

metos

SÄHKÖGRILLI - ELGRILL - ELECTRIC GRILLS

Metos Proxy Ravintolalaitesarja - Restaurangserie - Series

Asennus- ja käyttöohjeet

Käännös valmistajan alkuperäisestä käyttöohjeesta

Installations- och användarmanual

Översättning av tillverkarens originaldokumentation

Installation and user manual

Manufacturers original documentation



EDITION 002 2037

DOC.NO CR1365570

(4.10.2021)

Tyyppi / typ / type:
74EGRT, 78EGRT

MG4344373, MG4344374

Valmistaja - tillverkare
ALI S.p.A.
Via Del Boscon, 424
32100 Belluno (Italy)

SISÄLLYSLUETTELO - INNEHÅLLSFÖRTECKNING - INDEX

TEKNISET TIEDOT - TEKNISK INFORMATION - TECHNICAL DATA 4

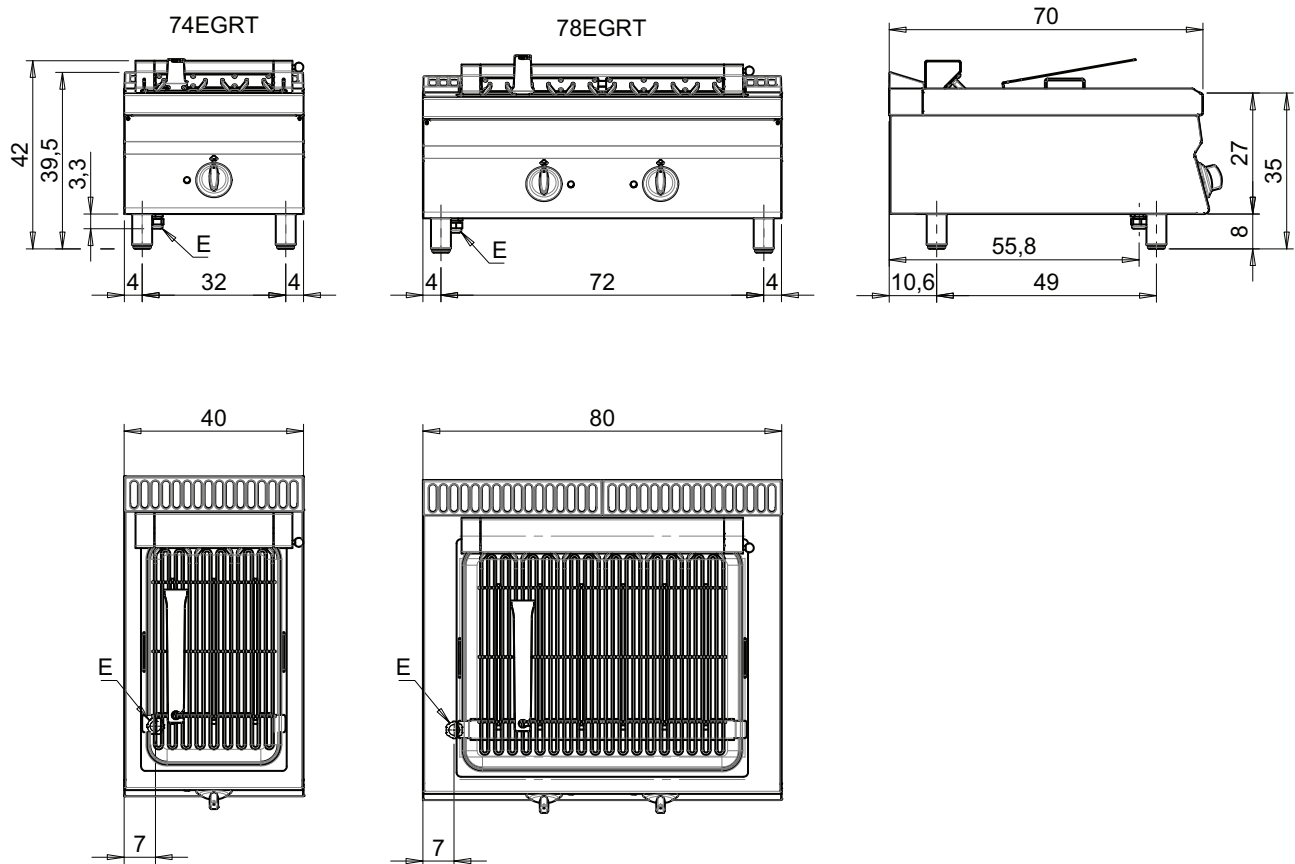
FI SUOMI 7

SV SVENSKA 14

EN ENGLISH 21

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

S: Veden poistoliitäntä / Avloppsanslutning / Water outlet

S1: Altaan tyhjennys / Tankutlopp / Pan Outlet

S2: Tyhjiöventtiili / Vakuumentil / Anti-depression valve

S3: Vaipan tyhjennys / Manteltömning / Jacket water drain

S4: Viemäri / Avlopp / Drain

G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection

H2O: Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

A1: Lämmin / Varm / Warm

A2: Kylmä / Kall / Cold

L: Tasohana / Nivåkran / Level tap

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Malli Modell Model	Leveys Bredd Width	Jännite Spänning Voltage	Vaiheita Faser Phases	Taajuus Frekvens Frequency	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Litintäkaapeli Anslutnings-kabel Power supply cable	Paino Vikt Weight
Modellen	mm	V	Nr. Nbre No. N. A ant.	Hz	KW	-	Kg
74EGRT	400	380-415	3+N	50-60	4,08	5 G 1	27
78EGRT	800	380-415	3+N	50-60	8,16	5 G 1,5	41

FI ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJE

Käännös valmistajan alkuperäisestä käyttöohjeesta

SISÄLLYSLUETTELO

YLEISTÄ	8
KÄYTTÄJÄN HUOMIOON.....	8
Henkilökohtaiset suojaimet	8
Jäännösriskit	9
Yleistä	10
1. LAITTEEN TIEDOT	10
2. YLEISIÄ OHJEITA	10
ASENTAJAN HUOMIOON	10
HUOLTOHENKILÖKUNNAN HUOMIOON.....	10
PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA	10
4. PAKKAUKSEN JA LAITTEEN HÄVITTÄMINEN	10
5. MELUUN LIITTYVÄT RISKIT	10
ASENNUSOHJEET	11
ASENNUKSESSA HUOMIOITAVAA.....	11
6. VIITESTANDARDIT JA LAIT	11
7. KÄSITTELY	11
8. PAKKAUKSEN PURKAMINEN	11
9. LAITTEEN SIJOITUS	11
11. LIITÄNNÄT	11
13. KÄYTTÖÖNOTTO.....	11
Käyttöohjeet	12
KÄYTTÄJÄN HUOMIOON.....	12
14. KÄYTÖSTÄ POISTO VÄLIAIKAISESTI	12
Puhdistusohjeet	12
PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA	12
YLLÄPITO-OHJEET	13
YLLÄPIDOSSA HUOMIOITAVAA	13
KÄYTTÖÖNOTTO.....	13
15. VIANETSINTÄ.....	13
SÄHKÖGRILLI.....	13

YLEISTÄ

KÄYTTÄJÄN HUOMIOON

Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johduvat seuraavien sääntöjen noudattamatta jättämisestä.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Säilytä tämä opas turvallisessa paikassa, joka on kaikkien käyttäjien tiedossa, jotta sitä voidaan käyttää koko laitteen käyttöajan ajan.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huolto- liikettä sekä alkuperäisiä varaosia.
- Anna valtuutetun huolto- liikkeen tarkistaa laite vähintään kaksi kertaa vuodessa. Valmistaja suosittelee huoltosopimuksen solmimista.
- Laite on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön ja ainoastaan koulutetun henkilökunnan käytettäväksi.
- Laite on tarkoitettu ruuan kypsennykseen ohjeiden mukaisesti. Laitteen käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty.
- Älä käytä laitetta tyhjänä. Esilämmitä ainoastaan uuni ennen käyttöä.
- Laitetta on aina valvottava käytön aikana.

- Sulje laitteen ulkopuolinen kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen jos laitetta ei käytetä pidempään aikaan tai jos laite vikaantuu tai toimii poikkeavasti.
- Puhdista laite kappaleen ”PUHDISTUSOHJEET” ohjeiden mukaisesti
- Älä säilytä syttyvää materiaalia laitteen läheisyydessä. TULIPALON VAARA.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.
- TÄRKEÄÄ: Älä aloita lämmitystä jos allas on tyhjä!
- Laitteen ollessa päällä on vedenpintaa ylläpidettävä.
- Laite on tarkoitettu raaka-aineiden kypsennykseen ja paistamiseen suoraan parilan tasolla. (pihvit, hampurilaiset, kala, vihannekset jne.).
- Laitetta ei saa käyttää kattiloiden ja pannujen kuumentamiseen.
- Sulje luukut ja laatikot käytön jälkeen.
- Henkilökohtaisten turvavarusteiden käyttöä suositellaan, ruoka voi olla erittäin kuumaa, palovamman vaara.
- Laitteen käytön aikana laitteen ympärillä oleva lattia voi muuttua liukkaaksi: ole varovainen ja ryhdy kaikkiin tarvittaviin toimenpiteisiin vaaran estämiseksi.
- Ole varovainen käsitellessäsi lisävarusteita (esim. kattiloita) ja laitteen liikkuvia osia oikean asennon käyttämiseksi
- Tämän tyyppiset laitteet on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa sovelluksissa, kuten esimerkiksi ravintoloissa, ruokaloissa, sairaaloissa ja yrityksissä, kuten leipomoissa, liha-kaupoissa jne., mutta niitä ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jatkuvaan massatuotantoon.
- Käytä laitetta kohdan ”KÄYTOSSÄ HUOMIOITAVAA” mukaisesti

Henkilökohtaiset suojaimet

Alla on yhteenvetotaulukko henkilönsuojaimista, joita käytetään laitteen käyttöajan aikana.

VAIHE	Suoja-vaatteet	Turva-jalkineet	Suoja-käsineet	Suojalasit	Kuulosuo-jaimet	Suoja-naamari	Suoja-kypärä
Kuljetus		X					
Käsittely		X					
Pakkauksen purkaminen		X					
Kokoonpano		X					
Normaali käyttö	X	X	X (*)				
Säädöt		X					
Säännöllinen puhdistus		X					
Määräaikainen puhdistus		X	X				
Huolto		X	X (*)				
Purkaminen		X					
Romuttaminen		X					

- Henkilösuojaimeita käytettävä
- Henkilösuojaimeita on oltava saatavilla tai niitä on käytettävä tarvittaessa
- Henkilösuojaimeita ei vaadita

(*) Normaalin käytön ja huollon aikana käytettävien käsineiden on oltava lämmönkestäviä käsien suojaamiseksi, kun käyttäjä koskettaa laitteen kuumia osia tai kuumia ruoka-aineita (öljyä, vettä, höyryä jne.).

Jos käyttäjät, ylläpito / huoltohenkilöt tai laitetta käyttävät henkilöt eivät käytä henkilökohtaisia suojarusteita, voivat ne altistua kemiallisille vaaroille jotka mahdollisesti voivat vahingoittaa terveyttä.

Jäännösriskit

Laitteessa on riskejä, joita ei ole voitu poistaa kokonaan suunnittelun kannalta tai asianmukaisia suojalaitteita asennettaessa.

Alla lueteltu jäljelle jäävät riskitt: tällaisia toimia pidetään sopimattomina ja siksi ehdottomasti kiellettyinä.

JÄÄNNÖSRISKI	VAARALLINEN TILANNE	VAROITUS
Liukuminen tai putoaminen	Käyttäjä voi liukastua veden tai lian vuoksi lattialla.	Käytä laitetta käyttäessäsi liukumisenestolaitteita.
Palovamma	Käyttäjä koskettaa tarkoituksellisesti laitteen osia.	Käytä laitetta käyttäessäsi lämpösuojavarusteita.
Palovamma	Käyttäjä koskettaa tarkoituksellisesti kuumia kypsennysaineita (öljyä, vettä, höyryä jne.).	Käytä laitetta käyttäessäsi lämpösuojavarusteita.
Sähköisku	Kosketus jännitteisiin sähköosiin huolto- toimien yhteydessä aikana sähkön ollessa kytkettynä. Käyttäjä koskettaa (sähkötyökalulla tai katkaisematta virtaa) maaten määrällä lattialla.	Laitteen huoltotoimenpiteitä saa suorittaa vain pätevät henkilöstö, joka on varustettu henkilökohtaisilla suojalaitteilla sähköisku- ja vastaan.
Sähköisku	Sähköisku, joka johtuu maadoitusjärjestelmän tai sähköisten suojalaitteiden toimintahäiriöstä.	Varusta laitteen sähkönsyöttö sovellettavien määräysten mukaisilla suojalaitteilla.
Putoaminen ylhäältä	Käyttäjä yrittää yltää laitteen yläosaan sopimattomalla tavalla (esim. käyttämällä tikkaita tai kiipeämällä laitteen päällä).	Älä käytä sopimatonta järjestelmää päästäksesi laitteen yläosaan (esim. tikkaat tai kiipeämällä laitteen päälle).
Kuormien kaatuminen	Laitteen tai sen osan käsittely ilman sopivia keinoja.	Käytä sopivia nostojärjestelmiä tai lisävarusteita käsitellessäsi laitetta tai pakkausta.
Kemiallinen	Käyttäjä joutuu kosketuksiin kemikaalien kanssa (esim. Pesuaine, kalkinpoistoaine jne.)	Käytä asianmukaisia turvatoimenpiteitä. Katso aina käytetyn tuotteen käyttöturvallisuu- tiedotteita ja merkintöjä. Käytä käyttöturvallisuu- tiedotteissa suosittel- tuja henkilökohtaisia suojavarusteita.
Viiltohaava	Viiltovaara (teräviä osia ja reunoja) koneen rungon sisäosissa huollon aikana.	Huollon saa suorittaa vain pätevät henki- löstö, joka on varustettu henkilökohtaisilla suojavarusteilla (viillonkestävät käsineet ja kyynärvarren peittävät vaatteet).
Puristus	Henkilöiden sormet/kädet voivat joutua puristuksiin liikkuvia osia käsiteltäessä.	Huollon saa suorittaa vain pätevät henki- löstö, joka on varustettu henkilökohtaisilla suojavarusteilla (käsineillä).
Ergonomia	Käyttäjä puuttuu laitteen toimintaan ilman tarvittavia henkilökohtaisia suojavarusteita.	Käyttäjän on käytettävä henkilösuojaimia käsiteltäessä laitetta.

Yleistä

Tämä kappale sisältää yleistä tietoa jota kaikki jotka käyttävät näitä ohjeita tulee tuntea. Yksilöllisiä ohjeita löytyy "... OHJEET" kappaleista.

1. LAITTEEN TIEDOT

- Laitteen tyyppikilpi löytyy ohjauspaneelin sisältä.
- Laitteen malli sekä valmistusnumero on painettu myös pakkaukseen.

2. YLEISIÄ OHJEITA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

ASENTAJAN HUOMIOON

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä..
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.
- Tämän tyyppiset laitteet on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa sovelluksissa, kuten esimerkiksi ravintoloissa, ruokaloissa, sairaaloissa ja yrityksissä, kuten leipomoissa, liha-kaupoissa jne., mutta niitä ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jatkuvaan massatuotantoon.

HUOLTOHENKILÖKUNNAN HUOMIOON

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.

- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA

- Puhdista laitteen ruostumattomat teräspinnat, keitto ja paistotaltaat sekä keittolevyt ja parilat päivittäin.
- Pyydä valtuutettu huolto puhdistamaan laitteen sisäosat vähintään kaksi kertaa vuodessa.
- Älä koskaan käytä laitteen puhdistuksessa vesisuihkua tai painepesuria.
- Älä puhdista laitteen alla olevaa lattiaa tai hyllyä syövyttävillä aineilla.

4. PAKKAUKSEN JA LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

PAKKAUS

Pakkaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista. Kierätettävät muovimateriaalit ovat:

- läpinäkyvä suojamuovi sekä pussit jotka sisältävät ohjeet ja suuttimet (Polyeteeni - PE).
- vanteet (Polypropeeni- PP).

LAITE

Laite on valmistettu 90% kierrätettävistä materiaaleista (ruostumaton teräs, alumiini, kupari...).

Laitteen palveltua taloudellisen elinikensä loppuun on sen hävittämisessä noudatettava voimassa olevia paikallisia määräyksiä ja ohjeita.

- Se on hävitettävä asianmukaisesti.
- Tee laite käyttökelvottomaksi ennen romuttamista.

5. MELUUN LIITTYVÄT RISKIT

- Ilmassa kulkeutuvista melupäästöistä A-painotettu äänenpaine on alle 70 dB (A).

ASENNUSOHJEET

ASENNUKSESSA HUOMIOITAVAA

Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johduvat seuraavien sääntöjen noudattamatta jättämisestä.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasui- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

6. VIITESTANDARDIT JA LAIT

Asenna laite voimassa olevien turvallisuusmääräyksiensä mukaisesti.

Asenna laite voimassa olevien määräysten mukaisesti.

7. KÄSITTELY

- Pakkauksessa on varoitusmerkit, jotka osoittavat varoitusmerkit, joita on noudatettava laitetta käsiteltäessä vaurioiden välttämiseksi. Laitetta saa käsitellä vain sopivilla laitteilla. Jos käytät nostolaitteita, kuten trukkeja tai vastaavia, varmista, että laite on vakaassa asennossa.

8. PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Pura pakkaus heti toimituksen jälkeen ja varmista, että kaikki osat ovat mukana ja ehjät. Ilmoita mahdolliset puutteet ja vahingot heti laitteen toimittajalle.

- Poista pakkaus
- Poista suojamuovi laitteen pinnoista. Laitteeseen mahdollisesti jäävä liima tulee poistaa perusteellisesti sopivalla luotimella.

9. LAITTEEN SIIJOITUS

- Laitteen ulkomitat sekä liitäntöjen sijoitus näkyvät asennuskuvissa tämän ohjeen alussa.
- Laite voidaan asentaa yksittäin tai yhdistää muihin saman sarjan laitteisiin.
- Laite ei sovi asennettavaksi kiinteästi kalusteisiin.
- Jätä laitteen ja seinän väliin vähintään 10 cm. Tämä väli voi olla pienempi jos seinä ei ole syttyvää materiaalia tai jos seinä on suojattu lämpöeristeellä.

LAITTEIDEN ASENNUS JALUSTALLE

Seuraa tuen mukana toimitettuja ohjeita.

LAITTEIDEN LIITTÄMINEN TOISIINSA

- Aseta laitteet vierekkäin ja säädä yläosat samaan korkeuteen.
- Yhdistä laitteet käyttämällä pyynnöstä toimitettuja erityisiä liitoslistoja.

11. LIITÄNNÄT

Liitäntöjen sijoitukset ja mitat löytyvät asennuskuvista tämän ohjeen alussa.

SÄHKÖLIITÄNTÄ


Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainittu liitäntäjännite vastaa asennuspaikan jännitettä.



Laitteessa oleva symboli  varoittaa KORKEASTA JÄNNITTEESTÄ, SÄHKÖISKUN VAARA.

- Laite on varustettava ulkopuolisella pääkatkaisijalla, joka kytkee kaikki navat täydellisesti irti sähköverkosta ylijänniteluokan III olosuhteissa. Pääkatkaisija tulee asentaa laitteen välittömään läheisyyteen paikkaan, johon on esteetön pääsy. Suurin sallittu jännitevuoto on 1mA/kW
- Liitäntäjohto on oltava kuminen ja tyypiltään vähintään H 05 RN-F tai H07RN-F (katso tekniset tiedot).
- Kytke liitäntäjohto laitteen verkkoliittimeen laitteen mukana toimitetun kytkentäkaavion mukaisesti.
- Lukitse liitäntäjohto vedonpoistajalla.
- Suojaa liitäntäjohto laitteen ulkopuolella jäykällä muovi- tai metalliputkella.
- Jos verkkojohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan tai valtuutetun huoltoliikkeen toimesta vaaran välttämiseksi.

MAADOITUS JA POTENTIALIN TASAUS

Laite täytyy maadoittaa asianmukaisesti. Liitä maakaapeli verkkoliittimen vieressä olevaan,  kuvalla merkittyyn, liittimeen.

Liitä laitteen metallirakenne potentiaalintasaustasausjärjestelmään.

Liitä johto  -kuvalla merkittyyn liittimeen.

Tämä kuva osoittaa, että laite on liitettävä potentiaalintasaustasausjärjestelmään määräysten mukaisesti

13. KÄYTTÖÖNOTTO

Kts "YLLÄPITO".

Käyttöohjeet

KÄYTTÄJÄN HUOMIOON

Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat seuraavien sääntöjen noudattamatta jättämisestä.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Säilytä tämä opas turvallisessa paikassa, joka on kaikkien käyttäjien tiedossa, jotta sitä voidaan käyttää koko laitteen käyttöajan ajan.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huolto- liikettä sekä alkuperäisiä varaosia.
- Anna valtuutetun huolto liikkeen tarkistaa laite vähintään kaksi kertaa vuodessa. Valmistaja suosittelee huoltosopimuksen solmimista.
- Laite on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön ja ainoastaan koulutetun henkilökunnan käytettäväksi.
- Laite on tarkoitettu ruuan kypsennykseen ohjeiden mukaisesti. Laitteen käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty.
- Älä käytä laitetta tyhjänä. Esilämmitä ainoastaan uuni ennen käyttöä.
- Laitetta on aina valvottava käytön aikana.
- Sulje laitteen ulkopuolinen kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen jos laitetta ei käytetä pidempään aikaan tai jos laite vikaantuu tai toimii poikkeavasti.
- Puhdista laite kappaleen "PUHDISTUSOHJEET" ohjeiden mukaisesti.
- Älä säilytä syttyvää materiaalia laitteen läheisyydessä. TULLIPALON VAARA.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.
- Henkilökohtaisten turvavarusteiden käyttöä suositellaan, ruoka voi olla erittäin kuumaa, palovamman vaara.
- Laitteen käytön aikana laitteen ympärillä oleva lattia voi muuttua liukkaaksi: ole varovainen ja ryhdy kaikkiin tarvittaviin toimenpiteisiin vaaran estämiseksi.
- TÄRKEÄÄ: Älä aloita lämmitystä jos allas on tyhjä!
- Laitteen ollessa päällä on vedenpintaa ylläpidettävä.
- Ole varovainen käsitellessäsi lisävarusteita (esim. kattiloita) ja laitteen liikkuvia osia oikean asennon käyttämiseksi
- Tämän tyyppiset laitteet on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa sovelluksissa, kuten esimerkiksi ravintoloissa, ruokaloissa, sairaaloissa ja yrityksissä, kuten leipomoissa, liha-kaupoissa jne., mutta niitä ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jatkuvaan massatuotantoon.

SÄHKÖGRILLIN KÄYTTÖ

KÄYTÖSSÄ HUOMIOITAVAA

- Parila on tarkoitettu raaka-aineiden kypsennykseen ja paistamiseen suoraan parilan tasolla. (pihvit, hampurilaiset, kala, vihannekset jne.).
- Laitetta ei saa käyttää elintarvikkeiden epäsuoraan lämmitykseen tai ruoanlaittoon kattiloissa, pannuissa jne.

PÄÄLLE- JA POISKYTKEMINEN

Termostaatin nupilla on seuraavat asennot:

- | | |
|-------|---------------------------------------|
| 0 | Off-asento (sammutettu) |
| 1 | Minimi lämpötila |
| 2 - 4 | Keskilämpötilat |
| 5 | Maksimi lämpötila |
| 6 | Maksimi teho, vain puhdistusta varten |

Päällekytkeminen

- Käännä nuppi haluttuun asentoon.
- Keltainen merkkivalo syttyy.
- Keltainen merkkivalo sammuu kun grilli on saavuttanut asetetun lämpötilan .

Sammuttaminen

- Käännä nuppi asentoon " 0 " .
- Keltainen merkkivalo sammuu.

14. KÄYTÖSTÄ POISTO VÄLIAIKAISESTI

Suorita seuraavat toimenpiteet jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan:

- Puhdista ja kuivaa laite huolellisesti.
- Levitä ruostumattomille teräspinoille ohut kerros suojaavaa öljyä.
- Jätä mahdolliset kannet auki.
- Sulje päähanat ja -katkaisijat.

Laitteen ottaminen käyttöön uudelleen:

- Tarkista laite huolellisesti.
- Käytä sähkölaitteet minimilämpötilalla vähintään 60 minuuttia.

Puhdistusohjeet

PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- Katkaise aina virransyöttö laitteeseen ennen puhdistustoimenpiteitä.
- Puhdista laitteen ruostumattomat teräspinnat, keitto ja paistotaltaat sekä keittolevyt ja parilat päivittäin.
- Pyydä valtuutettu huolto puhdistamaan laitteen sisäosat vähintään kaksi kertaa vuodessa.
- Älä koskaan käytä laitteen puhdistuksessa vesisuihkua tai painepesuria.
- Älä puhdista laitteen alla olevaa lattiaa tai hyllyä syövyttävillä aineilla.

RUOSTUMATTOMAT TERÄSPINNAT

- Puhdista laite kostealla kankaalla käyttäen vettä ja pesuainetta, edellyttäen ettei se ole hapanta tai sisällä hiovia aineita. Puhdista teräspinnan satiinikuvion suuntaisesti. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- Älä käytä teräsvillaa tai metallityökaluja.
- Älä käytä klooria sisältäviä aineita.
- Älä käytä teräviä esineitä jotka voivat naarmuttaa pintaa.

KAUKALOT

- Puhdista pinta poistamalla rasva, öljy, ruokajäämät jne.

SÄHKÖGRILLI

- Varoitus: Varmista ennen puhdistusta, että lämmityselementit ovat kylmiä.
- Katkaise laitteen virransyöttö.
- Varoitus: älä käytä vettä sähkökomponenttien ja -liitännöiden lähellä.
- Puhdista keittopinta aina ja poista mahdolliset ruokajäämät heti kypsennyksen jälkeen. Käsittele ruokaa vain kaapimella. Älä käytä teräviä työkaluja, jotka voivat naarmuttaa tai vahingoittaa lämmityselementtiä.
- Nosta lämmityselementit ylös.
- Puhdista allas ja sen pohja.

YLLÄPITO-OHJEET

YLLÄPIDOSSA HUOMIOITAVAA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Katkaise aina virransyöttö laitteeseen ennen ylläpitoimenpiteitä.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

KÄYTTÖÖNOTTO

Tarkista laitteen toiminta asennuksen ja mahdollisen kaasutyyppin vaihdon jälkeen. Jos laite ei toimi, kts "Vianetsintä".

SÄHKÖLLÄ TOIMIVAT LAITTEET

Käynnistä laite "Käyttöohjeet" kappaleen mukaisesti ja tarkasta:

- vaiheiden virta-arvot.
- lämmityselementtien toiminta.

15. VIANETSINTÄ

SÄHKÖGRILLI

Laite ei lämpene

Mahdolliset syyt:

- Termostaatti viallinen.
- Lämmityselementit viallisia.

Lämpötilaa ei voida säätää

Mahdolliset syyt:

- Termostaatti viallinen.

sv INSTALLATIONS- OCH ANVÄNDNINGSSANVISNINGAR

Översättning av tillverkarens engelskspråkiga manual

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

ALLMÄNT	15
ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER	15
Personlig skyddsutrustning	15
Kvarstående risker	16
Allmänt	17
1. UPPGIFTER OM APPARATEN	17
2. ALLMÄNNA RÅD	17
INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER	17
SERVICEFÖRESKRIFTER	17
RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER	17
4. ÅTERVINNING AV FÖRPACKNING OCH APPARAT	17
5. RISKER PÅ GRUND AV BULLER	17
INSTALLATIONSANVISNINGAR	18
INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER	18
6. REFERENSER OCH FÖRORDNINGAR	18
7. HANTERING	18
8. UPPACKNING	18
9. PLACERING	18
11. ANSLUTNINGAR	18
13. IBRUKTAGNING	18
Användningsanvisningar	19
ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER	19
14. TILLFÄLLIG URBRUKTAGNING	19
Rengöringsanvisningar	19
RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER	19
UNDERHÅLLSANVISNINGAR	20
UNDERHÅLLSFÖRESKRIFTER	20
IBRUKTAGNING	20
15. FELSÖKNING	20
ELGRILL	20

ALLMÄNT








ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER


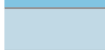

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Förvara denna manual på en säker plats som är känd för alla användare under hela enhetens livslängd.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Apparatsens service skall utföras av tillverkarens bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar
- Låt en bemyndigad servicefirma se över apparaten två gånger per år. Tillverkaren rekommenderar att sluta ett serviceavtal.
- Denna apparat är avsedd för professionellt bruk och får därmed användas enbart av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillredning av livsmedel enligt anvisningarna. Att använda apparaten för andra ändamål är förbjudet.
- Låt inte apparaten gå på tomgång. Förvärm endast ugnen före användning.
- Apparaten bör alltid övervakas under användning.
- Stäng av apparaten och bryt ström- och gastillförseln om apparaten inte skall användas på en tid eller om den får fel eller fungerar avvikande från det normala.

- Rengör apparaten enligt anvisningarna i "RENGÖRINGSANVISNINGAR".
- Förvara inte antändbart material i apparatens närhet. BRANDFARA!
- Täck inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.
- VIKTIGT: Koppla inte på värmen om bassängen är tom!
- Vattennivån måste bibehållas när apparaten är påslagen.
- Apparaten är avsedd för tillredning och stekning av råvaror direkt på stekytan. (biffar, hamburgare, fisk, grönsaker mm.).
- Apparaten är inte avsedd för uppvärmning av kastruller och pannor. Stäng luckor och lådor efter användning.
- Användning av personlig skyddsutrustning rekommenderas, maten kan vara mycket het, risk för brännskador.
- När du använder apparaten kan golvet runt apparaten bli halt: var försiktig och vidta alla nödvändiga åtgärder för att förhindra fara.
- Var försiktig när du hanterar tillbehör (t.ex. pannor) och apparatens rörliga delar av apparaten så att rätt position används.
- Denna typ av utrustning är avsedd att användas i kommersiella applikationer som restauranger, kantiner, sjukhus och företag som bagerier, charkuteriaffärer etc., men är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.
- Använd enheten enligt "ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER".

Personlig skyddsutrustning

Nedan följer en sammanfattningstabell över personlig skyddsutrustning som används under enhetens livslängd.

SKEDE	Skydds- kläder	Skydds- skor	Skydds- handskar	Skydds- glasögon	Hörsel- skydd	Skydds- mask	Skydds- hjälm
							
Transport		X					
Hantering		X					
Uppackning		X					
Montering		X					
Normaali käyttö	X	X	X (*)				
Justeringar		X					
Regelbunden rengöring		X					
Periodisk rengöring		X	X				
Service		X	X (*)				
Demontering		X					
Skrotning		X					

-  Använd personlig skyddsutrustning
-  Personlig skyddsutrustning måste finnas tillgänglig eller användas vid behov
-  Ingen personlig skyddsutrustning krävs

(*) Handskar som används vid normal användning och underhåll måste vara värmebeständiga för att skydda händerna när användaren kommer i kontakt med heta delar av apparaten eller varma livsmedel (olja, vatten, ånga etc.).

Om användare, underhålls- / servicepersonal eller personer som använder utrustningen inte bär personlig skyddsutrustning kan de utsättas för kemiska faror som kan vara hälsoskadliga.

Kvarstående risker

Det finns risker på maskinen som inte helt har eliminerats ur konstruktionssynpunkt eller med installation av lämpliga skyddsanordningar.

För att ge Kunden fullständig information, anges de kvarvarande riskerna som finns kvar på maskinen nedan: dessa handlingar anses olämpliga och är därför strängt förbjudna.

KVARSTÅENDE RISK	FARLIG SITUATION	VARNING
Halka eller falla	Användaren kan halka på golvet på grund av vatten eller smuts.	Använd halkskydd när du använder enheten.
Brännskador	Användaren rör avsiktligt enhetens delar.	Använd värmeskyddsutrustning när du använder apparaten.
Brännskador	Användaren berör avsiktligt heta ämnen (olja, vatten, ånga, etc.).	Använd värmeskyddsutrustning när du använder apparaten.
Elchock	Kontakt med strömförande elektriska komponenter under underhållsarbete medan strömmen är på. Användaren vidrör (med ett elverktyg eller utan att stänga av strömmen) liggande på ett vått golv.	Underhållsarbeten på enheten får endast utföras av kvalificerad personal utrustad med personlig skyddsutrustning mot elektriska stötar.
Elchock	Elektrisk stöt på grund av fel i jordningssystemet eller elektriska skyddsanordningar.	Utrusta apparatens strömförsörjning med skyddsanordningar i enlighet med gällande föreskrifter.
Falla från höjd	Användaren försöker nå enhetens övre delar på ett olämpligt sätt (t.ex. genom att använda en stege eller genom att klättra ovanpå enheten).	Använd inte ett olämpligt system för att enhetens övre delar (t.ex. genom att klättra på en stege eller genom att klättra på enheten).
Vältande föremål	Hantering enheten eller dess delar utan lämpliga medel.	Använd lämpliga lyftanordningar eller tillbehör vid hantering av enheten eller förpackningen.
Kemisk	Användaren kommer i kontakt med kemikalier (t.ex. tvättmedel, avkalkningsmedel etc.)	Använd lämpliga säkerhetsåtgärder. Se alltid säkerhetsdatablad och etiketter för den använda produkten. Använd personlig skyddsutrustning som rekommenderas i säkerhetsdatabladet.
Skärsår	Risk för skärsår (vassa delar och kanter) inuti apparaten under underhåll.	Underhåll ska endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning (snittresistenta handskar och kläder som täcker underarmen).
Klämsakador	Användarens fingrar / händer kan komma i kläm vid hantering av rörliga delar.	Underhåll bör endast utföras av kvalificerad personal utrustad med personlig skyddsutrustning (handskar).
Ergonomi	Användaren använder enheten utan nödvändig personlig skyddsutrustning.	Användaren måste bära personlig skyddsutrustning vid hantering av enheten.

Allmänt

Detta kapitel innehåller information som alla användare bör känna till. Specifik information angående installation, användning mm. för aktuell apparat hittas längre fram i manualen.

1. UPPGIFTER OM APPARATEN

- Apparaten typskylt sitter innanför styrpanelen.
- Apparaten modell samt tillverkningsnummer finns även tryckta på förpackningen.

2. ALLMÄNNA RÅD

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparaten typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.
- Denna typ av utrustning är avsedd att användas i kommersiella applikationer som restauranger, kantiner, sjukhus och företag som bagerier, charkuteriaffärer etc., men är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.

SERVICEFÖRESKRIFTER

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparaten typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.

- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter

RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER

- Rengör ytor av rostfritt stål, kokgrytor, bassänger och stekbord samt kokplattor och stekgaller dagligen.
- Låt en bemyndigad servicefirma rengöra apparatens inre delar minst två gånger i året.
- Det är förbjudet att använda vattendusch eller trycktvätt vid rengöring av apparaten.
- Rengör inte golvet under eller hyllan under apparaten med frätande ämnen.

4. ÅTERVINNING AV FÖRPACKNING OCH APPARAT

FÖRPACKNING

Förpackningen består av miljövänliga material. De återvinningsbara plastmaterialen är:

- den genomskinliga skyddsplasten samt påsen för bruksanvisning och dysor (Polyeten - PE).
- band (Polypropen- PP).

APPARAT

Apparaten är till 90% tillverkad av återvinningsbart material (rostfritt stål, aluminium, koppar...).

Då apparaten når slutet av sin ekonomiska livslängd och tas ur bruk, skall gällande direktiv och bestämmelser följas.

- Den måste kasseras på rätt sätt.
- Gör enheten oanvändbar innan den skrotas.

5. RISKER PÅ GRUND AV BULLER

- Vid luftburna buller är den A-vägda ljudtrycksnivån under 70 dB (A).

INSTALLATIONSANVISNINGAR

INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparats typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

6. REFERENSER OCH FÖRORDNINGAR

Installation av denna apparat skall utföras i enlighet med gällande direktiv och bestämmelser.

7. HANTERING

- Förpackningen innehåller varningsskyltar som anger de försiktighetsåtgärder som ska vidtas vid hantering av enheten för att undvika skador. Enheten får endast hanteras med lämplig utrustning. Om du använder lyftutrustning som truckar eller liknande, se till att apparaten står stabilt.

8. UPPACKNING

Packa upp förpackningen genast efter leverans och granska att alla delar är med och hela. Meddela leverantören om brister och fel genast.

- Tag bort emballaget.
- Några delar skyddas av en plastfilm, som bör avlägsnas noggrant. Eventuellt lim som blivit kvar på apparaten bör avlägsnas noggrant med lämpligt medel.

9. PLACERING

- Apparats mått samt anslutningarnas placering visas på installationsbilderna i början av denna manual.
- Apparaten kan installeras enskilt eller tillsammans med andra enheter i samma serie.
- Apparaten får inte integreras så att service förhindras.
- Lämna ett utrymme på minst 10 cm mellan apparaten och väggytor. Detta utrymme kan vara mindre om väggen skyddats med oantändlig värmeisolering.

INSTALLATION PÅ STATIV ELLER KONSOL

Följ instruktionerna för den typ av stöd som används.

IHOPKOPPLING AV APPARATER


- Placera enheterna sida vid sida och justera övre delarna till samma höjd.
- Koppla ihop enheterna med hjälp av de speciella anslutningsremarna som tillhandahålls på begäran.

11. ANSLUTNINGAR

Anslutningarnas dimensioner och placeringar framgår av installationsritningarna i början av denna manual.


ELANSLUTNING


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

Denna symbol  varnar för HÖG SPÄNNING, FARA FÖR ELSTÖT.

- Enheten måste vara utrustad med en extern huvudbrytare som helt kopplar bort alla poler från elnätet vid överspänningsklass III. Huvudströmbrytaren måste installeras i närheten av enheten på en plats med fri åtkomst. Det högsta tillåtna spänningsläckaget är 1mA / kW
- Matarkabeln bör vara av gummi och minst enligt typ H 05 RN-F eller H07RN-F (se "TEKNISKA DATA").
- Anslut kabeln till apparats kopplingsplint enligt kopplings-schemat som följde med apparaten.
- Fixera kabeln med dragavlastaren.
- Skydda kabeln på yttre sidan av apparaten med ett styvt plast- eller metallrör.
- Om matarkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller en auktoriserad service för att undvika risker.

JORDNING OCH POTENTIALUTJÄMNING

Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag. Anslut jordkabeln till kopplingsplinten märkt med .

Apparaten bör anslutas till en potential utjämnare. Anslut kabeln till kopplingsplinten märkt med . Denna symbol indikerar att apparaten måste anslutas till ett system för potentialutjämnning i enlighet med gällande föreskrifter.

13. IBRUKTAGNING

Se "UNDERHÅLL".

Användningsanvisningar

ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Förvara denna manual på en säker plats som är känd för alla användare under hela enhetens livslängd.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Apparatsens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar
- Låt en bemyndigad servicefirma se över apparaten två gånger per år. Tillverkaren rekommenderar att sluta ett serviceavtal.
- Denna apparat är avsedd för professionellt bruk och får därmed användas enbart av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillredning av livsmedel enligt anvisningarna. Att använda apparaten för andra ändamål är förbjudet.
- Låt inte apparaten gå på tomgång. Förvärm endast ugnen före användning.
- Apparaten bör alltid övervakas under användning.
- Stäng av apparaten och bryt ström- och gastillförseln om apparaten inte skall användas på en tid eller om den får fel eller fungerar avvikande från det normala.
- Rengör apparaten enligt anvisningarna i "RENGÖRINGSANVISNINGAR".
- Förvara inte antändbart material i apparatens närhet. **BRANDFARA!**
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.
- Användning av personlig skyddsutrustning rekommenderas, maten kan vara mycket het, risk för brännskador.
- När du använder apparaten kan golvet runt apparaten bli halt: var försiktig och vidta alla nödvändiga åtgärder för att förhindra fara.
- **VIKTIGT:** Koppla inte på värmen om bassängen är tom!
- Vattennivån måste bibehållas när apparaten är påslagen.
- Var försiktig när du hanterar tillbehör (t.ex. pannor) och apparatens rörliga delar av apparaten så att rätt position används.
- Denna typ av utrustning är avsedd att användas i kommersiella applikationer som restauranger, kantiner, sjukhus och företag som bagerier, charkuteriaffärer etc., men är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.

BRUKSANVISNINGAR FÖR ELSTEHÄLL

ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER

- Apparaten är avsedd för tillredning och stekning av råvaror direkt på stekytan. (biffar, hamburgare, fisk, grönsaker mm.).
- Apparaten får inte användas för indirekt uppvärmning eller tillagning av livsmedel i grytor, kokkärl etc.

TILL- OCH FRÅNSLAGNING

Termostatens vred har följande lägen:

- | | |
|-------|--------------------------------------|
| 0 | Off (avstängd) |
| 1 | Minsta temperatur |
| 2 - 4 | Mellantemperaturer |
| 5 | Högsta temperatur |
| 6 | Maximal effekt, endast för rengöring |

Tillslagning

- Vrid termostatens vred till önskat läge (signallamporna på)
- Den gula signallampan tänds.
- Den gula signallampan slocknar då inställd temperatur nås.

Frånslagning

- Ställ termostatens vred i läget "0".
- Den gula signallampan slocknar.

14. TILLFÄLLIG URBRUKTAGNING

Utför följande åtgärder om apparaten inte skall användas på en tid:

- Stäng samtliga huvudbrytare och ventiler
- Rengör och torka noggrant av apparaten.
- Bred ett tunt skikt skyddande olja på de rostfria ytorna.
- Lämna locken öppna.
- Stäng ventiler och bryt av strömförsörjningen med huvudströmbrytaren.

Återbruktagning:

- Granska apparaten noggrant.
- Låt elapparater stå på med minsta värme i minst 60 minuter.

Rengöringsanvisningar

RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.
- Rengör ytor av rostfritt stål, kokgrytor, bassänger och stekbord samt kokplattor och stekgaller dagligen.
- Låt en bemyndigad servicefirma rengöra apparatens inre delar minst två gånger i året.
- Det är förbjudet att använda vattendusch eller trycktvätt vid rengöring av apparaten.
- Rengör inte golvet eller hyllan under av apparaten med frätande ämnen.

YTOR AV ROSTFRITT STÅL

- Rengör apparaten med en fuktig duk och använd vatten och rengöringsmedel, som inte är surt eller innehåller skurpartiklar. Rengör i riktning med stålytans satinmönster. Skölj med rent vatten och torka noggrant med en duk.
- Använd inte stålull eller verktyg av metall.
- Använd inte klorbaserade ämnen.
- Använd inga vassa föremål som kan skada ytan.

UPPSAMLINGSTRÅG

- Rengör ytan, ta bort fett, olja, matrester etc.

ELGRILL

- Varning: Innan rengöring, se till att värmeelementen är kalla.
- Stäng av apparaten.
- Varning: Använd aldrig vatten nära elektriska komponenter och anslutningar.
- Rengör alltid stekytan och ta bort eventuella matrester genast efter tillagningen. Hantera mat endast med en avskrapare. Använd inte vassa verktyg som kan repa eller skada värmeelementet.
- Lyft upp värmeelementen.
- Rengör bassängen och dess botten.

UNDERHÅLLSANVISNINGAR

UNDERHÅLLSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Bryt alltid strömtilförseln till apparaten innan underhållsåtgärder utförs.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparats typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

IBRUKTAGNING

Efter installation eller underhåll, kontrollera apparatens funktion. I händelse av något fel, se nästa avsnitt "Felsökning".

ELENHETER

Slå på apparaten enligt anvisningarna och påminnelserna för användning som ges i kapitel "Användningsanvisningar" och kontrollera

- fasernas spänningsvärden.
- värme-elementens funktion

15. FELSÖKNING

ELGRILL

Apparaten blir inte varm

Möjliga orsaker:

- Felaktig termostat
- Felaktiga värme-element.

Temperaturen kan ej justeras

Möjliga orsaker:

Felaktig termostat

EN INSTALLATION AND USER MANUAL

Manufacturers original documentation

INDEX

General information	22
REMINDEES FOR THE USER	22
Personal Protective Equipment	22
Residual risk	23
General information	24
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	24
2 GENERAL PRESCRIPTIONS	24
REMINDEES FOR THE INSTALLER	24
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	24
REMINDEES FOR CLEANING	24
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE	24
5. RISKS DUE TO NOISE	24
Instructions for installation	25
REMINDEES FOR THE INSTALLER	25
6. REFERENCE STANDARDS AND LAWS	25
7. HANDLING	25
8. UNPACKING	25
9. POSITIONING	25
11. CONNECTIONS	25
13. COMMISSIONING	25
Instructions for use	26
REMINDEES FOR THE USER	26
14. PROLONGED DISUSE	26
Instructions for cleaning	26
REMINDEES FOR CLEANING	26
Instructions for maintenance	27
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	27
COMMISSIONING	27
15 TROUBLESHOOTING	27
ELECTRIC GRILL	27

General information

REMINDERS FOR THE USER








The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.

- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter “INSTRUCTIONS FOR CLEANING”.
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- IMPORTANT Don't start heating with an empty container!
- While the appliance is on, the water level must be maintained.
- The appliance is designed for direct cooking of foods (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The appliance must not be used for indirect heating or cooking of foods in pots, pans, etc..
- Close doors and drawers after use.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.
- Use the equipment according to the “REMINDERS FOR USE”.

Personal Protective Equipment

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

PHASE	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrapping		X					

X PPE REQUIRED

PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

PPE NOT REQUIRED

(*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of Personal Protective Equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

Residual risk

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual antislip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the Personal Protective Equipment recommended in the safety data sheets.
Cuts	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
Crushing	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
Ergonomics	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with Personal Protective Equipment.

General information

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (“INSTRUCTIONS FOR”).

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover and the bags containing the instructions manual (made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).

APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper...).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

5. RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

Instructions for installation

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

6. REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with current regulations.

7. HANDLING

- The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

8. UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

9. POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height.
- Unite the appliances using the special unionjoint-coverings supplied upon request

11. CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

ELECTRICAL CONNECTIONS


Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.




If used, the symbol  indicates:
CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

13. COMMISSIONING

See Chapter "INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

Instructions for use

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- IMPORTANT Don't start heating with an empty container!
- While the appliance is on, the water level must be maintained.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

USING THE ELECTRIC GRILL

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for direct cooking of foods (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The appliance must not be used for indirect heating or cooking of foods in pots, pans, etc..

SWITCHING ON AND OFF

The control knob has the following positions:

- 0 Off
- 1 Minimum temperature
- 2...4 Intermediate temperatures
- 5 Maximum temperature
- 6 Maximum power, for cleaning only

Switching on

- Turn the temperature regular knob to the chosen position (pilot lamps on)..
- The yellow indicator light switches on.
- The yellow indicator light switches off when the oven reaches the set temperature.

Switching off

- Turn the knob to position " 0 ".
- The yellow indicator light switches off.

14. PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
 - Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
 - Leave lids open.
 - Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.
- Following prolonged disuse, proceed as follows:
- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
 - Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

Instructions for cleaning

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

COLLECTION TRAYS

- Clean the surface, removing grease, oil, food residue etc.

ELECTRIC GRILL

- Caution: before carrying out any cleaning operations, make sure the heating elements are cold.
- Disconnect the appliance from the power supply.
- Caution: do not use water near electrical components and connections.
- Always clean the cooking surface and remove any food residues immediately after cooking. Handle food only with the scraper. Do not use sharp or pointed utensils, which could scrape or damage the heating element.
- Lift the heating elements up.
- Clean the bowl and the tank floor.

COLLECTION TRAYS

- Clean the surface, removing grease, oil, food residue etc.

Instructions for maintenance**REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN**

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components

COMMISSIONING

Following installation or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph "Troubleshooting".

ELECTRICAL APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR USE" and check:

- The current values of each phase.
- The correct operation of the heating elements.

15 TROUBLESHOOTING**ELECTRIC GRILL****The appliance does not heat.**

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.

Heating cannot be adjusted.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.



www.metos.com