

# metos

## Stekbord

METOS PRINCE 60, 85

Extra tillbehör: vattenkran, höj- och sänkfunktion, stekyta i rostfritt stål

3755400, 3755401, 3755402, 3755403, 3757160, 3757161

---

## Installations- och användningsanvisningar

---



## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

<b>1.</b>	<b>Allmänt.....</b>	<b>3</b>
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
<b>2.</b>	<b>Säkerhetsföreskrifter .....</b>	<b>4</b>
2.1.	Säker användning .....	4
2.2.	Säkerhetsföreskrifter vid fellägen .....	4
2.3.	När apparaten tas ur bruk .....	4
<b>3.</b>	<b>Funktionsbeskrivning.....</b>	<b>5</b>
3.1.	Apparatens användningsområde .....	5
3.1.1.	Annan användning .....	5
3.2.	Funktionsprincip .....	5
<b>4.</b>	<b>Bruksanvisning .....</b>	<b>6</b>
4.1.	Innan användning .....	6
4.1.1.	Förberedelser för ibruktagning .....	6
4.2.	Användning.....	6
4.2.1.	Användning av stekbordet.....	6
4.2.2.	Inställning av stektemperatur .....	7
4.2.3.	Stektemperaturer .....	7
4.2.4.	Stjälpning.....	8
4.2.5.	Påfyllning av vatten (W) .....	8
4.2.6.	Inställning av arbetshöjd (H) .....	8
4.3.	Efter användning.....	8
4.3.1.	Rengöring .....	8
4.4.	Service .....	9
<b>5.</b>	<b>Installation .....</b>	<b>10</b>
5.1.	Transport till installationsplatsen och uppackning.....	10
5.2.	Stekbordets placering.....	10
5.3.	Elanslutning .....	10
5.4.	Vattenanslutning (W) .....	10
5.5.	Provkörning.....	11
<b>6.</b>	<b>Felsökning.....</b>	<b>12</b>
<b>7.</b>	<b>Tekniska data .....</b>	<b>14</b>

## 1. Allmänt

Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan den innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.

Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

Installationen av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Apparaten får anslutas till el- och vattennätet endast av behörig yrkespersonal.

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

Stäng av apparaten om den får fel eller fungerar avvikande från det normala.

Apparaten bör regelbundet funktionstestas enligt bruksanvisningen. Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.

Om ovanstående anvisningar ej följes kan apparatens säkerhet äventyras.

### 1.1. I anvisningarna använda symbolers betydelse



Denna symbol informerar om en situation där en fara eventuellt kan uppstå. Givna anvisningar skall följas för att undvika att en risk för olycksfall uppstår.



Denna symbol informerar om rätt förfarande för att undvika möjligheten till dåligt slutresultat, 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 frittös.

### 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 varsamt behandlade belastar miljön, och återanvändbara material omhändertages bäst genom att använda branschens yrkesarbetskraft.

## 3. Funktionsbeskrivning

### 3.1. Apparatens användningsområde

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

#### 3.1.1. Annan användning

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

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

### 3.2. Funktionsprincip

Stekbordets stekyta upphetas av specialkonstruerade temostatstyrda värmeelement.

Den gula signallampan slocknar då inställd temperatur nås.

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

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

## 4. Bruksanvisning

### 4.1. Innan användning

#### 4.1.1. Förberedelser för ibruktagning



Stekbordets stekyta är under transport och lagring skyddat med fett. Innan stekbordet används för första gången, avlägsnas fettets 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. Användning

#### 4.2.1. Användning av stekbordet

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

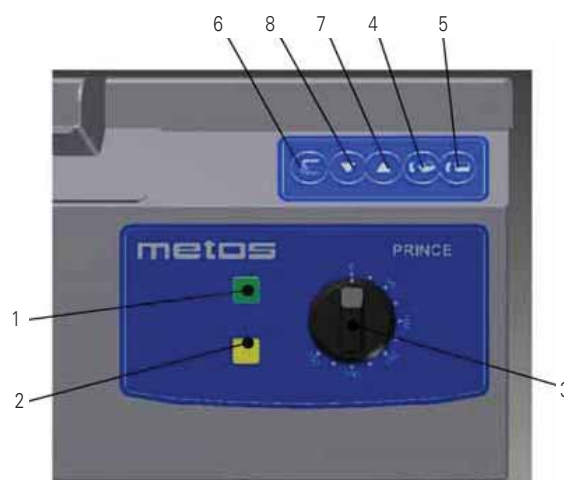
Stekbordets funktioner styrs med hjälp av styrpanelen.

Stekbordet kopplas på genom att termostatsens vred vrids till önskad temperatur varefter:

- Den gröna signallampen tänds
- Den gula signallampen tänds.
- Stekbordet värms upp.
- Den gula signallampen slocknar då inställd värme uppnåtts.

#### Styrpanel

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



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



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



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

#### 4.2.2. Inställning av stektemperatur

Ändring av stektemperatur sker genom att 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.

#### 4.2.3. Stektemperaturer

Temperaturrekommendationer för olika produkter:

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

#### 4.2.4. Stjälpling



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

Stekbordets stjälpling sker genom att knappen (4) på styrpanelen hålls tryckt tills stekbordet når önskat läge. Stjälplingen stannar då knappen frigörs.

Stekbordet återgår till vågrätt läge genom att knappen (5) hålls intryckt tills stekbordets rörelse upphör.

Stjälplingen fungerar endast om locket är öppet.

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

#### 4.2.5. Påfyllning av vatten (W)

Påfyllning av vatten är möjlig på stekbord vars modellbeteckning innehåller bokstaven W. På styrpanelen för dessa modeller finns en tryck-knapp (6) 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.

#### 4.2.6. Inställning av arbetshöjd (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 (7 och 8) för höj- och sänkfunktionen, se "Styrpanel".

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

### 4.3. Efter användning

#### 4.3.1. Rengöring

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



180°C



ca. 135°C

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

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

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

Rengöringsmedel: svagt alkaliskt tvättmedel (pH 8-10)

Rengöringsmetod: skrapning, torrt, våt, fuktig.



**Förrengöring:**

Stekrester skrapas loss varefter fett och lösa partiklar torkas bort med hushållspapper. Vid behov 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.
- Stekbordets nedre del och yttre ytor rengörs med borste och diskmedel och sköljs därefter med vatten.
- Stekbordets stekyta sköljs 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 högtrycksvätt.



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

#### 4.4. Service



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



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

## 5. Installation

### 5.1. Transport till installationsplatsen och uppackning

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

### 5.2. Stekbordets placering

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

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



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



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

### 5.3. Elanslutning

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



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



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

### 5.4. Vattenanslutning (W)



Anslutning till kallvattenmatning bör ske med hjälp av tryckbeständig slang (ingår ej i leveransen) som utrustats med en G  $\frac{3}{4}$  koppling. Vattenanslutningen bör dessutom utrustas med avstängningskran och bakslagsventil (ingår ej i leveransen). Skölj slangen innan anslutningen görs.



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

## 5.5. Provkörning



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

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 stekbordet kopplas på genom att termostatsens vrids till önskad temperatur.



Stekborden är utrustade med säkerhetstermostat.

Säkerhetstermostaten förhindrar stekbordet att överhettas i det fall att termostaten inte fungerar. Kontrollera säkerhetstermostaten vid installation. Om **endast** den gröna signallampan tänds (men inte den gula) då termostatsens vred vrids till önskad temperatur bör säkerhetstermostaten återställas. Kontakta service för att utföra åtgärden.



- att den gula signallampan slocknar då stekbordet når inställd temperatur.
- 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.
- försäkra att ingen kabel i stativutrymment är i vägen för rörliga delar innan frontpanelen skruvas på plats.

Montera tillbaka den nedre frontpanelen.

## 6. Felsökning

Ifall apparaten inte 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.



## 7. Tekniska data

Spänningskoder

Produktkåder

Kopplingsscheman

Installationsritningar

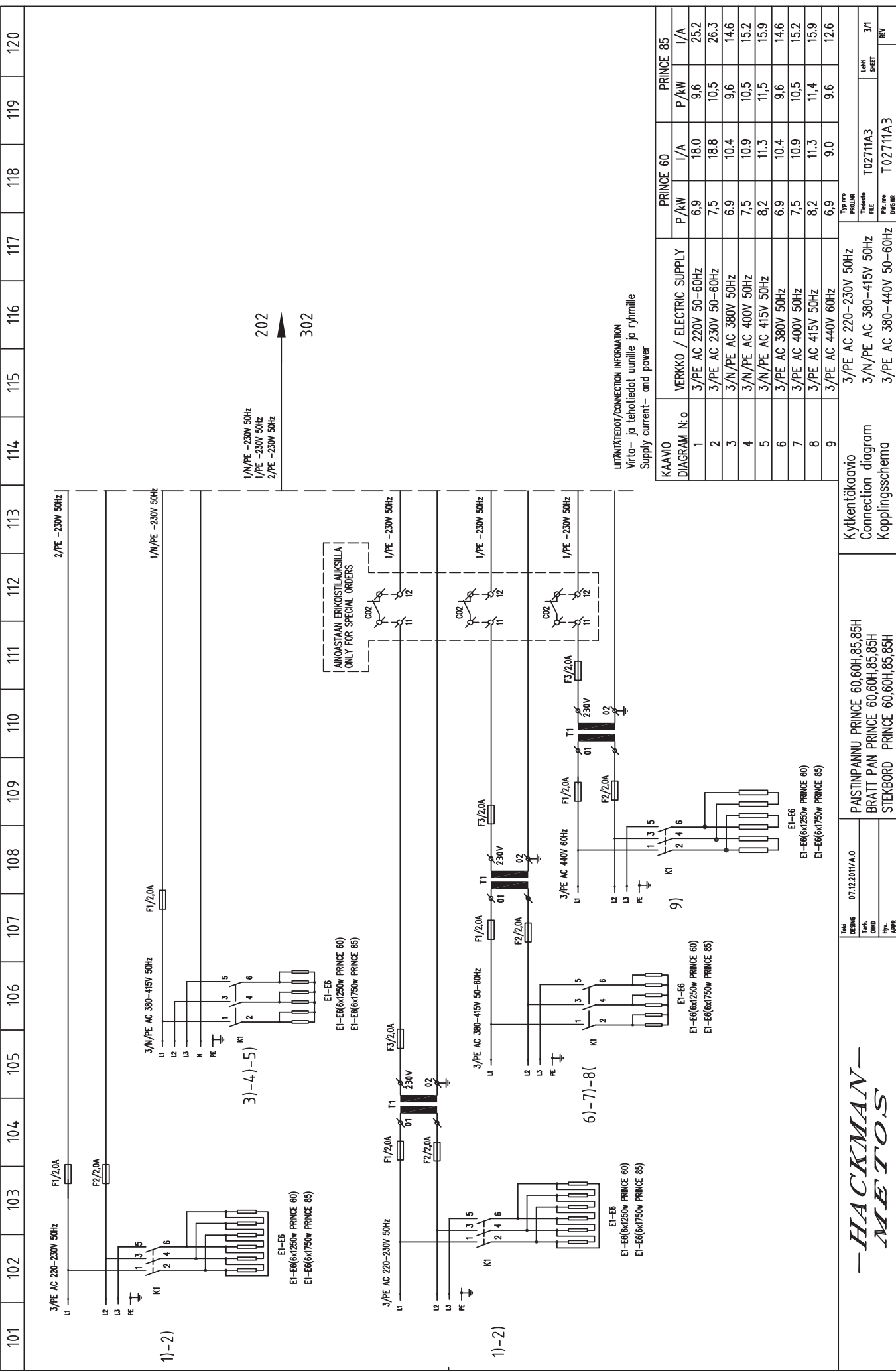
Tekniska data

## Spänningskoder

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

## Produktkoder

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



**HACKMAN-  
METOS**

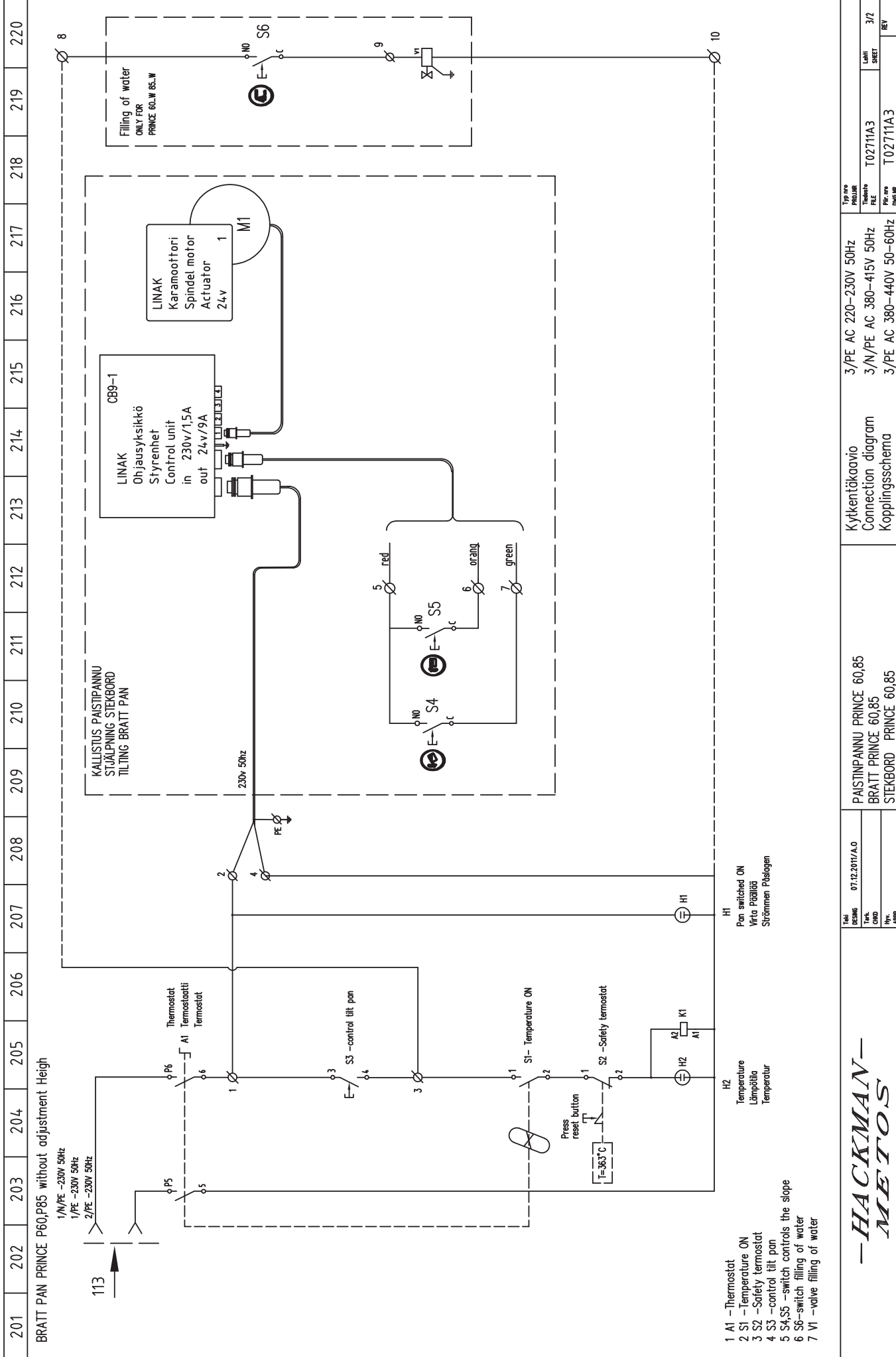
Tuotteen  
07.12.2011/A.0

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

Kytkentäkaavio  
 Connection diagram  
 Koppplingschema

Tuotteen  
T02711A3  
 Tieteen  
T02711A3  
 Piirien  
T02711A3  
 Oikeus  
REV

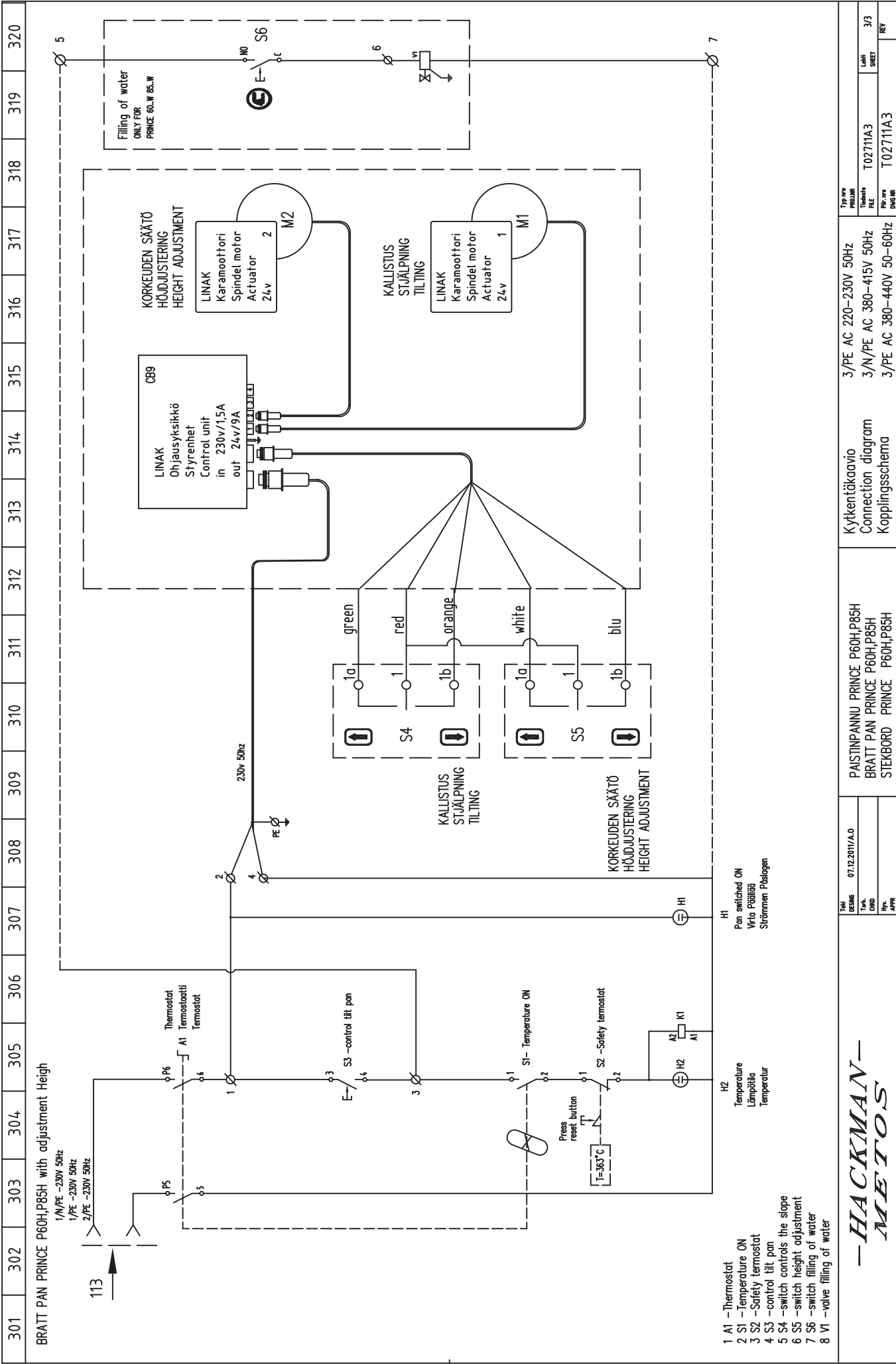




- 1 A1 -Thermostat
- 2 S1 -Temperature ON
- 3 S2 -Safety thermostat
- 4 S3 -control tilt pan
- 5 S4,S5 -switch controls the slope
- 6 S6-switch filling of water
- 7 V1 -valve filling of water

Idi PESMG 07.12.2011/A.0		PAISTIPANNU PRINCE 60,85		Kytentäkaavio		3/PE AC 220-230V 50Hz		Typ nro	
Tek. ONO		BRATT PRINCE 60,85		Connection diagram		3/N/PE AC 380-415V 50Hz		PROJUR	
Pw. PPR		STEBORD PRINCE 60,85		Kopplingschema		3/PE AC 380-440V 50-60Hz		Tiedosto	
								FILE	
								T02711A3	
								Pw. nro	
								T02711A3	
								DWG.NR	
								REV	
								3/2	

-HACKMAN-  
METOS



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

07.12.2011/A.0		PASTINPANNU PRINCE P60H,P85H BRATT PAN PRINCE P60H,P85H STEKBORD PRINCE P60H,P85H		Kytentäkaavio Connection diagram Kopplingschema		3/PE AC 220-230V 50Hz 3/N/PE AC 380-415V 50Hz 3/PE AC 380-440V 50-60Hz		Typ.nro PRINCE T02711A3		Lamhi SHEET 3/3	
TEKIJÄ DESSIS								T02711A3		REVI	
07.12.2011/A.0								T02711A3		REVI	

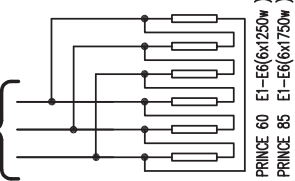
**-HACKMAN-  
METOS**

CONNECTION DIAGRAM FOR HEATING ELEMENTS

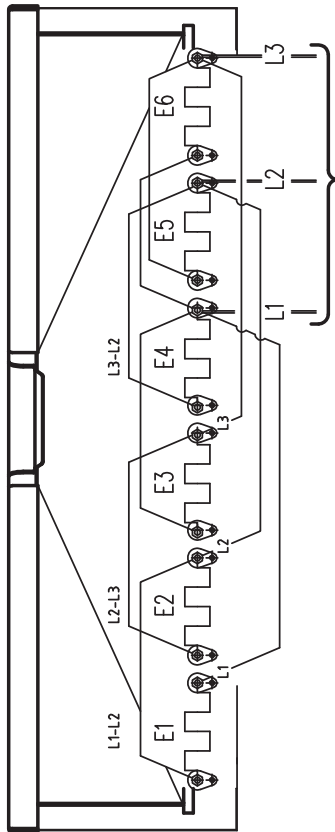
VASTUJSIEN KYTKENTÄOHJE ERI JÄNNITEJÄRJESTELMILLÄ

3/PE 220-230V 50Hz

K1/1-K1/5

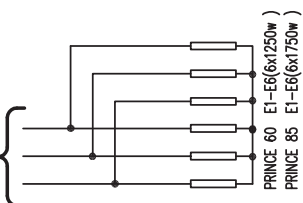


3/PE 220-230V 50Hz

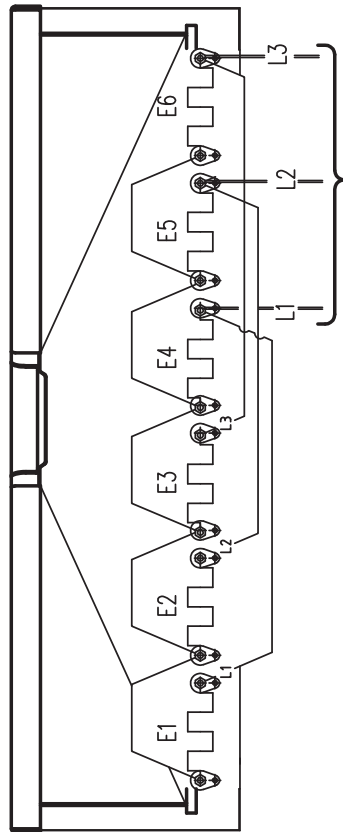


3/N/PE 380-415V 50Hz  
3/PE 380-415V 50Hz

K1/1-K1/5

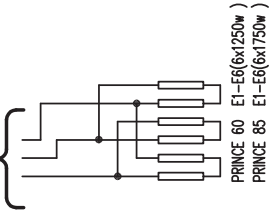


3/N/PE 380-415V 50Hz  
3/PE 380-415V 50Hz

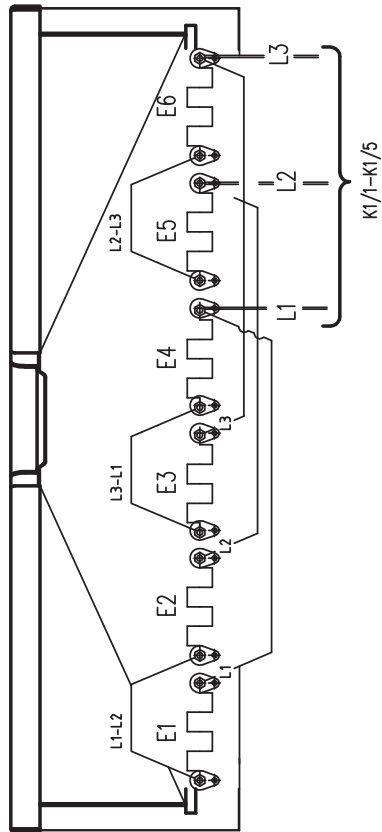


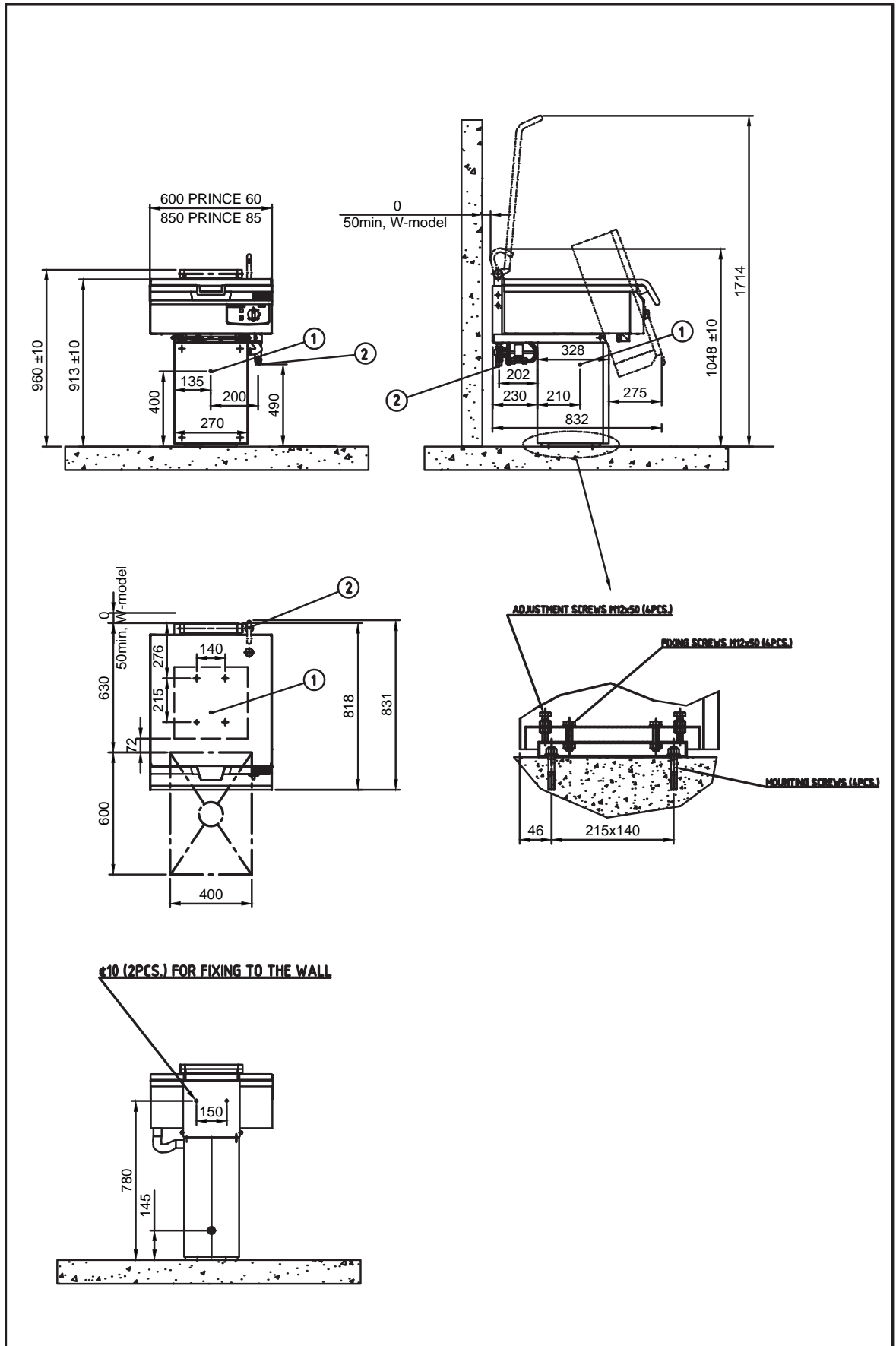
3/PE 440V 60Hz

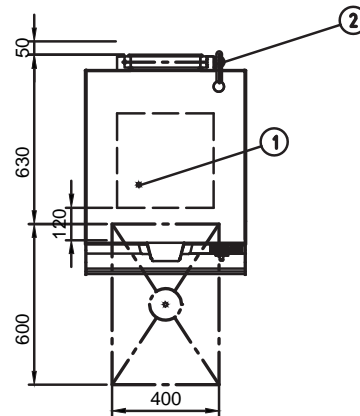
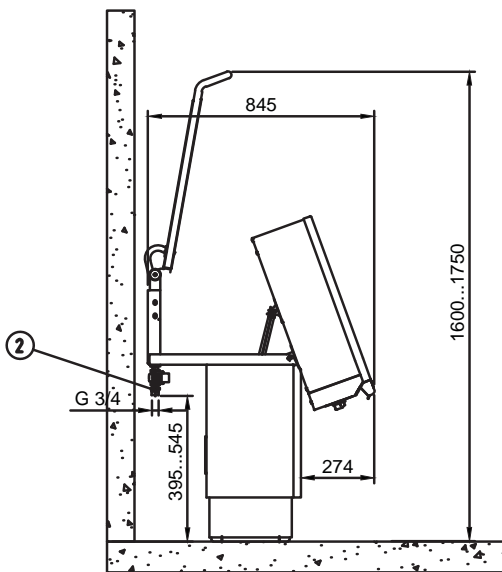
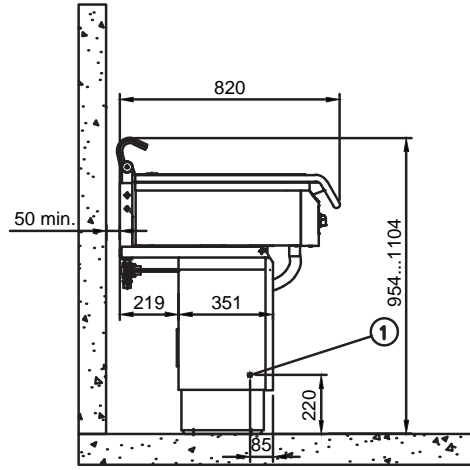
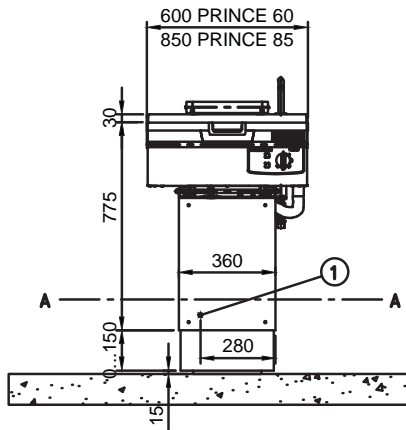
K1/1-K1/5



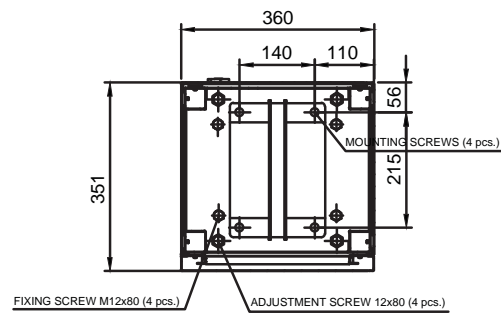
3/PE 440V 50-60Hz







A-A



## Tekniska data

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

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



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



