

# metos

## MAKKARAGRILLI

HD1  
HD2  
HD4

---

### Asennus- ja käyttöohjeet

---





---

Hyvä asiakkaamme,

Onnittelumme, että valitsitte Metos-laitteen palvelemaan keittiötoimintojanne. Teitte hyvän valinnan. Teemme parhaamme, jotta Teistäkin tulisi tyytyväinen Metos-asiakas, niin kuin tuhansista asiakkaistamme ympäri maailmaa.

Tutustukaa huolellisesti tähän käsikirjaan. Käsikirjassa kerrotaan oikeista, turvallisista ja tehokkaista käyttötavoista, joilla laitteesta saa parhaan mahdollisen hyödyn.

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

Tarvitessanne huoltoa tai teknistä apua, ilmoittakaa meille jo ensimmäisellä kerralla laitteen valmistenumero, joka löytyy laitteessa olevasta tuotekilvestä. Se nopeuttaa Teidän palveluanne. Täyttäkää allaoleville viivoille valmiiksi lähimmän Metos-huoltopisteen yhteystiedot, niin asiointinne on nopeaa ja vaivatonta.

METOS TEAM

Metos-huollon puhelinnumero: \_\_\_\_\_

Yhteyshenkilö: \_\_\_\_\_



---

<b>1. Yleistä .....</b>	<b>7</b>
1.1 Käsikirjassa käytetyt merkinnät .....	7
1.2 Laitteessa käytetyt merkinnät .....	7
1.3 Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus .....	7
<b>2. Toiminnallinen kuvaus .....</b>	<b>8</b>
2.1 Laitteen käyttötarkoitus .....	8
<b>3. Käyttöohjeet .....</b>	<b>9</b>
3.1 Ennen käyttöä .....	9
3.1.1 Laitteen poistaminen pakkauksesta .....	9
3.1.2 Käytön valmistelu .....	9
3.1.3 Asennus .....	9
3.2 Käyttö .....	10
3.2.1 Käyttöohje, LAE LTR 5 termostaatilla .....	10
3.2.2 Lämpötilan valinta .....	10
3.2.3 Käyttöohje, Dixell XW60L termostaatilla .....	10
3.2.4 Lämpötilan valinta .....	11
3.2.5 Käyttöohje, LAE LTR15 termostaatilla .....	11
3.2.6 Lämpötilan valinta .....	11
3.3 Käytön jälkeen .....	12
3.3.1 Puhdistus .....	12
<b>4. Vianetsintä .....</b>	<b>13</b>
<b>6. Tekniset tiedot .....</b>	<b>23</b>



# 1. Yleistä

Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.

Säilytä tämä ohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.

Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Laitteen saa liittää sähköverkkoon ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö.

Tämän laitteen käyttäjät tulee perehdyttää laitteen oikeaan ja turvalliseen käyttöön.

Kytke laite pois päältä, mikäli se vikaantuu tai toimii normaalista poiketen. Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huoltoliikettä sekä alkuperäisiä varaosia.

Mikäli yllä olevia ohjeita ei noudateta, saattaa laitteen turvallisuus vaarantua.

## 1.1 Käsikirjassa käytetyt merkinnät



Tämä kuvio kertoo tilanteesta, jossa saattaa esiintyä vaaratekijä. Annettuja ohjeita on noudatettava, jotta tapaturman vaaraa ei syntyisi.



Tämä kuvio kertoo oikeasta suoritustavasta, jolla huonon lopputuloksen, laitevaurion tai vaaran mahdollisuus vältetään.



Tämä kuvio kertoo käyttösuosituksista ja vihjeistä, joilla laitteesta saadaan paras mahdollinen hyöty.

## 1.2 Laitteessa käytetyt merkinnät



Tämä kuvio laitteen osassa kertoo, että osan takana on jännitteellisiä komponentteja. Tällaisen osan saa irrottaa ainoastaan henkilö, jolla on sähkölaitteiden asentamiseen ja huoltamiseen tarvittava ammattipätevyys.

## 1.3 Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus

Laitteen arvokilvessä on laitteen sarjanumero. Mikäli laitteen ohjeet ovat kadonneet, valmistajalta tai hänen paikalliselta edustajaltaan voi tilata uudet ohjeet. Tällöin tulee ehdottomasti ilmoittaa laitteen arvokilvessä oleva sarjanumero.

## 2. Toiminnallinen kuvaus

### 2.1 Laitteen käyttötarkoitus

Makkaragrilli on tarkoitettu nakkien ja muiden esikypsytettyjen makkaroiden lämmittämiseen. Laitetta voi käyttää raakojen makkaroiden kypsentämiseen, mutta tällöin on käytettävä korkeampaa lämpötilaa. Jäisten makkaroiden lämmittäminen laitteella on ehdottomasti kielletty.



## 3. Käyttöohjeet

### 3.1 Ennen käyttöä

#### 3.1.1 Laitteen poistaminen pakkauksesta

Laitteen toiminta on testattu valmistajan puolesta ennen toimitusta. Tarkista, ettei mitään ole vaurioitunut kuljetuksessa. Vahinkotapauksissa ota heti yhteys tavarantoimittajaan ja säilytä kaikki pakkausmateriaalit huolellisesti. Huomautukset on tehtävä kolmen päivän kuluessa toimituksesta.

#### 3.1.2 Käytön valmistelu

- Poista muovisuojukset kaikilta pinnoilta.
- Irrota ritilä ja pese se kuumalla saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
- Pyyhi kaikki ruostumattomat teräspinnat asianmukaisella puhdistusaineella tai kuumalla, kostealla rätillä.
- Aseta ritilä takaisin paikalleen.

#### 3.1.3 Asennus

Aseta makkaragrilli tukevalle alustalle tai pöydälle mieluiten asiakkaiden nähtäville.

## 3.2 Käyttö

### 3.2.1 Käyttöohje, LAE LTR 5 termostaatilla








- Käynnistä grilli punaisesta kytkimestä, jolloin grilli alkaa lämmitä ja ritilä liikkuu edestakaisin.
- Esilämmitys kestää n. 20 minuuttia.
- Termostaatti on esiasetettu 100°C:seen.
- Aseta makkarat ritilälle käyttäen pihtejä. Riippuen tuotteen koosta ja paksuudesta, valmistusaika on 10-15 minuuttia. Tuotteen tarjoilulämpötilaksi suositellaan 68-70°C.



Makkaragrilli toimii nk. "lämmitä ja säilytä" -periaatteella, jolloin tuote säilyy ritilällä useita tunteja pilaantumatta. Jos tuotteen maku tai ulkonäkö kärsii grillissä, on lämpötilaa syytä alentaa.


### 3.2.2 Lämpötilan valinta

Termostaatti on esiasetettu 100°C:seen. Lämpötilaa voidaan säätää seuraavasti:

- Paina  -painiketta, jolloin näytöllä näkyy asetettu lämpötila (esim. 100°C).
- Pidä  -painiketta painettuna ja säädä lämpötila  tai  painikkeilla.
- Uusi arvo tallentuu kun vapautat  -painikkeen.
- Uuden lämpötilan saavuttaminen kestää n. 10 minuuttia.

### 3.2.3 Käyttöohje, Dixell XW60L termostaatilla



- Käynnistä grilli painamalla  -kytkintä, jolloin grilli alkaa lämmitä ja ritilä liikkuu edestakaisin.
- Esilämmitys kestää n. 20 minuuttia.
- Termostaatti on esiasetettu 100°C:seen.
- Aseta makkarat ritilälle käyttäen pihtejä. Riippuen tuotteen koosta ja paksuudesta, valmistusaika on 10-15 minuuttia. Tuotteen tarjoilulämpötilaksi suositellaan 68-70°C.



Makkaragrilli toimii nk. "lämmittää ja säilytää" -periaatteella, jolloin tuote säilyy rutilällä useita tunteja pilaantumatta. Jos tuotteen maku tai ulkonäkö kärsii grillissä, on lämpötilaa syytä alentaa.

### 3.2.4 Lämpötilan valinta

Termostaatti on esiasetettu 100°C:seen. Lämpötilaa voidaan säätää seuraavasti:

- Paina lyhyesti 'SET'-painiketta, jolloin näytöllä näkyy asetettu lämpötila (esim. 100°C) ja SET-merkkivalo alkaa vilkkua.
- Säätää lämpötila ▼ tai ▲ -painikkeilla 10 sekunnin sisällä.
- Tallenna uusi asetus painamalla 'SET' uudelleen tai odottamalla 10 sekuntia.
- Uuden lämpötilan saavuttaminen kestää n. 10 minuuttia.

### 3.2.5 Käyttöohje, LAE LTR15 termostaatilla



- Käynnistä grilli punaisesta kytkimestä, jolloin grilli alkaa lämmitä ja rutilä liikkuu edestakaisin.
- Esilämmitys kestää n. 20 minuuttia.
- Termostaatti on esiasetettu 100°C:seen.
- Aseta makkarat rutilälle käyttäen pihtejä. Riippuen tuotteen koosta ja paksuudesta, valmistusaika on 10-15 minuuttia. Tuotteen tarjoilulämpötilaksi suositellaan 68-70°C.



Makkaragrilli toimii nk. "lämmittää ja säilytää" -periaatteella, jolloin tuote säilyy rutilällä useita tunteja pilaantumatta. Jos tuotteen maku tai ulkonäkö kärsii grillissä, on lämpötilaa syytä alentaa.

### 3.2.6 Lämpötilan valinta

Termostaatti on esiasetettu 100°C:seen. Lämpötilaa voidaan säätää seuraavasti:

- Pidä 'SET'-painike panettuna ja muuta lämpötilaa painamalla ◀◀◀ tai ▶▶▶ -painikkeita.
- Uuden lämpötilan saavuttaminen kestää n. 10 minuuttia.

## 3.3 Käytön jälkeen

### 3.3.1 Puhdistus

- Sammuta grilli ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota ritilä ja pese se kuumalla saippuvedellä käyttäen pehmeää harjaa.
- Grillin ollessa vielä lämmin, puhdista sen pinta kankaaseen käärityllä jäämurskalla ja kuivaa huolellisesti.
- Älä pese grillitasoa saippuvedellä.
- Pyyhi kaikki ruostumattomat teräspinnat asianmukaisella puhdistusaineella tai kuumalla, kostealla rätillä ja kuivaa huolellisesti.



Grilliritilällä on eloksoitu pinta. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä tai teräviä esineitä ruokajäämien poistamiseen. Nämä saattavat tuhota ritilän pinnan ja tuotteen ta-  
kuu raukeaa.

## 4. Vianetsintä

Laitteen kaikki huolto on annettava valtuutetun asentajan tehtäväksi. Irrota laite aina sähköverkosta ennen huoltoa.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	TOIMENPIDE
1. ON/ OFF-kytkimen valo ei syty.	Laitteessa ei virtaa.	Tarkista, että pistoke on pistorasiassa ja laite on kytketty päälle 'ON'. Tarkasta 16A varoke. Tarkista sähkökaapista, että pääkytkin on päällä.
	ON/ OFF-kytkin viallinen.	Kutsu huolto.
	Kytännät vialliset.	Kutsu huolto.
2. Digitaalinäytöllä ei lämpötilalukemaa.	ON/ OFF-kytkin ei päällä.	Kytke päälle 'ON'.
	ON/ OFF-kytkin viallinen.	Kutsu huolto.
	Termostaatti viallinen.	Kutsu huolto.
	Muuntaja viallinen.	Kutsu huolto.
3. Ritiä ei liiku.	Laitteessa ei virtaa.	Ks. ongelma 1.
	ON/ OFF-kytkin viallinen.	Kutsu huolto.
	Moottori viallinen.	Kutsu huolto.
	Ritiän liukukappale viallinen.	Kutsu huolto.
4. Grilli ei lämpene.	Laitteessa ei virtaa.	Ks. ongelma 1.
	ON/ OFF-kytkin viallinen.	Kutsu huolto.
	Termostaatti viallinen.	Kutsu huolto.
	Muuntaja viallinen.	Kutsu huolto.
	Läpikytkentärele viallinen *	Kutsu huolto.
	Lämmitysvastus viallinen **	Kutsu huolto.
	Anturi viallinen.	Kutsu huolto.
5. Ritiän liike vaivalloista.	Liukukappale vioittunut tai poissa linjasta.	Kutsu huolto.

\* HD4

\*\* HD4, 2 vastusta



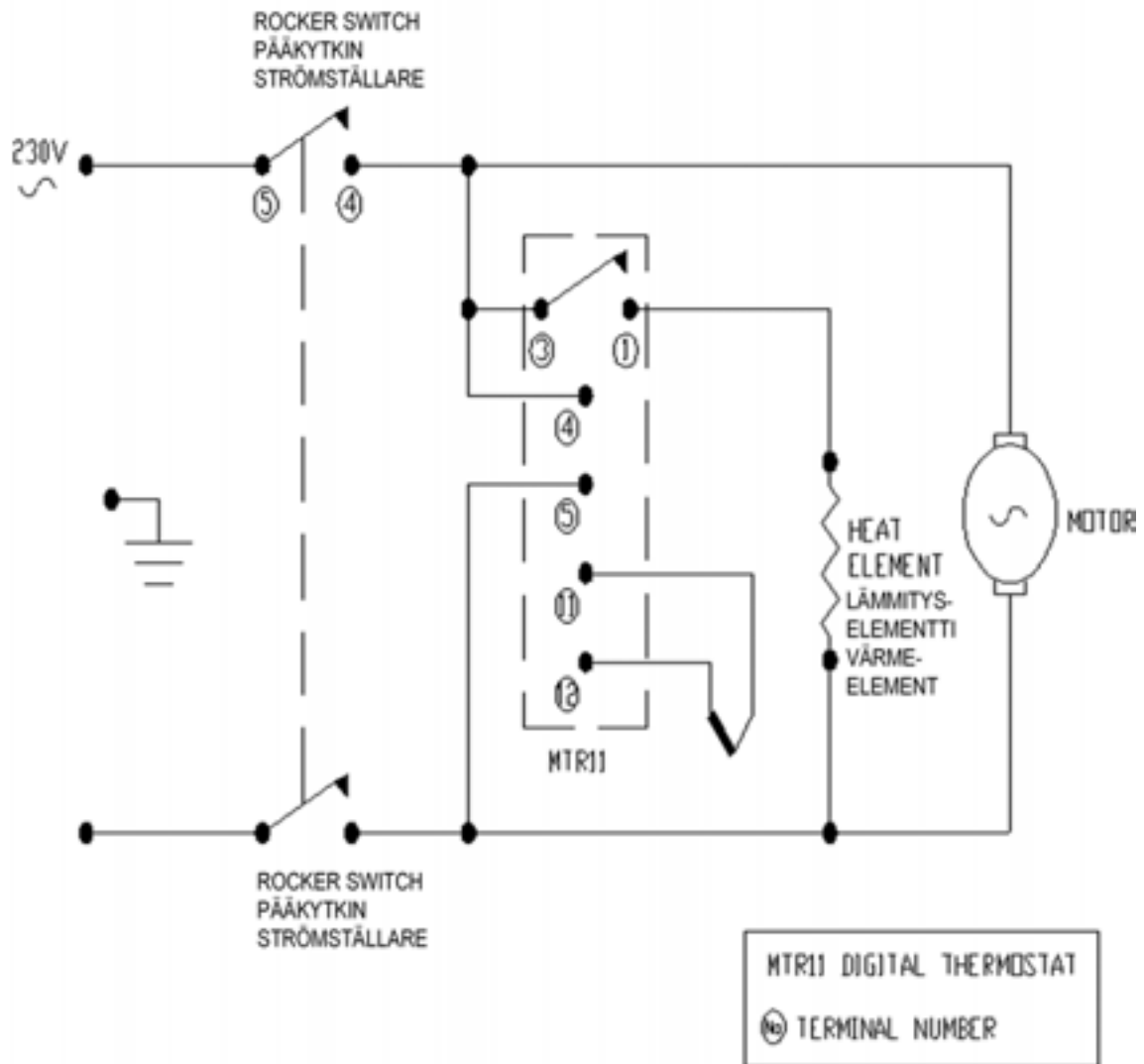
## **6. Tekniset tiedot**

**Sähkökaavio HD1**

**Sähkökaavio HD2**

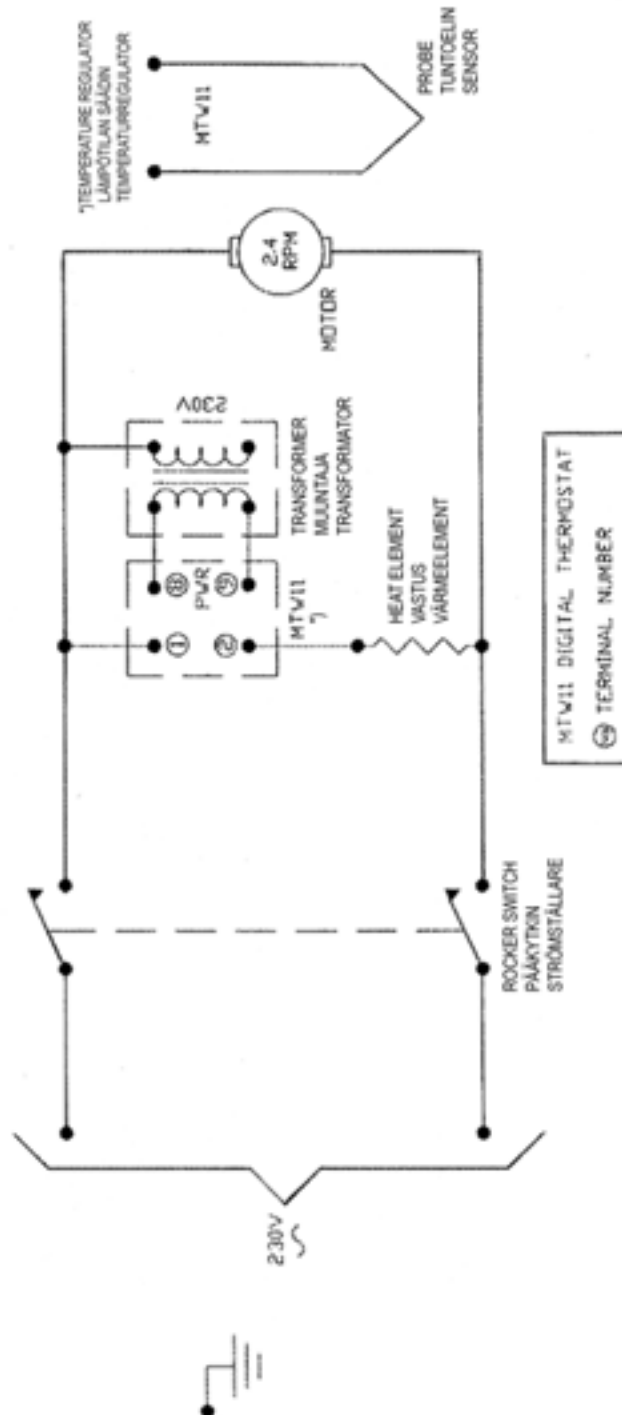
**Sähkökaavio HD4**

Sähkökaavio HD1

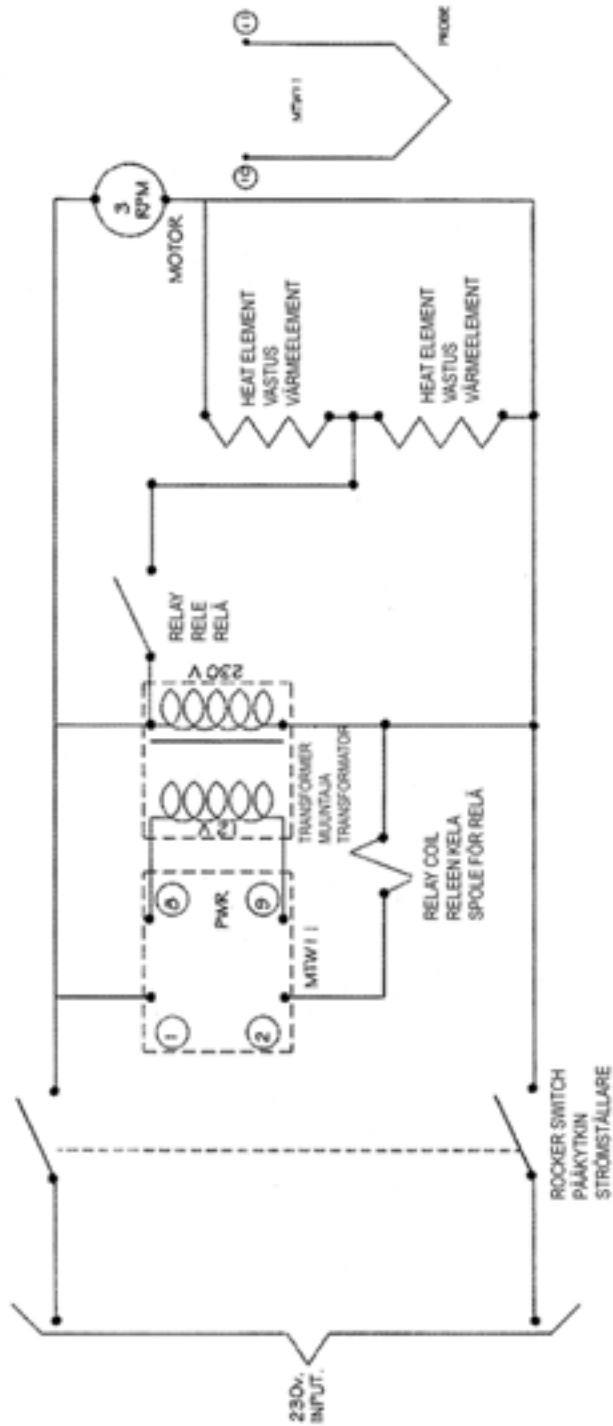




Sähkökaavio HD2



Sähkökaavio HD4



MTW11 DIGITAL THERMOSTAT

(No) THERMINAL NUMBER

HD4

Määre	Malli	Arvo
Moottori		220/ 230V 1~50Hz
Teho	HD1	0,55 kW
Teho	HD2	1,1 kW
Teho	HD4	2,1 kW
Max.virta	HD1	2,2A
Max.virta	HD2	4.2A
Max.virta	HD4	8.4A