metos

STEKBORD

FUTURA PE
FUTURA PES
FUTURA PED

TYP: 60, 85, 110

Tillbehör
HÖJ- OCH SÄNKFUNKTION

Installations- och användningsanvisningar

S/N: 095441/01 Gäller från: 13.10.2009 Rev.: 3.6

3449154, 3449161, 3449186, 3449179, 3449193, 3449203, 3449235, 3448633, 3492079

Bästa kund,

Vi gratulerar till att Ni valde en Metos-apparat för Era köksaktiviteter. Ni gjorde ett gott val. Vi gör vårt bästa för att även Ni skall bli en nöjd Metos-kund, såsom våra andra tiotusentals kunder över hela världen.

Bekanta Er väl med denna bruksanvisning. I bruksanvisningen beskrivs rätta, säkra och effektiva arbetssätt, som ger den bästa nyttan av apparaten. Anvisningar och tips i denna bruksanvisning hjälper Er att snabbt komma igång och få största möjliga nytta av Er Metos-apparat.

Rätt till tekniska ändringar förbehålles.

På maskinens typskylt ser Ni apparatens tekniska data. Vänligen meddela apparatens serienummer från typskylten den första gången Ni behöver service eller tekniskt stöd. Detta ger Er snabbare hjälp. Er servicekontakt går snabbare och lättare om Ni redan nu fyller i kontaktinformationen till närmaste Metos-service på nedanstående rader.

METOS TEAM

Metos-service telefonnummer: _____

Kontaktpersonens namn:_____

1. Allmänt 1
1.1 I anvisningarna använda symbolers betydelse 1
1.2 I apparaten använda symbolers betydelse 1
1.3 Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar 1

2. Säkerhetsföreskrifter 2
2.1 Säker användning 2
2.2 Säkerhetsföreskrifter vid fellägen 2
2.3 När apparaten tas ur bruk 2

3. Funktionsbeskrivning 3
3.1 Apparatens användningsområde 3
3.1.1 Annan användning 3
3.2 Funktionsprincip 3

4. Bruksanvisning 4
4.1 Innan användning 4
4.1.1 Förberedelser för ibruktagning 4
4.2 Användning 4
4.2.1 Användning av stekbordet 4
4.2.2 Inställning av stektemperatur 5
4.2.3 Stektemperatur 6
4.2.4 Stjälpning 6
4.2.5 Inställning av arbetshöjd 7
4.3 Efter användning 7
4.3.1 Rengöring 7
4.3.2 Service 8

5. Installation 9
5.1 Transport till installationsplatsen och uppackning 9
5.2 Stekbordets placering 9
5.3 Elanslutning 9
5.4 Provkörning 10

6. Felsökning 11

7. Tekniska specifikationer 13

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 funktionerar 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, apparatskada 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.

2.2 Säkerhetsföreskrifter vid fellägen

Stäng av apparaten om den får fel eller funktionerar avvikande från det normala. Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.

2.3 När apparaten tas ur bruk

När apparatens ekonomiska livslängd har uppnåtts och den tas ur bruk, skall gällande lokala direktiv och bestämmelser följas. Ämnen, som ovarsamt behandlade belastar miljön, och återanvändbara material omhändertages bäst genom att använda branchens yrkesarbetskraft.

3. Funktionsbeskrivning

3.1 Apparatens användningsområde

Metos Futura PE stekbordet är avsett för tillredning av mat.

3.1.1 Annan användning

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

Apparatens tillverkare åtar sig inte något ansvar för situationer, som kan uppstå om varningar och ansvisningar i denna manual inte följs.

3.2 Funktionsprincip

Stekbordets stekyta upphettas av specialkonstruerade värmeelement, som ligger under stekytan. Stekytans temperatur styrs av en elektronik, som snabbt reagerar på temperaturändringar.

Stekytan på de två större stekbordsmodellerna (PE 85 och PE 110) är uppdelad i två stekzoner, vars temperatur kan ställas in separat. Den inställda temperaturen indikeras av en temperaturdisplay per stekzon.

Stekbordets stjälpning är elektrisk och styrs med hjälp av en fotpedal.

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 fettet med användande av varmt vatten och vanligt universaldiskmedel.

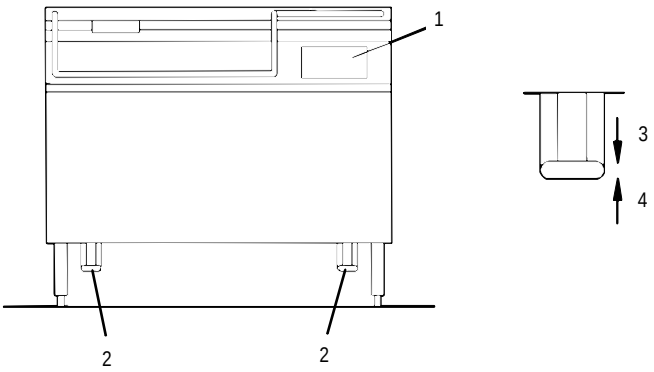
Efter rengöringen brännes stekytan in med saltfritt fett. Värm upp pannan till 200°C med stängt lock. Bränn fettet 5-10 minuter, låt pannan svalna, torka bort överskottsfettet. Upprepa behandlingen vid behov. Använd inte olja för smörjningen. När oljan värms upp, bildar den en seg, svårt rengörbar hinna. En väl smort 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 från manöverpanelen och med fotpedalen.

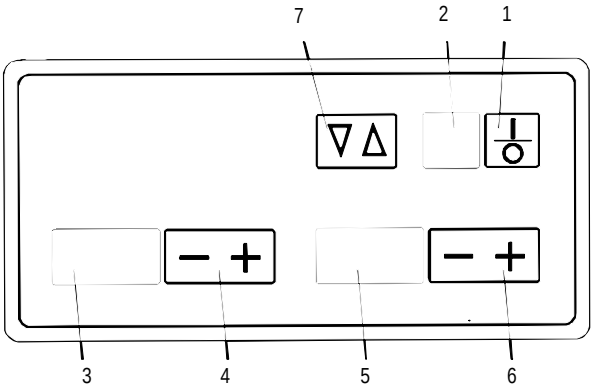


Stryning av stekbordets funktioner

1. Manöverpanel
2. Pedal för stjälpning
3. Stjälpning
4. Återgång

Stekbordet kopplas på genom att trycka på manöverpanelens ON/OFF-knapp, varvid

- värmen kopplas på
- den gröna signallampan tänds
- temperaturedisplayerna visar den förinställda stektemperaturen på 180°C (endast en display i PE 60 -modellen).



Manöverpanelens tryckknappar

1. ON/OFF-knapp
2. Grön signallampa STRÖMMEN PÅSLAGEN
3. Röd temperaturdisplay (PE 60, PE 85, PE 110)
4. Inställning av temperatur (PE 60, PE 85, PE 110)
5. Röd temperaturdisplay (PE 85, PE 110)
6. Inställning av temperatur (PE 85, PE 110)
7. Justering av arbetshöjden (endast H-modeller)

Uppvärmningen till stektemperatur tar ungefär 5-6 minuter. Den inställda temperaturen blinkar i displayen till dess stekbordets temperatur är 30°C under den inställda temperaturen.

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

4.2.2 Inställning av stektemperatur

PE 60: Ändring av stektemperatur sker med “+” och “-” -tryckknapparna.

PE 85 och PE 110:

- Välj temperatur med “+” och “-” -tryckknapparna för den önskade zonen.
- Upprepa vid behov för den andra zonen.
- Den andra zonen kan stängas helt av genom att ställa in temperaturen på 0°C.

Stekbordets förinställda temperatur 180°C hålls i minne och fås i återanvändning genom att stänga av stekbordet med ON/OFF-knappen och därefter koppla det på igen.

Vid långvarig drift leds värmen längsmed stekytan. Fastän den ena zonen skulle vara frånkopplad, så värmer den så småningom till en temperatur som är cirka hälften av den påkopplade zonens temperatur. Vid behov kan den frånkopplade zonens temperatur kontrolleras genom att med knapparna för temperaturinställning söka det område var temperaturdisplayen ej blinkar (±30°C).

4.2.3 Stektemperatur

Stektemperatur 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
Kotletter	170 °C
Korvtärningar	130 °C - 150 °C
Frankfurterkorv	150 °C
Stekt potatis	150 °C - 170 °C
Svamp	130 °C - 150 °C
Lök	140 °C
Plättar	170 °C

4.2.4 Stjälpning

Innan stekbordet stjälps eller återförs till arbetsläge, kontrollera att ingenting är inom behövligt rörelseutrymme eller står lutande mot stekbordets panndel.

Stekbordets stjälpning är elektrisk och styrs med en fotpedal (bild “Styrning av stekbordets funktioner” vid “Användning av stekbordet”). Genom att trycka pedalen nedåt stjälper stekbordet så länge pedalen är nedtryckt. Stekbordet återgår till vågrätt läge genom att lyfta pedalen uppåt.

Vid stjälpning bryts stekbordets värme och kopplas åter när stekbordet är i vågrätt läge.

4.2.5 Inställning av arbetshöjd

Innan stekbordets höjd ställs in, kontrollera att ingenting är inom behövligt rörelseutrymme eller står lutande mot stekbordets panndel.

Inställning av arbetshöjden är möjlig på stekbord vars modellbeteckning innehåller bokstaven H. Dessa modellers manöverpaneler är försedda med motsvarande tryckknappar (bild “Manöverpanelens tryckknappar” vid “Stekbordets användning”).

Stekbordets arbetshöjd kan ställas in elektriskt med en tryckning på respektive knapp. Arbetshöjden kan ställas in mellan 800-940 mm.

Höjdjustering är inte möjlig när stekbordet är i stjälpt läge.

4.3 Efter användning

4.3.1 Rengöring

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

Vidbrända matresters inverkan på stekytans värmeöverföring: ett 2 mm:s lager av vidbrända matrester sänker yttemperaturen med ca 24 %.

180 °C ca 135 °C

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

Rengöringsmedel: svagt alkaliskt tvättmedel (pH 8-10)

Rengöringsmetod: skrapning, torrt, våt, fuktig

Förrengöring:

Stekrester skrapas lösa varefter fett och lösa partiklar torkas bort med hushållspapper. Vid behov blötlägges pannan med varmt vatten.

Rengöring:

Pannans inre ytor rengörs med borste och varmt vatten. Små vidbrända fläckar rengörs med skurplatta. Diskmedel används endast för rengöring av en mycket vidbränd panna.

Lockets inre och yttre yta rengörs med borste och diskmedel. Speciellt bör lockets kanter och gångjärn beaktas. Stekbordets nedre del och ytterytor rengörs med borste och diskmedel och sköljs därefter med vatten. Stekbordets stekyta sköljs i stjälpt läge med varmt vatten, torkas genom uppvärming och smörjs med saltfritt fett. Locket och övriga ytor sköljs och torkas torra.

Vid rengöring av manöverpanel och elskåp får endast fuktig duk användas.

Rengör aldrig stekbordet med dusch eller högtryckstvätt.

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

4.3.2 Service

Stäng av apparaten om den får fel eller funktionerar avvikande från det normala. Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.

Apparaten innehåller ej 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.

Vid demontering av förpackningen bör transportstöden av faner i H-modellerna ovillkorligen avlägsnas.

5.2 Stekbordets placering

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

Efter detta justeras stekbordet i vågrätt läge med hjälp av fotskruvarna. Kontroll av läget sker från stekytan, inte från stekbordets kanter. Vid justeringen bör beaktas, att avståndet mellan stjälpningens fotpedal och golvet är tillräckligt, emedan pedalen används med foten. De två bultar, som finns mellan panndelen och stativet, är inte avsedda för justering av det vågrätta läget. Med bultarna är det korrekta avståndet mellan panndel och stativ fixerat.

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

5.3 Elanslutning

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

Anslutningskabelns genomföring till kopplingsplinten finns i stativets bottenplåt på det ställe installationsritninger visar. För att kunna utföra anslutningen måste den nedre frontplåten demonteras genom att lösgöra de två skruvarna i plåtens nedre kant och därefter lyfta plåten uppåt.

5.4 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 ibruktagning".

Efter anslutningen bör stekbordet provköras genom att koppla på det från ON/OFF-tryckknappen.

Kontrollera därefter

- att båda zonernas displayer (endast en i model PE 60) visar blinkande det inställda värdet, som efter några minuter förblir lysande.
- att stjälpningens och värmens gränslägesbrytare funktioner 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. Vid behov justera gränslägesbrytarna.
- innan frontplåten skruvas på sin plats att ingen kabel i stativutrymment är i vägen för rörliga delar.

Sätt fast den nedre frontplåten.

6. Felsökning

Ifall apparaten inte funktionerar, kontrollera följande:

- Har apparaten använts enligt anvisningarna i manualerna?
- Är eventuella löstagbara delar på sina platser?
- Är den i apparaten eller omedelbart i apparatens närhet - ofta på väggen - befintliga huvudströmbrytaren i påkopplat läge?
- Är apparatens säkringar i elcentralen hela? Be en behörig person kontrollera säkringarna.

Om detta inte hjälper, fundera ut en kort beskrivning på hurudant felet är och kontakta auktoriserad servicepersonal.

STOP

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

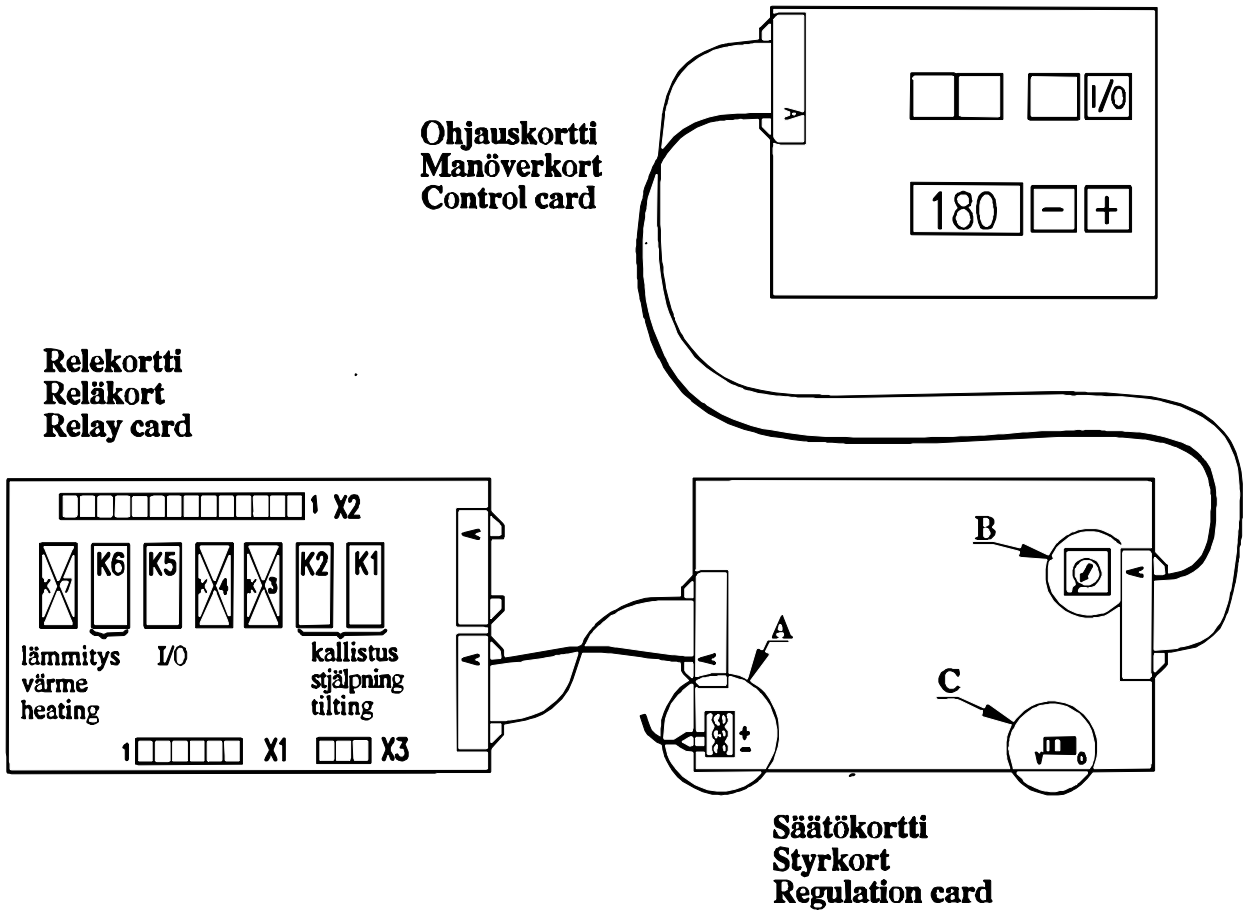
7. Tekniska specifikationer

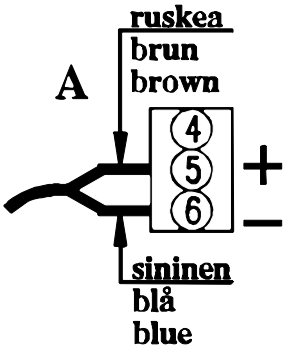
Stryning av uppvärmingen, kretskortens koppling

Styrning av uppvärmningen

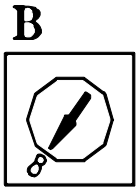
Styrning av uppvärmningen, kretskortens koppling

Installationsritning 80800-63C



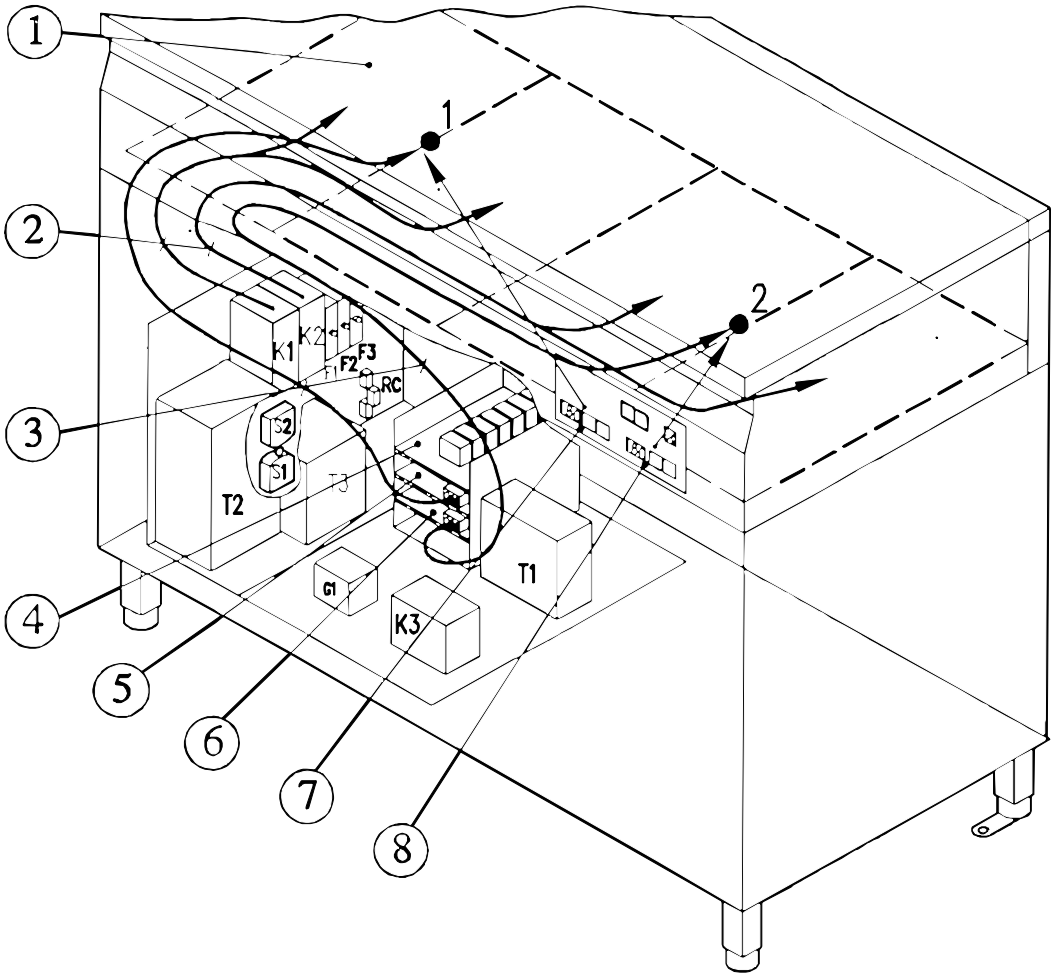


Termolangan kiinnitys
Termoelementets koppling
Connection of the thermocouple



Esivalitun lämpötilan asetus
Inställning av förvald temperatur
Setting of preset temperature

Yhdyskappaleen tulee olla oikeassa laidassa
Förbindningen skall vara till höger
The connector shall be positioned to the right



1. Lämmityselementit
   Värme-element
   Heating elements

2. Lämmityselementtien kaapelit
   Värme-elementens kablar
   Cables to heating elements

3. Termolangat (tuntoelin)
   Termoelement (givare)
   Thermocouple (sensor)

4. Relekortti
   Reläkort
   Relay card

5. Säätökortti, vasen (1)
   Styrkort, vänster
   Regulation card

6. Säätökortti, oikea (2)
   Styrkort, höger
   Regulation card, right

7. Vasemman vyöhykkeen ohjaus (1)
   Vänstra zonens styrning
   Left zone control

8. Oikean vyöhykkeen ohjaus (2)
   Högra zonens control
   Right zone control

Ohjauskortti
Manöverkort
Control card

180 180

Säätökortti
Styrkort
Regulation card

Säätökortti
Styrkort
Regulation card

Relekortti
Reläkort
Relay card

K7 1. K6 2. K5 K4 K3 K2 K1

lämmitys I/0 korkeus kallistus
värme höjd stjälpning
heating height tilting

X1 X2 X3

vasen
vänster
left

oikea
höger
right

A

ruskea
brun
brown

sininen
blå
blue

Termolangan kiinnitys
Termoelementets koppling
Connection of the thermocouple

B

Esivalitun lämpötilan asetus
Inställning av förvald temperatur
Setting of preset temperature

C

Yhdyssillan asento
Förbindningens läge
The position of the connector

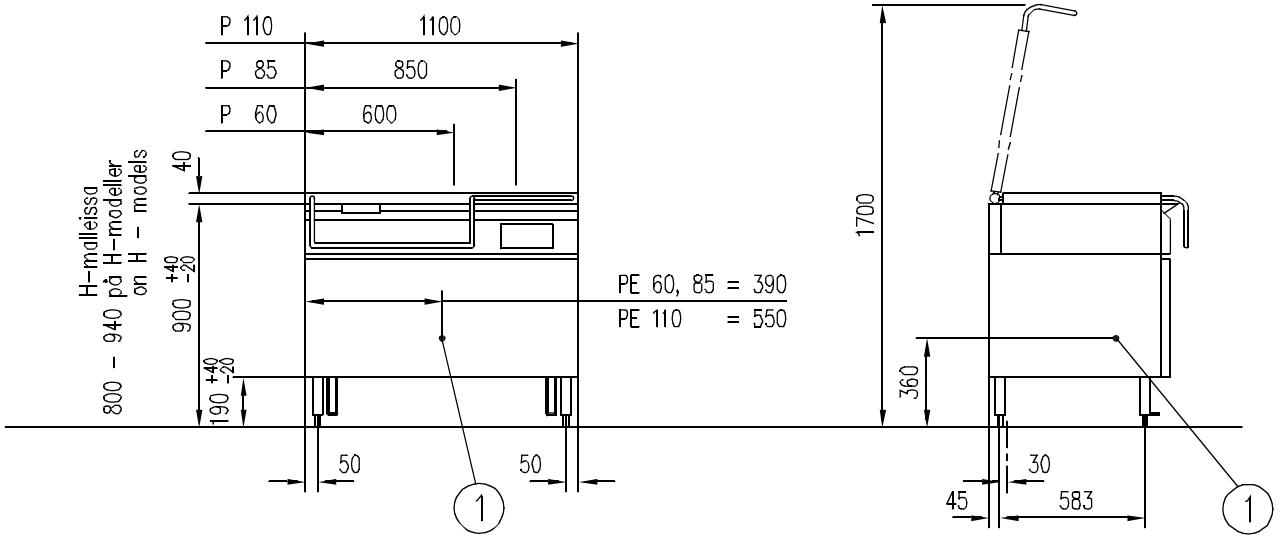
V 0

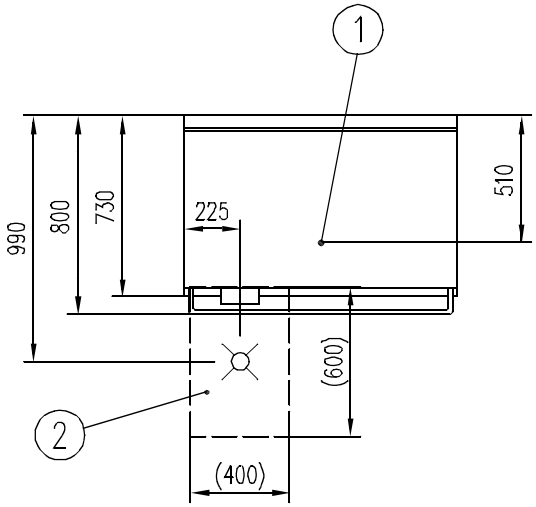
Ylempi (vasen) kortti
Det övre (vänstra) styrkortet
The upper (left) regulation card

V 0

Alempi (oikea) kortti
Det nedre (högra) styrkortet
The lower (right) regulation card

Styrning av uppvärmningen, kretskortens koppling





1. Sähköliitäntä , sähkökaapeli n. 1,0 m lattiasta laitteen liitäntäpisteeseen.
   El. anslutning , el.kabel ca. 1,0 m från golv till maskinens anslutningspunkt.
   El. connection, el.cable abt. 1,0 m from floor to connection point of machine.

2. Lattiakaivo (ei kuulu toimitukseen)
   Golvbrunn (ingår inte i leveransen)
   Floor drain (not included delivery)

HUOMOI MYÖS ASENNUSOHJEEN VAATIMUKSET.
IAKTTAG ÄVEN KRAVEN I INSTALLATIONSANVISNINGEN.
THE REQUIREMENTS IN THE INSTALLATION INSTRUCTIONS MUST ALSO BE FOLLOWED.

				PE, PEH 110		PE, PEH 85		PE 60	
	U/V		f/Hz	I/A	P/kW	I/A	P/kW	I/A	P/kW
1.	220/380	3N ~	50	23	14,7	18	11,0	12	7,4
2.	230/400	3N ~	50	24	16,0	18	12,0	12	8,0
3.	220	3 ~	50-60	39	14,7	28	11,0	20	7,4
4.	230	3 ~	50	41	16,0	30	12,0	21	8,0
5.	380	3 ~	50	23	14,7	18	11,0	12	7,4
6.	415	3 ~	50	19	13,1			10	6,6
7.	440	3 ~	60	20	14,7	16,3	12,2	10	7,4

#	Date	Revision 2nd.line	Name
C	11.10.2002	Dim 950 changed to 940	VB

PAISTINPANNU PES 60
STEKBORD PES 85,110 PESH 85,110
FRYING PAN PED 85,110 PEDH 85,110

03.01.95 VM
1:20
80800-63C

Installationsritning 80800-63C

Tekniska specifikationer

Benämmning	Modell	Typ	Spänning	Specifikation
Dimensioner BxDxH	PM,PE	60		600x800x940 mm
Dimensioner BxDxH	PM,PE	85		850x800x940 mm
Dimensioner BxDxH	PM,PE	110		1100x800x940 mm
Förpackningens mått BxDxH	PM,PE	60		720x900x1200 mm
Förpackningens mått BxDxH	PM,PE	85		980x900x1200 mm
Förpackningens mått BxDxH	PM,PE	110		1220x900x1200 mm
Stekzoner	PE	60		1 st
Stekzoner	PE	85,110		2 st
Höjden på stekytans sidor	PM,PE	60		90 mm
Höjden på stekytans sidor, grund panndel	PM,PE	85,110		90 mm
Höjden på stekytans sidor, djup panndel	PM,PE	85,110		180 mm
Stekyta BxD	PM,PE	60		500x500 mm
Stekyta BxD	PM,PE	85		750x500 mm
Stekyta BxD	PM,PE	110		1000x500 mm
Temperaturinställning	P,PM,PE			0 - 220 °C
Vikt utan förpackning	PM,PE	60		100 kg
Vikt utan förpackning	PE	85		140 kg
Vikt utan förpackning	PE	110		170 kg
Vikt med förpackning	PM,PE	60		130 kg
Vikt med förpackning	PE	85		170 kg
Vikt med förpackning	PE	110		200 kg
Material av stekyta				stål
Material av stekytans sidor	PM,PE			rostfritt stål
Ytor				rostfritt stål
Effekt	PE	60	L	6,6 kW
Effekt	PE	60	C,I,J,M	7,4 kW
Effekt	PE	60	A,H	8,0 kW
Effekt	PE	85	C,I,J	11,0 kW
Effekt	PE	85	A,H	12,0 kW
Effekt	PE	85	M	12,2 kW
Effekt	PE	110	L	13,1 kW
Effekt	PE	110	C,I,J,M	14,7 kW
Effekt	PE	110	A,H	16,0 kW
Driftsförhållanden				Normala storköksförhållanden, temperatur över 0 °C

PE=FUTURA PE, PES=FUTURA PES, PED=FUTURA PED

60=60, 85=85, 110=110

HE=HÖJ- OCH SÄNKFUNKTION

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, C=3/N/PE~380/220V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz, I=3/PE~220V 60Hz, J=3/PE~380 50Hz, L=3/PE~415V 50Hz, M=3/PE~440V 60Hz

METOS AS

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
DECLARATION OF CONFORMITY

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

METOS AS

Osoite / Adress / Adress

VALUKOJA 16
11415 TALLINN
ESTONIA

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

Liesi / Spis / Bratt Pan METOS FUTURA PE -sarja / serien / series
Mallit / Modeller / Models :
PES 60, PES 85, PESH 85, PED 85, PEDH 85, PES 110, PESH 110, PED 110, PEDH 110

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 2006/95/EC, EMC 2004/108/EC, RoHS 2002/95/EC, WEEE2002/96/EC

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 12100-1, EN ISO 12100-2

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 60204-1, EN 60335-1, EN 60335-2-39, EN 60335-2-42

Alla mainittu henkilö on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston / Nedan nämda person är bemyndigad att sammanställa den tekniska dokumentfilen / The person mentioned below is authorized to compile the technical file

Valeri Bogoslovtsev — Metos AS, Valukoja 16, 11415 Tallinn, Estonia

Antopaikka ja päivä / Utfärdad på ort och datum / Place and date of issue

Tallinn 01.09.2010

Valtuutetun henkilön nimi ja asema / Bemyndigad persons namn och befattning / Name and title of authorized person

Andres Kirstein – Managing Director

Jaan Muru – Production Manager

Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling.
Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.