

# metos

## Stekbord

Metos Futura E, Futura M

60, 85, 110

3755404, 3755405, 3755406, 3755407, 3755408, 3755409

---

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

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

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

Om ovanstående anvisningar ej följes kan apparatens säkerhet äventyras.

### 1.1. I anvisningarna använda symbolers betydelse



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



Denna symbol informerar om rätt förfarande för att undvika möjligheten till dåligt slutresultat, apparat-skada eller risk för fara.



Denna symbol informerar om rekommendationer och tips med vilka man får den bästa nyttan av apparaten.

### 1.2. I apparaten använda symbolers betydelse



Denna symbol på en apparatdel indikerar att spänningsförande komponenter finns bakom delen. Apparatdelen får lösgöras endast av behörig yrkespersonal, som har rätt att installera och utföra service på elektriska apparater.

### 1.3. Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar

På apparatens typskylt finns dess serienummer, som identifierar apparaten. I det fall att apparatens anvisningar har förlorats är det möjligt att beställa nya av tillverkaren eller hans lokala representant. Därvid bör ovillkorligen serienumret från apparatens typskylt uppges.

## 2. Säkerhetsföreskrifter

### 2.1. Säker användning



Då stekbordet är en värmeapparat, som hettas upp under användningen, bör följande varningar och anvisningar följas för undvikande av brännskador.

- Vid långvarig bruk blir även panndelens kanter, tömningspip och lock varma.
- Säker stekning förutsätter alltid användning av skyddshandskar och ändamålsenliga hjälpmedel såsom en stekspade.
- Vid öppning av stekbordets lock bör man akta sig för uppstigande ånga.
- Lämna inte ett påkopplat stekbord helt utan övervakning för längre tider.



Det är strängt förbjudet att använda stekbordet som fritös.

### 2.2. Säkerhetsföreskrifter vid fellägen



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

### 2.3. När apparaten tas ur bruk

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

### 3. Funktionsbeskrivning

Metos Futura stekbord är avsett för tillredning av mat.



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



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

#### 3.1. Funktionsprincip

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

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

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

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

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

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

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

## 4. Bruksanvisning

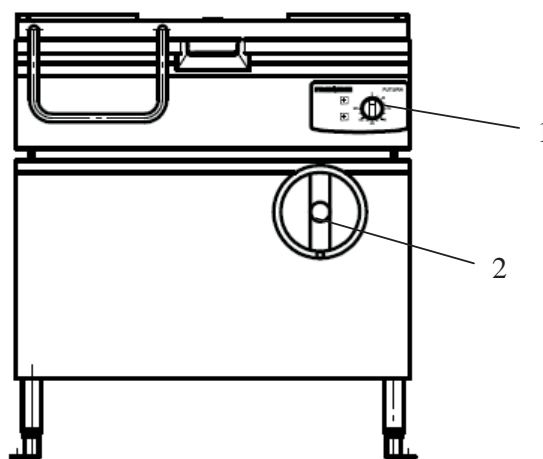
### 4.1. Förberedelser för ibruktagning



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

Efter rengöringen brännes stekytan in med saltfritt fett. Värm upp pannan till 200°C med stängt lock. Bränn fett 5-10 minuter, låt pannan svalna, torka bort överskottsfettet. Upprepa behandlingen vid behov. Använd inte olja för att bränna in stekytan. När oljan värms upp, bildar den en seg, svårt rengörbar hinna. En välsmord panna minskar behovet av att använda fett under stekning samt reducerar födoämnenas tendens att bränna fast.

### 4.2. Stekbord med manuell stjälpning



Stekbordets manövrering.

1. Styrpanel
2. Stjälpningsratt

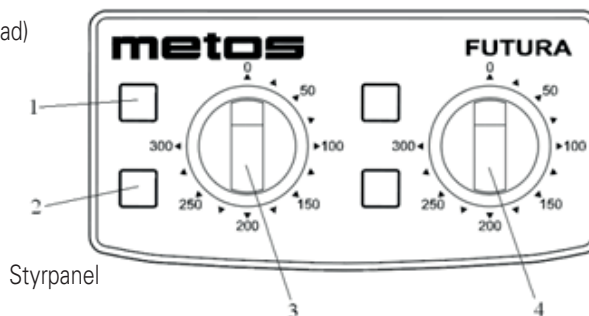
#### 4.2.1. Användning av stekbordet

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

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

- Den gröna signallampan tänds
- Den gula signallampan tänds.
- Stekbordet värms upp
- Den gula signallampan slocknar då inställd värme uppnåtts
- Modellen 110M är utrustad med två termostat.

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



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



Vid strömavbrott bör stekbordets termostat (bägge termostat på modell 110M) ställas i "0"-läge. Detta för att stekbordet inte skall kopplas på oväntat när elavbrottet upphör.



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

#### 4.2.2. Inställning av stektemperatur, Futura M

Ändring av stektemperatur sker genom att termostatsens vred vrids till önskad temperatur. Vid sänkning av temperaturen tar det en stund innan stekytan svalnat till inställd temperatur. När temperaturen ökas, tänds den gula signallampan. Den nya inställda temperaturen är uppnådd, när signallampan slocknar.

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



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

#### 4.2.3. Stjälpling, Futura M



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

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

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

## 4.3. Stekbord med elstjälplning

### 4.3.1. Användning av stekbordet

Stekbordets funktioner styrs från styrpanelen.

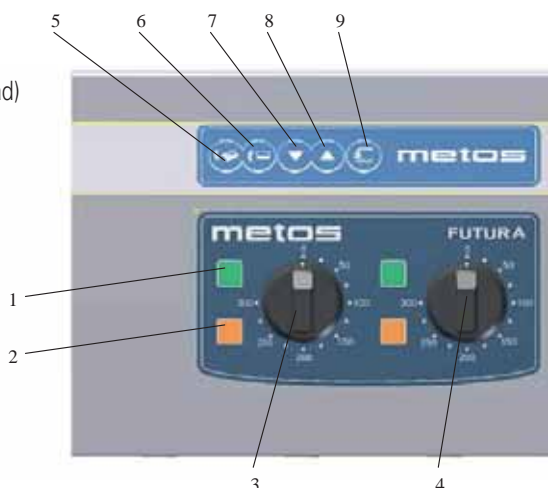
En huvudströmbrytare bör ha installerats i närheten av stekbordet - oftast på väggen. Kontrollera, att brytaren är i påkopplat läge

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

- Den gröna signallampan tänds
- Den gula signallampan tänds.
- Stekbordet värms upp
- Den gula signallampan slocknar då inställd värme uppnåtts
- Modellen 110 är utrustad med två termostat.

#### Styrpanel

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



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



Vid strömvabrott bör stekbordets termostat (bägge termostat på modell 110) ställas i "0"-läge. Detta för att stekbordet inte skall kopplas på oväntat när elavbrottet upphör.



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

### 4.3.2. Inställning av stektemperatur, Futura (elstjälplning)

Ändring av stektemperatur sker genom att termostatens vred vrids till önskad temperatur. Vid sänkning av temperaturen tar det en stund innan stekytan svalnat till inställd temperatur. När temperaturen ökas, tänds den gula signallampan. Den nya inställda temperaturen är uppnådd när signallampan slocknar.



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





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

Maximi stektemperatur för Futura med elstjälpning är 250°C.

Termostatsens vred går ej att vrida över 250°C läget. Försök inte vrida vredet längre än så med våld.

#### 4.3.3. Stjälpning, Futura (elstjälpning)



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

Stäng av stekbordet genom att vrida termostatsens vred till läget "0".

Stekbordets stjälpning sker genom att knappen (5) på styrpanelen hålls tryckt tills stekbordet når önskat läge. Stjälpningen stannar då knappen frigörs.

Stekbordet återgår till vågrätt läge genom att knappen (6) hålls intryckt tills stekbordets rörelse upphör.



Stjälpningen fungerar endast om locket är öppet.

#### 4.3.4. Inställning av arbetshöjd, Futura (H)

Kontrollera, att inga föremål befinner sig inom stekbordets rörelseområde eller står lutande mot stekbordet innan stekbordets höjd ställs in.

Inställning av arbetshöjden är möjlig på stekbord vars modellbeteckning innehåller bokstaven H. På styrpanelen för dessa modeller finns två extra tryck-knappar för höj- och sänkfunktionen, se "Styrpanel".

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

#### 4.3.5. Påfyllning av vatten, Futura (W)

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

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

#### 4.4. Stektemperaturer

Temperaturrekommendationer för olika produkter

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

## 4.5. Efter användning

### 4.5.1. Rengöring

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



180°C



ca. 135°C



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

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

Rengöringsmedel: svagt alkaliskt tvättmedel (pH 8-10)

#### Förrengöring:

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

#### Rengöring:

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

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



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



Rengör aldrig stekbordet med dusch eller högtryckstvätt.



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

## 4.6. Service



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



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

## 5. Felsökning

Ifall apparaten inte fungerar, kontrollera följande:

- Har apparaten använts enligt anvisningarna?
- Är eventuella löstagbara delar på sina platser?
- Är huvudströmbrytaren i påkopplat läge?
- Är apparatens säkringar i elcentralen hela/tillslagna? Be en behörig person kontrollera säkringarna.

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



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

## 6. Installation

### 6.1. Transport till installationsplatsen och uppackning

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

### 6.2. Stekbordets placering

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

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

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

### 6.3. Elanslutning



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



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



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

### 6.4. Vattenanslutning (Futura W)



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



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



Skölj slangen innan anslutningen görs.

## 6.5. Provkörning



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



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

Efter anslutningen bör stekbordet provköras.

### Kontrollera att:

- **både** den gröna **och** den gula signallampan tänds då termostatsens vred vrids (för bägge zonerna i 110/110M-modellen.  
Stekborden är utrustade med säkerhetstermostat (Futura 60/60M och 85/85M 1 st, Futura 110/110M 2 st). Säkerhetstermostaten förhindrar stekbordet att överhettas i det fall att termostaten inte fungerar. Kontrollera säkerhetstermostaten vid installation. Om **endast** den gröna signallampan tänds (men inte den gula) då termostatsens vred vrids till önskad temperatur bör säkerhetstermostaten återställas. Kontakta service för att utföra åtgärden.
- den gula signallampan slocknar då stekbordet når inställd temperatur.

### Futura M

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

### Futura:

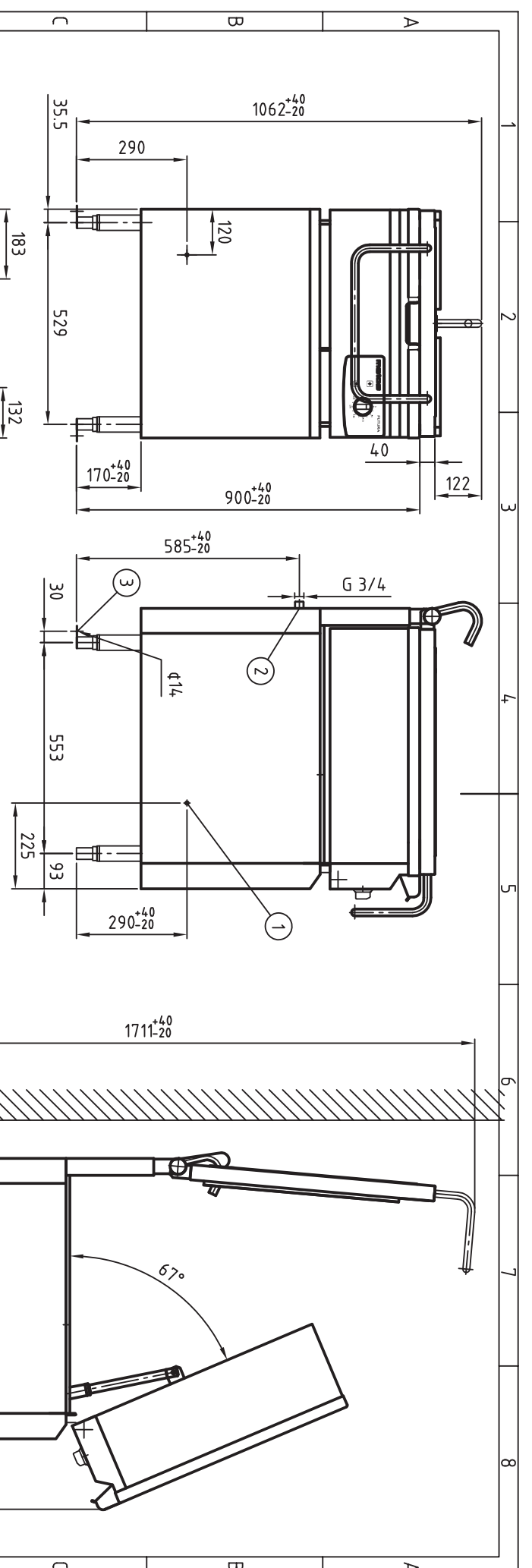
- att stjälpningens och värmens gränslägesbrytare fungerar korrekt: Vid stjälpning bryts värmen och i ändläge upphör stjälpningen varvid stjälpningsmotorn blir strömlös. Återgången upphör när panndelen når stativet, värmen återkopplas och stjälpningsmotorn blir strömlös. Justera gränslägesbrytarna vid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

Montera tillbaka den nedre frontpanelen.

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

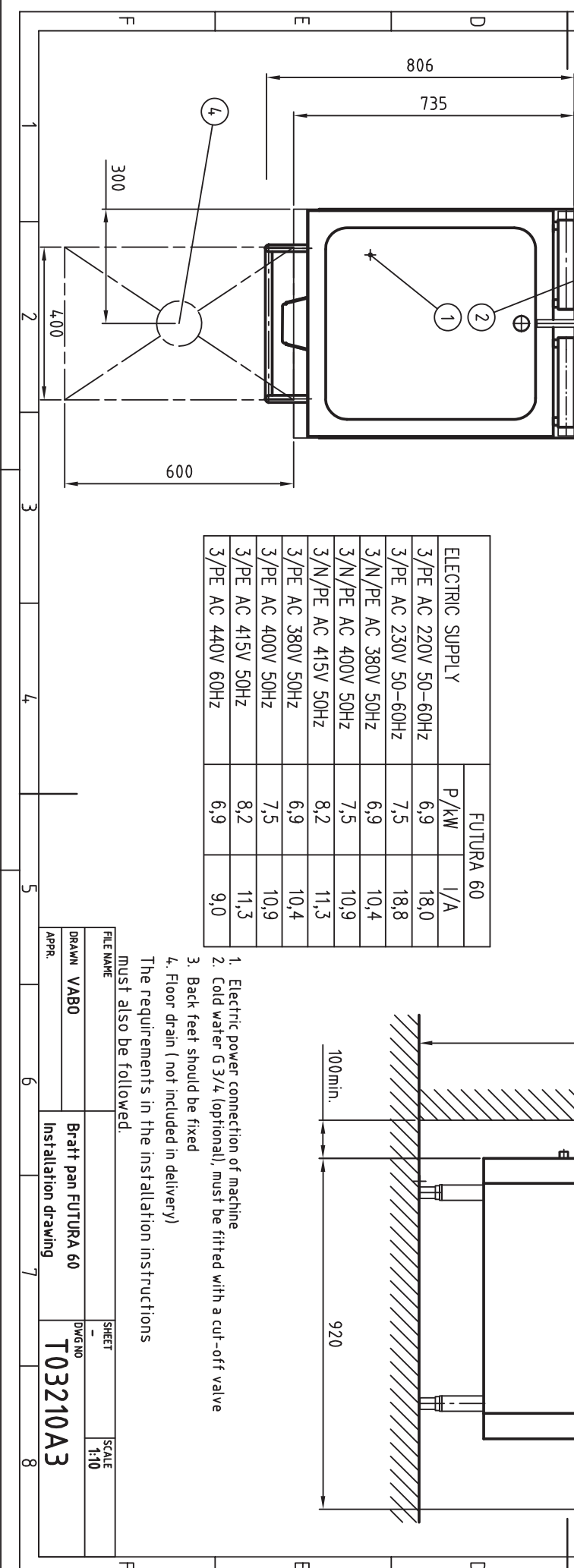
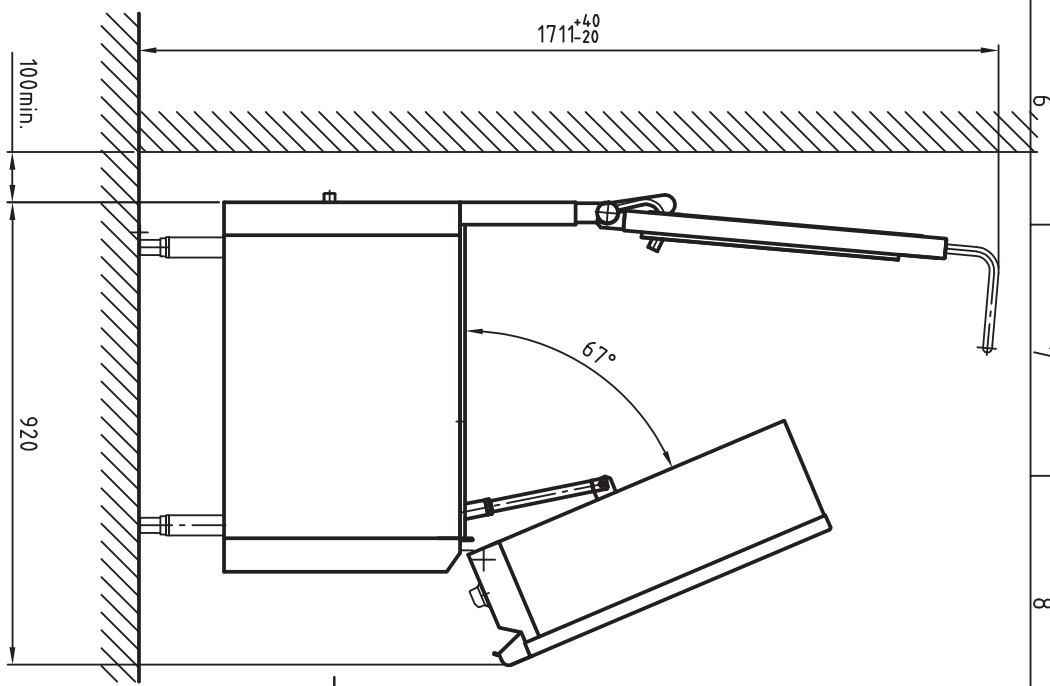
## 7. Tekniski information

- Installationsritningar
- Kopplingsscheman



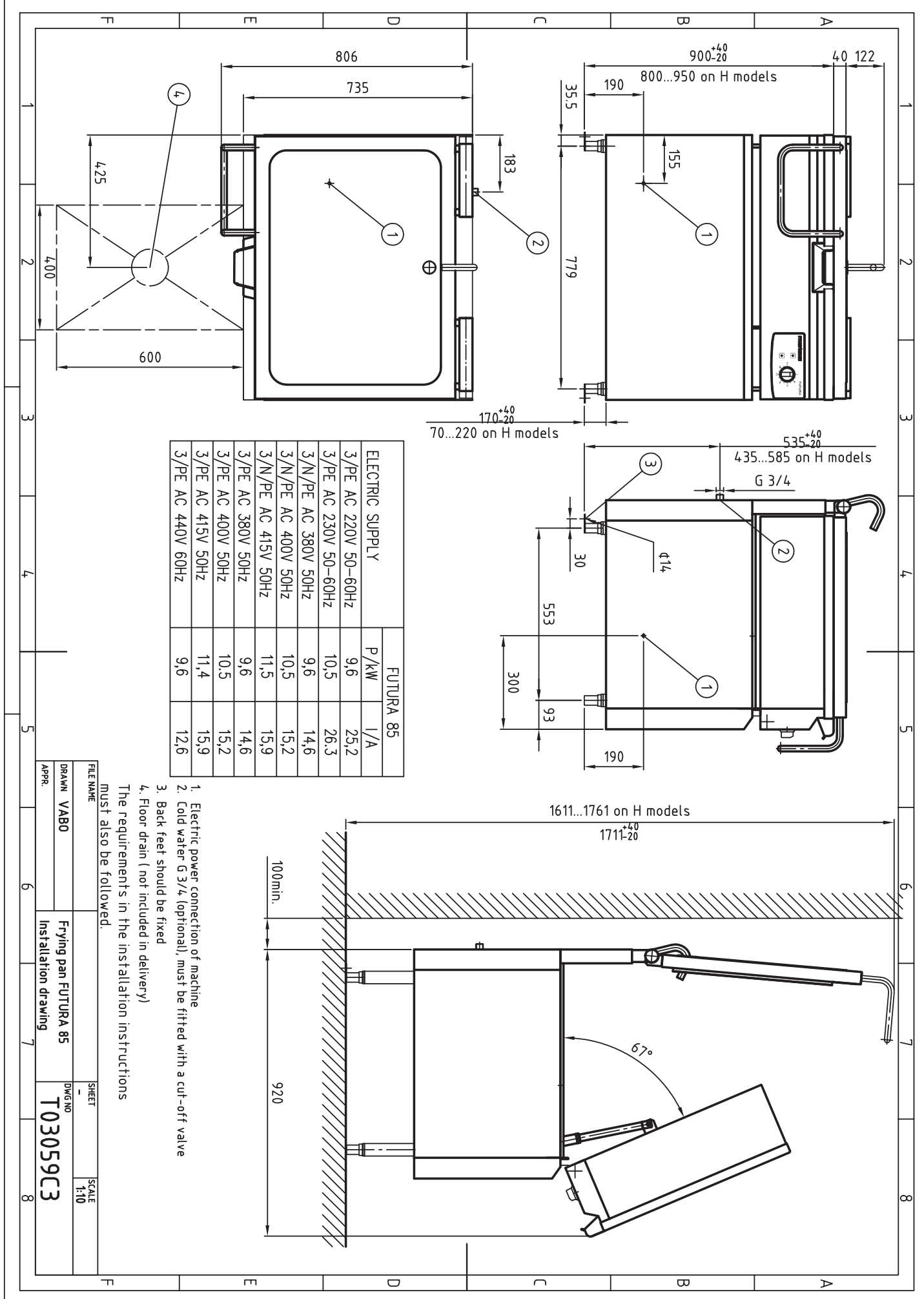
ELECTRIC SUPPLY		FUTURA 60	
	P/kW	I/A	
3/PE AC 220V 50-60Hz	6,9	18,0	
3/PE AC 230V 50-60Hz	7,5	18,8	
3/N/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,4	
3/N/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9	
3/N/PE AC 415V 50Hz	8,2	11,3	
3/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,4	
3/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9	
3/PE AC 415V 50Hz	8,2	11,3	
3/PE AC 440V 60Hz	6,9	9,0	

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



FILE NAME	Braft pan FUTURA 60	
DRAWN	VABO	DWG NO
APPR.	Installation drawing	T03210A3
SHEET	SCALE	1:10

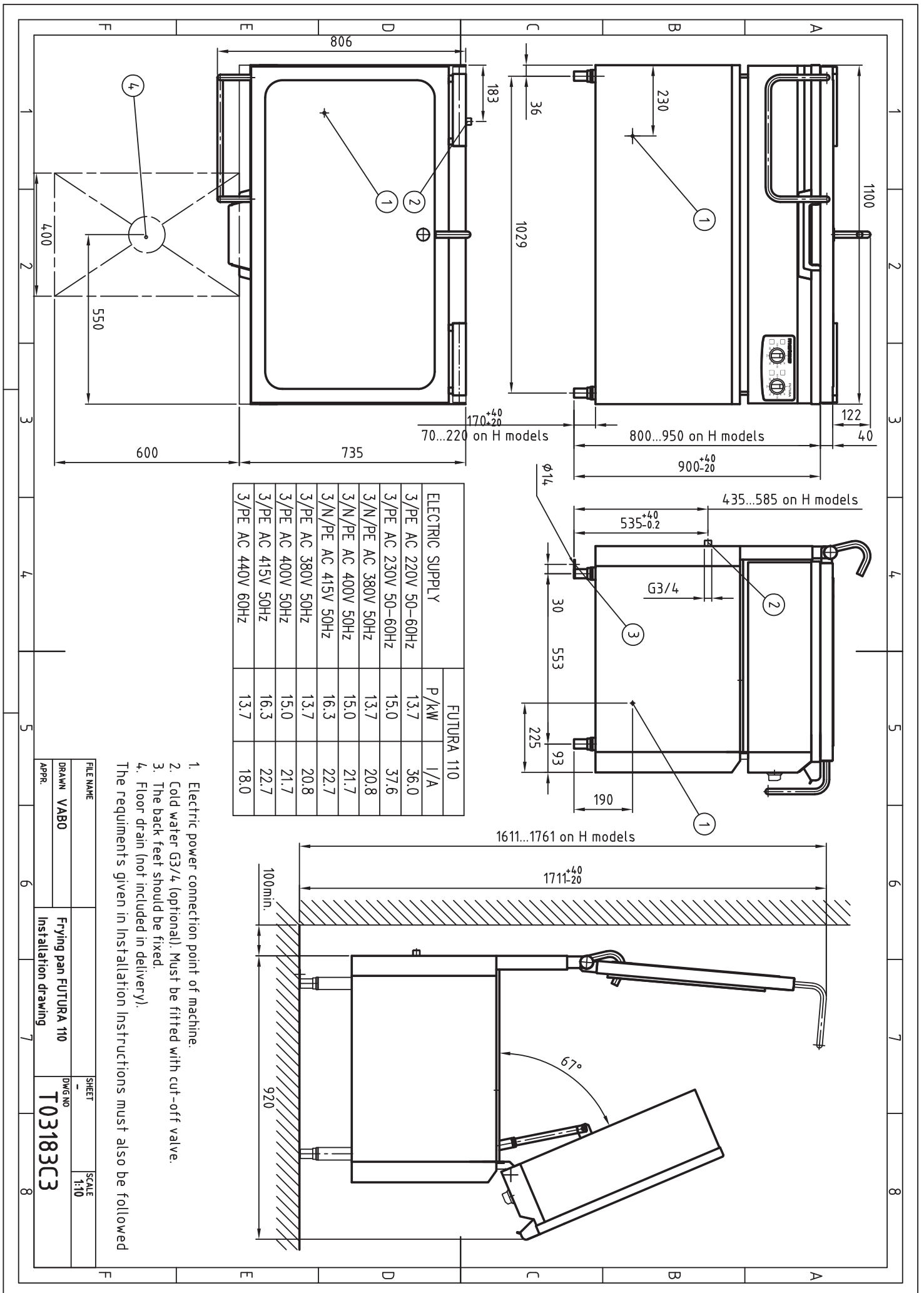


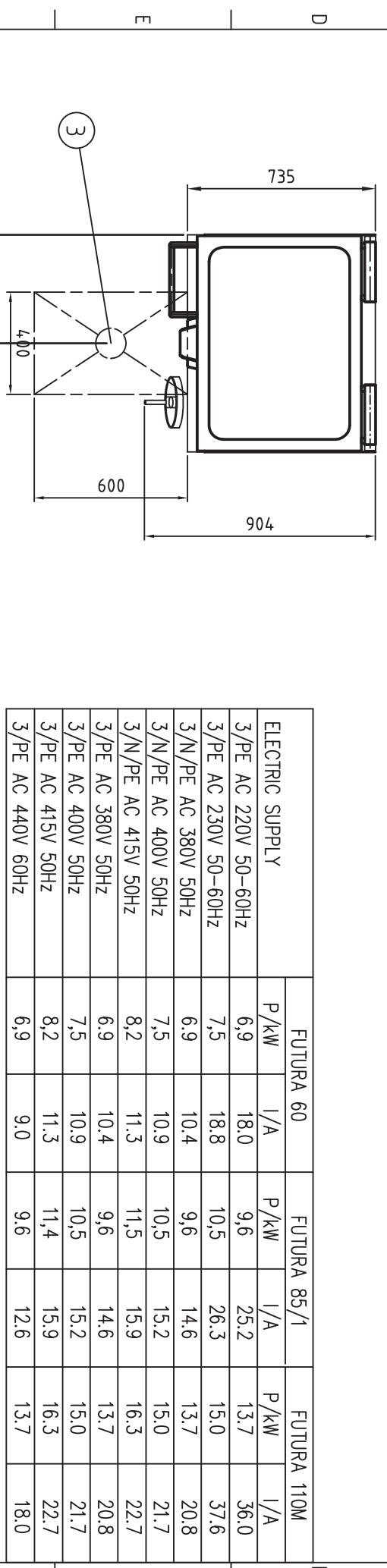
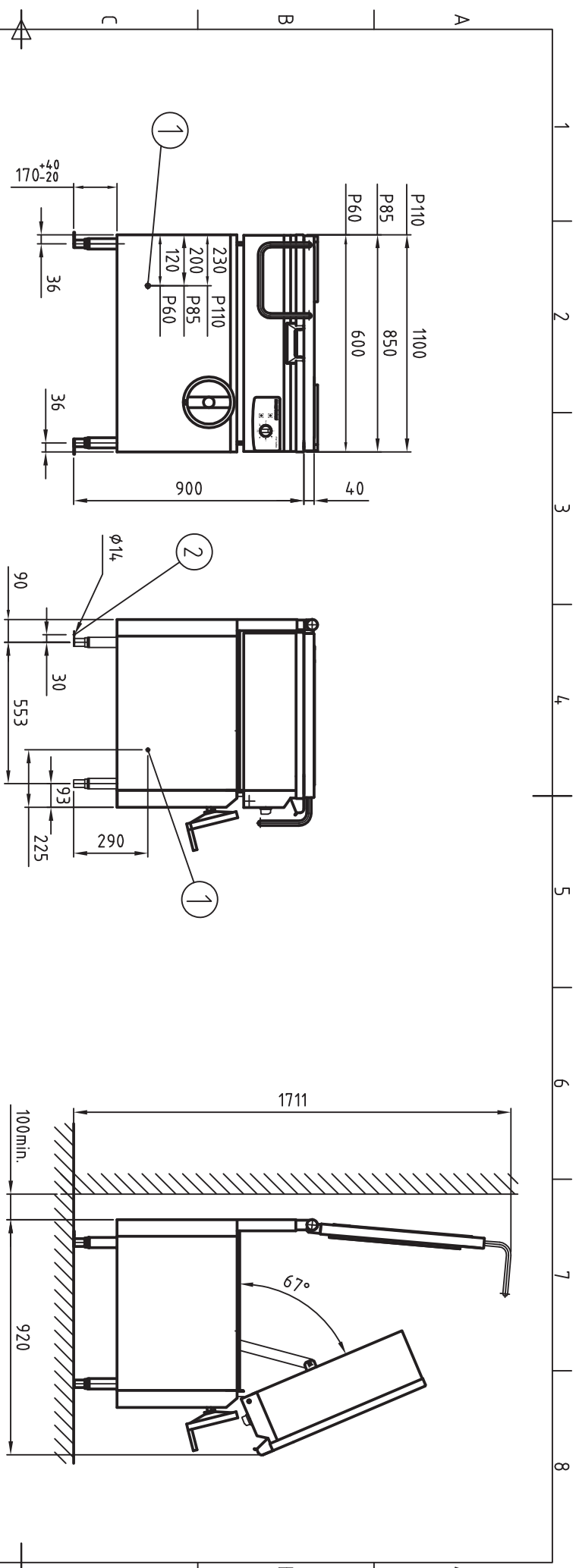


ELECTRIC SUPPLY	FUTURA 85	
	P/kW	I/A
3/PE AC 220V 50-60Hz	9,6	25,2
3/PE AC 230V 50-60Hz	10,5	26,3
3/N/PE AC 380V 50Hz	9,6	14,6
3/N/PE AC 400V 50Hz	10,5	15,2
3/N/PE AC 415V 50Hz	11,5	15,9
3/PE AC 380V 50Hz	9,6	14,6
3/PE AC 400V 50Hz	10,5	15,2
3/PE AC 415V 50Hz	11,4	15,9
3/PE AC 440V 60Hz	9,6	12,6

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

FILE NAME	Frying pan FUTURA 85		SHEET	SCALE
DRAWN	VABO	Installation drawing	DWG NO	T03059C3
APP.				



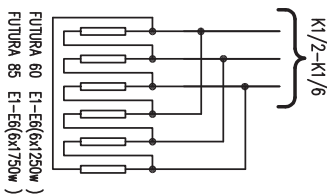


1. Electric power connection point of machine.
  2. The back feet should be fixed.
  3. Floor drain (not included in delivery).
- The requirements given in Installation Instructions must also be followed

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

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

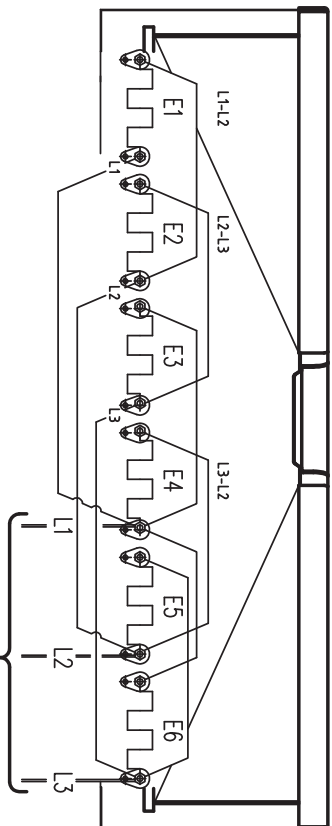
3/PE 220-230V 50Hz



FUTURA 60 E1-E6(6x1250w )  
FUTURA 85 E1-E6(6x1750w )

CONNECTION DIAGRAM FOR HEATING ELEMENTS  
VASTUUKSIEN KYTKENTÄOHJE ERI JÄNNITELÄRJESTELMILLÄ

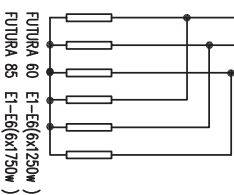
3/PE 220-230V 50Hz



K1/2-K1/6

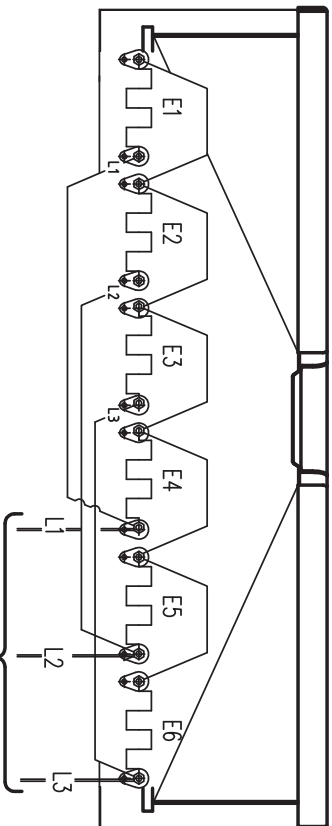
3/N/PE 380-415V 50Hz

K1/2-K1/6



FUTURA 60 E1-E6(6x1250w )  
FUTURA 85 E1-E6(6x1750w )

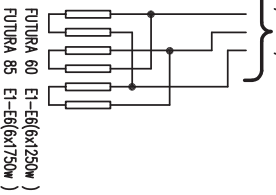
3/N/PE 380-415V 50Hz  
3/PE 380-415V 50Hz



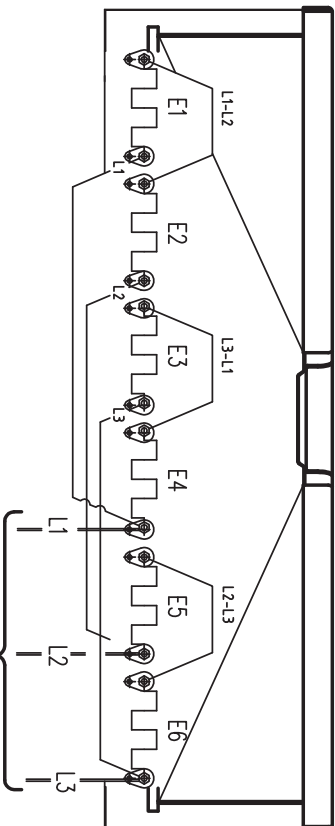
K1/2-K1/6

3/PE 440V 50-60Hz

3/PE 440V 60Hz



FUTURA 60 E1-E6(6x1250w )  
FUTURA 85 E1-E6(6x1750w )



K1/2-K1/6

—HACKMAN—  
METOS

REVI	02.09.2011/AAD
REVI	
OMI	
TEK	

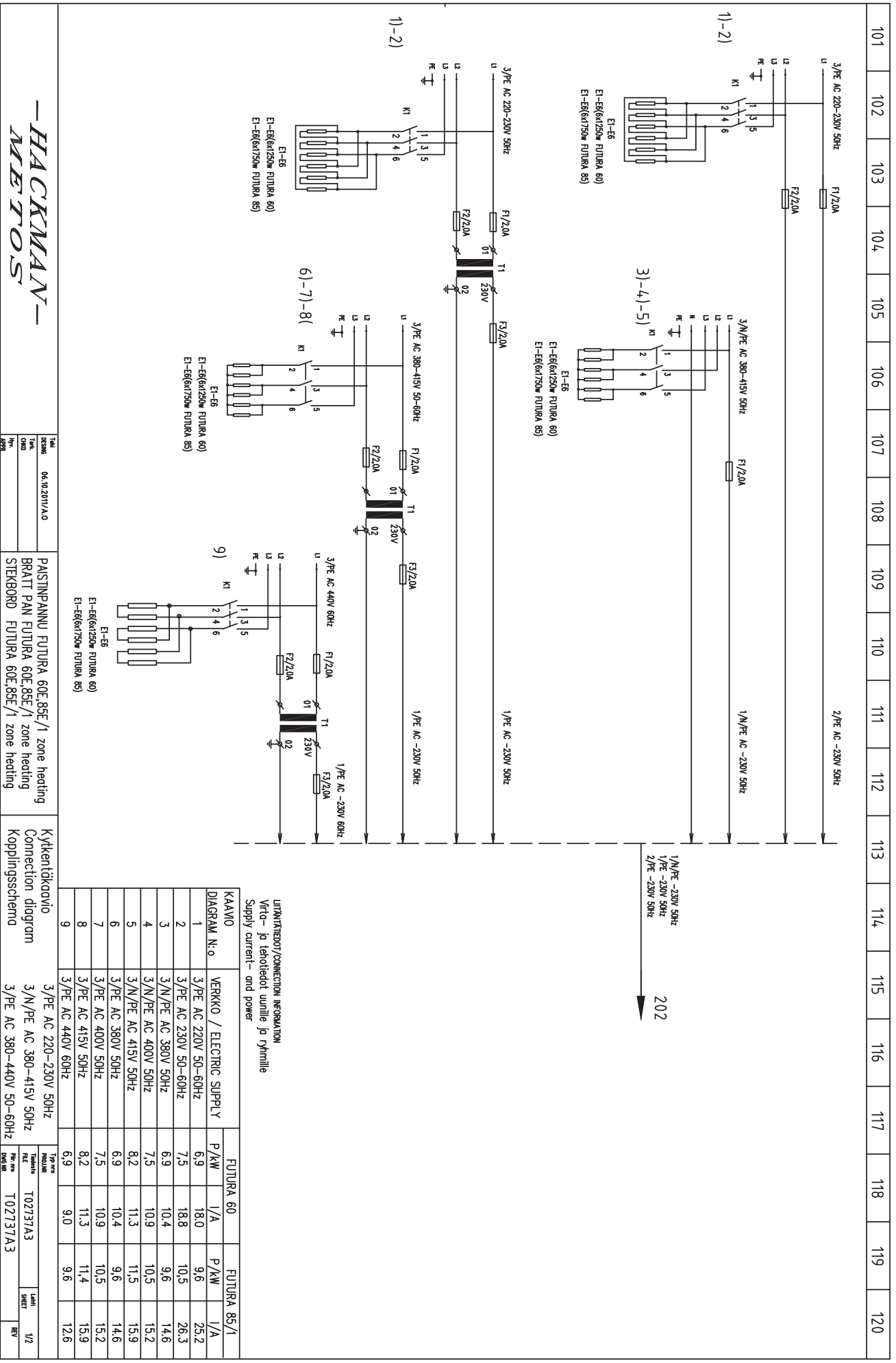
PAISTINPANNU FUTURA 60,85 /1zone  
BRATT PAN FUTURA 60,85 /1zone  
STEKBRÖD FUTURA 60,85 /1zone

Kytkentäkaavio  
Connection diagram  
Kopplingschema

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

TYÖN NIMI	
TUOTTEEN NIMI	T02716A3
REVI	
PII	
PII-nro	T02716A3
DIVISIO	

LAJI	1/1
SHEET	
REVI	



**—HAAKMAN—**  
**MEILOS**

Tal	06.10.2017/A.0
Työno	
Ohje	
Alk	

PAISTINPANNU FUTURA 60E,85E/1 zone heating  
BRÄTT PAN FUTURA 60E,85E/1 zone heating  
STEKBORD FUTURA 60E,85E/1 zone heating

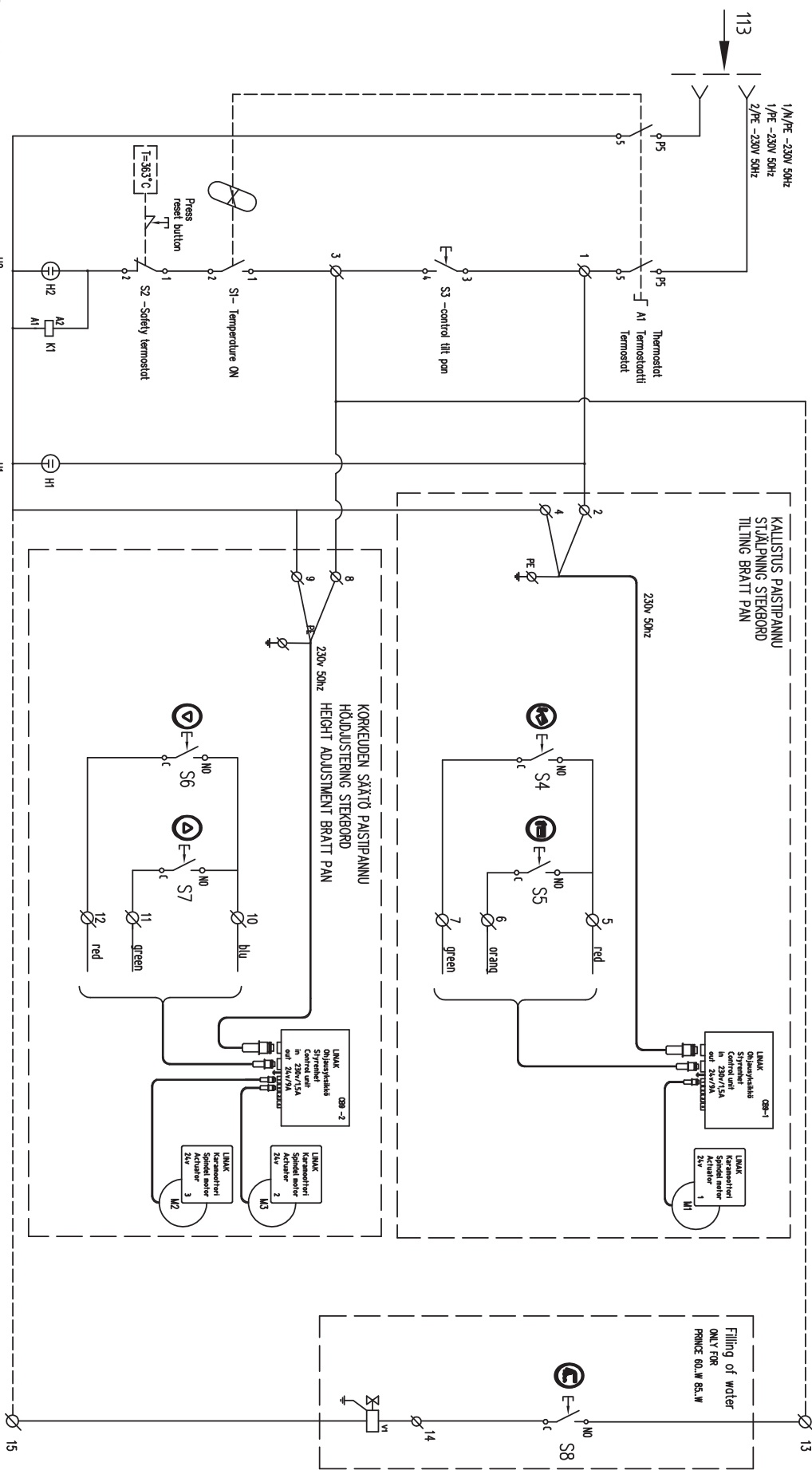
Kytentätkäavio  
Connection diagram  
Kopplingssschema

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

Tilaajan nimi	T02737A3		Lähti sheet	1/2
	Proj. no	T02737A3		
DIN-NR				REV

ÜRANTÄIEDOT/CONNECTION INFORMATION  
Virto- ja tehotiedot uunille ja rynnille  
Supply current- and power

KAAVIO DIAGRAM N:o	VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	FUTURA 60		FUTURA 85/1	
		P/kW	I/A	P/kW	I/A
1	3/PE AC 220V 50-60Hz	6,9	18,0	9,6	25,2
2	3/PE AC 230V 50-60Hz	7,5	18,8	10,5	26,3
3	3/N/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,4	9,6	14,6
4	3/N/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9	10,5	15,2
5	3/N/PE AC 415V 50Hz	8,2	11,3	11,5	15,9
6	3/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,4	9,6	14,6
7	3/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9	10,5	15,2
8	3/PE AC 415V 50Hz	8,2	11,3	11,4	15,9
9	3/PE AC 440V 60Hz	6,9	9,0	9,6	12,6

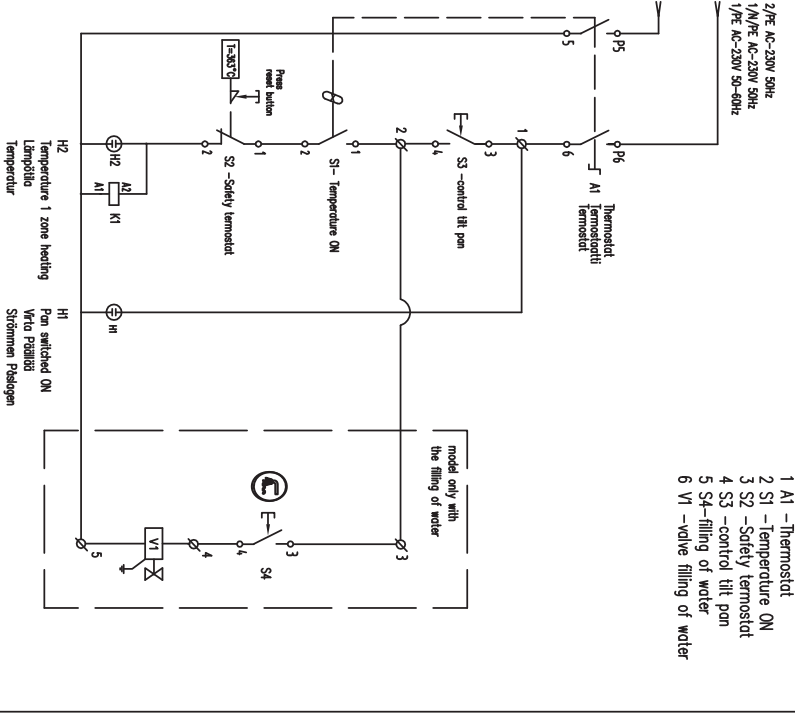
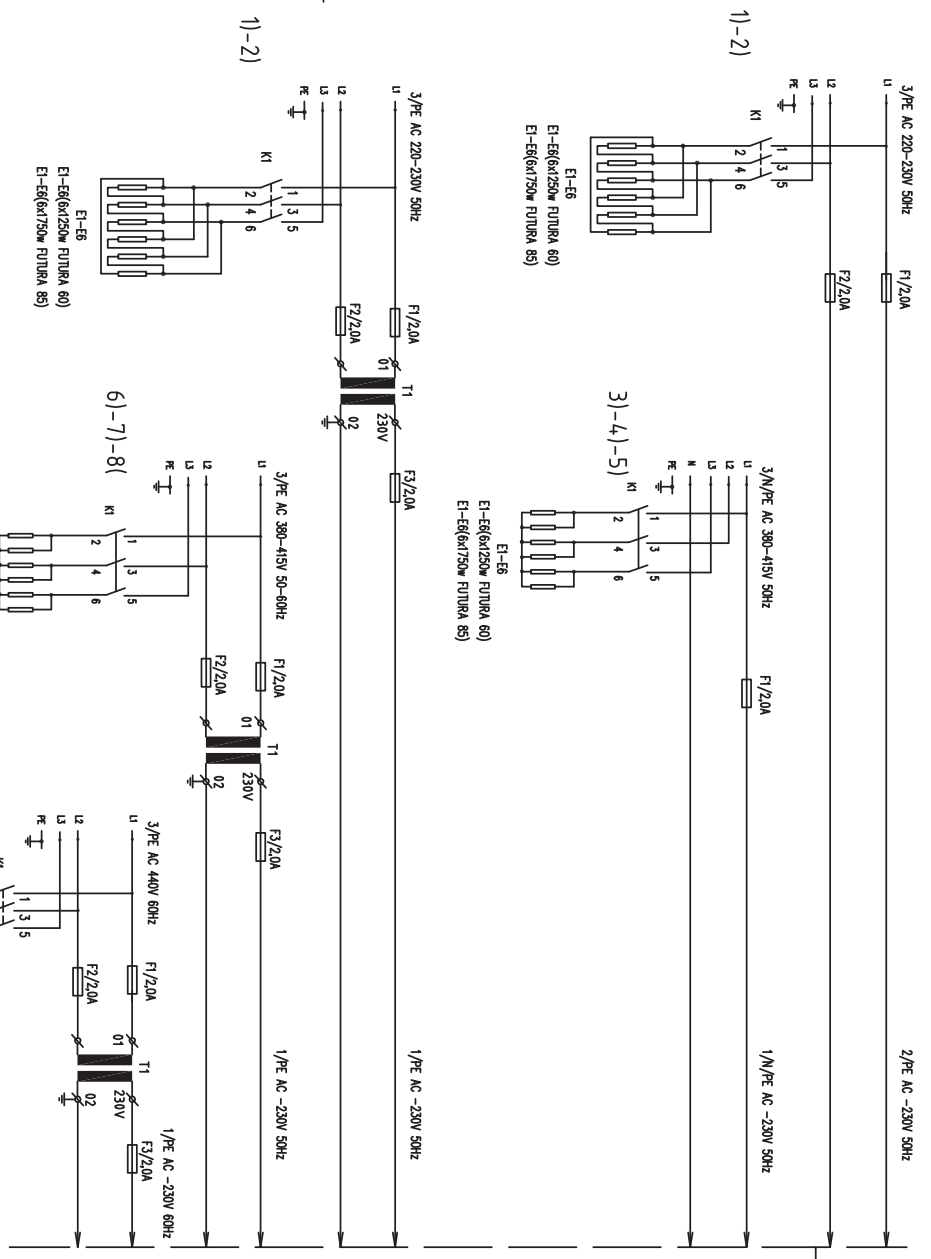


- 1 A1 –Thermostat
- 2 S1 –Temperature ON
- 3 S2 –Safety thermostat
- 4 S3 –control tilt pan
- 5 S4,S5 –switch controls the slope
- 6 S6,S7 –switch height adjustment
- 7 S8 –switch filling of water
- 8 V1 –valve filling of water

**—HACKMAN—  
METOS**

TEK. DESIGN	06.10.2011/AJO	PAISTIPANNU FUTURA 60E,85E /1 zone heating	Kytentidiagrami	3/PE AC 220–230V 50Hz	Termin
Task		BRATT PAN FUTURA 60E,85E /1 zone heating	Connection diagram	3/N/PE AC 380–415V 50Hz	Moduuli
Proj.		STEIGBORD FUTURA 60E,85E /1 zone heating	Kopplingschema	3/PE AC 380–440V 50–60Hz	Moduulin
APR					Part no
					T02737A3
					102737A3
					LEHTI
					2/2
					REV

Kopplingschema Futura 60E, 85E



URANKÄYTEDY/CONNECTION INFORMATION  
 Virta- ja tehnytiedot uunille ja rynnille  
 Supply current- and power

KAAVIO	VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	FUTURA 60	FUTURA 85/1
DIAGRAM N:o			
1	3/PE AC 220V 50-60Hz	6,9	18,0
2	3/PE AC 230V 50-60Hz	7,5	18,8
3	3/N/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,5
4	3/N/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9
5	3/N/PE AC 415V 50Hz	8,2	11,3
6	3/PE AC 380V 50Hz	6,9	10,4
7	3/PE AC 400V 50Hz	7,5	10,9
8	3/PE AC 415V 50Hz	8,2	11,3
9	3/PE AC 440V 60Hz	6,9	9,0

**HACKMAN-  
METOS**

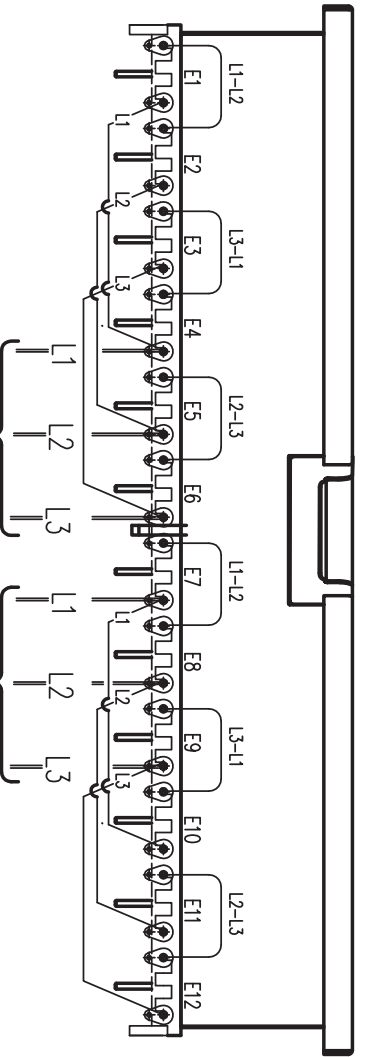
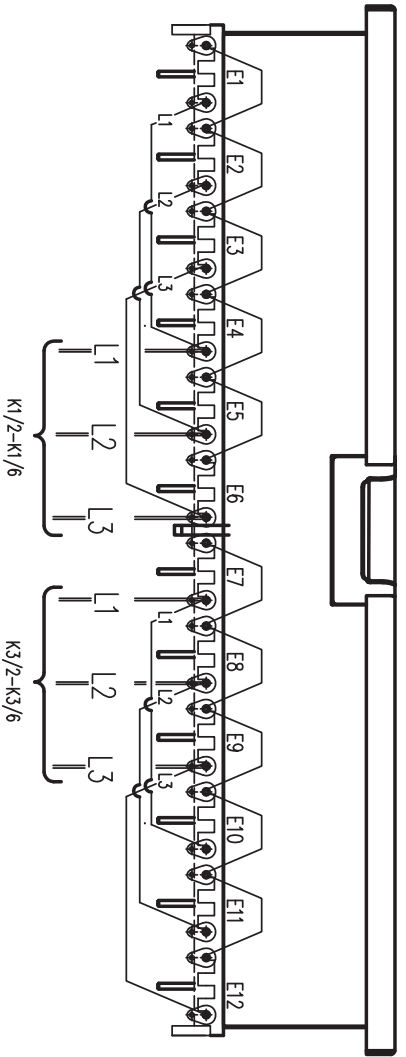
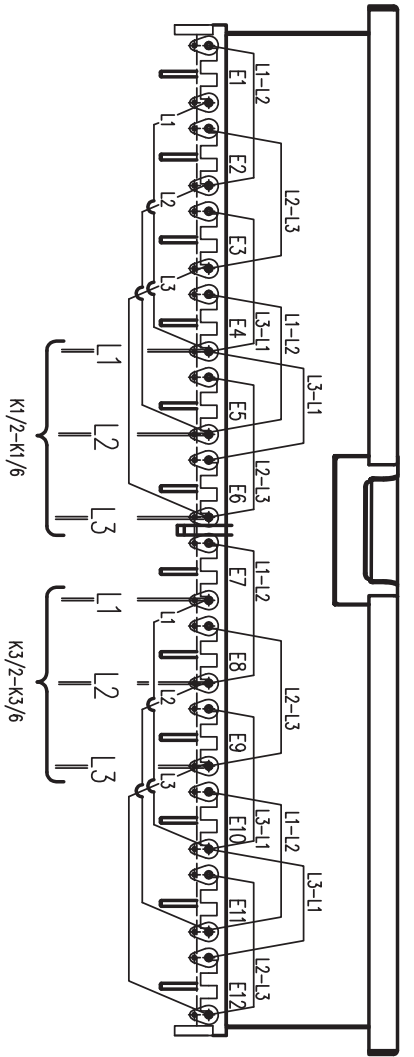
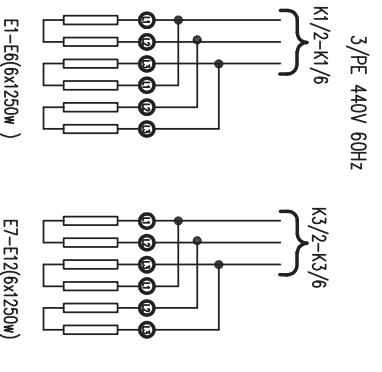
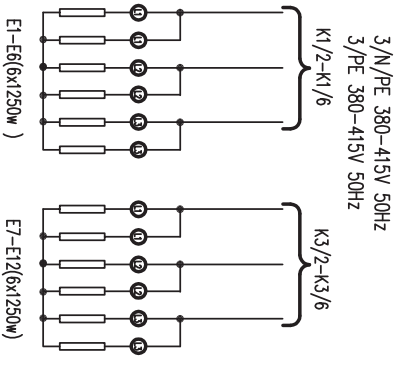
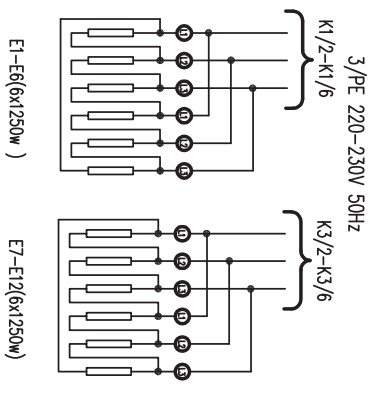
Tuotenumero	0710/2011/A.0
Valmistusvuosi	

PAISTINPANNU FUTURA 60M,85M/1 zone heating  
 BRAATT PAN FUTURA 60M,85M/1 zone heating  
 STEKBOARD FUTURA 60M,85M/1 zone heating

Kytkentäkaavio  
 Connection diagram  
 Koppilingschema

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

Typen Pöytä	T0314,4A3	Lehti SHEET	1/1
Typen Pöytä	T0314,4A3	Lehti SHEET	1/1



**HACKMAN**  
**NETIOS**

REVISION	02.09.2011/A.0
TEK. CHD	
MYN. APPR	

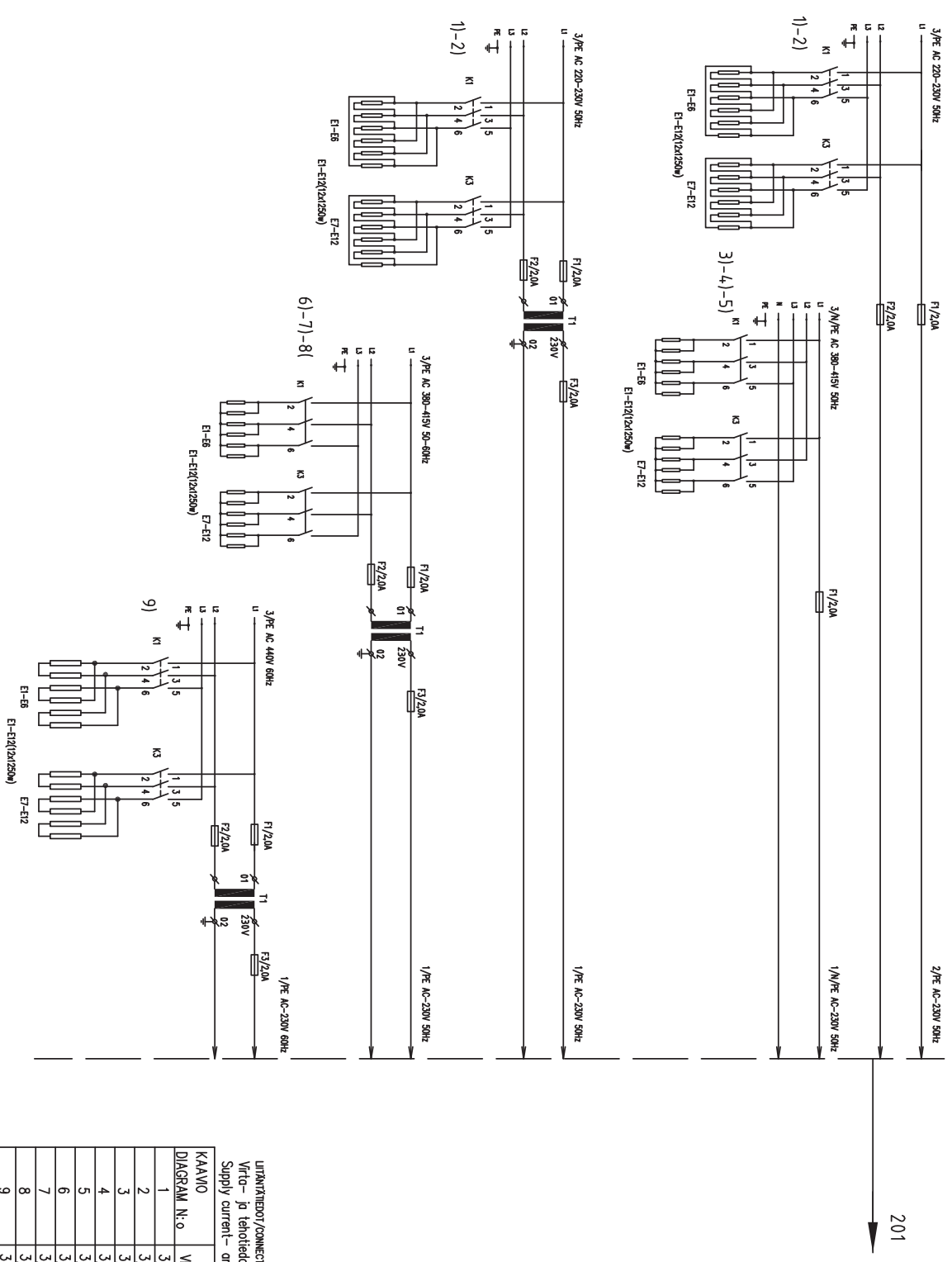
PAISTINPANNU FUTURA 110  
BRAATT PANI FUTURA 110  
STEKBOORD FUTURA 110

LAMPPELEMENTIEN KYTKENTÄ  
VARME ELEMENT KOPPLING  
HEATING ELEMENT CONNECTION

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

Typo	T027L8A3	Sheet	1/1
Modelli	T027L8A3	Sheet	
Rev. 000	T027L8A3	REV	





ULTRAITEOR/CONNECTION INFORMATION  
 Virto- ja teho tiedot uunille ja ylimille  
 Supply current- and power

KAAVIO DIAGRAM N:o	VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	P/kW	I/A
1	3/PE AC 220V 50-60Hz	13,7	36,0
2	3/PE AC 230V 50-60Hz	15,0	37,6
3	3/N/PE AC 380V 50Hz	13,7	20,8
4	3/N/PE AC 400V 50Hz	15,0	21,7
5	3/N/PE AC 415V 50Hz	16,3	22,7
6	3/PE AC 380V 50Hz	13,7	20,8
7	3/PE AC 400V 50Hz	15,0	21,7
8	3/PE AC 415V 50Hz	16,3	22,7
9	3/PE AC 440V 60Hz	13,7	18,0

**HACKMAN-  
METOS**

Idi	2309230V/1A.0
Teke	
Ohje	
Mitt	

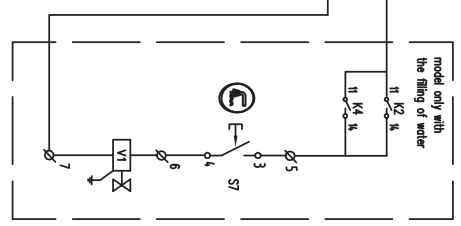
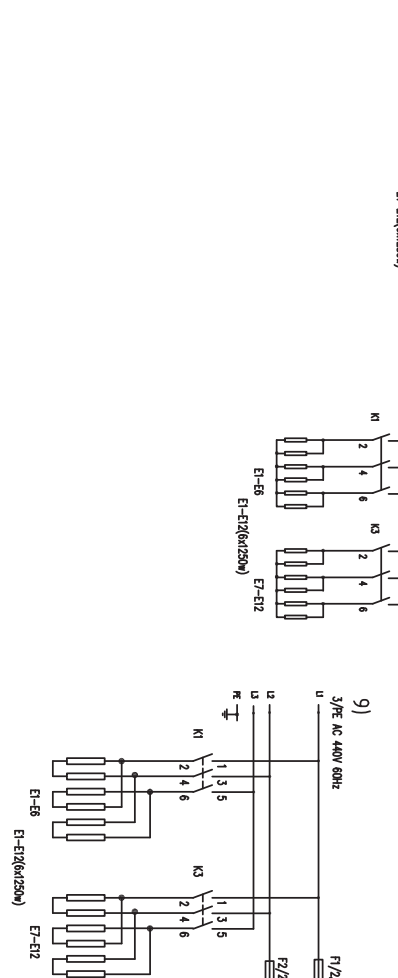
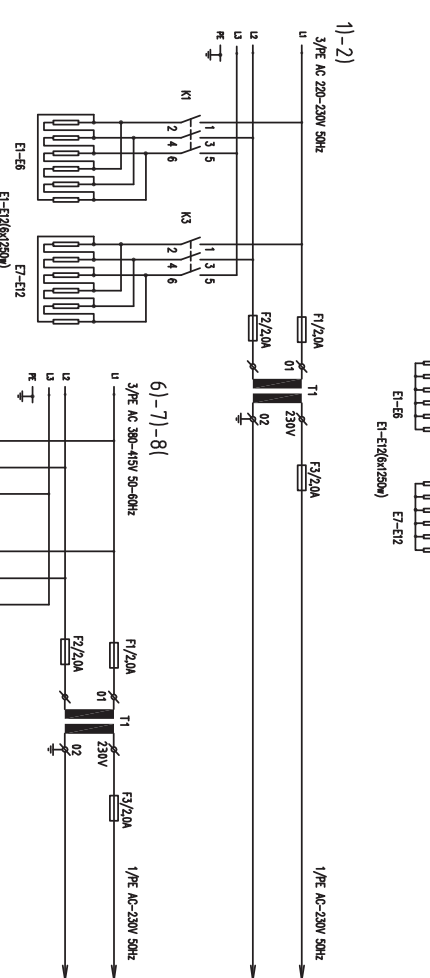
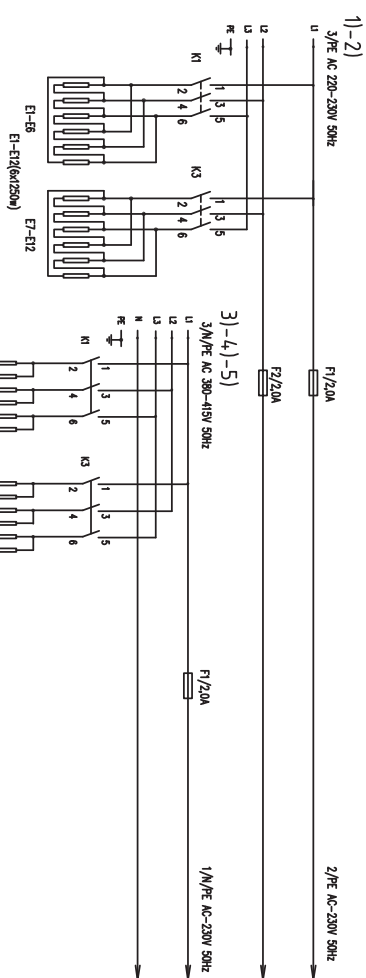
PAISTINPANNU FUTURA 110E..  
 BRAATT PAN FUTURA 110E..  
 STEKBORD FUTURA 110E..

Kytkentäkaavio  
 Connection diagram  
 Koppilingschema

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

Typ no	T02739A3	Lehti	2/1
Part no	T02739A3	Sheet	
Printed		REV	





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

**YHTÄKÄYTTÖOHJE/CONNECTION INFORMATION**  
 Vrtto- ja tehotiedot uunille ja ryhmälle  
 Supply current- and power

DIAGRAM N:o	VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	FUTURA 110M
		P/kW I/A
1	3/PE AC 220V 50-60Hz	13.7 36.0
2	3/PE AC 230V 50-60Hz	15.0 37.6
3	3/N/PE AC 380V 50Hz	13.7 20.8
4	3/N/PE AC 400V 50Hz	15.0 21.7
5	3/N/PE AC 415V 50Hz	16.3 22.7
6	3/PE AC 380V 50Hz	13.7 20.8
7	3/PE AC 400V 50Hz	15.0 21.7
8	3/PE AC 415V 50Hz	16.3 22.7
9	3/PE AC 440V/60Hz	13.7 18.0

**HACKMAN-  
METOS**

Model	07.18.201V/A.0	PAISTINPANNU FUTURA 110M
Technical drawing		BRATTI PAN FUTURA 110M
Rev.	APM	STEKBORD FUTURA 110M

Kytkentäkaavio  
 Connection diagram  
 Koppilingssschema

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

Technical drawing	T0315/A.3	Lahti	1/1
Rev.	T0315/A.3	Sheet	REV

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

METOS AS

Osoite / Adress / Address

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 -sarja / serien / series  
60, 85, 110  
with accessories:  
height adjustment, water tap, stainless steel bottomon 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

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

Valeri Bogoslovstev

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

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

METOS AS

Osoite / Adress / Address

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 M -sarja / serien / series  
Mallit / Modeller / Models :  
60, 85, 110  
with accessories:  
water tap, stainless steel bottomon 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

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

Valeri Bogoslovstev

Metos AS, Valukoja 16, 11415 Tallinn, Estonia

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

Tallinn 03.10.2010

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

Andres Kirstein – Managing Director

Jaan Muru – Production Manager

**metos**  
kitchen intelligence®