

metos

INDUKTIOLIESI

METOS ARDOX IEC

TYYPPI: IEC4, IEC6

Asennus- ja käyttöohjeet



29.2.2016
(S/N: 155549/18 Rev.1.0)

4210070, 4210073

SISÄLLYSLUETTELO

1.	Yleistä	3
1.1.	Käsikirjassa käytetyt merkinnät	3
1.2.	Laitteessa käytetyt merkinnät	3
1.3.	Laitteen ja käsikirjan yhteenkuuluvuuden tarkistus	3
2.	Turvaohjeet	4
2.1.	Laitteen turvallinen käyttö.....	4
2.2.	Turvaohjeet vikatilanteessa.....	4
2.3.	Laitteen poistaminen käytöstä	4
3.	Toiminnallinen kuvaus	5
3.1.	Yleistä.....	5
3.2.	Laitteen käyttötarkoitus	5
3.2.1.	Muu kuin ohjeessa kerrottu käyttö	5
3.3.	Rakenne ja toimintaperiaate	5
3.3.1.	Käyttökytkimet ja merkkivalot.....	5
4.	Käyttöohjeet	6
4.1.	Ennen käyttöönottoa.....	6
4.1.1.	Astianvalinta infrapunakeittoalueelle.....	6
4.1.2.	Astiavalinta induktiokeittoalueelle	6
4.1.3.	Keittoastian tyyppi ja valintakriteerit	8
4.2.	Käyttö	9
4.2.1.	Lieden käyttö	9
4.2.2.	Kypsennysvinkkejä.....	9
4.3.1.	Puhdistus ja huolto	10
4.3.2.	Muut huoltotoimet	10
5.	Asennus	11
5.1.	Yleistä.....	11
5.2.	Ympäristöolosuhteet	11
5.3.	Varastointi, kuljetus ja pakkauksen purku	11
5.4.	Laitteen sijoitus	11
5.5.	Sähköliitäntä	12
5.6.	Koekäyttö.....	12
6.	Vianetsintä	13
7.	Tekniset tiedot	15

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, laiteaurion 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. Turvaohjeet

2.1. Laitteen turvallinen käyttö



Koska liesi on lämpölaite, joka kuumenee käytön aikana, on seuraavia varoituksia ja ohjeita noudatettava palovammojen ehkäisemiseksi.

- Pitkäaikaisen käytön aikana jopa keraamista tasoa ympäröivä kehys kuumenee
- Keittopaikat kuumenevat keittoastiasta johtuvasta lämmöstä ja ne pysyvät kuumina vielä pitkään käytön jälkeen, vaikka näkyvä lämpösäteily on päättynyt.
- Turvallinen astioiden käsittely liedellä edellyttää aina suojakäsineiden käyttöä.
- Älä jätä keittoastioita liedelle ilman valvontaa.
- Älä laita alumiinifoliota tai muoviastioita kuumalle liesitasolle.
- Induktiokeittopaikoille ei saa laittaa metalliesineitä, esim. ruoanvalmistus- tai ruokailuvälineitä, koska nämä voivat kuumeta.
- Ole varovainen käyttäessäsi induktiolietettä, sillä sormukset, kellot yms. voivat kuumeta liesitason läheisyydessä.
- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, tulee tiedustella lääkäriltään, onko induktiolieden käyttö heille turvallista.

2.2. Turvaohjeet vikatilanteessa



Jos keraamiseen tasoon tulee halkeama, irrota laite heti sähköverkosta.

2.3. Laitteen poistaminen käytöstä

Laitteen palveltua taloudellisen elinikänsä loppuun on sen hävittämisessä noudatettava voimassa olevia paikallisia määräyksiä ja ohjeita. Ympäristölle mahdollisesti haitallisten aineiden hävittäminen ja kierrätettävien, uudelleen käytettävien materiaalien hyödyntäminen tapahtuu parhaiten käyttämällä alan ammattityövoimaa apuna.

3. Toiminnallinen kuvaus

3.1. Yleistä

Ardox IEC alue on laite, jossa on kaksi erilaista lämmitysjärjestelmää. Kaksi keittoaluetta kuumennetaan induktion avulla ja toiset kaksi keittoaluetta kuumenevat infrapuna (säteilevä) lämmityselementtien avulla.

3.2. Laitteen käyttötarkoitus

Laite on tarkoitettu erilaisissa astioissa tapahtuvaan ruoanvalmistukseen. Laitetta voidaan käyttää ruoan kypsennykseen, lämpimänä pitämiseen, liekitykseen, paistamiseen jne.

3.2.1. Muu kuin ohjeessa kerrottu käyttö



Laitteen käyttö muuhun kuin edellä mainittuun tarkoitukseen on kielletty.



Ruuan kypsentyminen suoraan liesilevyllä, esimerkiksi paistamalla, on kielletty.

3.3. Rakenne ja toimintaperiaate

Keraaminen liesitaso on varustettu kahdella keittopaikalla jotka lämmittävät käytettävää astiaa induktiotekniikalla ja kahdella keittopaikalla jotka lämmittävät käytettävää astiaa infrapunaelementeillä. Kukin keittopaikka on merkitty keraamiseen tasoon ympyröillä.

Induktioyksikön synnyttämä sähkömagneettinen kenttä kuumentaa induktiokeittopaikalle asetetun keittoastian. Sähkömagneettinen kenttä vaikuttaa vain keittoastian pohjaan. Tehon siirtymisen lakkaa heti kun astia otetaan keittopaikalta pois ja alkaa uudelleen kun astia palautetaan sinne.

Keraamisen tason alla olevan säteilyvastuksen lämpö kuumentaa infrapunakeittopaikalle asetetun astian.

3.3.1. Käyttökytkimet ja merkkivalot

Kutakin keittoaluetta ohjataan portaattoman säätimen avulla. Induktiokeittopaikkojen säätimet on sijoitettu ohjauspaneelin puoliskolle ja infrapunakeittopaikkojen säätimet on sijoitettu ohjauspaneelin oikealle puoliskolle.

Kunkin säätimen yläpuolella on vihreä merkkivalo. Jatkuvasti palava merkkivalo tarkoittaa, että virta on päällä ja tehoa siirtyy kyseiselle keittopaikalle.

Infrapunakeittopaikan tehonsiirto alkaa, kun käännät keittopaikan säätimen asennosta "0" mihin tahansa asentoon "1" ja "6" välille. Maksimiteho saadaan säätimen asennossa "6" ja minimiteho saadaan säätimen asennossa "1".

Induktiokeittopaikan tehonsiirto alkaa, kun asetat keittoastian keittopaikalle ja käännät keittopaikan säätimen asennosta "0" mihin tahansa asentoon "1" ja "12" välille. Maksimiteho saadaan säätimen asennossa 12 ja minimiteho säätimen asennossa 1.

4. Käyttöohjeet

4.1. Ennen käyttöönottoa

4.1.1. Astianvalinta infrapunakeittoalueelle

Keraamiselle liedelle soveltuvat parhaiten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja emaloidusta teräksestä valmistetut astiat. Emaloituja valurauta-astioita voidaan käyttää erityistä varovaisuutta noudattaen.



Kupariset, keraamiset ja lasiset astiat eivät sovellu infrapunakeittoalueelle.

4.1.2. Astiavalinta induktiokeittoalueelle



Käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettuja keittoastioita, joissa on monikerros pohja. Magneettinen induktiopohja toimii osana keittopaikan magneettista kenttää. Emaloidut teräsastiat, valurautaiset tai emaloidut valurautaiset astiat sopivat myös induktiokäyttöön.



Induktioliesille sopivat keittoastiat voidaan yleensä tunnistaa astian pohjassa olevasta "induction"-merkinnästä. Jos astiassa ei ole tätä merkintää, on suositeltavaa käyttää tunnistamiseen kestromagneettia. Magneetin täytyy tarttua keittoastian pohjaan.



Induktiokeittopaikka reagoi ainoastaan astioihin joiden halkaisija on yli 120 mm. Liesi ei kuitenkaan anna täyttä tehoa tällä kattilakoolla, täysi, 5 kW, teho saavutetaan kattilalla, jonka pohjan halkaisija on 200 mm.

Kupariset, alumiiniset, keraamiset tai lasiset astiat eivät sovellu käytettäväksi keraamisella induktioliedellä.

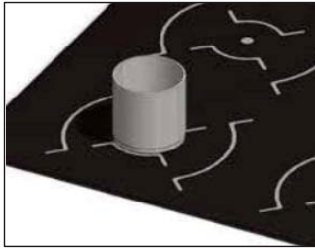
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joiden pohjaan kestromagneetti ei tartu, ei sovellu induktiokäyttöön.

Parhaimman hyödyn saa sekä liedestä että astioista muistamalla seuraavat asiat:

- Nosta aina astioita, älä vedä niitä.
- Käytä aina korkealaatuisia ja tasaisella pohjalla varustettuja astioita.
- Anna kuumien astioiden jäähtyä ennen kuin laitat ne kylmään veteen.
- Varmista, että astioilla on puhdas ja kuiva pohja ennen käyttöä.
- Käännä aina astioiden kahvat niin, että ne ovat turvallisessa asennossa ja pois päin lämpölähteistä.
- Käytä aina kansia paitsi paistettaessa.
- Valitse astia ja keittopaikka niin, että niiden halkaisijat ovat suunnilleen samat.
- Korkealaatuiset astiat siirtävät lämpöä hyvin, joten keittopaikan matala tai keskiteho riittää useimmiten.

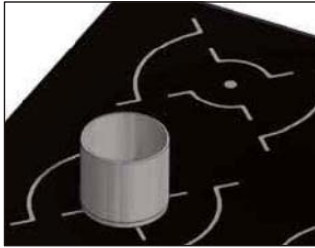
Ohje keittoastioiden käyttöön ja valintaan, katso sivut 7 ja 8.

X

**Keittoalue ei toimi**

Ø 110 mm astia - mikäli sisäympyrä näkyy, on astia liian pieni. Tunnistin estää keittoalueen kuumenemisen.

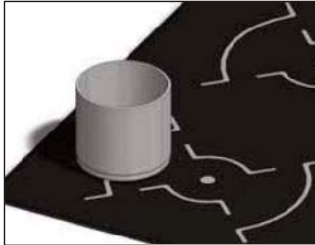
✓

**Keittoalue toimii**

Ø 120 mm astia - Oikeankokoinen astia asetettu keskelle keittoaluetta. Sisäympyrä ei ole näkyvässä.

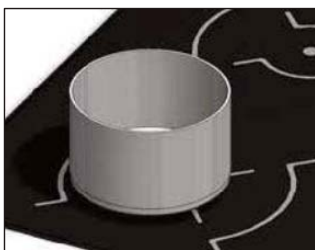
HUOM. Ohjausviivat helpottavat astian asettelua.

X

**Keittoalue ei toimi**

Ø 120 mm - Oikeankokoinen astia mutta asetettu väärin. Vain puolet astian pohjasta on ulkoympyrän sisäpuolella.

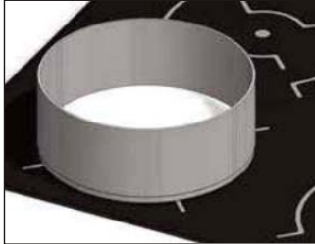
✓ X

**Keittoalue toimii - mutta**

Ø 180 mm - Oikeankokoinen astia on asetettu väärin, koko keittoalue kuumenee. Astia ei osu uloimmalle ympyrälle.

TÄMÄ ASETUS EI OLE SUOSITELTAVA.

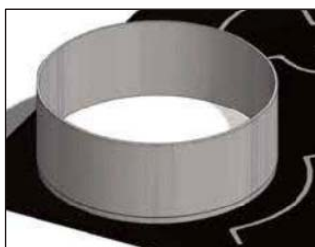
✓

**Keittoalue toimii**

Ø 270 mm - Oikeankokoinen astia on asetettu oikein keskelle keittoaluetta.

HUOM. Ohjausviivat helpottavat astian asettelua.

✓ X

**Keittoalue toimii - mutta**

Ø 270 mm - Oikeankokoinen astia on asetettu väärin. Vain kolme neljäsosa astiasta kuumenee, koska ulompi ympyrä on näkyvässä.

Tärkeää

Alle 270 mm astiat vähentävät keittoalueen tehoa.

4.1.3. Keittoastian tyyppi ja valintakriteerit



Huomioitavaa

Sopiva keittoastia on valmistettu rautapitoisesta materiaalista. Materiaali on magneettista, joten se reagoi induktiokenttään. Varmista, että astiat ovat magneettisia tai induktiohyväksytyjä.

Mikäli astian pohja on vaurioitunut tai vääntynyt (kovera tai kupera) astiaa ei enää voi käyttää induktiokypsennyksessä. Tietoja tehon muutoksista alla.



Astian pohja on tasainen ja siksi sopiva induktiokypsennykseen.

Huom. astioiden pitää olla ehjiä ja puhtaita.

Liialla ja vaurioilla on tehoa vähentävä vaikutus.



Astian pohja on kaareva. Kuumennusteho laskee dramaattisesti kypsennyksen aikana.

Saattaa olla, että keittoalue ei edes kuumene.

Huom. samoin käy vaurioituneille astioille, esim. kuhmuksille astian pohjille.



Astian pohja on kupera. Kuumennusteho laskee dramaattisesti kypsennyksen aikana.

Saattaa olla, että keittoalue ei edes kuumene.

Huom. samoin käy vaurioituneille astioille, esim. kuhmuksille astian pohjille.



Astian pohjaan on tarttunut runsaasti ruokajäämiä.

Astian pohja ei kosketa kokonaan keittoaluetta, mikä vähentää tehoa aja aiheuttaa epätasaista kypsymistä.

Astiat tulee pitää puhtaina parhaan kypsennystuloksen saavuttamiseksi.



Kolme **X**-symbolilla merkittyä esimerkkiä aiheuttaa laitteen ylikuumentumisen jolloin induktiogeneraattorin ylikuumentumissuoja laukeaa. Sammuta tällöin laite välittömästi. Ylikuumentumissuoja palautuu automaattisesti laitteen jäähdyttyä.

4.2. Käyttö

4.2.1. Lieden käyttö



Ardox IEC- lieden keraamiset keittopaikat lämpenevät erittäin nopeasti, joten esilämmitys ei ole tarpeen.

Valitse keittopaikka astiakoon mukaan ja valmistettavan ruoan mukaan. Aloita keittäminen asennolla "6" ja kiehumisen alettua vähennä tehoa tarpeen mukaan. Astia tulee laittaa keskelle keittopaikkaa; muuten pohja lämpiää epätasaisesti.



Siitä huolimatta, että jokainen keittopaikka on varustettu ylikuumenemissuojalla, keittopaikkaa ei tulisi jättää päälle tyhjänä pitkäksi ajaksi. Mikäli keittopaikan asetettu teho ylittää keittoastian lämmönvastaanottokyvyn, kytkeytyy ylikuumenemissuoja toimintaan säätäen tehon automaattisesti sopivaksi

Induktiokeittopaikat:

Valitse keittopaikka astiakoon mukaan. Aloita keittäminen asettamalla astia keittopaikalle ohjeiden mukaisesti ja kääntämällä keittopaikan säätönuppi asentoon "12" ja kiehumisen alettua vähennä tehoa tarpeen mukaan. Maksimiteho saadaan säätimen asennossa "12" ja minimiteho säätimen asennossa "1".



Jokaista keittopaikkaa valvoo lämpötilan tunnistin. Se tunnistaa ylikuumentuneet astiat (kuuma öljy, tyhjä astia) ja keskeyttää tehosiirron. Keittopaikat on käynnistettävä uudelleen kun ne ovat jäähtyneet.



Mikäli käytön aikana esiintyy pidempiaikaisia katkoksia sähköjakeluverkostossa, tulee lieden kaikki säätimet kääntää "0" -asentoon, jotta liesi ei kytkeytyisi odottamattomasti päälle sähköjakelukatkoksen päättyessä.

4.2.2. Kypsennysvinkkejä

1. Varmista ennen käyttöä että keittotaso on puhdas, kuiva ja rasvaton. Poista kaikki ruokajäämät.
2. Tutustu keittoalueisiin ja niiden säätöihin.
3. Kunkin keittoalueen teho on 5 kW.
4. Kullakin keittoalueella on oma säätimensä.
5. Tehonsäätö matalimmasta korkeimpaan 1...12.
6. Laite soveltuu keittämiseen, höyryttämiseen, hauduttamiseen, paahtamiseen, uppopaistoon ja ruskistamiseen.
7. Kypsennyksessä pitää käyttää rautapitoisia keittoastioita
8. Keittääksesi nesteitä:
 - Aseta keittoastia keskelle keittoaluetta
 - Käännä säätönuppi asentoon 12.
 - Kiehauta, vähennä tehoa ja jatka hauduttamalla.
9. Matalan tehon valintaan vaikuttavia tekijöitä ovat kypsennettävän nesteen määrä, sakeus sekä tarkkelyspitoisuus.
10. Hauduttamisessa ja oikean tehon valitsemisessa tarvitaan kokemuksen mukanaan tuomaa tietoa.
11. Keittotasolle läikkyneet ruoat on puhdistettava mahdollisimman nopeasti.
12. Ruskistaminen teholla 6...8. Korkeampi teho saattaa polttaa ruoan.



Ilmanoton suodatin on oltava aina paikoillaan kypsennyksen aikana. Suodattimen puhdistamatta jättäminen saattaa aiheuttaa vahinkoja joita takuu ei korvaa

Pyypi keittotaso puhtaalla, haalealla saippuavedellä kostutetulla liinalla. Vaikeat tahrat poistetaan varovasti kaapimella keittotason ollessa vielä lämmin. Tason jäähtyttyä pyyhi vielä kostealla.

4.3. Käytön jälkeen

4.3.1. Puhdistus ja huolto



Katkaise aina virransyöttö laitteeseen ennen puhdistustoimenpiteitä

Suihkuavan veden, höyry- tai painepesurin käyttö laitteen puhdistukseen on kielletty.

Huomio, että liesitaso pysyy kuumana pitkään käytön jälkeen.

Keraaminen liesitaso

Puhdista keraaminen liesitaso kuumalla saippuavedellä ja pehmeällä liinalla.

Älä käytä metallisia kaapimia

Keraaminen liesitaso puhdistetaan samalla tavoin kuin muut vastaavanlaiset pinnat kuten lasi. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia aineita kuten grilli- tai uunisumutetta, tahrn- tai ruosteenpoistoaineita, hankausjauhetta tai karkeita sieniä. Puhdistus on kaikkein helpointa, kun mahdollisesti ylikiehunut ruoka poistetaan välittömästi kostealla pyyhkeellä.

Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät aineet on syytä poistaa heti, koska niiden poistaminen pitkällisen kiinnipalamisen jälkeen on työlästä ja saattaa jättää pysyviä jälkiä liesitasoon.

Liesitasoon mahdollisesti kiinnipalanut ruoka on helppo kaapia irti keraamisen tason puhdistukseen tarkoitetulla kaapimella.

Mikäli muovi- tai alumiinifoliota sulaa liesitasolle, myös niiden poistamiseen käytetään kaavinta.

Kaikessa puhdistamisessa tulisi suosia kemiallista puhdistamista voimakkaan hankaamisen sijasta. Lieden pintojen puhdistukseen käytetään lievästi emäksistä pesuainetta (pH 8-10) veteen laimennettuna käyttöohjeen mukaisesti.

Lieden pohjassa olevat ilmanoton rasvasuodattimet tulee puhdistaa säännöllisesti. Tukkeutunut suodatin estää riittävän jäähdytyksen ja voi aiheuttaa tehon alenemista ja jopa estää liettä toimimasta.

Ruostumattomat teräspinnat

Pinnat pyyhitään kuumalla puhdistusaineliuksella kostutetulla liinalla. Kuivaus ja kiillotus puhtaalla kiualla liinalla.

Valkaisuaineita sisältävien, hankaavien tai syövyttävien puhdistusaineiden käyttö teräspintojen puhdistukseen on kiellettyä.

Hyvin likaiset irrotettavat osat tulee liottaa kuumassa vedessä, jossa on sopivaa puhdistusainetta. Jos osia ei voida irrottaa voidaan saavuttaa hyviä tuloksia käyttämällä lämmintä vettä, sopivaa puhdistusainetta ja pehmeää hankaussientä (Scotch).

4.3.2. Muut huoltotoimet

Laite ei sisällä käyttäjän huollettavissa olevia osia. Huolto on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen suorittavaksi.

5. Asennus

5.1. Yleistä

Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Tätä ohjetta on käytettävä yhdessä laitteen asennuskuvan kanssa.



Laitteen saa liittää sähköverkkoon ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö.

5.2. Ympäristöolosuhteet

Laitte on tarkoitettu käytettäväksi seuraavanlaisissa olosuhteissa:

Korkein ympäristön lämpötila:

- varastointi: -20° C...+70° C
- käyttö: +0° C...+40° C

Korkein suhteellinen ilman kosteus >10%...90%

5.3. Varastointi, kuljetus ja pakkauksen purku

On suositeltavaa säilyttää laite kuljetuspakkauksessaan asennushetken saakka, sillä pakkaus suojaa laitetta ulkoisilta vaurioilta. Mikäli laite kuitenkin joudutaan poistamaan pakkauksestaan, on laite siirrettävä nostettava jalustan välipalkeista esim. puisia välikappaleita käyttäen.

Vaurioiden välttämiseksi liesitasoa ei saa käyttää rakennustyömaa- ja asennusaikaisena työtasona.

5.4. Laitteen sijoitus



Laitte on varustettu omalla jäähdytysjärjestelmällä. Ilmanotto sijaitsee laitteen pohjassa (ks. asennuskuva).

Laitteen ilmanpoistoaukot sijaitsevat laitteen takana

Tuloilman lämpötilan tulee olla alle 40°C. Laitetta ei saa sijoittaa uunien tai muiden lämpölaitteiden läheisyyteen, koska tällöin ympäristön lämpötila saattaa nousta yli 40°C:n.

Asennuksella ei saa heikentää optimaalista ilmanottoa. Varmista riittävä ilmanvaihto. Tuloilman rasvansuodin on pidettävä paikallaan liettä käytettäessä.

Kun liesi on oikeassa kohdassa, se säädetään vaakasuoraan säätöjalkojen avulla. Sen jälkeen takajalat kiinnitetään lattiaan laipoilla ja pulteilla (ks. asennuskuva).

5.5. Sähköliitäntä



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



Sähköliitännän tulee noudattaa paikallisia asennusmääräyksiä. Voimassa olevia kansallisia ja paikallisia sähkötarkastusmääräyksiä on myös noudatettava.

Mahdollisten tulevien huoltotilanteiden helpottamiseksi ja turvallisuuden lisäämiseksi laitekohtainen erotuskytkin on asennettava laitteen välittömään läheisyyteen. Erotuskytkimen tulee erottaa laite kaikkina-
paisesti sähkön syöttöverkosta.

Syöttökaapelin sisääntulo on lieden pohjassa, oikeassa etukulmassa. Liitä syöttökaapeli liitäntäpisteeseen seuraavasti:

- Avaa keraaminen taso ja tue se auki-asentoon kiinnitystangolla. Tanko on lieden sisällä, vasemmalla puolella.
- Liitä syöttökaapeli verkkoliittimeen, joka sijaitsee lieden sisällä, oikealla puolella.
- Kokoa laite käänteisessä järjestyksessä

Ennen keraamisen tason sulkemista varmista, etteivät mitkään johtimet lieden sisällä jää puristuksiin.

5.6. Koekäyttö



Tutustu laitteen käyttöohjeeseen ennen laitteen koekäyttöä. Syöttökaapelin liittämisen jälkeen koekäytä laite.



Käytä induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, jonka pohjan läpimitta on vähintään 120 mm.

- Ota astia, jossa on hieman vettä, ja laita se keskelle valitsemaasi keittopaikkaa.
- Käännä keittopaikan nappi 0 -asennosta mihin tahansa asentoon 1:n ja 12:n välille.
- Vihreä merkkivalo nupin yläpuolella syttyy ja vesi alkaa lämmetä.
- Ota astia pois keittopaikalta, merkkivalo vilkkuu.
- Aseta astia takaisin keittopaikalle, merkkivalo palaa nyt vilkkumatta ja lämmitys jatkuu.
- Säädä suurin teho
- Muutaman minuutin kuluttua tulee puhaltimen käynnistyä
- Käännä nappi 0 -asentoon. Lämmitys loppuu ja merkkivalo sammuu.

6. Vianetsintä

Jos laite ei toimi, tarkista seuraavat asiat:

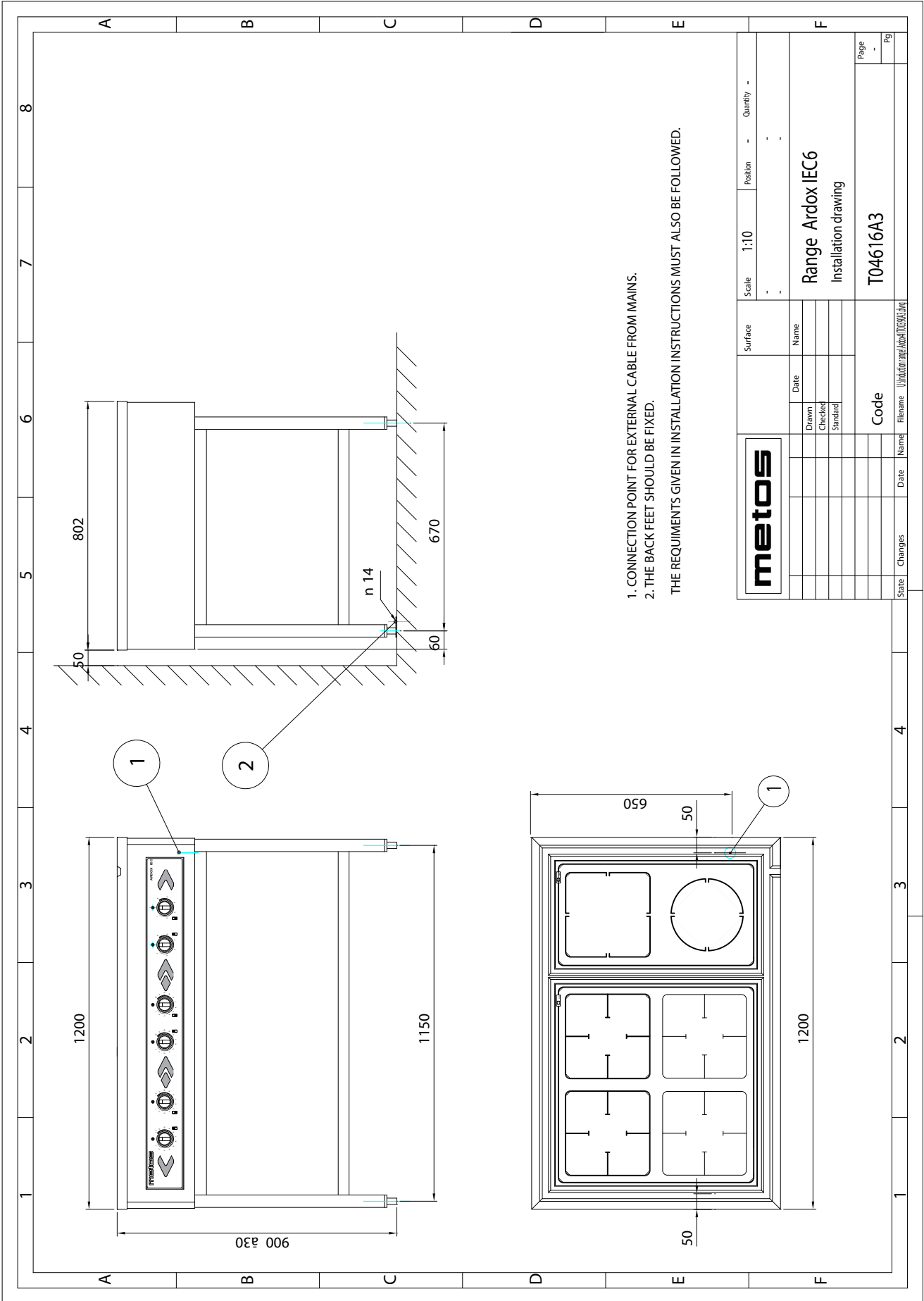
- Onko laitetta käytetty ohjeiden mukaisesti?
- Ovatko irrotettavat osat paikoillaan?
- Onko laitteessa tai sen välittömässä läheisyydessä - usein seinällä - oleva erotuskytkin päällä-asennossa?
- Ovatko varoketaulussa olevat laitteen ylivirtasuojat (sulakkeet) ehjät? Pyydä tehtävään opastettu henkilö tarkistamaan ylivirtasuojat.

Vika	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittoalue ei kuumene riittävästi	Sopimaton keittoastia	Vaihda astia
Keittoalue kuumenee jatkuvasti täydellä teholla	Kytkin vioittunut	Kytkin vaihdettava / kutsu huolto
Keittoalue toimii tyhjänä	Astian tunnistusvika	Vaihda /kutsu huolto
Pienetkin metalliosat kuumenevat	Astian tunnistusvika	Vaihda / kutsu huolto
Keittoalue ei kuumene	Astian pohja pienempi kuin 12 cm.	Tarkista astian koko
	Induktiogeneraattori vioittunut	Vaihda / kutsu huolto
Laite ei toimi	Sulake palanut tai virransyöttö häiriintynyt	Tarkista virransyöttö
Sulakkeet palavat kun laite käännetään päälle	Oikosulku	Vaihda generaattori / kutsu huolto

Induktioyksikön poikkeava toiminta voidaan tunnistaa vihreän merkkivalon välähdyksistä. Merkkivalo välähtää enin yhden pidemmän kerran ja sen jälkeen tietyn määrän lyhyitä välähdyksiä. Lyhyiden välähdysten lukumäärä vastaa virheen numeroa.

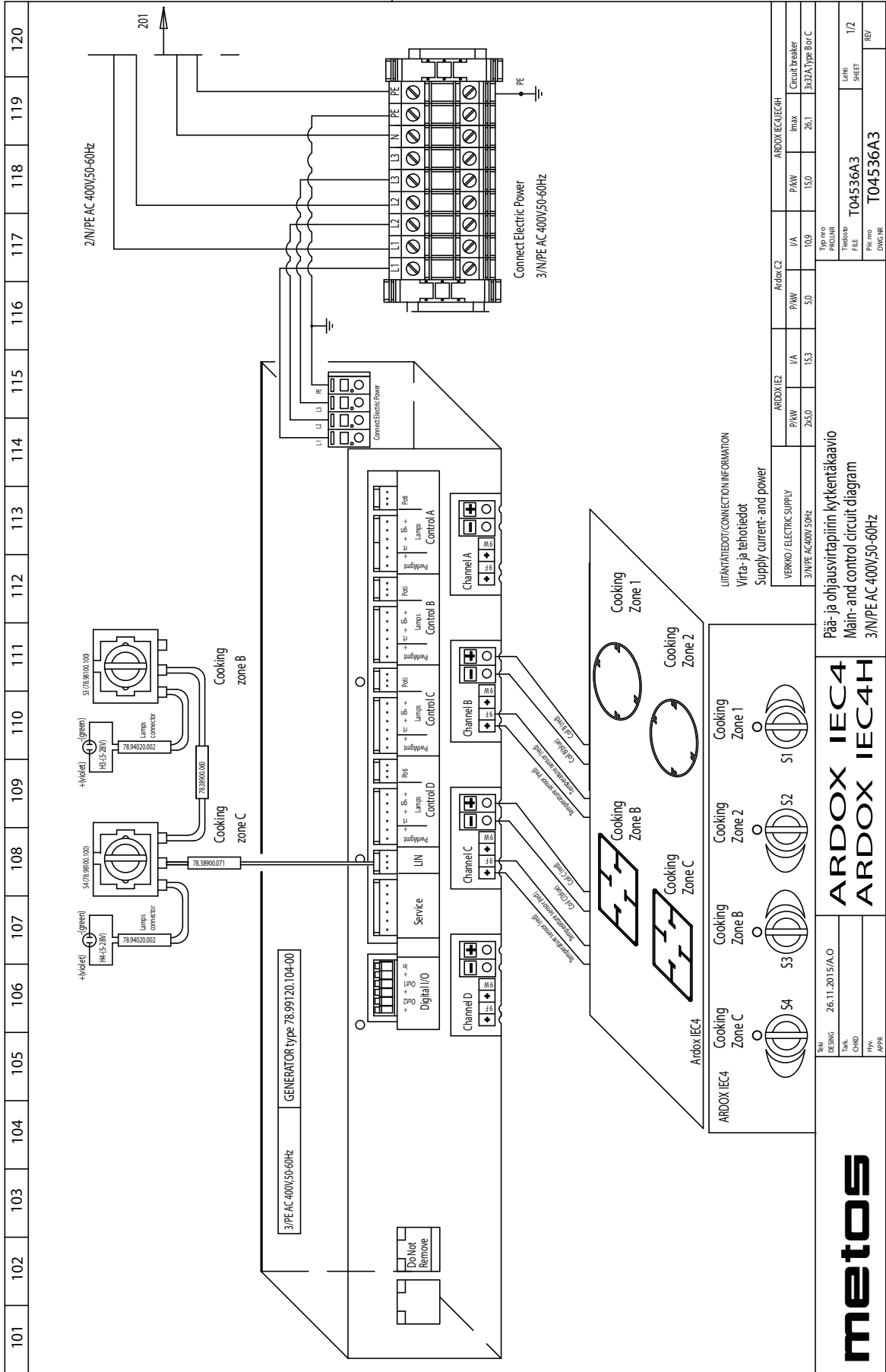
Tietoa mahdollista vioista on alla olevassa taulukossa.

Virhekoodi	Kuvaus	Syy	Korjaustoimenpide
E1<->01	Astia asetettu oikein, vastuksella mutta ei kuumene	Astia vääränlaista materiaalia	Käytä oikeanlaista astiaa
		Väärä tai viallinen kela	Tarkista kela / kutsu huolto
E1<->02	Ei induktiota	Liitännähäiriö	Kutsu huolto
E1<->03	Lämmönvaihtimen lämpötila liian korkea	Ilmanottoaukot ovat tukossa. Puhaltimen suodatin on tukossa. Anturi on vaurioitunut	Puhdista ilmanottoaukot. Puhdista suodatin. Mikäli vika ei korjaannu, kutsu huolto
E1<->04	Keittoalueen lämpötila on liian korkea tai liian matala	Astia on tyhjä	Nosta astia kelalta ja tarkista sen pohja. Sammuta laite ja anna keittoalueen jäähtyä ja käynnistä uudelleen.
		Lämpötilan anturi vaurioitunut	Vaihda anturi / kutsu huolto
		Keittoalueen kela vaurioitunut	Vaihda kela / kutsu huolto
E1<->05	Ohjauksyksikön häiriö	Ohjauksyksikkö / kytkin viallinen tai kytkentä on virheellinen.	Tarkista tai vaihda ohjauksyksikkö, tarkista kytkentä
		Ohjauksyksikön tunnistevirhe	Kytke kela pois päältä, säädä DIP kytkimet oikein
		Ohjauksyksikkö vaurioitunut	Vaihda ohjauksyksikkö / kutsu huolto
E1<->06	Sisälämpötila liian korkea	Ilma-aukot tukossa Puhallin tukossa, lämpötila-anturi vaurioitunut, ulkoisia lämpölähteitä lähellä	Puhdista ilma-aukot Puhdista puhallin
E1<->07	Vastuksen lämpötila	Lämpötila liian korkea	Nosta astia kelalta ja tarkista pohja. Sammuta laite ja anna keittoalueen jäähtyä ja käynnistä uudelleen.
		Lämpötila-anturi vaurioitunut	Anturi on vaihdettava / kutsu huolto
E1<->08	Virransyötön häiriö	Virransyötön häiriö	Tarkista virran saanti verkosta
E1<->10	Kommunikaatiovirhe	Ohjauksyksikkö ei yhteydessä kelaan	Kytke laite sähköverkosta ja tarkista kytkennät
1 E1<->11	Tunnistushäiriö	Ohjauksyksikkö kytketty väärään liittimeen	Kytke ohjauksyksikkö oikeaan liittimeen
		Väärä tunniste	Sammuta generaattori, säädä ohjauksyksikkö uudelleen
		Tunnistus ei onnistu	Odot, ohjauksyksikkö nollautuu n. 30 sekunnin välein.
E1<->13	Virransyötön häiriö	Jännite joko liian korkea tai liian alhainen	Tarkista sähköliitännät
E1<->14	Häiriö liitännässä	Jännite joko liian korkea tai liian alhainen	Tarkista sähköliitännät
E1<->15	Ylikuumenemissuoja	Sähkövirran syöttöhäiriö	Sammuta laite, odota muutama sekunti ja kytke virta uudelleen
		Tyhjä astia	Poista astia. Sammuta laite ja anna keittoalueen jäähtyä ja käynnistä uudelleen.
		Kelan lämpötila-anturi vaurioitunut	Vaihda anturi - kutsu huolto



1. CONNECTION POINT FOR EXTERNAL CABLE FROM MAINS.
 2. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED.
- THE REQUISIMENTS GIVEN IN INSTALLATION INSTRUCTIONS MUST ALSO BE FOLLOWED.

metos		Surface	Scale	1:10	Position	-	Quantity	-
Drawn	Date	Name						
Checked								
Standard								
Code			Range Ardox IEC6			Installation drawing		
Code			T04616A3			Page		
State			Changes			Pg		
Date	Name	Filename	\\hob\pape\hob\T04616A3.dwg					



LIITÄNTÄPIIRIT/CONNECTION INFORMATION
 Virta- ja tehotiedot
 Supply current- and power

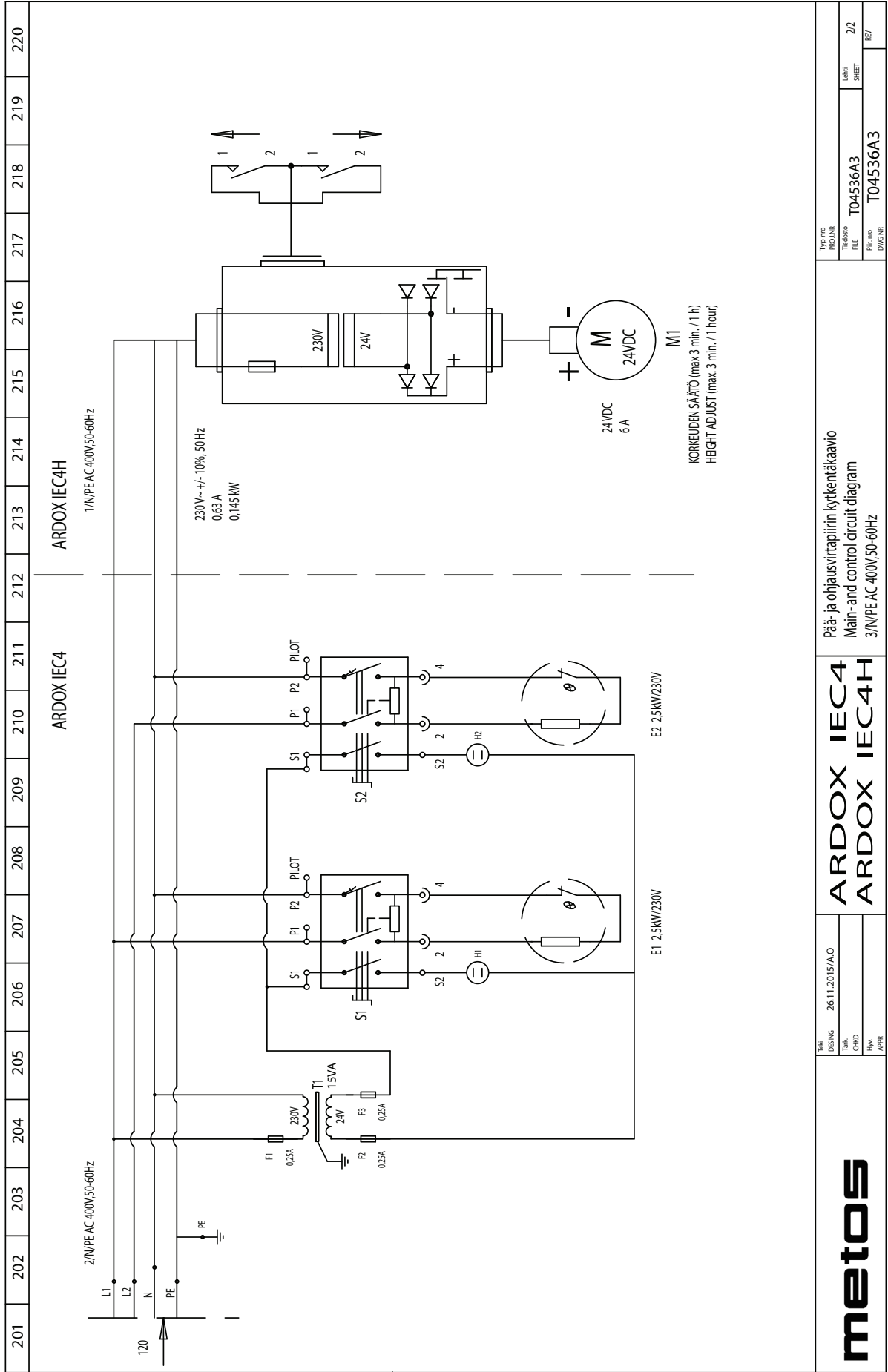
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY		Ardox IEC2		Ardox C2		Ardox IEC4/IEC4H	
3/IN PE AC 400V 50Hz	3/IN PE AC 400V 50Hz	P/W	I/A	P/W	I/A	P/W	I/Max
		25,0	15,3	5,0	10,9	15,0	26,1
							Circuit breaker
							3x32A Type B or C

Type no	PROJ.NR	Ardox IEC4/IEC4H
Index no	FILE	T04536A3
File no	SHEET	1/2
DWG.NR	REV	T04536A3

Pää- ja ohjauksvirtapiiriin kytkentäkaavio
 Main- and control circuit diagram
 3/IN/PE AC 400V/50-60Hz

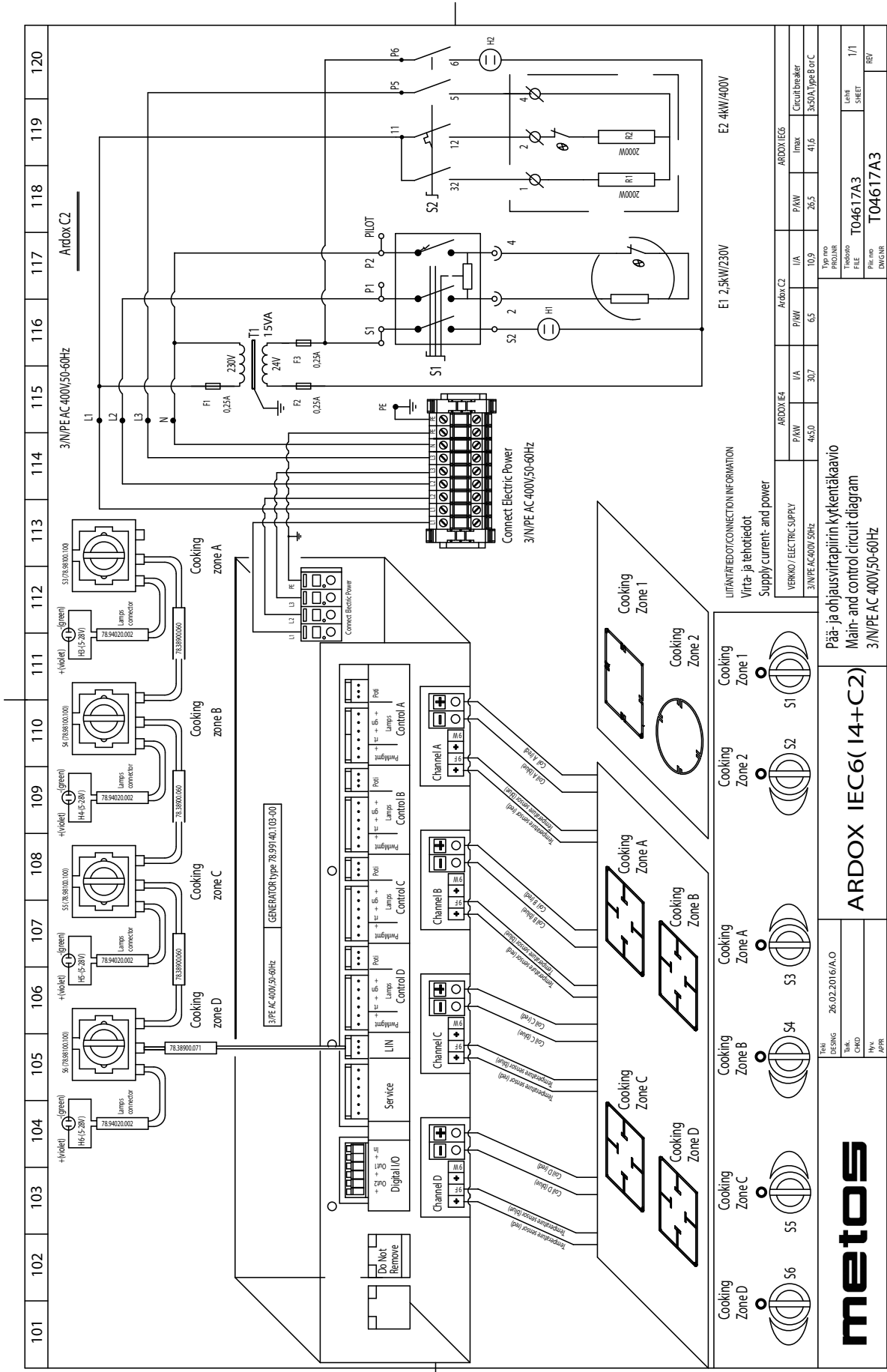
ARKOX IEC4	ARKOX IEC4H
------------	-------------

ARKOX IEC4	ARKOX IEC4H
ARKOX IEC4	ARKOX IEC4H



201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

		DESING 26.11.2015/A.O TARK. CHRD. KÄY. APPR.		ARDOX IEC4 ARDOX IEC4H		Pää- ja ohjauvirtapiiriin kytkentäkaavio Main- and control circuit diagram 3/N/PE-AC 400V/50-60Hz		Typ. no PROJ. NR Tiedosto FILE Pää- no OHJ. NR		T04536A3 T04536A3		LÄHTI SHEET 2/2		REV REV	
--	--	--	--	---------------------------	--	---	--	---	--	----------------------	--	-----------------------	--	------------	--



ARDOX IEC

ARDOX IEC4	I/A	P/AV	I/A	P/AV	I/A	P/AV	I/A	ARDOX IECG
4x5.0	30.7	46.5	6.5	26.5	41.6	26.5	41.6	Imax
3N/PE AC 400V/50Hz								

Typo no
PROJNR

ARDOX IECG
Imax

UUFANTÄRDOT/CONNECTION INFORMATION
Virran- ja tehnotiedot
Supply current- and power

VERKKO/ ELECTRIC SUPPLY	I/A	P/AV	I/A	P/AV	I/A	P/AV	I/A
3N/PE AC 400V/50-60Hz	30.7	46.5	6.5	26.5	41.6	26.5	41.6

Typo no
PROJNR

ARDOX IECG
Imax

Pää- ja ohjauksvirtapiiriin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3N/PE AC 400V/50-60Hz

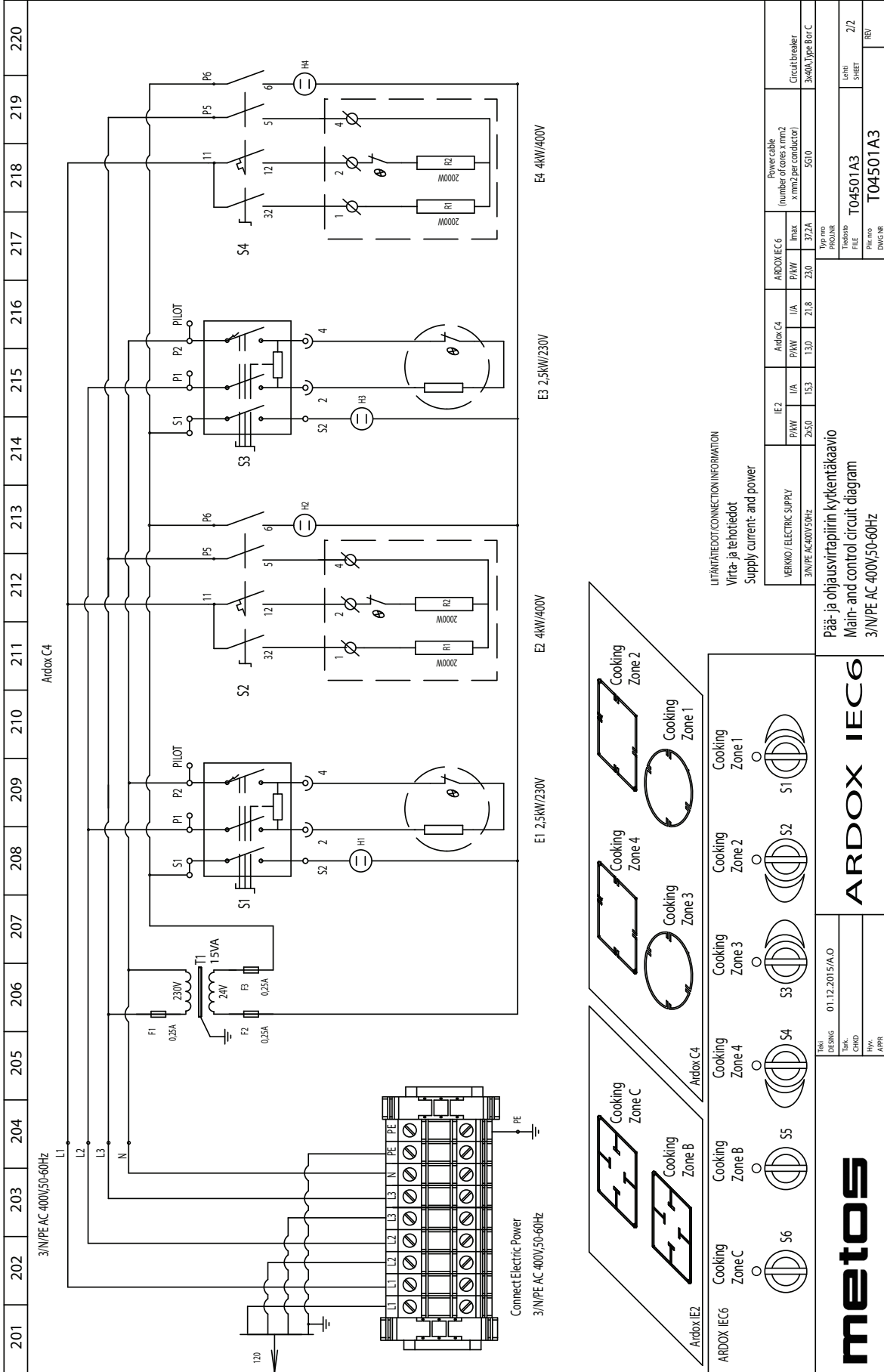
ARDOX IEC6 (I4+C2)

26.02.2016/AL.O

204617A3
T04617A3

1/1
REV





LIITÄNTÄEHDOT/CONNECTION INFORMATION
Viitta- ja tehötiedot
Supply current- and power

VERKKO/ ELECTRIC SUPPLY		IE 2		Ardox C4		ARDOX IEC 6		Power cable (number of cores x mm ² x mm ² /per conductor)	
3/N/PE AC 400V/50Hz	25-0	I/A	15.3	I/A	13.0	I/A	21.8	23.0	3x40A, Type B or C
		P/Max	25.0	P/Max	13.0	P/Max	21.8	23.0	5G10

Pää- ja ohjausvirtapiirin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/N/PE AC 400V/50-60Hz

ARDOX IEC6

01.12.2015/A/O
D.K.
C.M.D.
P.V.
P.P.P.

metos

Määre	Tyyppi	Arvo
Ulkomitat LxSxK	Ardox IEC 4	802x802x900 mm
	Ardox IEC 6	1202x802x900 mm
Keraamisen tason mitat LxS	Ardox IEC 4	650x650 mm
	Ardox IEC 6	650x650 + 347x650mm
Keittopaikka 2 kpl infrapuna	Ardox IEC 4	2500W, Ø230 mm
	Ardox IEC 6	2500W, Ø1x230 mm + 4000W, 1x270x270mm
Keittopaikka 2 kpl induktio	Ardox IEC 4	5000W, 270x270 mm
Keittopaikka 4 kpl induktio	Ardox IEC 6	4x5000W, 270x270 mm
Tehon säätö	Ardox IEC 4 & 6	Portaaton tehonsäädin, keittopaikkakohtainen merkkivalo
Materiaali	Ardox IEC 4 & 6	Keraaminen liesitaso, ulkovuoraukset ruostumatonta terästä
Paino pakkauksineen	Ardox IEC 4	n. 95 kg
	Ardox IEC 6	n. 200 kg
Paino ilman pakkausta	Ardox IEC 4	n. 60 kg
	Ardox IEC 6	n. 160 kg
Pakkauksen mitat LxSxK	Ardox IEC 4	860x920x1050 mm
	Ardox IEC 6	1260x920x1050 mm
Sähköliitäntä	Ardox IEC 4 & 6	Katso asennuskuvat
Käyttöolosuhteet	Ardox IEC 4 & 6	> +5°C...40°C, suhteell. ilman kosteus max. > 30%...90%

Päiväys / Datum / Date

26.02.2016

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

METOS AS

Osoite / Adress / Address

Saha tee 18
74201 Loo, Harjumaa
ESTONIA

vakuutamme yksinomaan omalla vastuullamme, että seuraava tuote:
försäkrar helt på eget ansvar att följande produkt:
declare under our sole responsibility that the product:

Nimi, tyyppi tai malli / Namn, typ eller modell / Name, type or model

Liesi / Spis / Range ARDOX -sarja / serien / series
Mallit / Modeller / Models :
IE2, IE4, IE6, IEC4, IEC6

johon tämä vakuutus liittyy, on (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan standardin (seuraavien standardien) tai muun normatiivisen asiakirjan (muiden normatiivisten asiakirjojen) vaatimusten mukainen
till vilken denna försäkran hör, uppfyller (vid behov) kraven i följande standard (standarder) eller annat (andra) normativa dokument

to which this declaration relates is in conformity with (if necessary) the following standard(s) or other normative document(s)

Tunnus, vuosiluku tai julkaisupäivä / Beteckning, årtal eller publiceringsdatum / Designation or number, year or date of issue

EN-SFS 292-1:1991 ; EN-SFS 292-2:1991
EN-SFS 60204-1:1993 ; (osittain / delvis / partly)
EN-SFS 60335-1:2003 ; EN-SFS 60335-2-36:2003

ja noudattaa (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan direktiivin (seuraavien direktiivien) määräyksiä
och följer (vid krav) följande direktivs bestämmelser
and in conformity with (if necessary) orders of following directive(s)

98/37/EC
LVD 73/23
EMC 89/336/EEC

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

Loo 26.02.2016

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


Andres Kirstein, Managing Director


Jaan Muru, Production Manager

metos
kitchen intelligence®