

metos

INDUKTIONSSPIS

METOS ARDOX IEC

TYP: IEC4, IEC6

Installations- och bruksanvisningar

Översättning av tillverkarens originaldokumentation



1.5.2020
(Från och med 1.5.2020 Rev.2.0)

4210070, 4210073

1.	Allmänt.....	3
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
2.	Säkerhetsföreskrifter	4
2.1.	Säker användning	4
2.2.	Säkerhetsföreskrifter då fel uppstår	4
2.3.	Ur bruktagning.....	4
3.	Funktionsbeskrivning.....	5
3.1.	Allmänt	5
3.2.	Apparatens användningsområde	5
3.2.1.	Annan användning	5
3.3.	Konstruktion och funktionsprincip	5
3.3.1.	Brytare och signallampor.....	5
4.	Användningsföreskrifter	6
4.1.	Innan användning	6
4.1.1.	Val av kokkärl för de infraröda kokzonerna.....	6
4.1.2.	Val av kokkärl för induktions-kokzonerna	6
4.1.3.	Typ av kokkärl och kokkärlets skick.....	8
4.2.	Bruksanvisning	9
4.2.1.	Användning av spisen.....	9
4.2.2.	Tips.....	9
4.3.1.	Rengöring och underhåll	10
4.3.2.	Annan service.....	10
5.	Installation	11
5.1.	Allmänt.....	11
5.2.	Installationsomgivning.....	11
5.3.	Transport till installationsplatsen och uppackning.....	11
5.4.	Spisens placering	11
5.5.	Elanslutning	12
5.6.	Provkörning.....	12
6.	Felsökning.....	13
7.	Tekniska specifikationer.....	15

1. Allmänt

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

Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

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

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

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

Om ovanstående anvisningar ej följes kan apparatens säkerhet äventyras.

Tillverkaren tar inte ansvar för eventuella skador i fall anvisningar och varningar i denna handbok försummas.

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

- Kokzonen värms av värmen från kokkärlet.
- Kokzonerna är heta ännu en lång tid efter att de stängts av, även om den synliga värmestrålning har upphört.
- Säker hantering av kok- och stekkärl förutsätter alltid användning av skyddshandskar.
- Lämna inte spisen påslagen under långa perioder helt utan tillsyn.
- Placera inte aluminiumfolie eller plastkärl på den heta kokyten.
- Eftersom metallföremål värms på en påkopplad värmeplatta, bör inga matlagningsredskap, bestick osv. ställas på induktionsspisen.
- Var försiktig när du använder induktionsspisen, eftersom ringar, klockor osv. kan värmas upp i närheten av kokyten.
- Personer med en pacemaker bör fråga sin läkare om de är säkra i närheten av en induktionsspis.

2.2. Säkerhetsföreskrifter då fel uppstår



Om den keramiska plattan är sprucken, bör spisen omedelbart kopplas ur elnätet.

2.3. Ur bruktagning

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 återvändbara material omhändertages bäst genom att använda branschens yrkesarbetskraft

3. Funktionsbeskrivning

3.1. Allmänt

Ardox IEC spisen är en apparat med två olika typer av värmesystem. Två kokzoner värms med hjälp av induktion medan ytterligare två kokzoner värms av infraröda (strålning) värmeelement.

3.2. Apparatus användningsområde

Apparaten är avsedd för tillredning av mat i olika beredningskärl. Apparaten kan användas för tillredning, att hålla varmt, flambéring, stekning osv. av mat.

3.2.1. Annan användning



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



Tillredning av mat direkt på den keramiska hällen är förbjudet.

3.3. Konstruktion och funktionsprincip

Kokyten är försedd med två kokzoner som värmer upp kärlet med hjälp av induktionsteknik och två kokzoner som värmer kärlet med infraröda värmeelement. Kokzonerna med induktionsteknik är markerade på den keramiska ytan med fyrkanter. De infraröda kokzonerna är märkta med cirklar.

Ett kokkärl som placeras på en induktionskokzon värms upp av ett elektromagnetiskt fält, som genereras av induktionsenheten. Magnetfältet inverkar endast på kokkärlens botten. Om kärlet tas av kokzonen avslutas energiöverföringen omedelbart. Om kärlet placeras tillbaka, överförs effekt

Ett kokkärl som placeras på en infraröd kokzon värms upp av ett värmeelement som är placerat under den keramiska ytan.

3.3.1. Brytare och signallampor

Alla kokzoner har sparat steglös effektregulator, med vilken kokzonens effekt kan justeras. Vreden för induktionszonerna är placerade till vänster och vreden för de infraröda kokzonerna till höger på frontpanelen.

Ovanför varje regulator finns en grön signallampa. En tänd signallampa meddelar att strömmen är på och energi överförs till ifrågavarande kokzon.

Kokzonerna med infraröd teknik

Spisen börjar överföra energi när du vrider kokzonens regulator från läge 0 i vilket som helst läge mellan 1 och 6. Maximi effekt får man med läge 6 och minimi effekt med läge 1.

Kokzonerna med induktionsteknik

Spisen börjar överföra energi när du placerar ett kärl på kokzonen och vrider kokzonens regulator från läge 0 i vilket som helst läge mellan 1 och 12. Maximi effekt får man med läge 12 och minimi effekt med läge 1.

4. Användningsföreskrifter

4.1. Innan användning

4.1.1. Val av kokkärl för de infraröda kokzonerna

Kokkärl av rostfritt stål, aluminium och emaljerat stål är lämpligaste för matlagning. Kokkärl av emaljerat gjutjärn kan också användas om de hanteras med extra omsorg.



Kärl av koppar, keramik och glas lämpar sig inte för de infraröda kokzonerna.

4.1.2. Val av kokkärl för induktions-kokzonerna



Använd kokkärl av rostfritt stål med flerskiktetsbotten. En magnetisk induktionsbotten utgör en del av kokzonens magnetiskt fält. Kärl av emaljerat stål och emaljerat gjutjärn kan även användas.



För induktionsspisar lämpliga kärl kan vanligen identifieras på grund av markering "Induction" i kärlets botten. Om kärlet inte har denna märkning, kontrollera med en permanent magnet om kärlet är lämpligt. Magneten bör fastna i kärlets botten.



När kokkärlets bottendiameter är över 120 mm aktiveras kokzonen men inte med full effekt (5kW). Full effekten nås med bottendiameter 200 mm.

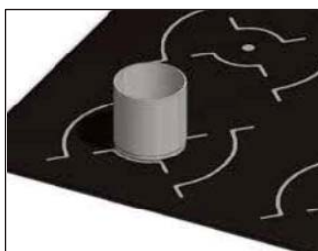
Kärl av koppar, keramik och glas lämpar sig inte för den keramiska spisen.

Kokkärl av rostfritt stål, i vilkas botten en permanent magnet inte fastnar, kan inte heller användas på induktionsspisen.

Den största nyttan av både spis och kärl erhålles med beaktande av följande:

- Lyft kärlena, släpa dem ej längs ytan.
- Använd alltid kärl av god kvalitet och med jämna och släta bottenytor.
- Låt heta kärl svalna innan de läggs i kallt vatten.
- Kontrollera att kärlena har rena och torra botten innan användningen.
- Vänd kärlenas handtag så att de är tryggt placerade och så långt som möjligt från värmekällor.
- Använd alltid lock förutom vid stekning.
- Välj kärl och kokzon så att deras diametrar är ungefär lika.
- Kärl av god kvalitet överför värme väl, så kokzonens låga eller medelstora effekt räcker vanligen.

Korrekt användning av kokkärl och kokzoner, se sidor 7 och 8.



Kokzonen kommer inte att fungera

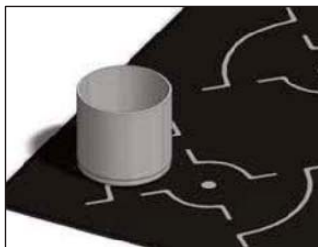
Ø110mm kärl - Om den inre cirkelns markeringar kan ses, är kärlet för litet. Spisen identifierar inte kärlet.



Kokzonen kommer att fungera

Ø120mm kärl - idealt kärl placerat i mitten. Den inre cirkelns markeringar syns inte.

Obs: Markeringarna underlättar kokkärlets placering.



Kokzonen kommer inte att fungera

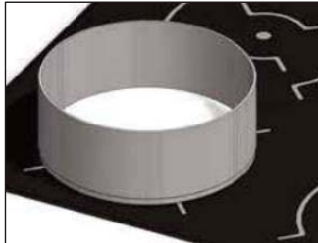
Ø120mm kärl - idealt kärl som placerats fel. Endast hälften av kärlets botten kommer att värmas upp.



Kokzonen kommer att fungera - men

Ø180mm kärl - idealt kärl. Trots att kärlet placerats fel kommer kärlets hela botten att värmas upp. Kärlet är inte placerat mitt på kokzonen.

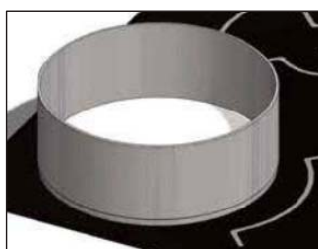
DENNA PLACERING AV KOKKÄRLET REKOMMENDERAS INTE



Kokzonen kommer att fungera

Ø270mm kärl - idealt kärl placerat i mitten. Den inre cirkelns markeringar syns inte.

Obs: Markeringarna underlättar kokkärlets placering.



Kokzonen kommer att fungera - men

Ø270mm kärl - idealt kärl som placerats fel. Endast tre fjärdedelar av kärlets botten kommer att värmas upp.

OBS:

Kokkäril mindre än Ø270 mm kommer att reducera kokzonens effekt.

4.1.3. Typ av kokkärl och kokkärls skick



Obs

Ett lämplig kokkärl är tillverkat av järnmaterial eftersom detta är magnetiskt och kommer att reagera på induktionsfältet. Försäkra att kokkärl passar för induktionsteknik.

Om kokkärls botten har skadats eller buktats utåt eller inåt bör kärlet inte användas. se nedanstående.



Kokkärls botten är **plant** och idealt för användning.
Obs: Kokkärlen bör hållas rena och skyddas mot skador.
Smutsiga skadade kärll minskar kokeffekten.



Kokkärls botten är **inte plant** utan har buktats utåt. Kokeffekten kommer att minskas avsevärt. Det finns till och med en risk att kärlet inte kommer att identifieras.
Obs: Det finns en stor risk att detta sker om kokkärl har skadats, t ex stora bucklor.



Kokkärls botten är **inte plant** utan har buktats inåt. Kokeffekten kommer att minskas avsevärt. Det finns till och med en risk att kärlet inte kommer att identifieras.
Obs: Det finns en stor risk att detta sker om kokkärl har skadats, t ex stora bucklor.



Matrester som fastnat på kokkärls botten kommer att leda till att ena kanten av kärlets botten ligger längre ifrån induktionsfältet än andra kanten. Detta kommer att minska på kokeffekten och kärlets botten värms inte upp jämnt. Håll alltid kokkärl rena.



De tre ovanstående punkterna som märkts med **X** kommer att leda till att induktionsspolen överhettas varvid överhettningsskyddet löser ut. Om detta händer, slå av strömmen. Överhettningsskyddet självåterställs när temperaturen sjunkit.

4.2. Bruksanvisning

4.2.1. Användning av spisen



Ardox IEC -spisens keramiska kokzoner värms upp mycket snabbt vilket gör föruppvärmning onödig.

Infraröda kokzoner:

Välj kokzon enligt kokkärlens diameter och mat som skall tillredas. Starta kokningen i läget "6" och när kokningen börjar kan effekten minskas enligt behov. Kärlet bör ställas mitt på kokzonen; annars värms kärlets botten ojämnt.



Trots att de infraröda kokzonerna är utrustade med överhettningsskydd bör de inte lämnas påslagna utan kokkärl för längre tider. Om kokzonens inställda effekt överstiger kokkärlens värmemottagningskapacitet kommer temperaturbegränsningen att justera effekten enligt behov.

Induktions kokzonerna:

Spisen börjar överföra energi när du placerar ett kärl på kokzonen och vrider kokzonens regulator från läge 0 i vilket som helst läge mellan 1 och 12. Maximi effekt får man med läge 12 och minimi effekt med läge 1.



Kokzonen kontrolleras av en temperaturgivare. Överhettade kärl (het olja, tomma kärl) kan igenkännas och energiöverföringen stoppas. Kokzonerna måste startas igen efter att de har svalnat.



Om det under spisens användning uppstår längre avbrott i eldistributionen, bör spisens effektregulatorer ställas i 0-läge. Detta för att spisen inte skall oväntat kopplas på när elavbrottet upphör.

4.2.2. Tips

1. Före användning, se till att hällen är ren, torr och fri från fett. Avlägsna alla fastbrända matrester.
2. Bekanta dig med kokzonerna och kontrollinställningarna.
3. Varje kokzon har en effekt på 5kW.
4. Varje kokzon styrs av individuell regulator.
5. Regulatorns inställningar 1 - 12. (1 - lägsta effekt, 12 - högsta effekt).
6. Spisen passar för kokning, ångkokning, stekning och flötyrkokning mm.
7. Försäkra att kokkärlen som används passar för induktionsbruk.
8. Koka vätska enligt följande:
 - Fyll på vätska i kärlet och placera det mitt på kokzonen.
 - Vrid kokzonens vred till läget 12.
 - När vätskan börjar koka, vrid ner effekten så vätskan småkokar.
9. Den lägre inställning är beroende av vätskans mängd och täthet och även stärkelsehalten.
10. Att välja rätt effekt för småkokning kräver erfarenhet.
11. Alla spill bör rengöras från hällen så snart det är praktiskt möjligt.
12. Bryning vid inställning 6 - 8. Högre inställning kan leda till att livsmedlet bränns fast



Underlåtenhet att rengöra filtret regelbundet kan orsaka problem som inte kommer att omfattas av garantin. Luftintagsfiltret måste alltid vara på plats under drift.

Torka keramikhällen ren med en fuktig duk och varmt tvålatten. För besvärliga fläckar, använd en skrapa medan kokzonen fortfarande är varm.

Torka med en fuktig duk när hällen har svalnat.

4.3. Efter användning

4.3.1. Rengöring och underhåll



Användning av vattenslang eller trycktvätt vid rengöringen är förbjudet.

Kom ihåg att den keramiska hällen är het ännu en lång tid efter användning.

Den keramiska hällen

Rengör hällen med varmt tvålatten och en mjuk trasa. Använd inte metallskrapor.

Rengöringen av den keramiska ytan sker lika som rengöring av andra liknande ytor, som t.ex. glasytor. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel, så som grill- och ugnsspray, fläck- och rostborttagning, skurpulver eller grova svampar. Rengöringen är allra lättast om överkok omedelbart avlägsnas med en fuktig rengöringsduk.

Socker och kraftigt sockerhaltiga ämnen är det skäl att omedelbart torka bort. Efter en längre tids vidbränning är det arbetsdrygt att få bort dem och risken för bestående fläckar på kokyten ökar.

Matrester som eventuellt bränns fast på den keramiska ytan är lätt att skrapa bort med en skrapa avsedd för rengöring av sådan yta.

Om plast- och aluminiumfolie trots allt smälter ned på kokyten, kan skrapan användas även för deras avlägsnande.

Vid all rengöring rekommenderas kemiska rengöringsmetoder i stället för mekaniska. För rengöring av spisens ytor används svagt alkaliskt rengöringsmedel (Ph 8-10) utspätt i vatten enligt bruksanvisningen.

Luftintagets fettfilter som finns i spisens botten bör rengöras regelbundet. Ett smutsigt filter hindrar behövlig kylning, kan minska effekten och t.o.m. hindra spisen att fungera.

Ytor av rostfritt stål

Dessa ytor bör rengöras med varmt vatten och rengöringsmedel och seda torkas och poleras med en mjuk duk.

Rengöringsmedel som innehåller blekmedel, slipmedel eller frätande kemikalier skadar de rostfria ytorna och får inte användas.

Hårt smutsade delar som kan tas loss kan blötläggas i varmt vatten med ett godkänt rengöringsmedel. Om delar inte kan avlägsnas, ger varmt vatten med godkända rengöringsmedel och nylon eller Scotch rengöringsdynor bra resultat.

4.3.2. Annan service



Apparaten innehåller ej komponenter, som användaren kan utföra service på. Service bör utföras av bemyndigad servicepersonal.

5. Installation

5.1. Allmänt

Installationen av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Denna manual skall användas tillsammans med apparatens installationsritning.



Apparaten får anslutas till el- och vattennätet endast av behörig yrkespersonal.

5.2. Installationsomgivning

Apparaten är avsedd för användning i följande förhållanden:

Max. omgivningstemperatur:

- Förvaring: -20° C...+70° C
- Användning: +0° C...+40° C

Max. relativ luftfuktighet:: 10% to 90%

5.3. Transport till installationsplatsen och upppackning

Bäst kan spisen förflyttas i sin egen transportförpackning samtidigt som den är skyddad mot yttre skador. Om spisen 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 spisen inte användas som avlastningsyta under byggnads- och installations-skede.

5.4. Spisens placering



Apparaten är utrustad med eget kylningssystem. Luftintag ligger i spisens botten (se installationsritning) och luftuttag baktill.

Intagsluften bör vara under 40°C.

Apparaten får inte placeras i närheten av ugnar eller andra värmestrålande apparater, eftersom omgivningens temperatur då kan stiga över 40°C.

Optimalt luftintag får inte försämrats med installation. Säkerställ tillräcklig ventilation. Luftintagets fettfilter bör vara på sin plats när spisen används.

När spisen är på sin rätta plats, bör den justeras i vågrätt läge med hjälp av justerbara fötterna. Därefter bör apparaten fästas i golvet med hjälp av flänsarna i de bakre fotskruvarna (se installationsritning).

5.5. Elanslutning



Kontrollera, att nätspänningen är den samma, som anges på typskylten.



Elanslutningarna måste uppfylla lokala installationsregler. I kraft varande, nationella och lokala direktiv bör även observeras.

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

Anslutningskabelns genomföring ligger i spisens botten, i det främre högra hörnet. Matningskabelns anslutning till anslutningspunkten utgörs enligt följande:

- Öppna spishällen och lås den i öppetläge med fixeringsstången. Stången ligger inne i spisen, på vänstra sidan.
- Anslut matningskabeln till uttagsplinten som finns inne i spisen, på högra sidan.
- Sätt ihop delarna i omvänd ordning.

Innan den keramiska plattan kopplas på plats skall man kontrollera, att inga kablar inne i spisen kan komma i kläm.

5.6. Provkörning



Bekanta dig med apparatens bruksanvisning innan provning påbörjas. Efter anslutningen bör spisen provas.



Använd ett kärl som lämpar sig för induktionsspis, med en diameter på minst 12 cm.

- Fyll på lite vatten i ett kärl och placera det mitt på kokzonen.
- Vrid vredet från 0-läge till vilket som helst läge mellan 1 och 12. Signallampan (grön) tänds och vattnet värms.
- Ta kärlet av kokzonen, signallampan blinkar.
- Placera kärlet tillbaka på kokzonen, signallampan tänds och värmeprocessen fortsätter.
- Ställ in högsta effekt
- Efter några minuter bör apparatens fläkt starta.
- Vrid vredet i 0-läge. Värmeprocessen avstannar, signallampan släcks.

6. Felsökning

I det fall apparaten inte fungerar, kontrollera följande:

- Har apparaten använts enligt anvisningarna i manualen?
- 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 överströmsskydd (säkringar) i elcentralen hela? Be en behörig person kontrollera överströmsskydden.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Otillräcklig värme från kokzonen	Kärl av opassande material	Byt kärl
Kontinuerlig upphettning av kokzonen vid maximal effekt	Vredet felaktigt	Kontakta service, koppla spisen ur elnätet
Kokzonen värm upp trots att inget kärl finns på zonen	Kärlidentifieringen defekt	Kontakta service
Små metallföremål upphettas	Kärlidentifieringen defekt	Kontakta service
Kokzonen värms inte	Kärlets bottendiameter är mindre än 12 cm	Använd lämpligt kärl
	Felaktig generator	Kontakta service
Apparaten reagerar inte	Elmatningsproblem	Kontrollera elmatningen (kabeln kopplad till vägguttaget), kontrollera säkringar
Säkringen löser ut då apparaten kopplas på	Kortsluten generator	Kontakta service

Induktionsenhetens avvikande funktion kan igenkännas på grund av den gröna signallampans blinkar. Signallampan lyser först upp en längre period och detta följs av ett antal snabba blinkningar. Antal snabba blinkningar är felkoden. Detta mönster upprepas fortgående

Felkod	Beskrivning	Orsak	Åtgärd
E1<->01	Kärlet rätt placerat på kokzonen men värms inte upp	Kärl av opassande material	Använd kärl som passar för induktionsspisar
		Fel eller defekt spole	Granska spolen / kontakta service
E1<->02	Ingen induktion	Kontaktfel	Kontakta service
E1<->03	IGBT temperatur för hög	Apparatens luftöppningar blockerade. Fläkten blockerad. Felaktig givare	Rengör lutöppningarna Frigör fläkten / granska fläktens rotation Kontakta service
E1<->04	Kokzonens temperatur för hög eller för låg	Tomt kärl	Avlägsna kärlet, granska kärlets botten. Stäng av spisen och låt zonen svalna och försök på nytt.
		Felaktig temperaturgivare	Kontakta service
		Felaktigt kretskort	Kontakta service
E1<->05	Fel i styrenheten	Defekt styrenhet / uppkoppling	Kontakta service
		Styrenhetens Identifieringsfel	Kontakta service
		Defekt styrenhet	Kontakta service
E1<->06	Spisens inre temperatur för hög	Apparatens luftöppningar blockerade. Fläkten blockerad. Felaktig givare Yttre värmekällor i spisens närhet	Rengör lutöppningarna Frigör fläkten / granska fläktens rotation
E1<->07	Generatortemperatur	Generators temperatur för hög	Avlägsna kärlet från kokzonen, stäng av spisen och vänta tills kokzonen svalnat
		Felaktig temperaturgivare	Kontakta service
E1<->08	Fasfel	Elmatningsfel	Granska elmatningen
E1<->10	Kommunikationsfel	Styrenheten är inte i kontakt med generatorn	Kontakta service
1 E1<->11	Identifieringsproblem	Styrenheten ansluten till fel anslutning	Kontakta service
		Fel identifiering	Kontakta service
		Misslyckad identifiering	Vänta, styrenheten återställs med 30 s. mellanrum.
E1<->13	Elmatningsproblem	För hög eller för låg spänning	Granska elmatningen
E1<->14	Fel uppkoppling	För hög eller för låg spänning	Granska elmatningen
E1<->15	Överhettningsskydd	Elmatningsproblem	Bryt strömtilförseln med hjälp av huvudbrytaren, vänta några sekunder och koppla på elmatningen på nytt
		Tomt kokkärl	Avlägsna kärlet, stäng av kokzonen och vänta några minuter tills kokzonen svalnat
		Felaktig temperaturgivare	Kontakta service

7. Tekniska specifikationer

Technical drawing of the Range Ardox IEC induction cooktop, showing front and side views with dimensions and callouts.

Dimensions:

- Front view: 900±30 (width), 802 (height), 250 (control panel depth)
- Side view: 802 (depth), 670 (height), 60 (base height), $\phi 14$ (hole diameter)
- Top view: 650 (width), 50 (depth)

Callouts:

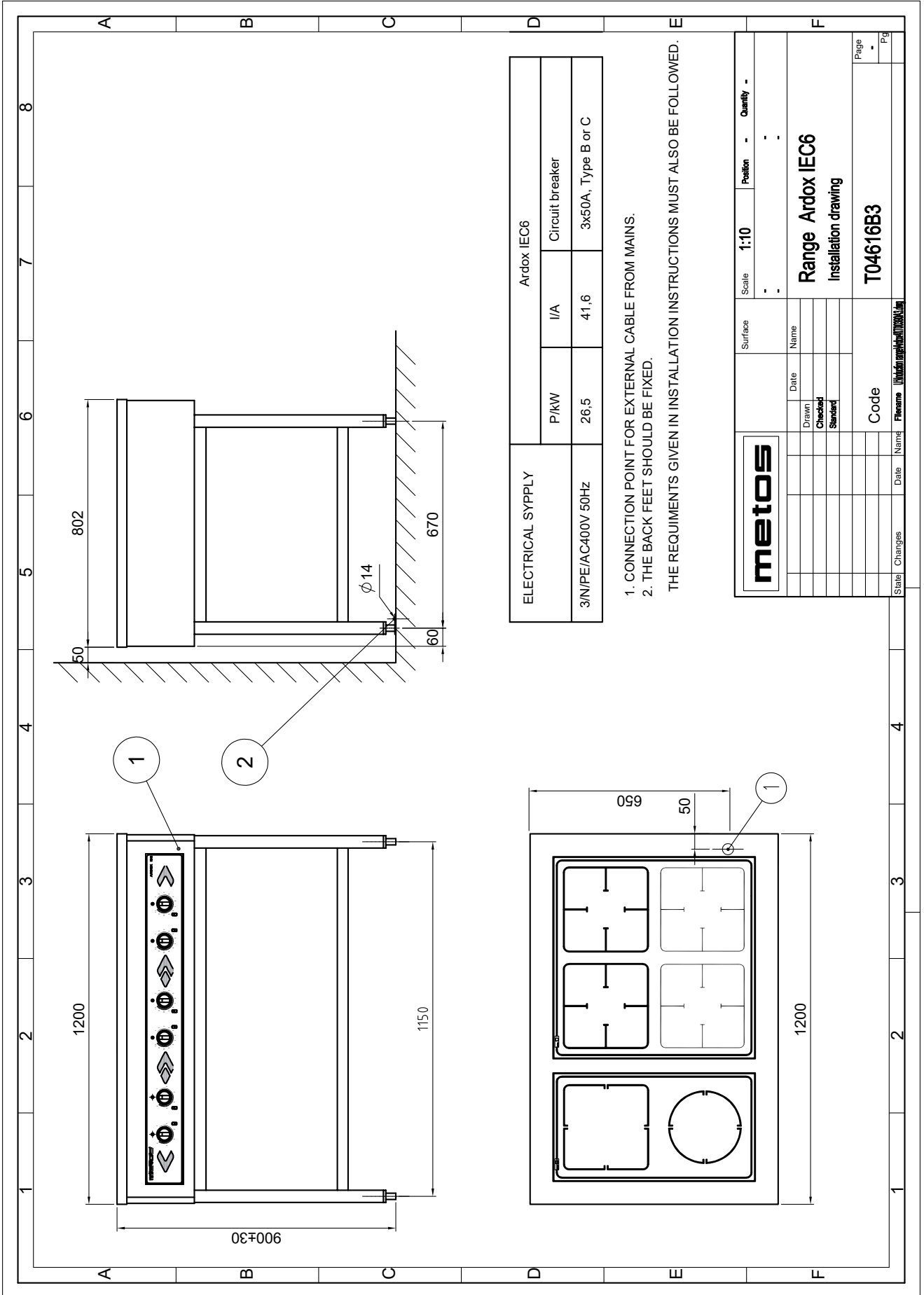
- 1: Connection point for external cable from mains.
- 2: The back feet should be fixed.

THE REQUIREMENTS GIVEN IN INSTALLATION INSTRUCTIONS MUST ALSO BE FOLLOWED.

ELECTRICAL SUPPLY	RADIANT		INDUCTION	
	P/kW	I/A	P/kW	I/A
3/N/PE/AC400V 50Hz	4,8	14	10	15,4

metos		Surface	Scale	1:10	Position	Quantity
Drawn	26.07.2004	V/B				
Checked						
Standard						
Code		T00437B3		Page		
State		Changes		Pg		
Date	Name	Date	Name	Filename		
				\\www.metos.com\metos\prod\00437B3		

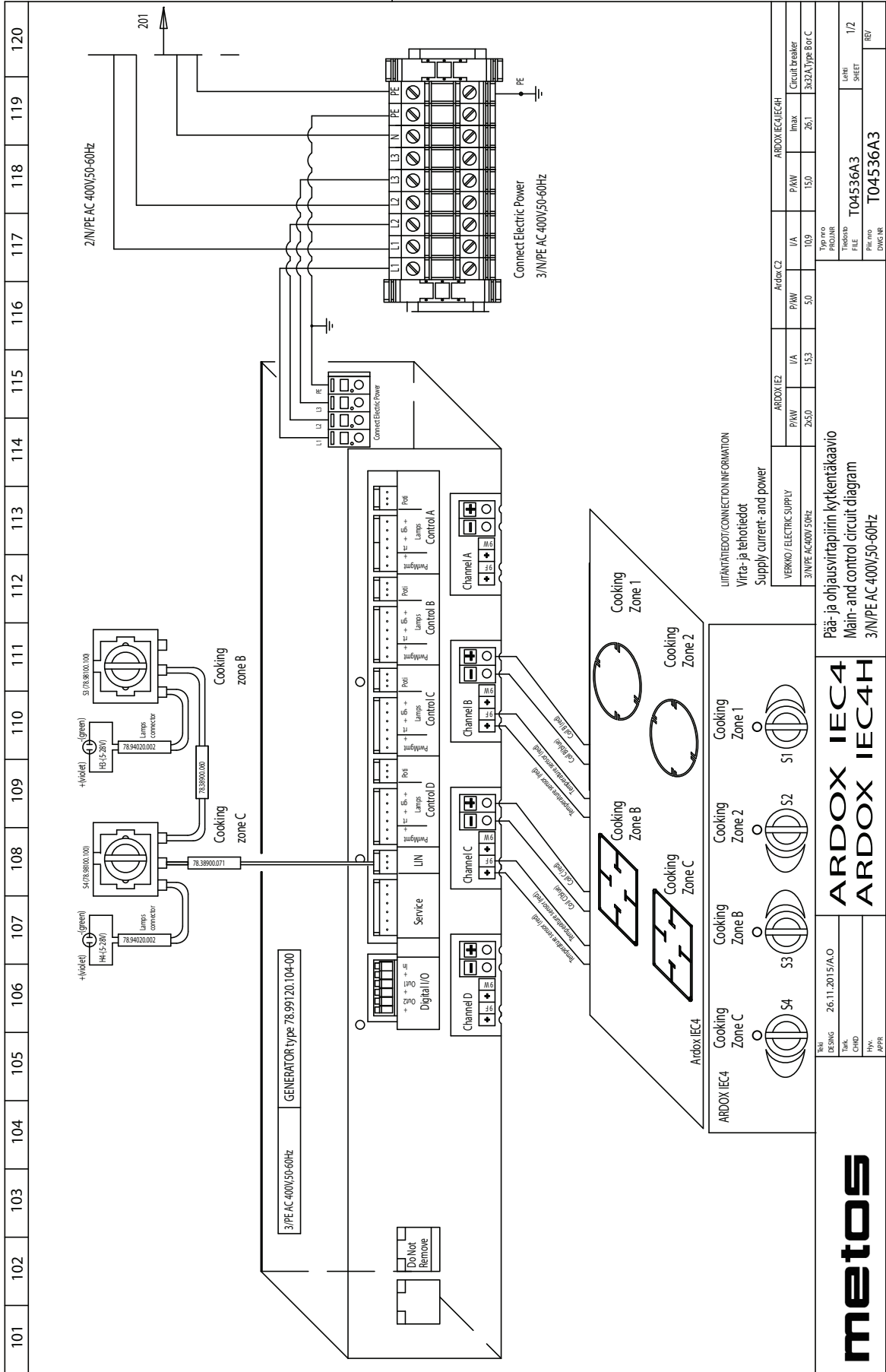
Range Ardox IEC
Installation drawing



ELECTRICAL SUPPLY		Ardox IEC6	
P/kW	I/A	Circuit breaker	
3/N/PE/AC400V 50Hz	26,5	41,6	3x50A, Type B or C

1. CONNECTION POINT FOR EXTERNAL CABLE FROM MAINS.
 2. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED.
- THE REQUIREMENTS 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		Page
		T04616B3				Pg
State	Changes	Date	Name	Filename: \data\metos\p\003516\T04616B3.dwg		



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

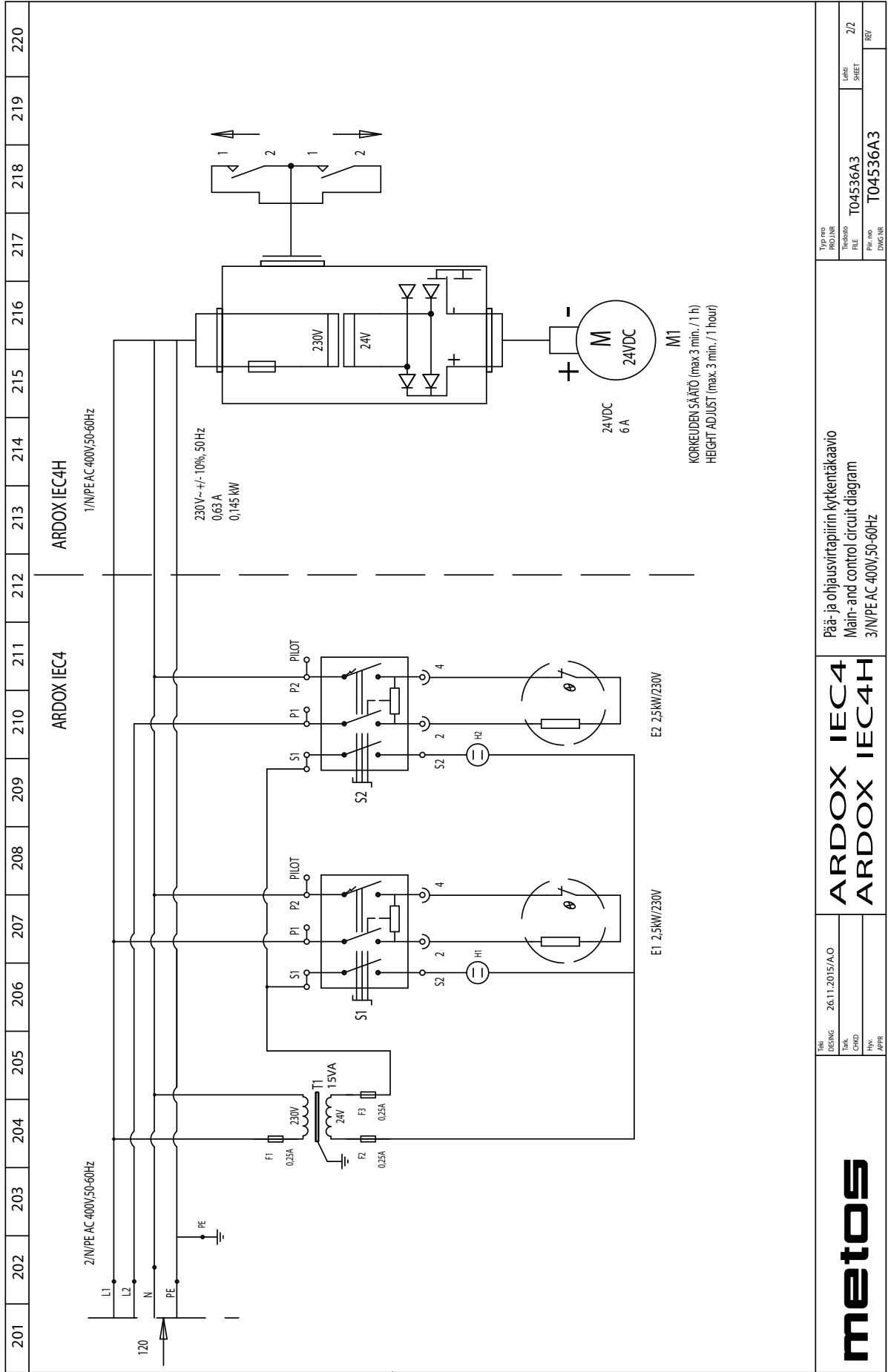
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY		Ardox IEC4		Ardox IEC4	
3/N/PE AC 400V 50Hz	3/N/PE AC 400V 50Hz	P/W	I/A	P/W	I/A
25,0	15,3	5,0	10,9	15,0	26,1
		Ardox C2		Ardox IEC4/IEC4H	
				P/W	I/A
				Imax	Circuit breaker
				3x32A	Type B or C

Type no		Ardox IEC4/IEC4H	
Tilasto		T04536A3	
Proj. no		T04536A3	
Pää- ja ohjauksen kytkentäkaavio		LUPPI	
Main- and control circuit diagram		SHEET	
3/N/PE AC 400V/50-60Hz		REV	
DING NR		T04536A3	

ARDOX IEC4
ARDOX IEC4H

Rev	26.11.2015/A/O
DESIGN	
TRK	
CHKD	
HW	
APPR	





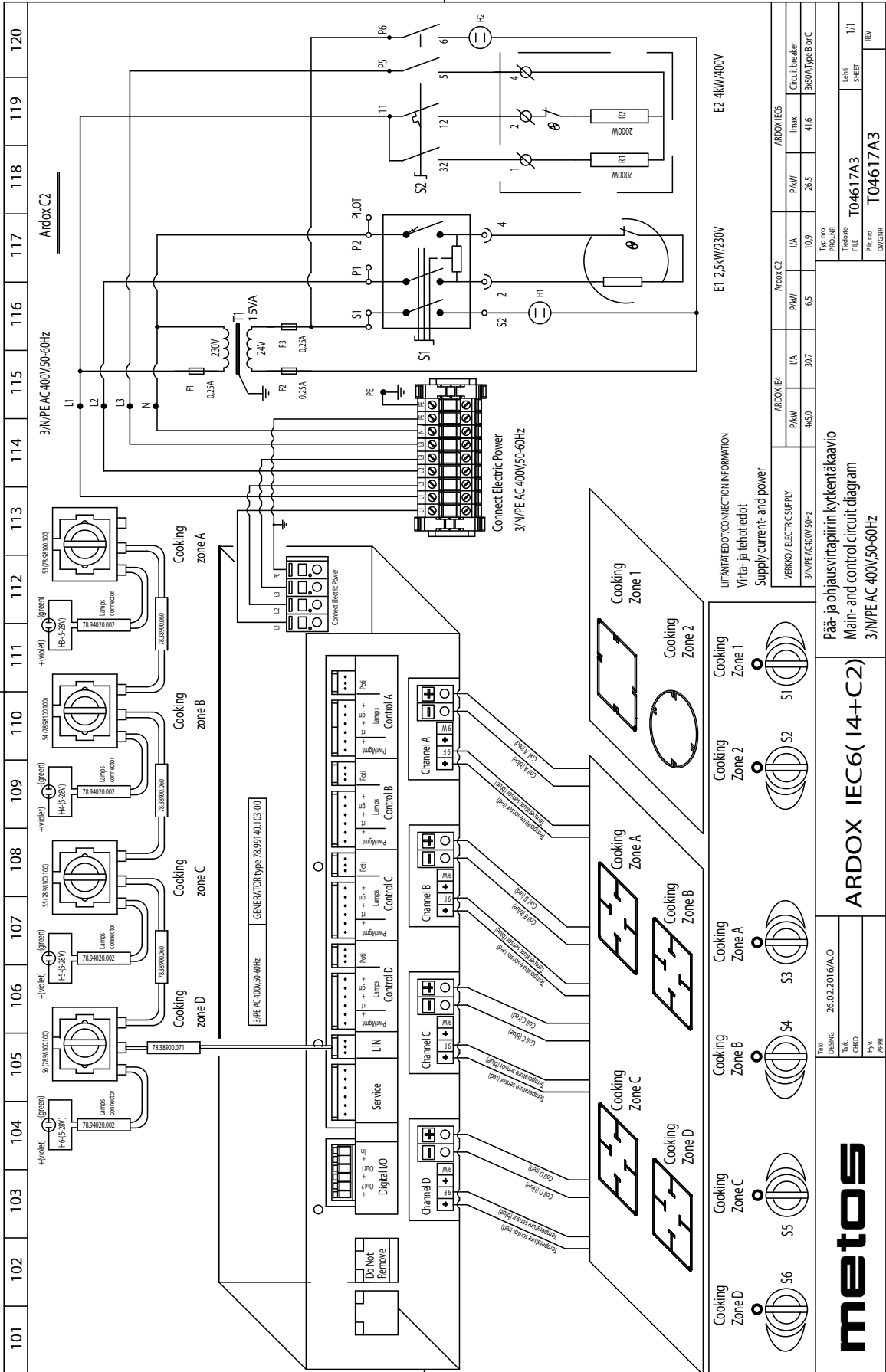
Typ no PROJNR	
Version FILE	T04536A3
Rev. no DWG.NR	T04536A3
DATE SHEET	2/2
REV	

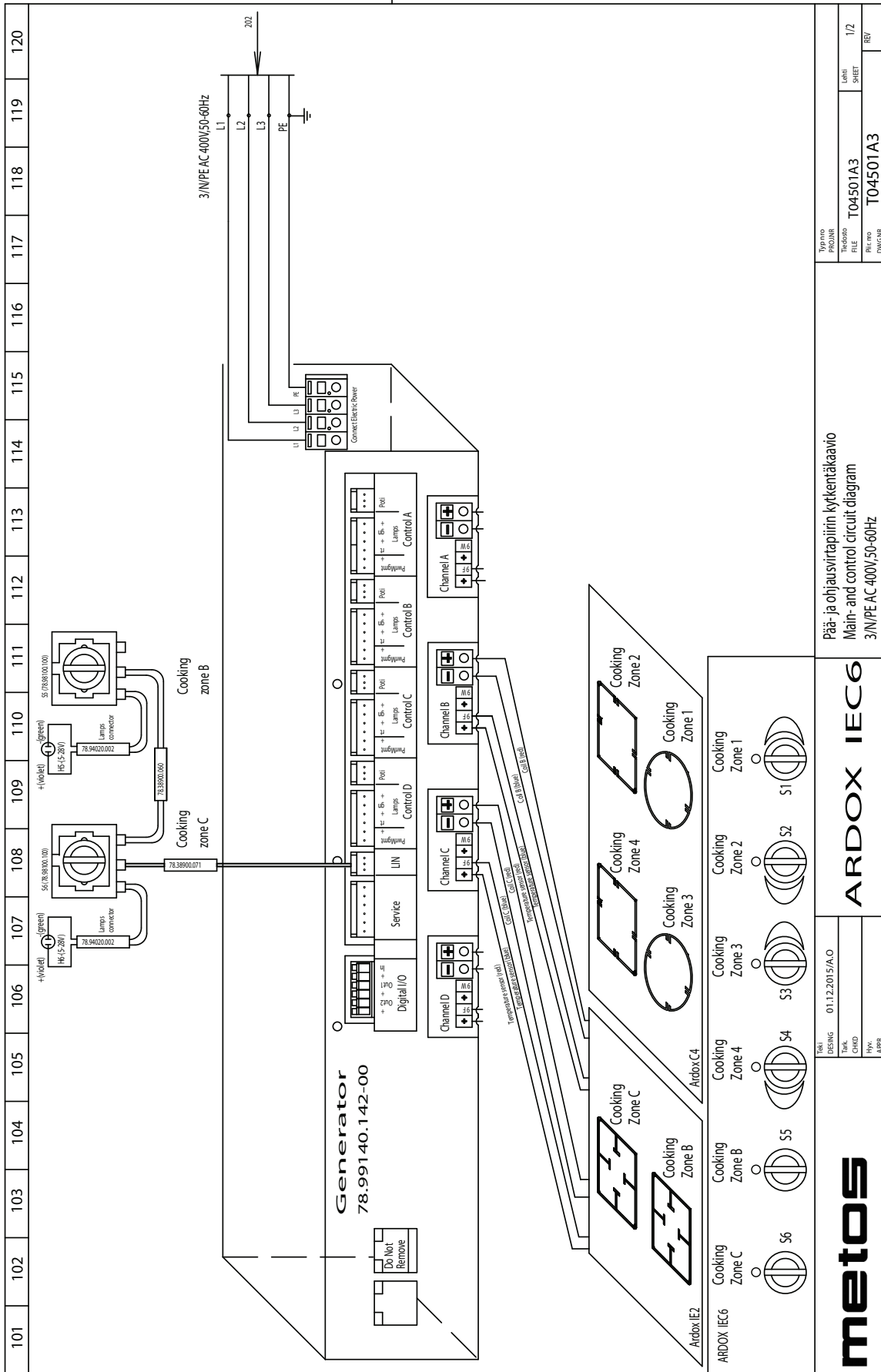
Pää- ja ohjauvirtapiiriin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/IN/PE AC 400V/50-60Hz

ARDOX IEC4
ARDOX IEC4H

TEK DESIGN	26.11.2015/A.O
TARK CHECK	
HYV. APPR	







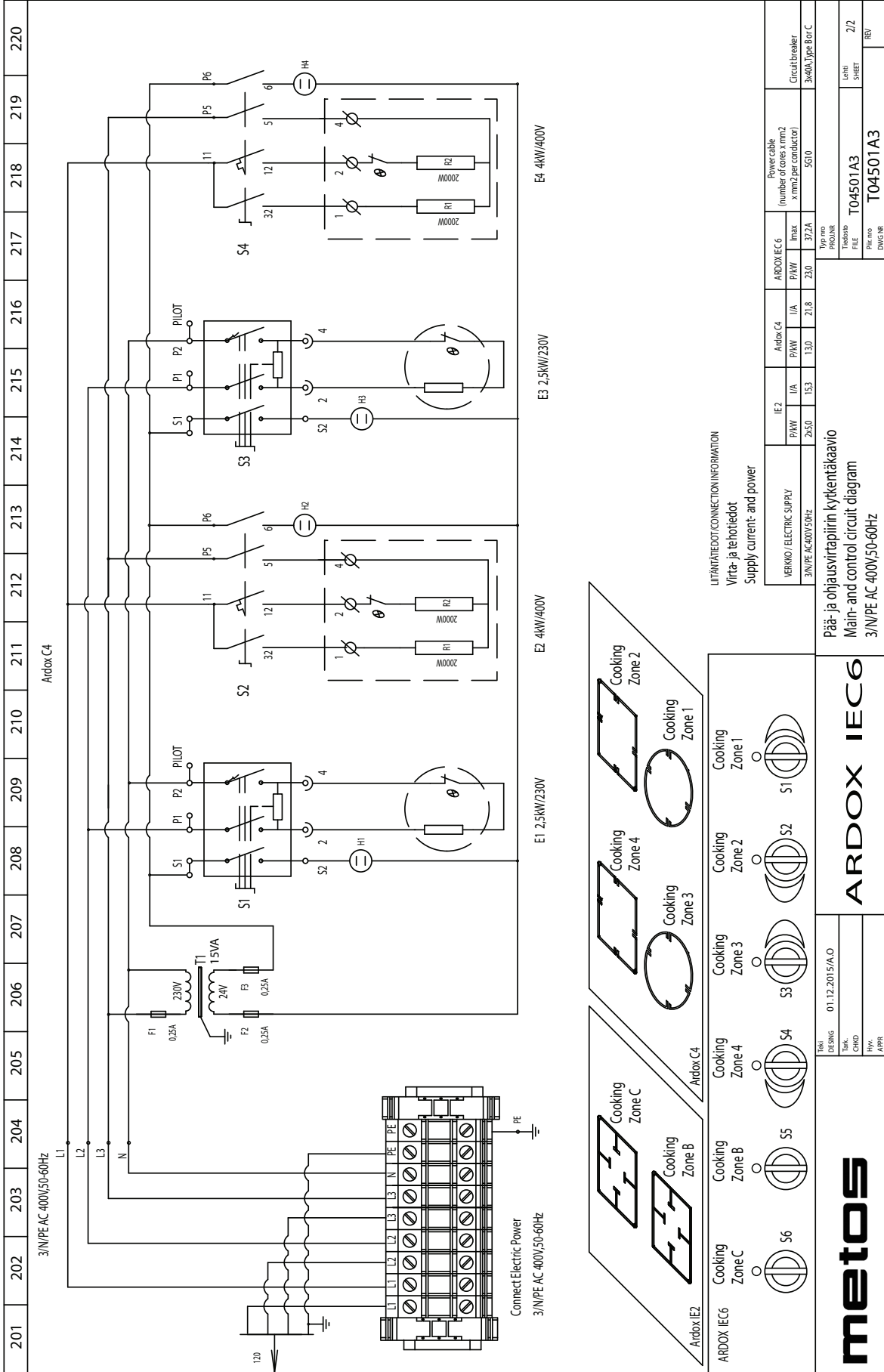
Pää- ja ohjaustrapiirin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/N/PE AC 400V/50-60Hz

ARDOX IEC6

Tekijä	01.12.2015/A.O
Tark.	
CHD	
HYV.	
APPL	

metos

Typinno			
PROJNR			
Tiedosto	T04501A3	Lähti	1/2
FILE		SHEET	
Piir.no	T04501A3		
DWG.NR			



LIITÄNTÄPÖT/CONNECTION INFORMATION
 Vitru- ja tehoteidot
 Supply current- and power

VERKKÖ / 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
		PA/W	25.0	PA/W	13.0	PA/W	21.8	23.0	5G10

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

ARDOX IEC 6	Cooking Zone C	S6
Ardox E2	Cooking Zone B	S5
Ardox C4	Cooking Zone 4	S4
Ardox C4	Cooking Zone 3	S3
Ardox C4	Cooking Zone 2	S2
Ardox C4	Cooking Zone 1	S1



ARDOX IEC 6

VERKÖ	01.12.2015/A/O
TEKIJÄ	
OHJE	
PIK.	
PIV.	
PIPP.	

Typenro	
Program	
Arv.	T04501A3
Rev.	2/2
Arv.	T04501A3
Rev.	

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

Benämning	Modell	Specifikation
Yttre mått BxDxH	Ardox IEC 4	802x802x900 mm
	Ardox IEC 6	1202x802x900 mm
Kokytans mått BxD	Ardox IEC 4	650x650 mm
	Ardox IEC 6	650x650 + 347x650mm
Infraröda kokzoner (2 st)	Ardox IEC 4	2500W, Ø230 mm
	Ardox IEC 6	2500W, Ø1x230 mm + 4000W, 1x270x270mm
Induktionskokzoner (2 st)	Ardox IEC 4	5000W, 270x270 mm
Induktionskokzoner (4 st)	Ardox IEC 6	4x5000W, 270x270 mm
Effektreglering	Ardox IEC 4 & 6	Steglös effektregulator, signallampa för varje kokplats
Material	Ardox IEC 4 & 6	Keramisk kokyta, alla yttre ytor av rostfritt stål
Vikt med förpackning	Ardox IEC 4	Ca. 95 kg
	Ardox IEC 6	Ca. 200 kg
Vikt utan förpackning	Ardox IEC 4	Ca. 60 kg
	Ardox IEC 6	Ca. 160 kg
Förpackningens mått BxDxH	Ardox IEC 4	860x920x1050 mm
	Ardox IEC 6	1260x920x1050 mm
Elanslutning	Ardox IEC 4 & 6	Se installationsritning
Driftsförhållanden	Ardox IEC 4 & 6	>+5°C...40°C, rel. luftfuktighet 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®