

# metos

## INDUKTIONSSPIS

METOS ARDOX IE

### Installations- och bruksanvisningar

Översättning av tillverkarens originaldokumentation



20.4.2023

(Från och med 1.5.2020 Rev.2.2)

4210064, 4210066, 4210068

## 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 då fel uppstår .....	4
2.3.	Ur bruktagning.....	4
<b>3.</b>	<b>Funktionsbeskrivning.....</b>	<b>5</b>
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
<b>4.</b>	<b>Användningsföreskrifter .....</b>	<b>6</b>
4.1.	Innan användning .....	6
4.1.1.	Val av kokkärl för induktions-kokzonerna .....	6
4.2.	Typ av kokkärl och kokkärlets skick.....	8
4.3.	Användning av spisen.....	9
4.4.	Tips.....	9
<b>5.</b>	<b>Rengöring och underhåll .....</b>	<b>10</b>
5.1.	Annan service.....	10
<b>6.</b>	<b>Installation .....</b>	<b>11</b>
6.1.	Allmänt.....	11
6.2.	Installationsomgivning.....	11
6.3.	Transport till installationsplatsen och uppackning.....	11
6.4.	Spisens placering .....	11
6.5.	Elanslutning .....	12
6.6.	Provkörning.....	12
<b>7.</b>	<b>Felsökning.....</b>	<b>13</b>
<b>8.</b>	<b>Kopplingscheman och installationsritningar .....</b>	<b>15</b>
<b>9.</b>	<b>Tekniska specifikationer.....</b>	<b>23</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.

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 IE spisen är en apparat som används för att värma köksredskap med hjälp av induktion.

### 3.2. Apparats 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



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

### 3.3. Konstruktion och funktionsprincip

Beroende på modell är Ardox IE utrustad med två, fyra eller 6 kokzoner som är märkta på den keramiska hällens yta med hjälp av en fyrkant.

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

#### 3.3.1. Brytare och signallampor

Alla kokzoner har separat steglös effektregulator, med vilken kokzonens effekt kan justeras.

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

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 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.

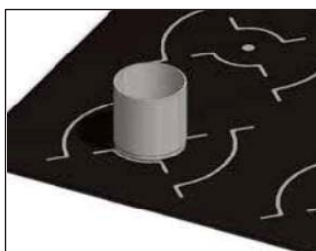


Kokkärl av rostfritt stål, i vilkas botten en permanent magnet inte fastnar, kan inte heller användas på induktionsspis.

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 bottenytan.
- 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.

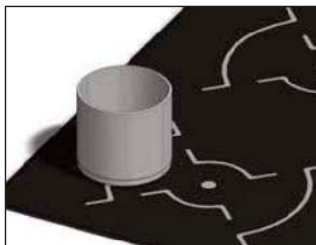
**Kokzonen kommer inte att fungera**

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.

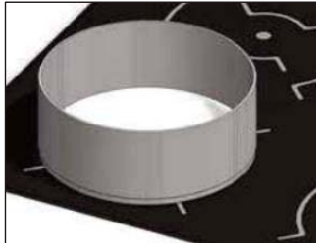
**Kokzonen kommer inte att fungera**

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.

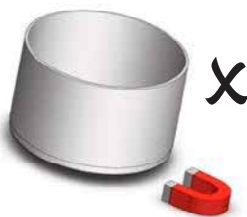
**Kokzonen kommer att fungera - men**

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.

## 4.2. 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: Kokkärl 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.



### 4.3. Användning av spisen



Ardox IE-serien med keramikhällar värms upp väldigt snabbt, så ingen förvärmning behövs.

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 effekregulatorer ställas i 0-läge. Detta för att spisen inte skall oväntat kopplas på när elavbrottet upphör.

### 4.4. 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 flottyrkokning 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



Luftintagsfiltret måste alltid vara på plats under drift.

Underlåtenhet att rengöra filtret regelbundet kan orsaka problem som inte kommer att omfattas av garantin.

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.

## 5. Rengöring och underhåll



**Bryt alltid ström tillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.**



**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 tvålsvatten och en mjuk duk. 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 kokytan 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 kokytan, 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.

### 5.1. Annan service



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

## 6. Installation

### 6.1. 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.

### 6.2. Installationsomgivning

Apparaten är avsedd för användning i följande förhållanden:

Max. omgivningstemperatur:

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

Max. relativ luftfuktighet:

- Förvaring: 10%...90%
- Användning: 30%...90%

### 6.3. 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 installationskedet.

### 6.4. 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, se installationsritning. 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).

## 6.5. 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.

## 6.6. 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.

## 7. 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

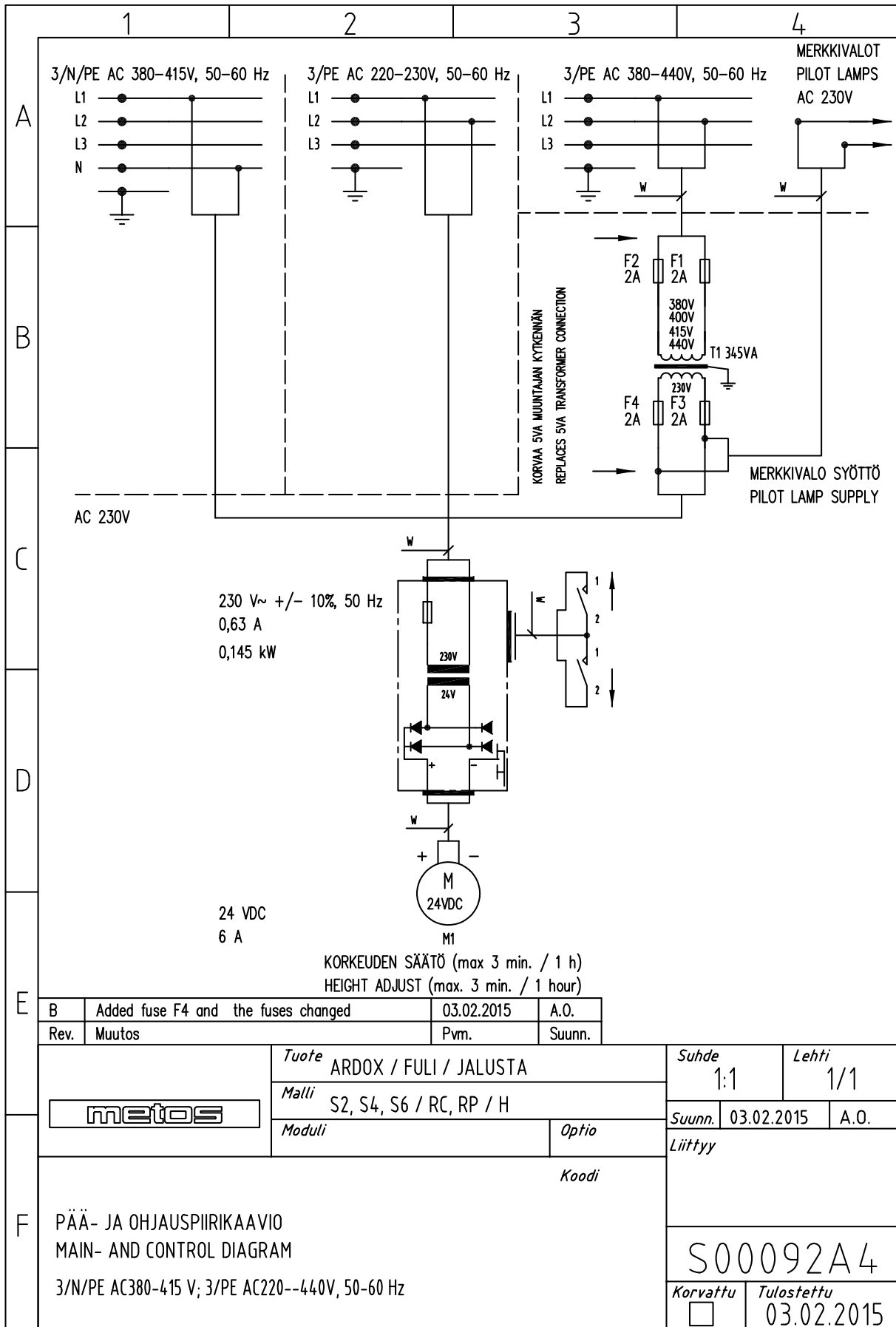


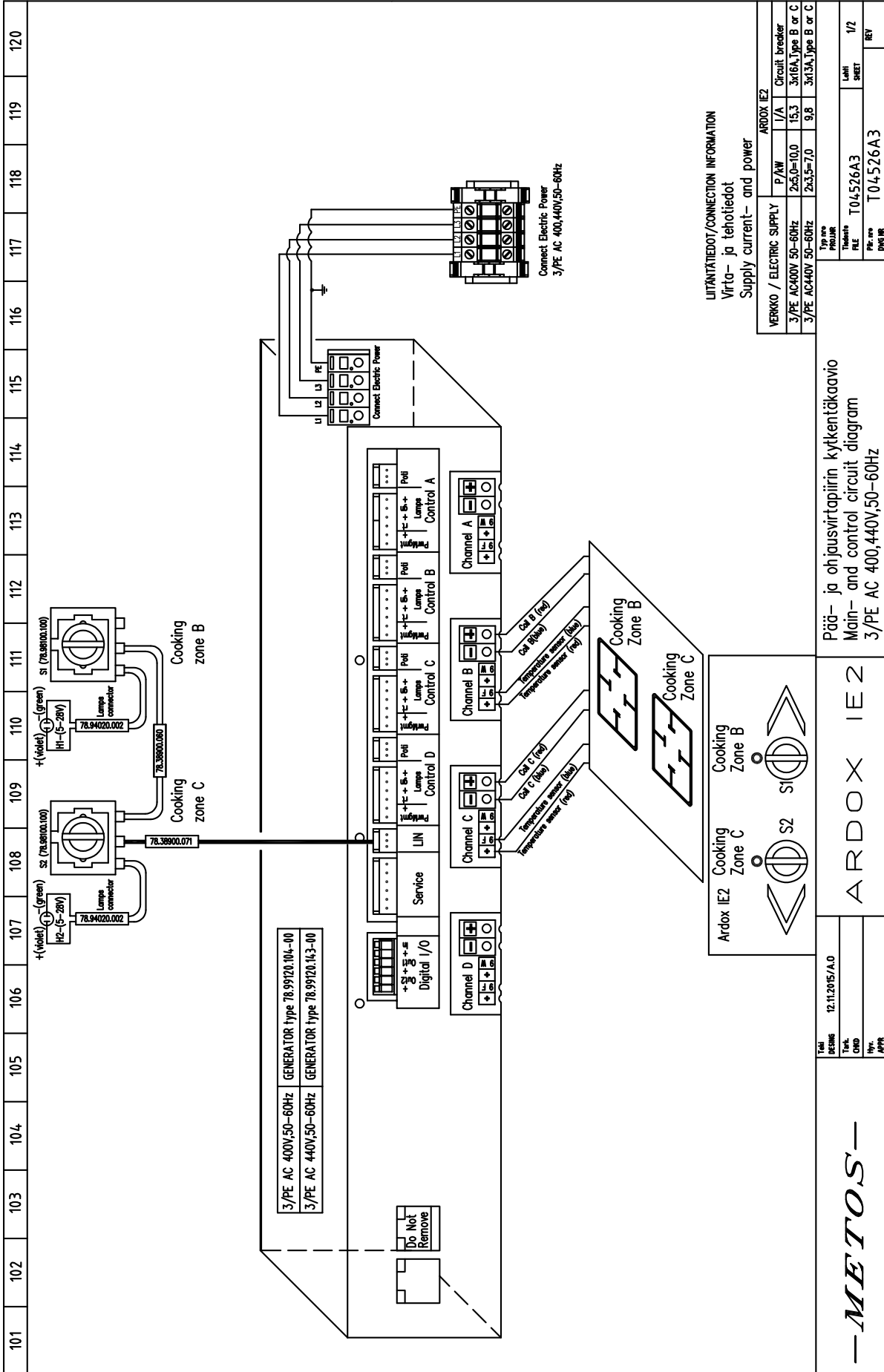
Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling. Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.

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

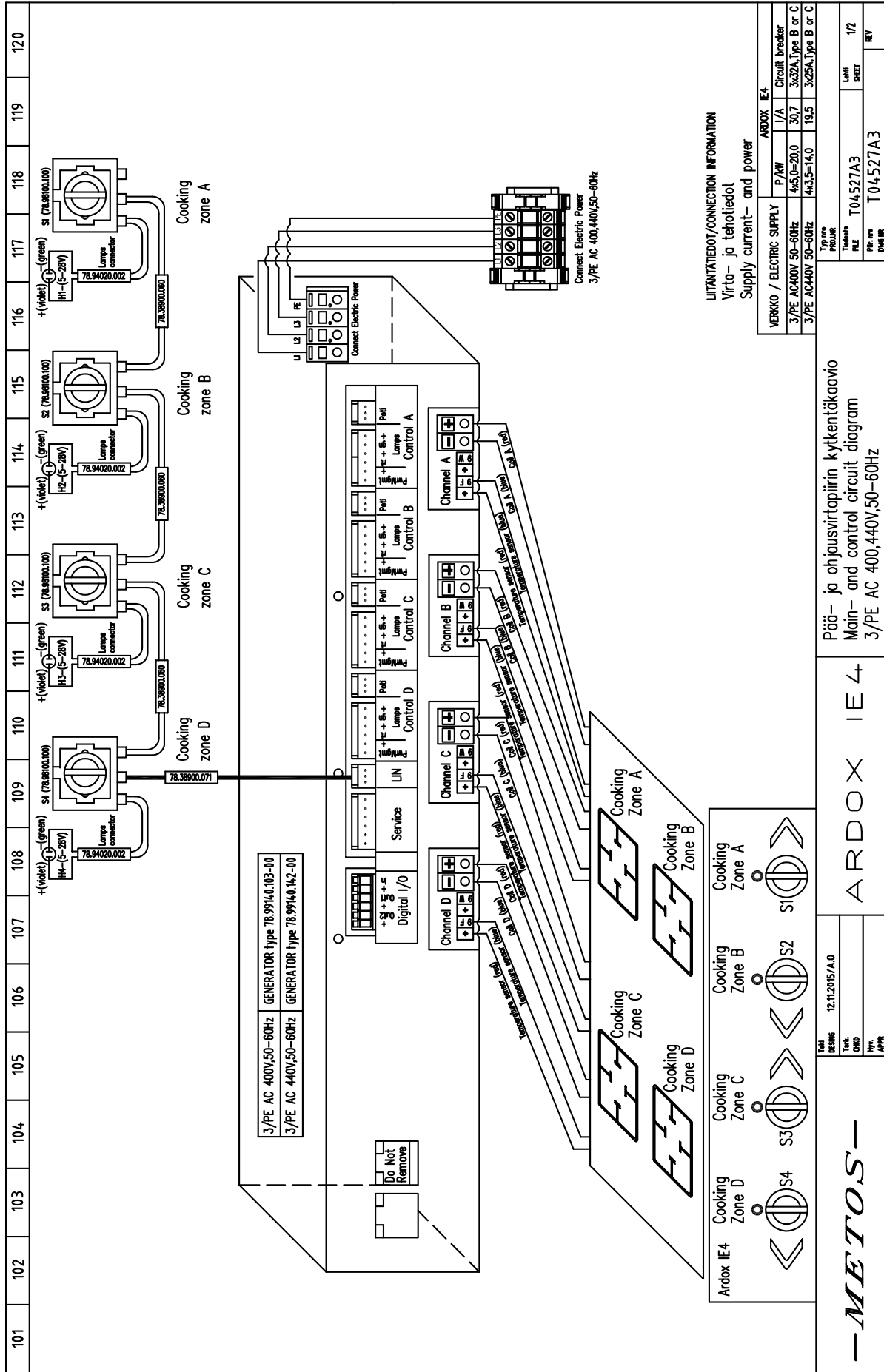
Felkod	Beskrivning	Orsak	Åtgärd
E1<->01	Kärlet rätt placerat på kokzonen men värms inte upp	Kärl av opassande material	Använd kärl som passar för induktionsspisar
		Fel eller defekt spole	Granska spolen / kontakta service
E1<->02	Ingen induktion	Kontaktfel	Kontakta service
E1<->03	IGBT temperatur för 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 generatorm	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

### 8. Kopplingscheman och installationsritningar









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

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	P/AW	I/A	Circuit breaker
3/PE AC400V 50-60Hz	4x5,0=20,0	30,7	3x32A, Type B or C
3/PE AC440V 50-60Hz	4x3,5=14,0	19,5	3x25A, Type B or C

Pää- ja ohjauvirtapiiriin kytkentäkaavio  
 Main- and control circuit diagram  
 3/PE AC 400,440V,50-60Hz

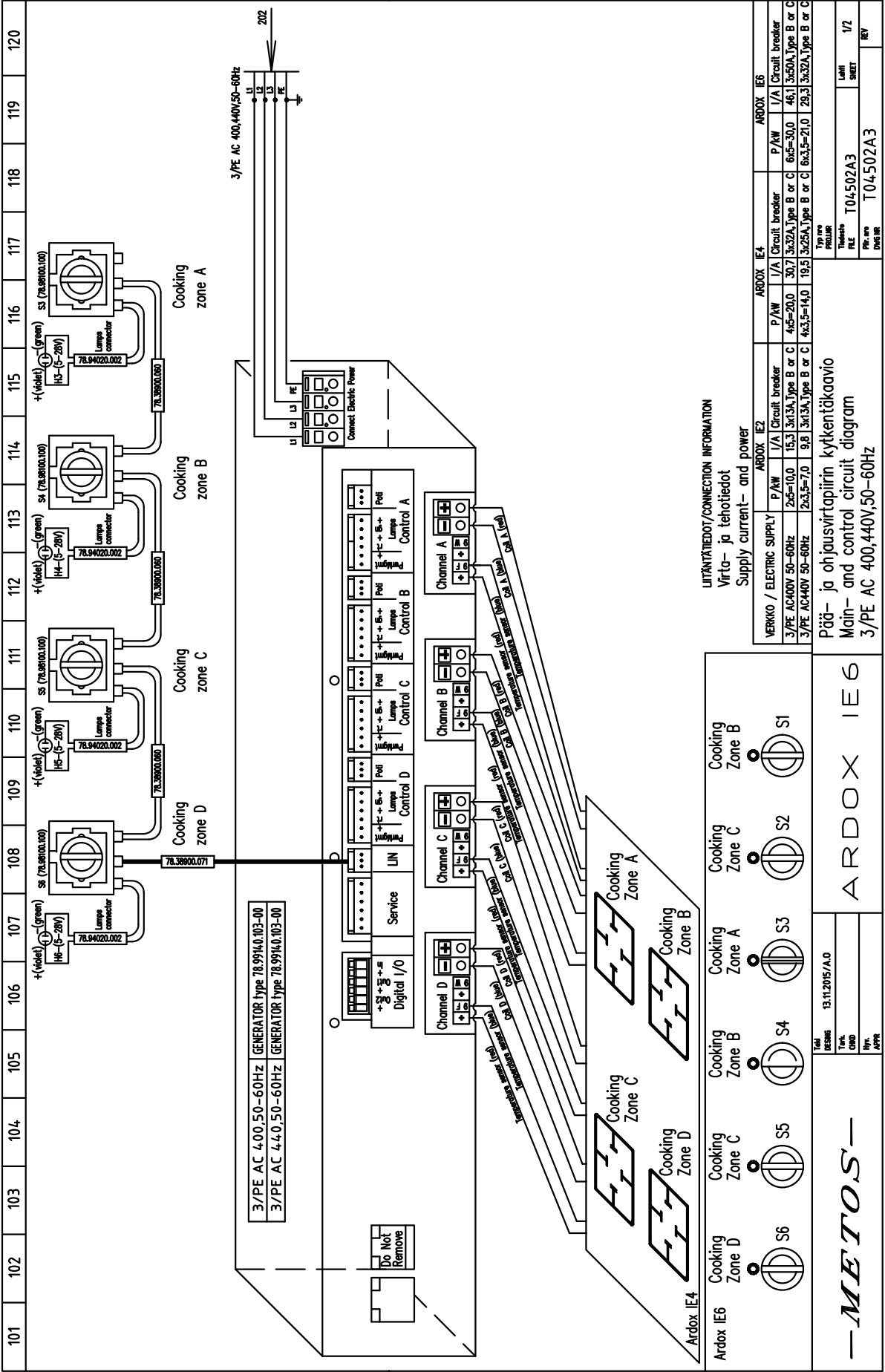
ARDOX IE4

Teh. / Power	12,11/20,15/A/0
Tekn. / Tech.	
Ohje / Instr.	
Yht. / App.	

METOS-

101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120



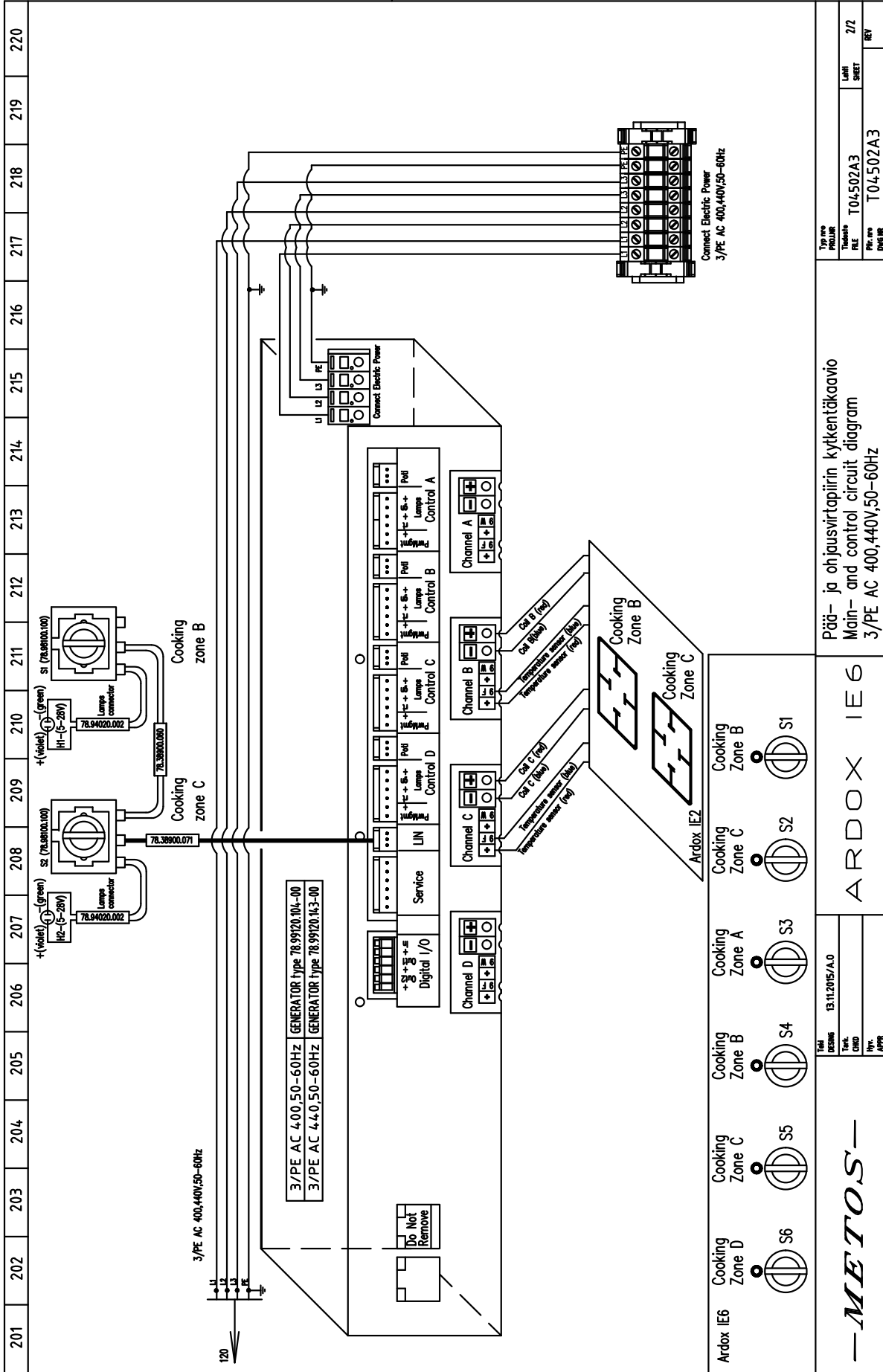


LITÄNTÄTIEDOT/CONNECTION INFORMATION  
 Virta- ja tehotiedot  
 Supply current- and power

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	P/AW	ARDOX IE2	ARDOX IE4	ARDOX IE6
3/PE AC400V 50-60Hz	2x5=10,0	1/1A	1/1A	1/1A
3/PE AC400V 50-60Hz	2x3,5=7,0	15,3	3x13A, Type B or C	30,7
3/PE AC400V 50-60Hz	2x3,5=7,0	9,8	3x13A, Type B or C	19,5
			3x25A, Type B or C	46,1
			3x32A, Type B or C	29,3
			3x32A, Type B or C	

Pää- ja ohjauvirtapiirin kytkentäkaavio  
 Main- and control circuit diagram  
 3/PE AC 400,440V,50-60Hz

<p>13.11.2015/A.0</p> <p>13.11.2015/A.0</p> <p>13.11.2015/A.0</p>		<p>ARDOX IE6</p>	
<p>—METOS—</p>		<p>ARDOX IE6</p>	
<p>Ardox IE6</p> <p>Cooking Zone D</p> <p>Cooking Zone C</p> <p>Cooking Zone B</p> <p>Cooking Zone A</p> <p>Cooking Zone C</p> <p>Cooking Zone B</p> <p>Cooking Zone A</p> <p>Cooking Zone B</p> <p>Cooking Zone C</p> <p>Cooking Zone A</p>	<p>S6</p> <p>S5</p> <p>S4</p> <p>S3</p> <p>S2</p> <p>S1</p>	<p>ARDOX IE6</p>	



Pää- ja ohjauvirtapiirin kytkentäkaavio  
Main- and control circuit diagram  
3/PE AC 400,440V,50-60Hz

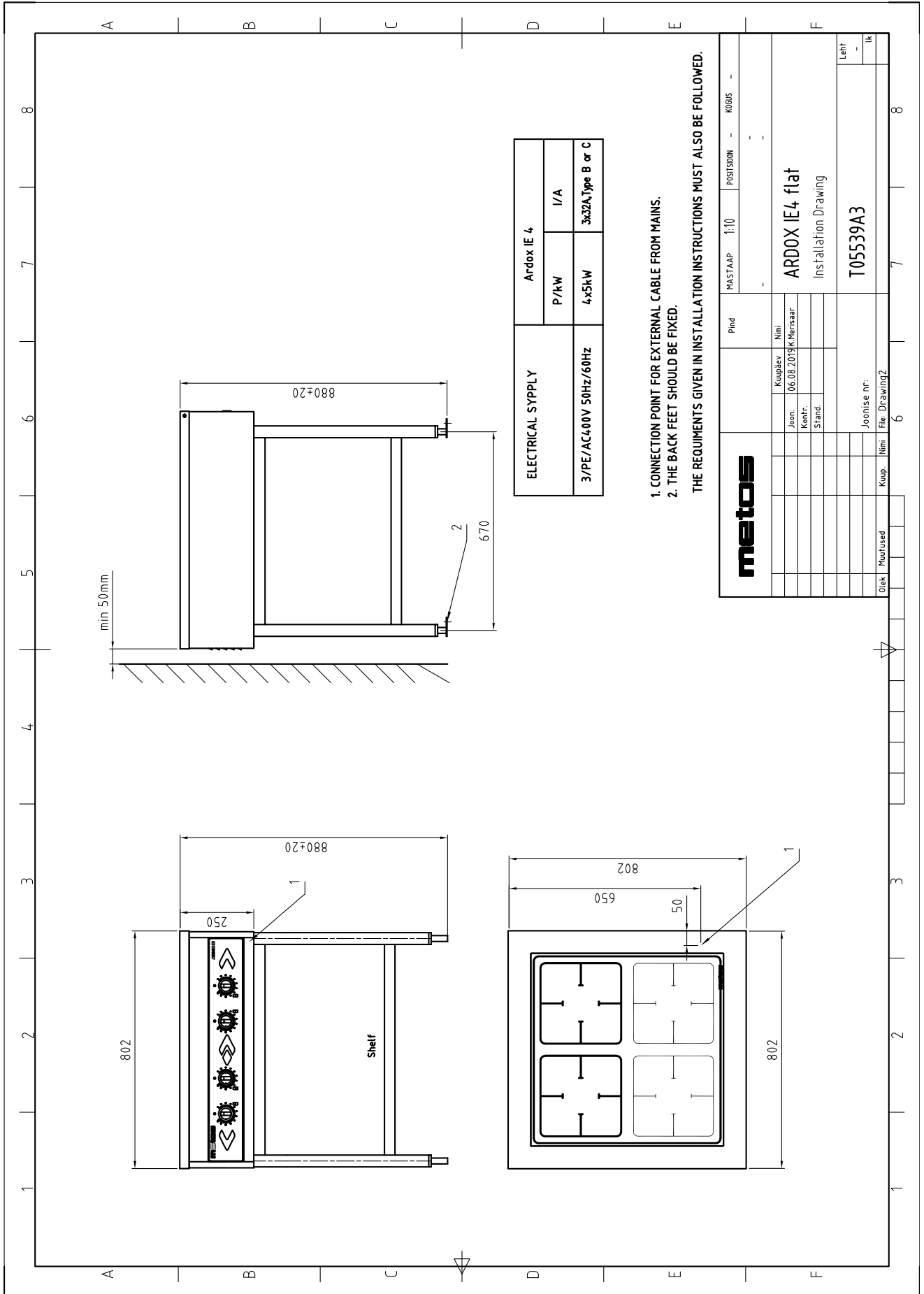
ARDOX IE6

TEK. DESING	13.11.2015/A.0
TEK. CHD	
HYV. APPR	

**METOS**

Typ. no	T04502A3	LAJI	2/2
Proj. no	T04502A3	SURET	
DWG. no	T04502A3	REV	

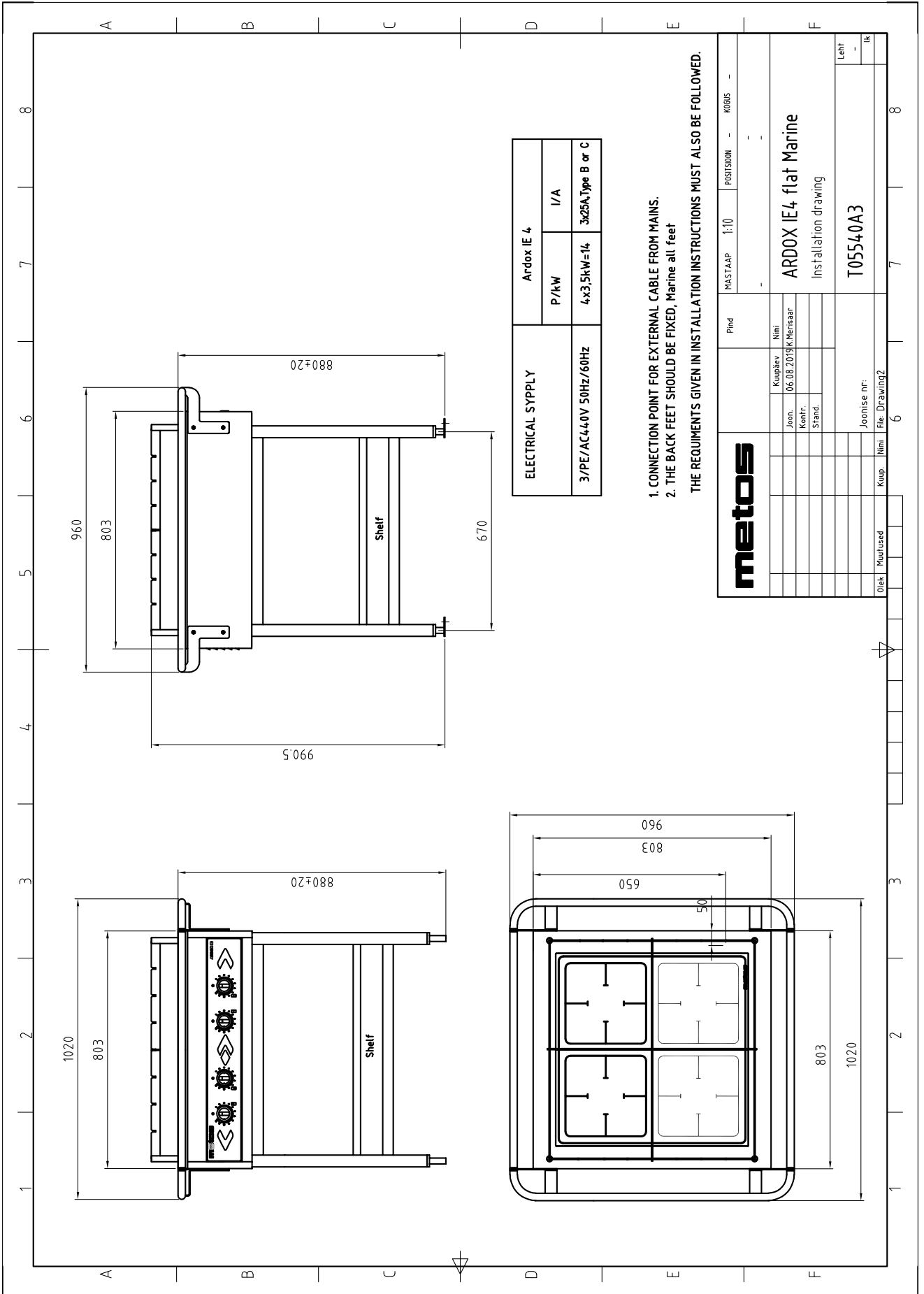
201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



ELECTRICAL SUPPLY	Ardox IE 4	
	P/kW	I/A
3/PE/AC400V 50Hz/60Hz	4x5kW	3x32A, 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.

<b>metos</b>		Pind		MASTAAP 1:10		PROSDUON - ROOUS -	
		Kuupäev	Nimi				
Joon.	06.06.2019	K/M	H/taaar				
Konfr.		S	rand.				
Ardox IE 4 flat		Installation Drawing					
T05539A3		Leht - lk					
Joonise nr:		T05539A3					
Olek / Muutused		Kuup. / Nimi / File / Drawing2					



## 9. Tekniska specifikationer

Benämning	Modell	Typ	Specifikation
Yttre mått BxDxH	Ardox IE	12	500x802x900 mm
	Ardox IE	14	802x802x900 mm
	Ardox IE	16	1200x802x900 mm
Kokytans mått BxD	Ardox IE	12	347x650 mm
	Ardox IE	14	650x650 mm
	Ardox IE	16	347x650 mm
Kokzoner (st)	Ardox IE	12	2x3,5Kw; 2x270x270 mm
	Ardox IE	14	4x3,5Kw; 4x270x270 mm
	Ardox IE	16	6x3,5Kw; 6x270x270 mm
Effektreglering	Ardox IE		Steglös effektregulator, signallampa för varje kokzon
Material	Ardox IE		Keramisk kokyta, alla yttre ytor av rostfritt stål
Vikt med förpackning	Ardox IE	12	Approx. 80 kg
	Ardox IE	14	Approx. 95 kg
	Ardox IE	16	Approx. 140 kg
Vikt utan förpackning	Ardox IE	12	Approx. 50 kg
	Ardox IE	14	Approx. 60 kg
	Ardox IE	16	Approx. 85 kg
Förpackningens mått BxDxH	Ardox IE	12	560x920x1050 mm
	Ardox IE	14	860x920x1050 mm
	Ardox IE	16	1260x920x1050 mm
Elanslutning	Ardox IE		Se installationsritning
Driftförhållanden	Ardox IE		> +5°C...40°C, rel. luftfuktighet max. > 30%...90%

IE=ARDOX IE  
IE2=12, IE4=14, IE6=16









Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

**METOS OY AB**

Osoite / Adress / Address

**04220 KERAVA**  
**FINLAND**

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 / Range series **METOS ARDOX**

Mallit / Modeller / Models : IE2, IE4, IE6, IEC4, IEC6, C2, C4, C6, S2, S4, S6, S4/H, S6/H, C4/H, C6/H, C4/220, C4/240, C6/220, C6/240, S4/200, S4/220, S4/240, S6/200, S6/220, S6/240, S2 Drop-in, S4 Drop-in, S Desktop

Varustepaketit / Optionspaket / Option sets: H

on seuraavien direktiivien asiaankuuluvien säännösten mukainen / överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i följande direktiv / is in conformity with the relevant provisions of the following directives

**MD 2006/42/EC, LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU, RoHS 2011/65/EC, WEEE 2012/19/EU**

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 12100:2010, EN ISO 13857:2019, EN 61000-6-1:2019, EN 61000-6-3, EN 60204-1:2018**

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 60335-1:2020, EN 60335-2-39:2012, EN 60335-2-36:2017, EN 60335-2-42**

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

**Risto Koskelainen**

**Metos Oy Ab, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, Finland**

Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus on annettu valmistajan yksinomaisella vastuulla. Edellä kuvattu vakuutuksen kohde on unionin asiaankuuluvan yhdenmukaistamislainsäädännön vaatimusten mukainen.

Denna EU-försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar. Föremålet för försäkran ovan överensstämmer med den relevanta unionslagstiftningen om harmonisering.

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer. The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation

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

**KERAVA**

**05.11.2021**

Vakuutuksen antajan nimi ja asema / Namn och befattning av personen som försäkrar / Name and title of declaring person

  
**Hannu Ahola – Director of Business Unit**

  
**Marko Immonen – R&D Manager**



**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre FI-04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

[www.metos.com](http://www.metos.com)