

metos

SPIS MED HEL HÄLL

ARDOX S2, S4, S6, Tabletop, Drop-In

Tillbehör
CHEF 200, CHEF 220, CHEF 240,
höj- och sänkfunktion, skåp

Installations- och bruksanvisningar

Översättning av originaldokumentationen (EN)



Gäller från och med 01.08.2011 Rev.: 5.1 (2.2.2023)

4210016, 4210023, 4210143, 4210048, 4210168, 4210104, 4210111, 4210129, 4210136, 3752018, 3752015, 3752019, 3752017, 3753577, 3753286, 3753289



VARNING Läs dessa anvisningar innan du använder apparaten.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1.	Allmänt	4
1.1.	I anvisningarna använda symbolers betydelse	4
1.2.	I apparaten använda symbolers betydelse	4
1.3.	Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar	4
2.	Säkerhetsföreskrifter	5
2.1.	Säker användning	5
2.2.	Användning av stativet med höj- och sänkfunktion	5
2.3.	Ur bruktagning.....	5
3.	Funktionsbeskrivning	6
3.1.	Apparatens användningsområde	6
3.1.1.	Annan användning	6
3.2.	Konstruktion och funktionsprincip	6
4.	Bruksanvisning	8
4.1.	Innan spisen tas i bruk.....	8
4.2.	Innan det höj- och sänkbara stativet tas i bruk	8
4.3.	Användning.....	8
4.3.1.	Val av kokkärl	8
4.3.2.	Stekning direkt på hällen	8
4.4.	Användning av spisen.....	8
4.5.	Stativets användning	9
4.5.1.	Inställning av höjden.....	9
4.6.	Efter användning.....	9
4.6.1.	Rengöring	9
4.6.2.	Service	10
5.	Installation	11
5.1.	Allmänt	11
5.2.	Transport till installationsplatsen och uppackning.....	11
5.3.	Spisens placering	11
5.3.1.	Ardox S och Tabletop spisarnas placering.....	11
5.3.2.	Ardox S Drop-In spisens placering	12
5.4.	Elanslutningar	12
5.4.1.	Spisar.....	12
5.4.2.	Stativ med höjjustering	13
5.5.	Provkörning.....	14
7.	Felsökning	15
8.	Teknisk information	16

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.

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



Emedan spisen är ett värmeaggregat som upphettas under användningen, bör följande varningar och instruktioner beaktas för förebyggande av brännskador:

- Vid långvarig bruk blir även ramen runt kokyten het.
- På grund av kokytns värmelagrande och -utjämnande konstruktion är den het en lång tid efter den har stängts av.
- Säker hantering av kok- och stekkärl förutsätter alltid användning av skyddshandskar.
- Spisen bör ej för längre tid lämnas påkopplad helt utan tillsyn.

2.2. Användning av stativet med höj- och sänkfunktion



För att försäkra trygg användning av apparaten bör säkerhetsföreskrifter följande iakttas:

- Då apparaten flyttas eller då service på den utförs bör strömtillförseln brytas.
- Vid rengöring bör man undvika att de elektriska komponenterna kommer i kontakt med vatten. Det är förbjudet att rengöra apparaten genom att spruta vatten på den.
- Apparaten får inte utsättas för regn.

2.3. Ur bruktagning

När spisens ekonomiska livslängd är slut, bör man följa lokala bestämmelser och anvisningar vid förstöringen. Det är skäl att anlita specialiserad arbetskraft för förstöring av ämnen som kan vara skadliga för miljön om de hanteras ovarsamt, likaså för tillvaratagning av material som kan återvinnas.



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

3. Funktionsbeskrivning

3.1. Apparatsens användningsområde

Metos Ardox S spis med hel häll är avsedd för tillredning av mat i olika beredningskärl eller direkt på på kokytan.

3.1.1. Annan användning



Det är förbjudet att använda spisen för andra än nämnda ändamål.



Tillverkaren ansvarar ej för situationer som kan uppstå till följd av att varningar och instruktioner i dessa anvisningar icke beaktas.

3.2. Konstruktion och funktionsprincip

Förutom en enskild spis finns det kombinationer som består av spisen och ugn eller jäsningsskåp. Denna bruksanvisning gäller Ardox spisar. För Chef produktfamiljen finns en egen bruksanvisning.

Tabletop -modellen är avsedd för placering på en arbetsbänk. Bänken bör vara tillräckligt stor så att apparaten vilar jämnt på alla fötter.



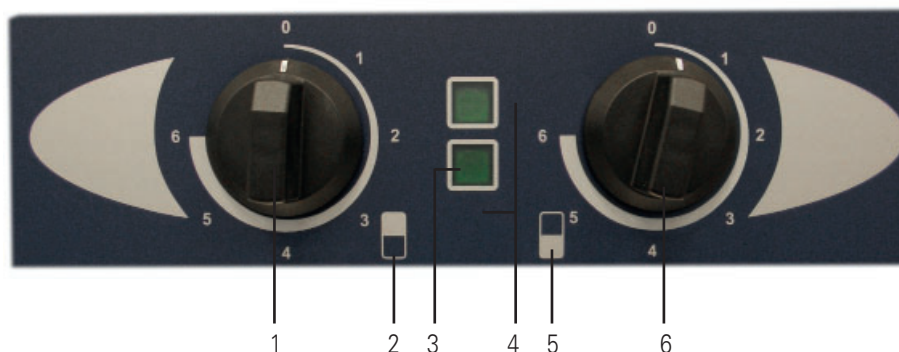
Drop-In modellen är avsedd för nedsänkning i arbetsytan.

Drop-In modellen levereras med en styrpanel som installeras separat. Se "Installation".

Kokytan är försedd med två, fyra eller sex kokzoner beroende på modell.

Alla kokzoner har en egen steglös effektregulator, med vilken kokzonens effekt kan justeras. Varje påkopplad kokzon indikeras av en egen grön signallampa.

Manöverpanel, Ardox S 2, 4 och 6



Främre kokzon

1. Effektregulator
2. Kokzonens symbol
3. Signallampa, kokzonen påkopplad

Bakre kokzon

4. Signallampa, kokzonen påkopplad
5. Kokzonens symbol
6. Effektregulator

Manöverpanel, Ardox S Tabletop



Tabletop -modellen är utrustad med ett löstagbart uppsamlingstråg för fett (1).

Vänster kokzon

2. Signallampa, kokzonen påkopplad
3. Effektregulator

Höger kokzon

4. Effektregulator
5. Signallampa, kokzonen påkopplad

Styrenhet Ardox S, Drop-In



Eftersom apparaten är avsedd för inbyggnad i kundens arbetsyta levereras styrkontrollerna (effektregulatorer och signallampor) separat för installation på lämplig plats under installationen. Se kapitlet "Installation" för detaljer.

Stativ med höj- och sänkfunktion

Stativet är ergonomiskt utformat för att ge rätt arbetsställning med hjälp av en höjjustering. Rätt arbets höjd är mellan 70 - 90 cm, beroende på användarens längd.

Stativet är tillverkat av rostfritt stål.

Höjjusteringen sker med hjälp av elmotorer.

Manöverbrytaren är placerad på stativet och kan lossas från hållaren.

4. Bruksanvisning

4.1. Innan spisen tas i bruk

Vid föruppvärmning av en ny spis uppstår en svag lukt av metall och isolermaterial. Detta är helt normalt och lukten försvinner när spisen värms upp. Värm före användningen den nya spisen med högsta temperatur tills lukten ej längre känns.

4.2. Innan det höj- och sänkbara stativet tas i bruk



Innan du börjar använda stativet, kontrollera att det inte finns några transportsador som kan äventyra säker användning.

4.3. Användning

4.3.1. Val av kokkärl

På en spis med hel häll kan samma kok- och stekkärl användas som på en vanlig spis.

Ta följande i beaktande för att erhålla den största nyttan av såväl spis som kärl:

- Lyft alltid kärnen, dra dem inte längs hällens yta.
- Använd alltid kärl av god kvalitet med jämn och slät bottenyta.
- Låt heta kärl svalna innan de läggs i kallt vatten.
- Kontrollera att kärlets botten är rent och torrt innan användning.
- Vänd kärnenas handtag så att de är tryggt placerade och så långt som möjligt från värmekällor.
- Använd alltid lock då det är möjligt.

Kärl av god kvalitet överför värme väl varvid kokzonens låga eller medelstora effekt vanligen räcker.

4.3.2. Stekning direkt på hällen

Spisen kan användas som stekhäll varvid livsmedlen kan tillredas direkt på hällens yta. Hällen kan också användas för värmeåtervinning av produkter.

4.4. Användning av spisen



Spisar avsedda för marinbruk är försedda med kastrullgaller, som försäkrar att kärnen hålls på kokyten. Det är förbjudet att använda spisen utan kastrullgallret. (Ej Drop-In -modellen)

En huvudströmbrytare bör ha installerats i närheten av spisen - ofta på väggen. Kontrollera att brytaren är i påkopplat läge.

Spisens kokzoner styrs med hjälp av effekttregulatorer och signallampor (se bild "Manöverpanel..."). Alla kokzoner har separat steglös effekttregulator. Varje påkopplad kokzon indikeras av en egen grön signallampa.

Kokning startas genom att vrida effekttregulatorn medurs till högsta temperatur. När kokningen börjat minskas effekten enligt behov. I allmänhet kan man använda kokzonens låga eller medelstora effekt.



Kokplatsen bör ej lämnas påkopplad utan belastning emedan den då överhettas, vilket märkbart reducerar dess livslängd. Genom att koppla av en tom kokzon sparas även energi samtidigt som en trevligare arbetsmiljö skapas (även om den förkromade spisyten ger ifrån sig betydligt mindre värme än en traditionell spis).



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

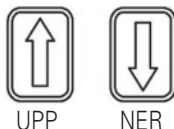


Gäller Tabletop -modellen: Granska att uppsamlingstråget för fett är på plats då spisen används för att förhindra fett, olja och vätskor att rinna in i apparaten. Granska uppsamlingstråget för fett med jämna mellanrum.

4.5. Stativets användning

4.5.1. Inställning av höjden

Justera höjden genom att trycka på knapparna på kontrollpanelen. Kontrollpanelen är placerad på höger sida av bordet och kan avlägsnas från hållaren.



Den maximala driftstiden per timme är 6 minuter och den maximala belastningen är 200 kg.



Försäkra att inget hinder kommer emellan då stativet sänks ner.

4.6. Efter användning

4.6.1. Rengöring



Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.



Slangtvätt eller användning av trycktvätt vid rengöringen är helt förbjudet.



Kom ihåg vid rengöring, att spisen är het länge ännu efter att den använts.



Skrubba inte spisen eller stativet med slipande verktyg eller rengöringsmedel som innehåller slippartiklar.



Spisen och stativet med höj- och sänkfunktion är elektriska apparater, vilket begränsar användandet av vatten vid rengöringen. Vid rengöring av utvändiga ytor är endast avtorkning med fuktig duk tillåtet för att undvika att det kommer in vatten i ventilationsöppningarna.

Ytor av rostfritt stål

- Rengör ytor av rostfritt stål med ett svagt alkaliskt rengöringsmedel (pH 8-10) utspätt i vatten enligt bruksanvisning.
- Rengöring är allra lättast om överkok omedelbart avlägsnas med en fuktig rengöringsduk.
- Socker eller kraftigt sockerhaltiga ämnen är det skäl att omedelbart torka bort. Efter en längre tids vidbränning är det arbetsdrygt att få bort dem.

Rengöring av den förkromade hällen

- Använd inga slipande verktyg eller medel i samband med rengöringen.
- Använd inga kemiska rengöringsmedel (t ex rengöringsmedel för ugnar).
- Håll hällen ren. Avlägsna matrester från hället omgående efter användning. Värm hällen till ca 140°C och bred ut iskross eller iskuber på ytan. Matresterna är sedan lätta att avlägsna med en passlig skrapa.
- Torka av hällen då den svalnat till 80°...100°C med en duk fuktad i vatten eller ättika.
- Återställ hällen ursprungliga glans genom att rengöra den med ett rengöringsmedel utan slippartiklar då den svalnat helt.
- Skölja och torka av hällen med en fuktig duk. Torka till sist hällen.



Berör Tabletop-modellen: Försäkra att uppsamlingstråget för fett är på plats då spisen rengörs för att förhindra att vatten inte rinner in i apparaten. Töm uppsamlingstråget för fett efter rengöringen.



Socker eller kraftigt sockerhaltiga ämnen är det skäl att omedelbart torka bort. Efter en längre tids vidbränning är det arbetsdrygt att få bort dem.



En ren kokyta ger en effektiv värmeöverföring till kokkärlet. Kokning sker då snabbt samtidigt som kokplattsernas livslängd ökar.

4.6.2. Service

Apparaten innehåller inga delar som användaren kan reparera. All service bör överlåtas åt behörig yrkespersonal.



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

5. Installation

5.1. Allmänt

Denna apparat skall installeras enligt anvisningar från tillverkaren med beaktande av lokala direktiv och föreskrifter. Dessa anvisningar skall användas tillsammans med installationsritningen.



Apparaten får anslutas till elnätet endast av behörig yrkespersonal.

Jordkontakten ligger längst ner på apparatens baksida och är markerad med motsvarande symbol .

5.2. Transport till installationsplatsen och uppackning

Spisen transporteras bäst i sin egen transportförpackning. Samtidigt skyddas den mot yttre skador. Om det ändå blir nödvändigt att avlägsna spisen ur förpackningen bör spisen av stativmodell lyftas upp från stativets mellanbalkar t.ex. med hjälp av mellanstycken av trä. För undvikande av skador bör spisens översida aldrig användas som arbetsunderlag då byggnad och installation pågår.

5.3. Spisens placering

5.3.1. Ardox S och Tabletop spisarnas placering



Emedan kokhällens temperatur kan stiga ända upp till 350 °C om den står påslagen utan kokkärl bör lokalt gällande allmänna brandssäkerhetsföreskrifter följas vid spisens installation.



När spisen installeras, måste man se till att kylluften kan cirkulera fritt och att inga andra värmekällor finns i närheten av kylöppningarna.

Med tanke på ångutvecklingen vid tillredningen av mat bör spisen placeras under en ånghuv.

Spisen placeras på installationsplatsen och justeras i vågrätt läge med hjälp av de justerbara fötterna.

På de med ugn försedda modellerna är det skäl att kontrollera det vågrätta läget från ugnens gejder för att garantera ett gott stekresultat.



När spisen står på rätt plats och är vågrät bör den ovillkorligen fästas vid golvet, landmodellerna med bakre benens flänsar och fartygsmodellerna med alla benens flänsar.

Tabletop -modellen är avsedd för placering på en arbetsbänk. Bänken bör vara tillräckligt stor så att apparaten vilar jämnt på alla fötter. Ställ vid behov in de justerbara fötterna. Granska efter justeringen att spisen står stadigt och att inte elkabel kommit i kläm under spisens fötter.



Det rekommenderas att spisen installeras under en ånghuv.

5.3.2. Ardox S Drop-In spisens placering

Apparaten levereras delvis demonterad. Beroende på modell av innehåller paketet följande delar:

Ardox S2 Drop-In helhällspis

• Spishäll	3753288	1 st.
• Ram	3753263	1 st.
• Kopplingsplint	3753452	2 st.
• Skruv ISO 1481-ST4,8x16	eller motsv.	20 st.
• Uppsamlingsstråg för fett	3753432	1 st.
• Installations- och bruksanvisningar		1 st.

Ardox S4 Drop-In helhällspis

• Spishäll	3753284	1 st.
• Ram	3753257	1 st.
• Kopplingsplint	3753452	2 st.
• Skruv ISO 1481-ST4,8x16	eller motsv.	24 st.
• Uppsamlingsstråg för fett	3753432	1 st.
• Installations- och bruksanvisningar		1 st.

Apparaten är avsedd för inbyggnadsinstallation i en bordsskivan i rostfritt stål.



Installation i bordsskivor av trä eller annan brandfarlig yta är inte tillåtet.

Max. rekommenderad tjocklek för bordsskivan (yta i rostfritt stål yta + plywood under) 30mm.

Mått på för håltagning i bordsskivan måste vara enligt följande:

- **Ardox S2 Drop-In helhällspis** 453mm x 753mm
- **Ardox S4 Drop-In helhällspis** 753mm x 753mm

Se installationsritningar och andra ritningar i kapitlet "Teknisk information".

Utför installationen enligt följande:

- Gör håltagningen i bordsytan enligt modell av apparat som ska installeras.
- Placera ramen i hålet och fixera den med hjälp av de medföljande skruvarna.
- Placera försiktigt kokplattan på ramen. Ramen täcks helt av hällen. Hällen är korrekt placerad när avloppshålet ligger i vänstra hörnet.



Hällen är tung, hantera den varsamt. S2 hällen väger ca. 40 kg och S4 hällen väger ca. 70 kg.

5.4. Elanslutningar

5.4.1. Spisar



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



Om man vid installationen måste provköra spisen utan att alla skydd finns på plats, bör man särskilt se upp för spänningsförande delar samt för eventuella rörliga delar.



För att underlätta eventuell kommande service och öka säkerheten bör man placera en huvudbrytare i spisens omedelbara närhet. Brytaren bör helt urkoppla spisen från elmatningsnätet.



Erforderlig anslutningsinformation finns på spisens typskylt, kopplingsdiagrammet samt på installationsritningen.

Ardox S helhällspis

Inmatningskabelns ingång är i spisens högra, bakre hörn och anslutningspunkten inne i spisen.



Vid anslutning bör spisens häll lyftas upp. Lyft upp hällen.



Öppna hällen försiktigt emedan den är tung. Lås hällen i öppen-ställning med hjälp av låsstaget.

I spis/ugn-kombinationer ligger anslutningskabelns genomföring i ugnens bakre vägg (i nedre högra hörnet). För att utföra anslutningen måste ugnens högra sidplåt avlägsnas.

Ardox S Tabletop

Tabletop-modellen är utrustad med en elkabel försedd med stickpropp. Kabelns längd inklusive stickpropp är 2000 mm.

Ardox S Drop-In

Apparatens alla inre uppkopplingar är färdigt gjorda vi leverans. Koppla apparaten till elnätet genom ansluta matningskabeln till kopplingsplinten.

Monteringsstöd och anslutningsplintar är tillfälligt placerade i spisens elbox.

Monteringsstöd och anslutningsplintar bör avlägsnas ur elboxen innan uppkoppling.

Spisens effektregulatorer är placerade i apparatens elbox och kan placeras enligt kundens önskemål.

Elinstallationen görs enligt följande:

- Vid elinstallationen bör spisens häll lyftas upp. Lyft upp hällen. Öppna hällen försiktigt emedan den är tung. Lås hällen i öppen-ställning med hjälp av låsstaget..
- Borra hål för spisens effektregulatorer (termostat) och signallampor enligt kundens önskemål. Hålens dimensioner framgår av installationsritningen. **Försäkra att termostats kapillär rör och signallampornas kablar är tillräckligt långa för installation på ny plats.**
- Lossa vredet och skruva loss effektregulatorn.
- Lossa signallamporna inklusive sockel.
- Fäst termostaten och signallamporna på den nya platsen. Placera termostats vred på plats.
- Slut apparatens elbox.
- Placera spishällen i vågrätt läge.

Placering av uppsamlingstråget för fett:

Rekommenderad placering visas på installationsritningen.

Uppsamlingstråget kan emellertid även installeras på annan plats bakom spishällens avloppsrör. I denna installation leds fett genom en lämplig slang till tråget. Slangen bör vara ordentligt fastsatt på både avloppsröret och uppsamlingstråget.

5.4.2. Stativ med höjdjustering



Det får inte finnas några hinder i lyftområdet på installationsplatsen (radiatorrör, fönsterbänkar, elboxar etc.).

Justera bordet med hjälp av de justerbara fötterna och kontrollera att bordet står ordentligt på alla fötter. Anslut nätsladden till ett godkänt uttag. Skarvsladdar och förgreningsdosor får inte användas.

5.5. Provkörning



Bekanta dig med spisens säkerhets- och bruksanvisningar innan spisen provkörs.

Anslut spisen till elnätet och kontrollera att:

- den gröna signallampan "kokzonen påkopplad" tänds när spisen kopplas på
- spisen uppvärms.

Fäll ner hällen.

7. Felsökning

Kontrollera följande om spisen ej fungerar:

- har spisen använts enligt anvisningarna
- är eventuella lösbara delar är på rätt plats
- är den yttre huvudbrytaren i ON-läge
- har spisens säkringar i elcentralen löst ut. Be en fackman kontrollera säkringarna.

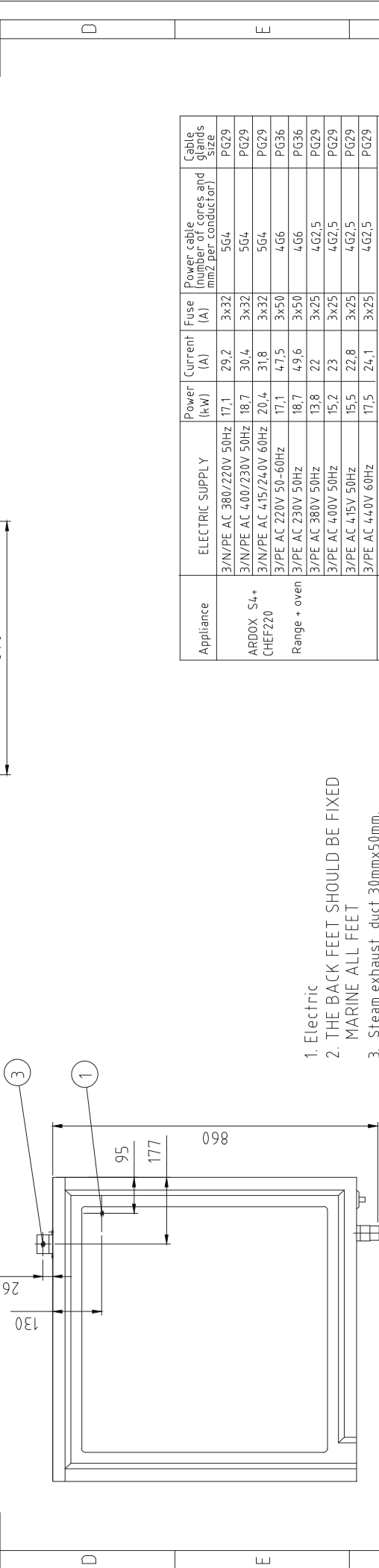
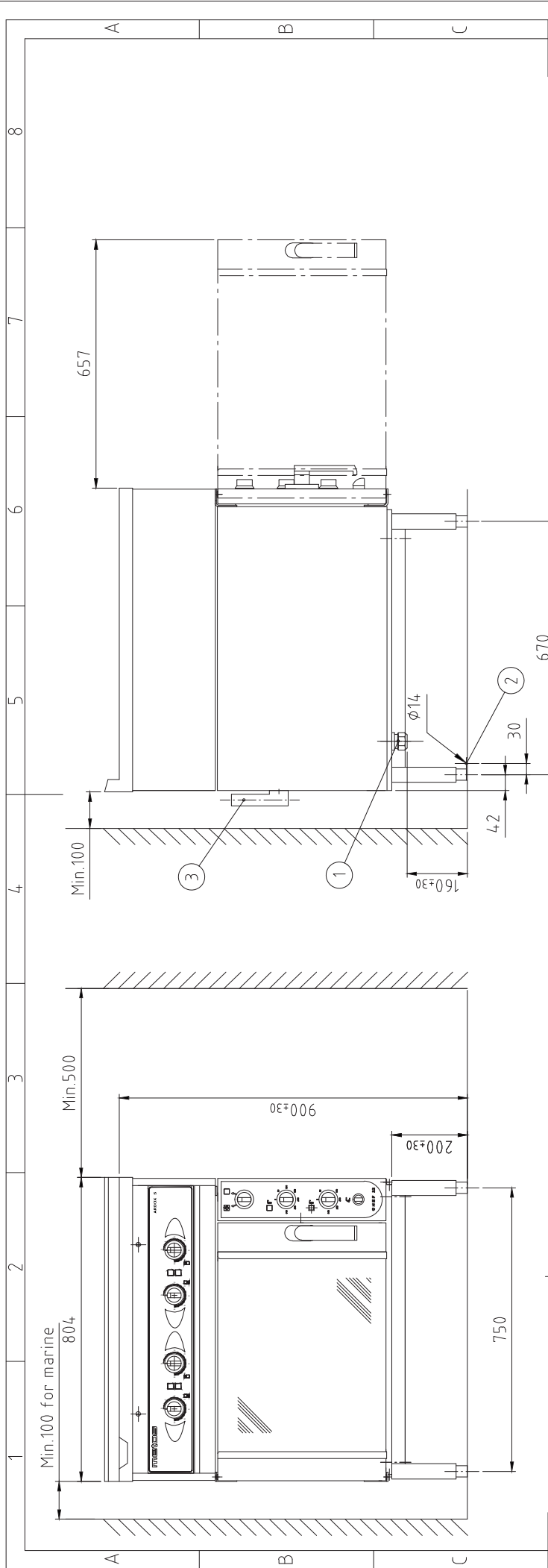
Kontakta service om detta ej hjälper. Kolla apparatens typ- och serienummer från typskylten innan service kontaktas.



Apparaten innehåller inga delar som användaren kan reparera. All service bör överlätas åt behörig yrkespersonal.

8. Teknisk information

- Installationsritningar
- Teknisk information

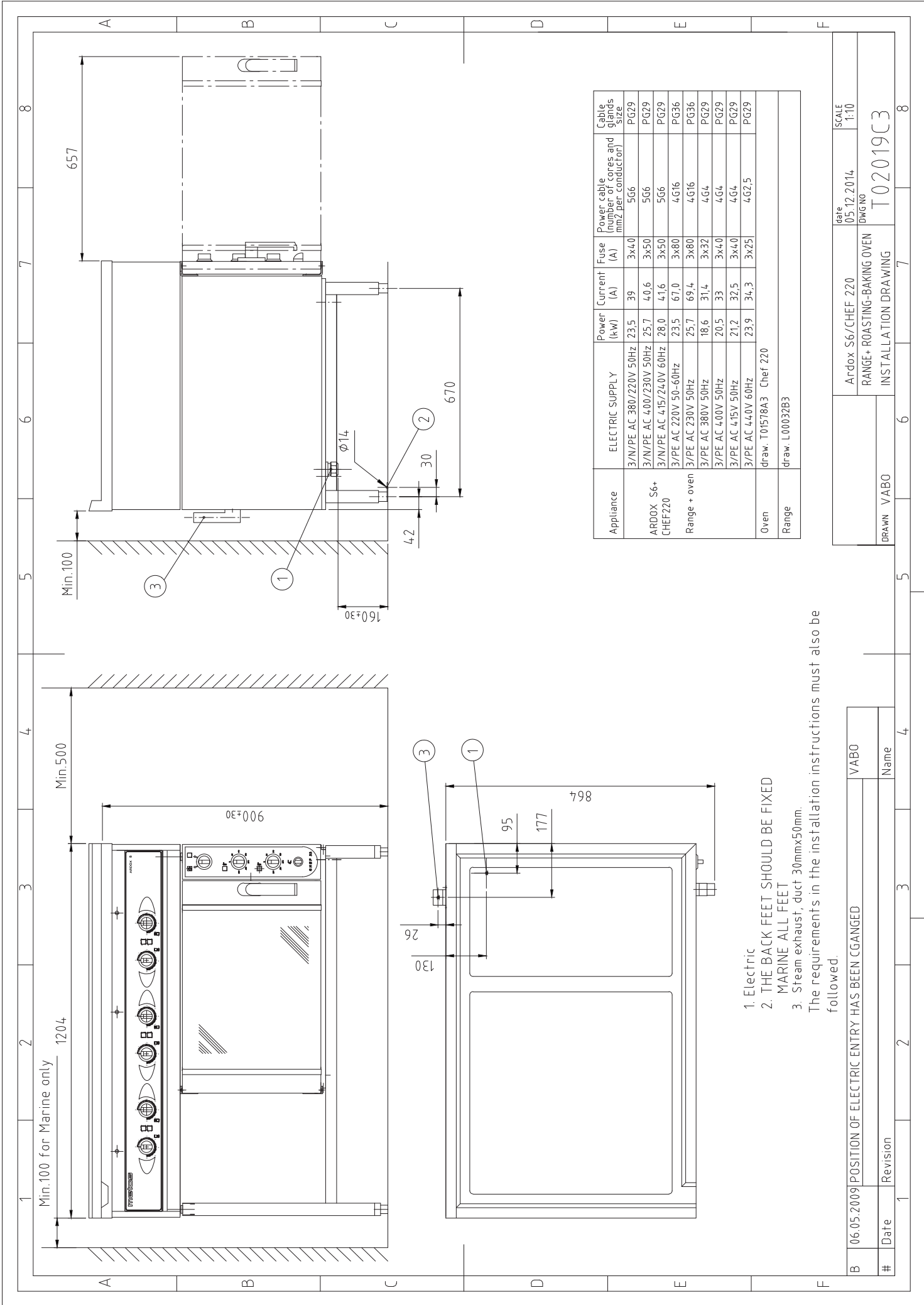


1. Electric
2. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
3. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.

The requirements in the installation instructions must also be followed.

Appliance	ELECTRIC SUPPLY	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)	Power cable (number of cores and mm ² per conductor)	Cable glands size
ARDOX S4+ CHEF220	3/N/PE AC 380V/220V 50Hz	17,1	29,2	3x32	5G4	PG29
	3/N/PE AC 400V/230V 50Hz	18,7	30,4	3x32	5G4	PG29
	3/N/PE AC 415V/240V 60Hz	20,4	31,8	3x32	5G4	PG29
Range + oven	3/PE AC 220V 50-60Hz	17,1	47,5	3x50	4G6	PG36
	3/PE AC 230V 50Hz	18,7	49,6	3x50	4G6	PG36
Oven	3/PE AC 380V 50Hz	13,8	22	3x25	4G2,5	PG29
	3/PE AC 400V 50Hz	15,2	23	3x25	4G2,5	PG29
	3/PE AC 415V 50Hz	15,5	22,8	3x25	4G2,5	PG29
Range	3/PE AC 440V 60Hz	17,5	24,1	3x25	4G2,5	PG29
draw. T01578A3 Chef 220						
draw. L00034B3						

B	06.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO	SCALE	1:10
	#	Date	Revision	DRAWING NO	
DRAWN VABO			INSTALLATION DRAWING		
			T02018C3		

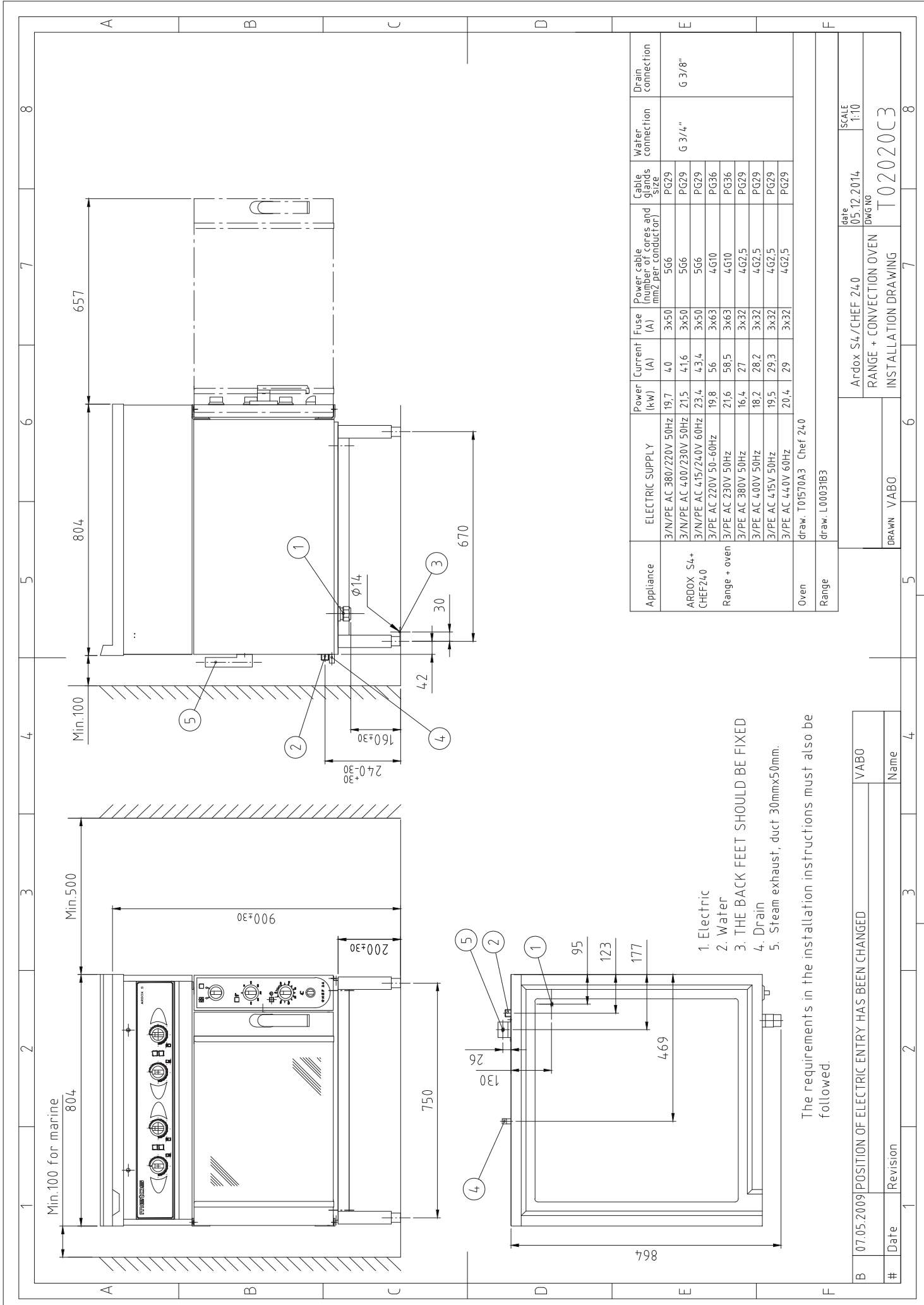


1. Electric
 2. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
 3. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

Appliance	ELECTRIC SUPPLY	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)	Power cable (number of cores and mm ² per conductor)	Cable glands size
ARDOX S6+ CHEF220	3/N/PE AC 380V/220V 50Hz	23.5	39	3x40	5G6	PG29
	3/N/PE AC 400V/230V 50Hz	25.7	40.6	3x50	5G6	PG29
	3/N/PE AC 415V/240V 60Hz	28.0	41.6	3x50	5G6	PG29
	3/PE AC 220V 50-60Hz	23.5	67.0	3x80	4G16	PG36
Range + oven	3/PE AC 230V 50Hz	25.7	69.4	3x80	4G16	PG36
	3/PE AC 380V 50Hz	18.6	31.4	3x32	4G4	PG29
Oven	3/PE AC 400V 50Hz	20.5	33	3x40	4G4	PG29
	3/PE AC 415V 50Hz	21.2	32.5	3x40	4G4	PG29
	3/PE AC 440V 60Hz	23.9	34.3	3x25	4G2.5	PG29
Range	draw. T01578A3 Chef 220					
	draw. L00032B3					

DRAWN VABO	Ardox S6/CHEF 220	date 05.12.2014	SCALE 1:10
	RANGE + ROASTING-BAKING OVEN	DWG. NO. T02019C3	
INSTALLATION DRAWING			

B	06.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO
#	Date	Revision	Name

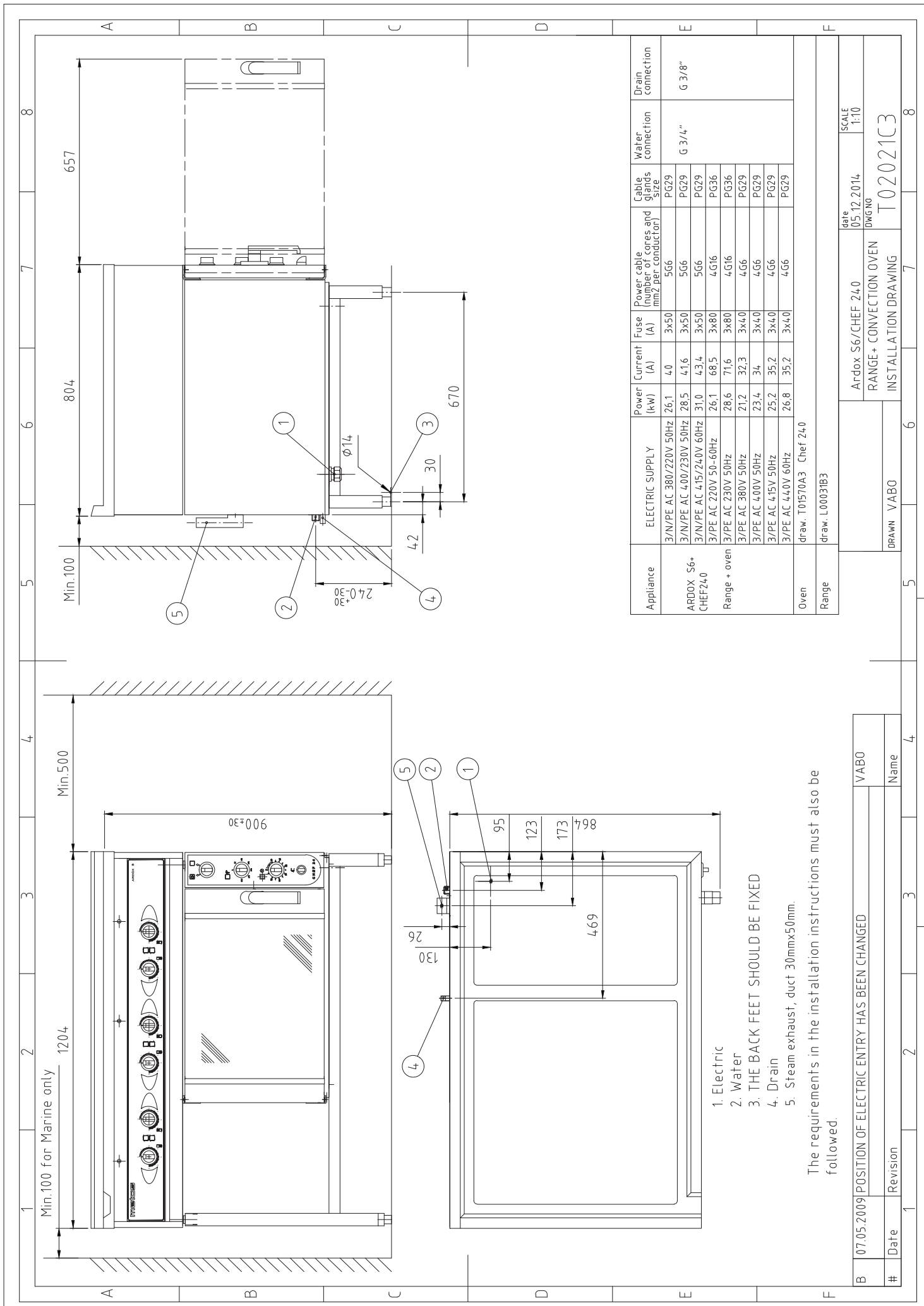


Appliance	ELECTRIC SUPPLY	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)	Power cable (number of cores and mm ² per conductor)	Cable glands size	Water connection	Drain connection
ARDOX S4+ CHEF240 Range + oven	3/N/PE AC 380/220V 50Hz	19,7	4,0	3x50	5G6	PG29	G 3/4"	G 3/8"
	3/N/PE AC 4,00/230V 50Hz	21,5	41,6	3x50	5G6	PG29		
	3/N/PE AC 4,15/240V 60Hz	23,4	43,4	3x50	5G6	PG29		
	3/PE AC 220V 50-60Hz	19,8	56	3x63	4G10	PG36		
	3/PE AC 230V 50Hz	21,6	58,5	3x63	4G10	PG36		
Oven	3/PE AC 380V 50Hz	16,4	27	3x32	4G2,5	PG29	G 3/4"	G 3/8"
	3/PE AC 400V 50Hz	18,2	28,2	3x32	4G2,5	PG29		
	3/PE AC 415V 50Hz	19,5	29,3	3x32	4G2,5	PG29		
Range	3/PE AC 440V 60Hz	20,4	29	3x32	4G2,5	PG29		

The requirements in the installation instructions must also be followed.

B		07.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO
#	Date	Revision	Name	

draw. L00031B3		Ardox S4/CHEF 240		date	SCALE
draw. L00031B3		RANGE + CONVECTION OVEN		05.12.2014	T:10
DRAWN VABO		INSTALLATION DRAWING		DWG NO	T02020C3



1. Electric
2. Water
3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
4. Drain
5. Steam exhaust, duct 30mmx50mm.

The requirements in the installation instructions must also be followed.

Appliance	ELECTRIC SUPPLY	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)	Power cable cores and mm ² per conductor	Cable Size	Water connection	Drain connection
ARDOX S6+ CHEF240	3/N/PE AC 380/220V 50Hz	26,1	4,0	3x50	5G6	PG29	G 3/4"	G 3/8"
	3/N/PE AC 4.00/230V 50Hz	28,5	4,16	3x50	5G6	PG29		
	3/N/PE AC 4.15/24.0V 60Hz	31,0	4,3,4	3x50	5G6	PG29		
	3/PE AC 220V 50-60Hz	26,1	68,5	3x80	4G16	PG36		
Range + oven	3/PE AC 230V 50Hz	28,6	71,6	3x80	4G16	PG36		
	3/PE AC 380V 50Hz	21,2	32,3	3x40	4G6	PG29		
	3/PE AC 4.00V 50Hz	23,4	34	3x40	4G6	PG29		
	3/PE AC 4.15V 50Hz	25,2	35,2	3x40	4G6	PG29		
Oven	3/PE AC 4.40V 60Hz	26,8	35,2	3x40	4G6	PG29		

draw. T01570A3 Chef 240

draw. L00031B3

B	07.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO
#	Date	Revision	Name
1		2	
4		3	
5		4	
6		5	
7		6	
8		7	
		8	

Ardox S6+/CHEF 240
RANGE + CONVECTION OVEN

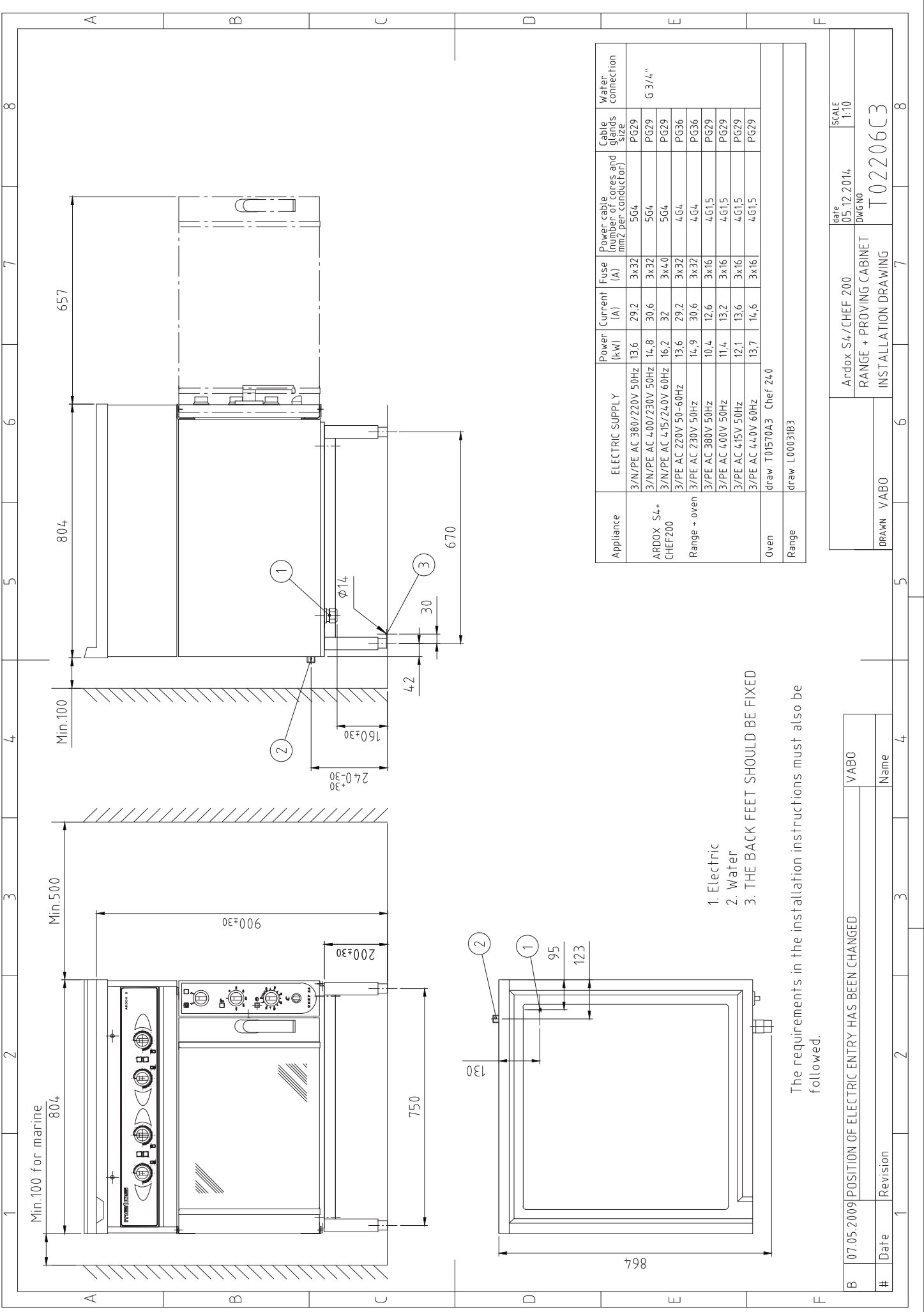
INSTALLATION DRAWING

T02021C3

SCALE
1:10

date
05.12.2014

DWG NO



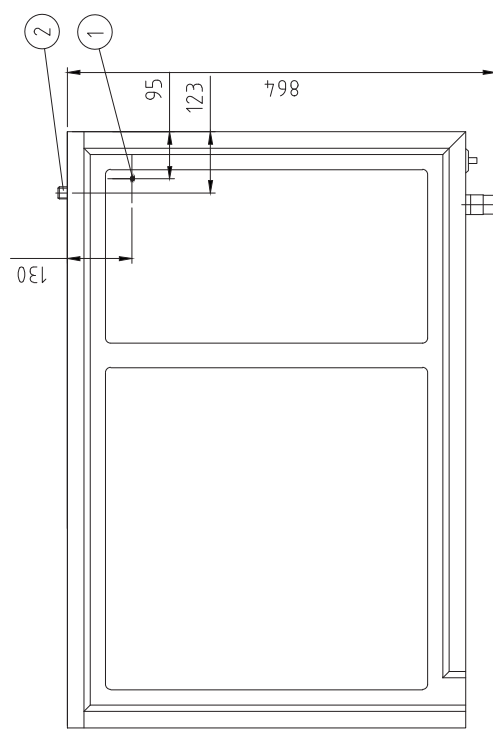
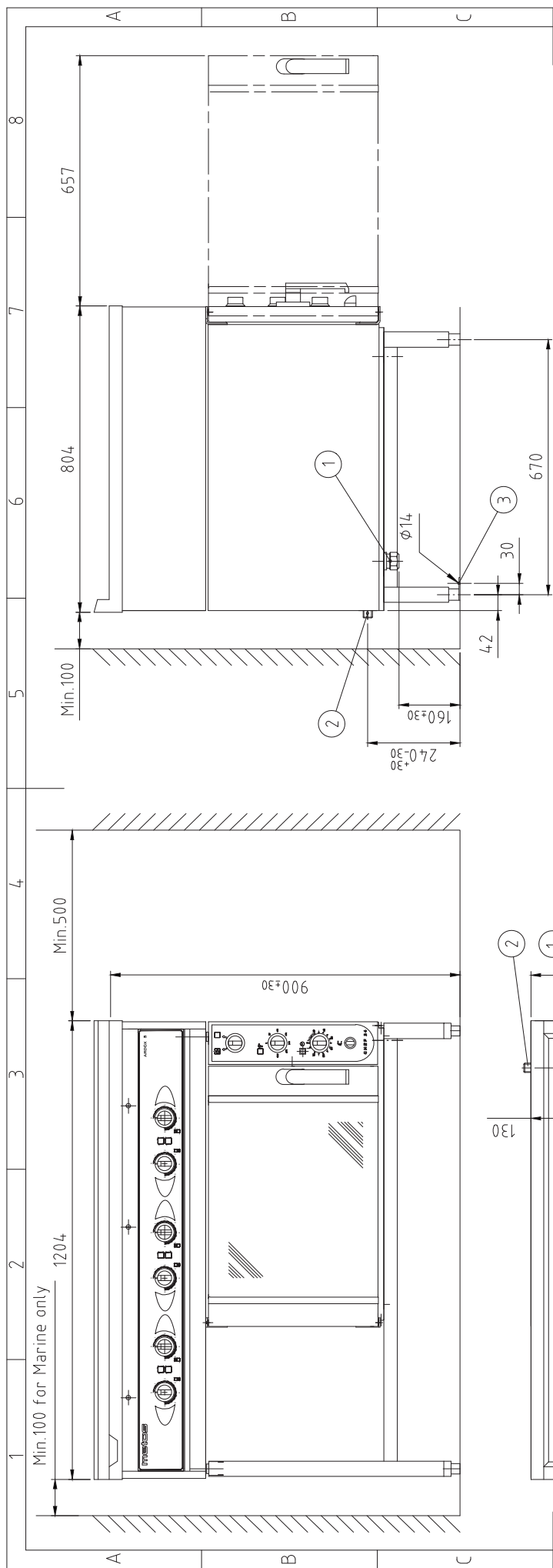
1. Electric
2. Water
3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED

The requirements in the installation instructions must also be followed.

Appliance	ELECTRIC SUPPLY	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)	Power cable (number of cores and mm ² per conductor)	Cable glands size	Water connection
ARDOX S4+ CHEF 200 Range + oven	3/N/PE AC 380/220V 50Hz	13,6	29,2	3x32	5G4	PG29	G 3/4"
	3/N/PE AC 400/230V 50Hz	14,8	30,6	3x32	5G4	PG29	
	3/N/PE AC 415/240V 60Hz	16,2	32	3x40	5G4	PG29	
	3/PE AC 220V 50-60Hz	13,6	29,2	3x32	4G4	PG36	
	3/PE AC 230V 50Hz	14,9	30,6	3x32	4G4	PG36	
	3/PE AC 380V 50Hz	10,4	12,6	3x16	4G15	PG29	
Oven	3/PE AC 400V 50Hz	11,4	13,2	3x16	4G15	PG29	
	3/PE AC 415V 50Hz	12,1	13,6	3x16	4G15	PG29	
	3/PE AC 440V 60Hz	13,7	14,6	3x16	4G15	PG29	
draw. T01570A3 Chef 24.0							
Range	draw. L00031B3						

B	07.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO
#	Date	Revision	Name

Ardox S4+/CHEF 200	date	SCALE
RANGE + PROVING CABINET	05.12.2014	1:10
INSTALLATION DRAWING	DWGNO	
DRAWN VABO	T02206C3	



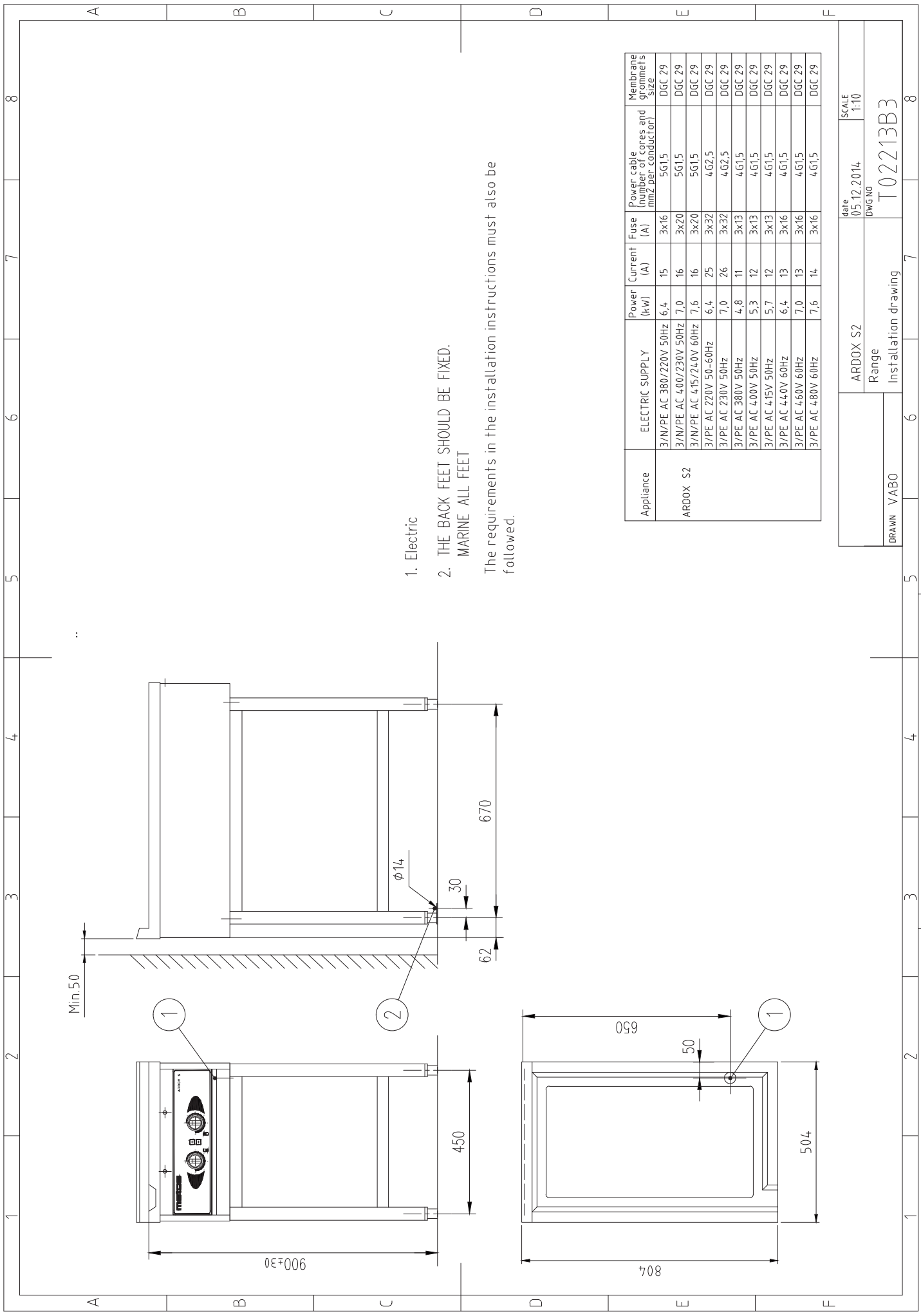
1. Electric
2. Water
3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED

The requirements in the installation instructions must also be followed.

Appliance	ELECTRIC SUPPLY	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)	Power cable (number of cores and mm ² per conductor)	Cable glands size	Water connection
ARDOX S6+ CHEF200	3/N/PE AC 380/220V 50Hz	19,9	33,2	3x4,0	5G6	PG29	G 3/4"
	3/N/PE AC 400/230V 50Hz	21,8	34,6	3x4,0	5G6	PG29	
	3/N/PE AC 415/240V 60Hz	23,9	35,8	3x4,0	5G6	PG29	
	3/PE AC 220V 50-60Hz	20,0	33,2	3x4,0	4G6	PG36	
Range + oven	3/PE AC 230V 50Hz	21,9	34,6	3x4,0	4G6	PG36	
	3/PE AC 380V 50Hz	15,2	14,6	3x16	4G1,5	PG29	
	3/PE AC 400V 50Hz	16,7	15,2	3x16	4G1,5	PG29	
Oven	3/PE AC 415V 50Hz	19,7	15,6	3x20	4G1,5	PG29	
	3/PE AC 440V 60Hz	20,3	16,6	3x20	4G1,5	PG29	
	draw: T01570A3 Chef 240						
Range	draw: L00031B3						

B	07.05.2009	POSITION OF ELECTRIC ENTRY HAS BEEN CHANGED	VABO
#	Date	Revision	Name

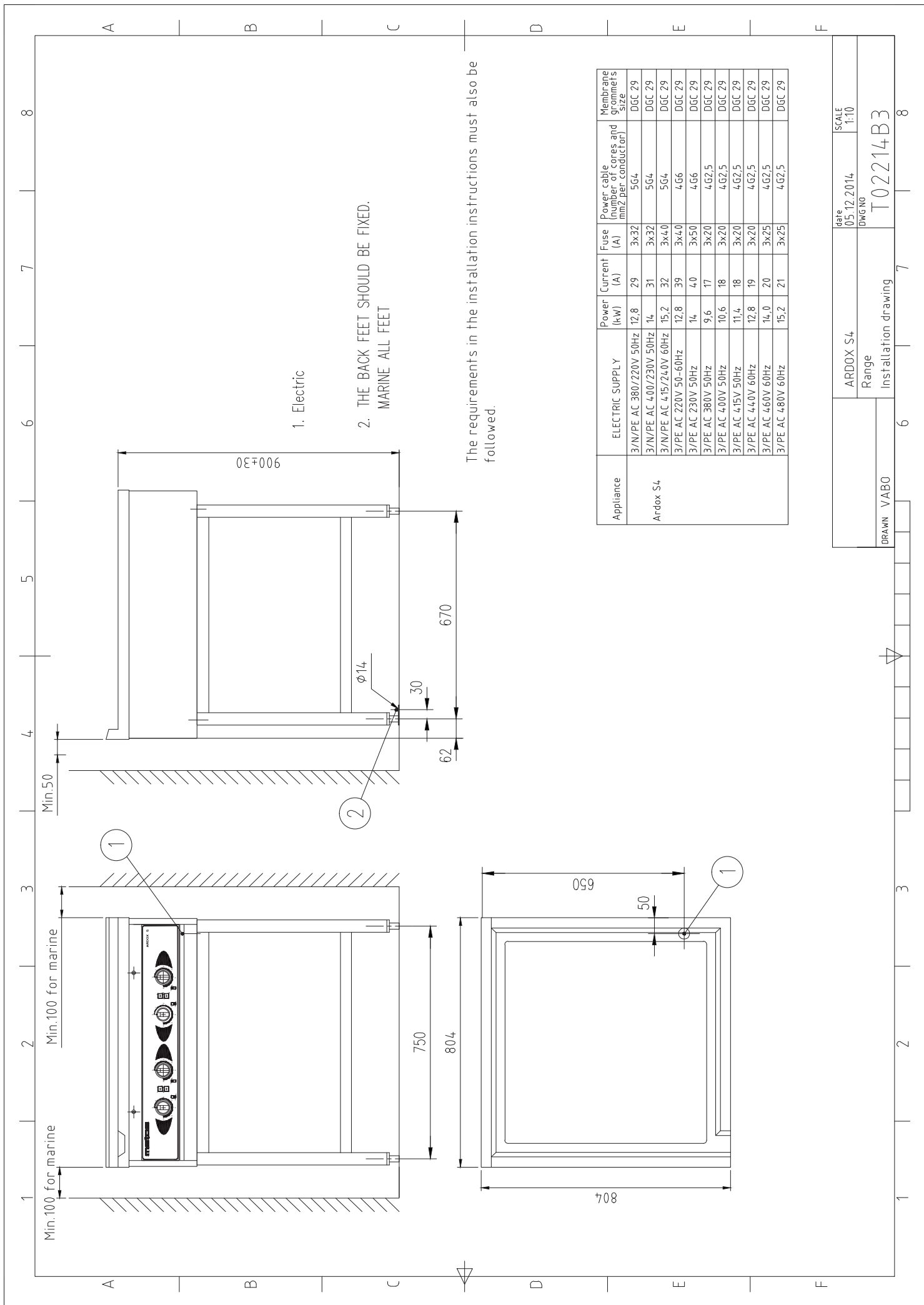
Ardox S6+/CHEF 200	date	SCALE
RANGE + PROVING CABINET	05.12.2014	1:10
INSTALLATION DRAWING	DWG NO	
DRAWN VABO		T02207C3



1. Electric
 2. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED.
MARINE ALL FEET
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

Appliance	ELECTRIC SUPPLY	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)	Power cable (number of cores and mm ² per conductor)	Membrane grommets size
ARDOX S2	3/N/PE AC 380/220V 50Hz	6,4	15	3x16	5G1,5	D6C 29
	3/N/PE AC 400/230V 50Hz	7,0	16	3x20	5G1,5	D6C 29
	3/N/PE AC 415/240V 60Hz	7,6	16	3x20	5G1,5	D6C 29
	3/PE AC 220V 50-60Hz	6,4	25	3x32	4G2,5	D6C 29
	3/PE AC 230V 50Hz	7,0	26	3x32	4G2,5	D6C 29
	3/PE AC 380V 50Hz	4,8	11	3x13	4G1,5	D6C 29
	3/PE AC 400V 50Hz	5,3	12	3x13	4G1,5	D6C 29
	3/PE AC 415V 50Hz	5,7	12	3x13	4G1,5	D6C 29
3/PE AC 440V 60Hz	6,4	13	3x16	4G1,5	D6C 29	
3/PE AC 460V 60Hz	7,0	13	3x16	4G1,5	D6C 29	
3/PE AC 480V 60Hz	7,6	14	3x16	4G1,5	D6C 29	

ARDOX S2		date	05.12.2014	SCALE	1:10
Range		DWG NO	T02213B3		
DRAWN VABO		Installation drawing			



1. Electric

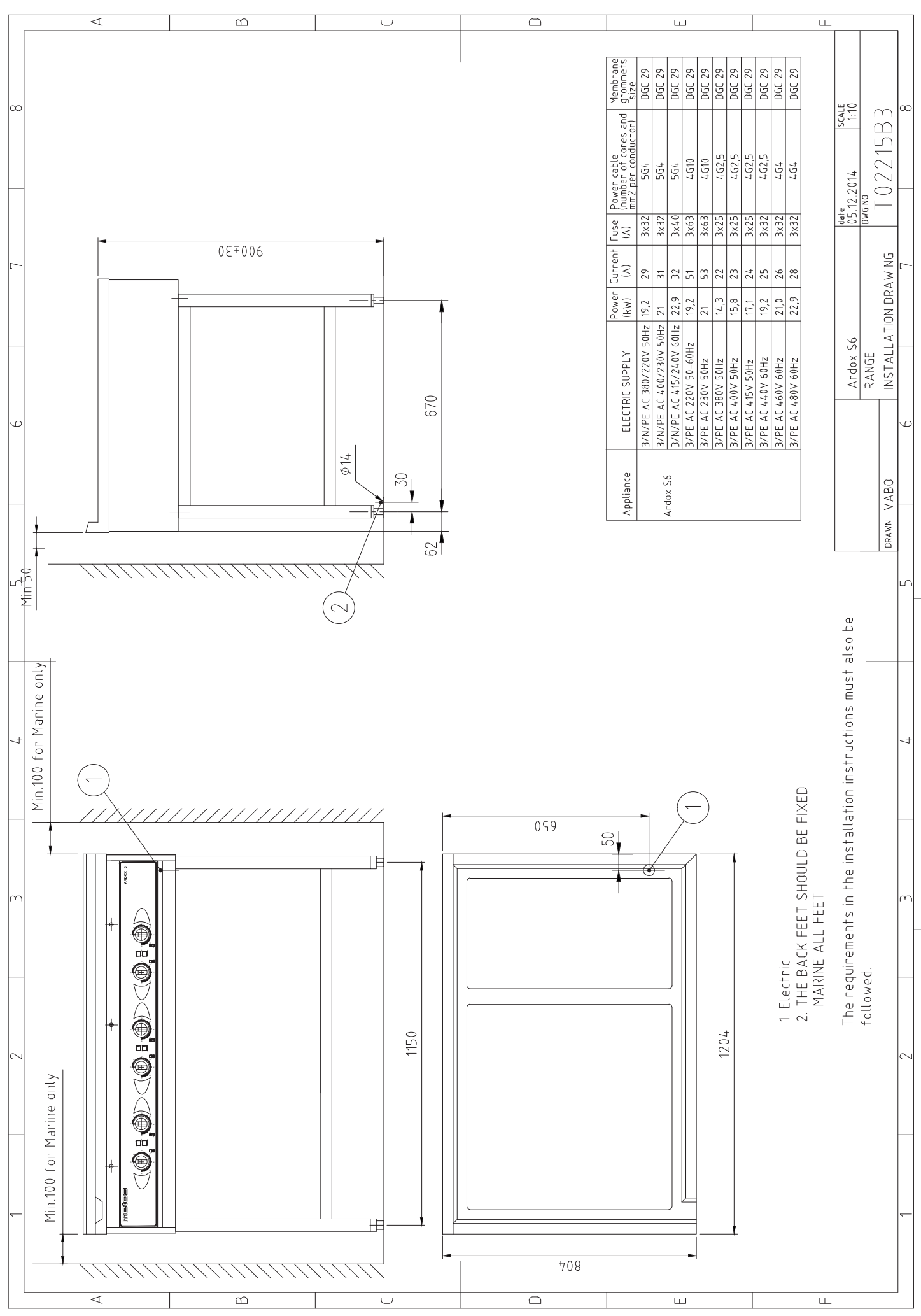
2. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED.
MARINE ALL FEET

The requirements in the installation instructions must also be followed.

Appliance	ELECTRIC SUPPLY	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)	Power cable (number of cores and mm ² per conductor)	Membrane grommets size
Ardox S4	3/N/PE AC 380/220V 50Hz	12,8	29	3x32	5G4	D6C 29
	3/N/PE AC 400/230V 50Hz	14	31	3x32	5G4	D6C 29
	3/N/PE AC 415/240V 60Hz	15,2	32	3x40	5G4	D6C 29
	3/PE AC 220V 50-60Hz	12,8	39	3x40	4G6	D6C 29
	3/PE AC 230V 50Hz	14	40	3x50	4G6	D6C 29
	3/PE AC 380V 50Hz	9,6	17	3x20	4G2,5	D6C 29
	3/PE AC 400V 50Hz	10,6	18	3x20	4G2,5	D6C 29
	3/PE AC 415V 50Hz	11,4	18	3x20	4G2,5	D6C 29
	3/PE AC 440V 60Hz	12,8	19	3x20	4G2,5	D6C 29
	3/PE AC 460V 60Hz	14,0	20	3x25	4G2,5	D6C 29
3/PE AC 480V 60Hz	15,2	21	3x25	4G2,5	D6C 29	

DRAWN VABO
 ARDOX S4
 Range
 Installation drawing
 date 05.12.2014
 DWG NO T02214B3
 SCALE 1:10

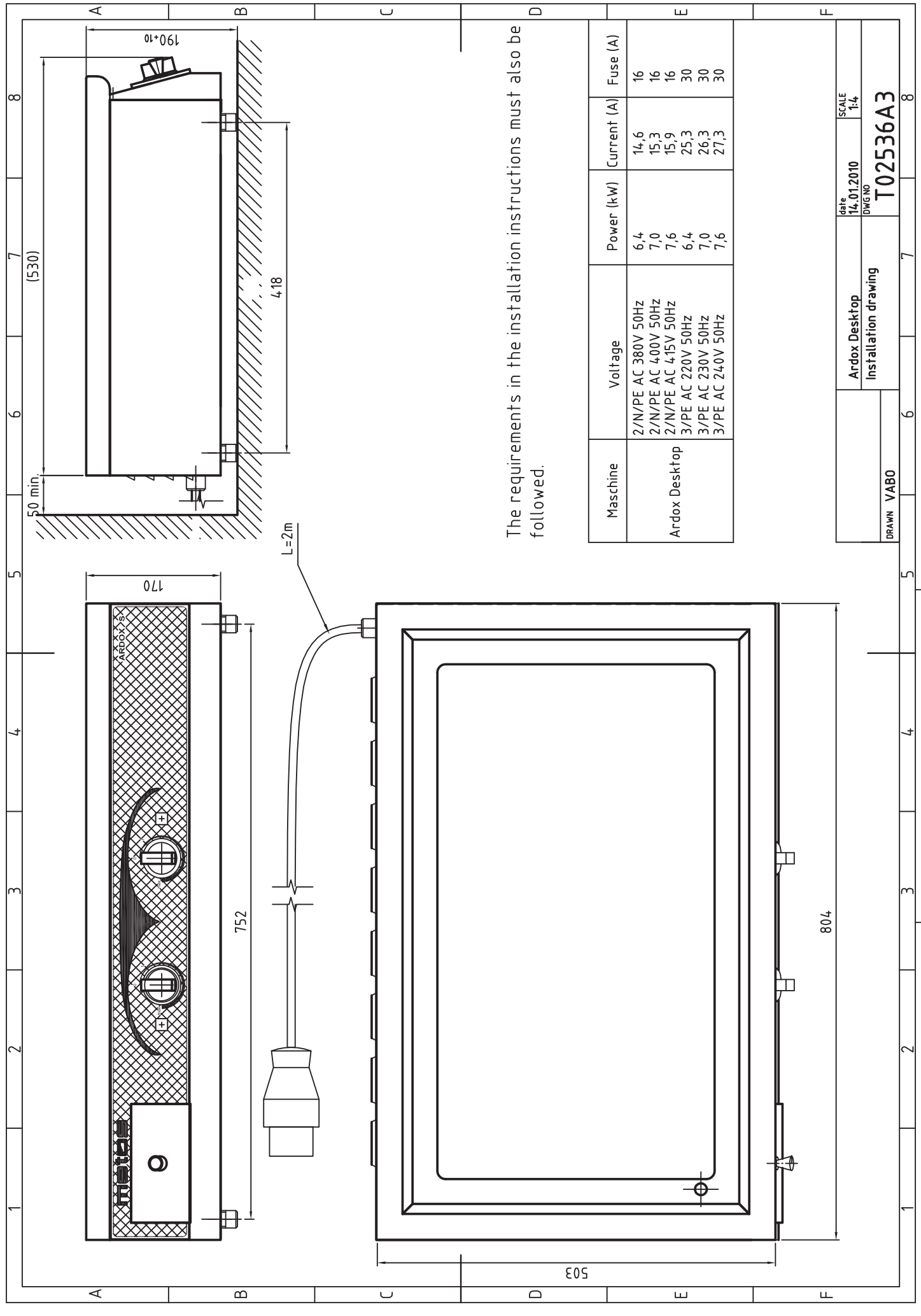




- 1. Electric
 - 2. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED MARINE ALL FEET
- The requirements in the installation instructions must also be followed.

Appliance	ELECTRIC SUPPLY	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)	Power cable (number of cores and mm ² per conductor)	Membrane grommets size
Ardox S6	3/N/PE AC 380/220V 50Hz	19,2	29	3x32	5G4	DGC 29
	3/N/PE AC 400/230V 50Hz	21	31	3x32	5G4	DGC 29
	3/N/PE AC 415/240V 60Hz	22,9	32	3x40	5G4	DGC 29
	3/PE AC 220V 50-60Hz	19,2	51	3x63	4G10	DGC 29
	3/PE AC 230V 50Hz	21	53	3x63	4G10	DGC 29
	3/PE AC 380V 50Hz	14,3	22	3x25	4G2,5	DGC 29
	3/PE AC 400V 50Hz	15,8	23	3x25	4G2,5	DGC 29
	3/PE AC 415V 50Hz	17,1	24	3x25	4G2,5	DGC 29
	3/PE AC 440V 60Hz	19,2	25	3x32	4G2,5	DGC 29
	3/PE AC 460V 60Hz	21,0	26	3x32	4G4	DGC 29
	3/PE AC 480V 60Hz	22,9	28	3x32	4G4	DGC 29

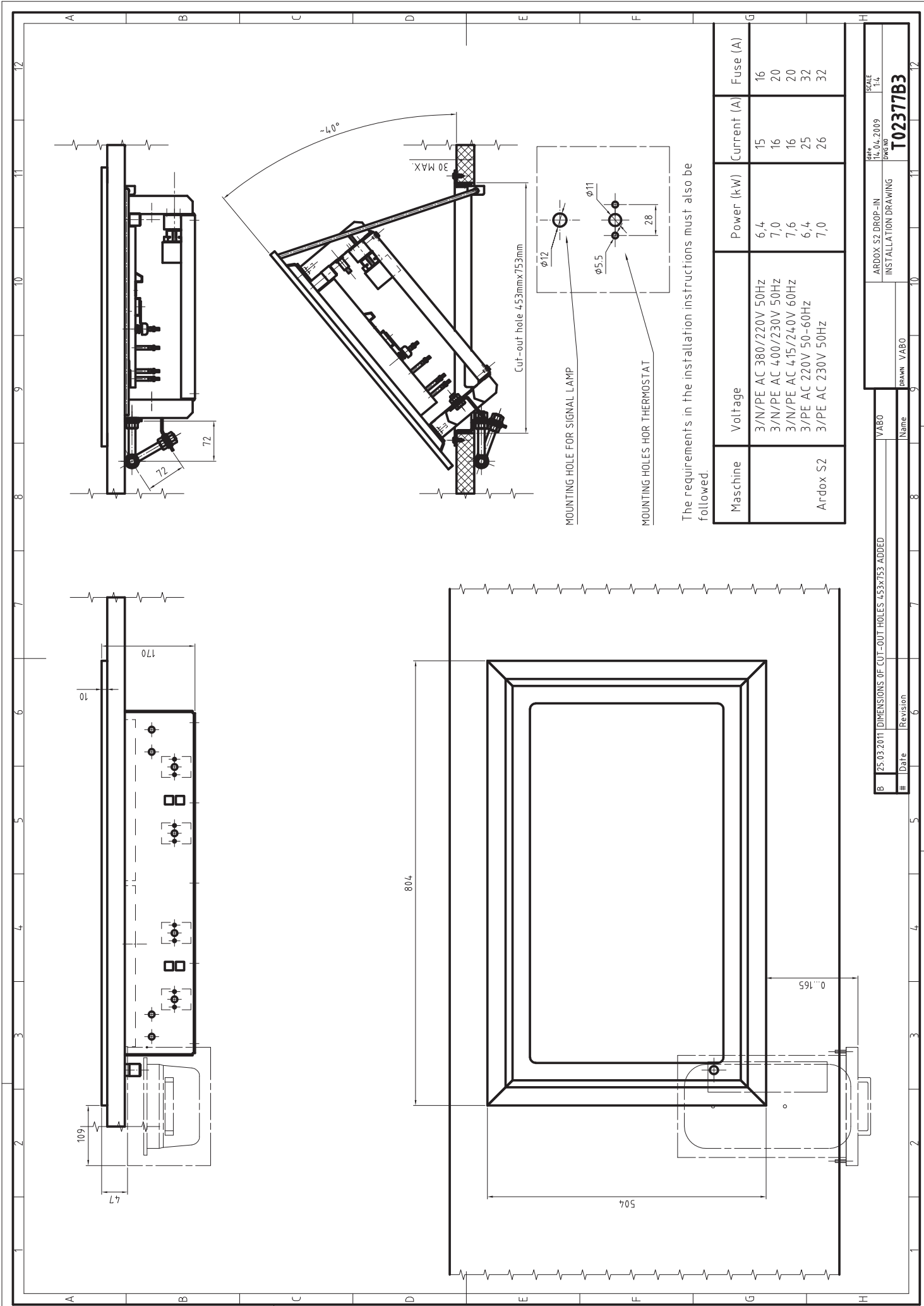
DRAWN VABO	Ardox S6	date 05.12.2014	SCALE 1:10
	RANGE	DWG NO	T02215B3
INSTALLATION DRAWING			



The requirements in the installation instructions must also be followed.

Maschine	Voltage	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)
Ardox Desktop	2/N/PE AC 380V 50Hz	6,4	14,6	16
	2/N/PE AC 400V 50Hz	7,0	15,3	16
	2/N/PE AC 415V 50Hz	7,6	15,9	16
	3/PE AC 220V 50Hz	6,4	25,3	30
	3/PE AC 230V 50Hz	7,0	26,3	30
	3/PE AC 240V 50Hz	7,6	27,3	30

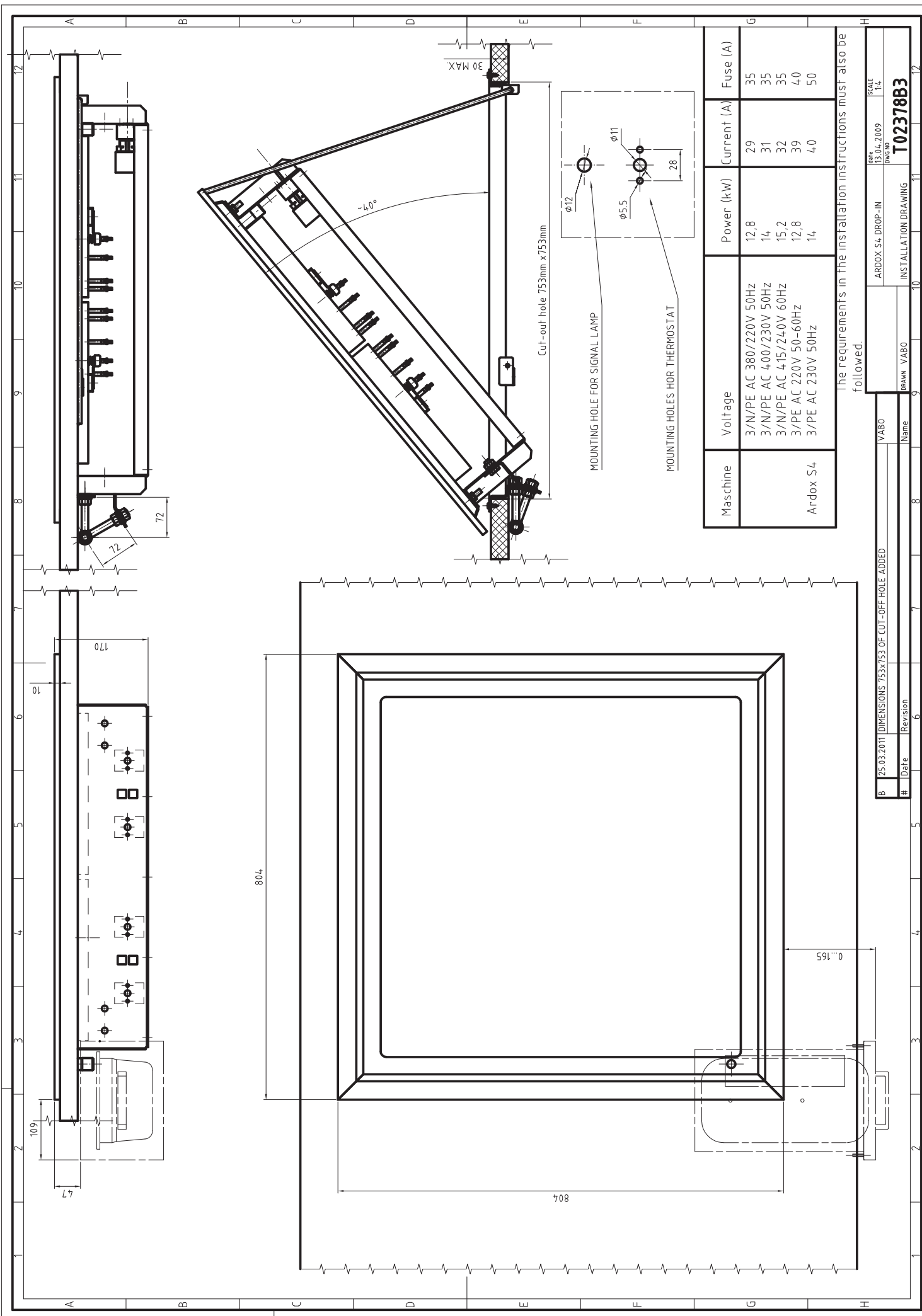
DRAWN VABO	Ardox Desktop	date 14.01.2010	SCALE 1:4
	Installation drawing	DWG NO	T02536A3



The requirements in the installation instructions must also be followed.

Maschine	Voltage	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)
Ardox S2	3/N/PE AC 380/220V 50Hz	6,4	15	16
	3/N/PE AC 400/230V 50Hz	7,0	16	20
	3/N/PE AC 415/240V 60Hz	7,6	16	20
	3/PE AC 220V 50-60Hz	6,4	25	32
	3/PE AC 230V 50Hz	7,0	26	32

#	Date	Revision	Name	BRANN VABO	SCALE	1:1
B	25.03.2011	DIMENSIONS OF CUT-OUT HOLES 4.53x753 ADDED	VABO	ARDOX S2 DROP-IN	14.04.2009	1:1
				BRANN VABO	INSTALLATION DRAWING	
				T02377B3		



Machine	Voltage	Power (kW)	Current (A)	Fuse (A)
Ardox S4	3/N/PE AC 380/220V 50Hz	12,8	29	35
	3/N/PE AC 400/230V 50Hz	14	31	35
	3/N/PE AC 415/240V 60Hz	15,2	32	35
	3/PE AC 220V 50-60Hz	12,8	39	40
	3/PE AC 230V 50Hz	14	40	50

The requirements in the installation instructions must also be followed.

25.03.2011 DIMENSIONS 753x753 OF CUT-OFF HOLE ADDED

VABO
 ARDOX S4 DROP-IN
 13.04.2009
 1,4
 T02378B3
 INSTALATION DRAWING
 VABO
 Name
 Revision
 Date

Benämning	Typ	Tillbehör	Spänning	Specification
Yttremått BxDxH	Tabletop			804x530x190
Yttremått BxDxH	2			500 x 800 x 900
Yttremått BxDxH	4			800 x 800 x 900 mm
Yttremått BxDxH	6			1200 x 800 x 900 mm
Kokzoner	Tabletop			2
Kokzoner	2			2
Kokzoner	4			4
Kokzoner	6			6
Effekt	Tabletop			2 x 3500 W
Effekt	2			2 x 3500 W
Effekt	4			4 x 3500 W
Effekt	6			6 x 3500 W
Effektreglering				Steglös effektregulator, signallampa för varje konzon
Material				Kokyta med krombeläggning. Alla yttre ytor av rostfritt stål.
Vikt exkl. förpackning	Tabletop			n. 42 kg
Vikt exkl. förpackning	2	Bordsmodell		n. 48 kg
Vikt exkl. förpackning	2	Stativ		n. 58 kg
Vikt exkl. förpackning	2	Korkeussätö		n. 74 kg
Vikt exkl. förpackning	4	Stativ		n. 93 kg
Vikt exkl. förpackning	4	Höj- och sänkfunktion		n. 112 kg
Vikt exkl. förpackning	4	CHEF 200,220		n. 138 kg
Vikt exkl. förpackning	4	CHEF 240		n. 145 kg
Vikt exkl. förpackning	6	Jalusta		n. 141 kg
Vikt exkl. förpackning	6	Höj- och sänkfunktion		n. 164 kg
Vikt exkl. förpackning	6	CHEF 200,220		n. 186 kg
Vikt exkl. förpackning	6	CHEF 240		n. 193 kg
Vikt inkl. förpackning	Tabletop			n. 47 kg
Vikt inkl. förpackning	2	Bordsmodell		n. 65 kg
Vikt inkl. förpackning	2	Stativ		n. 88 kg
Vikt inkl. förpackning	2	Korkeussätö		n. 104 kg
Vikt inkl. förpackning	4	Stativ		n. 128 kg
Vikt inkl. förpackning	4	Höj- och sänkfunktion		n. 147 kg
Vikt inkl. förpackning	4	CHEF 200,220		n. 173 kg
Vikt inkl. förpackning	4	CHEF 240		n. 180 kg
Vikt inkl. förpackning	6	Stativ		n. 196 kg
Vikt inkl. förpackning	6	Höj- och sänkfunktion		n. 219 kg
Vikt inkl. förpackning	6	CHEF 200,220		n. 241 kg
Vikt inkl. förpackning	6	CHEF 240		n. 248 kg

Benämning	Typ	Tillbehör	Spänning	Specification
Förpackningens mått BxDxH	Tabletop			960x600x400
Förpackningens mått BxDxH	2	Bordsmodell		560 x 920 x 400 mm
Förpackningens mått BxDxH	2	Stativ, höj- & sänkfunkt.		560 x 920 x 1050 mm
Förpackningens mått BxDxH	4	CHEF 200,220,240		860 x 920 x 1050 mm
Förpackningens mått BxDxH	4	Stativ, höj- & sänkfunkt.		860 x 920 x 1050 mm
Förpackningens mått BxDxH	6	CHEF 200,220,240		1260 x 920 x 1050 mm
Förpackningens mått BxDxH	6	Stativ, höj- & sänkfunkt.		1260 x 920 x 1050 mm
Elanslutning				Se installationsritning
Användningsmiljö				Normal köksmiljö, temperatur över 0°C
Utrustning				Stativet utrustat med hyllplan
Tilläggsutrustning	2		A,C,G,H	Höj- och sänkfunktion
Tilläggsutrustning	2		I,J,K,L,M	Höj- och sänkfunktion, kastrullgaller, räck
Tilläggsutrustning	4,6		A,C,G,H	Avställningsytor, höj- och sänkfunktion, ugn, skåp, draglåda
Tilläggsutrustning	4,6		I,J,K,L,M	Avställningsytor, höj- och sänkfunktion,

A=3/N/PE400/230V 50Hz, G=3/N/PE415/240V 50Hz, H=3/PE230V 50Hz, I=3/PE220V 60Hz, J=3/PE380 50Hz, K=3/PE400V 50Hz, L=3/PE415V 50Hz, M=3/PE440V 60Hz

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