

metos

INDUKTIOLIESI / INDUKTIOWOKKI INDUKTIONSSPIS / INDUKTIONSWOK INDUCTION COOKERS

Eco Kitchen

Asennus- ja käyttöohjeet

Käännös valmistajan alkuperäisestä materiaalista

Installations- och användarmanual

Översättning av tillverkarens originaldokumentation

Installation and user manual

Translation of the original documentation



30.5.2022

MG4000043, MG4000044, MG4000045, MG4000046, MG4000235, MG4000250 MG4000270 MG4000450

FI	ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEET	4
	Yleistä	4
	Tuotteen ominaisuudet.....	4
	Tekniset tiedot.....	4
	Asennus	5
	Laitteen sijoitus	5
	Paloturvallisuus	5
	Sähköliittännän vaatimukset.....	5
	Vianetsintä	5
	Asennus- ja käyttöohjeet	7
	Asennus.....	7
	Käyttöohjeet.....	7
	Turvallisuus	8
	Seuraukset turvaohjeiden huomiota jättämisestä.....	8
	Turvallisuusohjeet.....	8
	Käyttäjän turvallisuus.....	8
	Luvattomat muutokset ja osien vaihdot	9
	Puhdistus ja ylläpito	9
	Säännöllinen huolto	9
	Laitteen poistaminen käytöstä	9
SV	INSTALLATIONS- OCH ANVÄNDARMANUAL	10
	Allmänt	10
	Apparatens egenskaper	10
	Tekniska data	10
	Installation	11
	Apparatens placering	11
	Brandsäkerhet.....	11
	Krav på elanslutningen	11
	Felsökning	11
	Bruks- och installationsanvisningar	13
	Installation.....	13
	Bruksanvisningar	13
	Säkerhetsföreskrifter	14
	Följderna av att inte uppmärksamma säkerhetsföreskrifterna	14
	Säkerhetsföreskrifter	14
	Användarens säkerhet.....	14
	Obehöriga ändringar på apparaten	15
	Rengöring och underhåll	15
	Periodisk service	15
	Avställning av apparaten	15
EN	INSTALLATION AND USER MANUAL	16
	General	16
	Product Features	16
	Technical Specifications	16
	Installation	17
	Heat Radiation Requirements	17
	Fire Prevention	17

	Requirements on Electrical Connection.....	17
	Troubleshooting	17
	Installation and Operating Instructions	19
	Installation.....	19
	Operating Instructions	19
	Safety Instructions.....	20
	Risks of Negligence of Safety Information.....	20
	Safety Notes	20
	User safety.....	20
	Unauthorized Change and Part Replacement	21
	Cleaning & Maintenance	21
	Regular Servicing	21
	Waste Disposal.....	21
FI	TEKNISETTIEDOT	22
SV	TEKNISK DATA	22
EN	TECHNICAL INFORMATION	22

ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEET

Yleistä

Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä ohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.

Tuotteen ominaisuudet

IND sarjan induktioliedet ovat kompaktin kokoisia, ruostumattomalla teräskuorella varustettuja liesiä jotka ovat nopeampia ja tehokkaampia kuin tavalliset liedet.

- Keraaminen liesitaso, erinomainen lämmitysteho, helppo puhdistaa
- Modulaarinen suunnittelu
- Elektroninen tehonsäätö- ja ohjaus
- Hyvä turvallisuus moninkertaisten turvatarkistusten ja -toimintojen ansiosta.
- Korkea hyötysuhde säästää aikaa ja energiaa
- Kompaktin kokoinen ja kevyt

Tekniset tiedot

Sähköliitäntä

- IND-10P-3500 , IND-13W-3500: 230V/ 50Hz
- IND-10PH-5000, IND-13WH-5000: 400V/50Hz
- IND-10P-8000, IND-13W-8000: 400V/50Hz
- IND-10PP-3500 X 2V: 400V/50Hz
- IND-10PPH-5000 X 2V: 400V/50Hz
- IND-E0P-L3500 X 2U: 400V/50Hz
- IND-E0P-L5000 X 4U: 400V/50Hz

Toimintataajuus

- 20-40KHz

Teho

- IND-10P-3500 , IND-13W-3500: 3.5kW
- IND-10PH-5000, IND-13WH-5000: 5kW
- IND-10P-8000, IND-13W-8000: 8kW
- IND-10PP-3500 X 2V: 7kW
- IND-10PPH-5000 X 2V: 10kW
- IND-E0P-L3500 X 2U: 7kW
- IND-E0P-L5000 X 4U: 20kW

Suojausluokka

- IPX3

Käyttöolosuhteet

- Lämpötila:
 - Varastointi -40°C - +50°C
 - Käyttö +5°C - +40°C
- Ilman suhteellinen kosteus:
 - Varastointi 10% - 90%
 - Käyttö 30% - 90%

Asennus

IND -sarjan induktioliedet ovat "plug&play" laitteita ja heti käyttövalmiina kun ne ovat liitetty sähköverkkoon ja vesiverkkoon (tarvittaessa).

Laitteen sijoitus

- Laitteen taakse ja alle on jätettävä tarpeeksi tilaa varmistaakseen ilmankierron. Virheellinen asennus saattaa vähentää tai estää ilmankierron jolloin laite ylikuumenee.
- Ilman tulo- ja poistoaukkoja **ei saa peittää**.
- Lämmin poistoilma ei saa sekoittua tulevaan jäähdytysilmaan.
- Tuloilman lämpötila ei saa ylittää 40°C.
- Älä asenna laitetta lähelle lämmönlähteitä (tavalliset liedet, uunit ym.). Jos useampi induktioliesi asennetaan vierekkäin tule niiden väliin jättää vähintään 100 mm. Lisäksi tulee varmistaa että laitteet saavat tarpeeksi jäähdytysilmaa ja että toisen laitteen lämmin ulostuloilma ei sekoitu toisen laitteen tuloilmaan.

Paloturvallisuus

- Kaikki esineet, jotka ovat kosketuksessa induktiolieden kanssa, täytyy olla palamattomasta materiaalista.

Sähköliitännän vaatimukset

- Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainittu liitäntäjännite vastaa asennuspaikan jännitettä.
- Sähköliitäntä on oltava voimassa olevien kansallisten ja paikallisten säädösten mukainen.
- Laitteen sähkökaapeli on liitettävä sähköverkkoon asianmukaisen pistokkeen avulla.
- Jos vikavirtasuojia käytetään, tulee niiden katkaisuvirta olla enintään 30 mA.

Vianetsintä



Varoitus: Älä avaa laitetta - sen sisällä on jännitteisiä osia!



Ainoastaan valtuutettu huoltohenkilökunta saa avata ja korjata laitetta.



Jos lämpölevy (keraaminen taso) on haljennut tai rikki, laite on kytkettävä pois päältä ja irrotettava sähköverkosta. Älä kosketa laitteen sisällä olevia osia.

Toimintahäiriöt ja niiden koodit:

Koodi	Mahdollinen vika	Toimenpide
E1 (01)	Laite ei tunnista keittoastiaa	<ul style="list-style-type: none"> • Kokeile toista astiaa • Kutsu huolto
E2 (02)	Liian suuri virrankulutus	<ul style="list-style-type: none"> • Kokeile toista astiaa • Kutsu huolto
E3 (03)	Laite ylikuumentunut	<ul style="list-style-type: none"> • Laitetta on käytetty kauan liian lämpimässä ympäristössä. Anna laitteen jäähtyä. • Jos ympäristön lämpötila ei ole liian korkea, tarkista, ettei laitteen ilma-aukot ole tukossa ja ettei lämmin poistoilma sekoitu jäähdytysilmaan. • Tarkista, että laitteen jäähdytyspuhallin toimii. • Tarkista ettei rasvasuodatin ole liian likainen

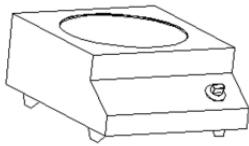
Koodi	Mahdollinen vika	Toimenpide
E4 (04)	Astian lämpötila liian korkea -> Laite lakkaa toimimasta	<ul style="list-style-type: none"> Tarkista, ettei astia ole tyhjä Tarkista, että laitteen jäähdytyspuhallin toimii. Astiassa olevan öljyn lämpötila liian korkea, vähennä tehoa
E5 (05)	Tehonsäädinvika tai tehonsäädin ei ole asetettu asentoon "0"	<ul style="list-style-type: none"> Käännä tehonsäädin asentoon "0" ennen käyttöä Kutsu huolto
E6 (06)	Tehoyksikön lämpötila nousee liian nopeasti	<ul style="list-style-type: none"> Tarkista, että laitteen jäähdytyspuhallin toimii. Kutsu huolto
E7 (07)	Lämpötila-anturivirhe	• Kutsu huolto
E8 (08)	Laitteen sisälämpötila liian korkea ja laite toimii vajaalla teholla	• Kts. E3
E9 (09)	Astian lämpötila-anturivirhe	• Kutsu huolto
EA (10)	Sähköliitännän jännite on alle 340V	<ul style="list-style-type: none"> Tarkista sähköliitäntä Kutsu huolto
-	Varattu	
EC (12)	Käämin ylikuumentuminen	• Kutsu huolto
ED (13)	Käämin lämpötila-anturivirhe	• Kutsu huolto
-	Varattu	
EF (15)	Ylijännitesuoja	<ul style="list-style-type: none"> Sivuuta tämä jos tapahtuu harvoin, laite käynnistyy uudelleen. Jos tämä virhe toistuu usein, kutsu huolto
E (16)	Piirikortin suoja	• Kutsu huolto
EP (17)	Anturivirhe	• Kutsu huolto

Mahdolliset virheet:

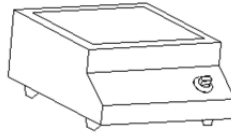
Ongelma	Mahdollinen vika	Toimenpide
Ei lämmitystä, merkkivalo vilkkuu	Virhetilanne	Kts. toimintahäiriökooditaulukko.
Ei lämmitystä (merkkivalo ei pala)	Sähkönsyöttöhäiriö	Varmista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa
	Piirilevy tai muu komponentti viallinen	Kutsu huolto
Lämmitys toimii mutta merkkivalo ei pala	Merkkivalon lamppu rikki	Kutsu huolto
Laite ei reagoi säätönupin eri asentoihin	Säädin viallinen	Kutsu huolto

Ongelma	Mahdollinen vika	Toimenpide
Laitteen teho normaalia pienempi	Laitteen elektroniikka on alentanut tehoa koska elektroniikan tai astian lämpötila nousee liian nopeasti	<ul style="list-style-type: none"> • Odota hetki • Älä lämmitä tyhjää astiaa • Käytetty astia ei sovi, vaihda astia
	Laitteen elektroniikka on alentanut tehoa koska ympäristön lämpötila on liian korkea	<ul style="list-style-type: none"> • Yritä parantaa ympäristöolosuhteita • Laske ympäristön lämpötilaa • Varmista, ettei induktioliesi ole asennettu lähelle lämmönlähdettä • Tarkista, että induktiolieden ilmanvaihto toimii kunnolla ja että suodatin ei ole tukossa.
	Väärät parametriasetukset	Kutsu huolto

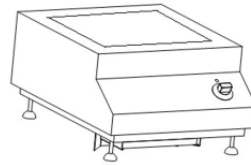
Asennus- ja käyttöohjeet



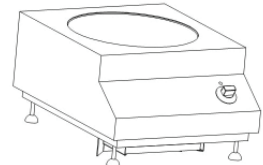
IND-13W-3500 & IND-13WH-5000



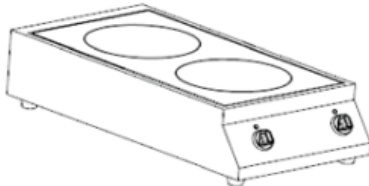
IND-10P-3500& IND-10PH-5000



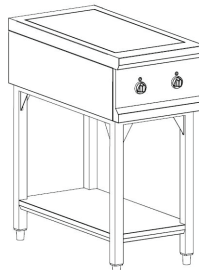
IND-10P-8000



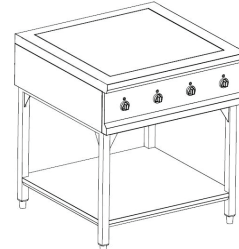
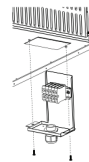
IND-13W-8000



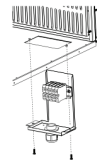
IND-10PP-3500 X 2V & IND-10PPH-5000 X 2V



IND-EOP-L3500 X 2U



IND-EOP-L5000 X 4U



Asennus

- Pura pakkaus ja varmista että kaikki osat ovat mukana ja ehjät
- Sijoita laite asennuspaikalle, huomioi ilmanvaihtoseikkoja.
- Liitä laitteen syöttökaapeli liitinrimaan tai katkaisijaan merkintöjen mukaisesti. Varmista että liitäntä on turvallinen.

Käyttöohjeet

Kun laite on kytketty päälle ja kaikki on kunnossa (ei mitään virheilmoituksia tms.) on laite valmiina käytettäväksi alla olevan mukaisesti:

- Sijoita valmistajan suositusten mukainen astia/wokpannu liedelle ja lisää sopiva määrä vettä.
- Kytke virta päälle, merkkivalo syttyy.
- Käännä tehonsäädin hitaasti haluttuun kohtaan "0" ja "Max" asentojen väliin, riippuen kypsennettävästä ruoasta. Näytöllä näkyy vastaava numero.
- Kytke laite pois päältä käytön jälkeen kääntämällä tehonsäädin "Off" ja katkaise sen jälkeen virransyöttö.

Turvallisuus

Seuraukset turvaohjeiden huomiota jättämisestä



Tämä ohjekirja sisältää laitteen asennusta, käyttöönottoa ja käyttöä koskevia turvallisuusohjeita. Näiden ohjeiden huomiota jättäminen saattaa johtaa aineellisiin- tai henkilövahinkoihin:

- Sähköisku
- Astian ylikuumentuminen
- Keittoalueen ylikuumentuminen.

Turvallisuusohjeet

Tämän ohjekirjan turvaohjeita, kansallisia turvasäädöksiä sekä paikallisia säädöksiä on aina noudatettava tarkoin.

Käyttäjän turvallisuus

- Kaikki sähkön aiheuttamat vaarat on minimoitava. Induktioyksikköä saa käyttää vain, jos sähköliitäntä on suoritettu valtuutetun asentajan toimesta kansallisia ja paikallisia sääntöjä noudattaen.
- Liesitaso lämpenee pannun lämmöstä. Vältä vahinkoja (palovammoja), älä kosketa liesitasoa.
- Pannujen ylikuumentumisen välttämiseksi, älä lämmitä pannuja ilman valvontaa.
- Kytke liesi pois päältä, jos nostat keittoastian pois hetkeksikin. Näin estetään prosessin tahaton automaattinen jatkuminen asetettaessa levyille pannu. Joten, jos joku alkaa käyttää liettä, hänen täytyy aloittaa lämmityksen kääntämällä kytkin ON asentoon.
- Älä laita paperia, pahvia, kangasta, ym. keittoastian ja liesitason väliin, koska tämä voi johtaa tulipaloon.
- Koska metalliesineet lämpiävät hyvin nopeasti, kun ne asetetaan käytössä olevalle lämmityslevylle, älä laita muita esineitä (purkkeja, alumiinifoliota, veitsiä, koruja, kelloja, ym.) induktioliedelle.
- Henkilön, jolla on sydämentahdistin, on kysyttävä lääkäriltään, onko turvallista olla induktiolieden ääressä, vai ei.
- Älä laita alumiinifoliota tai muoviasiotoita on keraamisen tason keittovyöhykkeelle. Älä myöskään käytä keittotasoa laskutilana/varastona.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja keittoastioita/wokpannua tai muita induktioliedelle sopivia astioita/pannuja. **Liesi ei reagoi pannuihin, joiden läpimitta on alle 12 cm.**
- **Vain yksi keittoastia / keittoalue!**
- **Aseta keittoastiat keittoalueelle. Älä aseta astioita osittain keittoalueen tai kehyksen päälle.**
- **Älä jätä keittoastioita kosketuksiin toistensa kanssa.**
- **Älä liikuttele keittoastioita keraamisen lasin päällä.**
- Älä laita luottokortteja, muistikortteja tai muita magneetille herkkiä esineitä keraamiselle tasolle.
- Induktioliedellä on sisäinen ilmajäähdytysjärjestelmä. Älä tuki ilman tulo- ja lähtöaukkoja.
- Vältä nesteiden joutumista lieden sisälle. Älä anna veden tai ruoan kiehua yli. Älä puhdistu liettä vesisuihkulla höyryllä.
- Jos liesitaso (keraaminen taso) on haljennut tai rikki on induktioliesi kytkettävä pois päältä ja kytkettävä irti sähköverkosta. Älä kosketa lieden sisällä olevia osia.
- Älä koskaan kytke laitetta päälle ja pois toistuvasti ilman syytä, tämä saattaa vahingoittaa laitteen elektroniikkaa ja lyhentää laitteen käyttöikää. Kun laite kytketään pois päältä, tulee odottaa vähintään 3 sekuntia ennen kun se kytketään päälle uudestaan.
- Laite on puhdistettava ja huollettava säännöllisesti, jotta se pysyy hyvässä kunnossa ja pitkäikäisenä.
- Laitteen sisällä on korkeaa jännitettä. Laitteen saa avata ainoastaan valtuutettu huoltohenkilökunta.
- Varmista väärinkäytön estämiseksi, että laite hävitetään turvallisesti ja asianmukaisesti sen tultua käyttöikänsä loppuun.
- Astian/wokpannun keskellä on pieni alue, joka lämpenee hitaasti. Varmista, että öljy lämpenee tasaisesti sekoittamalla sitä astiassa/wokpannussa.

Luvattomat muutokset ja osien vaihdot



Muutoksien tekeminen laitteeseen on kielletty. Ota yhteyttä huoltoon jos laitteelle on tehtävä muutoksia/korjauksia. Käytä aina laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huoltoliikettä sekä alkuperäisiä varaosia.

Valmistaja ei ole vastuussa laitteen turvallisuudesta mikäli yllä olevia ohjeita ei noudateta, tällöin raukeaa myös laitteen takuu.

Puhdistus ja ylläpito

Keraamisen tason puhdistaminen on samanlaista kuin lasipintojen puhdistus. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita, kuten grilli- ja uuninumutetta, tahran- ja ruosteenpoistajia, hankausjauhetta ja karkeita sieniä. Anna keraamisen tason jäähtyä ennen puhdistusta.

Tavallisimmat epäpuhtaudet ja niiden käsittelysuositukset:

- **Lievä likaantuminen, ei palaneita jäämiä:** Pyyhi kostealla liinalla, ilman puhdistusainetta.
- **Tahmeat tahrat:** Poista puulastalla. Pyyhi tämän jälkeen lämmitystaso kostealla liinalla.
- **Kalkkijäämät, ylikiehuneen veden aiheuttamat:** Näitä jäämiä poistetaan etikan tai erikoispuhdistusaineen avulla.
- **Sokeri, sokeripitoiset ruoat, muovi, alumiinifolio:** raaputa heti pois sokeri, muovi tai alumiinifoliotahrat kuumalta keittoalueelta, esimerkiksi partaterän avulla. Tahrojen poistamisen jälkeen, puhdista puhdistusaineella. **Jos keittotaso, jossa on sokeria, muovia tai alumiinifoliota viilenee, keraamiseen tasoon saattaa syntyä epämuodostumia nuppineulankokoisten kuoppien muodossa.**



Muu ylläpito- ja huoltotyö kuin puhdistus yllä mainitulla tavalla, on jätettävä valtuutetun huoltohenkilön tehtäväksi. **Varmista, että nestettä ei pääse laitteen sisälle.**

Säännöllinen huolto

Laitte on puhdistettava ja huollettava säännöllisesti, jotta se pysyy hyvässä kunnossa ja pitkäikäisenä.

Laitteen suodatin tulee puhdistaa vähintään kolmen kuukauden välein.

Valtuutetun huoltomiehen tulee tarkistaa laitetta vähintään kerran vuodessa.



Laitteen sisällä on korkeaa jännitettä. **Laitteen saa avata ainoastaan valtuutettu huoltohenkilökunta.**

Laitteen poistaminen käytöstä

Varmista väärinkäytön estämiseksi, että laite hävitetään turvallisesti ja asianmukaisesti sen tultua käyttöikänsä loppuun.

Älä käytä käytöstä poistettuja laitteita

Nämä laitteet eivät sisällä paristoja.



Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.

Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.

INSTALLATIONS- OCH ANVÄNDARMANUAL

Allmänt

Bekanta dig noggrant med innehållet i denna manual innan du använder apparaten. Förvara denna manual väl för eventuella andra användare.

Apparatens egenskaper

Dessa induktionsspisar har kompakt konstruktion och ett hölje i rostfritt stål, de är snabbare och effektivare än normala spisar och effekten kontrolleras kontinuerligt. De har också följande unika egenskaper:

- Keramisk häll, utmärkt prestanda, lätta att rengöra
- Modulär design
- Elektronisk effektkontroll och styrning
- Maximal säkerhet tack vare mångfaldig funktion av säkerhet och kontroll.
- Hög verkningsgrad sparar tid och energi
- Kompakt storlek och låg vikt

Tekniska data

Elanslutning

- IND-10P-3500 , IND-13W-3500: 230V/ 50Hz
- IND-10PH-5000, IND-13WH-5000: 400V/50Hz
- IND-10P-8000, IND-13W-8000: 400V/50Hz
- IND-10PP-3500 X 2V: 400V/50Hz
- IND-10PPH-5000 X 2V: 400V/50Hz
- IND-E0P-L3500 X 2U: 400V/50Hz
- IND-E0P-L5000 X 4U: 400V/50Hz

Arbetsfrekvens

- 20-40KHz

Effekt

- IND-10P-3500 , IND-13W-3500: 3.5kW
- IND-10PH-5000, IND-13WH-5000: 5kW
- IND-10P-8000, IND-13W-8000: 8kW
- IND-10PP-3500 X 2V: 7kW
- IND-10PPH-5000 X 2V: 10kW
- IND-E0P-L3500 X 2U: 7kW
- IND-E0P-L5000 X 4U: 20kW

Kapslingsklass

- IPX3

Omgivningsförhållanden

- Temperatur:
 - Förvaring -40°C - +50°C
 - Användning +5°C - +40°C
- Luftfuktighet:
 - Förvaring 10% - 90%
 - Användning 30% - 90%

Installation

Dessa apparater är av plug and play-typ, som är klara för användning efter att el och vatten (vid behov) är anslutna.

Apparatens placering

- Tillräckligt med utrymme skall lämnas bakom och under apparaten för att säkerställa tillräckligt luftflöde. Felaktig installation kan minska eller förhindra luftflödet varvid apparaten överhettas.
- **Apparatens luftintags och luftutloppsöppningarna får inte täppas.**
- Insugsluften får inte blandas med utblåsningsluften.
- Insugsluftens temperatur får inte överskrida 40°C.
- Induktionsenheten får inte placeras bredvid ugnar eller andra värmealstrande apparater. Om flera induktionsenheter placeras bredvid varandra bör ett mellanrum på minst 100 mm lämnas mellan enheterna. Dessutom bör man säkerställa att enheterna får tillräcklig mängd kylningsluft och att inte varm utblåsningsluft från en enhet blandas med en annan enhets insugningsluft.

Brandsäkerhet

- Alla föremål som är i kontakt med apparaten, måste bestå av icke brännbart material.

Krav på elanslutningen

- Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt.
- Elanslutningen måste följa gällande nationella och lokala bestämmelser
- Apparatens elkabel bör anslutas till elnätet med en lämplig stickpropp
- Om felströmbrytare används bör brytströmmen vara max 30 mA.

Felsökning



Öppna inte apparaten, farlig spänning inuti!



Apparaten får öppnas endast av auktoriserad servicepersonal.



Om den keramiska hällen har sprickor eller är söndrig bör apparaten stängas av och strömtillförseln brytas. Vidrör aldrig delarna inuti apparaten.

Felkoder:

Kod	Möjlig orsak	Åtgärd
E1 (01)	Spisen kan inte identifiera kärlet	<ul style="list-style-type: none"> • Prova ett annat kärl • Kalla på service
E2 (02)	För stor strömförbrukning	<ul style="list-style-type: none"> • Prova ett annat kärl • Kalla på service
E3 (03)	Apparaten har överhettats	<ul style="list-style-type: none"> • Apparaten har använts för länge i för varm omgivning, låt apparaten svalna • Om omgivningens temperatur inte är för hög, kolla att apparatens luftöppningar inte har täpps till eller att insugsluften inte blandas med varm utblåsningsluft. • Granska, att apparatens kylfläkt fungerar. • Rengör apparatens filter

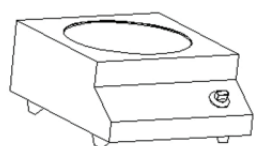
Kod	Möjlig orsak	Åtgärd
E4 (04)	Kärlets/pannans temperatur för hög -> Apparaten upphör att fungera	<ul style="list-style-type: none"> • Granska att kärlet/pannan inte är tomt • Granska, att apparatens kylfläkt fungerar. • Oljan i kärlet har för hög temperatur, minska på effekten
E5 (05)	Effektregulatorn defekt eller inte ställd i "0" läget	<ul style="list-style-type: none"> • Ställ effektregulatorn i "0" -läget innan apparaten startas • Kalla på service
E6 (06)	Effektmodulens temperatur stiger för hastigt	<ul style="list-style-type: none"> • Granska, att apparatens kylfläkt fungerar. • Kalla på service
E7 (07)	Temperaturgivarfel	<ul style="list-style-type: none"> • Kalla på service
E8 (08)	Apparatens innertemp. har stigit för högt och apparaten går med reducerad effekt	<ul style="list-style-type: none"> • Se E3
E9 (09)	Fel i kärlets temp.givare	<ul style="list-style-type: none"> • Kalla på service
EA (10)	Matningsspänningen är lägre än 340V	<ul style="list-style-type: none"> • Granska elmatningen • Kalla på service
-	Reserverad	
EC (12)	Spolen överhettad	<ul style="list-style-type: none"> • Kalla på service
ED (13)	Fel i spolens temp.givare	<ul style="list-style-type: none"> • Kalla på service
-	Reserverad	
EF (15)	Överspänningsskydd	<ul style="list-style-type: none"> • Ignorera detta om det händer sällan, apparaten startar på nytt. • Kalla på service om detta upprepas ofta
E (16)	Kretskortsskydd	<ul style="list-style-type: none"> • Kalla på service
EP (17)	Givarfel	<ul style="list-style-type: none"> • Kalla på service

Möjliga fel:

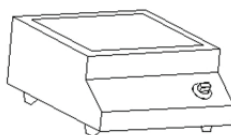
Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ingen uppvärmning (signallampan blinkar).	Felsituation	Se tabell för felkoder.
Ingen uppvärmning (signallampan lyser inte)	Elmatningsfel	Försäkra att stickproppen sitter ordentligt i uttaget
	Kretskort eller annan komponent defekt	Kalla på service
Uppvärmningen fungerar men signallampan lyser inte	Signallampan trasig	Kalla på service
Apparaten reagerar inte på vredets inställningar.	Regulatorn defekt	Bryt strömtillförseln till apparaten och kalla på service

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparatens effekt lägre än normalt	Apparatens styrelektronik har reducerat effekten på grund av för hög temperatur inne i apparaten	<ul style="list-style-type: none"> • Vänta ett ögonblick • Värm inte ett tomt kärl • Kärlet som används passar inte, byt kärl
	Apparatens styrelektronik har reducerat effekten på grund av att omgivningens temperatur är för hög	<ul style="list-style-type: none"> • Försök förbättra omgivningsomständigheterna • Sänk omgivningens temperatur • Försäkra att apparaten inte har installerats för nära värmekällor • Granska luftöppningarna och kyluftstillförseln
	Fel parameterinställningar	Kalla på service

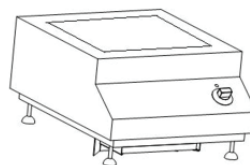
Bruks- och installationsanvisningar



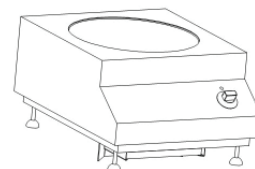
IND-13W-3500 & IND-13WH-5000



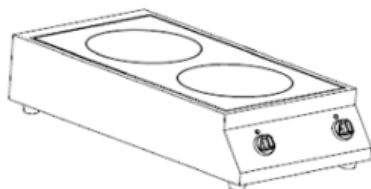
IND-10P-3500& IND-10PH-5000



IND-10P-8000



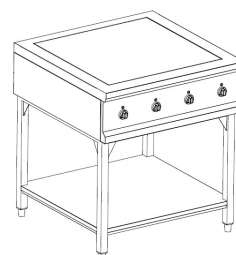
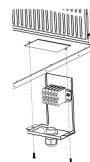
IND-13W-8000



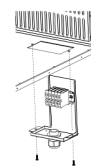
IND-10PP-3500 X 2V & IND-10PPH-5000 X 2V



IND-EOP-L3500 X 2U



IND-EOP-L5000 X 4U



Installation

- Packa upp apparaten och försäkra att alla delar är med och i skick.
- Placera apparaten på installationsplatsen, beakta luftcirkulationen.
- Anslut matarkabeln till kopplingsplinten eller avbrytaren enligt markeringarna. Försäkra att anslutningen är säker.

Bruksanvisningar

Apparaten är klar att användas enligt nedanstående då den kopplats på och allt är i skick (inga felmeddelanden eller dyl.):

- Häll en liten mängd vatten i ett kärl/wokpanna som lämpar sig för induktionsbruk och placera den på värmeområdet.
- Koppla på strömmen, signallampan tänds.
- Ställ in effektvredet i önskat läge mellan "0" och "Max" beroende på vad som skall tillredas. Displayen visar motsvarande nummer.
- Stänga av apparaten efter användning genom att ställa vredet i läget "0" och bryt strömtillförseln till apparaten.

Säkerhetsföreskrifter

Följderna av att inte uppmärksamma säkerhetsföreskrifterna



Denna manual innehåller säkerhetsföreskrifter angående installation, ibruktagnig och användning. Att inte uppmärksamma dessa varningar kan leda till material- eller personsador:

- Fara för personer på grund av elektricitet
- Fara för personer på grund av överhettade pannor
- Fara för personer på grund av en överhettad kokyta (keramisk yta)

Säkerhetsföreskrifter

Säkerhetsanvisningar i denna manual, nationella säkerhetsregler och lokala föreskrifter måste alltid följas

Användarens säkerhet

- För att förhindra elektriska stötar, måste installation och elektrisk anslutning av apparaten utföras av en kvalificerad entreprenör i enlighet med nationella och lokala föreskrifter.
- Kokzonen hettas upp av värmen från pannan. För att undvika skador (brännsår), vidrör inte kokzonen.
- För att undvika överhettning av pannor på grund av att innehållet avdunstar, värm inte pannor utan övervakning.
- Ställ vredet i läget "0" om pannan tas av för en stund. På detta sätt undviks att värmeprocessen fortsätter när en panna ställs tillbaka på kokzonen. Om en person börjar använda spisen måste hon/han således starta värmeprocessen genom att vrida vredet i ON-läge.
- Sätt inte in papper, papp, tyg eller dyl. mellan pannan och kokzonen, detta kan orsaka eldsvåda.
- Eftersom metallföremål värms mycket snabbt när de ställs på en påkopplad induktionsplatta bör inga andra föremål (konservburkar, aluminiumfolie, bestick, smycken, klockor, osv.) placeras på induktionsspisen.
- Personer med en pacemaker bör fråga sin läkare om de är säkra i närheten av en induktionsspis eller inte.
- Placera inte aluminiumfolie eller kärl av plast på induktionshällen. Använd heller aldrig hällen som förvarings- eller avställningsområde.
- Använd endast kärl/wokpannor som levererats med apparaten eller andra kärl som passar för induktionsbruk. **Spisen reagerar inte på kärl vars diameter är mindre än 12 cm.**
- **Endast ett kärl / kokzon!**
- **Placera kärlet på kokzonen. Placera inte kärlet delvis på kokzonen eller på ramen.**
- **Låt inte kärlet röra varandra.**
- **Flytta inte på kärlet ovanpå keramikglaset.**
- Placera inte kreditkort, telefonkort eller andra föremål, som är känsliga för magnetism, på kokplattan.
- Apparaten har ett internt luftkylningsystem. Spärra inte luftintags- och utluftsöppningarna.
- Undvik att få vätska in i apparaten. Låt inte vatten eller mat koka över pannan. Rengör inte apparaten med vattendusch eller med hjälp av ånga.
- Om den keramiska hällen är sprucken eller trasig, bör apparaten stängas av och kopplas ur elnätet. Rör inga delar inne i apparaten.
- Koppla inte på och av apparaten upprepade gånger utan anledning, det kan skada elektroniken och förkorta apparatens livslängden. När apparaten stängs av bör man vänta i minsta 3 sekunder innan den kopplas på igen.
- Apparaten bör rengöras och underhållas regelbundet för att hålla den i gott skick och långlivad.
- Förhindra missbruk av apparaten efter att den avställs genom att göra av med den i enlighet med gällande föreskrifter.
- I centrum av kärlet/wokpannan finns ett litet område som värms upp långsamt. Rör om i oljan för att försäkra att den värms upp jämnt.

Obehöriga ändringar på apparaten



Det är förbjudet att göra ändringar på apparaten. Tag kontakt med service för ändringar/reparationer på apparaten. Apparatsens service skall alltid utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal användande av originalreservdelar.

Tillverkaren är inte ansvarig för säkerheten om ovanstående instruktioner inte följs, härvid upphör även garantin att gälla.

Rengöring och underhåll

Rengöringen av den keramiska ytan sker lika som rengöring av andra liknande ytor, tex. glasytor. Använd inga frätande eller slipande rengöringsmedel, till exempel grill- och ugnsspray, fläck- och rostborttagning, skurpulver eller grova svampar. Innan rengöring bör kokplattan svalna.

Lista på vanliga fläckar och åtgärder för att avlägsna dem:

- **Lätt smuts, inga fastbrända fläckar:** Torka med fuktig duk, utan rengöringsmedel.
- **Klibbiga fläckar:** Avlägsna med en träspatel. Torka därefter kokytan med en fuktig duk.
- **Kalkrester som orsakas av vattnet kokat över:** Dessa rester tas bort med ättika eller speciella rengöringsmedel.
- **Socker, sockerhaltiga livsmedel, plast, aluminiumfolie:** Skrapa genast bort sockret, plasten eller aluminiumfolien från det varma kokområdet med tex. ett rakblad. Efter att fläckarna avlägsnats, rengör med rengöringsmedel. Om värmeområdet med socker-, plast- eller aluminiumfoliefläckar svalnar utan att ha rengjorts kan den keramiska ytan deformeras och få knäppnålsstora gropar.



Annat underhålls- och servicearbete än rengöring enligt de ovan beskrivna metoder får endast utföras av auktoriserad servicepersonal. **Försäkra, att ingen vätska kommer in i apparaten.**

Periodisk service

Apparaten bör rengöras och underhållas regelbundet för att hålla den i gott skick och långlivad.

Apparatsens filter bör rengöras minst var tredje månad.

En auktoriserad servicetekniker bör kontrollera enheten minst en gång om året.



Varning för hög spänning inne i apparaten. **Apparaten får endast öppnas av auktoriserad servicepersonal.**

Avställning av apparaten

Förhindra missbruk av apparaten efter att den avställs genom att göra av med den i enlighet med gällande föreskrifter.

Använd inte avställda apparater

Dessa apparater innehåller inga batterier



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.

INSTALLATION AND USER MANUAL

General

Before installation and use of this product, please read this manual carefully as it contains important information about the installation, operation and maintenance of the product. Please keep the manual in a place readily available for easy reference.

Product Features

IND series induction cookers have the features of strong, compact construction with a stainless steel enclosure, continuously controlled power and higher heating efficiency than conventional cookers. They also have the following unique features:

- Glass-ceramic panel, excellent thermal shock performance, sleek aesthetic design for easy cleaning
- Modularized design
- Electronic circuit with automatic monitor & control and multiple safety protection
- High efficiency and large power to save cooking time and energy
- Compact size and light weight
- Customized designs.

Technical Specifications

Power Supply

- IND-10P-3500 , IND-13W-3500: 230V/ 50Hz
- IND-10PH-5000, IND-13WH-5000: 400V/50Hz
- IND-10P-8000, IND-13W-8000: 400V/50Hz
- IND-10PP-3500 X 2V: 400V/50Hz
- IND-10PPH-5000 X 2V: 400V/50Hz
- IND-E0P-L3500 X 2U: 400V/50Hz
- IND-E0P-L5000 X 4U: 400V/50Hz

Operating Frequency

- 20-40KHz

Power

- IND-10P-3500 , IND-13W-3500: 3.5kW
- IND-10PH-5000, IND-13WH-5000: 5kW
- IND-10P-8000, IND-13W-8000: 8kW
- IND-10PP-3500 X 2V: 7kW
- IND-10PPH-5000 X 2V: 10kW
- IND-E0P-L3500 X 2U: 7kW
- IND-E0P-L5000 X 4U: 20kW

IP-Class

- IPX3

Ambient Conditions

- Temperature:
 - Storage: -40°C - +50°C
 - Operation: +5°C - +40°C
- Relative Humidity:
 - Storage: 10% - 90%
 - Operation: 30% - 90%

Installation

IND induction cooker series are of plug & play type, which is ready for use after power and water supplies (if necessary) are connected.

Heat Radiation Requirements

- Adequate space (min. 50 mm) shall be left in the back and bottom of the unit to allow free flow of air. Improper installation will result in blockage or decrease of airflow and poor radiation of heat;
- The air inlet and outlets **must not be obstructed**.
- The inlet cold air should not be mixed with the outlet hot air;
- The inlet air temperature should not exceed 40°C;
- The induction cooker (steamer) should be away from other heat sources (such as gas cooker or halogen stove). In case several induction cookers are used, they should be at least 100mm apart from each other. Besides, it should be ensured that there is sufficient supply of cold air and the hot air discharged by cookers will not enter other cookers.

Fire Prevention

- All objects in contact with the cooker (steamer) should be made of nonflammable materials.

Requirements on Electrical Connection

- Check and make sure that the power supply is consistent with the rating on the nameplate of the product;
- The electrical connection must comply with existing national and local regulations;
- The electrical cable of the product must be connected to the power supply with an appropriate plug;
- In case leakage protection is adopted, the maximum circuit-breaking current is 30mA.

Troubleshooting



Warning: There is high voltage inside! Do not open the cooker!



The cooker can only be opened by authorized servicing personnel.



In case the glass-ceramic panel breaks or cracks, immediately switch off the cooker and disconnect the power. Never touch any exposed part inside the cooker.

When malfunction occurs, the indicator will show some information as follows:

Code	Possible Cause	Correcting Measure
E1 (01)	No Detecting the pan in the heating zone.	<ul style="list-style-type: none"> • Place proper wok/ pan on the cooker; • Consult professional personnel
E2 (02)	Over-current in Coils	<ul style="list-style-type: none"> • Change the utensil with more ferrous material • Consult professional personnel
E3 (03)	Over-temperature of power module, the equipment not working	<ul style="list-style-type: none"> • Long working hours in high ambient temperature, Cooling needed. • If ambient temperature is not high, check if the air-inlet and air-outlet is blocked, or if the warm air from outlet can be sucked into the inlet. • Check if the cooling fan of the generator works properly. • Check if the grease filter is too dirty.

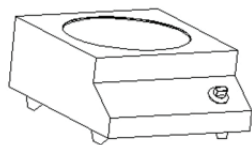
Code	Possible Cause	Correcting Measure
E4 (04)	Pan temperature too high, causing the equipment to stop working.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the unit occurred dry-heating. • Check if the cooling fan of the coils works properly. • Oil temperature in the pan too high. Lower the power level.
E5 (05)	Damage of power potentiometer, or the power level is not set at the "0" position.	<ul style="list-style-type: none"> • Set the power level not set at "0" position before use. • Problem of the power control. Check of replacement needed.
E6 (06)	Power module temperature rises too fast.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the fan is running. • Consult professional personnel
E7 (07)	Error of temperature sensor of the power module.	<ul style="list-style-type: none"> • Consult professional personnel
E8 (08)	Temperature of power module too high and the generator is working with reduced power.	<ul style="list-style-type: none"> • See E3
E9 (09)	Error of pan temperature sensor.	<ul style="list-style-type: none"> • Consult professional personnel.
EA (10)	The voltage of power supply is lower than 340V.	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure proper voltage. • Ensure proper wiring. • Consult professional personnel
-	Reserve	
EC (12)	Over temperature of coils, the generator stops working.	<ul style="list-style-type: none"> • Consult professional personnel
ED (13)	Error of Coil temperature sensor.	<ul style="list-style-type: none"> • Consult professional personnel
-	Reserve	
EF (15)	Surge protection	<ul style="list-style-type: none"> • If this does not happen frequently, ignore it, because automatic restart will be effected. • If this happens frequently, Consult professional personnel
E (16)	Hard protection of driving board.	<ul style="list-style-type: none"> • Consult professional personnel
EP (17)	Error of Hall sensor	<ul style="list-style-type: none"> • Consult professional personnel

Mahdolliset virheet:

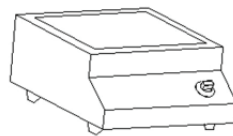
Fault	Possible Cause	Correcting Measure
There is no heating, lamp or indicator is blinking	Error occurs.	Check the Error code list and follow the instructions.
There is no heating, lamp or indicator is off	No power supply	Check whether the power cord is well connected.
	PCB/ Components are Broken	Consult professional personnel
Heating effect is good but indicator or lamp is off.	Lamp or Indicator is broken.	Consult professional personnel
Switch does not work or the power could not be adjusted by rotating/sliding Switch.	Switch failure;	Consult professional personnel

Fault	Possible Cause	Correcting Measure
Power becomes lower than normal power.	The power is limited by the program because the temperature of IGBT or Pan is rising too fast.	<ul style="list-style-type: none"> • Wait for a moment • Avoid heating the empty pan. • The pan/wok is not proper, please replace the pan/wok
	The power is limited by the program because the ambient temperature is too high	<ul style="list-style-type: none"> • Please try to improve the ambient conditions • Cool down the ambient temperature • Keep the induction products away from the hot sources • Check if the ventilation of induction products is good, or if the air filter is blocked.
	Inappropriate Internal Setting Parameters	Consult professional personnel

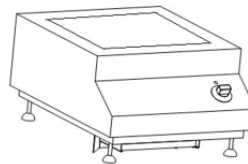
Installation and Operating Instructions



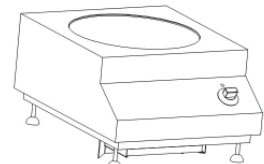
IND-13W-3500 & IND-13WH-5000



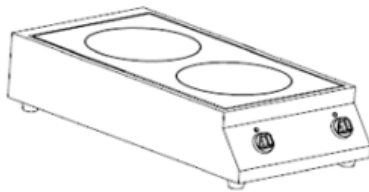
IND-10P-3500 & IND-10PH-5000



IND-10P-8000



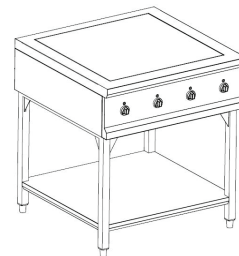
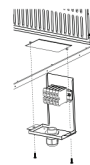
IND-13W-8000



IND-10PP-3500 X 2V & IND-10PPH-5000 X 2V



IND-EOP-L3500 X 2U



IND-EOP-L5000 X 4U

Installation

- Open the package and make sure that the appearance of the unit is in good condition.
- Place the unit at the installation place. Pay attention to the ventilation conditions.
- Connect the cable to the terminal block or Circuit breaker according to the labeling. All connections must be secure.

Operating Instructions

After the device is powered on and there is no abnormal indication, it is ready for use. Operate according to the following steps:

- Place a wok/pan which is recommended by the manufacturer on the cooker, and add appropriate amount of water.
- Switch on the power, the indicator will go on.
- Depending on the food to be cooked, turn the knob slowly to an appropriate position between "0" and "Max". A corresponding number will be shown on the indicator.
- After use, turn the handle to "Off" and cut off the power.

Safety Instructions

Risks of Negligence of Safety Information



This manual contains safety warnings and precautions on the installation, commissioning and operation of the induction cooker. Negligence of such information may lead to harms to people, environment and equipment, as well as potential risks as follows:

- Electric shock
- Overheating of wok/pan
- Overheating of cooker surface

Safety Notes

The safety instructions contained in this manual, the applicable national regulations on the prevention of accidents as well as user's internal safety rules must be strictly observed.

User safety

- To prevent electrical shocks, the installation and electrical connection of the induction cooker must be performed by a qualified contractor as per national and local regulations.
- The heating zone has high temperature. To avoid injury (scalding), do not touch this area.
- To avoid dry heating (glowing) of wok/pan, don't leave the appliance on unattended. For the sake of safety, switch the power off.
- To prevent accidents caused by automatic heating of wok/pan, switch off the cooker before removing the wok/pan. Do not rely on the pan detector. This ensures that anyone who wants to use the cooker must switch it on him/herself.
- Don't insert any piece of paper, cardboard, cloth, etc. between the wok/pan and the heating area, as this may initiate a fire.
- Do not place metallic objects such as kitchen utensils, cutlery, cans, aluminum foil and keys on the hob surface within the cooking zone because such things can be heated up quickly.
- Do not wear watches and rings as these objects can be heated up when in close proximity to the hob surface.
- People with heart pacemakers should consult with the manufacturer or physician before using the induction cooker.
- The entire unit must be reliably grounded. Once the cooker body or electric cable is found broken, immediately switch the unit off, disconnect the power and contact the manufacturer or its authorized servicing personnel.
- Do not place aluminum foil or plastic utensils on the glass-ceramic surface in the heating zone nor use it as storage.
- The contact surface of wok/pan must match that of the glass-ceramic panel; otherwise, it may lead to reduced performance, malfunction and even damage to the induction cooker. Therefore, only those woks/pans supplied or recommended by the manufacturer can be used. **(Wok diameter: 360 mm, Minimal pan diameter: 120 mm, Ferrous or Compound Steel Bottom).**
- **Only one pot / cooking zone!**
- **Place cooking ware on the cooking area. Do not place the cooking ware partial on the top of the cooking area or the range body frame.**
- **Do not leave the cooking ware touching each other.**
- **Do not wave the cooking ware on top of the ceramic glass.**
- Don't place credit cards, phone cards, passenger cards, cassette tapes or other magnetic objects on the surface of the induction cooker.
- There is air cooling system in the induction cooker. To avoid overheating induced shutdown, do not block the air vents.
- Do not let any liquid enter the cooker. Do not spill water or food over the wok/pan. Do not flush the cooker with water. Do not clean the cooker with a steam cleaner.

- In case the glass-ceramic panel breaks or cracks, immediately switch off the cooker and disconnect the power. Never touch any exposed part inside the cooker.
- Never turn the induction cooker on and off frequently without any purpose as this may cause damage to the electrical circuit and shorten the service life of the cooker. Normally, the cooker should not be restarted within 3 seconds after it is shut down.
- The induction cooker should be cleaned, maintained and serviced on a regular basis to keep it in good condition and extend its service life.
- There is high voltage inside the cooker. It can only be opened by authorized servicing personnel.
- To avoid misuse, all discarded electrical devices must be disposed of safely and properly by the user.
- There is a small area at the bottom center of the wok/pan that heats slowly. To ensure that oil is evenly heated, stir the oil in the wok/pan.

Unauthorized Change and Part Replacement



Do not make any change to the induction cooker. If the induction cooker needs to be changed, please contact the manufacturer. For safety's sake, please use parts and components certified by the manufacturer. Use of any uncertified parts and components will void all the commitments and warranties of the manufacturer.

Cleaning & Maintenance

Clean the glass-ceramic panel surface in the same way as to glass. Do not use corrosive or grinding cleaners such as grill spray, detergent powder, deruster, polishing powder or coarse sponge to clean the panel.

To prevent scalding, do not clean the panel when the surface is hot.

Stains and removing method

- **Slightly soiled, without burning remnant:** Wipe clean with a wet cloth, without using cleaning agent.
- **Sticky substance:** Scrape with a wooden scraper and then wipe clean with a wet cloth.
- **Scale formed by spilled boiling water** Clean with vinegar or special cleaning agent.
- **Sugar, sugary food, plastic and aluminum foil:** Remove with a with a razor blade while the stain is warm, then clean with a cleaning agent. Caution! Avoid scalding. If stain is not removed in time, tiny holes may form on the surface of the glass-ceramic panel.



Other maintenance and servicing work than cleaning and maintenance should be conducted by designated service providers. **Important: Avoid leakage of liquid into the induction cooker. Do not flush with water nor clean with steam cleaner.**

Regular Servicing

To keep the induction cooker in good condition and extend its service life, it should be cleaned, maintained and serviced on a regular basis.

The filter of the induction cooker must be cleaned at least once every three months.

The induction cooker must be checked by authorized technical personnel at least once a year.



Danger! Do not open the induction cooker. There is high voltage inside!
The induction cooker can be opened by authorized personnel only.

Waste Disposal

To avoid misuse, all discarded electrical devices must be disposed of properly and safely by the user.

Do not use uncertified or discarded induction cookers.

Our products are made of regular materials. No battery is used inside the products.

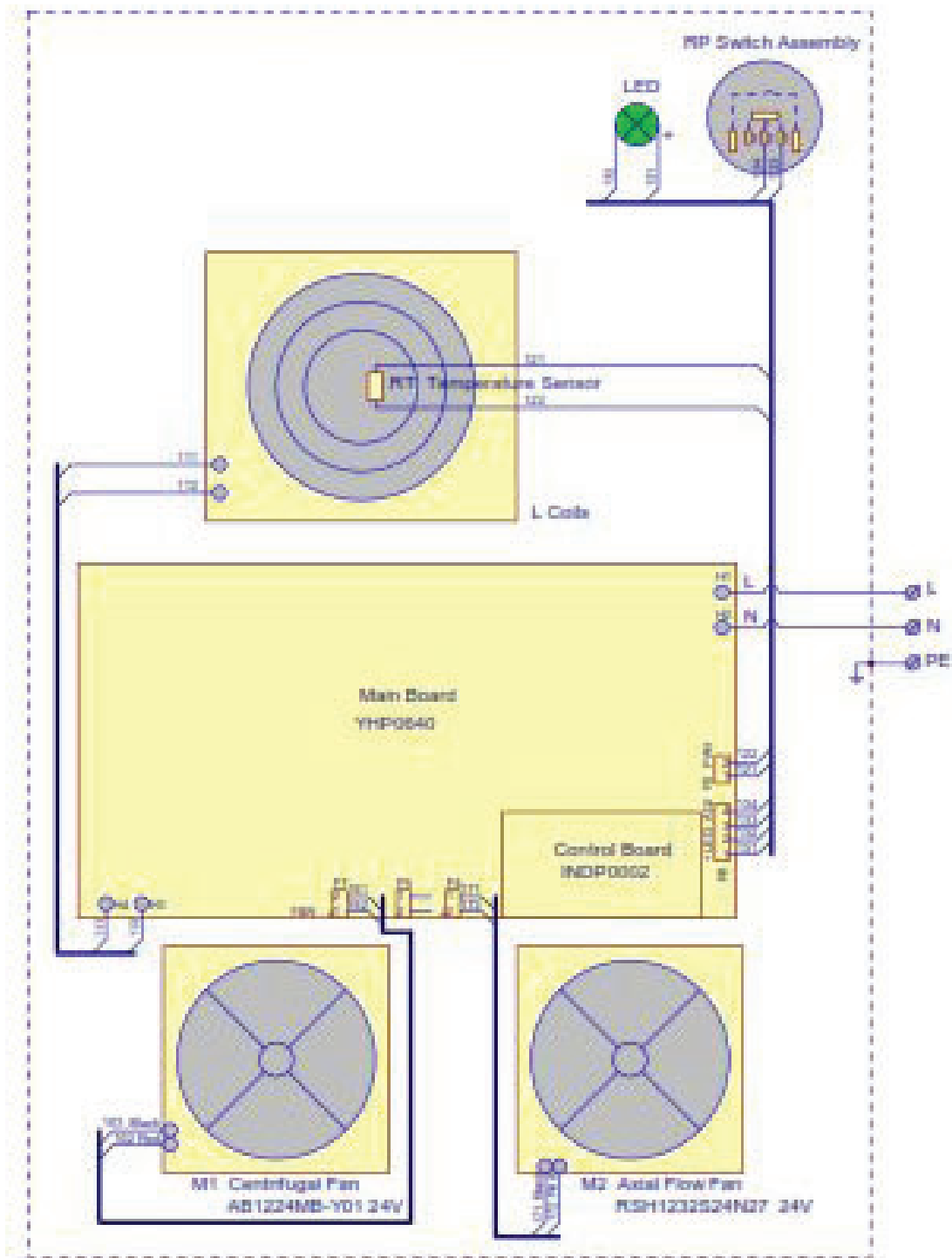


The crossed-out wheeled bin means that within the European Union the product must be taken to separate collection at the product end-of life. This applies to your device but also to any enhancements marked with this symbol. Do not dispose of these products as unsorted municipal waste.

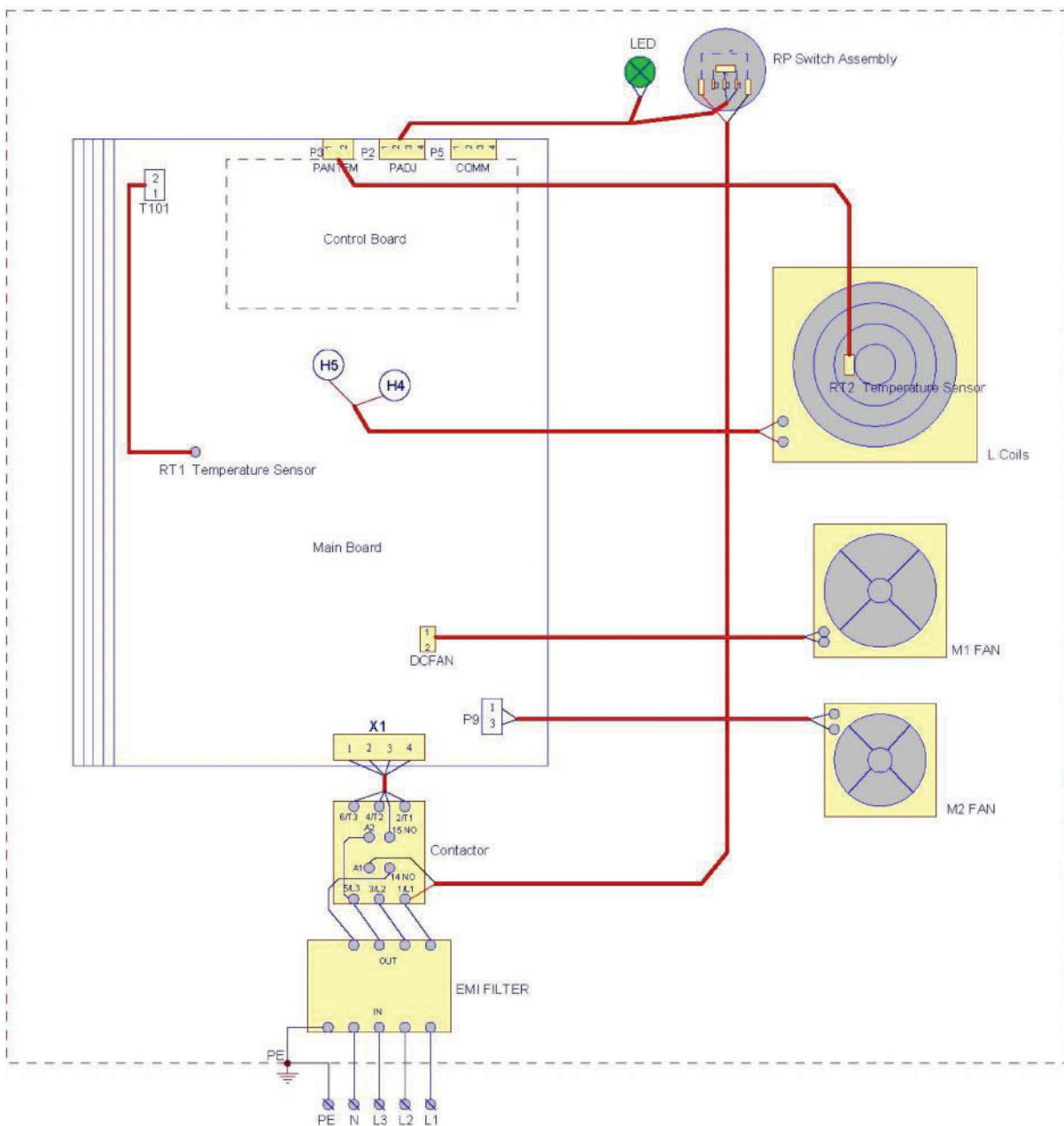
FI **TEKNISET TIEDOT**

SV **TEKNISK DATA**

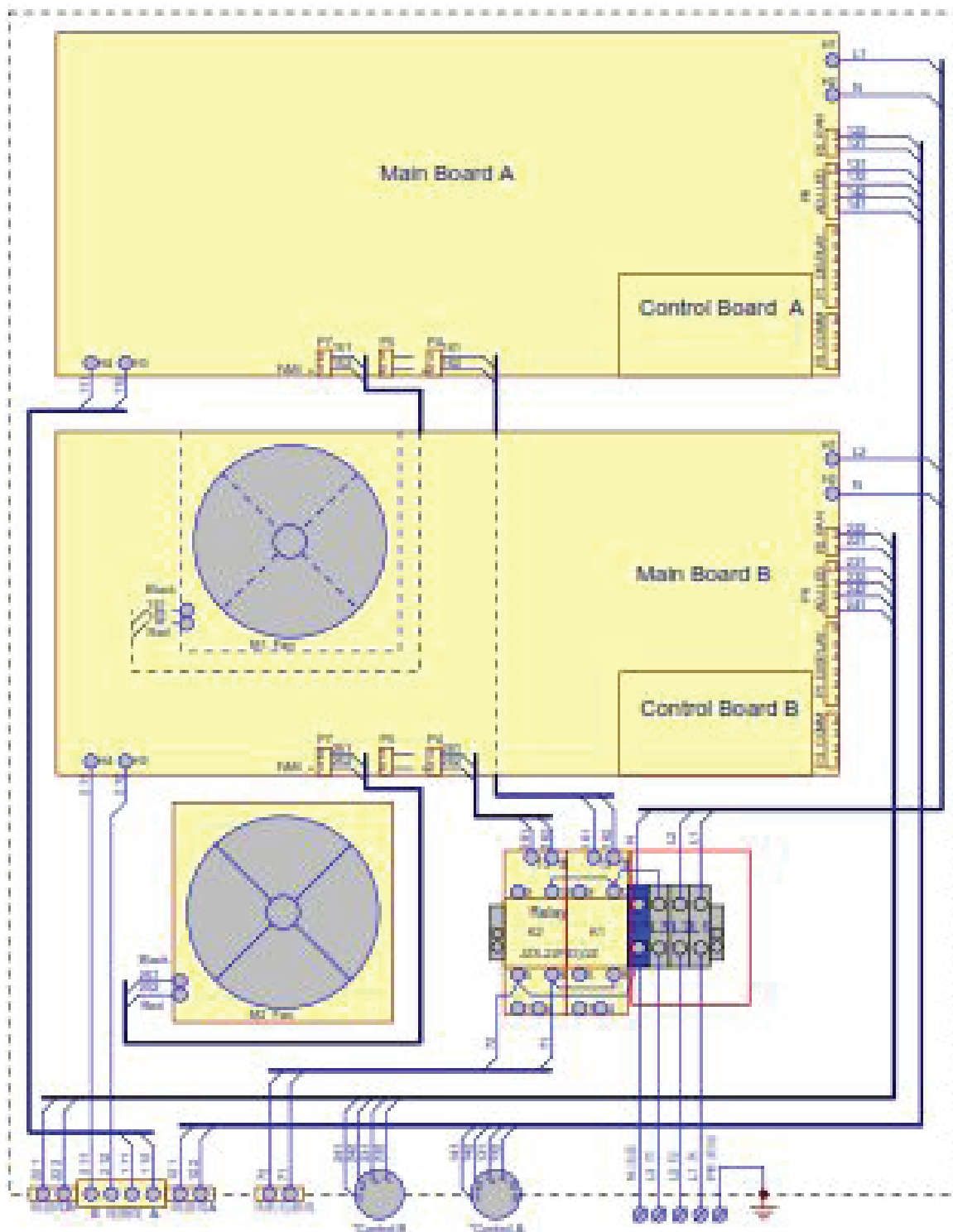
EN **TECHNICAL INFORMATION**



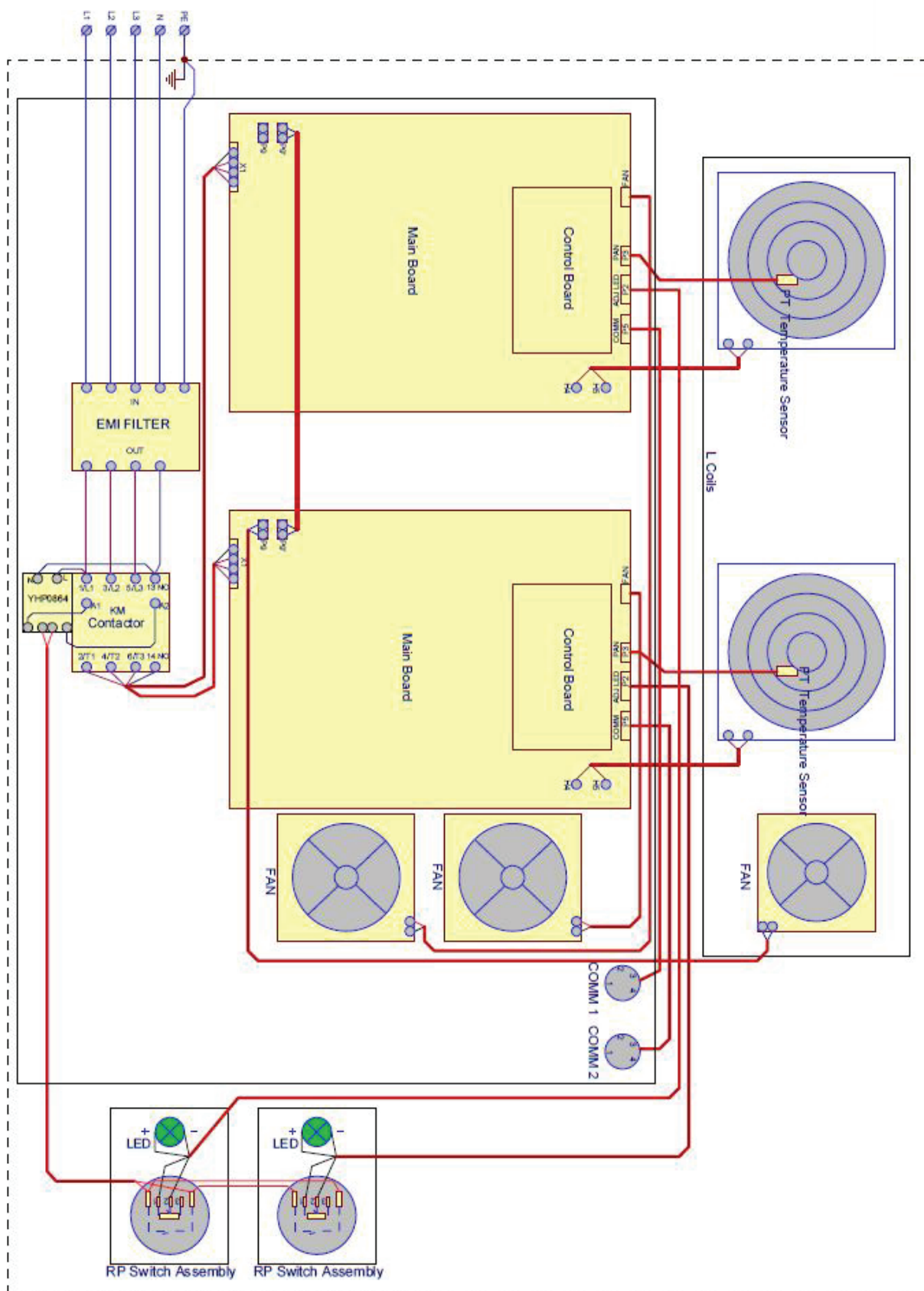
Kytentäkaavio / Kopplingschema / Wiring diagram, 3,5 kW



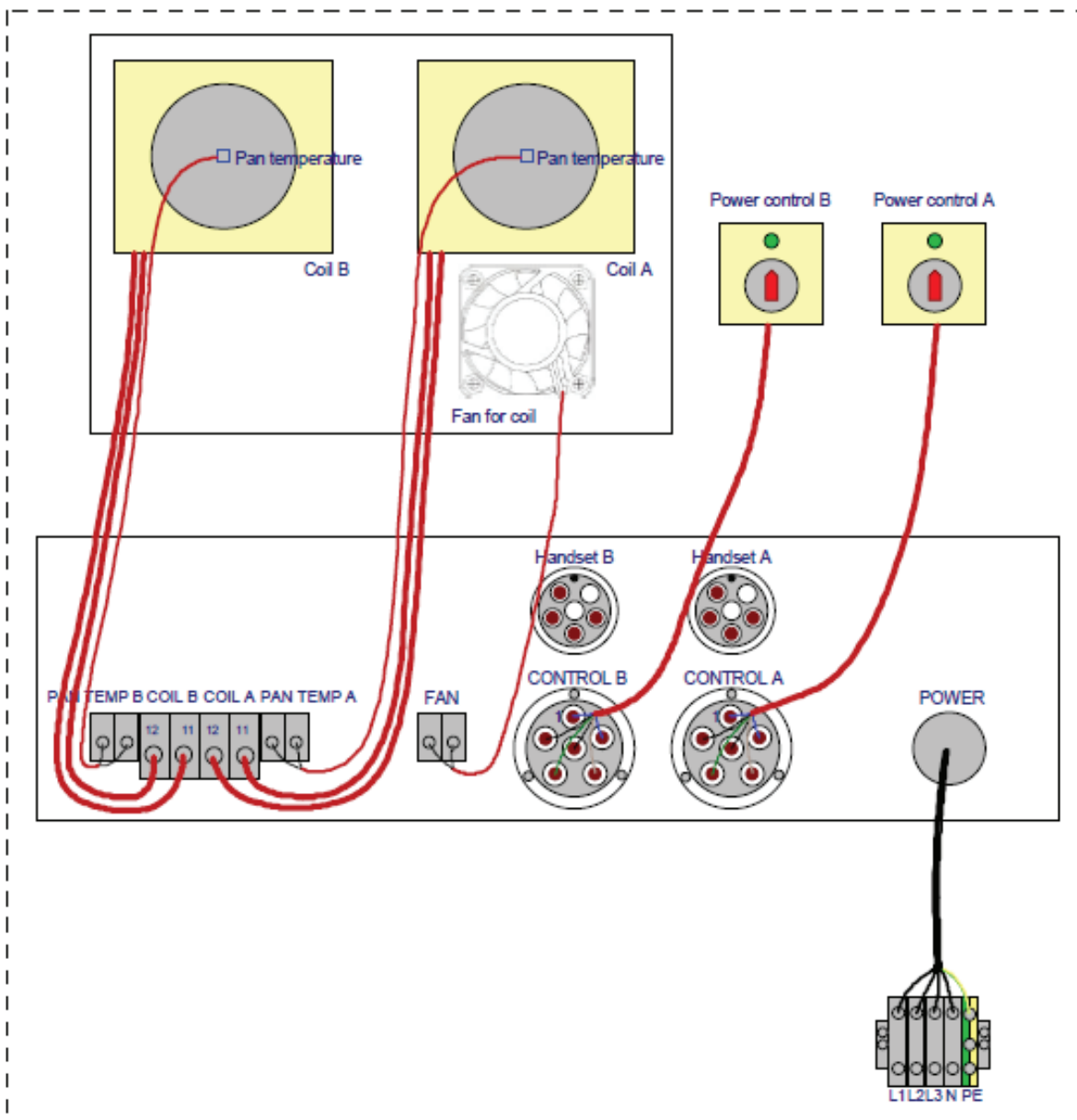
Kytentäkaavio / Kopplingschema / Wiring diagram 5 kW



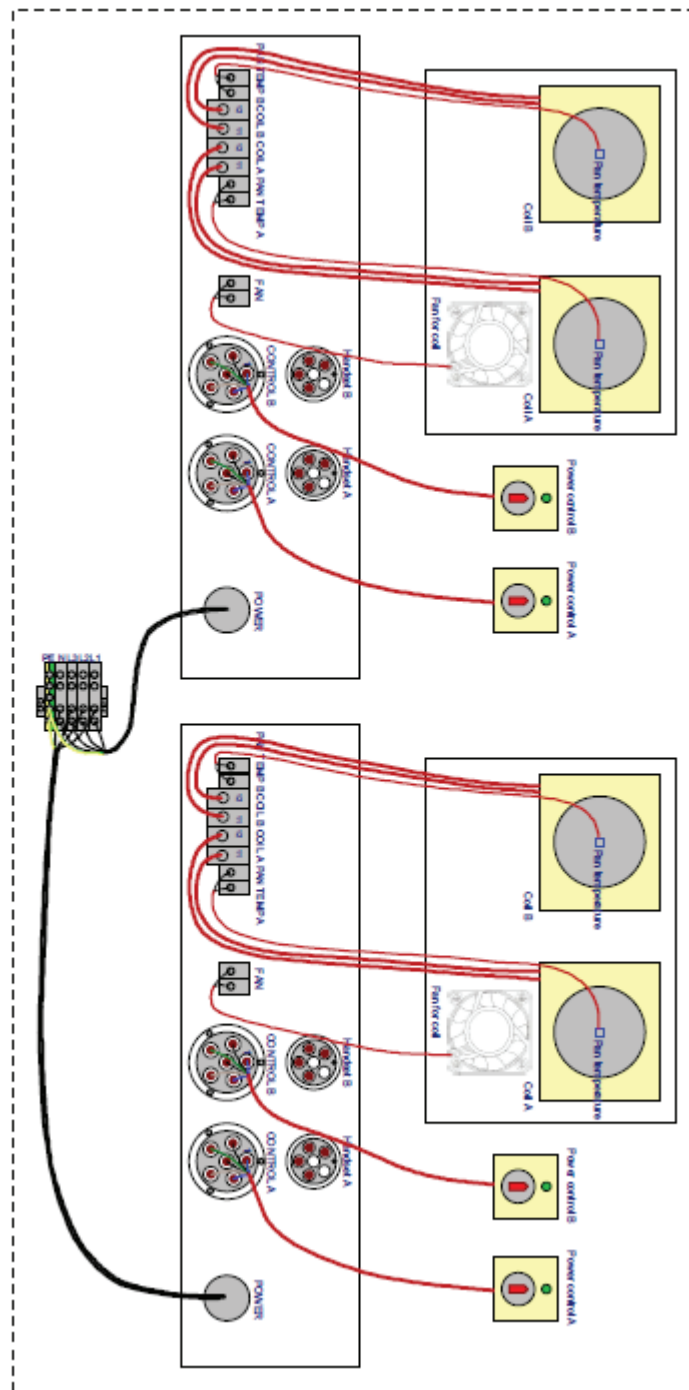
Kytentäkaavio / Kopplingschema / Wiring diagram 2x3,5 kW



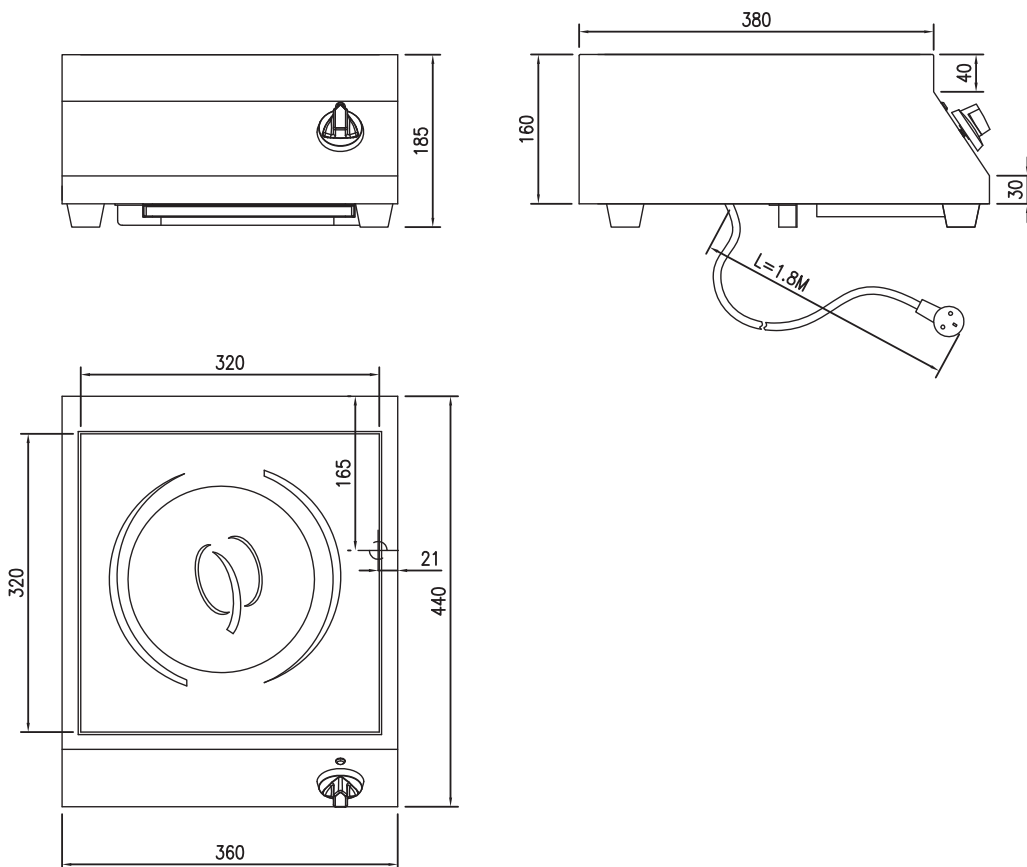
Kytentäkaavio / Kopplingschema / Wiring diagram 2x5 kW



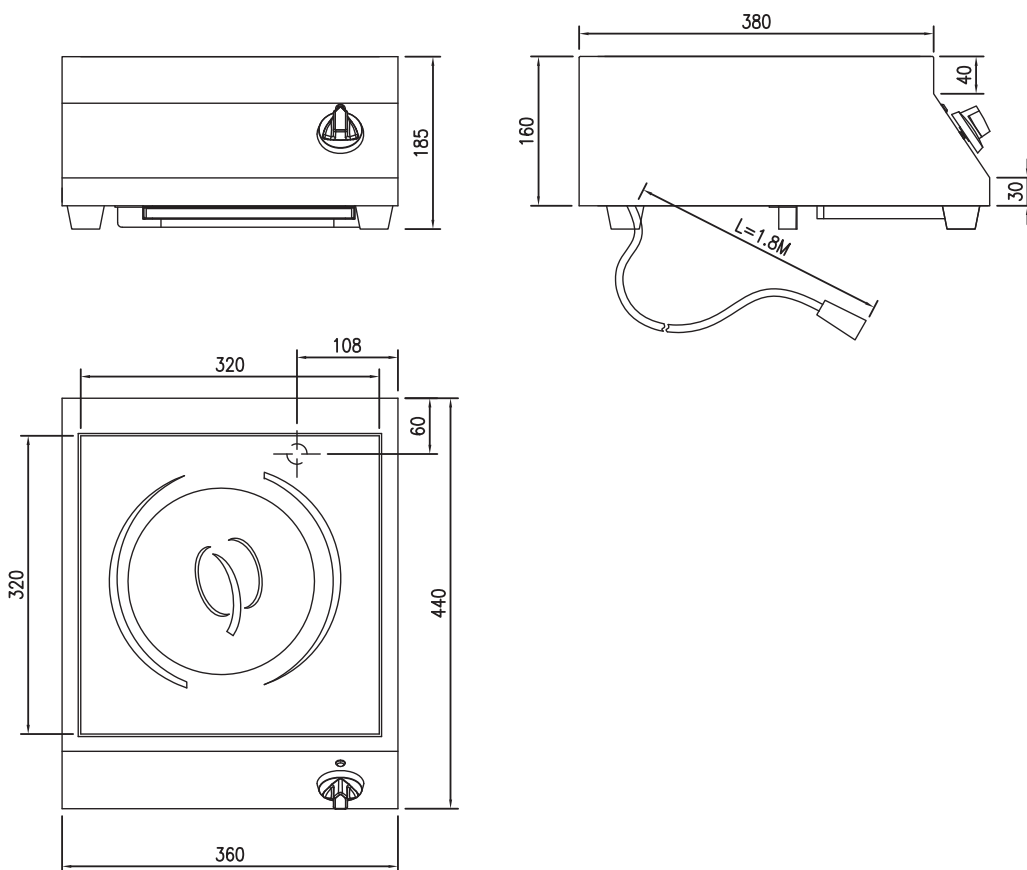
Free Standing: 2x3,5 kW and 2x5 kW



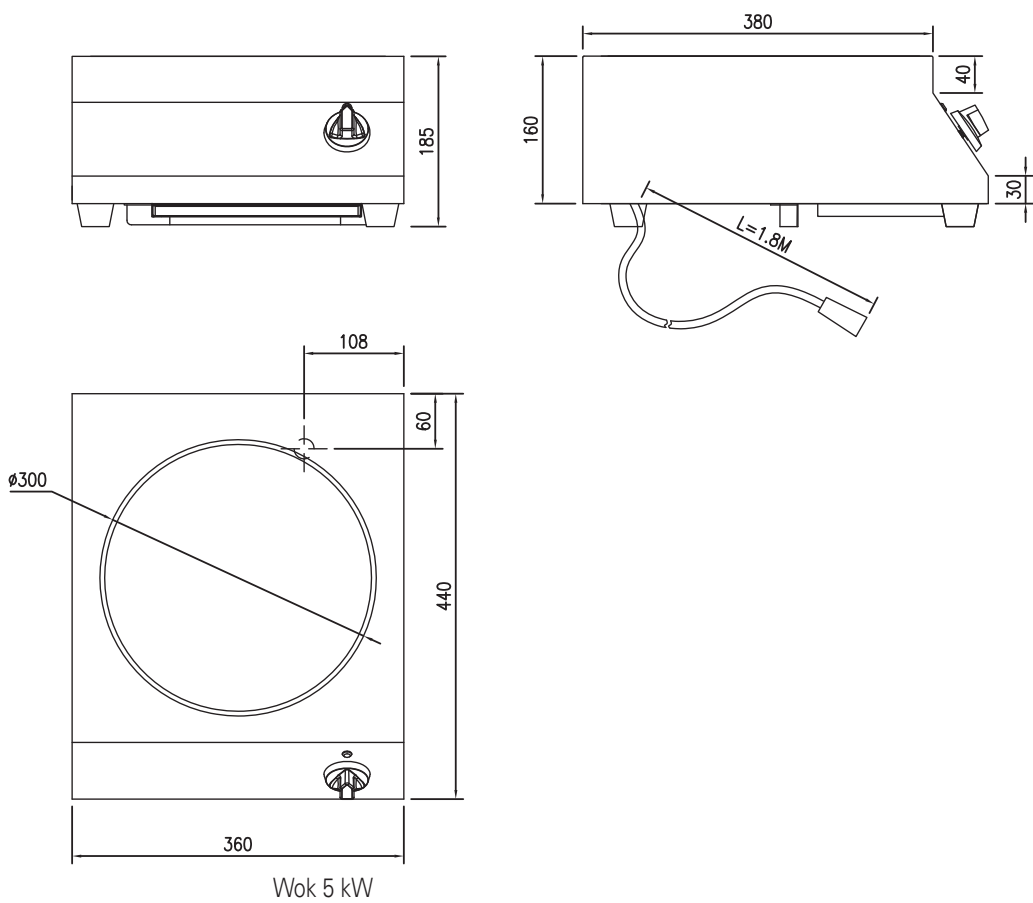
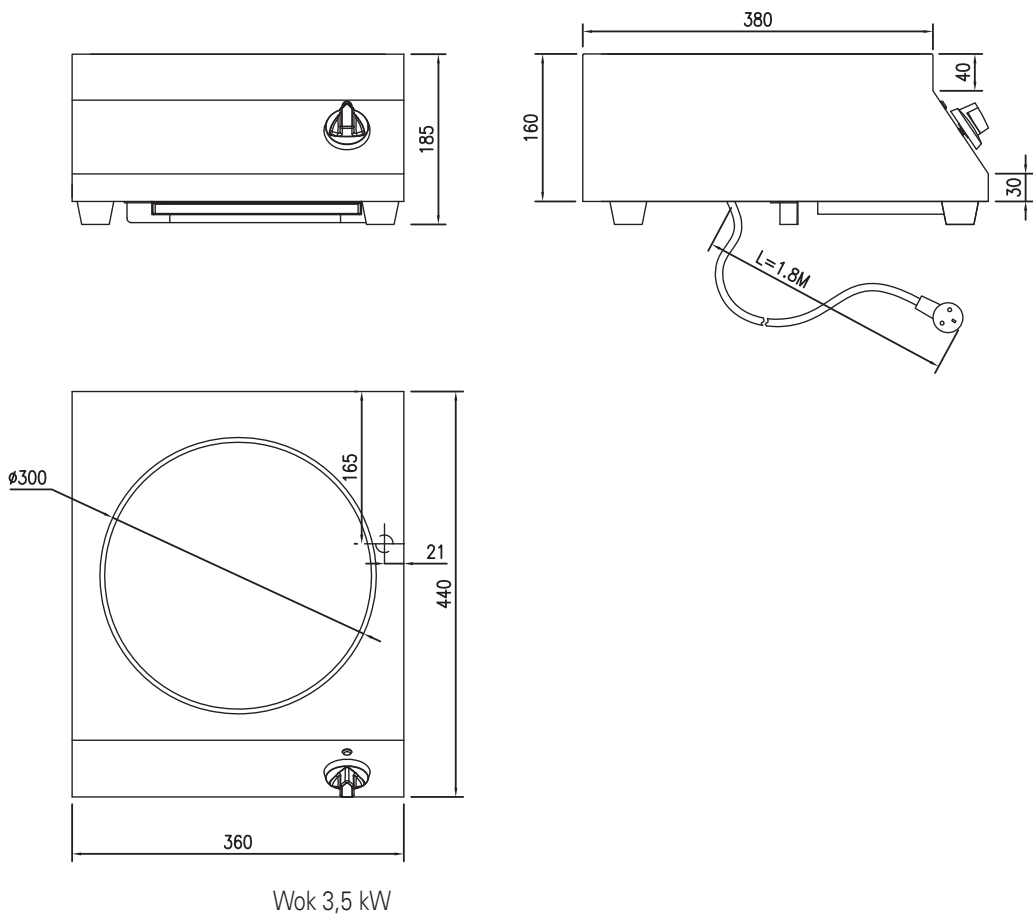
Free Standing: 4x3.5 kw& 4x5 kw

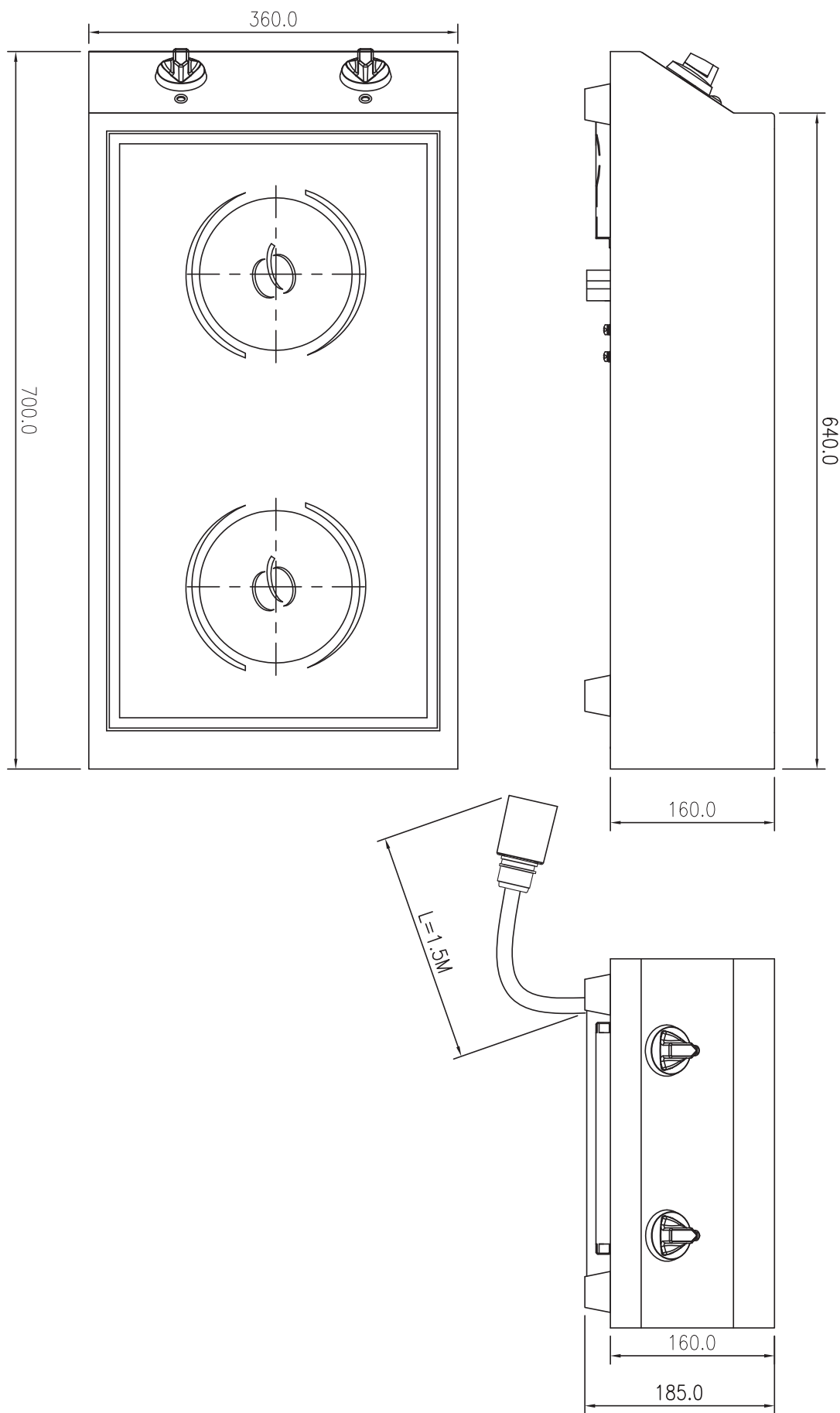


Liesi / Spiis / Range 3,5 kW

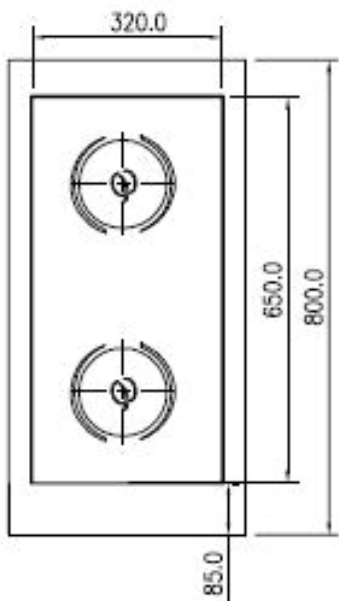
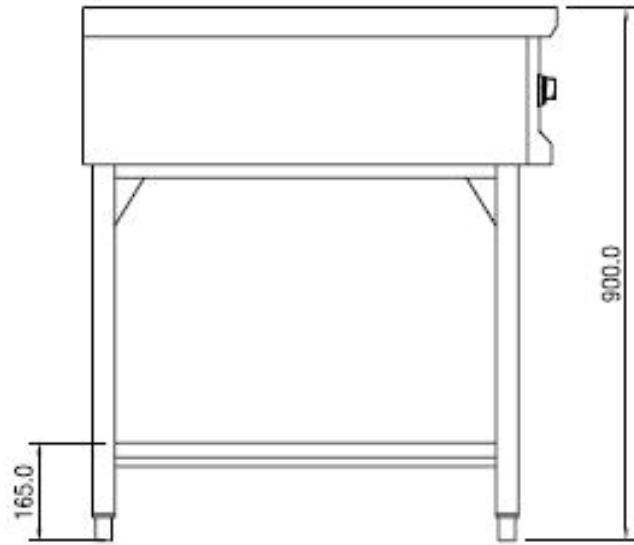
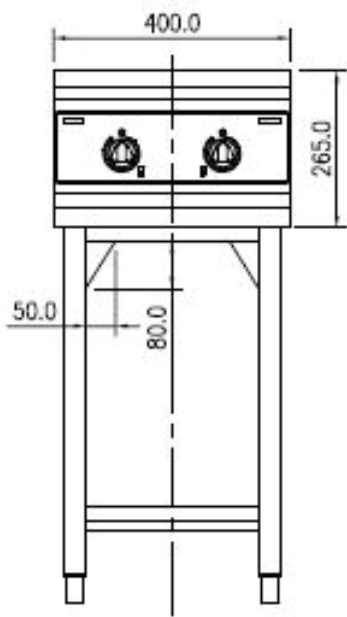


Liesi / Spiis / Range 5 kW

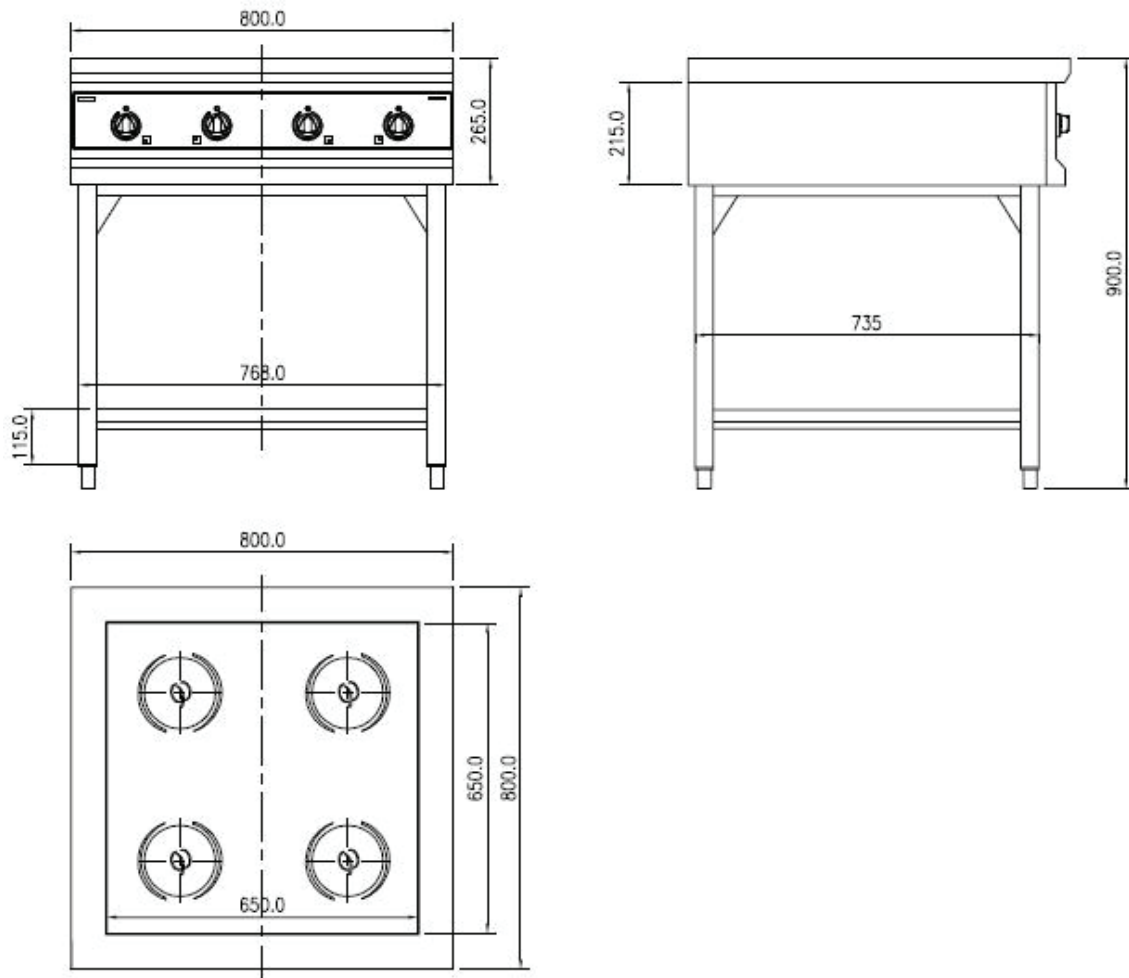




Liesi / Spiis / Range 2x3,5 kW & 2x5 kW



Free Standing: 2x3,5 kW & 2x5 kW



Free Standing: 4x3,5 kW & 4x5 kW

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMEELSE
DECLARATION OF CONFORMITY

(DOC2022052401)

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

Middleby Food Service Equipment (Qingdao) Co., Ltd.

Osoite / Adress / Adress

No.1 Jinxuan Road, High tech Zone, Qingdao 266100, Shandong, P. R. China.

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

Induction Cooker, IND-10P-3500, IND-13W-3500, IND-10PH-5000, IND-13WH-5000, IND-10P-8000, IND-13W-8000, IND-10PP-3500 X 2V, IND-10PPH-5000 X 2V, IND-E0P-L3500 X 2U, IND-E0P-L5000 X 2U, IND-E0P-L3500 X 4U, IND-E0P-L5000 X 4U, IND-E0P-N1000, IND-32PH-5000 X 2

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

Low Voltage Directive 2014/35/EC,
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,
Machinery Directive 2006/42/EC

ja lisäksi vakuuttaa, että seuraavia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu / och försäkrar dessutom att följande harmoniserade standarder (eller delar/paragrafer) har använts / and furthermore declares that the following harmonised standards (or parts/clauses) have been used

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021
EN 60335-2-36:2002+A1:2004+A2:2008+A11:2012
EN 62233:2008
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

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

-N. A

Tuotteen suunnitelmatarkastustodistus ja laatujärjestelmää valvova ilmoitettu laitos (vain painelaitteet)
Produktens konstruktionskontrollcertifikat och anmält organ, som övervakar kvalitetssystemet (endast tryckkärl)
Product design examination certificate and the notified body supervising the quality system (only pressure vessels)

-N.A

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

Mr. Xiangang Wang

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

Qingdao, Shandong Province, China

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

Mr. Xiangang Wang / Director of R&D Department.

metos
kitchen intelligence®