



BETJENINGSVEJLEDNING

Induktionskogeboard model IN 830 og IN 900

"Original instructions" Engelsk udgave
Oversat version fra den engelske originalversion

Dokument 10000022527-DOC-000-03

Producent: JØNI A/S



BEMÆRK: Læs denne instruktion før brug

Indholdsfortegnelse

Forord.....	3
Symbolforklaring.....	4
Håndtering, montering og demontering.....	6
Håndtering	6
Montering	7
Elektrisk installation	7
Fastgørelse af køgebord til gulv.....	9
Demontering.....	11
Funktionstest.....	11
Valg og brug af kogegej til induktion.....	13
Test af egnet kogegej	13
Test af Højderegulering (Ekstraudstyr)	14
Ibrugtagning	14
Betjening	15
Placering af kogegej.....	19
Forsyningsadskiller.....	21
Analog betjening af to induktionszoner	22
Betjening af højderegulering	23
Ekstraudstyr	24
Fastgørelse til gulv	24
Marinehåndtag	25
Sidehylde.....	25
Rengøring.....	26
Rengøring af den glaskeramiske plade	26
Adgang til filter.....	27
Vedligehold.....	29
Fejlfinding.....	30
Emballage og skrotning	33

Andre dokumenter i tilknytning til betjeningen

- Overensstemmelseserklæringer
- Produktdatablad
- El diagram
- Typeskiltskopi: Se indersiden af omslaget



Forord

Denne vejledning indeholder anvisninger omkring installation, vedligehold og betjening af produktet.

Har De yderligere spørgsmål vedrørende produktet, bedes De venligst henvende Dem hos Deres forhandler.

Før brug

Læs hele denne brugsanvisning grundigt igennem før installation og ibrugtagning. Derved opnås kendskab til korrekt brug af apparatet samt forhold, som kan være til fare for brugeren eller skadelige for apparatet. Samtidig opnås kendskab til den bedste udnyttelse af apparatet.

Kontroller at apparatet er afleveret uden skader. Skulle dette ikke være tilfældet, anmeld da omgående skaden til firmaet, der har transporteret apparatet.

Formål

Produktet er beregnet til professionel brug i forbindelse med kogning, stegning og lignende processer ved madlavning i storkøkkener og må ikke anvendes til andre formål.

Anvendes apparatet til andet end dets formål, bortfalder fabrikkens garanti og ansvar for produktet inklusiv alle eventuelle skader og følgeskader på materiel og personer.

Det påhviler den ansvarlige for brugen af apparatet, at sørge for alle brugere får de nødvendige instruktioner i brug af apparatet, således disse kan betjene apparatet sikkert og uden fare for personskade eller skade på apparatet.

Apparatet skal opbevares og anvendes indendørs.

Frasigelse af produktansvar

Følgende vil føre til frasigelse af producentens produktansvar og betyde bortfald af garanti:

- Installation og reparationer som ikke er udført af autoriserede fagfolk, og ved anvendelse af uoriginale reservedele.

- Enhver teknisk ændring på apparatet som ikke på forhånd er skriftligt godkendt af producenten.

Generelt

Visse funktioner beskrevet i denne betjeningsvejledning er baseret på en bestemt model eller ekstraudstyr til apparatet.

Det er således ikke alle afsnit, der er relevante for Deres apparat.

Billeder og illustrationer kan afvige fra deres produkt afhængigt af model og eventuelt ekstraudstyr.

Producenten forbeholder sig ret til at foretage ændringer eller forbedringer på alle produkter uden forudgående meddelelse.

Miljø

Apparatet er konstrueret og fremstillet under hensyntagen til at skåne miljøet.

De anvendte materialer kan næsten alle genanvendes, og fremstillingsprocessen sker med fokus på minimering af udledning af miljøbelastende stoffer samt størst mulig genanvendelse af råmaterialer.

Symbolforklaring



Advarsler mod skade på f.eks. personer eller apparatet er skrevet i dette format og markeret med dette symbol i margenen.

De følgende symboler kan afhængig af model, findes på kogeboardet.



Elektromagnetisk stråling.
Magnetisk materiale kan opvarmes, hvis det anbringes tæt på induktionsspoler.



Potentialeudligning.
Findes nær klemmen hvor
potentialeudligningen skal tilsluttes.



Farlig spænding.
Findes på afdækninger over komponenter med farlig elektrisk spænding.

Ordforklaring

Kogegrej: alle gryder og pander der kan anvendes på køgebordet.

Kogezone: Er området hvorpå gryder og pander kan stå, samt kan tændes og slukkes separat. Eksempelvis har Figur 7 og 8 to kogezoner.

Terminologi

IN 900 og IN 830: Køgebord med fladedækkende eller enkelt zone induktion under glaskeramisk topplade.



Figur 1

Håndtering, montering og demontering



Produktet må kun monteres og demonteres af faglært personale.



Afbryd altid spændingen til produktet, før arbejdet påbegyndes.

Håndtering



Produktet må ikke flyttes, mens det er i brug, eller mens kogezoneerne er varme.



Stå ikke oven på produktet, da det derved kan beskadiges.



Tyngdepunktet ligger højt, og derfor skal produktet støttes under transporten, for at det ikke vælter.

Produktet kan transporteres med normalt løfte- og transportudstyr.

Når køgebordet løftes eller flyttes, skal der altid tages fat i stativet. Der må ikke løftes i rammen/gelænder til kogezoneerne eller tilsvarende genstande.

Ved løft under køgebordet vær opmærksom på at der kan være dele monteret i apparatets bundplade som ikke må trykkes.



Montering



Montering og el-tilslutning skal foretages i henhold til gældende love og regler.

Kogebordets arbejdshøjde indstilles ved at dreje på de justerbare fødder. Intervallet går fra 850 mm til 900 mm. Drej med uret for at hæve højden og mod uret for at sænke højden. Sørg for at kogebordet er i vatter på alle led når den ønskede højde er indstillet.

Elektrisk installation



VIGTIGT: Der skal udføres potentialudligning (supplerende udligning), før apparatet tages i brug.



Inden der apparatet tilsluttes forsyningsspændingen, skal alle kogezoneer være slukket. Forsyningsadskilleren skal stå på 0 (OFF), som vist på figur 11



Apparatet må ikke tilsluttes en forsyning som hyppigt bliver afbrudt eller være forsynet gennem eksternt udstyr, som selvstændigt afbryder og tilslutter forsyningsspændingen, såsom timer eller lignende.



Installationen af apparatet skal testes i henhold til IEC 60364-6-612.



Ved IT forsyningsnet (skibe og boreplatforme) skal der tages specielle forholdsregler på grund af den store lækstrøm.

Apparatet må ikke tilsluttes forsyningen via en stikkontakt-forbindelse

Apparatet er af klasse I og skal derfor jordforbindes. Beskyttelse mod fejl (indirekte berøring) skal etableres.

Apparatet leveres uden tilledning. Denne skal være olie-resistent, fleksibel kappeledning, eksempelvis af type HO5 RN-F (60245 IEC57).

Ifølge EN 60335-1 §27.3 skal længden af lederne mellem aflastningsbøjlen og klemmerne tilpasses således, at de strømførende ledere strammes op før beskyttelseslederen, hvis tilledningen skulle glide ud af aflastningsbøjlen.

Apparatet er forsynet med udvendig tilslutning til potentialudligning. Tilslutningen er mærket jfr. IEC 60417-1 med symbol 5021, som vist på figur 2 og er placeret nær aflastningsbøjlerne.



Figur 2

Apparatets tekniske data og serienummer findes på apparatets mærkeplade. Yderligere tekniske data findes som bilag.

Det anbefales at udføre overspændingsbeskyttelse i den faste installation.

Beskyttelse mod fejl (indirekte berøring)

Ved tilslutning af apparatet skal man være opmærksom på elforsyningens jordingssystem, da apparatet har en ikke ubetydelig lækstrøm til jord.

Lækstrømme:

Model	IN 902F	IN 902R	IN 904F	IN 904R	IN 904RF	IN 906F	IN 906R	IN 906RFR
mA	≤30	≤30	≤60	≤30	≤60	≤90	≤60	≤90

Model	IN 832R	IN 834R	IN 836R
mA	≤30	≤30	≤60



Beskyttelse mod fejl (indirekte berøring) placeres foran apparatet og kontrolleres af installatør

Reglerne for særligt pålidelige beskyttende jordledere, skal overholdes jvf. IEC 60364-7-707

Installation i TN-net:

Nulling anbefales. Hvis fejlstrømsafbrydere anvendes gælder anbefalingerne under TT-net.

Installation i TT-net:

En fejlstrømsafbryder med en udløsestrøm på 100mA kan anvendes. På grund af en 3-faset ensretter i induktionsgeneratoren skal fejlstrømsafbryderen være en klasse B afbryder.

Installation i IT-net:

På IT-net kan man som hovedregel ikke acceptere lækstrømme. Der er to muligheder for at anvende køgebordet på et IT net. Brug isolationsovervågningsudstyr af et fabrikat som kan håndtere lækstrømmen, f.eks. Bender type A-ISO meter, eller forsyn apparatet gennem en skilletransformer.

Fastgørelse af køgebord til gulv

For installation af køgebordet til gulvet eller skibsdækket. Kommer i to udgaver, afhængig af typen af understel.

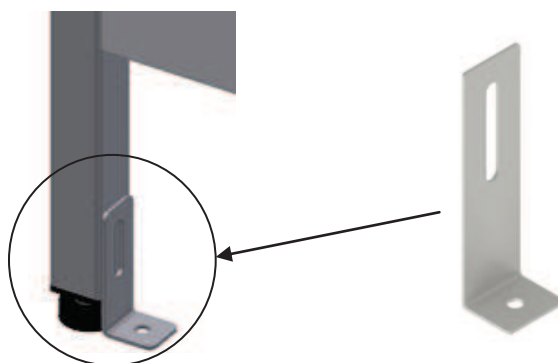


Hvis der vælges at bore huller i gulvet eller væggene for at fastgøre apparatet, skal man sikre sig, at bygningen og dennes installationer, ikke på nogen måde beskadiges, svækkes eller får følgeskader som følge af montagen. Undersøg eksempelvis om gulvet har en membran, gulvvarme eller lignende, som kan tage skade under installationen.

Fastgørelse med Vinkelbeslag

- Trin 1: Anbring køgebordet på den tilsigtede placering.
- Trin 2: Juster stilleskruerne, indtil bordet er vandret og i ønsket arbejds højde.
- Trin 3: Anbring et vinkelbeslag som vist på figur 3, og marker langhullet på bordbenet og hullet på gulvet, gøres ved alle fire ben.

Vinkelbeslag til fastgørelse af køgebord



Figur 3

- Trin 4: Bor 8mm hul og monter en M8 bolt igennem hvert af benene. Placeres midt i de aflange huller som vist i Figur 4.

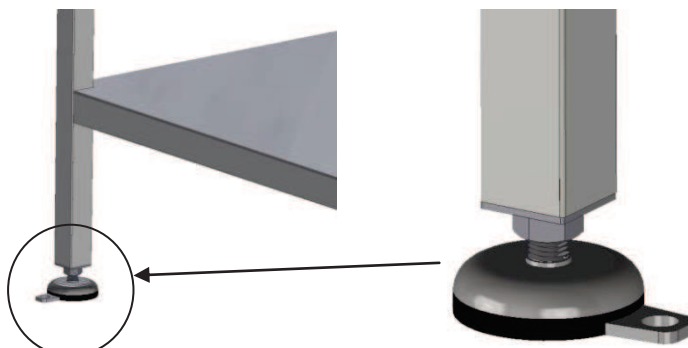
Bolt til vinkelbeslag



Figur 4

Fastgørelse med Maskinsko

Maskinskoens hul for montage er Ø14mm. Der kan eventuelt anvendes mindre fastgørelsesbolte, mindre end Ø10mm anbefales ikke.



Figur 5

- Trin 1: Anbring kogeboardet på den tilsigtede placering.
- Trin 2: Juster højden på fødderne, så boardet er vandret og i ønsket arbejdshøjde.
- Trin 3: Anbring maskinskoenes huller i den ønskede retning og afmærk maskinskoenes cirkulære hulplacering på gulvet.
- Trin 4: Bor et hul i gulvet ved afmærkningen som matcher den valgte størrelse fastgørelsesbolt og ekspansionshylster/limanker (eksempelvis til M10), derefter fastspænd beslagene.

Demontering

Demontering skal foretages i henhold til gældende love og regler.

Funktionstest

Efter tilslutning af apparatet, gennemføres følgende trin i funktionstesten.

1. Fjern evt. kogegrej fra kogezone.
2. Sæt alle reguleringsgreb i stilling 0.
3. Tænd for forsyningsadskilleren (ON). (Den grønne driftslampe lyser kortvarigt.)

4. Derefter må hverken grønne eller røde lamper lyse.
5. Vælg et vilkårligt trin.
6. Den grønne drift lampe skal blinke jævnt i sekundtakt (grydegenkendingsmodus).



7. Der må ikke fremkomme fejlmeddelelser.
8. Fyld vand i en gryde med en diameter på minimum 12 cm og sæt denne på en kogezone.
9. Den grønne driftslampe skal nu lyse kontinuerlig.



10. Vælg den maksimale effekt.
11. Efter få minutter skal ventilatoren starte.

Ved fejl læs mere under kapitlet om fejlfinding.

 **Kogegrejet skal altid stå i midten af kogezone (se figur 10).**

 **Tomt kogegrej må ikke opvarmes uden opsyn.**



Valg og brug af kogegrej til induktion

Kogegrejet skal være egnet til brug på en induktionskøgeplade og skal være af et anerkendt fabrikat. Anvend aldrig kogegrej af ukendt fabrikat.

Der skal anvendes gryder med plane bunde beregnet til induktionsopvarmning. Det er meget vigtigt, at kogegrejets bund er flad og i god kontakt med glaskeramikpladen. Ellers kan den indbyggede temperaturføler under glaskeramikpladen ikke detektere, hvis gryden bliver overophedet.

De bedste gryder er flerlagsgryder, der også varmer op ad siden på gryden. Alternativt kan man anvende gryder med sandwich-bund. Ved disse gryder skal man påse, at den tykke bund går så langt ud på siden af gryden som muligt, således at gryden ikke overhedes ved kanten.

Bliver en magnet let hængende under bunden på gryden, er materialet magnetisk og dermed sandsynligvis egnet til brug på induktionskøgeplader. Gryden skal være magnetisk på hele bunden og ikke kun i midten.

Kogegrejet skal minimum være 12 cm i diameter, ellers kan grydesensoren ikke registrere det.

Test af egnet kogegrej

For at teste egnetheden af det valgte kogegrej, fyldes 1 liter koldt vand i gryden/panden. Opkogningstiden skal være ca.:

Fladedækkende induktion (3,5 kW pr. induktionsspole) ca. 140 sek.

Runde (5,0 kW pr. induktionsspole) ca. 85 sek.

Hvis kogetiden er længere end opgivet ovenfor, skyldes det sandsynligvis dårligt kogegrej. Anvendes der uegnet kogegrej vil køgebordet automatisk reducere effekten eller der vil optræde forøget tab.

På sigt kan køgebordet tage skade af uegnet kogegrej.

Test af Højderegulering (Ekstraudstyr)

Såfremt apparatet er forsynet med højderegulering foretages desuden følgende test:

Kontrollér køgebordets højdereguleringsfunktion ved at trykke de respektive taster i henhold til symbolerne (se

Figur 6)

Køgebordet skal stoppe i øverste og nederste stilling, samt når grebet slippes.



Figur 6

Ibrugtagning

Når apparatet er monteret, funktionstestet og denne betjeningsvejledning er læst, må apparatet tages i brug.

De bedes som det første rengøre apparatet som beskrevet i afsnittet 'Rengøring'.

Betjening



I faresituationer, slukkes for alle zoner og spændingen afbrydes på forsyningsadskilleren (OFF). (Se Figur 11)



Apparatet må ikke anvendes som trædeflade.



Brændende apparater må kun slukkes med kuldioxid (CO₂).
Benyt aldrig vand eller pulverslugker.



Bemærk: Under brug af apparatet, skal dets tilsigtede brug, samt de sikkerhedsmæssige anvisninger iagttages.

Fare for personer:



Personer med pacemaker skal, inden de opholder sig tæt ved kogeboardet, kontakte lægen for afklaring af, om pacemakere er følsom for magnetfelter.



Personer, der bærer ringe, ure eller lignende magnetiske genstand, skal udvise forsigtighed ved brug af kogeboardet, da disse kan opvarmes, hvis de kommer tæt på kogezone.



Kogezoner der har været i brug, afkøler så langsomt, at berøring af disse udgør en forbrændingsfare, længe efter at de er slukkede. Kogepladernes kontrollamper advarer ikke mod dette forhold, idet de slukkes, når der slukkes for kogezonerne.

 **Udvis forsigtighed, når kogegej flyttes eller fjernes fra kogepladerne. Det varme indhold udgør en forbrændings- og skoldningsfare.**

 **Udvis forsigtighed med overkogende kogegej, da overkoget udgør en forbrændings- og skoldningsfare.**

 **Apparatet må ikke flyttes, mens det er i brug, eller mens kogezoneerne er varme.**

 **Hvis apparatet er forsynet med hjul, skal alle disse altid være låst, når apparatet anvendes og når kogezoneerne er varme.**

Fare for apparatet:

 **Lad aldrig apparatet stå tændt uden opsyn.**

 **Er De i tvivl, om apparatet er intakt eller forekommer der revner, sprækker eller lignende skader på den glaskeramiske plade, skal apparatet straks frakobles den elektriske forsyningen og den ansvarlige for vedligehold af apparatet kontaktes.**

 **Placer aldrig metalgenstande som køkkenredskaber, knive eller lignende på den glaskeramiske plade, idet disse kan opvarmes af induktionsenhederne.**

 **Den glaskeramiske plade må kun anvendes til opvarmning af kogegej i forbindelse med madlavning, og må derudover ikke anvendes som frasætningsplads.**



 **Alufolie og genstande af kunststof må ikke anbringes på den varme glaskeramiske plade, da disse materialer kan smelte og brænde fast på pladen.**

 **Den glaskeramiske plade er ikke modstandsdygtig overfor sukker. Fjern derfor omgående sukkerholdigt spild og overkog fra pladen.**

 **Anbring aldrig tomt kogegrej på en tændt induktionsplade. Opvarmningen sker hurtigt, til meget høje temperaturer. Dette kan medføre skader på apparatet og kogegrej**

 **Kogegrej må aldrig placeres ud over den glaskeramiske plade, sådan at det kommer til at stå på fugen.**

 **Anbring altid kogegrejet helt inde – og centralt - på kogefeltet (Se Figur 10). Hvis man eksempelvis anbringer kogegrejets bund halvvejs udenfor kogefeltet, vil kogegrejets bund blive skævt opvarmet og kan dermed blive ødelagt.**

 **Forkert placering af kogegrej, kan medføre skader på produktet og kogegrej. Se figur 9**

 **Kogegrej må ikke røre hinanden, der er risiko for “svejsning”.**

 **Maksimal belastning på den glaskeramiske plade er 40kg/kogezone**

 **Brugen af Kogegrej til friturestegning i lang tid kan beskadige spolerne under glaskeramikpladen. Den maksimale**

temperatur ved brugen af en wok er 185°C. Den maksimale temperatur ved friturestegning er 225°C.



Hvis kogegrejet ved et uheld opvarmes til for høje temperaturer, ødelægges det. Vær meget opmærksom på, at metallet, som kogegrejet er lavet af, kan smelte, og f.eks. kan bunden falde af.

Flyt ikke på overophedet kogegrej, før det er kølet af.



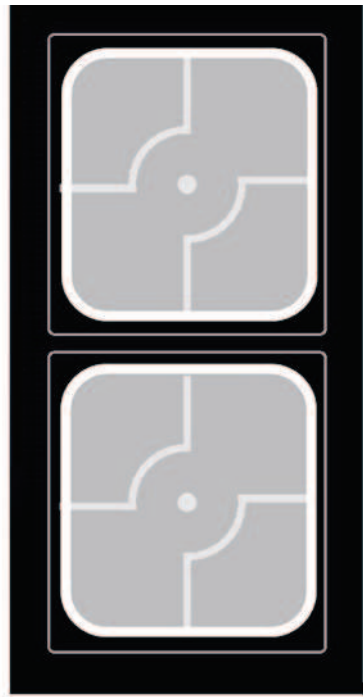
Der må ikke placeres genstande på underhylden, der blokerer for køleluften ved bundpladen på apparatet.

Spolerne

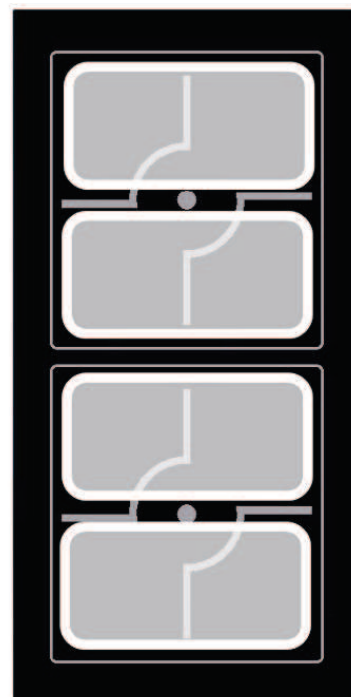
Spolerne har to funktioner; samtidig med at de overfører energi til gryderne, kan de detektere om en gryde er placeret på zonen

Figur 7 viser spolernes placering på runde zoner (R), med to kogezone

Figur 8 viser spolernes placering på fladedækkende zoner (F), med to kogezone



Figur 7

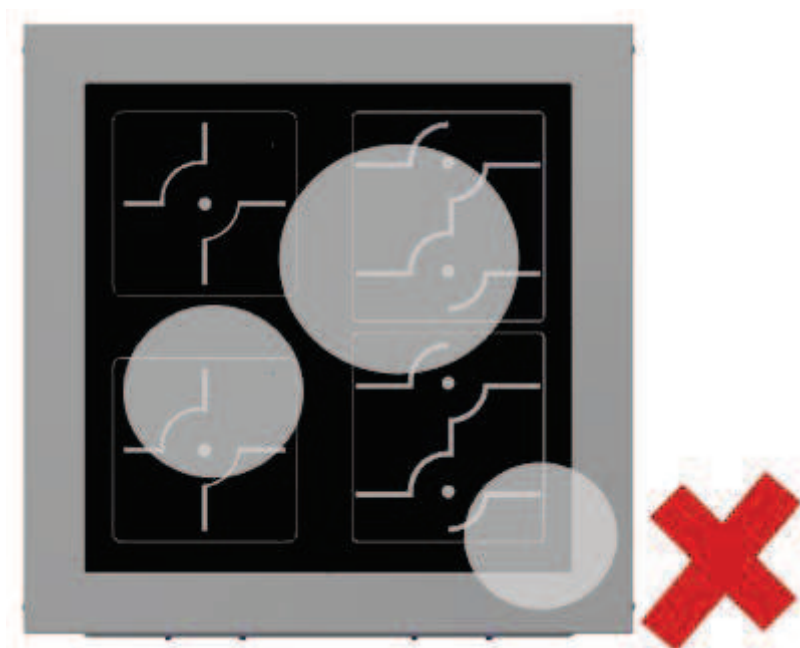


Figur 8

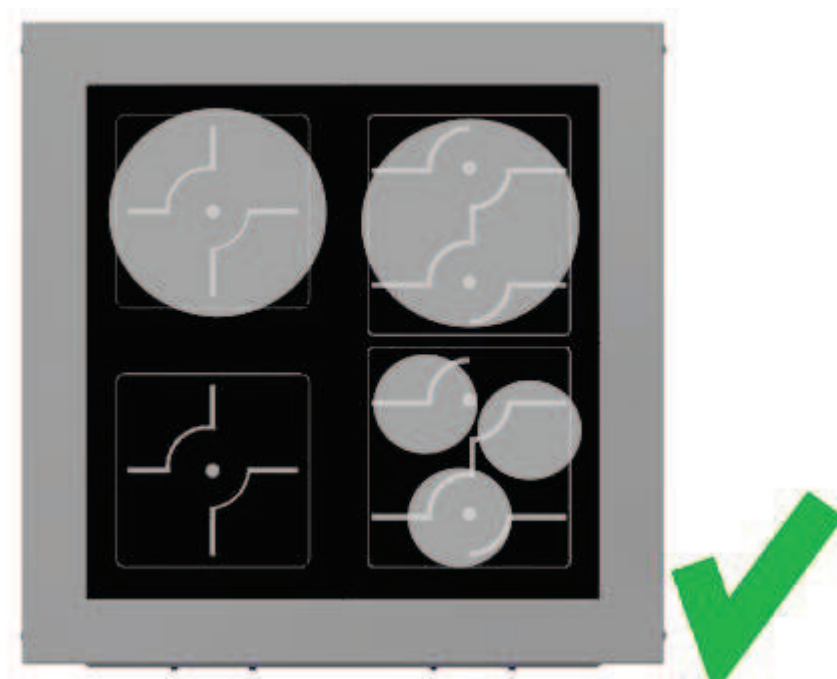
Placering af kogegrej

Figur 9 viser forkert placering af kogegrej

Figur 10 viser korrekt placering af kogegrej



Figur 9



Figur 10

Bemærk: Før man koger stærkt sukkerholdige spiser, f.eks. marmelade, bør man altid påføre kogepladen et beskyttelsesmiddel for at mindske overfladeskader, hvis noget koger over.

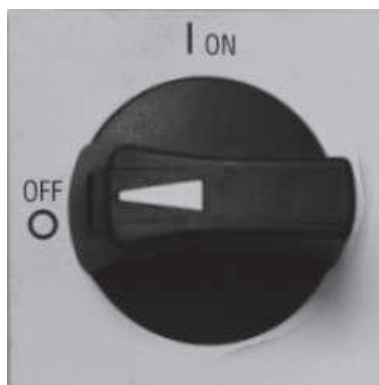
Bemærk: Glaskeramiske kogeplader er mekanisk mindre robuste end kogeplader af stål og tåler ikke at blive udsat for slag.

Bemærk: Skulle genstande som kunststof, alufolie, sukker eller sukkerholdige spiser ved et uheld smelte fast på den varme kogeplade, skal disse omgående fjernes fra kogepladen med en skraber. Derved kan overfladeskader mindskes.

Forsyningsadskiller

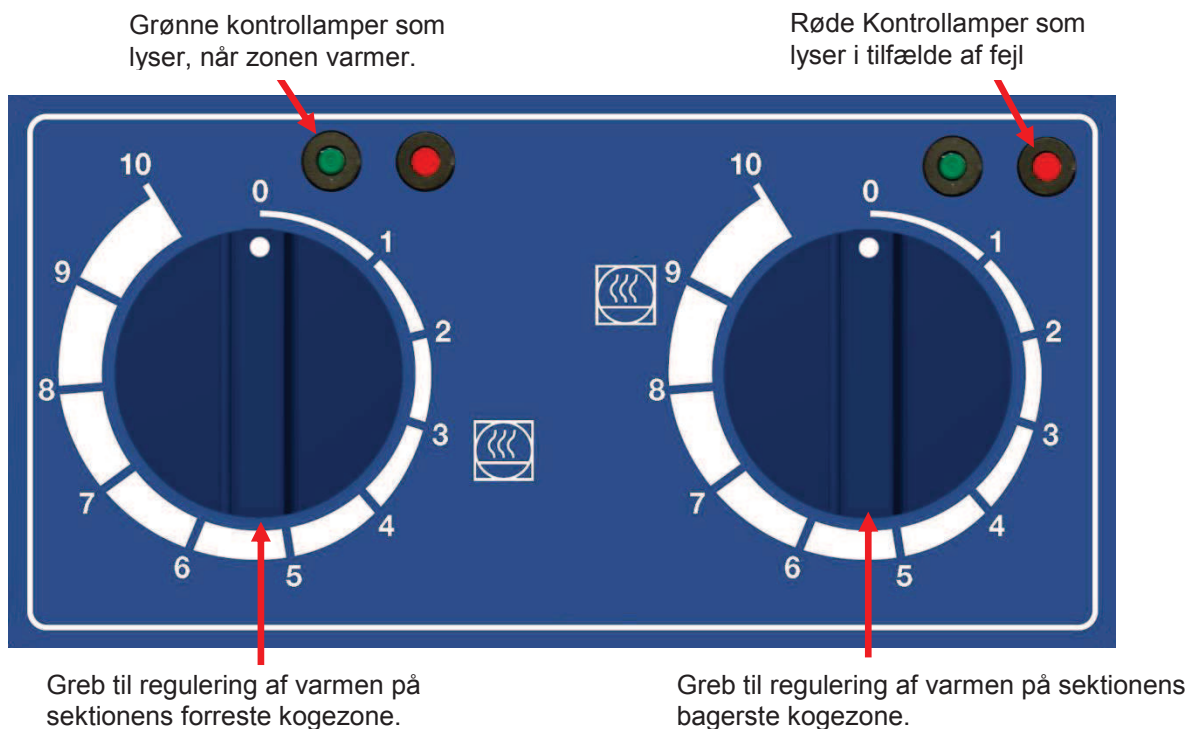
For at afbryde spændingen til induktionskogeboardets elektriske dele skal forsyningsadskilleren drejes til stilling OFF.

Der må kun arbejdes på de elektriske dele, når spændingen til disse er afbrudt.



Figur 11

Analogue betjening af to induktionszoner



Figur 12

Figur 12: Stilling 0 = Afbrudt

Figur 12: Stilling 10 = Maksimal varme

Såfremt kogeboardet har flere sektioner, foregår varmereguleringen på samme måde for alle sektioner.

Når en kogezone tændes, vil der med det samme udvikles varme direkte i bunden af koge grejet. Samtidigt lyser den grønne lampe konstant som tegn på, at der overføres energi til koge grejet.

Fjernes koge grejet, mens der er tændt for koge zonen, afbrydes energioverførslen omgående, og den grønne lampe begynder at blinke. Placeres koge grejet igen på koge zonen, starter energioverførslen igen, og den grønne lampe lyser konstant.

Temperaturen i hver kogezone overvåges af en temperatursensor under den glaskeramiske plade. Derved kan overhedning af koge grejet undgås. Hvis temperaturen bliver for høj på grund af f.eks. en tom gryde eller ved opvarmning af olie, afbrydes energitilførslen øjeblikkeligt. Fjern koge grejet og afvent afkøling af

kogezonen. Kogezonen genstartes ved at dreje reguleringsgrebet i stilling 0 = afbrudt, og derefter vælge den ønskede indstilling.

En forudsætning for at overophedning detekteres, er at grydens bund ligger an mod glaspladen, også i varm tilstand.



Efter brug skal der slukkes for kogezonerne, dvs. alle betjeningsgreb skal stå i stilling 0.

Betjening af højderegulering

Bemærk: Højderegulering er Ekstraudstyr



Før højdereguleringen betjenes, skal det sikres, at der er plads til apparatets bevægelser, og at der ikke kan komme nogen/noget i klemme.

Køgebordet bevæger sig op, når tasten med 'pil op' er aktiveret, og ned når tasten med 'pil ned' er aktiveret (Se Figur 13)

Køgebordet stopper automatisk i øverste og nederste stilling, samt når tasterne slippes.



Figur 13

Ekstraudstyr

Fastgørelse til gulv

For installation af køgebordet til gulvet eller skibsdækket. Kommer i to udgaver, afhængig af typen af understel.

Vinkelbeslag



Maskinsko



Figur 14

Slingregrej

Er beregnet til at holde gryder og pander på køgebordet, når skibet er i høj sø.



Vær opmærksom på, at slingregrejet er korrekt installeret på tapperne.



Figur 15

Marinehåndtag

Marinehåndtag på forsiden af køgebordet



Figur 16

Sidehylde

Sidehylde er placeret på siden af køgebordet og kan fås til højre, venstre, og begge sider.



Den maksimalt tilladte belastning af sidehylden, er 30 kg.



Figur 17

Rengøring



Benyt altid den beskyttelse af hænder, øjne etc., som producenten af rengøringsmidlet anbefaler.



Køgebordet skal afbrydes fra forsyningen i forbindelse med rengøring.



Brug aldrig højtryks-/damprenser til rengøring af apparatet.



Apparatet må ikke spules med en vandstråle, men skal afvaskes.

Køgebordet rengøres med klud eller svamp opvredet i varmt vand tilsat et egnet rengøringsmiddel, f.eks. opvaskemiddel.

Elektriske betjeningsgreb og lignende skal rengøres med en fugtig klud og rengøringsmiddel.

Undgå at der gennem samlinger og nødvendige ventilationsåbninger kommer vand ind i apparatets indre dele.

Rengøring af den glaskeramiske plade

Den glaskeramiske plade rengøres på følgende måde:

- Trin 1: Fastbrændte fedt- og madrester fjernes fra kogepladen med en skraber.
- Trin 2: Et par dråber af et egnet rengøringsmiddel, f.eks. Toprens, påføres den kolde kogeplade. Rengøringsmidlet fordeles med et stykke køkkenrulle eller en ren klud.
- Trin 3: Kogepladen aftørres med en klud eller svamp opvredet i varmt vand, og der tørres efter med en ren og tør klud.

Bemærk: Daglig brug af f.eks. Toprens vil øge den glaskeramiske plades modstandsevne og lette rengøringen.

Bemærk: Den glaskeramiske plade må under ingen omstændigheder rengøres med ridsende svampe, skuremidler eller ståluld. Også kemisk aggressive rengøringsmidler som ovenrens eller pletfjerner er uegnede.

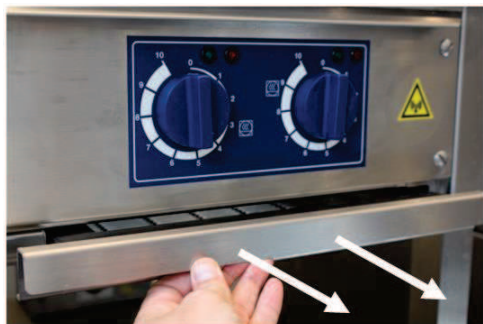
Bemærk: Det er vigtigt for en problemfri drift af køgebordet, at fedtfiltrene (Figur 18) monteret på undersiden af køgebordet rengøres ugentligt, f.eks. ved vask i opvaskemaskine.

Adgang til filter

Der opnås adgang til filteret, ved at trække filter-skuffen ud, som er placeret under drejeknapperne. Herefter kan filtret tages ud og rengøres.

Filtret genmonteres efter endt rengøring i modsat rækkefølge.

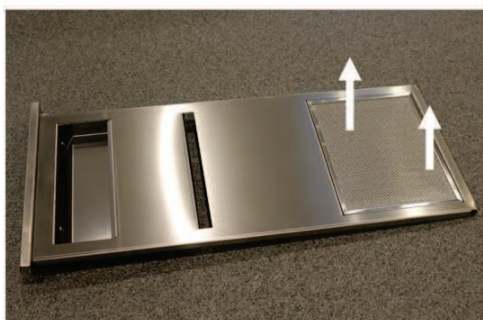
Bemærk: Antallet af skuffer varierer i forhold til køgebordsmodel



Trin 1.



Trin 2.



Trin 3.



Trin 4.

Figur 18



Køgebordet må ikke vaskes/spules mens filter samt skuffe er fjernet da disse skærmer de elektriske komponenter!



Køgebordet må ikke anvendes når filter og skuffe ikke er på plads.



Vedligehold



Anvend kun originale reservedele og tilbehør til apparatet.



Ved vedligehold og servicearbejde på apparatet, skal forsyningsspændingen være afbrudt.

For at sikre størst mulig drift sikkerhed er det vigtigt, at vedligeholde apparatet grundigt. I det følgende er det beskrevet, hvilke opgaver der i denne forbindelse påhviler ejeren/brugeren af apparatet. Efterleves dette ikke, fraskriver producenten sig ethvert ansvar.

Årlig rutine

Bemærk: Dette skal udføres af fagfolk

- Trin 1: Kontrollér at apparatet stadig står vandret.
- Trin 2: Kontrollér at alle elektriske betjeningsgreb, kontrollamper m.m. er intakte.
- Trin 3: Kontrollér at der ikke er løse komponenter, slitage eller andre forhold, som har indflydelse på apparatets sikkerhedsmæssige tilstand.
- Trin 4: Kontroller at potentialudligningsforbindelsen er virksom.
- Trin 5: Kontrollér om den keramiske overplade er revnet eller har løsnet sig. Hvis dette er tilfældet, skal apparatet straks frakobles den elektriske forsyning og må ikke tages i brug igen, før glaspladen er udskiftet.

Fejlfinding

Vedrørende service på apparatet bedes De venligst henvende Dem, hvor De har købt apparatet.

Når der bestilles reservedele ved fabrikken eller ved anmeldelse af garantireklamation, skal apparatets fabrikationsnummer altid angives. Dette findes på mærkepladen.

Kontrollér altid først, at sikringerne til apparatet er intakte.

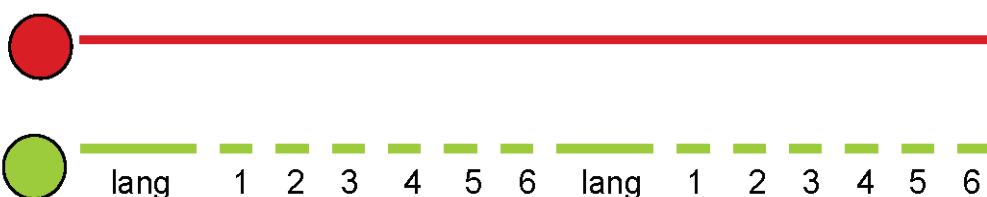
Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogezonen varmer ikke tilstrækkeligt	Uegnet kogegrej	Anvend egnet kogegrej
Kogezonen varmer konstant med maximal effekt	Omskifter defekt	Kontroller omskifter og udskift hvis nødvendigt
Tom kogezone tænder	Fejl på Grydereistreringen	Udskift generator
Små genstande af metal bliver opvarmet	Fejl på grydereistrering	Udskift generator
Kogezonen varmer ikke	Grydens diameter er mindre end 12 cm / fejl på grydereistrering	Vælg egnet kogegrej
	Defekt generator	Udskift generator
Apparatet reagerer ikke	Sikring/ defekt tilledning	Kontroller forsyningen
Sikringen udløses når apparatet tændes	Kortslutning i generatoren	Udskift generator

Fejlkoder

Som en hjælp ved fejlfinding er der indbygget et fejlkodesystem i induktionsstyringen. Systemet anvender den grønne driftslampe som indikator.

Når der er en fejlmelding, lyser den røde lampe konstant og den grønne lampe lyser/blinker et "langt" blink på 0,6 sek. fulgt af et antal korte blink. Antallet af korte blink indikerer, hvilken fejlkode der meldes.

For eksempel vil fejl 06 vises som:



Fejlmeddelelser

Fejlkode	Beskrivelse	Årsag	Afhjælpning
1	Hardware overstrøm	Kogegrej af uegnet materiale	Anvend egnet kogegrej
		Forkert/defekt spole	Tjek spolen
2	Ingen spolestrøm	Fejl i forbindelse til spolen	Forbind spolen korrekt
3	IGBT temperatur for høj	Lufttilførslen er blokeret. Ventilatoren er blokeret. IGBT sensoren er defekt	Rens lufttilførsels kanalerne. Rens ventilatoren. Kontroller ventilator funktion.
4	Kogezonens temperatur er for høj eller for lav	Kogegrejet er tomt	Fjern kogegrejet, sluk og vent nogle minutter indtil kogezoneerne er kølet ned
		Temperatursensoren er defekt	Temperatursensoren skiftes
		Udgangskreds defekt	Generatoren udskiftes
5	Fejl på styreenheden	Løs forbindelse eller brud på kabel	Sluk generator, kontroller kabel og udskift hvis nødvendigt
		Betjening har forkert id	Sluk for generatoren, indstil dip-switch
		Defekt betjeningsenhed	Kontroller eller udskift enheden

6	Indvendige temperatur for høj eller for lav	Lufttilførsel er stoppet, ventilatoren er blokeret, indvendig temperatur- sensor defekt	Rens til lufts kanaler, rens ventilatoren
7	Spoletemperatur	Spoletemperaturen er for høj	Fjern kogegejr, sluk for apparatet og vent nogle minutter til kogezone er afkølet
		Temperaturføleren er defekt	Udskift føleren
8	Forsyningsspænding	Manglende fase eller dårlig spændingskvalitet	Kontroller spændingsforsyningen
10	Kommunikation	Fejl på LIN eller CAN-Bus ingen forbindelse mellem betjening og generatoren	Afbryd forsyningsstrøm og kontroller forbindelsen
11	Initialiserings fejl	Ikke anvendt styringsenhed tilsluttet	Forbind styringsenheden med det rigtige stik
		Digitalstyring har forkert ID	Sluk for generatoren, og indstil dip-switches korrekt
		Fejl under initialisering af hardware	Vent, apparatet vil resette ca. hvert 30. sekund
13	Forsyningsfejl	Forsyningsspænding er for høj eller for lav	Kontroller forsyningsspændingen
14	Elforsyningen	Forsyningsspændingen er for høj eller for lav	Kontroller forsyningsspændingen
15	Tørkogningsbeskyttelse	Spændingsfejl	Sluk for forsyningen, vent nogle få sekunder og tændt igen
		Tomt kogegejr	Fjern kogegejr, sluk for apparatet og vent nogle minutter indtil kogezone er kølet ned
		Fejl på spolens temperatursensor	Udskiftning af føleren

Emballage og skrotning

Bortskaffelse af emballage

Emballagen består hovedsagligt af træ, pap samt plastfolie og skal bortskaffes efter nationale regler.

Skrotning



Apparatet er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr.

Når apparatet efter endt levetid tages ud af drift, skal det skrottes på lovlig vis.

De fleste dele kan genanvendes, idet stativ, chassis og gelænder er af rustfrit stål. Kogeplader, induktionsenheder, omskiftere, ledninger etc. behandles som elektroniskrot.

Den glaskeramiske overplade på køgebordet er fremstillet af naturligt glasmateriale. På grund af det ekstremt høje smeltepunkt må materialet ikke afleveres som normalt genbrugsglas, men skal bortskaffes efter nationale regler.