



Brugsanvisning

CtI

CtIM

CtC

CtM

CtMM



Indholdsfortegnelse

Generelt	3
Forord	3
Producent	3
Overensstemmelseserklæringer	3
Beskrivelse	3
Støj	5
Symbolforklaring	5
Tilsigtet brug	6
Montage	8
Tegninger og diagrammer	8
Generelt	8
Kontrol ved modtagelse	8
Håndtering	8
Installationskrav	8
Krav til tilslutninger	9
Tilslutning af el.	9
Potentialeudledning	10
Jordforbindelse for Ctl	10
Beskyttelse mod fejl for Ctl	10
Beskyttelse mod fejl for CtC, CtM og CtMM	11
Montering	11
Tilslutning, justering og kontrol	12
Tilslutning af el.	12
Justering	12
Kontrol	12
Ctl	13
CtC	13
CtM, CtMM	13
Skrotning	14
Betjening	15
Ctl	15
Den glaskeramiske plade	16
Placering af kogegrej	16
Valg og brug af kogegrej til induktion	18
Test af kogegrej	19
Varmeregulering Ctl	19
CtIM	20
Den glaskeramiske plade	20
Placering af kogegrej	21
Varmeregulering CtIM	23
CtC	27
Den glaskeramiske plade	27
Varmeregulering CtC	28
CtM, CtMM	29
Varmeregulering CtM og CtMM	29

Rengøring	30
Rengøring af massekogetplader	31
Rengøring af den glaskeramiske plade	31
Adgang til luftfiltre for induktionskogetborde	31
Generelt for vedligehold, fejlfinding og reparation	33
Vedligehold	34
Årligt eftersyn for Ctl	34
Inspektion af elektriske forbindelser	34
Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet	35
Kontrol af skilte	36
Årligt eftersyn for CtIM	36
Årligt eftersyn for CtC	36
Inspektion af elektriske forbindelser	37
Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet	37
Kontrol af skilte	38
Årligt eftersyn for CtM og CtMM	38
Inspektion af elektriske forbindelser	39
Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet	39
Kontrol af skilte	40
Fejlfinding	42
Fejlfinding Ctl	42
Fejlfinding CtIM	45
Fejlfinding CtC	46
Fejlfinding CtM og CtMM	47
Reparation	49
Udskiftning af glasplade	49
Appendix	50
Logbog over kontrol af intern beskyttelsesleder	50
Bilag: EI-diagram	
Bilag: Tekniske data	
Bilag: Overensstemmelseserklæring	

Generelt

Forord

Læs hele denne brugsanvisning grundigt igennem, før apparatet tages i brug. Dette vil sikre at du ved hvordan apparatet bruges korrekt og at du er opmærksom på forhold som kan være til fare for brugeren eller skadelige for apparatet.

Anvendes apparatet ikke i overensstemmelse med denne brugsanvisning, bortfalder producentens garanti. Ligeledes bortfalder producentens ansvar for produktet inklusiv alle eventuelle skader og følgeskader på materiel og personer.

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

Det betyder at ikke alle afsnit er relevante for deres apparat.

Den originale brugsanvisning er skrevet på dansk.



FARE!

Brug altid originale reservedele ved vedligehold og reparation.

Producentens ansvar bortfalder hvis der bruges uoriginale reservedele og efterfølgende skal en ny risikovurdering foretages og dokumenteres.

Producent

Jøni A/S

C.F. Tietgens Boulevard 28

DK-5220 Odense SØ

☎ +45 6597 4815

✉ sales@joeni.dk

Overensstemmelseserklæringer

Se bilag.

Beskrivelse

Typebetegnelse

Ctl2 og Ctl4:

Kogebord med runde induktions-zoner under glaskeramisk topplade



Fig. 0-1 Eksempel på Ctl2 og Ctl4

CtC 2, CtC 4 og CtC 6:

Kogeborde med en blanding af kraftige 270x270 mm stråvarmelegemer og runde strålevarmelegemer i forskellige størrelser under en glaskeramisk topplade



Fig. 0-2 Eksempel på CtC 2, CtC 4 og CtC 6

CtM 2 og CtM 4:

Kogebord med firkantede 400x400 mm massekogplader



Fig. 0-3 Eksempel på CtM 2 og CtM 4

CtMM 2 og CtMM 4:

Kogebord med firkantede 300x300 mm massekogplader



Fig. 0-4 Eksempel på CtMM 2 og CtMM 4

Støj

Støjniveauet for apparatet ligger under 70dB(A)

Symbolforklaring



FARE!

Umiddelbart truende fare:

Der er en umiddelbart truende fare for alvorlige kvæstelser eller død.



ADVARSEL!

Muligvis farlig situation:

Kan føre til alvorlige kvæstelser eller død.



FORSIGTIG!

Muligvis farlig situation:

Kan føre til lette kvæstelser.

BEMÆRK!

Muligvis skadelig situation:

Kan føre til beskadigelse af apparatet eller genstande.



Dette symbol angiver nyttige informationer og tips.

Advarsel

Vær opmærksom og udvis ekstra forsigtighed.



Fig. 0-5

Læs brugsanvisningen

Læs brugsanvisningen inden apparatet tages i brug.



Fig. 0-6

Elektromagnetisk stråling

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



Fig. 0-7

Potentialudligning

Findes nær klemmer hvor potentialudligning skal tilsluttes.



Fig. 0-8

Farlig elektrisk spænding

Findes på afdækninger over komponenter med høj spænding.



Fig. 0-9 Farlig elektrisk spænding

Tilsigtet brug

Apparatet er beregnet til professionel brug ved kogning, stegning og lignende processer af madvarer i storkøkkener.

Man må ikke træde eller stå på apparatet.

Apparatet skal opbevares og anvendes indendørs.

Efter at apparatet er installeret og før det tages i brug, skal arbejdsgiveren sikre at der foretages en indledende inspektion af apparatet.

Inspektionen skal foretages af kompetente personer og i henhold til brugsanvisningen, national lovgivning og praksis.

Arbejdsgiverens skal sikre at alle brugere får de nødvendige instruktioner i brug af apparatet, således at disse kan betjene apparatet sikkert og uden fare for personskade eller skade på apparatet.

Børn under 15 år må ikke anvende apparatet.

Børn over 15 år og personer med fysiske handicap, reducerede sanser, mental retardering eller manglende erfaring og viden, må kun anvende apparatet under opsyn eller hvis de har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de farer der er forbundet med det.

Montage

Tegninger og diagrammer

Se bilag.

Generelt

BEMÆRK!

Nationale og lokale regulativer skal følges, også hvis de afviger fra de anbefalinger, der er givet i denne vejledning. I tvivlstilfælde bør de nationale eller lokale myndigheder konsulteres, inden installationen påbegyndes.

Driftsmiljø

Omgivelsestemperatur: 5-35°C

Relativ luftfugtighed, fri for dryppende vand og ingen kondens: 5-95%

Opbevaring

Omgivelsestemperatur: 5-50°C

Relativ luftfugtighed, fri for dryppende vand og ingen kondens: 5-95%

Kontrol ved modtagelse

Ved eventuel transportskade anmeldes denne til transportfirmaet.

Ved mangelfuld levering bedes De kontakte Deres forhandler.

Håndtering



FORSIGTIG!

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

Apparatet kan transporteres med normalt løfte- og transportudstyr.

Når apparatet løftes eller flyttes, skal der altid tages fat i stativet. Der må ikke løftes i gelændere, ramme om glasplader, ramme om kogeplader eller tilsvarende.

Ved løft under apparatet henledes opmærksomheden på at der kan være dele monteret i apparatets bundplade som ikke må beskadiges.

Installationskrav

BEMÆRK!

Det skal sikres, at der ikke kan trænge vand eller fugt ned i gulvet, gennem etageadskillelse eller ind i væggen, f.eks. ved rør, kabler, bolte, gennemføringer, gulvbelægning eller lignende. Hvis apparatet er monteret på søjle, gælder dette også området inde i søjlen.

BEMÆRK!

Man skal sikre sig, at bygningen og dennes installationer, ikke på nogen måde beskadiges. Undersøg f.eks. om gulvet har en membran som kan blive beskadiget.

Der skal være plads omkring apparatet, så det kan betjenes og rengøres sikkert. Adgangen til og fra dette område, skal altid kunne ske uhindret.

Yderligere krav til minimumsafstande fremgår af de tekniske data.

Desuden ved kogeborde med højderegulerbart stativ, anbefales det at holde et frit område på mindst 50mm bagud samt til begge sider, for at minimere en potentiel klemningsfare.

Ventilation i forbindelse med apparatet skal være udført således, at apparatet ikke giver anledning til kondensdannelse i lokalet.

Gulvbelægningen skal være skridsikker, også i våd og fedtet tilstand.

Der skal sikres tilstrækkeligt med lys, så brug af apparatet kan foregå sikkert.

Bæreevne og stabilitet

Gulvet/væggen skal være konstrueret til at bære den samlede vægt af apparat og mad.

Fremføring af forsyning

Alle installationer skal føres ind i apparatet i de områder/punkter, der er markeret herfor på installations-tegningen/tekniske data.

Krav til tilslutninger**Tilslutning af el****Kabler**

Se installationstegning/tekniske data for den nødvendige kabellængde.

Aluminiumskabler må ikke tilsluttes direkte til apparatet.

Ved tilslutning af forsyningskabel skal man sørge for at beskyttelseslederen er længere end de andre ledere, således at denne leder slipper sidst ved træk i kablet.

For apparater der ikke er fastgjort, skal der anvendes oliebestandig fleksibel kappeledning, som type H05RN-F (IEC 57 kode 60245).

Apparater med lækstrøm større end 10mA må ikke tilsluttes forsyningen via en stikkontaktforbindelse.

**FORSIGTIG!**

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.

Se el-diagrammet for yderligere information.

Potentialeudligning

Der skal udføres potentialudligning (bonding) mellem apparatet og metalgenstande indenfor en rækkevidde af 2,5 m.

F.eks.:

- metalrør
- emhætte
- gulvrist
- andre maskiner/apparater

Tilslutningspunkter for potentialudligning er mærket med dette symbol:



Fig. 0-10 Potentialudligning

Jordforbindelse for Ctl



FARE!

Hvis en beskyttelsesleder afbrydes, bliver apparatets stel spændingsførende.

Vær opmærksom på apparatets lækstrøm. Dette kræver overvejelse ifølge IEC 60364-7-707.

Se maskinskiltet for information om lækstrømmens størrelse.

Apparatet er klasse I udrustning og skal derfor tilsluttes beskyttelsesleder i den faste installation. Beskyttelsesleder-terminal er mærket PE eller $\perp$

Beskyttelse mod fejl for Ctl

Ved tilslutning af apparatet skal man være opmærksom på elforsyningsens jordingssystem, da apparatet kan have lækstrøm til jord.

Installation i TN-net

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

Installation i TT-net:

RCD type B kan anvendes.

Installation i IT-net

Som hovedregel kan lækstrømme ikke accepteres i IT-net. Der er to muligheder for at tilslutte apparatet i et IT-net.

- 1) Brug isolationsovervågningsudstyr af en type som kan håndtere lækstrømmen.
- 2) Forsyn apparatet gennem en skilletransformer.

Overspændingsbeskyttelse

For at sikre en problemfri og sikker drift af apparatet, kan der etableres overspændings/transient beskyttelse i tavlen, der forsyner apparatet.

Beskyttelse mod fejl for CtC, CtM og CtMM

Ved tilslutning af apparatet skal man være opmærksom på elforsyningens jordingssystem, da apparatet kan have lækstrøm til jord.

Installation i TN-net

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

Installation i TT-net

RCD type A, kan anvendes.

Installation i IT-net

Som hovedregel kan lækstrømme ikke accepteres i IT-net. Der er to muligheder for at tilslutte apparatet i et IT-net.

- 1) Brug isolationsovervågningsudstyr af en type som kan håndtere lækstrømmen.
- 2) Forsyn apparatet gennem en skilletransformer.

Overspændingsbeskyttelse

For at sikre en problemfri og sikker drift af apparatet, kan der etableres overspændings/transient beskyttelse i tavlen, der forsyner apparatet.

Montering

Fastgørelse med maskinsko

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

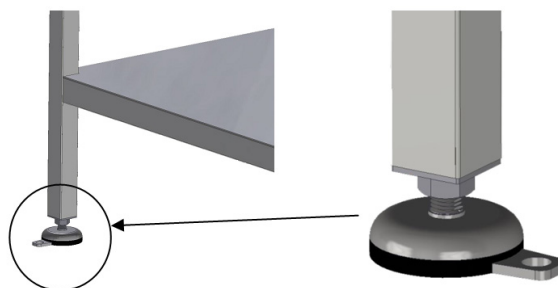


Fig. 0-11

- 1) Anbring apparatet på den tilsigtede placering.
- 2) Juster højden på fødderne, så apparatet er vandret og i ønsket arbejds højde.
- 3) Anbring maskinskoenes huller i den ønskede retning og afmærker maskinskoens cirkulære hulplacering på gulvet.
- 4) Bor et hul i gulvet ved afmærkningen som matcher den valgte størrelse bolt og ekspansionshylster/limanker, eksempelvis til M10.
- 5) Montér bolten.
- 6) Fastspænd apparatet.

Tilslutning, justering og kontrol

Tilslutning af el

Forsyningsspænding og for-sikring

Kontrollér at forsyningsspændingen passer med spændingen vist på mærkeskiltet.

Kontrollér at for-sikringen passer med sikringerne vist på el-diagrammet.

BEMÆRK!

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

Se el-diagrammet for yderligere information.

Forsyningsadskiller

Tilspændingsmomenter for forsyningsadskiller fabrikat Lovato:

Størrelse	63A	80A
Moment	6,0Nm	6,0Nm

Justering

Indstilling af højde

Apparatets arbejds højde 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 apparatet er i vatter når den ønskede højde er indstillet.

Kontrol

Efter tilslutning af apparatet, gennemføres følgende funktionstest:

CtI

- 1) Fjern evt. kogegrej fra kogezone.
- 2) Sæt alle reguleringsgreb i stilling 0.
- 3) Tænd for forsyningsadskilleren (ON). (Den grønne kontrollampe lyser kortvarigt.)
- 4) Derefter må hverken grønne eller røde kontrollamper lyse.
- 5) Vælg et vilkårligt trin.
- 6) Den grønne kontrollampe skal blinke jævnt i sekundtakt (grydegenkendingsmodus)

*Fig. 0-12 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 kontrollampe skal nu lyse kontinuerlig.

*Fig. 0-13 Driftmodus*

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

CtC

- 1) Kontrollér kogepladernes varmefunktion. Dette gøres ved at stille reguleringsgrebet på middel varme og kontrollere, at kontrollampen lyser samt at pladen bliver varm.
- 2) Herefter sættes reguleringsgrebene for samtlige plader på stilling maksimal varme, og den enkelte slukkes igen, når den har været så varm, at den indbyggede termostat har frakoblet varmen. Dette ses tydeligt, da pladen gløder op og varmen automatisk frakobles, indtil temperaturen er faldet.
- 3) Sluk for alle kogeplader ved at sætte alle reguleringsgreb i stilling 0 og afvent at kogepladerne opnår omgivelsestemperatur.

Såfremt kogepladerne er forsynet med grydere registrering, skal grydere registreringens funktion testes som beskrevet herunder:

Sæt hver plades reguleringsgreb på maksimal varme og placér en magnetisk ledende gryde med lidt vand i på kogepladen. Når vandet koger, fjernes gryden fra kogepladen, og det konstateres, at kogepladen automatisk holder op med at varme. Herefter placeres gryden igen på kogepladen, og det konstateres, at kogepladen igen automatisk begynder at varme. Dette gøres enkeltvis for alle pladerne.

CtM, CtMM

1. Kontrollér kogezonernes varmefunktion, ved at stille reguleringsgrebet på 3, kontrollere at kontrollampen lyser, samt at zonen bliver varm. Dette gøres enkeltvist for alle zonerne.
2. Sluk for alle kogezone ved at sætte alle reguleringsgreb i stilling 0 og afvent, at kogezoneerne opnår omgivelsestemperatur.

Når apparatet er monteret, funktionstestet og denne betjeningsvejledning er læst, skal apparatet rengøres som beskrevet i afsnittet Rengøring, inden apparatet tages i brug.

Skrotning***Skrotning***

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

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

Bortskaffelse af emballage

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

Betjening



ADVARSEL!

Skulle der opstå en farlig situation ved apparatet, skal alle forsyninger omgående afbrydes på forsyningsadskillerne.



ADVARSEL!

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



FORSIGTIG!

Udvis forsigtighed, når kogegrej flyttes eller fjernes fra kogezoneerne. Det varme indhold udgør en forbrændings- og skoldningsfare.



FORSIGTIG!

Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.



FORSIGTIG!

Ved brug bliver apparatet så varmt, at berøring udgør en forbrændingsfare.



FORSIGTIG!

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



FORSIGTIG!

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.

BEMÆRK!

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

Ctl



FARE!

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



ADVARSEL!

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

**FORSIGTIG!**

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

BEMÆRK!

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

BEMÆRK!

Der må ikke placeres genstande på underhylden, således at ventilation gennem bundplade/filter begrænses.

BEMÆRK!

Brugen af kogegej til friturestegning kan beskadige spolerne under den glaskeramiske plade.

Den glaskeramiske plade

Kogeboardet er udstyret med en glaskeramisk plade, der mekanisk er mindre robust end kogeplader af stål og tåler derfor ikke at blive udsat for slag.

Den glaskeramiske plade må kun anvendes til opvarmning af kogegej i forbindelse med madlavning og må f.eks. ikke anvendes som frasætningsplads.

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

Den maksimale belastning på den glaskeramiske plade er 40kg per kogezone.

Glaspladen er ikke modstandsdygtig overfor varm sukker. Fjern derfor omgående sukkerholdigt spild og overkog fra glaspladen.

Før man koger mad med et højt sukkerindhold f.eks. marmelade, bør man altid påføre glaspladen et beskyttelsesmiddel for at mindske overfladeskader, hvis noget skulle koge over.

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

Skulle genstande som kunststof, alufolie eller sukkerholdig mad ved et uheld smelte fast på den varme glasplade, skal disse omgående fjernes med en skraber så overfladeskader mindskes.

**FORSIGTIG!**

Ved tvivl, om apparatet er intakt eller hvis der forekommer revner, sprækker eller lignende skader på den glaskeramiske plade, skal apparatet straks frakobles den elektriske forsyning og den ansvarlige for vedligehold af apparatet kontaktes.

Placering af kogegej

Spolerne

Spolerne overfører energi til gryder/stegepander og kan detektere om en metalgenstand >Ø12cm er placeret på spolen.

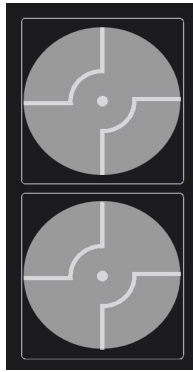


Fig. 0-14 Spolernes placering på runde zoner, med to køgezoner.

BEMÆRK!

Anbring altid køgegrejet centralt på og helt indenfor køgezone.

Hvis køgegrejet anbringes delvist udenfor køgezone, vil bunden ikke blive opvarmet jævnt og køgegrejet kan tage skade.

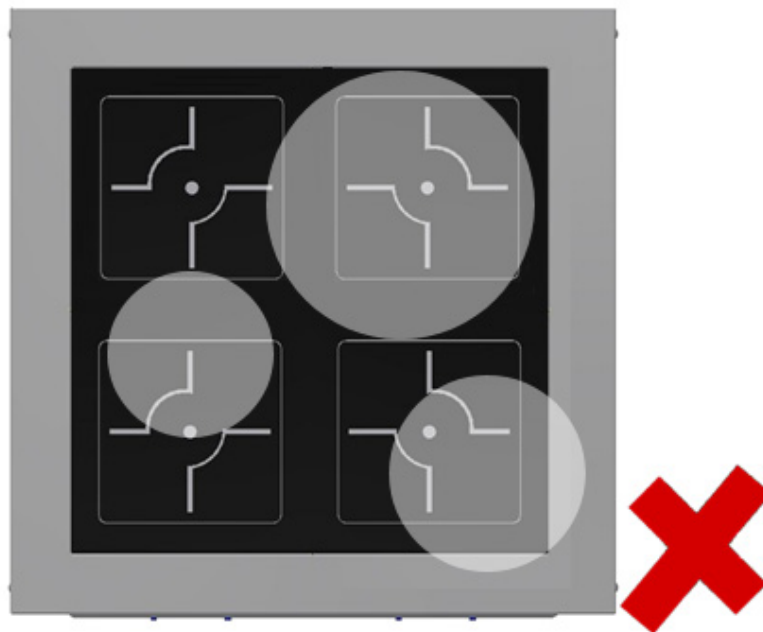


Fig. 0-15 .

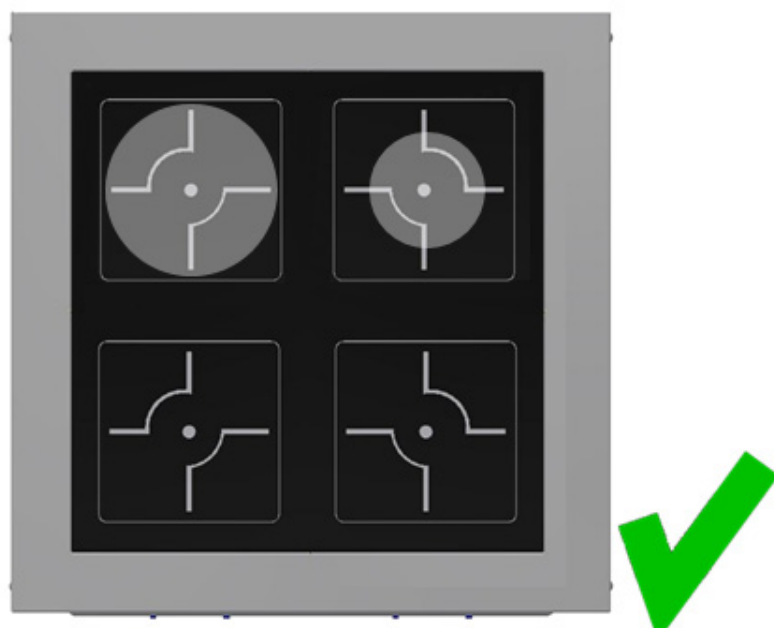


Fig. 0-16

BEMÆRK!

Kogegrej må højest røre hinanden i ét punkt.

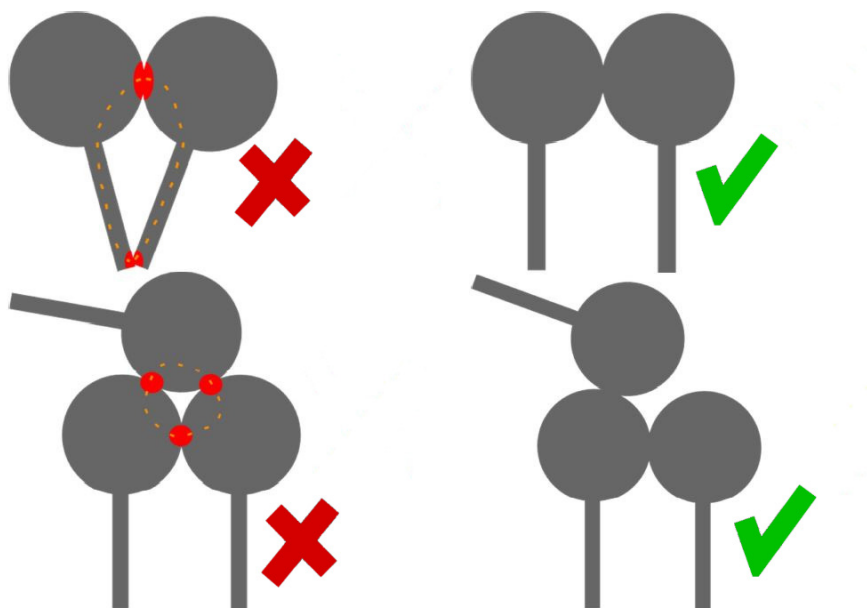


Fig. 0-17

Valg og brug af kogegrej til induktion

Kogegrejet skal være egnet til brug på en induktionskogeplade.

Det er meget vigtigt, at kogegrejets bund er flad og i god kontakt med glaspladen, for at temperaturføleren under denne kan detektere hvis gryden bliver overophedet.

Den magnetiske del af bunden på kogegrejet skal minimum være 12 cm i diameter for at grydesensoren kan registrere det.

Test af kogegrej

For at teste egnetheden af det valgte kogegrej, fyldes 1 liter koldt vand i gryden/panden.

Opkogningstiden skal være ca. 140 sekunder for en 3,5 kW induktionsspole.

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

På sigt kan kogebordet tage skade af uegnet kogegrej.

Varmeregulering Ctl

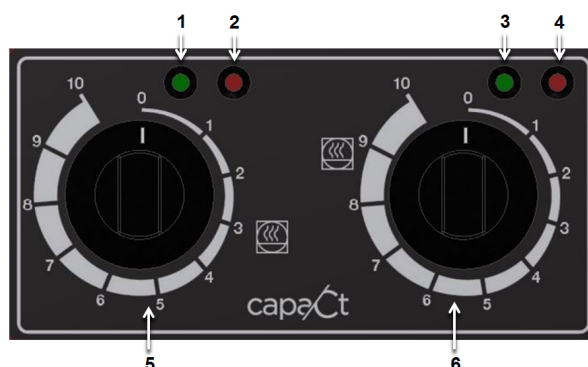


Fig. 0-18 Betjening af to kogezone

- 1 Grøn kontrollampe der lyser når forreste zone varmer.
- 2 Rød kontrollampe der lyser ved fejl på forreste zone.
- 3 Grøn kontrollampe der lyser når bagerste zone varmer.
- 4 Rød kontrollampe der lyser ved fejl på bagerste zone.
- 5 Greb til regulering af varmen på sektionens forreste kogezone.
- 6 Greb til regulering af varmen på sektionens bagerste kogezone.



Fig. 0-19 Betjening i Stilling "0" = Afbrudt



Fig. 0-20 Betjening i 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 kogegrejet. Samtidigt lyser den grønne lampe konstant, som tegn på at der overføres energi til kogegrejet.

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

Temperaturen i hver kogezone overvåges af en temperatursensor under den glaskeramiske plade. Derved kan overophedning af kogegrejet undgås.

Hvis temperaturen bliver for høj på grund af f.eks. en tom gryde/pande eller ved opvarmning af olie, afbrydes energitilførslen øjeblikkeligt. Fjern kogegrejet og afvent afkøling af kogezone.

Kogezone 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 er plan, også i varm tilstand, og ligger an mod glaspladen.

BEMÆRK!

Efter brug skal der slukkes for kogezone, dvs. alle betjeningsknapper skal stå i stilling '0'.

CtIM



FARE!

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



ADVARSEL!

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



FORSIGTIG!

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

BEMÆRK!

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

BEMÆRK!

Der må ikke placeres genstande på underhylden, således at ventilation gennem bundplade/filter begrænses.

BEMÆRK!

Brugen af kogegrej til friturestegning kan beskadige spolerne under den glaskeramiske plade.

Den glaskeramiske plade

Kogeboardet er udstyret med en glaskeramisk plade, der mekanisk er mindre robust end kogeplader af stål og tåler derfor ikke at blive udsat for slag.

Den glaskeramiske plade må kun anvendes til opvarmning af kogegej i forbindelse med madlavning og må f.eks. ikke anvendes som frasætningsplads.

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

Den maksimal belastning på den glaskeramiske plade er 40kg per kogezone.

Glaspladen er ikke modstandsdygtig overfor varm sukker. Fjern derfor omgående sukkerholdigt spild og overkog fra glaspladen.

Før man koger mad med et højt sukkerindhold f.eks. marmelade, bør man altid påføre glaspladen et beskyttelsesmiddel for at mindske overfladeskader, hvis noget skulle koge over.

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

Skulle genstande som kunststof, alufolie eller sukkerholdig mad ved et uheld smelte fast på den varme glasplade, skal disse omgående fjernes med en skraber så overfladeskader mindskes.



FORSIGTIG!

Ved tvivl, om apparatet er intakt eller hvis der forekommer revner, sprækker eller lignende skader på den glaskeramiske plade, skal apparatet straks frakobles den elektriske forsyning og den ansvarlige for vedligehold af apparatet kontaktes.

Placering af kogegej

Spolerne

Spolerne overfører energi til gryder/stegepander og kan detektere om en metalgenstand >Ø12cm er placeret på spolen.

Fladedækkende kogezone består af 2 spoler, som hver især detekterer om der er en metalgenstand >Ø12cm placeret på spolen.

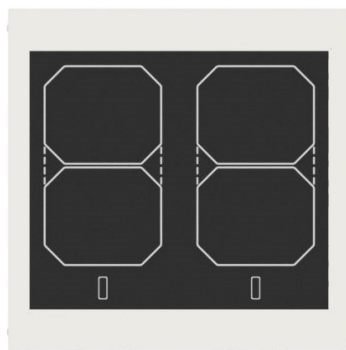


Fig. 0-21 Spolernes placering på CtiM4

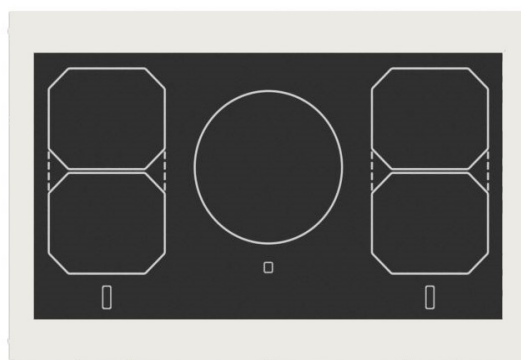


Fig. 0-22 Spolernes placering på CtiM5

BEMÆRK!

Anbring altid kogegrejet centralt på og helt indenfor kogezonen.
Hvis kogegrejet anbringes delvist udenfor kogezonen, vil bunden ikke blive opvarmet jævnt og kogegrejet kan tage skade.

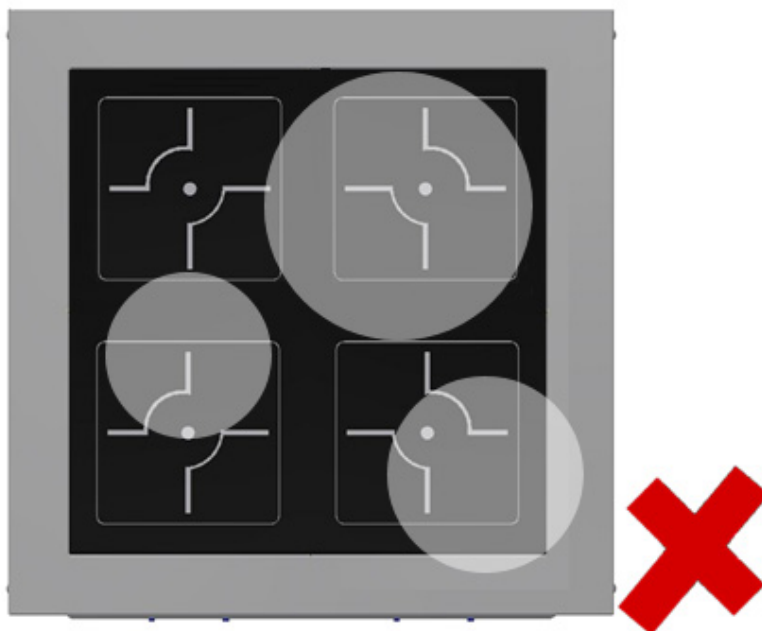


Fig. 0-23 .

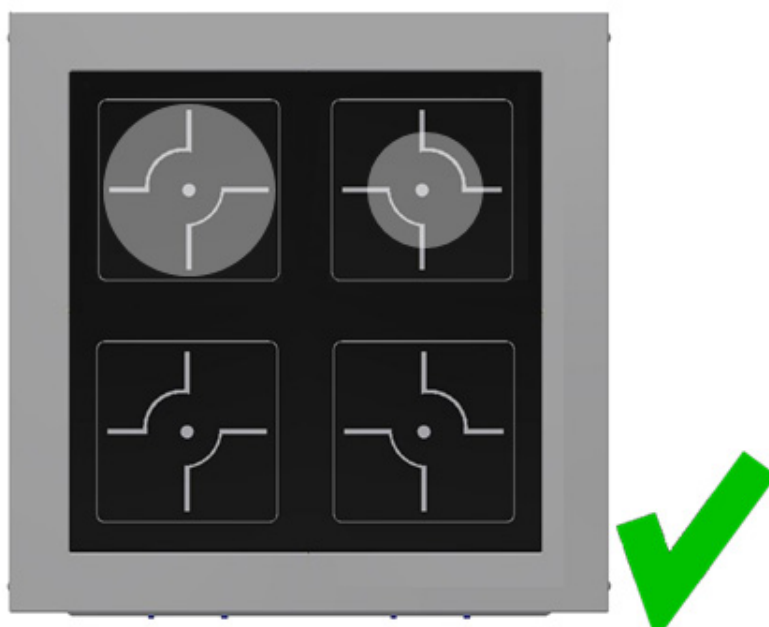


Fig. 0-24

BEMÆRK!

Kogegrej må højest røre hinanden i ét punkt.

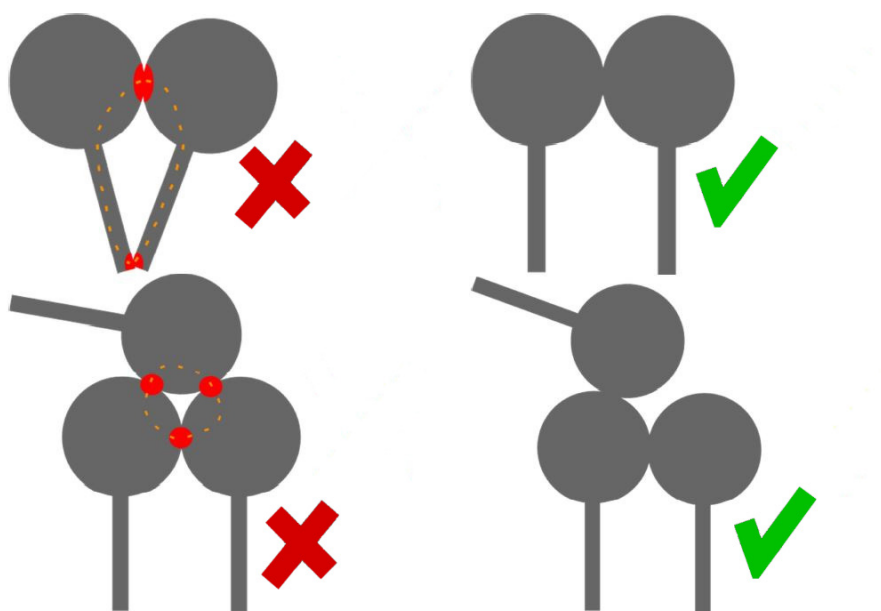


Fig. 0-25

Varmeregulering CtIM

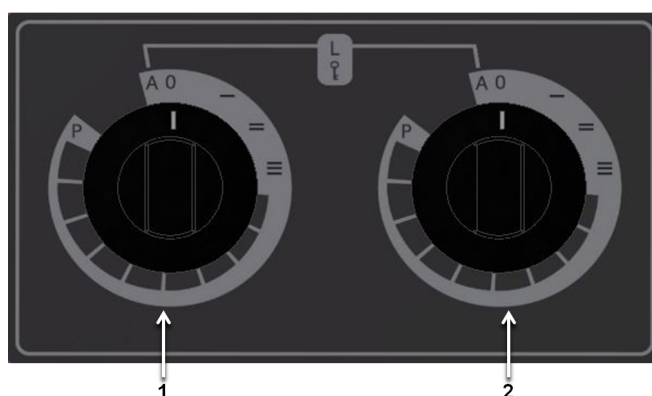


Fig. 0-26 Betjening kogesektion med 2 kogezone

- 1 Betjeningsknap til regulering af varmen på sektionens forreste kogezone.
- 2 Betjeningsknap til regulering af varmen på sektionens bagerste kogezone.

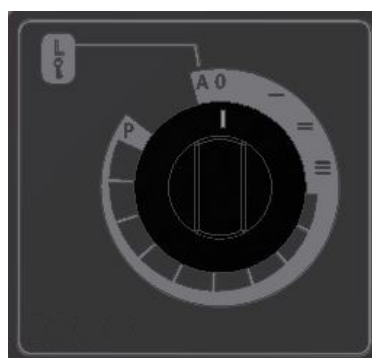


Fig. 0-27 Betjening kogesektion med 1 kogezone

- 0: Slukket
- A: Automatisk opvarmning
- P: Boost
- L: Børnelås
- : Smelte (Varmeniveau 1)
- = : Varmholdning (Varmeniveau 2)
- ≡ : Simre (Varmeniveau 3)

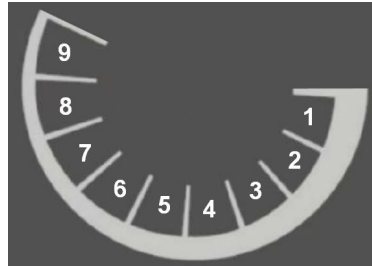


Fig. 0-28 Skala inddeling varmetrin

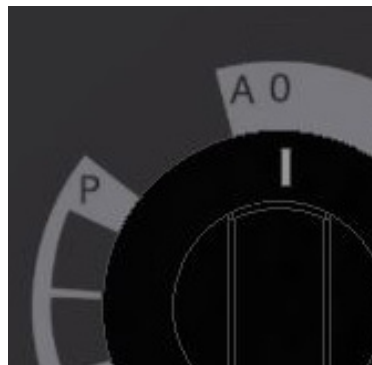


Fig. 0-29 Slukket

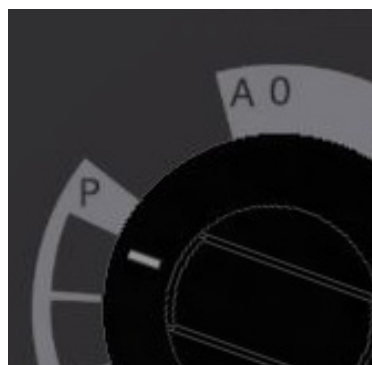


Fig. 0-30 Varmetrin 9

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 kogegrejet. Samtidigt angiver displayet, i glaspladen, hvad indstilling der er valgt som tegn på at der overføres energi til kogegrejet.

Fjernes kogegrejet, mens der er tændt for kogezone, afbrydes energioverførslen omgående, og displayet viser at kogegrejet mangler.

Placeres kogegrejet igen på kogezone, starter energioverførslen igen, displayet viser igen den valgte indstilling.

Temperaturen i hver kogezone overvåges af en temperatursensor under den glaskeramiske plade. Der ved kan overhedning af kogegrejet undgås.

Hvis temperaturen bliver for høj på grund af f.eks. en tom gryde eller ved opvarmning af olie, afbrydes energitilførslen øjeblikkeligt. Fjern kogegrejet og afvent afkøling af kogezone.

Kogezone genstartes ved at dreje betjeningsknappen i stilling "0" = afbrudt, og derefter vælge den ønskede indstilling.

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

Varmeniveau

Smelte

Hvis betjeningsknappen drejes over på varmeniveau 1, —, aktiveres "smelte"-funktionen. Ved denne funktion opvarmes og holdes kogegrejets indvendige temperatur på ca. 44°C.

Følgende symbol vises i display 

Denne funktion anvendes til at smelte indholdet i kogegrejet, ved optimal energioptagelse.

Varmholdning

Hvis betjeningsknappen drejes over på varmeniveau 2, =, aktiveres "varmholdnings"-funktionen. Ved denne funktion opvarmes og holdes temperaturen på kogegrejets bund på ca. 65° invendig.

Følgende symbol vises i display 

Denne funktion anvendes til varmholdning af indholdet i kogegrejet, ved optimal energioptagelse.

Simre

Hvis betjeningsknappen drejes over på varmeniveau 3, ≡, aktiveres "simre"-funktionen. Ved denne funktion opvarmes og holdes temperaturen på kogegrejets bund til ca. 90°C invendig.

Følgende symbol vises i display 

Denne funktion anvendes til simring af indholdet i kogegrejet, ved optimal energioptagelse.

Automatisk opvarmning

For at aktivere funktionen "Automatisk opvarmning" drejes betjeningsknappen mod venstre til stilling "A". Hold betjeningsknappen i positionen "A" i 2-3 sekunder.

Derefter, indenfor 10 sekunder, skal betjeningsknappen drejes over på ønsket varmetrin, mellem trin "1" og "8".

Det valgte varmetrin er derefter det varmetrin, som der vil fortsættes på, efter en kortere predefineret periode med et automatisk højere varmetrin.

Skiftevis vises symbolet  og det ønskede varmetrin i displayet.

"Automatisk opvarmning" bliver ikke aktiveret hvis man, efter at holde betjeningsknappen på "A", vælger en af følgende indstillinger: "0", "—", "=", "≡", "9" eller "P"

Boost

For at aktivere "Boost"-funktionen drejes betjeningsknappen mod højre til stilling "P". Hold betjeningsknappen i positionen "P" i 2-3 sekunder.

Følgende symbol vises i display 

"Boost"-funktionen slukkes automatisk efter 10 minutter og herefter forsættes der på varmetrin "9"

Brokobling

Med "Brokobling" kan man få to kogezone til at fungere som én stor kogezone.

Den bagerste kogezone styres nu af den forreste kogezone.

For at aktivere "Brokobling" drejes betjeningsknappen for begge zoner samtidigt mod højre til yderste position stilling "P". Her holdes begge betjeningsknapper i mindst 2 sekunder.

Herefter sættes betjeningsknappen for den bagerste kogezone på trin "9".

Varmetrin for den samlede store kogezone kan nu justeres på betjeningsknappen for den forreste kogezone.

I den bagerste kogezones display vises følgende symbol 

For at ophæve "Brokobling" drejes betjeningsknappen for den bagerste kogezone væk fra trin "9" eller zonerne slukkes.

Grydegenkeldelse

Varmetrin kan indstilles, selvom der ikke findes noget kogegrej på apparatet. Tilførslen af energi starter automatisk så snart egnet kogegrej er placeret på kogezone.

Hvis der ændres varmetrin på betjeningsknappen, viser displayet det valgte varmetrin. Hvis egnet kogegrej ikke er placeret på og ikke er placeret korrekt på kogezone, vises symbolet  i displayet. Symbolet vises indtil egnet kogegrej er placeret på kogezone, eller maksimumtiden på 10 minutter er udløbet.

Det samme gør sig gældende hvis kogegrej fjernes fra en aktiveret kogezone.

Efter 10 minutter uden at have genkent egnet kogegrej vil kogezone slukke automatisk og den kan kun startes igen efter at betjeningsknappen er drejet om på "0".

Restvarmeindikator

Slukkede kogezone kan stadig have en varm glaskeramisk plade. For at advare imod dette og beskytte mod forbrændinger af brugeren, har apparatet en restvarmeindikator.

Restvarme vises i displayet for den pågældende kogezone med symbolet .

Restvarmeindikatoren er aktiv når kogezone's temperatursensor registrerer 60° C eller derover på den glaskeramiske plade.

Automatisk sluk

Hvis betjeningsknappen ikke betjenes indenfor nedenstående tid, vil apparatet slukke af sig selv.

På trin 1-5 efter 12 timer

På trin 6-8 efter 4 timer

På trin 9 efter 1,5 timer

Varmeniveau 1, 2 og 3 efter 4 timer

Kogezone startes igen efter "automatisk sluk", ved at dreje betjeningsknappen om på "0".

Børnelås

For kogesektion med 2 kogezone aktiveres "Børnelås", ved at dreje begge betjeningsknapper samtidigt op på "A" og holde betjeningsknapperne på "A" i 4 sekunder, til der fremkommer følgende symbol i displayet .

For kogesektion med 2 kogezone deaktiveres "Børnelås", ved at dreje begge betjeningsknapper samtidigt op på "A" og holde betjeningsknapperne på "A" i 4 sekunder, indtil symbolet for "Børnelås" forsvinder i displayet.

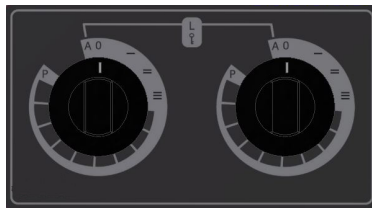


Fig. 0-31 Betjening kogesektion med 2 kogezone

For kogesektion med 1 kogezone aktiveres "Børnelås" ved at dreje betjeningsknappen op på "A" og holde betjeningsknappen på "A" i 4 sekunder, til der fremkommer følgende symbol i displayet .

For kogesektion med 1 kogezone deaktiveres "Børnelås", ved at dreje betjeningsknappen op på "A" og holde betjeningsknappen på "A" i 4 sekunder, indtil symbolet for "Børnelås" forsvinder i displayet.

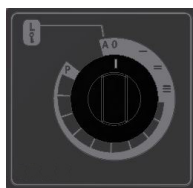


Fig. 0-32 Betjening kogesektion med 1 kogezone

BEMÆRK!

Efter brug skal der slukkes for kogezoneerne, dvs. alle betjeningsknapper skal stå i stilling '0'.

CtC

Den glaskeramiske plade

Kogebordet er udstyret med en glaskeramisk plade, der mekanisk er mindre robust end kogeplader af stål og tåler derfor ikke at blive udsat for slag.

Den glaskeramiske plade må kun anvendes til opvarmning af kogegrej i forbindelse med madlavning og må f.eks. ikke anvendes som frasætningsplads.

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

Den maksimale belastning på den glaskeramiske plade er 40kg per kogezone.

Glaspladen er ikke modstandsdygtig overfor varm sukker. Fjern derfor omgående sukkerholdigt spild og overkog fra glaspladen.

Før man koger mad med et højt sukkerindhold f.eks. marmelade, bør man altid påføre glaspladen et beskyttelsesmiddel for at mindske overfladeskader, hvis noget skulle koge over.

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

Skulle genstande som kunststof, alufolie eller sukkerholdig mad ved et uheld smelte fast på den varme glasplade, skal disse omgående fjernes med en skraber så overfladeskader mindskes.



FORSIGTIG!

Ved tvivl, om apparatet er intakt eller hvis der forekommer revner, sprækker eller lignende skader på den glaskeramiske plade, skal apparatet straks frakobles den elektriske forsyning og den ansvarlige for vedligehold af apparatet kontaktes.

Varmeregulering CtC



FARE!

Tændte kogezone bliver så varme, at berøring af disse udgør en forbrændingsfare. Undersøg derfor altid, om en kogezone er varm, før den berøres.

BEMÆRK!

Såfremt kgebordet har flere sektioner med kogezone, foregår varmestyringen på samme måde for alle sektioner.

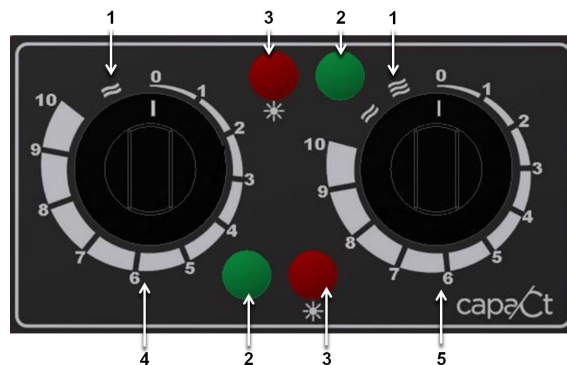


Fig. 0-33 Betjening CtC

- 1 Aktivering af "Dobbelt zone" eller "Triple zone"
- 2 Kontrollampe for tændt kogezone. Lampen lyser, når et eller begge greb er drejet bort fra stilling 0.
- 3 Kontrollampe for "Rest varme"
- 4 Greb til regulering af varmen på sektionens forreste kogezone.
- 5 Greb til regulering af varmen på sektionens bagerste kogezone.

Dobbelt zone



Fig. 0-34 Ydre ring

Den ydre ring aktiveres ved at dreje knappen til de to striber. Drej knappen til neutral position – 0 for at deaktivere den ydre ring

Triple zone*Fig. 0-35 To ydre ringe*

Begge de ydre ringe aktiveres ved at dreje knappen til de 3 striber. Drej knappen til neutral position – 0 for at deaktivere de ydre ringe

Funktion

Kontrolpanelets layout varierer i henhold til konfigurationen.

Position 0 = Slukket

Position 1 = Minimal varme

Position 10 = Maximal varme

Grønt lys i kontrollampe = Tændt

Rødt lys i kontrollampe = Restvarme

Ydre ringe = Dobbelt / Triple zone

CtM, CtMM**BEMÆRK!**

Første gang kogepladerne varmes op, kan der forekomme lugtgener.

- Det kan derfor anbefales som det første at stille alle kogeplader på stilling 6 og ikke slukke, før pladerne er så varme, at eventuelle olierester m.m. er brændt væk.

Varmeregulering CtM og CtMM**FARE!**

Tændte kogezoneer bliver så varme, at berøring af disse udgør en forbrændingsfare. Undersøg derfor altid, om en kogezone er varm, før den berøres.

BEMÆRK!

Såfremt kgebordet har flere sektioner med kogezoneer, foregår varmestyringen på samme måde for alle sektioner.

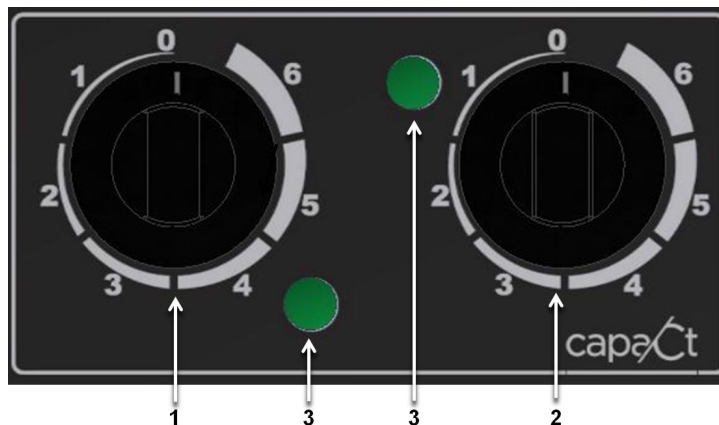


Fig. 0-36 Betjening af to kogezone

- 1 Greb til regulering af varmen på sektionens forreste kogezone.
- 2 Greb til regulering af varmen på sektionens bagerste kogezone.
- 3 Kontrollampe for tændt kogezone.



Fig. 0-37 Greb i Stilling "0" = Afbrudt



Fig. 0-38 Greb i Stilling "6" = Maksimal varme

Rengøring



ADVARSEL!

Apparatet skal afbrydes fra forsyningen i forbindelse med rengøring.



ADVARSEL!

Brug aldrig højtryks-/damprenser til rengøring af apparatet.



ADVARSEL!

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

Apparatet rengøres med klud eller svamp opvredet i varmt vand tilsat et egnet rengøringsmiddel, f.eks. opvaskemiddel. Betjeningsknapper og lignende skal rengøres med en fugtig klud og rengøringsmiddel. Undgå at der gennem samlinger og ventilationsåbninger kommer vand ind i apparatet.

Rengøring af massekogeplader

Hvis der sidder madrester på kogepladerne, kan de rengøres med en stålspartel, en stålborste eller lignende værktøj.

Hvis kogepladerne efter rengøring efterlades fugtige, er der fare for rustdannelser. Det anbefales derfor at indsmøre dem i et middel, som forhindrer dette.

Kogepladerne vil efterhånden miste deres sorte farve og blive grå. Hvis de indsmøres i et dertil beregnet middel, vil de atter få deres oprindelige farve.

Rengøring af den glaskeramiske plade

BEMÆRK!

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

Den glaskeramiske plade rengøres på følgende måde:

- 1) Fastbrændte fedt- og madrester fjernes fra kogepladen med en skraber.
- 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.
- 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 give den glaskeramiske plade en beskyttende overflade og lette rengøringen.

Adgang til luftfiltre for induktionskogeborde



ADVARSEL!

Apparatet må ikke rengøres mens skuffe eller filter fjernet, da disse skærmer de elektriske komponenter!

Der opnås adgang til filteret, ved at trække filter-skuffen ud.

Herefter kan filtret tages ud og rengøres.

Filtret genmonteres straks efter endt rengøring.

BEMÆRK!

Der kan være flere skuffer. Antallet afhænger af modellen.



Fig. 0-39 Adgang til filter

BEMÆRK!

Det er vigtigt for en problemfri drift af kogeboardet, at fedtfilter rengøres ugentligt, f.eks. ved vask i opvaskemaskine.

Generelt for vedligehold, fejlfinding og reparation

**ADVARSEL!**

Kun kvalificerede fagfolk må udføre vedligehold, fejlfinding og reparation.

**ADVARSEL!**

Før arbejde på apparatet foretages, skal alle forsyningsadskillere afbrydes og aflåses med hængelås.

**ADVARSEL!**

Udvis forsigtighed, da der er klemningsfare!

Vedligehold



ADVARSEL!

For at sikre størst mulig person- og driftssikkerhed 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.



FARE!

Brug altid originale reservedele ved vedligehold og reparation. Producentens ansvar bortfalder hvis der bruges uoriginale reservedele og efterfølgende skal en ny risikovurdering foretages og dokumenteres.

Årligt eftersyn for Ctl

- Kontrollér at apparatet står vandret.
- Kontrollér at alle betjeningsanordninger er intakte.
- Kontrollér fedtfiltere. Antallet afhænger af modellen.
- Kontrollér at der ikke er løse komponenter, slitage eller andre forhold, som har indflydelse på apparatets sikkerhedsmæssige tilstand.
- Kontrollér at den glaskeramiske plade og fugerne er intakte.
- Hvis apparatet er fastgjort til gulv/væg, kontrolleres det at fastgørelsen er intakt.
- Kontrollér at pakninger på dæklader er intakte.
- Kontrollér at potentialeudligningen er virksom.
- Kontrollér intern beskyttelsesleder. Se 'Fig. 0-42', side 35.
- Kontrol af skilte. Se 'Kontrol af skilte', side 36.
- Inspektion af elektriske forbindelser. Se 'Inspektion af elektriske forbindelser', side 34.

Inspektion af elektriske forbindelser

Inspektionen foretages i effektkredsen.

Visuel kontrol, hvor der ses efter løse og brændte ledninger.

Med en spidstang trækkes forsigtigt i ledningerne i alle retninger.

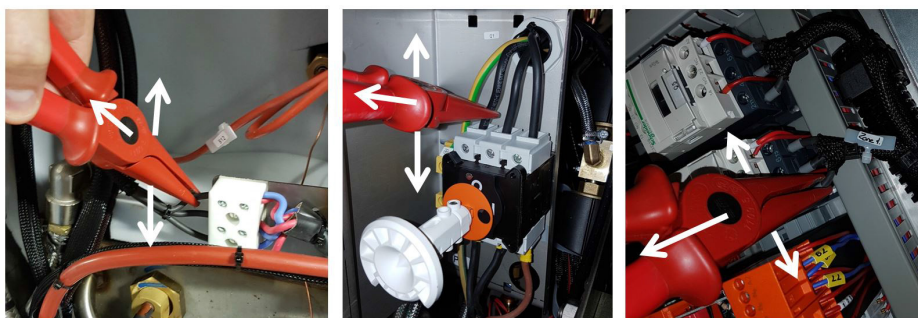


Fig. 0-40

Ledningerne efterspændes.

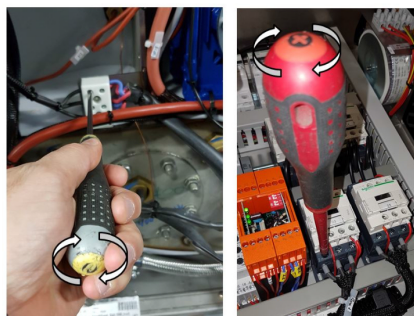


Fig. 0-41

Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet

Den interne beskyttelsesleder er vigtig for at beskytte brugeren mod elektrisk stød og derfor skal den kontrolleres årligt som anført i EN 60204-1 afsnit 18.2.

Måleresultater registreres i Logbog over kontrol af intern beskyttelsesleder, side 50.

$A \leftarrow \Omega \rightarrow B$	$\leq 500\text{m}\Omega$
$A \leftarrow \Omega \rightarrow C$	$\leq 500\text{m}\Omega$
$A \leftarrow \Omega \rightarrow D$	$\leq 500\text{m}\Omega$



Fig. 0-42

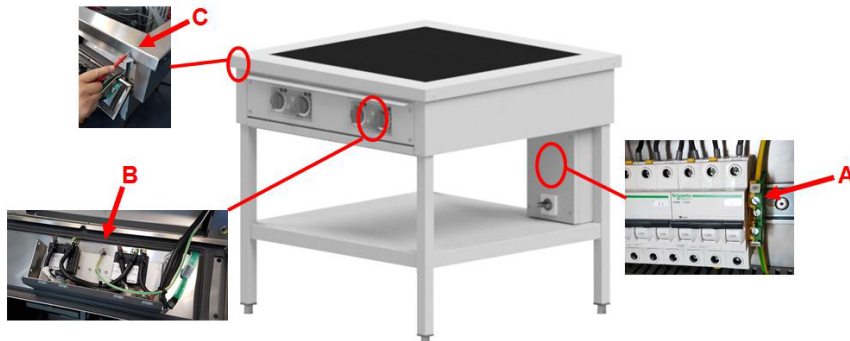


Fig. 0-43

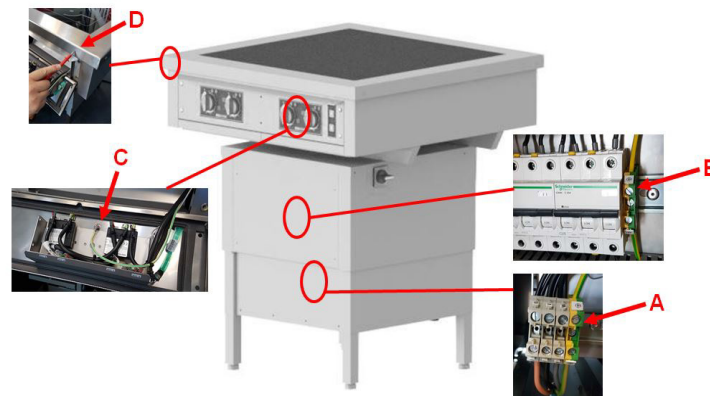


Fig. 0-44

Kontrol af skilte

Kontrollér at de viste skilte og deres laminering er intakte.

Årligt eftersyn for CtIM

1. Kontroller at apparatet stadig står vandret.
2. Kontroller at alle elektriske betjeningsgreb, kontrollamper m.m. er intakte.
3. Kontroller at der ikke er løse komponenter, slitage eller andre forhold, som har indflydelse på apparatets sikkerhedsmæssige tilstand.
4. Kontroller at knappen eller knapperne er intakte, sidder fast og den indvendige tætningsring i knappen er intakt og virksom.
5. Kontroller at symbolerne på skiltet for betjening er synlige og genkendelige.
6. Kontroller at potential-udligningsforbindelsen er virksom.
7. Kontroller at typeskiltet er intakt og læsbart.
8. Kontroller filter. Dette udskiftes hvis nødvendigt.

Årligt eftersyn for CtC

- Kontrollér at apparatet står vandret.
- Kontrollér at alle betjeningsanordninger er intakte.
- Kontrollér at der ikke er løse komponenter, slitage eller andre forhold, som har indflydelse på apparatets sikkerhedsmæssige tilstand.
- Kontrollér at den glaskeramiske plade og fugerne er intakte.
- Hvis apparatet er fastgjort til gulv/væg, kontrolleres det at fastgørelsen er intakt.
- Kontrollér at pakninger på dækplader er intakte.
- Kontrollér at potentialeudligningen er virksom.
- Kontrollér intern beskyttelsesleder. Se 'Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet', side 37.
- Kontrol af skilte. Se 'Kontrol af skilte', side 38.
- Inspektion af elektriske forbindelser. Se 'Inspektion af elektriske forbindelser', side 37.

Inspektion af elektriske forbindelser

Inspektionen foretages i effektkredsen.

Visuel kontrol, hvor der ses efter løse og brændte ledninger.

Med en spidstang trækkes forsigtigt i ledningerne i alle retninger.

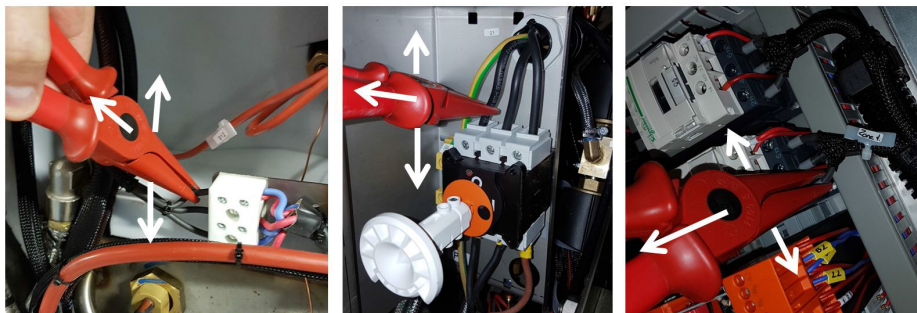


Fig. 0-45

Ledningerne efterspændes.

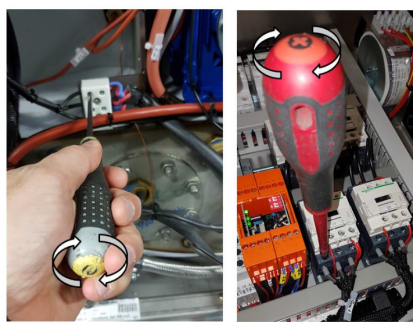


Fig. 0-46

Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet

Den interne beskyttelsesleder er vigtig for at beskytte brugeren mod elektrisk stød og derfor skal den kontrolleres årligt som anført i EN 60204-1 afsnit 18.2.

Måleresultater registreres i Logbog over kontrol af intern beskyttelsesleder, side 50.

$A \leftarrow \Omega \rightarrow B$	$\leq 500\text{m}\Omega$
$A \leftarrow \Omega \rightarrow C$	$\leq 500\text{m}\Omega$



Fig. 0-47

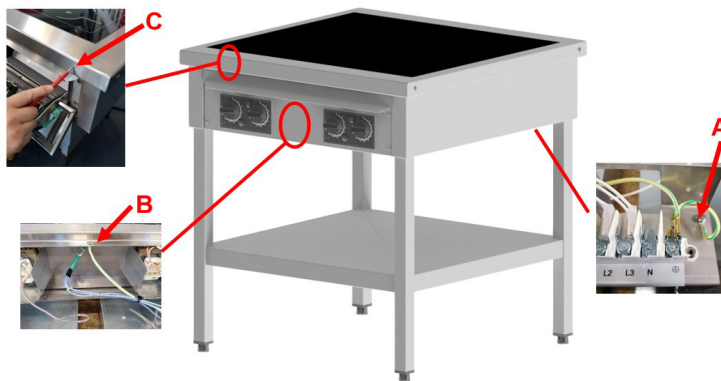


Fig. 0-48



Fig. 0-49

Kontrol af skilte

Kontrollér at de viste skilte og deres laminering er intakte.

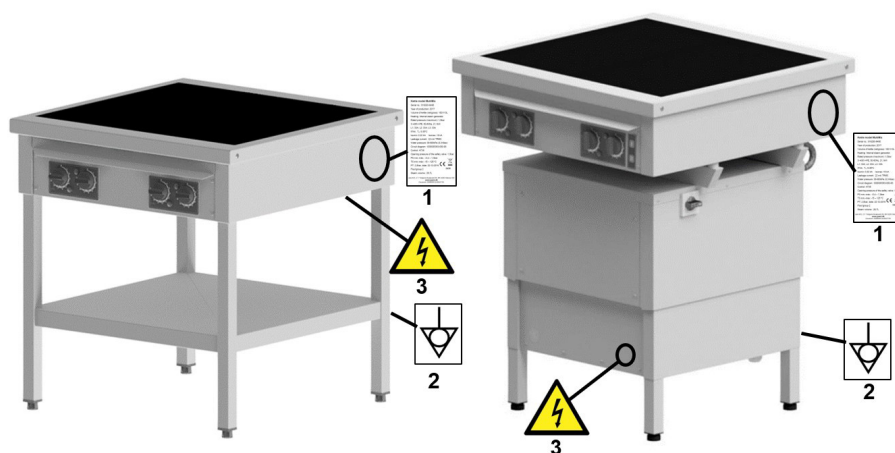


Fig. 0-50

Årligt eftersyn for CtM og CtMM

- Kontrollér at apparatet står vandret.

- Kontrollér at alle betjeningsanordninger er intakte.
- Kontrollér at der ikke er løse komponenter, slitage eller andre forhold, som har indflydelse på apparatets sikkerhedsmæssige tilstand.
- Hvis apparatet er fastgjort til gulv/væg, kontrolleres det at fastgørelsen er intakt.
- Kontrollér at pakninger på dækplader er intakte.
- Kontrollér at potentialeudligningen er virksom.
- Kontrollér intern beskyttelsesleder. Se 'Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet', side 39.
- Kontrol af skilte. Se 'Kontrol af skilte', side 40.
- Inspektion af elektriske forbindelser. Se 'Inspektion af elektriske forbindelser', side 39.

Inspektion af elektriske forbindelser

Inspektionen foretages i effektkredsen.

Visuel kontrol, hvor der ses efter løse og brændte ledninger.

Med en spidstang trækkes forsigtigt i ledningerne i alle retninger.

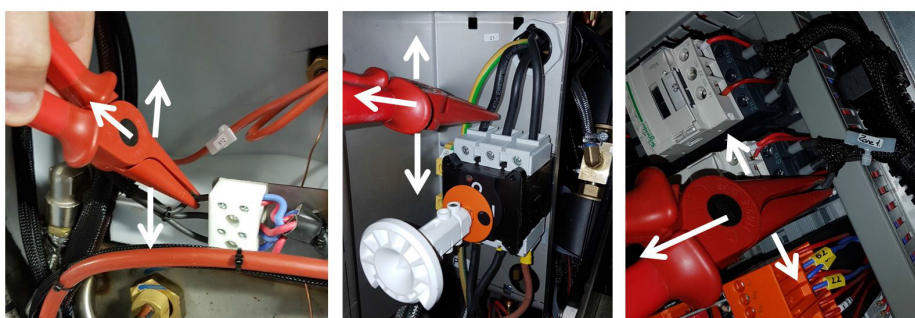


Fig. 0-51

Ledningerne efterspændes.

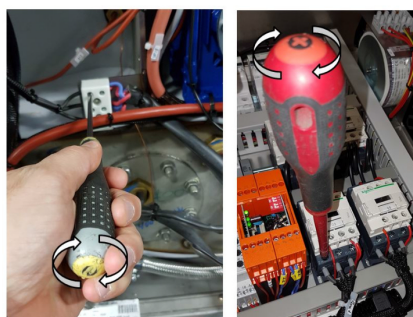


Fig. 0-52

Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet

Den interne beskyttelsesleder er vigtig for at beskytte brugeren mod elektrisk stød og derfor skal den kontrolleres årligt som anført i EN 60204-1 afsnit 18.2.

Måleresultater registreres i Logbog over kontrol af intern beskyttelsesleder, side 50.

$A \leftarrow \Omega \rightarrow B$	$\leq 500\text{m}\Omega$
$A \leftarrow \Omega \rightarrow C$	$\leq 500\text{m}\Omega$



Fig. 0-53



Fig. 0-54



Fig. 0-55

Kontrol af skilte

Kontrollér at de viste skilte og deres laminering er intakte.

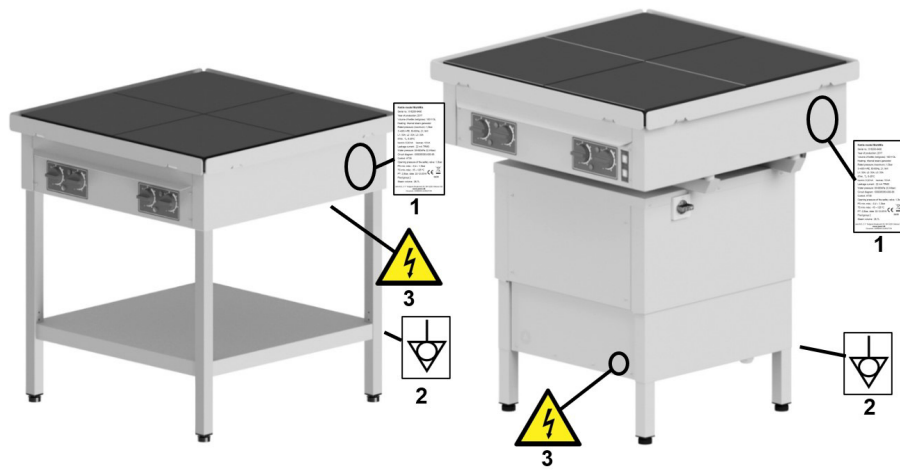


Fig. 0-56

Fejlfinding

Fejlfinding Ctl

FARE!

I forbindelse med fejlfinding, kan det være nødvendigt at åbne apparatet, så der er adgang til områder med strømførende dele.

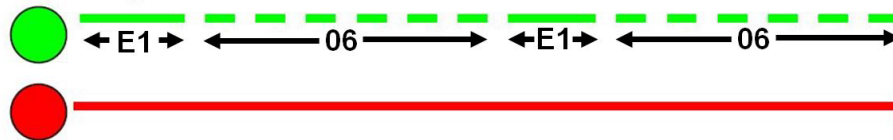
Fejlkode

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

Når der er en fejlmelding, lyser den røde kontrollampe konstant.

Den grønne kontrollampe blinker et "langt" blink på 0,6 sekunder som angiver fejlgruppen (E). Dette bliver fulgt af et antal korte blink, hvor antallet af korte blink indikerer fejlkoden.

E1-06:



E2-03:

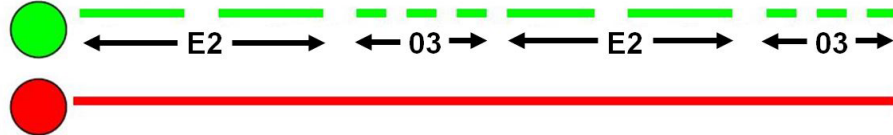


Fig. 0-57 Eksempel på fejlkoder

Fejlkodeliste for generator E1

Fejl-kode	Beskrivelse	Årsag	Afhjælpning
E1-01	Hardware overstrøm	Kogegrej af uegnet materiale.	Anvend egnet kogegrej.
		Forkert/defekt spole.	Tjek spolen.
		Forkert initialisering.	Sæt knappen i position 0.
E1-02	Ingen spolestrøm.	Fejl i forbindelse til spolen.	Forbind spolen korrekt.
E1-03	IGBT temperatur for høj.	Lufttilførslen er blokeret. Ventilatoren er blokeret. IGBT sensoren er defekt.	Rens luftvejene. Rens ventilatoren. Kontroller ventilatorfunktion.
E1-04	Kogezonens temperatur er for høj eller for lav.	Kogegrejet er tomt.	Fjern kogegrejet, sluk og vent nogle minutter indtil kogezonerne er kølet ned.
		Temperaturføleren er defekt.	Temperaturføleren skiftes.
		Udgangskreds defekt.	Generatoren udskiftes
E1-05	Fejl på styreenheden.	Styreenheden defekt eller dårlig ledningsforbindelse.	Kontrollér styreenhed. Kontrollér ledningsforbindelser.
		Betjening har forkert id.	Sluk for generatoren, indstil dip-switch
		Defekt betjeningsenhed.	Udskift styreenheden.
E1-06	Indvendig temperatur for høj.	Lufttilførsel er stoppet. Ventilatoren er blokeret. Indvendig temperaturføler defekt. Udeluk eksterne varmekilder.	Rens luftvejene. Rens ventilatoren.
E1-07	Spoletemperatur.	Spoletemperaturen er for høj.	Fjern kogegrej, sluk for apparatet og vent nogle minutter til kogezonen er afkølet.
		Temperaturføleren er defekt	Udskift føleren.

E1-08	Forsyningsspænding.	Manglende fase eller dårlig spændingskvalitet.	Kontroller forsyningsspændingen.
E1-10	Kommunikations-fejl.	Fejl på LIN eller CAN-Bus, ingen forbindelse mellem betjening og generatoren.	Afbryd forsyningsspændingen og kontroller forbindelsen.
E1-11	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.
E1-13	Forsyningsspænding.	Forsyningsspænding er for høj eller for lav.	Kontrollér forsyningsspændingen.
E1-14	Forsyningsspænding.	Forsyningsspænding er for høj eller for lav.	Kontroller forsyningsspændingen.
E1-15	Tørkogningsbeskyttelse.	Fejl i forsyningsspænding.	Sluk for forsyningen, vent nogle få sekunder og tænd igen.
		Tomt kogegrej	Fjern kogegrej, sluk for apparatet og vent nogle minutter indtil kogezonen er kølet ned.
		Fejl på spolens temperaturføler.	Udskiftning af føleren.

Fejlkodeliste for digital betjening E2

Fejl-kode	Beskrivelse	Benævnelse	Årsag	Afhjælpning
E2-02	LIN betjening	Systemintegritet.	Defekt LIN-betjening.	Udskift LIN-betjening
E2-03	FlexTouch	Tast aktiveret permanent.	Vand eller kogegrej på glaspladen over betjeningstasten.	Fjern vand eller kogegrej fra glaspladen over betjeningstasten.
			Betjeningstast defekt.	Udskift digital betjening.
	LIN betjening	Dobbeltsidet betjening fungerer ikke.	En af de dobbeltsidede noder defekt.	Kontrollér LIN-bus forbindelse.
E2-05	LIN betjening og FlexTouch.	LIN-bus åben.	Kan ikke kommunikere.	Kontrollér LIN-bus forbindelse. Udskift forbindelseskablet.
E2-06	LIN betjening	LIN-bus kollision.	Adressekonflikt.	Kontrollér node Id. Kontrollér LIN-bus forbindelse.
E2-10	LIN betjening og FlexTouch.	Afbrudt ledning.	Defekt forbindelse mellem betjening og generator.	Udskift forbindelseskablet.
		Defekt Id.	Digital betjening has defekt Id.	Sluk for generatoren, og indstil dip-switch korrekt.
E2-11	FlexTouch	Selv-dianose fejl.	Software-fejl.	Sluk for apparatet og tænd igen. Kontakt service hvis fejlen består.
E2-13	FlexTouch	Forkert data-opsætning.	Der blev ikke fundet en gyldig data-opsætning.	Kontakt service.
E2-14	LIN betjening og FlexTouch.	Forsyningsspænding.	Problem med forsyningsspændingen til den digitale betjening	Automatisk genstart.
E2-20	LIN betjening og FlexTouch.	Kopabilitet af LIN-version.	LIN-versionen er ikke kompatibel.	Kontakt service.
E2-ΦΦ	LIN betjening og FlexTouch.	Ukendt fejl.	Er fejl er hændt, årsagen er ukendt.	Kontakt service.

Fejlfinding CtlM

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

Ved bestilling af reservedele eller ved anmeldelse af garantireklamation, skal apparatets fabrikationsnummer altid angives. Dette nummer findes på typeskiltet.

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, på under 12 cm i diameter, bliver opvarmet	Fejl på grydereistreringen	Udskift generator
Kogezonen varmer ikke	Kogegrejets diameter er mindre end 12 cm	Vælg egnet kogegrej med diameter på mindst 12 cm
	Defekt generator / Fejl på grydereistreringen	Udskift generator
Apparatet reagerer ikke	Sikring/ defekt tilledning	Kontroller forsyningen
Sikringen udløses når apparatet tændes	Kortslutning i generatoren	Udskift generator

Fejlkode-liste

Kode	Fejlbeskrivelse - Kogezonespecifikke fejl
E2	Høj temperatur. Nedkøling nødvendig
E3	Uegnet kogegrej
E4	Kogezone ikke genkendt. Konfiguration ikke korrekt
E5	Filterfejl. Udskift filter
E6	Fejl på powerboard. Udskift powerboard, strømforsyning, e.lign.
E7	Ukendt fejl. Det er ikke muligt at identificere fejlen.
E8	Ventilatorfejl. Udskiftning påkrævet.
E9	Defekt temperatursensor. Udskiftning påkrævet.

Nulstilling af fejlkoder

Når en fejl er udbedret kan fejlkoden "nulstilles", ved at dreje betjeningsknappen til position "0".

Fejlfinding CtC



FARE!

I forbindelse med fejlfinding, kan det være nødvendigt at åbne apparatet, så der er adgang til områder med strømførende dele.

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

Ved bestilling af reservedele eller ved anmeldelse af garantireklamation, skal apparatets fabrikationsnummer altid angives. Dette nummer findes på typeskiltet.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogezonen varmer ikke.	Manglende spænding.	Tilslut spænding.
		Kontrollér at sikringen i den faste installation er slået til.
	Reguleringsgreb i 0 position.	Drej reguleringsgrebet
	Defekt temperaturbegrænser på varmelegemet. Observer om energiregulatoren slår varmelegemet til og fra. Ved midterste indstilling skal varmelegemet være koblet ind 50% af tiden.	Udskift varmelegemet.
	Defekt energiregulator (Mål om der er spænding på de respektive terminaler i håndtagets nuværende position).	Udskift energiregulator
Anden ring aktiveres ikke, når energiregulatoren drejes til position.	Defekt energiregulator	Udskift energiregulator
Tredje ring aktiveres ikke, når energiregulatoren drejes til position.	Defekt energiregulator	Udskift energiregulator
Kontrollampen lyser ikke.	Defekt kontrollampe.	Udskift kontrollampe.
Restvarme-lampen er ikke tændt, selv når glasset er varmt.	Se den elektriske dokumentation for yderligere detaljer.	Udskift lampe eller varmeelement.

Fejlfinding CtM og CtMM



FARE!

I forbindelse med fejlfinding, kan det være nødvendigt at åbne apparatet, så der er adgang til områder med strømførende dele.

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

Ved bestilling af reservedele eller ved anmeldelse af garantireklamation, skal apparatets fabrikationsnummer altid angives. Dette nummer findes på typeskiltet.

Kogezone varmer ikke.

Mulig årsag	Fejl-udelukkelse	Afhjælpning
Manglende spænding på en eller flere faser	Kontroller at der er spænding på tilgangsklemmerne for alle faser.	Tilslut spænding.
Reguleringsgreb i "0" position.	Visuel kontrol	Drej reguleringsgrebet til en position mellem "1" og "6"
Omskifter defekt	Mål gennemgang på omskifterens forskellige positioner med et ohm-meter. Se eldiagram for status i de forskellige positioner	Udskift omskifteren
Kogeplade defekt	Mål med tang- amperemeter at kogepladens strømforbrug stiger, i takt med at omskifteren drejes et trin ad gangen opad.	Udskift kogeplade.

Kontrollampen lyser ikke, men kogezone varmer

Mulig årsag	Fejl-udelukkelse	Afhjælpning
Defekt kontrollampe.	Kontroller at der er spænding til lampen iht. el-diagram	Udskift kontrollampen
Omskifter defekt	Kontroller omskifter. Mål gennemgang mellem klemme P3 og 5 på omskifteren med et ohm-meter. Forbindelsen skal være brudt i stilling "0" og sluttet i stilling "1" til "6" Se el-diagram for mere information.	Udskift omskifteren

Reparation

Udskiftning af glasplade

**FORSIGTIG!**

Apparatet skal frakobles den elektriske forsyning og afkøles, før udskiftning af glaspladen foretages.

**FORSIGTIG!**

Læs sikkerhedsdatabladene for 'PACTAN-Reiniger', 'PACTAN Haftreiniger 14' og 'PACTAN 6076', før arbejdet påbegyndes.

BEMÆRK!

PACTAN 6076 må under hærdning ikke udsættes for temperaturer over 40 °C

- 1) Den defekte glaskeramiske plade demonteres ved at skære fugen rundt om glaspladen fri.
- 2) Resterende silikone fjernes. Hæftefladerne skal være helt fri for silikone.
- 3) Gummilisten, kogeboardets flader og glaspladens flader renses med en fnugfri papirserviet vædet i 'Pactan-Reiniger'.
- 4) Når fladerne er helt tørre, påføres 'Pactan Haftreiniger 14' på fladerne og gummilisten i et så tyndt lag som muligt.
Anvend en fnugfri serviet.
- 5) Lad 'Pactan Haftreiniger 14' tørre ind.
Tørretiden er afhængig af temperatur og luftfugtighed og kan variere fra 1 til 30 minutter.
- 6) Påfør 'PACTAN 6076' på kogeboardets flader og monter gummilisten.
Derefter påføres 'PACTAN 6076' på gummilisten.
Glaspladen lægges på plads oven på fugemassen.
Sørg for, at glaspladens overflade ligger 0,1-1mm under niveauet for kogeboardets ramme, så slag og stød fra kogegrej ikke rammer glaspladens kant.
- 7) Fugemassen skal nu størkne nogle timer, så gummilisten og glaspladen ikke flytter sig, når der skal fuges.
- 8) Påfør 'PACTAN 6076' rundt i fugekanten og glit fugekanten med en fugepind fugtet i sæbevand.
- 9) Lad fugemassen størkne natten over.
- 10) Fjern overskydende fugemasse med en hobbykniv.
- 11) Rens med f.eks. Toprens.

Appendix

Logbog over kontrol af intern beskyttelsesleder

Apparatets serienummer: _____ - _____

Dato	A→Ω→B	A→Ω→C	A→Ω→D	Firma
	(skal være ≤ 500 mΩ)			Underskrift

Dokument 10000032573-DOC-000-00