

Betjeningsvejledning

Induktionskogeboard model IN 800 og IN 900



BEMÆRK: Læs denne instruktion før brug

“Original instructions” Engelsk udgave

Oversat version fra den engelske originalversion

Producent: Jøni A/S -C.F. Tietgens Boulevard 28 -DK - 5220 Odense SØ

Tlf. +45 6597 4815 -joeni@joeni.dk -www.joeni.com

[Skriv tekst]

Indholdsfortegnelse

Betjeningsvejledning	1
Forord.....	3
Før brug	3
Formål.....	3
Frasigelse af produktansvar.....	3
Generelt	4
Miljø	4
Symbolforklaring.....	4
Ordforklaring:	5
Andre dokumenter i tilknytning til betjeningen	5
Overensstemmelseserklæring: Se i separat afsnit.....	5
Typeskiltskopi: Se indersiden af omslaget	5
Håndtering, montering og demontering.....	6
Generelt	6
Håndtering	6
Montering	7
Elektrisk installation	7
Beskyttelse mod indirekte berøring	8
Fastgørelse af kogeboard på gulv	8
Demontering.....	10
Valg og brug af kogegrej til induktion.....	10
Test af egnet kogegrej til brug på IN 800 og IN 900.....	11
Test af Højderegulering (Ekstraudstyr).....	12
Ibrugtagning.....	13
Betjening.....	14
Forsyningsadskiller	17
Betjening af højderegulering	21
Rengøring.....	23
Model IN 900.....	23
Vedligehold.....	25
Årlig rutine	25
Fejlfinding.....	26
Model IN 800/900 EGO	26
Fejlkoder	26
Emballage og skrotning	29
Bortskaffelse af emballage	29
Skrotning	29

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 arbejdet påbegyndes. 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 for brugen af apparatet ansvarlige at sørge for, 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.

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 eller med reservedele, der ikke er originale

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

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

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.

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.



Potentiaudligning.

Findes nær klemmen hvor potentialudligningen skal tilsluttes.



Farlig spænding.

Findes på afdækninger over komponenter med farlig elektrisk spænding.

Ordforklaring:

Kogegrej: Som kogegrej betegnes alle gryder og pander der kan anvendes på kogeboardet

Kogezone: Er området der kan tændes og slukkes separat

Andre dokumenter i tilknytning til betjeningen

Overensstemmelseserklæring: Se i separat afsnit

Typeskiltskopi: Se indersiden af omslaget

Håndtering, montering og demontering

Generelt

 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 glaspladen er varm.

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

Produktet kan transporteres med normalt løfte- og transportudstyr.

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

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

Ved løft under kogeboardet vær opmærksom på at der findes filtre i apparatets bundplade som ikke må trykkes.

Montering



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

Kogebordet højde indstilles ved at dreje på de justerbare fødder. Intervallet går fra 850 mm til 990. Drej med uret for højre/mod uret for lavere. Sørg for at kogebordet er i vatter på alle led når den ønskede højde er indstillet.

Elektrisk installation

Apparatet er forsynet med forsyningsadskiller, så der behøves ingen afbryder i den faste installation.

Apparatet er af klasse I og skal derfor jordforbindes, og beskyttelse mod indirekte berøring skal etableres.

Apparatet leveres uden tilledning. Denne skal være olie-resistent skærmet, 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 ledningen 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 1 og er placeret nær aflastningsbøjlerne.



Figur 1

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

Det anbefales at udføre overspændingsbeskyttelse i den faste installation.



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



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

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

Beskyttelse mod indirekte berøring

På grund af høj lækstrøm, op til 30mA/pr. to kagezoner, skal visse forholdsregler overholdes.

Hvis der er monteret en fejlstrømsafbryder i forsyningen, skal udløsestrømmen på fejlstrømsafbryderen være mindst 50 mA pr. to kagezoner. Der SKAL anvendes en type B fejlstrømsafbryder.

Kogebordet må ikke være tilsluttet forsyningen via en stikkontakt-forbindelse.

Når der tilsluttes til et TT forsyningsnet, skal reglerne for særligt pålidelige beskyttende jordledere overholdes (IEC 60364-7-707. Stærkstrømsbekendtgørelsen afsnit 6 kapitel 707).

Fastgørelse af kogebord på gulv

Apparatet kan evt. fastgøres med et vinkelbeslag.

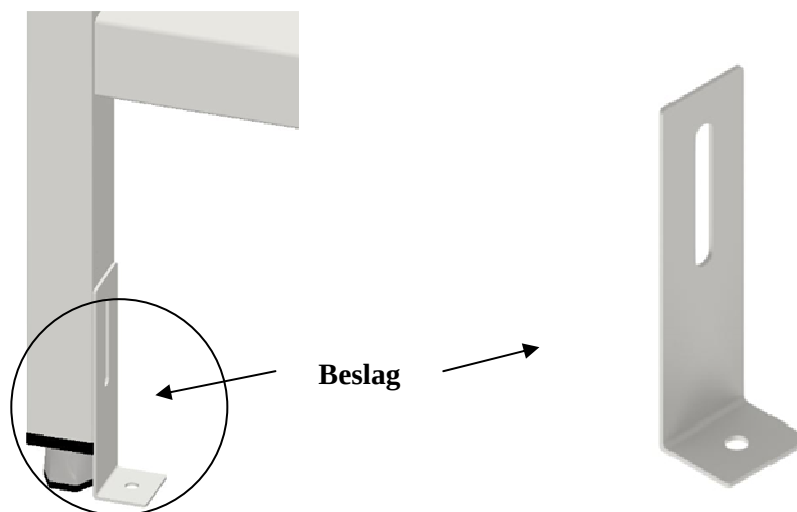
⚠ Hvis det vælges at bore huller i gulvet eller væggene for at fastgøre apparatet, skal man sikre sig, at bygningen og dennes installationer, ikke på nogen måde beskadiges, svækkes eller får følgeskader som følge af montagen. Undersøg eksempelvis om gulvet har en membran, gulvvarme eller lignende, som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

Trin 1: Anbring kogebordet på den tilsigtede placering.

Trin 2: Juster stilleskruerne, indtil bordet er vandret.

Trin 3: Anbring et vinkelbeslag som vist på figur 2, og marker langhullet på bordbenet og hullet på gulvet.

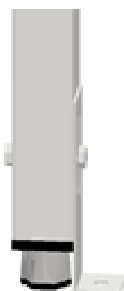
Vinkelbeslag til fastgørelse af kogeboard



Figur 2

- Trin 4: Anbring et vinkelbeslag ved det næste ben, der skal fikseres, og marker hullerne som i trin 3.
- Trin 5: Bor et 0,5 mm hul igennem hvert af bordbenene midt i mærkerne for de aflange huller.
- Trin 6: Bor hul i gulvet ved afmærkningen af vinkelbeslagets cirkulære hul (Ø10 mm).
- Trin 7: Monter beslagene til gulvet med eksempelvis M10 bolte med tilhørende ekspansionshylstre.
- Trin 8: Monter boltene for fastgørelse af beslaget til bordet som vist på figur 3.

Bolt til vinkelbeslag



Figur 3

- Trin 9: Spænd efter.

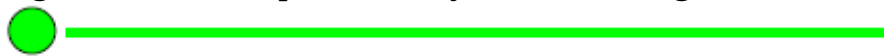
Demontering

Demontering skal foretages i henhold til gældende love og regler.

Funktionstest

Efter tilslutning af apparatet, gennemføres følgende trin i funktionstesten.

1. Fjern evt. koggrej fra kogezone.
2. Sæt alle reguleringsgreb i stilling 0.
3. Tænd for forsyningsadskilleren. (Den grønne driftslampe lyser kort op.)
4. Derefter må hverken grønne eller røde lamper lyse. Hvis apparatet har et display må dette kun angive trin nul.
5. Vælg et vilkårligt trin.
6. Den grønne driftslampe skal blinke jævnt i sekundtakt (grydegenkendingsmodus).

7. Der må ikke fremkomme fejlmeddelelser.
8. Fyld vand i en gryden 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 4).



Tomt kogegrej må ikke opvarmes uden opsyn.

Valg og brug af kogegrej til induktion

Kogegrejet skal være egnet til brug på en induktionskogeplade 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.

Opmærksomheden henledes på, at gryder til induktionsopvarmning ikke nødvendigvis virker lige godt på alle apparater på grund af forskelligheder i opbygning og driftsfrekvens på apparatet.

Bliver en permanent magnet let hængende under bunden på gryden, er materialet magnetisk og dermed sandsynligvis egnet til brug på induktionskogeplader. 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 til brug på IN 800 og IN 900

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

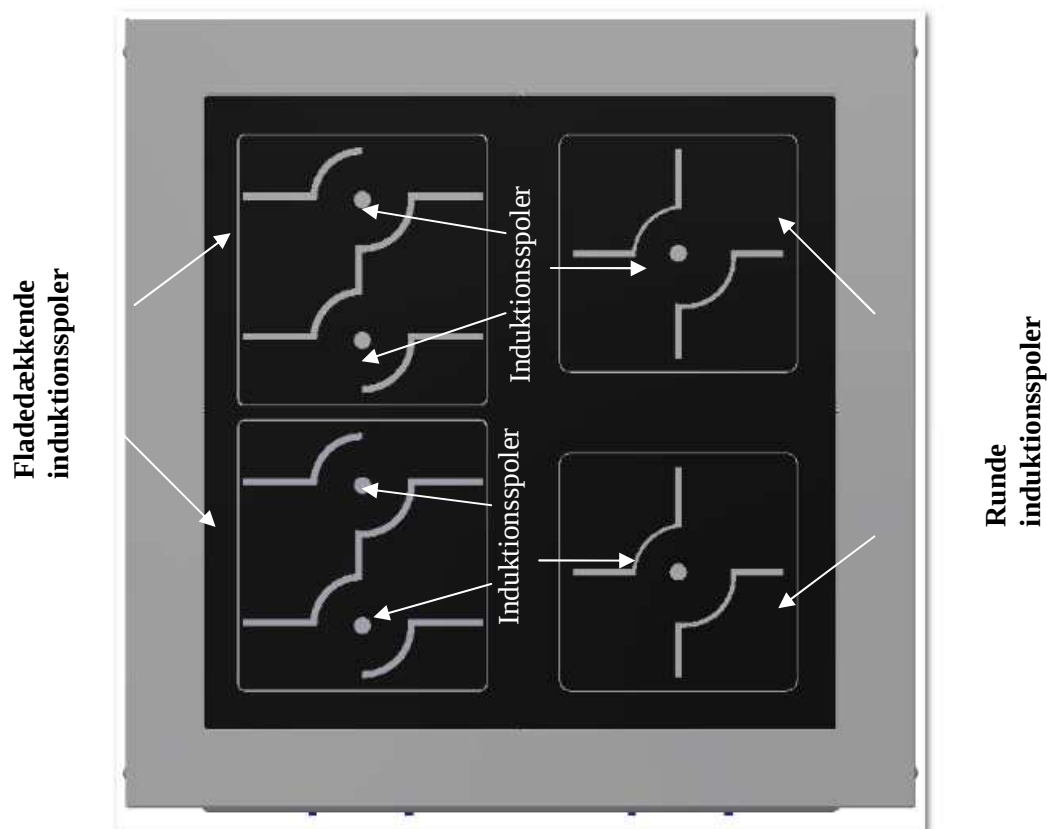
Fladedækkende induktion (3,5 kW pr. induktionsspole) = 140 sek.

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

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

På sigt kan kogeboardet tage skade af uegnet kogegrej.

Kogebord med fladedækkende og runde induktionsspoler



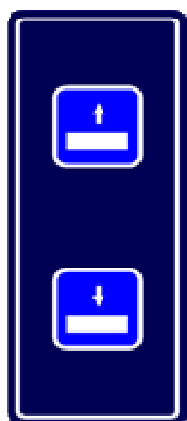
Figur 5

Test af Højderegulering (Ekstraudstyr)

Såfremt apparatet er forsynet med højderegulering foretages desuden følgende:

Kontrollér kogebordets højdereguleringsfunktion ved at trykke de respektive taster i henhold til symbolerne (se Figur 6).

Kogebordet 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

Bemærk: Under brug af apparatet skal såvel dets formål som de sikkerhedsmæssige anvisninger iagttages.



Personfare:

- Personer med pacemaker skal, inden de opholder sig tæt ved kogebordet, kontakte lægen for afklaring af, om pacemakeren er følsom for magnetfelter.
- Personer, der bærer ringe, ure eller lignende magnetiske genstand, skal udvise forsigtighed ved brug af kogebordet, 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 kogegrej flyttes eller fjernes fra kogepladerne. Det varme indhold udgør en forbrændings- og skoldningsfare.
- Udvis forsigtighed med overkogende kogegrej, da overkoget udgør en forbrændings- og skoldningsfare.
- Apparatet må ikke flyttes, mens det er i brug, eller mens pladerne er varme.
- Hvis apparatet er forsynet med hjul, skal alle disse altid være bremsede, når apparatet anvendes og når pladerne er varme.

Under brug af apparatet skal såvel dets formål som de sikkerhedsmæssige anvisninger iagttages.



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 den må ikke anvendes som frasætningsplads for andre genstande end kogegej.

-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 kogegej på en tændt induktionsplade. Opvarmningen sker hurtigt, til meget høje temperaturer. Dette kan medføre skader på apparatet og kogegej

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

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

-

- Forkert placering af kogegej, kan medføre skader på produktet og kogegej

- Kogegej på hver deres kogezone må ikke røre hinanden. Der er risiko for overopvarmning eller “svejsning”.

- Maximal belastning på den glaskeramiske plade er 49 kg / kogeplade

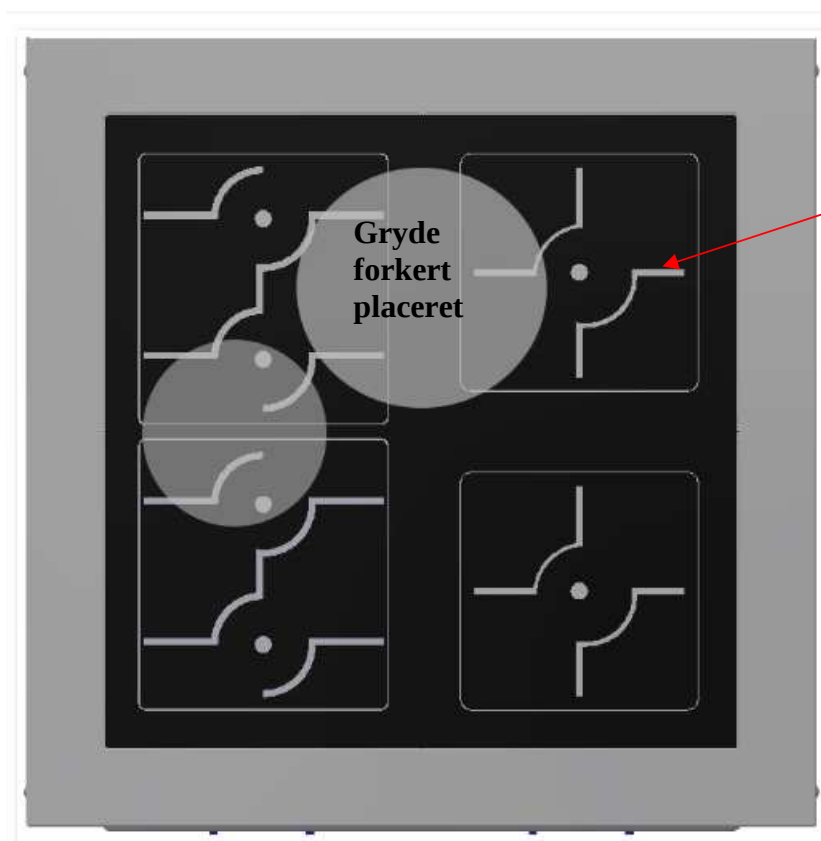
- Brugen af Kogegej til friturestegning i lang tid kan beskadige spolerne under glaskeramikpladen. Den maksimale temperatur ved brugen af en wok er 185°C. Den maksimale temperatur ved friturestegning er 225°C.

- Hvis kogegejet 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.

- Induktionkogeplader er delt op i zoner forsynet fra hver sin generator. Kogegrej må ikke dække kogezone der er forsynet med hver sin generator. (Se figur 7)



Figur 7

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 induktionskøgebordets elektriske dele skal forsyningsadskilleren drejes til stilling OFF.

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



Figur 8

Betjening af to induktionszoner med analog kontrol



Greb til regulering af varmen på sektionens forreste kogezone.

Grønne kontrollamper som lyser, når zonen varmer.

Røde Kontrollamper som lyser i tilfælde af fejl

Greb til regulering af varmen på sektionens bagerste kogezone.

Figur 9

Stilling 0 = Afbrudt

Stilling 10 = Maksimal varme

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

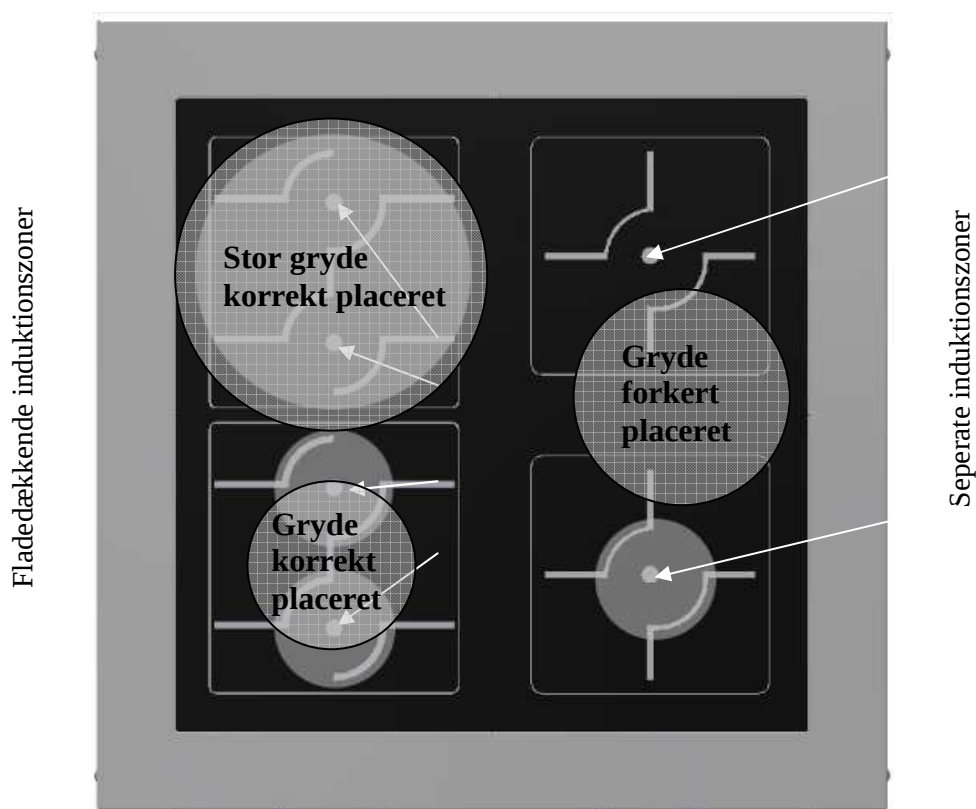
Bemærk: På kogeborde med separate induktionsspoler må man kun placere én gryde – centralt – på hver kogezone.

På kogeborde med fladedækkende induktionsspoler må man placere flere gryder på hver kogezone.

Hver fladedækkende kogezone er delt op i to firkantede induktionsspoler. Enkelt-zonerne har kun en enkelt rund spole.

Spolerne har to funktioner; samtidig med at de overfører energi til gryderne, kan de detektere om en gryde er placeret på zonen (Se Figur 10)

Inddeling af induktionszone



Figur 9

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

Fjernes kogegejet, 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 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 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 pladerne, dvs. alle betjeningsgreb skal stå i stilling 0.

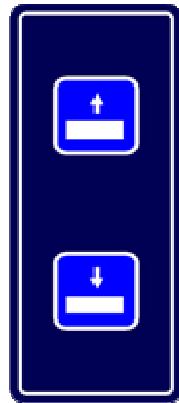
Betjening af højderegulering

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

Kogebordet bevæger sig op, når tasten med 'pil op' er trykket, og ned, når tasten med 'pil ned' er trykket (se Figur 11).

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

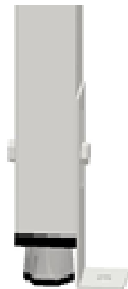
Højdejustering



Figur 11

Ekstra udstyr

Gulvbeslag



Figur 12

For installation af kogeboardet til gulvet eller skibsdækket.

Rengøring

Kogebordet afbrydes fra forsyningen i forbindelse med rengøring.

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

 **Brug aldrig højtryks-/damprensere til rengøring af apparatet.**

 **Rengøring af væghængt kogebord skal foretages med bordet i nederste stilling, så affedtning af aktuatorens stempelstang undgås.**

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

Kogebordet 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.

Model IN 800/900

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.

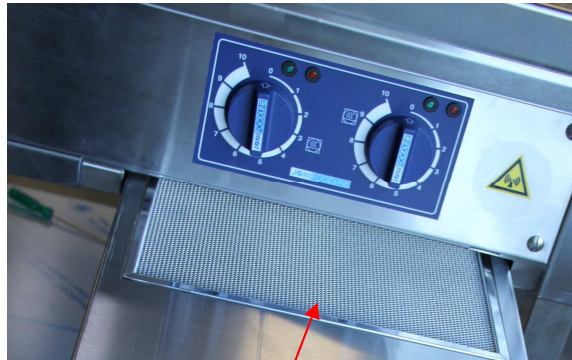
Trin 3: Kogepladen aftørres med en klud eller svamp opvredet i varmt vand, og der tørres efter med en ren og tør klud.

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 ovnrens eller pletfjerner er uegnede.

Bemærk: Det er vigtigt for en problemfri drift af kogebordet, at fedtfiltrene (Se Figur 13, pos. 1) monteret på undersiden af

kogebord model IN-Flex rengøres ugentligt, f.eks. ved vask i opvaskemaskine.



Figur 13

Pos. 1

⚠ Kogebordet må ikke vaskes/spules mens filtrene er fjernet da disse skærmer de elektriske komponenter!

Vedligehold

For at sikre størst mulig 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.

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.

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 rydere registreringen	Udskift generator
Små genstande af metal bliver opvarmet	Fejl på grydere registrering	Udskift generator
Kogezonen varmer ikke	Grydens diameter er mindre end 12 cm / fejl på grydere registrering	Vælg egnet kogegrej
	Defekt generator	Udskift generator
Apparatet reagerer ikke	Sikring/defekt tilledning	Kontroller tilledningen
Sikringen udløses når apparatet tændes	Kortslutning i generatoren	Udskift generator

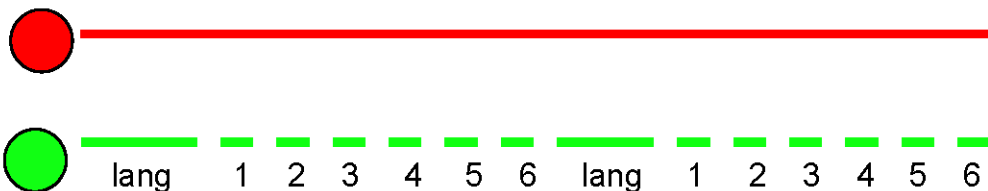
Fejlkoder

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 temeperatur er for høj eller for lav	Kogegrejet er tomt	Fjern kogegrejet, sluk og vent nogle minutter indtil kogezonene 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 fokert id	Sluk for generatoren, indstil dip-switch
		Defekt betjeningsenhed	Kontroller eller udskift enheden

6	Invendige temperaur for høj eller for lav	Lufttilførsel er stoppet, ventilatoren er blokkeret, invendig temperatur- sensor defekt	Rens tillufts kanaler, rens ventilatoren
7	Spoletemperatur	Spoletemperaturen er for høj	Fjern kogegej, 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-switch 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	El-forsyningen	Forsyningsspændingen er for høj eller for lav	Kontroller forsyningsspændingen
15	Tørkogningsbeskyttelse	Spændingsfejl	Sluk for forsyningen, vent nogle få sekunder og tændt igen
		Tomt kogegej	Fjern kogegej, sluk for apparatet og vent nogle minutter indtil kogezone er kølet ned
		Fejl på spolens temperatursensor	Udskifning 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 elektroniskskrot.

Den glaskeramiske overplade på kgebordet 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.