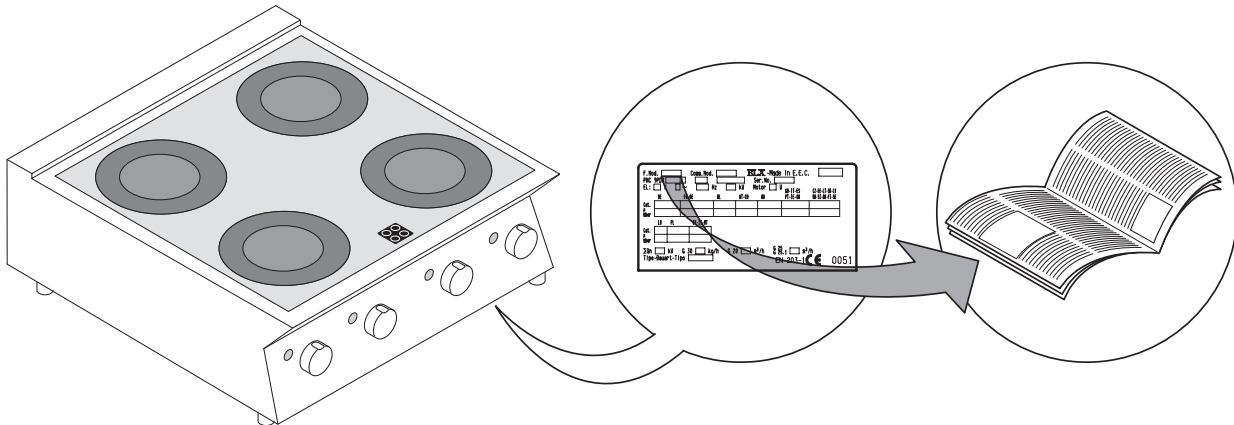


INDHOLD

I. SAMLING AF APPARATER / TABELLER	2
II. TYPEPLADE og TEKNISKE SPECIFIKATIONER	68
III. GENERELLE OPLYSNINGER	69
IV. ØKOLOGI OG MILJØ	70
1. EMBALLAGE	70
2. ANVENDELSE	70
3. RENGØRING	70
4. BORTSKAFFELSE	70
5. RADIOINTERFERENS	70
V. INSTALLATION	70
1. REFERENCENORMER	70
2. UDPAKNING	70
3. PLACERING	70
4. TILSLUTNINGER	71
VI. BRUGSANVISNINGER	73
1. BRUG AF KOGESEKTION	73
2. BRUG AF DEN ELEKTRISKE OVN	73
VII. RENGØRING	74
1. UDVENDIGE DELE	74
2. ANDRE OVERFLADER	74
3. FILTER	74
4. LÆNGEREVARENDE UVIRKSOMHED	74
5. INDVENDIGE DELE	74
VIII. VEDLIGEHOLDELSE	75
1. ADVARSLER	75
2. FORKLARING PÅ ADVARSELSKODE	75
3. INEFFEKTIVITET UNDER TILBEREDNINGEN	75

II. TYPEPLADE og TEKNISKE SPECIFIKATIONER



PAS PÅ

Brugervejledningen gælder flere forskellige apparater. Koden for den købte model kan aflæses på typepladen, der er anbragt under betjeningspanelet (se fig. ovenfor).

TABEL A - Tekniske specifikationer for infrarøde apparater

MODELLER		N9E			N7E				
		+9IRE2000 400m m	+9IREH4000 800m m	+9IREH400N 800m m	+7IRE2000 400m m	+7IREH4000 800m m	+7IREH40E0 800m m	+7IRED200N 400m m	+7IREH400N 800m m
Forsyningsspænding	V	400	400	230	400	400	230	230	230
Frekvens	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Faser	Nr.	3+N	3+N	3	3+N	3+N	3	3	3
Kogeplader	Nr.	2	4	4	2	4	4	2	4
Kogeplader med	kW	6,8	13,6	13,6	4,4	8,8	8,8	4,4	8,8
Ovn	kW	-	-	-	-	-	4,95	-	-
Total maks. effekt	kW	6,8	13,6	13,6	4,4	8,8	13,75	4,4	8,8
Forsyningskablets tværsnit	m m ²	1,5	2,5	6	1,5	2,5	6	1,5	2,5

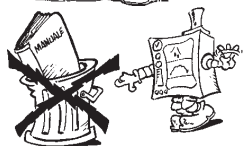
TABEL A - Tekniske specifikationer for induktionsapparater

MODELLER		N9E				N7E							
		+9INED2000 400m m	+9INEH4000 800m m	+9INED200N 800m m	+9INEH400N 800m m	+7INED2000 400m m	+7INEH4000 800m m	+7INEH2F00 800m m	+7INED200N 800m m	+7INEH400N 800m m	+7INED200P 400m m	+7INEH400P 800m m	+7INEDW00P 400m m
Forsyningsspænding	V	400	400	230	230	400	800	400	230	230	400	400	400
Faser	Nr.	3+N	3+N	3	3	3+N	3+N	3+N	3	3	3+N	3+N	3+N
Frekvens	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Kogeplader med	Nr.	2	4	2	4	2	4	2	2	4	2	4	1
Total maks. effekt	kW	10	20	10	20	7	14	10	7	14	10	20	5
Forsyningskablets tværsnit	m m ²	2,5	4	4	10	2,5	4	4	4	10	2,5	4	2,5

III. GENERELLE OPLYSNINGER



- Læs denne brugervejledning grundigt før brug.



- Opbevar brugervejledningen til brug efter installationen.



- **BRANDFARE** - Der skal være fri plads omkring apparatet, og der må ikke befinde sig brændstof i nærheden af det. Opbevar aldrig brændbart materiale i nærheden af apparatet.

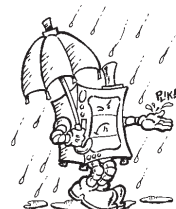


- Opstil apparatet på et sted med god ventilation for at forhindre dannelsen af farlige forbrændingsgasser på stedet.
- I forbindelse med luftcirkulation skal der tages højde for den nødvendige luft til forbrændingen af 2 m³/h/kW gas samt til de ansatte i køkkenets helbred.
- Mangelfuld ventilation kan forårsage kvælning. Ventilationssystemet i det lokale, hvor apparatet befinder sig, må ikke blokeres. Ventilations- og aftrækshullerne i dette og i andre apparater må ikke blokeres.




- Alarmtelefonnumrene skal anbringes på et synligt sted.

- Installation, vedligeholdelse og konvertering til andre gastyper må udelukkende udføres af en uddannet servicetekniker, der er autoriseret af producenten. Der må udelukkende rettes henvendelse til et servicecenter, der er autoriseret af producenten. Anvend altid originale reservedele.
- Dette apparat er beregnet til tilberedning af madvarer. Det er beregnet til industriel brug. Al anden brug anses for **ukorrekt**.
- Denne maskine må ikke betjenes af personer (herunder børn), som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de først er blevet instrueret i brugen af den person, der har ansvar for deres sikkerhed.
- Apparatet må udelukkende anvendes af **uddannet personale**. Apparatet skal holdes under opsyn ved brug.



- Sluk for apparatet i tilfælde af fejl eller dårlig funktion.
- Der må ikke anvendes klorholdige produkter (heller ikke i fortyndet form), som f.eks. blegemidler, saltsyre eller klorbrinte, til rengøring af apparatet eller gulvet under apparatet. Der må ikke anvendes metalgenstande til rengøring af stål (børster eller ståluld).
- Sørg for, at olie og fedtstof ikke kommer i kontakt med dele af plast.

- Lad ikke snavs, fedtstoffer, madrester eller andet danne skorpe på apparatet.
- Vask ikke apparatet ved at sprøjte direkte på det med vand.
- Symbolet  på produktet angiver, at produktet **ikke** må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, men skal skrottes korrekt for at hjælpe med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt skal der rettes henvendelse til sælgeren eller forhandleren af produktet, kundeserviceafdelingen eller renovationsselskabet.

Manglende overholdelse af ovenstående kan reducere apparatets sikkerhed og medfører bortfald af garantien.

IV. ØKOLOGI OG MILJØ

1. EMBALLAGE



De materialer, der er anvendt til emballagen, er miljøvenlige, og de kan opbevares uden risiko eller brændes i et forbrændingsanlæg.

De dele af plast, der er velegnede til genbrug, er mærket på følgende måde:



Polyætylen: Emballagens udvendige film, posen med brugervejledningen, posen med gasdyserne.



Polypropylen: Panelernes topemballage, remme.



Polystyrenskum: Hjørnebeskyttere.

2. ANVENDELSE

Vores apparater har høj ydelse og effektivitet. For at reducere forbruget af elektricitet, vand eller gas anbefales det at undgå at anvende apparatet, når det er tomt og under forhold, der forringer den optimale ydelse (f.eks. med åbne døre eller låg osv.). Apparatet skal anvendes på et sted med god ventilation forhindrer dannelsen af farlige forbrændingsgasser i rummet. Når det er muligt, bør apparatet kun opvarmes i forbindelse med brug.

3. RENGØRING

For at reducere udsendelsen af forurenende stoffer i naturen anbefales det at rengøre apparatet (udvendigt og om nødvendigt indvendigt) med produkter, der har en bionedbrydelighed på mindst 90 % (for yderligere oplysninger se afsnit V "RENGØRING").

4. BORTSKAFFELSE

Må ikke efterlades i naturen. Vores apparater er fremstillet af mere end 90% genbrugeligt metal (rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniserede metalplader, kobber osv.). Inden bortskaffelsen skal apparatet gøres ubrugeligt ved at skære forsyningskablet over og fjerne alle lukkeanordninger til åbninger eller rum (afhængigt af model) for at forhindre, at personer kan blive indesluttet i apparatet.



5. RADIOINTERFERENS

Dette apparat er i overensstemmelse med EF-direktiv 89/336/EØF vedrørende undgåelse af radiointerferens.

V. INSTALLATION

1. REFERENCENORMER

Advarsel!

De tekniske systemer og apparaterne må kun installeres af **sagkyndigt personale, der kan udstede attester, som certificerer at installationen er i overensstemmelse med og overholder gældende lovgivning.**

PAS PÅ!

Apparatet er mærket med frekvensen eller frekvensområdet i kHz for induktionsgeneratoren.

Pas på - magnetfelter!



Symbolet på apparatets nederste panel angiver tilstedeværelsen af magnetfelter genereret af apparatet selv (frekvensområde: 10-100 kHz).

PAS PÅ!

I tilfælde af uheldigt brud på den glaskeramiske overflade skal strømmen straks kobles fra på stikkontakten.

2. UDPAKNING

Fjern emballagen.

Fjern langsomt beskyttelsesfilmen fra metaloverfladerne.

Fjern eventuelle limrester med en velegnet fortynder.

BEMÆRK! Kontroller straks, om apparatet er blevet beskadiget under transporten.

- Undersøg apparatet før og efter udpakningen.
- Speditøren er ansvarlig for varerne under transporten og leveringen.
- Eventuelle klager skal rettes til speditøren i tilfælde af tydelige eller skjulte beskadigelser. Eventuelle beskadigelser eller mangler skal meddeles på følgesedlen ved leveringen.
- Chaufføren skal underskrive følgesedlen: Speditøren kan afvise klagen, hvis følgesedlen ikke er underskrevet (speditøren kan levere den nødvendige formular).
- Der skal rettes henvendelse til speditøren angående inspektion af varen inden for højst 15 dage fra leveringsdatoen, hvis der er skjulte beskadigelser eller mangler, der først er tydelige, efter at emballagen er fjernet.
- Al dokumentation i emballagen skal opbevares.

3. PLACERING

3.1. GENERELT

- Flyt apparatet forsigtigt, og pas på ikke at beskadige apparatet eller forårsage fare for personer i nærheden. I forbindelse med flytning og anbringelse skal apparaterne hæves ved hjælp af en gaffeltruck.
- Installationsdiagrammet i denne brugervejledning viser apparatets pladskrav og tilslutningernes placering (til gas, elektricitet og vand). Kontrollér, at alle de nødvendige tilslutninger er tilgængelige og klar.
- Apparatet kan installeres enkeltvis eller sammen med andre apparater fra den samme serie.
- Apparatene er ikke velegnede til indbygning. Der skal være en afstand på mindst 10 cm mellem apparatet og side- eller bagvægge.
- Sørg for en passende isolering mellem apparatet og de overflader, der ikke overholder de angivne minimumafstande.
- Sørg for en passende afstand mellem apparatet og eventuelle brændbare vægge. Der må ikke opbevares benzin eller brandfarlige materialer i nærheden af dette apparat.

- Sørg for, at der er en passende afstand mellem apparatet og eventuelle sidevægge, så det er muligt at foretage efterfølgende service- eller vedligeholdelsesindgreb.
- Når apparatet er anbragt, skal det kontrolleres og nivelleres om nødvendigt. En forkert nivellerings kan påvirke forbrændingen og forårsage, at apparatet fungerer dårligt.

3.2. SAMLING AF APPARATER

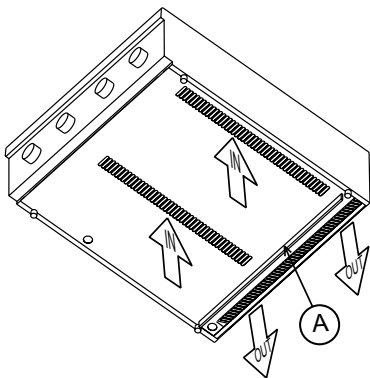
- (Fig.1A) Afmonter apparaternes betjeningspaneler ved at fjerne de 4 fastgørelsesskruer.
- (Fig.1B) Fjern skruen tættest på betjeningspanelet fra de sider, der skal sættes sammen.
- (Fig.1D) Anbring apparaterne ved siden af hinanden, og anbring dem i den ønskede højde ved at dreje på nivelleringsfødderne.
- (Fig.1F) Gå om bag ved apparatet, og sæt den medfølgende samlingsplade ind i siden af bagbeklædningen. Sæt pladen fast med de to medfølgende M5 skruer.
- (Fig.C) En af de to plader inde i apparatet drejes 180°.
- (Fig.E) Saml apparaternes forsider, og skru den medfølgende TE M5x40 skruer i inde fra betjeningspanelet og ind i gennem det modsatte hul.

NOTE: For enkeltstående apparater og for apparater, der er installeret for enden af en række, (hvor der ikke er brugt samlingsplader), indsættes den medfølgende prop "T" i hullerne på sidepanelet (Fig1G). Luk proppen med de medfølgende skruer.

3.3 MONTERING AF KOGESEKTION PÅ BASE, OVN, UNDERSTEL ELLER SOM BRO

Følg vejledningen, der leveres sammen med det valgte tilbehør.

BEMÆRK! Kogesektionen med induktion kan ikke monteres på en hygiejnesokkel, fordi det ville umuliggøre afkølingen af komponenterne med deraf følgende dårlig funktion. I tilfælde af montering på et bord skal der påsættes en skilleliste (A) for at adskille det indgående (IN) og udgående (OUT) flow af køleluft. Listen skal lukke for mellemrummet mellem bunden og bordet.



3.4 FORSEGLING AF ÅBNINGER MELLEML APPARATER

Følg den vejledning, der følger med tætningsmidlet.

4. TILSLUTNINGER

4.1. ELEKTRISKE APPARATER

4.1.1. ELTILSLUTNING (Fig. 2A - Tab. A)

VIGTIGT! Før tilslutningen foretages, skal det kontrolleres, at netspændingen og -frekvensen svarer til angivelserne på typepladen.

- Der fås adgang til klemkassen gennem betjeningspanelet ved at skrue fastgørelsesskruerne løs (fig. 2A 1-2).
- Slut tilgangskablet til klemkassen som angivet på det medfølgende eldiagram.
- Fastgør tilgangskablet med kabelklemmen.

VIGTIGT! Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader, der opstår pga. manglende overholdelse af sikkerhedsmæssige regler.

4.1.2. TILGANGSKABEL

Medmindre andet er anført, leveres vores apparater uden tilgangskabel. Installatøren skal anvende et fleksibelt kabel med en isolering, der mindst svarer til gummiisoleret H05RN-F. Den del af kablet, der befinder sig uden for apparatet, skal beskyttes af et rør af metal eller hård plast.

4.1.3. SIKKERHEDSAFBRYDER

Installer en sikkerhedsafbryder mellem apparatet og stikkontakten. Kontaktåbningen og den maksimale lækstrøm skal være i overensstemmelse med lokalt gældende regler.

4.2. TILSLUTNING TIL JORD OG ÆKVIPOTENTIALT PUNKT

Kontroller, at det elektriske anlæg er i overensstemmelse med gældende normer, og at det krævede sikkerhedsudstyr er installeret. Slut apparatet til en jordforbindelse og til et ækvipotentiale punkt ved hjælp af skruen under rammen forrest til højre. Skruen er mærket med symbolet .

VI BRUGSANVISNINGER

1. BRUG AF KOGESEKTION (N9E/N7E)

1.1. INFRARØDE MODELLER

De halvmodulære kogesektioner er udstyret med to kogezoner på 3,4kW. (N9E)/2,2 kW (N7E). De helmodulære kogesektioner er udstyret med fire kogezoner på 3,4kW. (N9E)/2,2 kW (N7E).

Alle kogezonerne er udstyret med en temperaturbegrænser, der afbryder strømforsyningen, når temperaturen når op på den maksimale værdi.

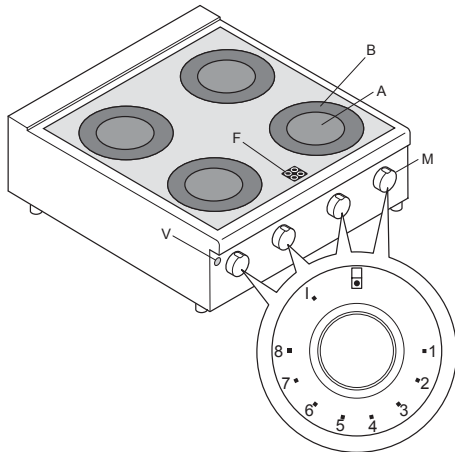
Begrænseren genindstilles automatisk.

Overhold nedenstående regler for en korrekt anvendelse og for at spare på energien:

- Tænd først for kogepladen, når gryden står på den.
- Lad ikke kogepladen være tændt, når der ikke står en gryde på den, eller når gryden er tom.
- Pas på ikke at spilde kolde væsker på de varme plader.

1.1.1 VALG AF KOGEGREJ

- Alle typer kogegrej af metal kan anvendes, hvis de har en glat bund, der ikke ridser den glaskeramiske overflade.
- Kogegrejets bund skal være ren og tør før anvendelsen.
- Diameteren af kogegrejets bund skal svare til kogezoneens diameter. Den optimale bundtykkelse af kogegrej af rustfrit stål er 4 - 6 mm.
- Kogegrejets bund skal være helt plan for at opnå en bedre energioverføring.



Tænding

- Tænd på afbryderen, der er installeret mellem apparatet og stikkontakten.
- For at tænde for en kogeplade i kogezone "A" skal betjeningsknappen "M" drejes til den ønskede effekt. Betjeningsknappen har følgende indstillinger:
 - "0": Kogezone A-B slukket
 - "1"... "5": Mindste effekt
 - "6"... "8": Middeffekt
 - "9": Maksimal effekt
- Den grønne kontrollampe "V" angiver, at der er tændt for apparatet.
- For at aktivere begge de koncentriske ringe i kogezone "A" og "B" samtidigt skal betjeningsknappen først skal drejes helt til position "6" og herefter tilbage til den ønskede effekt.
- For at vende tilbage til kun én varmezone (midterringen A) skal knappen først drejes til position "0" og derefter til den ønskede indstilling.
- Når temperaturen i kogezone når over 50° C, tænder den tilhørende, røde kontrollampe "F". Lampen slukker først, når kogezoneens temperatur falder til under 50° C.

Slukning

- Drej betjeningsknappen "M" til position "0".

1.2. MODELLER MED INDUKTION

Induktionskomfuret er udstyret med 2 eller 4 individuelle, runde kogezone, der kan reguleres separat. Den elektriske effekt for hver zone er 5 kW

NOTE: Induktionskogesektionen (i glaskeramik) er klar til brug, og det er ikke nødvendigt at foropvarme den.

1.2.1 VALG AF KOGEGREJ

Induktionskomfuret er udstyret med et pandepåvisningssystem. Når en gryde fjernes fra en aktiveret kogezone, deaktiveres zonen automatisk. Når gryden anbringes på zonen igen, aktiveres zonen.

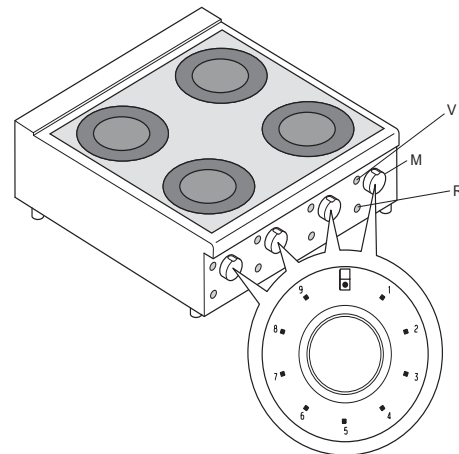
- Det anbefales udelukkende at anvende kogegrej, der er beregnet til tilberedning med induktion, specielt gryder med flerlaget bund.
- Kogegrejets bund skal være lavet af et af følgende materialer: jern, pladejern, emaljeret jern, støbejern, særlige metaller i flere lag.
- Aluminiumsgryder med åben kant og bund af lagdelt metal kan ikke anvendes.
- Kogesektionen virker ikke, hvis følgende uegnede materialer anvendes: Rustfrit chrom-nikkelstål, aluminium, kobber, messing, glas, porcelæn.
- Gryder med en diameter under ca. **12 cm** genkendes ikke af systemet, der derfor ikke aktiveres zonen.
- Det anbefales desuden at anvende gryder med en diameter på HØJST **28 cm** for at opnå en maksimal opvarmningseffekt.
- For ikke at beskadige induktorens funktion **skal der altid anvendes kogegrej med helt flad bund**, da temperaturen ellers ikke overføres korrekt, hvilket kan beskadige apparatet.



- Brug ikke tomme pander eller gryder på apparatet, da de i løbet af kort tid kan blive meget varme.

1.2.3 FUNKTION MED BETJENINGSKNAP

Hver opvarmningszone styres af en betjeningsknapp "M":



- Tænd på afbryderen, der er installeret mellem apparatet og stikkontakten.
- Den pågældende opvarmningszone aktiveres, ved at betjeningsknappen "M" drejes til den ønskede position. Betjeningsknappen har følgende indstillinger:
 - "0": Zonen er slukket.
 - "1"... "4": Mindste effekt
 - "5"... "8": Middeffekt
 - "9": Maksimal effekt

Når der er tændt for afbryderen, og der er anbragt en velegnet gryde på apparatet, lyser den grønne kontrollampe "V" for at angive, at apparatet er i drift. Hvis der ikke befinder sig en gryde på apparatet, eller hvis gryden ikke er velegnet, blinker kontrollampen hvert andet sekund.

Hvis den røde kontrollampe R lyser, angiver den et alvorligt problem i induktionselementet. I dette tilfælde skal der tilkaldes en autoriseret servicetekniker.

1.3. TILBEREDNINGSTIPS

- Der opnås en perfekt ensartet opvarmning, når kogegrejet placeres midt på cirklen.
- Anbring aldrig mere end en gryde på det samme runde område.
- Lad aldrig kogegrej berøre hinanden.
- Induktion har en meget lav inertie ved overføring af elektrisk energi til madvaren: Det betyder, at når energiværdien ændres med betjeningsknappen, sker reaktionen på madvaren øjeblikkelig.
- Opvarmningen sker meget hurtigt: Ved maksimal effekt varmes bunden på tomt kogegrej op til ca. 200 °C.
- Når kogegrejet flyttes omkring på den glaskeramiske kogesektion, medfører det en ujævn varmeoverføring i bunden, så mad sætter sig fast på en del af den: Kogegrejet skal derfor altid forblive midt på kogezone.
- Når olie og fedtstof varmes op, skal det ske under konstant opsyn, da disse madvarer varmer meget hurtigt op og kan brænde.

1.4. SIKKERHEDSREGLER

- **Den varme kogezone må ikke afkøles med vand.** Undgå at fylde gryder op (for eksempel med en vandslange anbragt på siden), mens de står på en varm plade.
- Den glaskeramiske top er 6 mm tyk af hensyn til holdbarheden. Dette gør apparatet velegnet til normal brug i professionelle køkkener. Kogesektionen kan dog blive beskadiget, hvis der for eksempel falder en genstand hårdt ned på den.

BEMÆRK! Vær opmærksom på, hvordan gryderne flyttes rundt. Eventuelle stød kan beskadige den glaskeramiske overflade.

- Der må ikke tændes for induktionskomfuret, hvis den glaskeramiske overflade knækker eller revner. Det kan være farligt.
- På grund af varmeoverføringen fra kogegrejet til den glaskeramiske overflade bliver kogezone meget varm efter hver tilberedning og må ikke berøres (risiko for forbrændinger).
- Tomme gryder må kun opvarmes under overvågning pga. fare i tilfælde af overopvarmning.
- Anbring ikke papir, pap, klude osv. mellem gryden og kogezone, da det kan forårsage brand.
- Da varme overføres hurtigt og uregelmæssigt i metalgenstande, må der ikke anbringes andre genstande end kogegrej på kogesektionen. Den stærke opvarmning af sådanne genstande kan give personalet forbrændinger.
- Anbring ikke mad i dåser, alufolie, bestik eller andre metalgenstande på kogezone.
- Hvis der anvendes en stænkskærm under tilberedningen, må den ikke have en overflade af metal.
- Når apparatet er i brug kan genstande af metal (ringe, ure osv.), som brugeren bærer, blive meget varme, hvis de kommer i nærheden af apparatets overflade.
- Brugere med pacemaker bør spørge deres læge, om det er sikkert for dem at bruge denne type komfurer.
- Kreditkort, telefonkort, magnetbånd og andre genstande,

der reagerer på magnetfelter, må ikke anbringes på den glaskeramiske overflade.

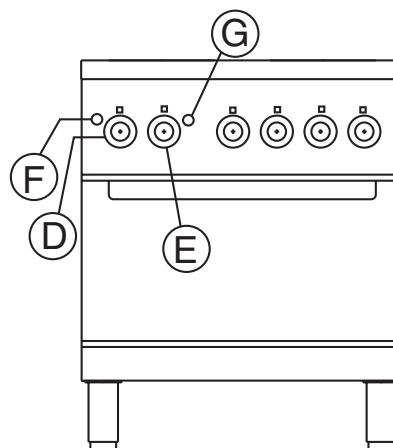
- Induktionskomfuret er udstyret med en indvendig ventileret afkøling. Åbninger til indsugning og udstødning af luften må ikke blokeres, da dette vil medføre, at apparatet beskadiges pga. overdreven opvarmning.
- Komfuret må ikke rengøres med vandstråler.
- Reparationer må udelukkende udføres af personale, der er uddannet af producenten.
- Sørg for, at gryder ikke berører hinanden, og at der altid er en vis afstand mellem dem.

2. BRUG AF DEN ELEKTRISKE OVN

Varmelegemernes funktion styres af en vælgerknap "D" med fire indstillinger, mens ovntemperaturen kontrolleres af termostaten "E".

Drejknappen gør det muligt at vælge den type opvarmning, der er bedst egnet, ved at tænde for varmelementerne på en passende måde:

- OFF
- 1 Apparat under spænding
- Over- og undervarme
- ▬ Overvarme
- ▬ Undervarme



Bemærk! Al tilberedning i ovn skal foregå med lukket ovndør.

2.1. IGANGSÆTNING AF OVNE

Drej knappen "D" til den ønskede indstilling. Den grønne kontrollampe "F" angiver, at der er tændt for apparatet.

Drej termostatknappen "E" til den ønskede tilberedningstemperatur mellem 140 og 320°C. Den gule kontrollampe "G" tænder for at angive, at varmelegemerne er i funktion; Lampen slukker, når den indstillede temperatur er nået.

2.2. SLUKNING

Drej knapperne til "0". Sluk for den afbryder, der er installeret mellem apparatet og stikkontakten.

VII RENGØRING

ADVARSEL!

Før der udføres en hvilken som helst form for rengøring skal apparatet kobles fra strømforsyningen. Brug ikke brandfarlige midler til rengøring af apparaterne, og efterlad ikke beholdere med disse midler i nærheden af apparaterne.

1. UDVENDIGE DELE

OVERFLADER I BØRSTET STÅL (hver dag)

- Rengør alle overflader af stål: Snavs fjernes let, hvis det fjernes med det samme.
- Fjern snavs, fedtstoffer og madrester fra afkølede overflader af stål med sæbevand med eller uden rengøringsmiddel og en klud eller svamp. Skyl, og tør grundigt efter.
- Hvis snavs, fedtstoffer og madrester er tørret ind, skal kluden/svampen gnides i satineringsretningen, og der skal skylles ofte: Gnidning med runde bevægelser og resterne af snavs på kluden/svampen kan ødelægge stålets børstede overflade.
- Genstande af jern kan ødelægge eller beskadige stål: Ødelagte overflader bliver nemt snavsede og kan blive udsat for rust.
- Reparer eventuelt den ødelagte overflade.

OVERFLADER MØRKNET AF VARME (når det er nødvendigt)

Udsættelse for høje temperaturer kan føre til dannelse af mørke ringe. De udgør på ingen måde en skade, og de kan let fjernes ved at følge vejledningen i ovenstående afsnit.

2. ANDRE OVERFLADER

GLASKERAMISKE MATERIALER

- Den glaskeramiske flade rengøres med stykke køkkenrulle dyppet i et rengøringsmiddel, der er specielt beregnet til glas. Skyl fladen, og tør den efter med en ren og tør klud.
- Rengør ikke overfladen, mens den er varm.

Infrarøde apparater:

Rens fladen med den medfølgende skraber.

- Dele af plast og stænk af madrester med højt sukkerindhold skal straks fjernes fra kogezone med en skraber med skarpt blad, da den høje temperatur kan få dem til at smelte, så den glaskeramiske overflade ødelægges.

Induktionsapparater

- Stykker af alufolie skal straks fjernes fra kogezone med en skraber med skarpt blad, da alufolie kan ødelægge induktionselementet.

3. FILTRE

LUFTFILTRE

For at undgå at ødelægge eller beskadige apparatet **skal filteret kontrolleres og renses mindst én gang om måneden**. Dette indgreb skal altid udføres af en autoriseret tekniker (filteret befinder sig inde i apparatet).

Rengøring: Filteret trækkes ud og rystes hårdt for at fjerne støvet. Hvis filteret er fedtet, skal det vaskes med et affedtende rengøringsmiddel, skylles og tørres. Herefter sættes det tilbage på plads. Det anbefales at udskifte filteret hver tredje måned, hvis det er beskadiget.

4. LÆNGEREVARENDE UVIRKSOMHED

Når apparatet ikke skal anvendes i længere tid, skal følgende forholdsregler overholdes:

- Luk for alle haner eller hovedafbrydere mellem apparatet og stikkontakten.
- Gnid alle rustfrie stålflader grundigt med en klud, der er fugtet med vaselineolie, indtil alle overflader er dækket af et beskyttende lag.
- Udluft lokalerne jævnligt.
- Kontroller apparatet, før det tages i anvendelse igen.
- Lad elektrisk drevne apparater fungere ved minimal effekt i mindst 45 minutter for at undgå, at den ophobede fugt evaporerer for hurtigt, så elementet ødelægges.

5. INDVENDIGE DELE (hver 6. måned)

VIGTIGT! Indgrebene må udelukkende udføres af specialteknikere.

- Kontroller de indvendige deles tilstand.
- Fjern eventuelle aflejringer af snavs inde i apparatet.
- Undersøg og rengør aftrækssystemet.

NOTE! Under særlige forhold (f.eks. **intensiv** brug af apparatet, saltholdige omgivelser osv.) anbefales det at udføre rengøringen oftere end angivet herover.

VIII VEDLIGEHOLDELSE

BEMÆRK: Det anbefales at oprette en serviceaftale.

1. ADVARSLER

Hvis den røde kontrollampe er tændt, og den grønne blinker mellem to længere lysfaser, kræves der først et indgreb fra brugeren og derefter eventuelt en mere dybdegående undersøgelse fra teknisk service i henhold til nedenstående diagram.

Hver kogezone er forsynet med en indvendig anordning til kontrol af temperaturen. Anordningen aktiveres, før der forekommer en eventuel overophedning, så kogezoneeffekt reduceres med 30%. Hvis overophedningen varer ved, bliver kogezone midlertidigt deaktiveret. Afkølingen foregår hurtigere, hvis kogegejet fjernes fra den glaskeramiske kogezone. Det anbefales at deaktivere zonen med betjeningsknappen og vente lidt. Når kogezone er kold, kan der tændes for den igen ved at dreje betjeningsknappen fra "0" til den ønskede indstilling.

2. FORKLARING PÅ ADVARSELSKODE

Antal grønne kontrollamper	ADVARSEL	ÅRSAG	AFHJÆLPNING (BRUGER)	AFHJÆLPNING (TEKNISK SERVICE)
1	For stærk strøm i hardwaren	Kogegejets materiale er uegnet	Brug kogegejet af egnet materiale	-
2	Mangel på strøm til induktionsenheden	Induktionsenheden er ikke sluttet til generatoren	Kobl apparatet fra nettet, og tilkald teknisk service	Slut induktionsenheden korrekt til
3	IGBT temperaturen (effektforstærker) er for høj	Luftfiltrene er snavsede	Kobl apparatet fra nettet, og tilkald teknisk service	Rengør luftfiltrene
		Kølekanalen blokeret		Kontrollér, at hverken ind- eller udgangen for køleluften er blokeret
		Indløb af varm luft gennem køleluftindtagene		Kontrollér køleluftens forløb
		Køleventilatoren blokeret eller defekt		Rengør eller udskift køleventilatoren
Temperaturføleren på effektforstærkeren er defekt	Udskift temperaturføleren			
4	Induktionsenhedens temperatur er for høj eller for lav	Kogegejet er tomt	Fjern kogegejet, og vent, til kogezone er afkølet	-
		Temperaturføleren på induktionsenheden er defekt	-	Udskift temperaturføleren på induktionsenheden
5	Afbrydelse på betjeningsinterfacet	Betjeningsinterfacet defekt	Kobl apparatet fra nettet, og tilkald teknisk service	Kontrollér, eller udskift betjeningsinterfacet
6	Elektronikeffektens temperatur er for høj eller for lav	Luftfiltrene er snavsede	Kobl apparatet fra nettet, og tilkald teknisk service	Rengør luftfiltrene
		Kølekanalen blokeret		Kontrollér, at hverken ind- eller udgangen for køleluften er blokeret
		Indløb af varm luft gennem køleluftindtagene		Kontrollér køleluftens forløb
		Køleventilatoren blokeret eller defekt		Rengør eller udskift køleventilatoren
Temperaturføler for elektronikeffekten	Udskift temperaturføleren			
7	Temperaturføler for kogezone	Temperaturføleren for kogezone er defekt	Kobl apparatet fra nettet, og tilkald teknisk service	Kontrollér eller udskift temperaturføleren på induktionsenheden
8	Fejl i netfaseme	Manglende fase eller faserne ikke synkroniserede	Kobl apparatet fra nettet, og tilkald teknisk service	Kontrollér hovedstrømforsyningen
9	Ekstern temperatur	Temperaturen er for høj/for lav, føleren er defekt	Kobl apparatet fra nettet, og tilkald teknisk service	Kontrollér/udskift føleren
10	Kommunikationsfej	Fejl på linjen LIN eller CAN-Bus	Kobl apparatet fra nettet, og tilkald teknisk service	Kontrollér de interne forbindelser
		Afbrydelse mellem generator og betjeningsknapper		
11	Opstartsfej	Fejl ved hardwarens opstart	Kobl apparatet fra nettet, og tilkald teknisk service	Afvent, at generatoren nulstilles efter 30 sekunder
12	Fejl i strømforsyningen	Fejl i målingen af strømforsyningen	Kobl apparatet fra nettet, og tilkald teknisk service	Kontrollér hovedstrømforsyningen
13	Fejl i netspændingen	Netspændingen er for høj eller for lav	Kobl apparatet fra nettet, og tilkald teknisk service	Kontrollér hovedstrømforsyningen
14	Spændingsfej i en fase	Spændingen i en fase er for høj eller for lav	Kobl apparatet fra nettet, og tilkald teknisk service	Kontrollér hovedstrømforsyningen
15	Beskyttelsesmekanisme for tomt kogegejet	Fejl i strømforsyningen	Kobl apparatet fra nettet, og tilkald teknisk service	Sluk for apparatet, vent nogle sekunder, og tænd for apparatet igen
		Tomt kogegejet		Sluk for apparatet, fjern kogegejet, og vent, til kogezone er helt afkølet
		Fejlfunktion i spoleføleren		Udskift føleren

3. INEFFEKTIVITET UNDER TILBEREDNINGEN

INEFFEKTIVITET	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Utilstrækkelig opvarmning af kogezone	Kogegejets materiale er uegnet	Brug kogegejet af egnet materiale
	Der mangler en netfase	Kontrollér tilslutningen til nettet
Kontinuerlig opvarmning af kogezone ved maksimumeffekt	Defekt betjeningsinterface	Kontrollér, eller udskift betjeningsinterfacet
En tom kogezone starter	Defekt føler for tilstedeværelse af kogegejet	Reparér eller udskift generatoren
Små metalgenstande bliver opvarmet	Defekt føler for tilstedeværelse af kogegejet	Reparér eller udskift generatoren
Ingen opvarmning af kogezone	Kogegejets bunddiameter er under 12 cm	Brug kogegejet med egnede mål
	Manglende fase	Kontrollér tilslutningen til nettet
Apparatet reagerer ikke	Hovedsikringen er gået	Kontrollér tilslutningen til nettet
	Defekt forsyningslinje	
Sikringerne går, når man tænder for apparatet	Kortslutning i generatoren	Reparér eller udskift generatoren
Manglende opvarmning af en enkelt	Defekt generator	Reparér eller udskift generatoren