Betjeningsvejledning

Kogebord model CtIS



Jøni A/S - C.F. Tietgens Boulevard 28 - DK-5220 Odense SØ
+45 6597 4815 joeni@joeni.dk

Indholdsfortegnelse

Generelt **3**
- Forord 3
- Producent 3
- Overensstemmelseserklæringer 3
- Beskrivelse 3
  - Støj 4
  - Symbolforklaring 4
- Tilsigtet brug 6

Montage **7**
- Tegninger og diagrammer 7
- Generelt 7
  - Kontrol ved modtagelse 7
- Håndtering 7
- Krav til tilslutninger 8
  - Tilslutning af el 8
  - Potentialudligning 8
  - Jordforbindelse 8
  - Beskyttelse mod fejl 8
- Installationskrav 9
- Tilslutning, justering og kontrol 10
  - Tilslutning af el 10
  - Tænd og sluk af apparatet 10
  - Justering 10
  - Kontrol 11
- Skrotning 12

Betjening **13**
- Tænd og sluk af apparatet 14
- Varmeregulering 14
- Den glaskeramiske plade 18
- Placering af kogegrej 18
- Valg og brug af kogegrej til induktion 21
- Ekstraudstyr 21
  - Højderegulering 21
  - Sidehylde 22
- Rengøring 22
  - Rengøring af glaspladen 22
  - Adgang til luftfiltre for induktionskogeborde 23

Vedligehold, fejlfinding og reparation **25**
- Vedligehold 25
  - Årligt eftersyn 25
  - Inspektion af elektriske forbindelser 25
  - Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet 26
  - Kontrol af skilte 27
  - Inspektion af det hydrauliske system til højderegulering 27

10000046593-UMA-000-01

Fejlfinding 28
Fejlfinding på induktionsenheden 28
Fejlfinding højdejustering 29
Reparation 30
Udskiftning af folietastatur og skilte 30
Åbning af apparatet 30
Udskiftning af generator 31
Ventilator 32
LIN/BUS system 33
Termostater 34
Udskiftning af glasplade 34
Udskiftning af højderegulerbare ben 36
Udskiftning af kontrolboks 38

Logbog over kontrol af intern beskyttelsesleder 40

Bilag: Splittegninger

Bilag: El-diagram

Bilag: Tekniske data

Bilag: Overensstemmelseserklæring

Bilag: Typeskilt

10000046593-UMA-000-01

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 dit 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

CtIS 4 og CtIS 5

Kogebord med induktions-zoner under en glaskeramisk overplade.

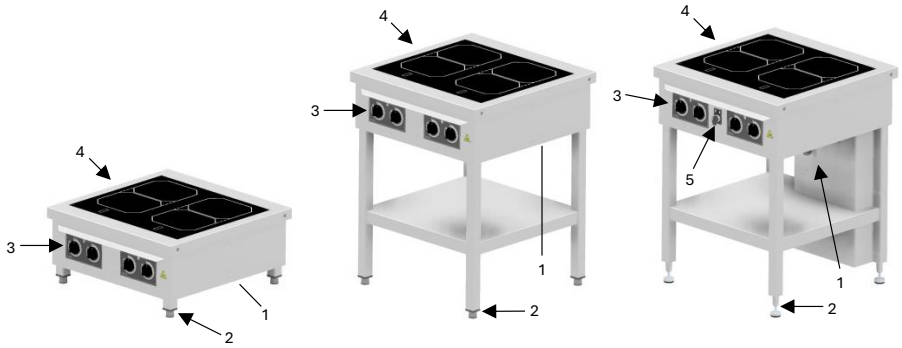


Fig. 0-1 Eksempel på CtIS4 -300, stand, Vari

Fig. 0-2 Eksempel på CtIS5 - 300, stand, Vari

1) Forsyningsadskiller
2) Stilleskrue
3) Varmereguleringsknapper
4) Glaskeramiske plade
5) Højdejusteringsknap

Støj

Støjniveauet for apparatet ligger under 60dB(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. 0-3 Udvis ekstra forsigtighed

Læs brugsanvisningen
Læs brugsanvisningen inden apparatet tages i brug.



Fig. 0-4 Læs brugsanvisning

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



Fig. 0-5

Potentialudligning
Findes nær klemmer hvor potentialudligning skal tilsluttes.



Fig. 0-6 Potentialudligning

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

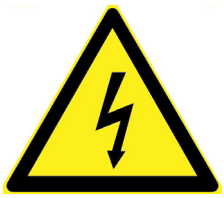


Fig. 0-7 Farlig elektrisk spænding

Tilsigtet brug

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

⚠ ADVARSEL!

Dette apparat er ikke beregnet til installation i boliger og vil ikke garantere tilstrækkelig beskyttelse i forhold til radiomodtagelse i sådanne lokationer.

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

EMC

Dette apparat overholder kravene for erhverv og let-industri, når det er installeret og vedligeholdt af en professionel.

Den professionelle installatør skal evaluere EMC forholdene inden installationen, hvis apparatet installeres indenfor en afstand af 30m fra boliger.

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 du kontakte din forhandler.

Håndtering

⚠ **ADVARSEL!**

Tyngdepunktet ligger højt.

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.

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 med tilledning, skal der anvendes oliebestandig fleksibel kappeledning, som type H05RN-F (IEC 57 kode 60245).

⚠ 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.

Potentialudligning

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. 0-8 Potentialudligning

For placering se ’ Kontrol af skilte’ side 27.

Jordforbindelse

⚠ FARE!

Hvis en beskyttelsesleder afbrydes, bliver apparatets stel spændingsførende.

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

Beskyttelse mod fejl

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 (RCD) 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.

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.

Ved kogeborde med højderegulerbart stativ, skal der holdes et frit område på mindst 50 mm 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 skal være konstrueret til at bære den samlede vægt af apparat og mad.

For apparatets vægt se tekniske data.

Fremføring af forsyning

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

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 angivet på el-diagrammet eller i teknisk data.

BEMÆRK!

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

Se el-diagrammet for yderligere information.

Tilslutning til forsyningsadskiller

Tilspændingsmoment på forsyningsadskiller fabrikat Lovato:

Størrelse	40A	63A
Moment	1,8Nm	1,8Nm

Tænd og sluk af apparatet

For at tænde apparatet drejes forsyningsadskilleren til ”I On”.

For at slukke apparatet drejes forsyningsadskilleren til ”O Off”. Det er ikke tilstrækkeligt at dreje betjeningsgrebene til position ”0” under service eller lignende arbejde.



Fig. 0-9 Tændt



Fig. 0-10 Slukket

Justering

Justering og nivellering af kogeborde uden hæve-/sænkefunktion

Ved installation skal apparatet justeres til den ønskede højde og nivelleres ved hjælp af de justerbare fødder.

Modeller med faste ben har et justeringsinterval fra 850 mm til 900 mm.

Bordmodellerne har et justeringsinterval fra 300 mm og 350 mm.

Drej fødderne med uret for at øge højden og mod uret for at reducere den. Kontroller, at apparatet er i vater efter justering til den ønskede højde.

Justering og nivellering af kogeborde med hæve-/sænke funktion

Såfremt apparatet er forsynet med elektrisk højderegulering, foretages følgende trin.

1) Nivellere apparatet ved at justere højden at fødderne.
2) Sørg for at efterspænde møtrikken på føddernes gevindstænger.
3) Kontroller apparatets højdereguleringsfunktion ved at dreje på grebet (se Fig. 0-11 Betjeningspanel for højderegulering). Apparatet bevæger sig op, når grebet drejes imod urets retning, og ned når grebet drejes med urets retning. Apparatet skal stoppe i øverste og nederste stilling, samt når tasterne slippes.
4) Intervallet apparatet kan reguleres mellem er fra 800 mm til 1000 mm.

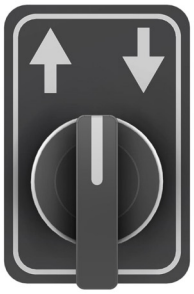


Fig. 0-11 Betjeningspanel for højderegulering

BEMÆRK!

Apparatet bevæger sig hurtigere op end ned.
Fuld slaglængde tager ca. 15 sekunder op og ca. 22 sekunder ned.

Kontrol

Efter tilslutning af apparatet, gennemføres følgende funktionstest:

Nedenstående procedure gentages for alle kogezoner på apparatet.

1) Fjern evt. kogegrej fra kogezonen.
2) Sæt alle betjeningsknapper i stilling “0”.
3) Tænd for kogezonen på et vilkårligt trin.
4) Den røde indikator (vist i glasset under kogezonen), viser kortvarigt det trin som er valgt.
5) Efter kort tid vil indikatoren vise at der mangler en gryde på kogezonen U.
6) Fyld vand i en gryde med en diameter på minimum 12 cm og sæt denne på den tændte kogezone.
7) Den røde driftslampe skal nu kontinuerligt vise det trin som var valgt på betjeningsknappen.
8) Vælg den maksimale effekt.
9) Efter få minutter starter en lille ventilator og efter yderligere få minutter starter en større ventilator.

Ved fejl, læs mere under kapitel Fejlfinding

Når apparatet er monteret, funktionstestet og denne betjeningsvejledning er læst, skal apparatet rengøres som beskrevet i afsnittet ” Rengøring” s. 22, inden apparatet tages i brug.

Skrotning

Skrotning



Produkter, der er mærket med den overkrydsede skraldespand, er elektrisk og elektronisk udstyr.

Den overkrydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes som usorteret affald, men skal indsamles særskilt.

Brugere skal afmontere de elektriske komponenter og benytte de nationale regler for indsamling af elektrisk og elektronisk affald, for at mindske den miljømæssige belastning i forbindelse med bortskaffelse af affaldet.

Den glaskeramiske overplade på kogebordet 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

10000046593-UMA-000-01

⚠ FARE!

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

⚠ ADVARSEL!

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

⚠ ADVARSEL!

Apparatet må ikke anvendes når filter ikke er på plads.

⚠ ADVARSEL!

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

⚠ FORSIGTIG!

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

⚠ FORSIGTIG!

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

⚠ FORSIGTIG!

Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.

⚠ FORSIGTIG!

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

⚠ 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 i dette tilfælde 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.

BEMÆRK!

Placer aldrig metalgenstande som køkkenredskaber, knive eller lignende på glaspladen, idet disse kan opvarmes.

BEMÆRK!

Brugen af kogegrej til friturestegning kan beskadige spolerne under glas pladen.

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 serienummer altid angives. Dette nummer findes på typeskiltet.

Tænd og sluk af apparatet

Tænd og sluk af apparatet

For tænd og sluk af apparatet se ” Tænd og sluk af apparatet” s. 10.

Varmeregulering

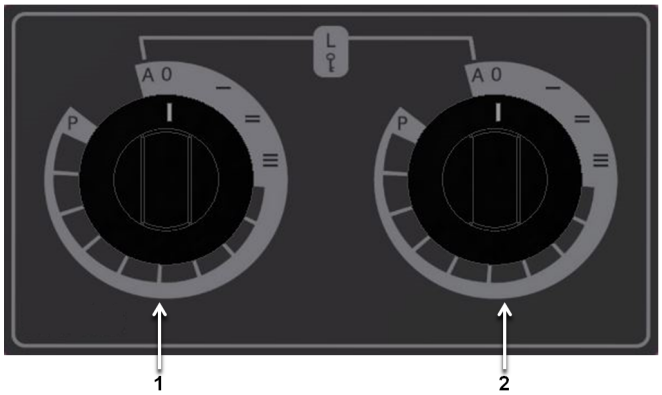


Fig. 0-12 Betjening kogesektion med 2 kogezoner

1 Betjeningsknap til regulering af varmen på sektionens forreste kogezone.

2 Betjeningsknap til regulering af varmen på sektionens bagerste kogezone.

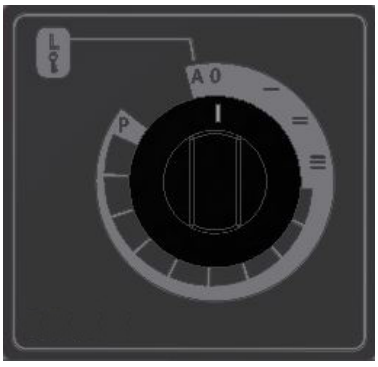


Fig. 0-13 Betjening kogesektion med 1 kogezone

0: Slukket

A: Automatisk opvarmning

P: Boost

L: Børnelås

— : Smelte (Varmeniveau 1)

═ : Varmholdning (Varmeniveau 2)

≡ : Simre (Varmeniveau 3)

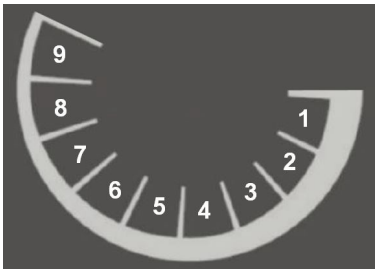


Fig. 0-14 Skalainddeling varmetrin

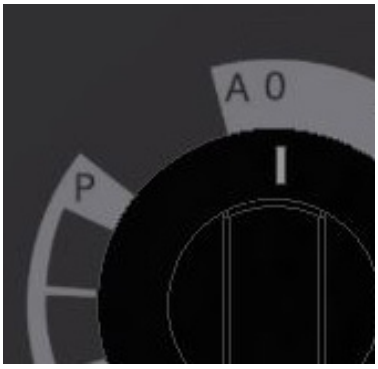


Fig. 0-15 Slukket

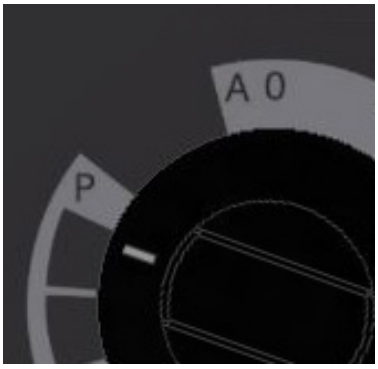


Fig. 0-16 Varmetrin 9

Såfremt kogebordet 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, hvilken indstilling der er valgt som tegn på at der overføres energi til kogegrejet.

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

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

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 eller ved opvarmning af olie, afbrydes energitilførslen øjeblikkeligt. Fjern kogegrejet og afvent afkøling af kogezonen.

Kogezonen 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 til 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 temperatur på ca. 44°C.

Følgende symbol vises i displayet 

Denne funktion anvendes til at smelte indholdet i kogegrejet.

Varmholdning

Hvis betjeningsknappen drejes over på varmeniveau 2, ═, aktiveres “varmholdnings”-funktionen. Ved denne funktion opvarmes og holdes kogegrejets temperaturen på ca. 65°.

Følgende symbol vises i displayet 

Denne funktion anvendes til varmholdning af indholdet i kogegrejet.

Simre

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

Følgende symbol vises i display 

Denne funktion anvendes til når indholdet i kogegrejet skal simre.

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 symboet  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 kogezoner 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 begerste kogezones display vises følgende symbol 

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

Grydegenkendelse

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

Hvis varmetrinnet ændres på betjeningsknappen, viser displayet det valgte varmetrin. Hvis kogegrejet ikke er placeret korrekt eller slet ikke står på kogezonen, vises symbolet  i displayet. Symbolet vises indtil kogegrejet står på kogezonen, eller maksimumstiden på 10 minutter er udløbet.

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

Efter 10 minutter uden genkendt kogegrej vil kogezonen slukke automatisk og den kan kun startes igen efter at betjeningsknappen er drejet om på “0”.

Restvarmeindikator

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

Restvarmen vises i displayet for den pågældende kogezone med symbolet .

Restvarmeindikatoren er aktiv når kogezonens temperatursensor registrerer mere end 60° C på den glaskeramiske plade.

Automatisk sluk

Hvis betjeningsknappen ikke betjenes indenfor et vist tidsrum tid, vil apparatet slukke af sig selv.

På trin 1-5 slukkes efter 12 timer.

På trin 6-8 slukkes efter 4 timer.

På trin 9 slukkes efter 1,5 timer.

Varmeniveau 1, 2 og 3 slukkes efter 4 timer.

Kogezonen startes igen efter “automatisk sluk”, ved at dreje betjeningsknappen om på “0” og derefter det ønskede varmetrin.

Børnelås

For kogesektion med 2 kogezoner 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 kogezoner 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.

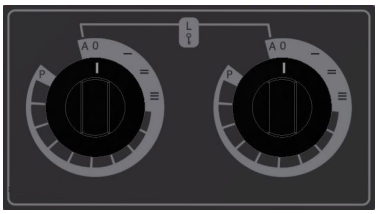


Fig. 0-17 Betjening kogesektion med 2 kogezoner

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.

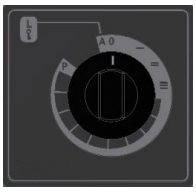


Fig. 0-18 Betjening kogesektion med 1 kogezone

BEMÆRK!

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

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.

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

Varmt kogegrej må aldrig placeres ud over glaspladen, sådan at det kommer til at stå på fugen.

Den maksimal belastning på glaspladen 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, som f.eks. Toprens, 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.

⚠ ADVARSEL!

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

Placering af kogegrej

Spolerne

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

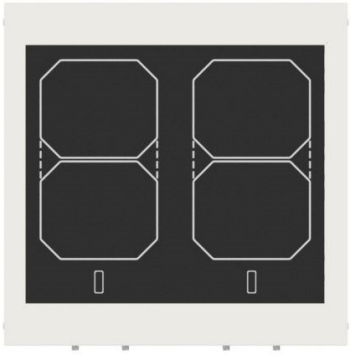


Fig. 0-19 Spolernes placering på CtIS4

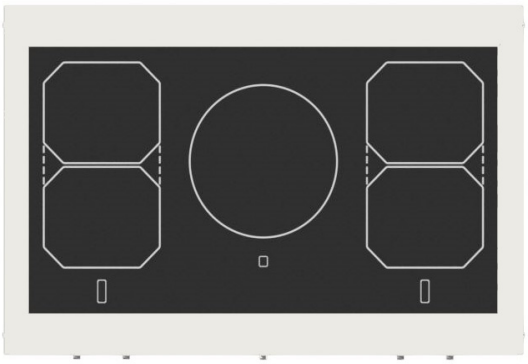


Fig. 0-20 Spolernes placering på CtIS5

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.

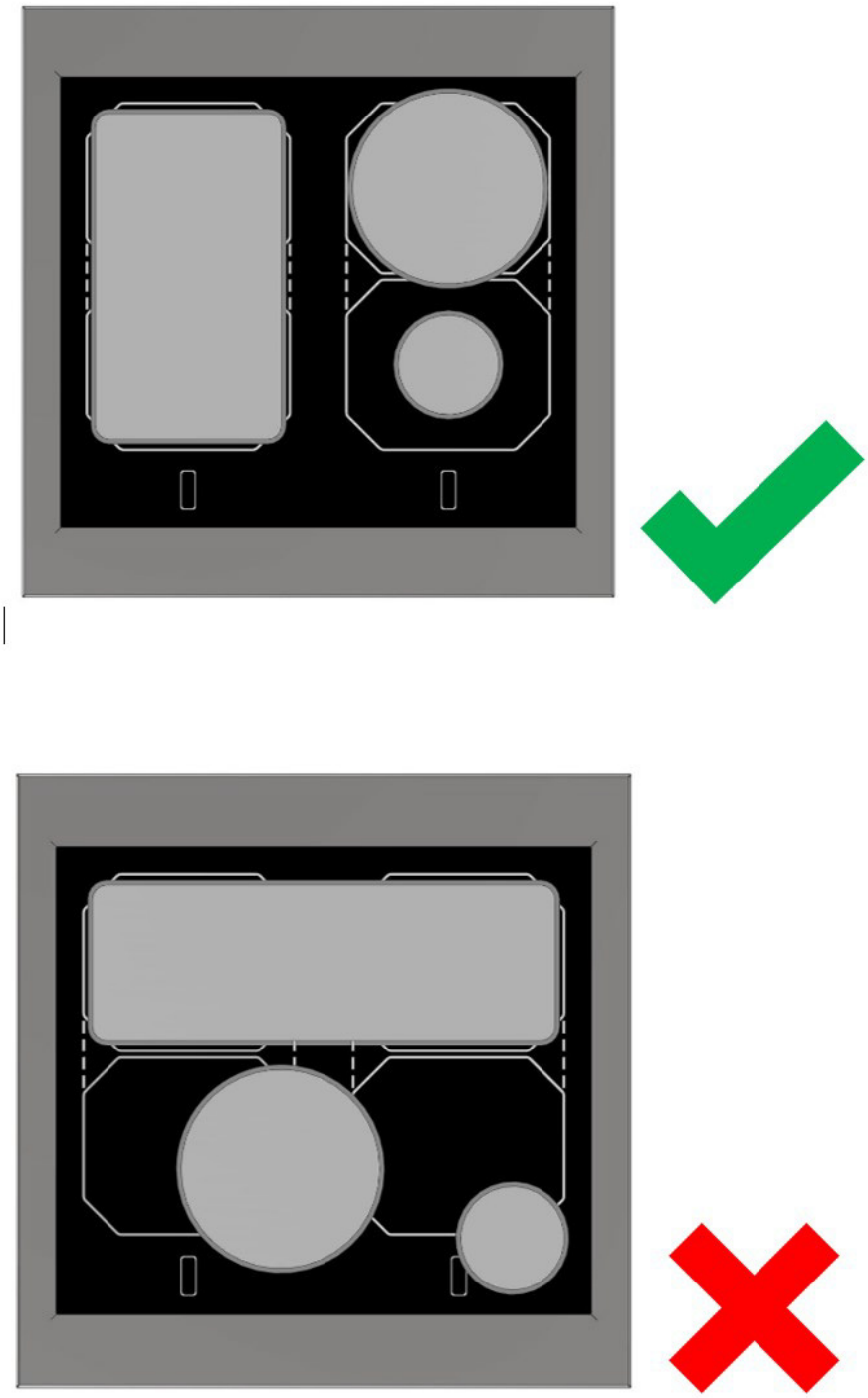


Fig. 0-21 Korrekt placering af kogegrej.

BEMÆRK!

Kogegrej må højest røre hinanden i ét punkt.

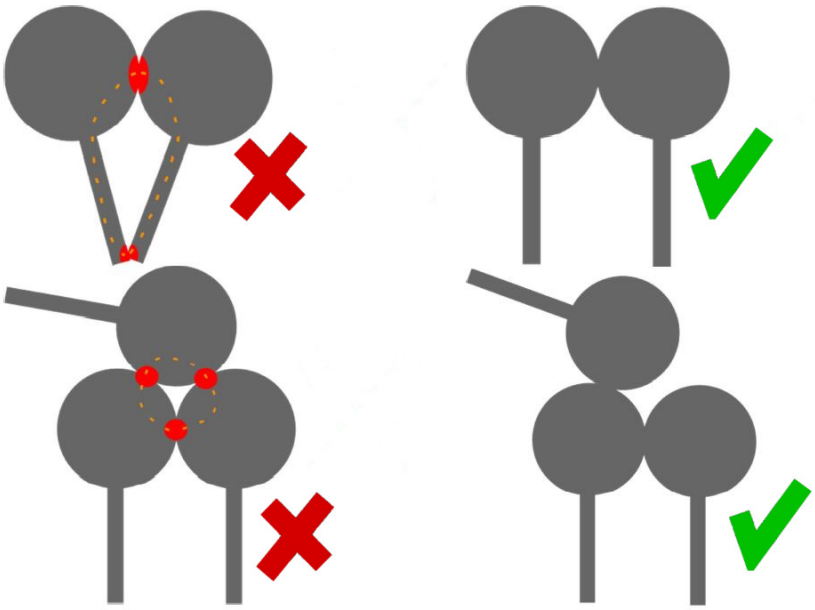


Fig. 0-22

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 18 cm i diameter på runde zoner og 11,5 cm i diameter på rektangulære zoner, for at grydesensoren kan registrere det.

Ekstraudstyr

Højderegulering

⚠ FORSIGTIG!

Før højdereguleringen betjenes, skal det sikres, at der er minimum 50 mm plads rundt om apparatet , og at der ikke kan komme nogen/noget i klemme.

BEMÆRK!

Apparatet bevæger sig hurtigere op end ned.
Fuld slaglængde tager ca. 15 sekunder op og ca. 22 sekunder ned.



Fig. 0-23 Betjeningspanel for højderegulering

Apparatet bevæger sig op når grebet drejes til venstre og ned når grebet drejes til højre.
Apparatet stopper automatisk i øverste og nederste stilling, samt når tasterne slippes.
Apparatet er ikke beregnet for kontinuerlig drift på højderegulering.

Sidehylde

⚠ FORSIGTIG!

Den maksimalt tilladte belastning er 20 kg.



Fig. 0-24

Rengøring

⚠ ADVARSEL!

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

⚠ 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. Betjeningsgreb og lignende skal rengøres med en fugtig klud og rengøringsmiddel. Undgå at der gennem samlinger og ventilationsåbninger kommer vand ind i apparatet.

Rengøring af glaspladen

BEMÆRK!

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

Glaspladen 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 glasplade. Rengøringsmidlet fordeles med et stykke køkkenrulle eller en ren klud.
3) Glaspladen 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 glaspladen en beskyttende overflade og lette rengøringen.

Adgang til luftfiltre for induktionskogeborde

⚠ **ADVARSEL!**

Apparatet må ikke rengøres mens filtre er fjernet, da disse skærmer de elektriske komponenter!

⚠ **FORSIGTIG!**

Apparatet må ikke anvendes når filtre ikke er på plads.

Filteret er placeret oppe under kogebordet som vist på Fig. 0-25 .



Fig. 0-25 Adgang til filter

Herfra kan filtret tages ud ved at trække i filterhåndtag (1) og rengøres (2).
Filtret genmonteres (3) straks efter endt rengøring.

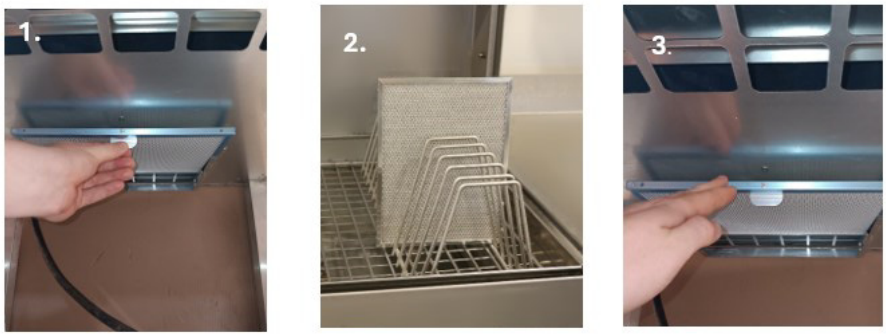


Fig. 0-26 Adgang til filter

BEMÆRK!

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

Vedligehold, fejlfinding og reparation

10000046593-UMA-000-01

⚠ 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.

⚠ ADVARSEL!

For at sikre størst mulig person- og driftsikkerhed 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.

⚠ ADVARSEL!

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

⚠ ADVARSEL!

Kun kvalificerede fagfolk må udføre vedligehold, fejlfinding og reparation.

Vedligehold

Årligt eftersyn

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

Se ‘ Tænd og sluk af apparatet‘, side 10.

- Kontrollér at apparatet står vandret.
- Kontrollér at alle betjeningsanordninger er intakte.
- Kontrollér fedtfiltre. Antallet afhænger af modellen.
- Kontrollér at der ikke er løse komponenter, slitage eller andre forhold, som har indflydelse på apparatets sikkerhedsmæssige tilstand.
- Kontrollér at glaspladen og fugerne er intakte.
- Kontrollér at pakninger på dækplader er intakte.
- Kontrollér at potentialeudligningen er virksom.
- Inspektion af elektriske forbindelser. Se ‘ Inspektion af elektriske forbindelser‘, side 25.
- Kontrollér intern beskyttelsesleder. Se ‘ Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet‘, side 26.
- Kontrol af skilte. Se ‘ Kontrol af skilte‘, side 27.
- Inspektion af det hydrauliske system til højderegulering. Se side 27.

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.

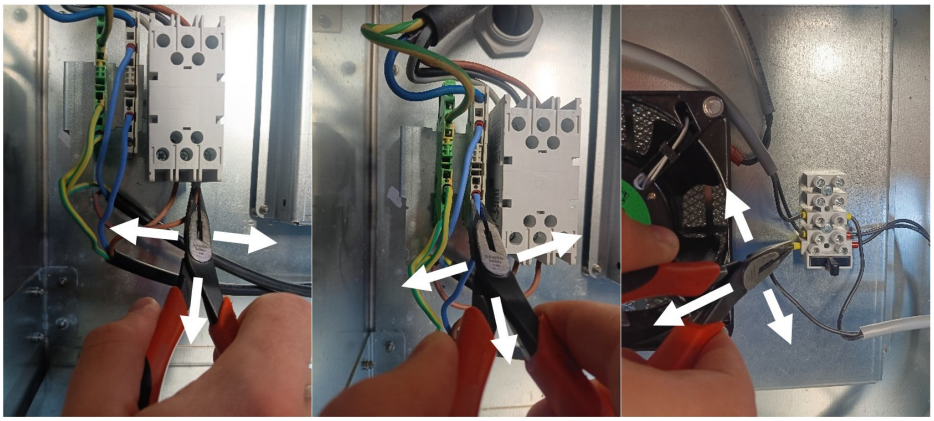


Fig. 0-27

Ledningerne efterspændes.

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 40.

A ←Ω→ B	≤ 500mΩ



Fig. 0-28



Fig. 0-29

Kontrol af skilte

Kontrollér at de viste skilte og deres laminering er intakte.



Fig. 0-30 CtIS 4



Fig. 0-31 CtIS 5

Inspektion af det hydrauliske system til højderegulering

Kontroller at alle slanger ikke har synligt slitage, tegn på aldring eller påvirkning udefra.

Kontroller at der ikke er lækage eller utætheder på cylindere, slanger eller pumpe.

Det foreskrives at alle slanger udskiftet mindst hver 10. år.

Fejlfinding

Fejlfinding på induktionsenheden

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogezonen varmer ikke tilstrækkeligt	Uegnet kogegrej	Anvend egnet kogegrej
Kogezonen varmer konstant med maksimal effekt	Omskifter defekt	Kontroller omskifter og udskift hvis nødvendigt
Tom kogezone tænder	Fejl på gryderegistreringen	Udskift generator
Små genstande af metal, bliver opvarmet	Fejl på gryderegistreringen	Udskift generator
Kogezonen varmer ikke	Kogegrejets diameter er for lille	Anvend egnet kogegrej
	Defekt generator / Fejl på gryderegistreringen	Udskift generator
Apparatet reagerer ikke	Sikring/ defekt tilledning	Kontroller forsyningen
Sikringen udløses når apparatet tændes	Kortslutning i generatoren	Udskift generator
	Andre kortslutninger	Tjek effektkredsen for løse forbindelser
Temperaturen i kabinettet bliver for høj.	Fedtfilteret er tilstoppet	Rens filteret
	Sikringen til ventilatoren er afbrudt	Udskift sikringen
	En termostat er defekt	Udskift termostaten
	Defekt ventilator i kabinettet	Udskift ventilator

Fejlkodeliste i displayet

Fejlkoden aflæses i displayet hvor der skiftevis vises 'E' og fejl koden.

Kode	Fejlbeskrivelse - Kogezone specifikke fejl
E2	Høj temperatur. Nedkøling nødvendig. Se også ovenfor
E3	Uegnet kogegrej
E4	Kogezone ikke genkendt. Konfiguration ikke korrekt
E5	Fejl i EMC-filter. Udskift filter
E6	Fejl på powerboard. Udskift powerboard og/eller strømforsyning
E7	Ukendt fejl. Det er ikke muligt at identificere fejlen.
E8	Fejl i intern ventilator. Udskiftning påkrævet.
E9	Defekt temperatursensor. Udskiftning påkrævet.

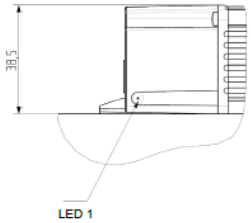
Nulstilling af fejlkoder

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

Fejlfinding højdejustering

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet bevæger sig hverken op eller ned, ved drej på omskifter.	Sikring til styrestrøm er slået fra	Slå sikring til(se apparatets el-diagram).
	Sikringen på transformeren er afbrudt	Udskift sikring(se apparatets el-diagram).
	Motoren er overophedet og den interne termo-sikringen er koblet ud	Termosikringen genindkobler automatisk. Vent på at termo-sikringen afkøles.
	Ledninger til omskifter har løsnet sig	Tilslut ledninger
	Stik til forsyning til pumpe sidder løst	Tilslut stik
	Der er ikke forsyning til apparatet	Tilslut forsyning
		Kontroller sikringen i den faste installation
	Defekt motor	Udskift pumpen
	Defekt kontrolboks	Udskift kontrolboks
	Utæt hydrauliksystem	Kontroller div. slanger og cylindere for lækage
Apparatet kan bevæge sig op men ikke ned, ved drej på omskifter	Defekt omskifter	Udskift omskifter
	Ledning til omskifter har løsnet sig	Tilslut ledning
Apparatet kan bevæge sig ned men ikke op, ved drej på omskifter	Defekt omskifter	Udskift omskifter
	Ledning til omskifter har løsnet sig	Tilslut ledning
Apparatet holder sig ikke i vater	Defekt pumpedel	Kontroller om der er olielækage i pumpen
	Brud på hydraulikslange	Udskift slange

Status og fejlindikationer med lysdioder



Lysdioden på controlleren indikerer følgende:

Angivet kode	Betydning	Afhjælpning
Konstant tændt	Controlleren er tændt og/eller motoren kører	Hvis lysdioden ikke er tændt, tjek forsyningen
Enkelt blink	Kontrolleren er i standby mode	
Konstant blink	Kontrolleren er i reference mode	Drej ”op” eller ”ned” for at lave en referencekørsel. Se ’ Referencekørsel’ side 39. Hold knappen drejet indtil referencekørslen er færdig.
Kort og langt blink, SOSKort-kort-kortLang-lang-langKort-kort-kort	Kontrolleren er i fejl tilstand	Fejlen er ikke identificerbar.Sluk for apparatet på forsyningsadskilleren og vent 30 sekunder og tænd igen.Lav evt. en referencekørsel Se s.39 Referencekørsel

Reparation

Udskiftning af folietastatur og skilte

Fjern det gamle tastatur/skilt med spartel eller lignende.Det er vigtigt at afrense den gamle lim og affedte pladen grundigt. Til afrensningen, der fortrinsvis er mekanisk, kan anvendes Industrirens fra 3M eller citrusolie, der dog kun til dels kan opløse limen. Til affedtning skal bruges isopropylalkohol, aldrig sprit eller acetone, der efterlader rester, når de fordamper. Efter påføring af rensevæske aftørres med nyt rent papir - ikke klude.

Ved montage af det nye tastatur / skilt skal man være opmærksom på at trykke hårdt på hele limfladen for at starte limprocessen, idet limen ligger kapslet i små blærer på folien. Disse blærer brister under tryk og frigiver limen. Der kan med fordel bruges en lille gummirulle til at presse folien godt ned mod underlaget.

Ved folietastaturer skal gennemføringen ved fladkablet fuges med syrefri silikone.

Åbning af apparatet

BEMÆRK!

Vær opmærksom på placering af kabler, strips og ledninger inden afmontering.

⚠ FORSIGTIG!

Overplade med generator og glas er tung!
CtIS4 = ca. 16kg , CtIS5 = ca. 23kg

1) De fire skruer til overpladen skrues ud.
2) Overpladen løftes op enten foran eller bagved. Må kun løftes op til begrænsning af kæden, monteret indvendig i venstre side
3) Støttearmene findes midt i apparatet og placeres indvendigt i hver side af apparatet, samt indvendig i overpladen som anvist på Fig. 0-32
4) Efter endt service, lægges støttearmene tilbage i apparatet og overpladen placeres forsigtigt på sin plads. Kontrollér at ledninger og kabler ikke er i klemme.

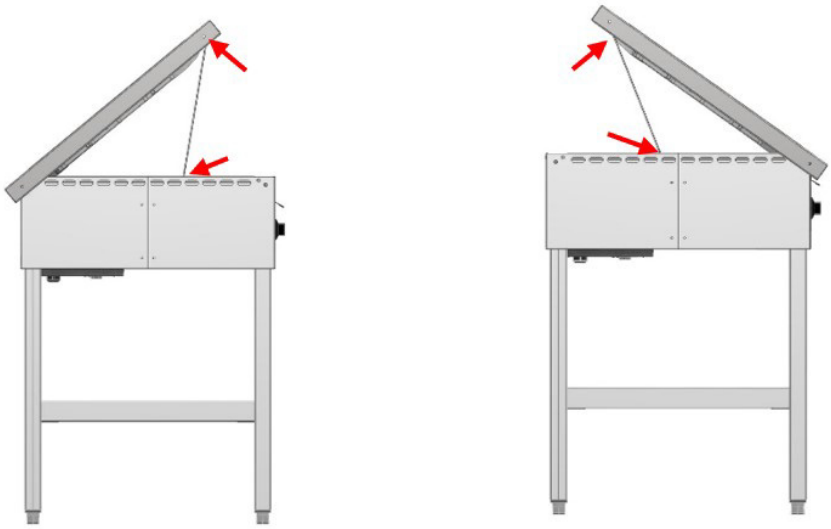


Fig. 0-32 Placering af støttearme

Udskiftning af generator

BEMÆRK!

Vær opmærksom på placering af kabler, strips og ledninger inden afmontering.

⚠ FORSIGTIG!

Generatoren falder ned, hvis denne ikke er understøttet når bladfjedre fjernes. Derfor skal generatoren hele tiden understøttes.
En generator vejer ca. 3 kg.

BEMÆRK!

Hvis en generator skal udskiftes og man har plads til det, kan man med fordel, tippe overpladen over på en ren og glat bordflade, placeret til venstre for apparatet.

1) Fjern strips til kabler og ledninger, på printplader.
2) Afmonter bladfjedre foroven og forneden på generator, se Fig. 0-33
3) Ny generator og nye fjedre monteres forsigtigt og uden at deformere fjedrene. Hvorefter kabler og ledninger monteres med strips.

BEMÆRK!

F på overpladen indikerer fronten. Generatoren skal placeres så PCB vender mod fronten.

4) Kontroller at fjedre, ledninger og kabler sidder som det skal, se Fig. 0-33 Montage af bladfjeder.

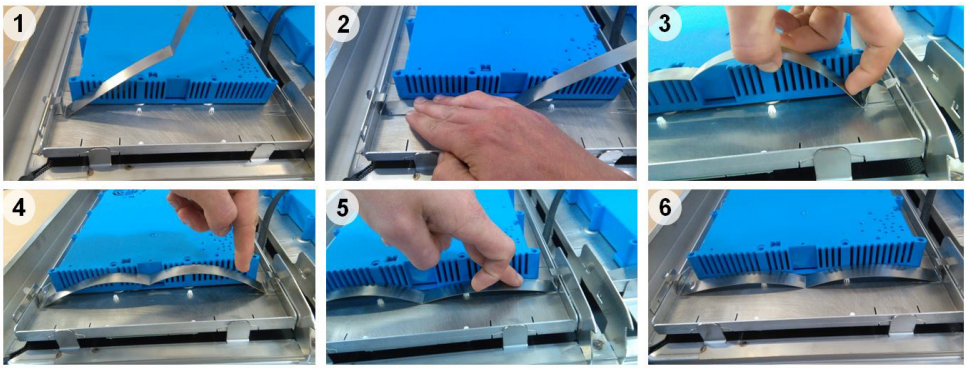


Fig. 0-33 Montage af bladfjeder

Ventilator

I klemmerækken som forsyner ventilatoren sidder en 0,5 A sikring.

Denne sikring kan udskiftet ved at trække holderen ud og fjerne sikringen med fingrene.

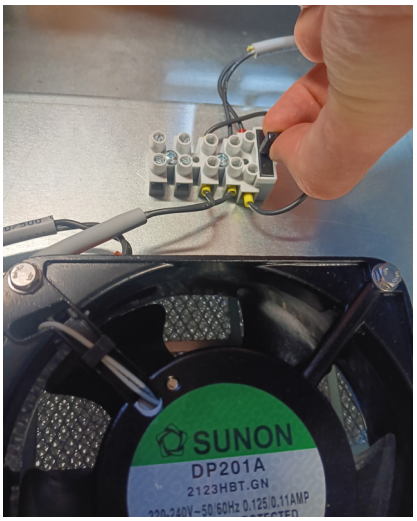


Fig. 0-34 Skift af ventilator sikring

Placer holder med ny sikring tilbage i klemmerækken. Klemmerækken er placeret som vis på Fig. 0-35

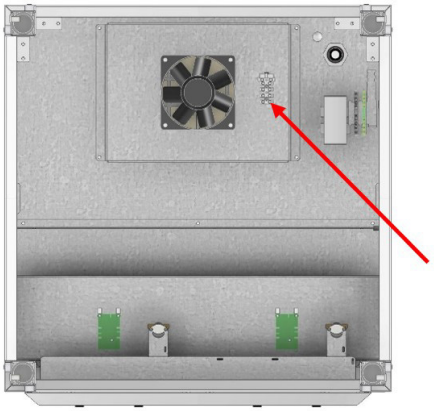


Fig. 0-35 Placering af sikring til ventilator

Ventilatoren kan demonteres ved at fjerne ledningerne og skrue de 4 skruer ud, som vist på Fig. 0-36

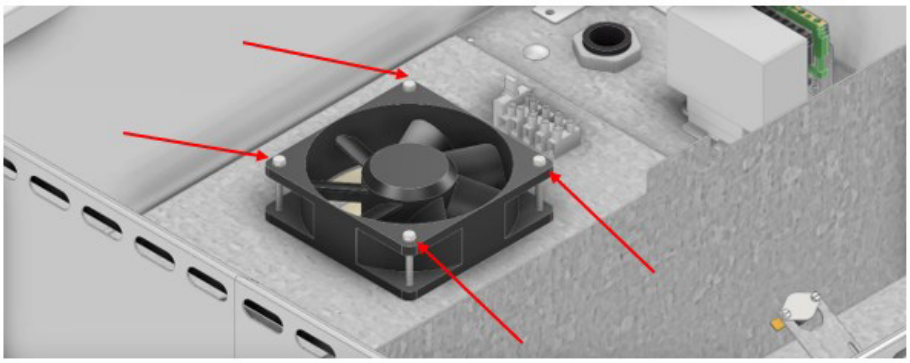


Fig. 0-36 Placering af skruer for fastgørelse af ventilator

LIN/BUS system

LIN/BUS-omskifterne er placeret bag betjeningsknapperne, som vist på Fig. 0-37

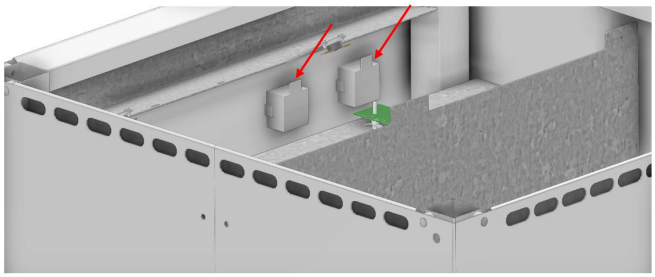


Fig. 0-37 Placering LIN/BUS-omskiftere

LIN/BUS-omskifterne demonteres ved at trække betjeningsknappen af og fjerne de to skruer bagved som vist på Fig. 0-38

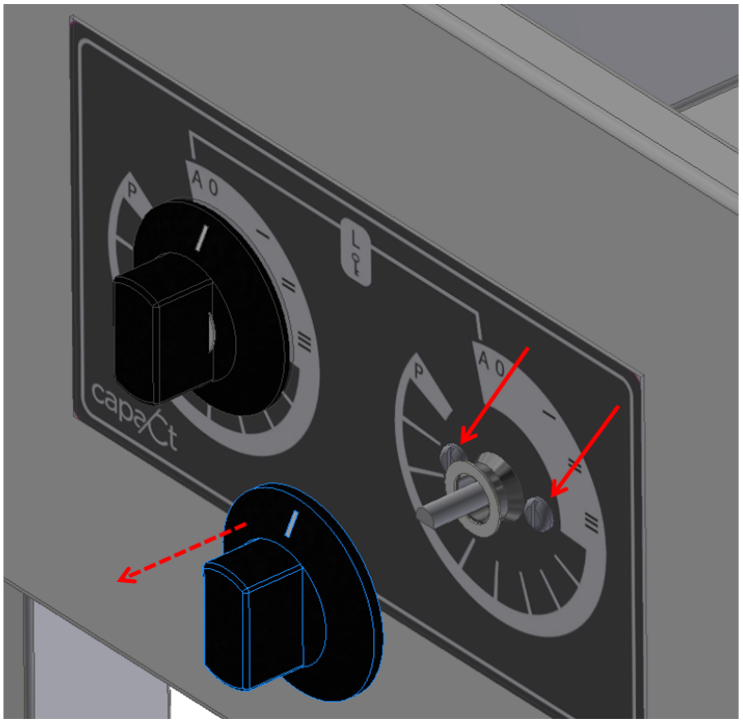


Fig. 0-38 Demontering LIN/BUS-omskifter

Termostater

Termostater kan afmonteres ved at frakoble ledninger og skrue de to skruer ud.

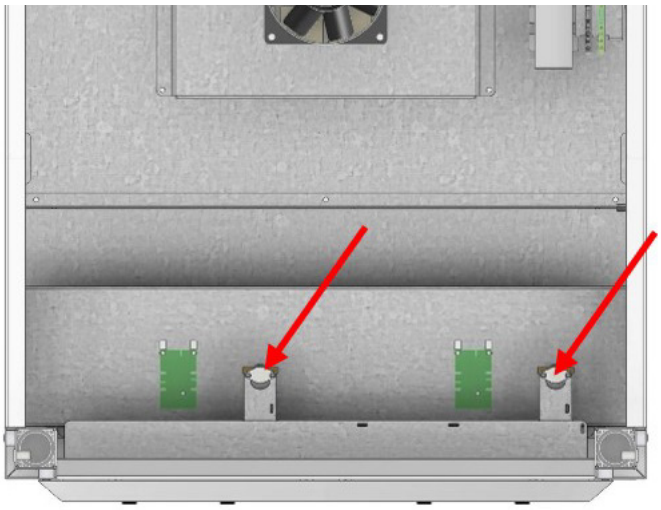


Fig. 0-39 Placering af termostater

Udskiftning af glasplade

BEMÆRK!

Komplet ny overplade med glas kan købes hos fabrikanten.

⚠ 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 ºC

Følgende vejledning skal følges ved udskiftning af glasplade.

1) Den defekte/løsnede glasplade demonteres ved at skære fugen rundt om glaspladen fri med en hobbykniv.
2) Resterende fuge skrabes af med en hobbykniv. Hæftefladerne skal være helt fri for fugemasse.
3) Den eksisterende tape fjernes. Hæftefladerne skal være helt fri for taperester.
4) Kogebordets og glaspladens hæfteflader, renses med en fnugfri papirserviet vædet i 'Pactan- Reiniger'.
5) Når de er helt tørre, påføres '3M VHB tape GPH' og trykkes godt fast, evt. anvend en lille rulle. Se Fig. 0-40
6) 'Pactan Haftreiniger 14' påføres hæftefladerne på glasset samt hæftefladerne på kogebord (ikke på tapen), i et så tyndt lag som muligt med en fnugfri serviet.
7) Lad 'Haftreiniger 14' tørre.
8) Inden folien fjernes fra tapen, lægges glaspladen løst på. Det tjekkes at glaspladens overflade ligger 0,1-1mm under niveauet for kogebordets ramme, så slag og stød fra gryder og andet udstyr mindskes.
9) Løft glasset af og fjern folien på tapen og læg glaspladen forsigtigt på plads. Glasset skal ligge præcist centreret i åbningen, for at glassets afmærkninger passer til spole og display.
   Glasset skal vende så fronten (display anmærkninger i glasset er mod front) vender i samme retning som mærket "F" i holder til generator. Se Fig. 0-41
10) Tryk glasset ned mod tapen ved at trykke direkte ovenpå hvor tapen er. Evt. anvend en lille rulle.
11) Påfør 'PACTAN 6076' på bagsiden af overpladen, i hjørnerne hvor tape og glas er placeret, så utætheder minimeres hvis fugen bliver beskadiget.
12) Påfør 'PACTAN 6076' rundt i fugekanten og glit fugekanten med en fugepind fugtet i sæbevand.
13) Lad fugemassen hærde i 24 timer inden brug. Fuld styrke af fugemassen er opnået efter 5 døgn.
14) Fjern overskydende fugemasse med en hobbykniv.
15) Rens efter med et rensemiddel f.eks. Toprens.



Fig. 0-40 Anvendelse af rulle

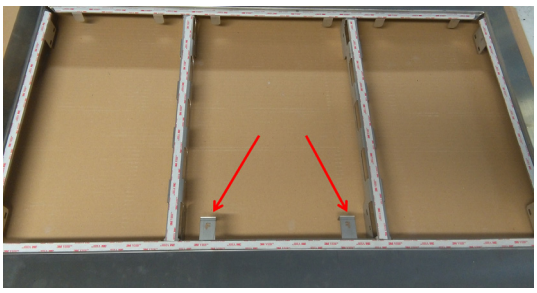


Fig. 0-41 F-mærke

Udskiftning af højderegulerbare ben

⚠ FORSIGTIG!

Apparatet er tungt og skal ved reparation sikres at det står stabilt.
For vægt se tekniske data.

BEMÆRK!

Vær opmærksom på placering af kabler, slanger og strips inden afmontering.

Udskiftning af defekte ben eller slanger

1) Placer kogebordet på et underlag så benene ikke er belastede og der er mindst 40 cm frihøjde under det.
   Tæt på benene må der støttes på underhylden.
   Der kan evt. benyttes en palleløfter eller et sæt skamler eller stole.
2) Frakobl slangen for defekt ben af pumpen.
3) Fjern skruerne, der holder cylinderen, og træk cylinder og slange ud af benet.
4) Træk en ny slange gennem benet og montér den på den nye cylinder. (Er det slangen der var utæt, kan den gamle cylinder stadig bruges.)
   a) Monter slangen ved først at sætte møtrik og siden skærering på slangen. Skub slangens ende så langt ind i cylinderens åbning som muligt og spænd derefter møtrikken til.
5) Fastgør cylinderen i benet med de fire skruer.

BEMÆRK!

OBS. nye cylindere leveres fyldte. Ved genbrug af den gamle cylinder skal denne først fyldes.

6) Fyld slangen med olie fra cylinderen, ved at skubbe stemplet ind til det ca. er 1 cm fra at være helt sammentrykket.

BEMÆRK!

Olien skal opsamles i en beholder og bortskaffes efter national lovgivning.

7) Klip slangen til, så den passer i længden ned til pumpen.
8) Kør bordet i bundstilling. Vær opmærksom på at benene ikke køre med ind når de ikke er belastede.
9) Efterfyld pumpen med ny hydraulikolie.
10) Monter slangen til pumpen.
    a) Monter slangen ved først at sætte møtrik og siden skærering på slangen. Skub slangens ende så langt ind i pumpens åbning som muligt og spænd derefter møtrikken til.
11) Løsn møtrikken lidt, og tryk cylinderen det sidste stykke sammen.

BEMÆRK!

OBS. Der vil komme lidt hydraulikolie ud, som skal opsamles med papir eller klud.

12) Flyt stilleskoen fra den gamle cylinder til den nye, hvis det er cylinderen der er udskiftet.
13) Kør kogebordet til topstilling, og sikre at alle benene kører helt ud.
14) Sæt kogebordet tilbage på dets plads.
15) Bortskaf den defekte cylinder, rester af slanger og rester af olie efter national lovgivning.

Udskiftning af pumpe

1) Placer kogebordet på et underlag så benene ikke er belastede og der er mindst 40 cm frihøjde under det.
   Tæt på benene må der støttes på underhylden.
   OBS. Der kan evt. benyttes en palleløfter eller et sæt skamler eller stole.
2) Frakobl pumpen fra kontrolboksen
3) Frakobl slangerne fra pumpen.
4) Fjern skruerne, der holder pumper og fjern pumpen.
5) Indsæt og monter den nye pumpe i el-kassetten.
6) Fyld slangen med olie fra cylinderen, ved at skubbe stemplet ind til det ca. er 1 cm fra at være helt sammentrykket.

BEMÆRK!

Olien skal opsamles i en beholder og bortskaffes efter national lovgivning.

7) Monter slangerne til pumpen.
   a) Monter slangen ved først at sætte møtrik og siden skærering på slangen. Skub slangens ende så langt ind i pumpens åbning som muligt og spænd derefter møtrikken til.
8) Løsn møtrikken lidt, og tryk cylinderen det sidste stykke sammen.

BEMÆRK!

OBS. Der vil komme lidt hydraulikolie ud, som skal opsamles med papir eller klud.

9) Kør kogebordet til topstilling, og sikre at alle benene kører fuldt ud.
10) Sæt kogebordet tilbage på dets plads.
11) Bortskaf den defekte cylinder, rester af slanger og rester af olie efter national lovgivning.

Udskiftning af kontrolboks

Kontrolboksen er placeret i-elkassetten på bagsiden af apparatet, som vist på Fig. 0-42 og kan udskiftes ved at frakoble alle kabler og skrue de to skruer ud.

Når den nye kontrolboks er monteret, skal der foretages en referencekørsel af systemet!

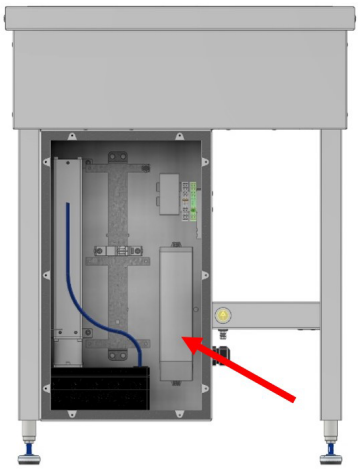


Fig. 0-42 Placering af kontrolboks

BEMÆRK!

Læs hele guiden for referencekørslen inden den udføres!

Referencekørsel

1) Drej tastaturet med uret fire gange hurtigt efter hinanden.
2) Drej nu enten med eller mod uret og hold den indtil systemet er i ro.
3) Apparatet kører nu helt ned og derefter helt til op.
4) Når apparatet er i ro, slukkes apparatet ved forsyningsadskilleren, hvorefter der ventes i 10-15 sekunder, før den kan tændes og benyttes som normalt.

Logbog over kontrol af intern beskyttelsesleder

Apparatets serienummer: _____ - _____

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