



Brugsanvisning

CtI

CtC

CtM

CtMM



Indholdsfortegnelse

Generelt	3
Forord	3
Producent	3
Overensstemmelseserklæringer	3
Beskrivelse	3
Støj	5
Symbolforklaring	5
Tilsluttet brug	6
Montage	8
Tegninger og diagrammer	8
Generelt	8
Kontrol ved modtagelse	8
Håndtering	8
Installationskrav	9
Krav til tilslutninger	9
Tilslutning af el.	9
Potentialeudligning	10
Jordforbindelse for Ctl	10
Beskyttelse mod fejl for Ctl	10
Beskyttelse mod fejl for CtC, CtM og CtMM	11
Montering	11
Tilslutning, justering og kontrol	12
Tilslutning af el.	12
Justering	12
Kontrol	12
Ctl	13
CtC	13
CtM, CtMM	13
Skrotning	14
Betjening	15
Ctl	15
Den glaskeramiske plade	16
Placering af kogegrej ved induktion	16
Valg og brug af kogegrej til induktion	18
Test af kogegrej	19
Varmeregulering Ctl	19
CtC	20
Den glaskeramiske plade	20
Varmeregulering CtC	20
CtM, CtMM	22
Varmeregulering CtM og CtMM	22
Rengøring	23
Rengøring af massekogeplader	23
Rengøring af den glaskeramiske plade	24
Adgang til luftfiltre for induktionskogeborde	24

Ctl	24
Generelt for vedligehold, fejlfinding og reparation	26
Vedligehold	27
Årligt eftersyn for Ctl	27
Inspektion af elektriske forbindelser	27
Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet	28
Kontrol af skilte	28
Årligt eftersyn for CtC	29
Inspektion af elektriske forbindelser	29
Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet	30
Kontrol af skilte	30
Årligt eftersyn for CtM og CtMM	31
Inspektion af elektriske forbindelser	31
Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet	32
Kontrol af skilte	32
Fejlfinding	34
Fejlfinding Ctl	34
Fejlfinding CtC	38
Fejlfinding CtM og CtMM	38
Reparation	40
Udskiftning af glasplade	40
Udskiftning af folietastatur og skilte	40
Appendix	41
Logbog over kontrol af intern beskyttelsesleder	41
Bilag: El-diagram	
Bilag: Tekniske data	
Bilag: Overensstemmelseserklæring	

Generelt

Forord

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

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

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

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

Den originale brugsanvisning er skrevet på dansk.



FARE!

Brug altid originale reservedele ved vedligehold og reparation.

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

Producent

Jøni A/S

C.F. Tietgens Boulevard 28

DK-5220 Odense SØ

☎ +45 6597 4815

✉ sales@joeni.dk

Overensstemmelseserklæringer

Se bilag.

Beskrivelse

Typebetegnelse

Ctl2 og Ctl4:

Kogebord med runde induktions-zoner under glaskeramisk topplade.



Fig. 0-1 Eksempel på CtI2 og CtI4

CtC 2, CtC 4 og CtC 6:

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



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

CtM 2 og CtM 4:

Kogebord med firkantede 400x400 mm massekogeplader.



Fig. 0-3 Eksempel på CtM 2 og CtM 4

CtMM 2 og CtMM 4:

Kogebord med firkantede 300x300 mm massekogeplader.



Fig. 0-4 Eksempel på CtMM 2 og CtMM 4

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. 0-5

Læs brugsanvisningen

Læs brugsanvisningen inden apparatet tages i brug.



Fig. 0-6

Elektromagnetisk stråling

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



Fig. 0-7

Potentialudligning

Findes nær klemmer hvor potentialudligning skal tilsluttes.



Fig. 0-8

Farlig elektrisk spænding

Findes på afdækninger over komponenter med høj spænding.

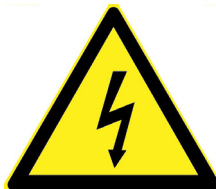


Fig. 0-9 Farlig elektrisk spænding

Tilsigtet brug

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

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

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 De kontakte Deres forhandler.

Håndtering



FORSIGTIG!

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

Apparatet kan transporteres med normalt løfte- og transportudstyr.

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

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

Installationskrav

BEMÆRK!

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

BEMÆRK!

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

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

Yderligere krav til minimumsafstande fremgår af de tekniske data.

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

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

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

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

Bæreevne og stabilitet

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

Fremføring af forsyning

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

Krav til tilslutninger

Tilslutning af el

Kabler

Se installationstegning/tekniske data for den nødvendige kabellængde.

Aluminiumskabler må ikke tilsluttes direkte til apparatet.

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

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

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

Se maskinskiltet for information om lækstrømmens størrelse.

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

Overspændingsbeskyttelse

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

BEMÆRK!

Induktionskogeborde for 3~230V+PE, 50/60Hz, må kun tilsluttes via spændings stabiliserende udstyr, som fx. en transformer. Undlades dette bortfalder reklamationsretten.

**FORSIGTIG!**

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

Se el-diagrammet for yderligere information.

Potentialeudligning

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

F.eks.:

- metalrør
- emhætte
- gulvrist
- andre maskiner/apparater

Tilslutningspunkter for potentialudligning er mærket med dette symbol:



Fig. 0-10 Potentialudligning

Jordforbindelse for Ctl

**FARE!**

Hvis en beskyttelsesleder afbrydes, bliver apparatets stel spændingsførende.

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

Beskyttelse mod fejl for Ctl

Ved tilslutning af apparatet skal man være opmærksom på elforsyningens jordingsystem, 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 B kan anvendes.

Installation i IT-net

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

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

Overspændingsbeskyttelse

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

Beskyttelse mod fejl for CtC, CtM og CtMM

Ved tilslutning af apparatet skal man være opmærksom på elforsyningens jordingsystem, 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.

Montering**Fastgørelse med maskinsko**

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

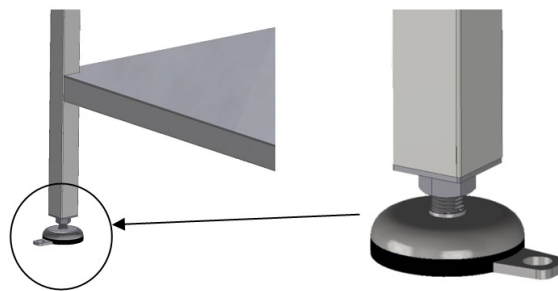


Fig. 0-11

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

Tilslutning, justering og kontrol

Tilslutning af el

Forsyningsspænding og for-sikring

Kontrollér at forsyningsspændingen passer med spændingen vist på mærkeskiltet.

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

BEMÆRK!

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

Se el-diagrammet for yderligere information.

Forsyningsadskiller

Tilspændingsmomenter for forsyningsadskiller fabrikat Lovato:

Størrelse	63A	80A
Moment	6,0Nm	6,0Nm

Justering

Indstilling af højde

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

Kontrol

Efter tilslutning af apparatet, gennemføres følgende funktionstest:

Ctl

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



Fig. 0-12 Grydegenkendingsmodus

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



Fig. 0-13 Driftmodus

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

CtC

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

Såfremt kogepladerne er forsynet med gryderegistrering, skal gryderegistreringens funktion testes som beskrevet herunder:

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

CtM, CtMM

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

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

Skrotning

Skrotning



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

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

Bortskaffelse af emballage

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

Betjening

ADVARSEL!

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

ADVARSEL!

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

FORSIGTIG!

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

FORSIGTIG!

Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.

FORSIGTIG!

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

FORSIGTIG!

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

FORSIGTIG!

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

BEMÆRK!

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

Ctl

FARE!

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

ADVARSEL!

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

⚠ FORSIGTIG!

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

BEMÆRK!

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

BEMÆRK!

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

BEMÆRK!

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

Den glaskeramiske plade

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ FORSIGTIG!

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

Placering af kogegrej ved induktion

Spolerne

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



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

BEMÆRK!

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

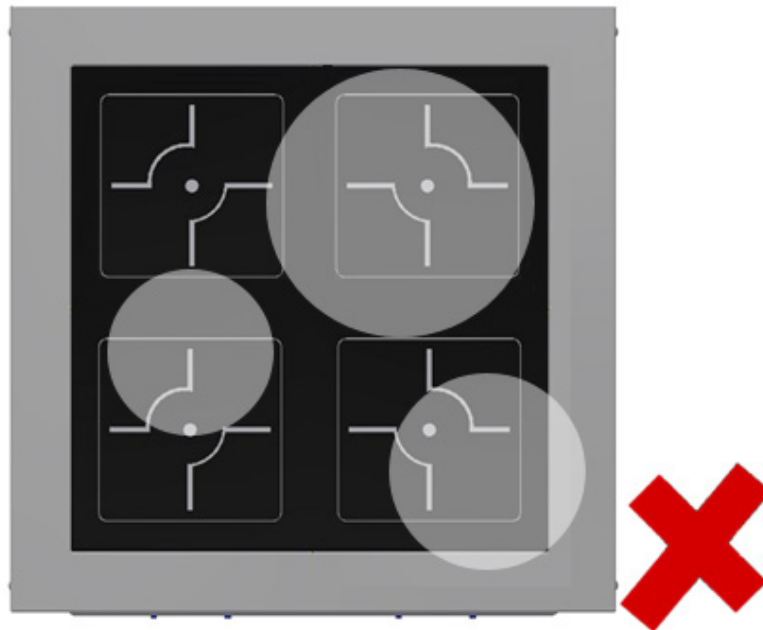


Fig. 0-15 .

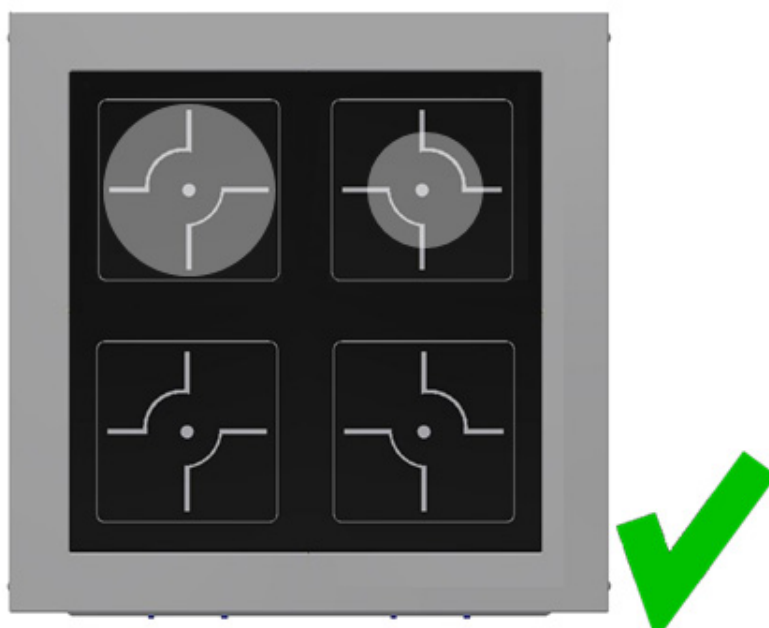


Fig. 0-16

BEMÆRK!

Kogegrej må højest røre hinanden i ét punkt.

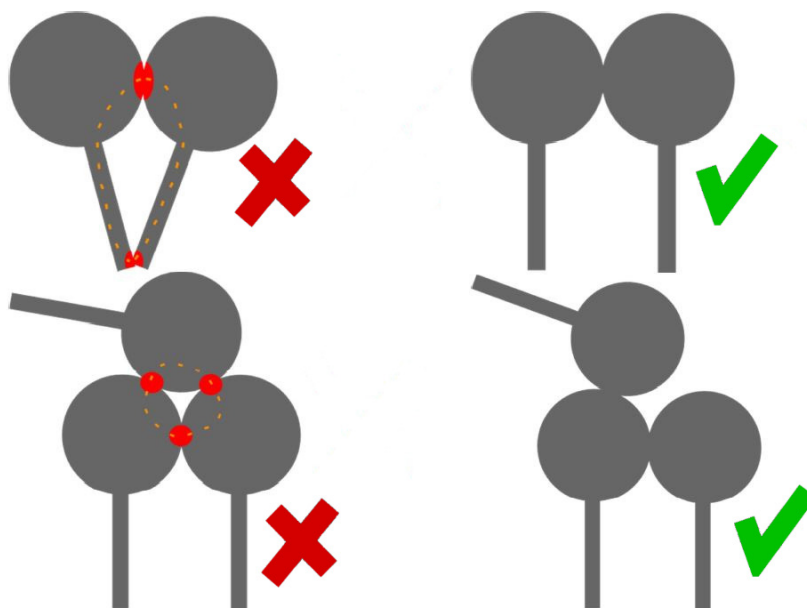


Fig. 0-17

Valg og brug af kogegrej til induction

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 temperaturføle-
ren under denne kan detektere hvis gryden bliver overophedet.

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

Test af kogegrej

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

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

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

På sigt kan kogebordet tage skade af uegnet kogegrej.

Varmeregulering Ctl

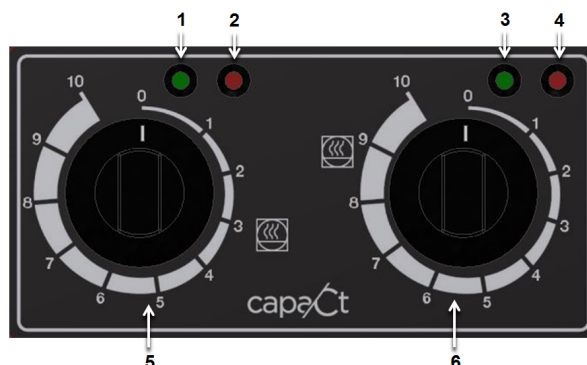


Fig. 0-18 Betjening af to kogezoner

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



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



Fig. 0-20 Betjening i Stilling "10" = Maksimal varme

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

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

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

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

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

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

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

BEMÆRK!

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

CtC

Den glaskeramiske plade

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ FORSIGTIG!

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

Varmeregulering CtC

⚠ FARE!

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

BEMÆRK!

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

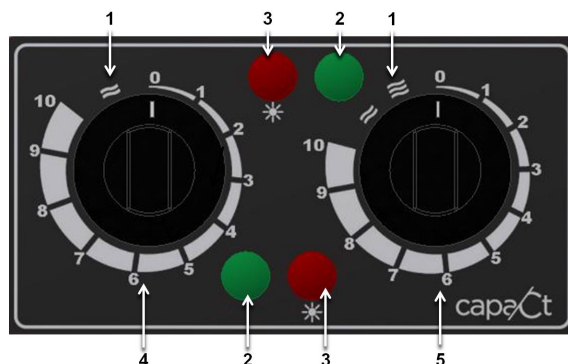


Fig. 0-21 Betjening CtC

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

Dobbelt zone

Fig. 0-22 Ydre ring

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

Triple zone

Fig. 0-23 To ydre ringe

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

Funktion

Kontrolpanelets layout varierer i henhold til konfigurationen.

Position 0 = Slukket

Position 1 = Minimal varme

Position 10 = Maximal varme

Grønt lys i kontrollampe = Tændt

Rødt lys i kontrollampe = Restvarme

Ydre ringe = Dobbelt / Triple zone

CtM, CtMM

BEMÆRK!

Første gang kogepladerne varmes op, kan der forekomme lugtgener.

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

Varmeregulering CtM og CtMM

FARE!

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

BEMÆRK!

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

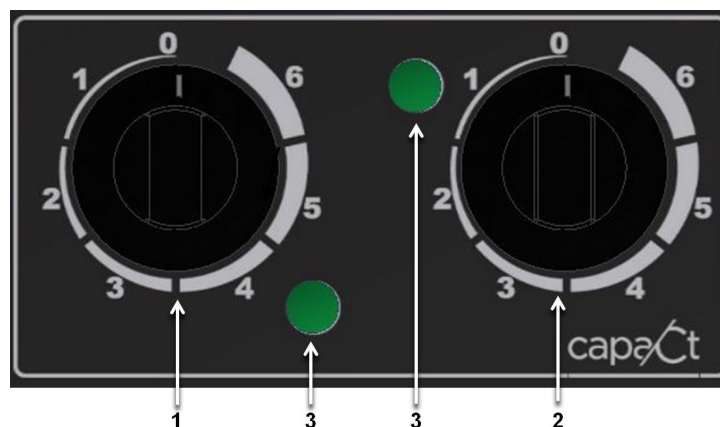


Fig. 0-24 Betjening af to kogezone

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



Fig. 0-25 Greb i Stilling "0" = Afbrudt



Fig. 0-26 Greb i Stilling "6" = Maksimal varme

Rengøring

ADVARSEL!

Apparatet skal afbrydes fra forsyningen i forbindelse med rengøring.

ADVARSEL!

Brug aldrig højtryks-/damprenser til rengøring af apparatet.

ADVARSEL!

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

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

Rengøring af massekogepåder

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

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

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

Rengøring af den glaskeramiske plade

BEMÆRK!

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

Den glaskeramiske plade rengøres på følgende måde:

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

BEMÆRK!

Daglig brug af f.eks. Toprens vil give den glaskeramiske plade en beskyttende overflade og lette rengøringen.

Adgang til luftfiltre for induktionskogeborde

Ctl



ADVARSEL!

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

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

Herefter kan filtret tages ud og rengøres.

Filtret genmonteres straks efter endt rengøring.

BEMÆRK!

Der kan være flere skuffer. Antallet afhænger af modellen.



Fig. 0-27 Adgang til filter

BEMÆRK!

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

Generelt for vedligehold, fejlfinding og reparation

 **ADVARSEL!**

Kun kvalificerede fagfolk må udføre vedligehold, fejlfinding og reparation.

 **ADVARSEL!**

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

 **ADVARSEL!**

Udvis forsigtighed, da der er klemningsfare!

Vedligehold

⚠ ADVARSEL!

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

⚠ FARE!

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

Årligt eftersyn for Ctl

- Kontrollér at apparatet står vandret.
- Kontrollér at alle betjeningsanordninger er intakte.
- Kontrollér fedtfiltere. Antallet afhænger af modellen.
- Kontrollér at der ikke er løse komponenter, slitage eller andre forhold, som har indflydelse på apparatets sikkerhedsmæssige tilstand.
- Kontrollér at den glaskeramiske plade og fugerne er intakte.
- Hvis apparatet er fastgjort til gulv/væg, kontrolleres det at fastgørelsen er intakt.
- Kontrollér at pakninger på dækplader er intakte.
- Kontrollér at potentialeudligningen er virksom.
- Kontrollér intern beskyttelsesleder. Se 'Fig. 0-31 Ctl', side 28.
- Kontrol af skilte. Se 'Kontrol af skilte', side 28.
- Inspektion af elektriske forbindelser. Se 'Inspektion af elektriske forbindelser', 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.

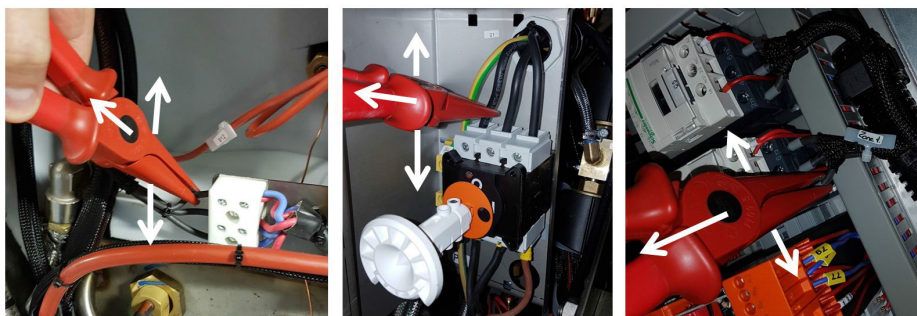


Fig. 0-28

Ledningerne efterspændes.

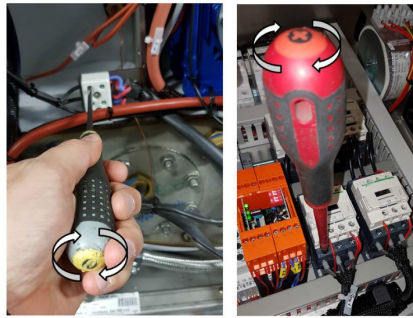


Fig. 0-29

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 41.

A ← Ω → B	$\leq 500\text{m}\Omega$
A ← Ω → C	$\leq 500\text{m}\Omega$
A ← Ω → D	$\leq 500\text{m}\Omega$



Fig. 0-30

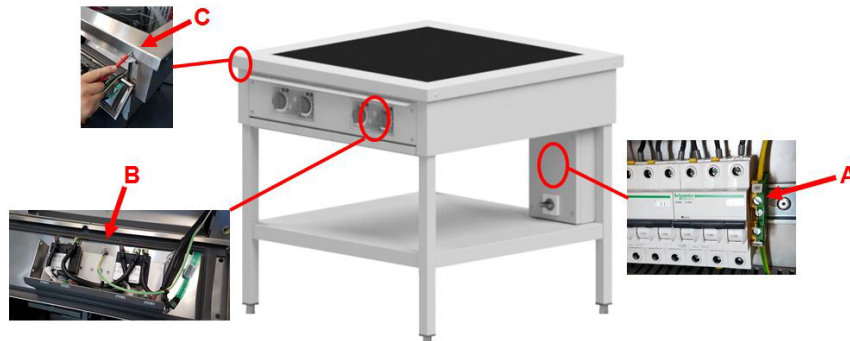


Fig. 0-31 Ctl

Kontrol af skilte

Kontrollér at de viste skilte og deres laminering er intakte.



Fig. 0-32 Ctl

Årligt eftersyn for CtC

- Kontrollér at apparatet står vandret.
- Kontrollér at alle betjeningsanordninger er intakte.
- Kontrollér at der ikke er løse komponenter, slitage eller andre forhold, som har indflydelse på apparatets sikkerhedsmæssige tilstand.
- Kontrollér at den glaskeramiske plade og fugerne er intakte.
- Hvis apparatet er fastgjort til gulv/væg, kontrolleres det at fastgørelsen er intakt.
- Kontrollér at pakninger på dækplader er intakte.
- Kontrollér at potentialeudligningen er virksom.
- Kontrollér intern beskyttelsesleder. Se 'Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet', side 30.
- Kontrol af skilte. Se 'Kontrol af skilte', side 30.
- Inspektion af elektriske forbindelser. Se 'Inspektion af elektriske forbindelser', side 29.

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.

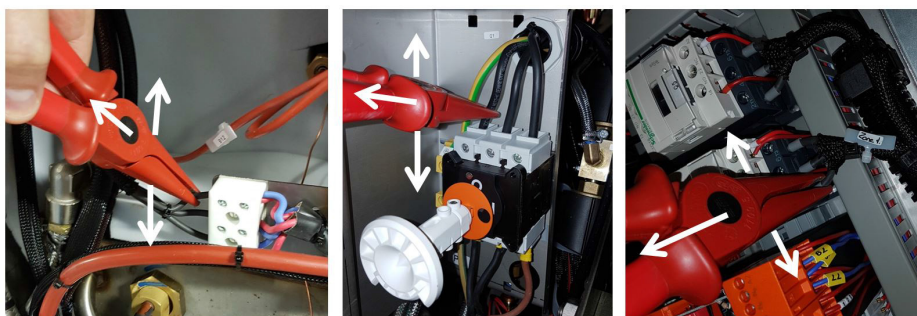


Fig. 0-33

Ledningerne efterspændes.

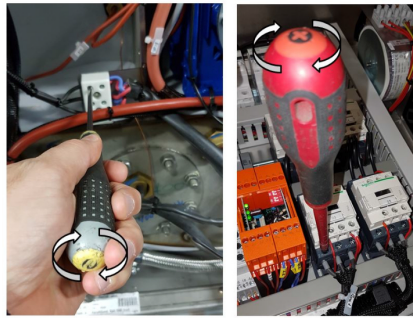


Fig. 0-34

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 41.

$A \leftarrow \Omega \rightarrow B$	$\leq 500m\Omega$
$A \leftarrow \Omega \rightarrow C$	$\leq 500m\Omega$



Fig. 0-35

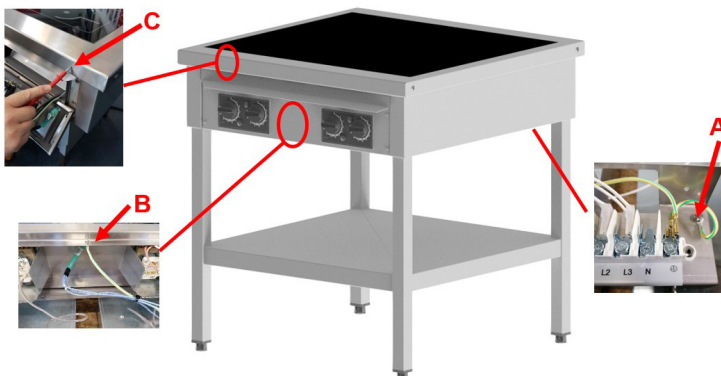


Fig. 0-36 CtC

Kontrol af skilte

Kontrollér at de viste skilte og deres laminering er intakte.

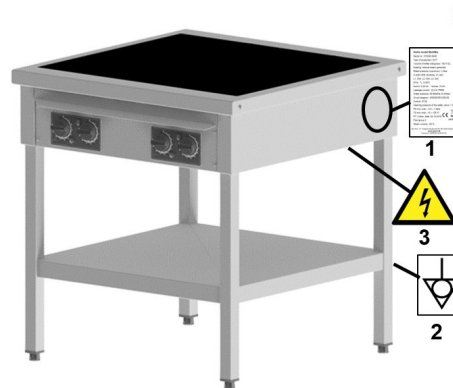


Fig. 0-37 CtC

Årligt eftersyn for CtM og CtMM

- Kontrollér at apparatet står vandret.
- Kontrollér at alle betjeningsanordninger er intakte.
- Kontrollér at der ikke er løse komponenter, slitage eller andre forhold, som har indflydelse på apparatets sikkerhedsmæssige tilstand.
- Hvis apparatet er fastgjort til gulv/væg, kontrolleres det at fastgørelsen er intakt.
- Kontrollér at pakninger på dækplader er intakte.
- Kontrollér at potentialeudligningen er virksom.
- Kontrollér intern beskyttelsesleder. Se 'Kontrol af beskyttelseslederens kontinuitet', side 32.
- Kontrol af skilte. Se 'Kontrol af skilte', side 32.
- Inspektion af elektriske forbindelser. Se 'Inspektion af elektriske forbindelser', side 31.

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.

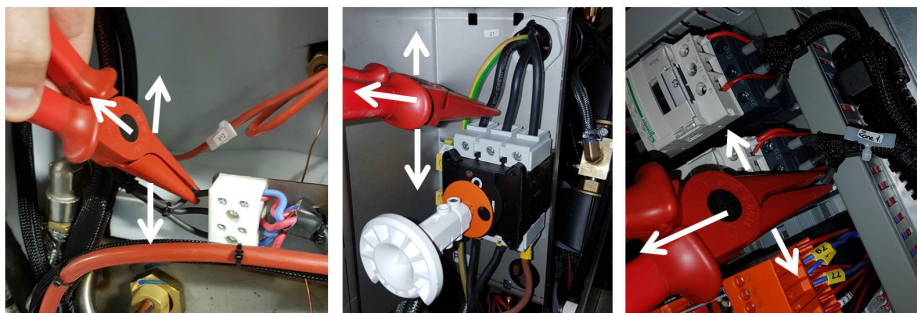


Fig. 0-38

Ledningerne efterspændes.

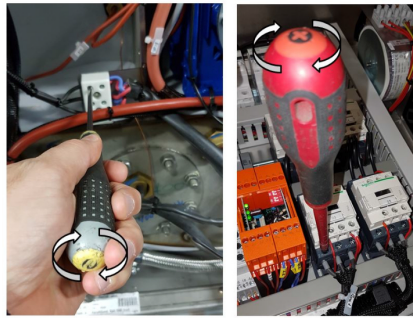


Fig. 0-39

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 41.

$A \leftarrow \Omega \rightarrow B$	$\leq 500m\Omega$
$A \leftarrow \Omega \rightarrow C$	$\leq 500m\Omega$



Fig. 0-40



Fig. 0-41 CtM, CtMM

Kontrol af skilte

Kontrollér at de viste skilte og deres laminering er intakte.

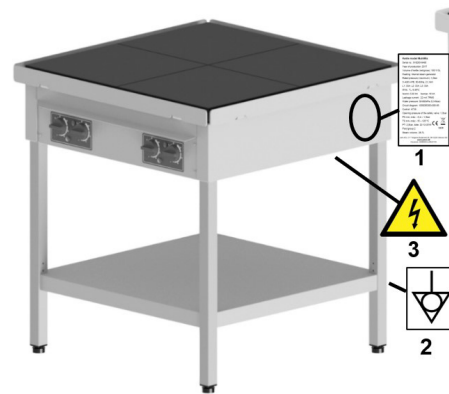


Fig. 0-42 CtM, CtMM

Fejlfinding

Fejlfinding Ctl

FARE!

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

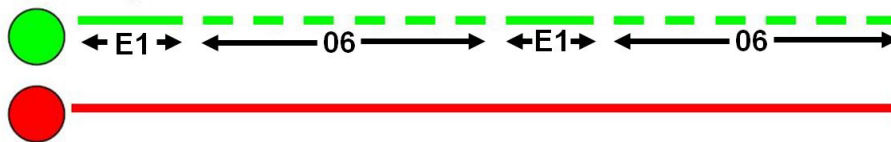
Fejlkode

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

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

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

E1-06:



E2-03:

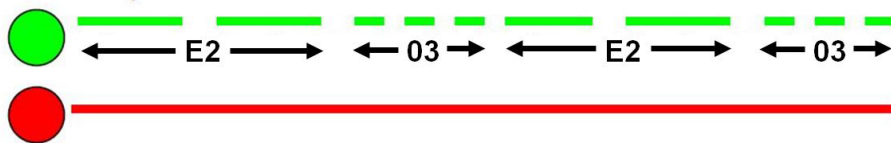


Fig. 0-43 Eksempel på fejlkode

Fejlkodeliste for generator E1

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

E1-08	Forsyningsspænding.	Manglende fase eller dårlig spændingskvalitet.	Kontroller forsyningsspændingen.
E1-10	Kommunikations-fejl.	Fejl på LIN eller CAN-Bus, ingen forbindelse mellem betjening og generatoren.	Afbryd forsyningsspændingen og kontroller forbindelsen.
E1-11	Initialiserings-fejl.	Ikke anvendt styringsenhed tilsluttet.	Forbind styringsenheden med det rigtige stik.
		Digitalstyring har forkert ID.	Sluk for generatoren, og indstil dip-switchene korrekt.
		Fejl under initialisering af hardware.	Vent, apparatet vil resette ca. hvert 30. sekund.
E1-13	Forsyningsspænding.	Forsyningsspænding er for høj eller for lav.	Kontrollér forsyningsspændingen.
E1-14	Forsyningsspænding.	Forsyningsspænding er for høj eller for lav.	Kontroller forsyningsspændingen.
E1-15	Tørkogningsbeskyttelse.	Fejl i forsyningsspænding.	Sluk for forsyningen, vent nogle få sekunder og tænd igen.
		Tomt kogegrej	Fjern kogegrej, sluk for apparatet og vent nogle minutter indtil kogezonen er kølet ned.
		Fejl på spolens temperaturføler.	Udskiftning af føleren.

Fejlkodeliste for digital betjening E2

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

Fejlfinding CtC


FARE!

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

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

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

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

Fejlfinding CtM og CtMM


FARE!

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

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

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

Kogezone varmer ikke.

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

Kontrollampen lyser ikke, men kogezonen varmer

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

Reparation

Udskiftning af glasplade

⚠ FORSIGTIG!

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

⚠ FORSIGTIG!

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

BEMÆRK!

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

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

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 rensesvæske 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.

Appendix

Logbog over kontrol af intern beskyttelsesleder

Apparatets serienummer: _____ - _____

Dato	A- Ω -B	A- Ω -C	A- Ω -D	Firma
	(skal være $\leq 500 \text{ m}\Omega$)			Underskrift

Dokument 1000035408-UIMA-000-00
