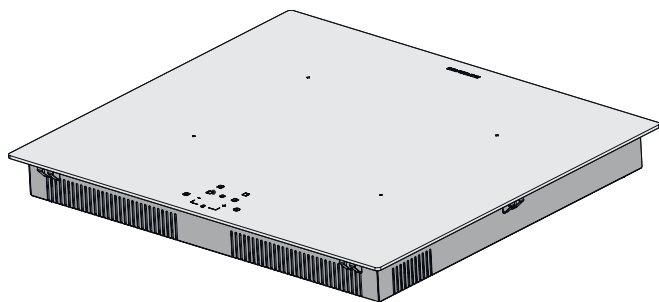


Brugsvejledning



SILVERLINE

MODEL
JI 6003 P

MANUFACTURER

Merzifon OSB AMASYA, Silverline

IMPORTER

Jilmas Group Nordic ApS Eli Christensens Vej 90, 7430 Ikast Denmark

Telefon: +45 70104014

Telefax: +45 70131389

e-mail: info@silverline.dk

Internet: www.silverline.dk

1, da_DK

Indholdsfortegnelse

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 1 | Forord | 4 |
| 2 | Oversigt over produktet | 5 |
| 3 | Teknisk tegning | 6 |
| 4 | ADVARSLER OG SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER ... | 7 |
| 5 | Rengøring og vedligeholdelse | 10 |
| 6 | Sådan virker induktion | 11 |
| | 6.1 Kogegrej..... | 11 |
| 7 | Installation og montering | 14 |
| | 7.1 Før du starter..... | 14 |
| | 7.2 Elektrisk tilslutning af produktet..... | 15 |
| 8 | Betjeningspanel | 17 |
| | 8.1 Betjening af tænd/sluk..... | 17 |
| | 8.2 Valg af kogezone og justering af kogeniveau..... | 17 |
| | 8.3 Nedlukning af kogepladen..... | 18 |
| | 8.3.1 Nedlukning af enhver valgt kogezone..... | 18 |
| | 8.3.2 Sluk for alle kogezoneer..... | 18 |
| | 8.4 Timer..... | 18 |
| | 8.5 Brug af power/boost..... | 18 |
| | 8.6 Børnelås..... | 19 |
| | 8.7 Advarsel om overflade temperatur..... | 19 |
| 9 | Fejlkoder | 20 |
| 10 | Service, fejlsymptomer og løsninger | 22 |

1 Forord

Følg instruktionerne trin for trin i denne manual.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader eller brand, der kan opstå i produktet som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug til madlavning. Anvendelse til andre formål er ikke tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten påtager sig intet ansvar for forkert brug eller forkert indstilling af produktet.



Produktets udseende kan afvige fra det, der er vist i billederne i denne manual.

Det er vigtigt at opbevare denne brugervejledning til fremtidig reference. Under salg, overdragelse eller transport af produktet skal du sikre dig, at denne brugervejledning ikke er adskilt fra produktet.

- Læs instruktionerne omhyggeligt: Den indeholder meget vigtige informationer vedrørende installation, brug og sikkerhed.
- Foretag ikke elektriske ændringer på produktet.
- Før du fortsætter med installationen, skal du sikre dig at produktet ingen synlige skader har. Ellers skal du kontakte producenten og ikke fortsætte med installationen og dokumentere det, at det var der fra starten.

2 Oversigt over produktet

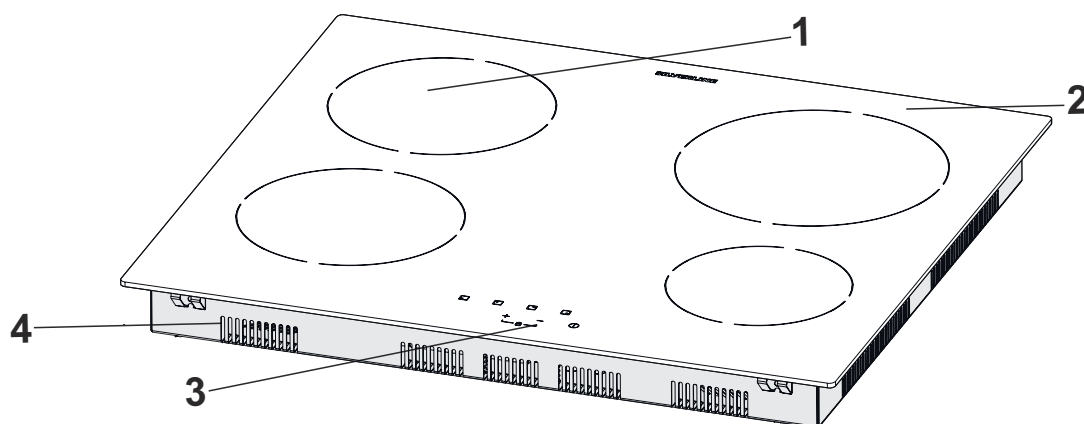


Fig. 1

- 1- Varmeoverflade
- 2- Overflade
- 3- Betjeningspanel
- 4- Bunddel

| Produkt informationer | |
|--------------------------|--------|
| Bredde | 590 mm |
| Dybde | 520 mm |
| Højde | 51 mm |
| Monterings informationer | |
| Bredde | 560 mm |
| Dybde | 490 mm |
| Højde | 47 mm |

3 Teknisk tegning

| | |
|--|---------------|
| Forsyningsspænding | 220 - 240 V |
| Frekvens | 50/60 Hz |
| Maks. Strømforbrug | 7,2 kW |
| Antal kogezone | 4 |
| Effekt (W) | |
| Venstre bag | 2000-2300 |
| Venstre foran | 2000-2300 |
| Højre bag | 2300-2600 |
| Højre foran | 1500-1800 |
| Energieffektivitet i henhold til EN 60350-2 | |
| Venstre bag | 183 (Wh/kg) |
| Venstre foran | 174,3 (Wh/kg) |
| Højre bag | 169,8 (Wh/kg) |
| Højre foran | 183,7 (Wh/kg) |
| Størrelse på varmezonerne (mm) | |
| Venstre bag | 180 |
| Venstre front | 180 |
| Højre bag | 210 |
| Højre front | 160 |

4 ADVARSLER OG SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

**ADVARSEL!**

Følg nøje instruktionerne i denne manual.

Før en installationsproces påbegyndes, skal der afbrydes for strømmen.

Installation af produkter skal udføres af en kvalificeret tekniker i overensstemmelse med producentens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedsbestemmelser gældende i landet.

I tilfælde af skader på grund af forkert tilslutning af produktet er uden for garantien.

**ADVARSEL!**

Produktet er ikke egnet til brug i en el installation uden jordforbindelse.

For at installationen kan overholde de gældende sikkerhedsbestemmelser, kræves der en afbryder, der overholder standarderne, som sikrer en fuldstændig afbrydelse af spændingen ved en eventuelt overspænding.

Efter endt installation skal slutbrugeren ikke længere have adgang til de elektriske komponenter. Ændringer og udskiftning af beskadigede elektriske ledninger bør kun udføres af en tekniker. Hvis produktet er defekt, skal du afbryde for strømmen og kontakte vores kundeservice. Under brug bliver de berørte områder varme. Hold børn væk fra produktet og under opsyn.

Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af produktet. Hold emballagemateriale væk fra børn. Der er fare for skader og kvælning.

Rengøring og vedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden opsyn. Rør ikke ved varmezonen under og efter brug.

Før du bruger induktionskogepladen, bør personer med pacemakere og aktive implantater kontrollere, om det produkt, de bruger er kompatibel med enheden. Det er ikke muligt at garantere, at 100% af de tilgængelige enheder på markedet vil opfylde de gældende kriterier for elektromagnetisk kompatibilitet og ikke vil forårsage interferens, der ville kompromittere enhedens korrekte funktion. Det er også muligt for personer, der bærer andre enheder, såsom høreapparater, at opleve ubehag.

Hold magnetiske genstande såsom kreditkort eller kassetter væk fra kogepladen, mens kogepladen er i drift.

Rør ikke ved værktøjets varmedele under og efter brug.

Undgå kontakt med klud eller andre brændbare materialer, før alle komponenter i kogepladen er afkølet tilstrækkeligt.

Overophedede olier kan nemt gå i brand. Hold dig under opsyn, mens du tilbereder mad, der er rig på fedt/olie.

Placer ikke metalmaterialer som knive, gaffler, skeer og låg på kogepladen, da der er risiko for overophedning.

Brug ikke en damprenser.

Overfladeskader, misfarvning og pletter på grund af uegnet rengøringsmiddel dækkes ikke indenfor garantien. Brug kun rengøringsmidler, der er egnede til denne type kogeplader.

Farveændring kan forekomme på grund af overfladeskader. Løft og bær gryder og pander, skub dem ikke.

Lad ikke nogen genstande falde ned på kogepladen.

Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for kogepladen for at undgå muligheden for elektrisk stød.

Produktet er ikke egnet til betjening via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

Madlavning med olie uden opsyn kan være farlig og forårsage brand. Tilberednings processen skal altid overvåges.

Forsøg ALDRIG at slukke flammer med vand. Tværtimod skal du straks slukke for komfuret og kvæle flammerne ved hjælp af et brandhæmmende betræk eller et tæppe.

Anbring ikke genstande på kogepladen.

Før du tilslutter apparatet til strøm, skal du kontrollere mærkepladen i bunden af kogepladen for at sikre, at den elektriske spænding og strømværdier er kompatible med din installation, og at tilslutningskablet er egnet. Kontakt en kvalificeret elektriker i tvivlstilfælde.

Vigtig:

Efter brug skal du slukke for kogepladen ved hjælp af kontrolpanelet.

Reducer varmetilførslen ved kogning eller opvarmning af væsker for at forhindre væsker i at flyde over.



Mens dit produkt er i drift og i tilfælde af at der sker et vandoverløb eller påføring af en våd klud, slukker kogepladen af sig selv for at beskytte sig selv. Tryk på tænd/sluk tasten for at starte forfra.

Efterlad ikke tomme gryder eller pander på kogepladen.

Når tilberedningen er afsluttet, skal du slukke det relevante afsnit.

Brug af booster er ikke egnet til opvarmning af visse væsker såsom madolie. Høj varme kan være farligt. I disse tilfælde anbefales det at bruge en lavere varmeeffekt.

Gryder skal placeres direkte på kogepladen og centreres. Der må absolut ikke være andre genstande mellem gryden og kogepladen.

Ved høj varme reducerer apparatet automatisk kogepladens effektiveau.

Stegning skal ske under kontrol for at forhindre overophedning af olie i at antænde.

**ADVARSEL!**

Tilslut ikke produktet til strøm, før installationen er fuldført.

Installation og elektrisk tilslutning af produktet kan kun udføres i henhold til de beskrevne instruktioner. Få disse procedurer udført af en autoriseret elektriker.

5 Rengøring og vedligeholdelse

**ADVARSEL!**

Afbryd strømmen før rengøringen påbegyndes.

**ADVARSEL!**

Rengøring, brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden opsyn.

- Før rengøringen påbegyndes, skal du sikre dig, at produktet er kølet tilstrækkeligt ned.
- Rengør produktet efter hver tilberedning. På den måde forhindrer du, at madrester brænder på eller sætter sig fast.
- Fødevarer såsom fløde, sirup, risstivelse skal skrælles af med det samme uden at vente på, at overfladen er afkølet. Ellers kan kogepladen blive permanent beskadiget.
- Brug ikke damprensemidler til at rengøre enheden.
- Overfladen kan blive beskadiget af skarpe eller slibende rengøringsmidler. Brug aldrig skarpe og slibende rengøringsmidler, eller midler med indhold af slibemiddel i.
- Rengør overfladerne med en blød, fugtig klud eller et mildt glasrens. Blødgør det tørrede og fastsiddende snavs med en fugtig klud. Skrab ikke!
- Sørg for, at alle rester af rengøringsmateriale er fjernet.
- Det er ikke egnet at bruge svampe, der kan ridse eller midler der har sand, syre eller klorholdige eller andre effektive rengøringsmidler i sig.
- Brug ikke syrlige rengøringsmidler.
- Spray ikke rengøringsmidler direkte på produktet.
- Opbevar ikke brændbare og/eller tunge dekorative genstande på produktet.
- Der kan med tiden forekomme let misfarvning på overfladen. Dette påvirker ikke betjeningen af produktet.
- Misfarvning og pletter, der kan forekomme på den keramiske overflade er normale og anses ikke som en fejl.

6 Sådan virker induktion

Induktion er baseret på elektromagnetisk induktionsfysik. Hovedtræk ved denne type system er, at energien overføres direkte fra induktionsspolens temperaturføler til gryden. Temperaturføleren er placeret under hver kogezone, hvis kogezone åbnes, skaber denne føler et magnetfelt, der virker direkte på bunden af gryden og opvarmer den. Kogezonen opvarmes kun indirekte af den varme, som gryden afgiver. Induktionskogeplader virker kun, hvis kogegrejet har en magnetiserbar bund. Induktion tager automatisk højde for størrelsen af den anvendte gryde, hvilket betyder, at kun den plads i kogeområdet, som bunden af gryden optager, opvarmes. Vær opmærksom på diameteren på grydepandens bund.

Fordele ved induktion

- Tidsbesparende
- Energibesparende
- Lettere vedligeholdelse og rengøring.
- Temperaturkontrol og sikkerhed; Kogepladen øger eller mindsker straks varmeoverførslen efter hver brug. Induktionskogepladen afbryder varmeoverførslen, så snart gryden fjernes fra kogepladen, kogepladen skal ikke slukkes på forhånd.

6.1 Kogegrej

Anvend kun ferromagnetiske gryder og pander til madlavning med induktion, f.eks.:

- Gryder og pander af rustfrit stål
- Gryder og pander af støbejern
- Induktionsegne specialgryder og -pander af rustfritstål.

- For at opnå et godt resultat skal det ferromagnetiske område på grydebunden have samme størrelse som kogezone. Prøv igen med en mindre kogezone, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på en kogezone.
- Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:
Hvis grydens eller pandens bund kun er delvist ferromagnetisk, bliver det ferromagnetiske område meget varmt. Det kan medføre, at varmen ikke bliver fordelt jævnt. Det område, der ikke er ferromagnetisk, opnår muligvis en for lav temperatur, som er uegnet til madlavning.
Hvis grydens eller pandens bund også indeholder aluminium, er det ferromagnetiske område også forringet. Det kan ske, at en sådan gryde eller pande ikke bliver ordentlig varm eller eventuelt slet ikke bliver registreret
Opvarm ikke tomt kogegrej, og brug ikke kogegrej med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men tomt kogegrej kan opvarmes så hurtigt, at funktionen "automatisk afbrydelse" ikke kan nå at reagere på høje temperaturer. Kogegrejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade. I så fald skal du ikke røre ved kogegrejet, men slukke for kogefeltet. Hvis den ikke virker efter at være blevet kølet af, skal du kontakte serviceafdelingen.



Stil aldrig varme gryder eller pander på overfladen af kogepladens kontrolpanel.



Løft altid dine gryder fra kogepladen, lad dem aldrig glide; dette vil få glasset til at blive ridset.

Uegnet kogegrej

Brug aldrig en kogegrej af:

- Normalt tyndt stål
- Glas
- Ler
- Kobber
- Aluminium



ADVARSEL!

Kogezonerne virker ikke, hvis gryderne ikke har den rigtige størrelse.

Egenskaber for gryde-/pandebund

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Anvend gryder og pander af materialer, som fordele varmen jævnt, f.eks. gryder med "sandwich-bund" af rustfrit stål, for på den måde kan der spares både tid og energi. Anvend gryder og pander med flad bund, ujævne bunde forringer varmetilførslen.

Før du starter

7 Installation og montering

7.1 Før du starter

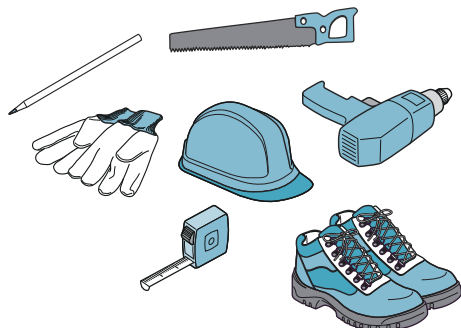


Fig. 2

- Dele inde i produktet kan have skarpe kanter. Brug derfor beskyttelsesudstyr.



ADVARSEL!

- Skabet som produktet skal installeres i, skal være modstandsdygtigt for temperaturer på 90°C
- Skabet, som produktet skal monteres i, skal også sikres, efter endt skæring i bordpladen.
- Især i tynde bordplader typer skal bæreevnen sikres. Overvej derfor produktets vægt, inklusive yderligere belastninger. Det anvendte forstærkningsmateriale skal være modstandsdygtigt over for varme og fugt. Vægt oplysninger står på etiketten på pakken.
- Rengør spånerne efter endt skæring.
- Vær opmærksom på tætheden, eksempelvis hvis man har en opvaskemaskine, som står i skabet ved siden af og dampen der siver op, når lågen åbnes, der må ikke komme damp i bunden af kogepladen, det kan skade elektronikken.

Installation af produktet skal udføres af autoriseret tekniker. Tværtimod kan producenten eller distributør virksomheden ikke holdes ansvarlig for de problemer der kan opstå.

Inden monteringen påbegyndes, skal du skære ud dit køkkenbord i henhold til de angivne mål (Fig. 3 / Fig. 4.)

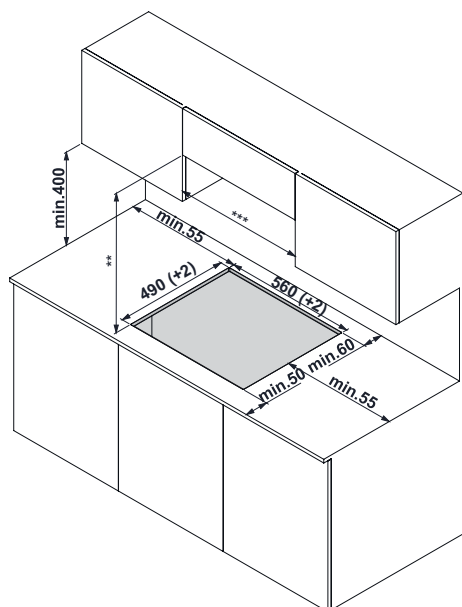


Fig. 3



Bordpladen skal være flad, vandret og stabil. Bordpladen som du vil installere kogepladen på, skal kunne modstå en belastning på cirka 60 kg. Om nødvendigt bør arbejdsbordet forstærkes med varme- og vandafvisende materiale.

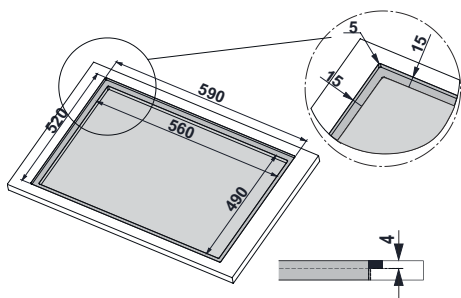


Fig. 4

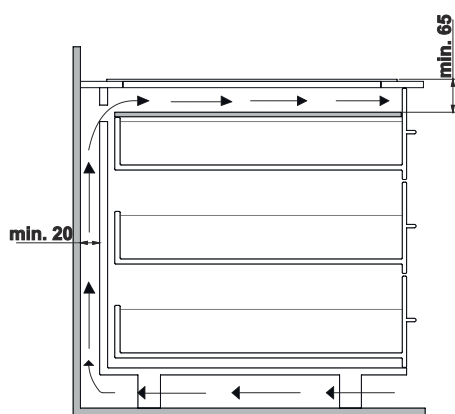


Fig. 5

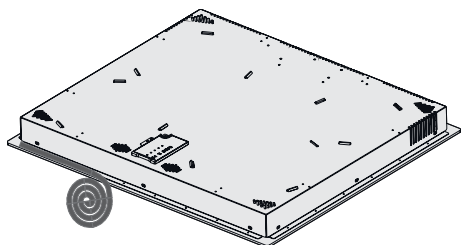


Fig. 6

7.2 Elektrisk tilslutning af produktet



ADVARSEL!

Før der påbegyndes arbejde på den elektriske installation, skal der afbrydes for strømmen.

Tilslut produktet til en installation som har etableret jord, samt den passende kapacitet som specificeret i tabellen 'Tekniske specifikationer'.

Producenten påtager sig ikke ansvar for skader forårsaget af manglende overholdelse af brugen af produktet uden jording.

Kogepladen skal være tilstrækkeligt ventileret for at sikre, at den kan fungerer korrekt. Da der er behov for tilstrækkelig luftindtag i området under kogepladen til ventilation.

Minimumsafstanden mellem skabets bagside og køkkenvæggen og minimumsafstanden mellem bordpladens overflade og toppen af skuffen skal være 65 mm (Fig. 5).

Der skal være en minimumsafstand på 20 mm fra skufferne til bagsiden af skabet (Fig. 5).



Hvis der ikke er en minimumsafstand på 20 mm på bagsiden af skabet, skal der bores et hul, så skabet kan ventilere.

**ADVARSEL!**

Tilslutning af produktet til strøm kan kun foretages af en autoriseret og kvalificeret person. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader, der måtte opstå som følge af handlinger udført af uautoriserede personer. Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de gældende regler i landet.

**ADVARSEL!**

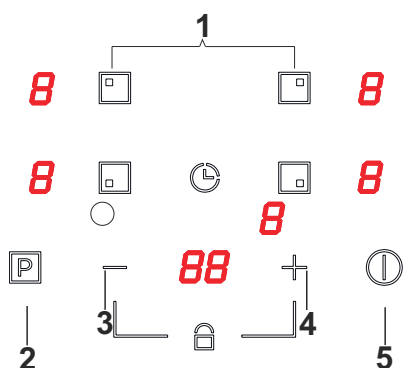
Kablet på kogepladen må ikke knuses, foldes, klemmes eller komme i kontakt med varme dele af produktet.

Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de gældende regler i landet.

Forsynings dataene skal stemme overens med dataene angivet på produktets typeskilt.

Produktets tilslutningskabel skal overholde de værdier, der er angivet i afsnittet 'Tekniske specifikationer'.

8 Betjeningspanel



- 1- Valg af kogezone
- 2- Power/Boost tasten
- 3- Minus tasten til at ned op for temperaturen
- 4- Plus tasten til at skrue op for temperaturen
- 5- Tænd/sluk tast

Fig. 7

8.1 Betjening af tænd/sluk

Når produktet tændes for første gang via el tavlen, bliver alle symboler aktive i cirka 1 sekund. Tryk derefter på tænd/sluk tasten ca. 1 sek. nu aktiveres betjeningsknapperne og alle kogezone viser "0".

"0" symbolet indikerer den varme kogezone er sat til og "H"-symbolet angiver, at zonen er varm og vises i henholdsvis 0,5 sekunders tidsintervaller.

Hvis kogepladen ikke tages i brug slukker den efter ca. 30 sekunder.

Når produktet er tændt i en hvilken som helst position og kører, kan du trykke på tænd/sluk tasten i ca. 1 sekund og slukke for den. De kogezone, som ikke har været i brug vil slukke, hvorimod dem som har været brugt og er varme vil lyse med "H"-symbolet på displayet for den pågældende zone.

"H"-symbolet forsvinder, når kogezone er afkølet.

8.2 Valg af kogezone og justering af kogeniveau

Der er 9 niveauer for hver kogezone.

For at aktivere kogezone skal du trykke på den relevante zone og derefter bestemme niveauet med plus- og minusknapperne.

Mens en kogezone er i drift, kan kogeniveauet ændres igen med plus- og minusknapperne ved at trykke på den relevante zone.



Når tilberedningsniveauet er på 0 og du trykker på minusknappen, ændres det til 9. niveau.

Når tilberedningsniveauet er 9 og du trykker på plusknappen, ændres det til 0. niveau.

Du kan altid slukke for kogepladen, om så alle zonerne er i gang, ved at trykke på tænd/sluk tasten i 1 sekund.

8.3 Nedlukning af kogepladen

8.3.1 Nedlukning af enhver valgt kogezone

For at slukke for kogezone skal du indtaste kogeniveau indstillingen ved at trykke på den ønskede kogezone og derefter trykke på minusknappen for at sænke kogeniveauet, indtil det bliver "0".

En anden mulighed for at slukke for kogepladen er at trykke på den relevante kogepladeknop i ca. 2 sekunder. slukkes ved at holde nede.

Hvis den slukkede kogezone er varm, vises ser du symbolet "H"

8.3.2 Sluk for alle kogezoner

Alle kogezone kan til enhver tid slukkes ved at trykke på tænd/sluk tasten i cirka 1 sekund, når alle kogezone er slukket, vises "H" på skærmene for de varme kogezone, og der vises ingen visning på de ikke-varme kogezone.

8.4 Timer

Timeren er begrænset til 99 minutter. Timeren kan indstilles i trin på 1 minut ad gangen.

For at aktivere timer funktionen skal du bestemme den tid, du vil indtaste, med knapperne + og - på kontrolpanelet efter den kogezone, du har valgt.

Den indstillede tid blinker 4 gange på skærmen, og der er en prik ved siden af niveau indikatoren på den aktive kogeplade.

8.5 Brug af power/boost

Tryk på knappen "P" for at aktivere power/boost. Power/boost varer 5-6 minutter.

Når power/boost tilberedningen er færdig, vil kogepladen fortsætte med at lave mad på 6. niveau.



Power/boost madlavning kan ikke aktiveres på alle kogeplader på samme tid.

Effekten af de forreste zoner er kraftigere end de bagerste zoner.

8.6 Børnelås

Når plus- og minusknapperne trykkes ned i ca. 3 sekunder på samme tid aktiveres børnelåsen, hvis den er aktiv, deaktiverer du den på samme måde.

Når børnelåsen er aktiv kan kogepladen ikke bruges, andre tastetryk udover deaktivering af børnelåsen accepteres ikke.

Symbolet "L0" vises på alle skærme, når børnelåsen er aktiv. Hvis børnelåsen er slået til og du slukker for kogepladen, skal du stadig slå børnelåsen fra først, før du kan betjene kogepladen igen.



Børnelåsen gemmes ikke i hukommelsen under, hvis der opstår en strømafbrydelse.

8.7 Advarsel om overflade temperatur

Efter at betjeningen af kogezone er slukket, er der et "H", som fortæller, at glasoverfladen er varm og ikke må røres.



Hvis temperaturen overstiger $> 60^{\circ}\text{C}$ vises "H" på displayet.

9 Fejlkoder

Der vises en fejl, når der opstår en situation, der forhindrer produktet i at fungere normalt. Produktet går i fejltilstand, hvis der er en igangværende tilberedning.

Fejlkode rapporten er angivet i tabellen nedenfor.

| Nr | Fejlkode | Skærm | Visning | Grund | Hvad skal jeg gøre? |
|----|--|-------|--|--|--|
| 1 | I tilfælde af lav spænding | E0 | Indikatoren for defekt kogezone viser skiftevis 'E' og '0'. | Indgangsspænding <160V | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Kontroller, om strømforsyningen er normal ➤ Hvis E0 vises igen, når spændingen vender tilbage til normal, skal du udskifte hovedprintet. |
| 2 | Ved højspænding | E1 | Den viser skiftevis 'E' og '1' på displayet med defekt kogezone. | Indgangsspænding > 280V | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Kontroller, om strømforsyningen er normal ➤ Hvis E1 vises igen, når spændingen vender tilbage til normal, skal du udskifte hovedprintet. |
| 3 | Høj temperatur, det vil sige ikke nok udluftning til kogepladen kan komme af med varmen. | E2 | Den viser skiftevis 'E' og '2' på displayet med defekt kogezone. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Opvarmning uden vand i gryden. ➤ Varmesensor fejlfunktion (kortslutning). ➤ Driverkort print fejl. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Genstart induktionskogepladen, efter at den er kølet af. ➤ Hvis E2-fejlen opstår igen, efter at kogepladen er helt afkølet, skal du udskifte temperaturføler. ➤ Hvis fejl E2 dukker op igen efter udskiftning af temperaturføleren, skal driver print udskiftes. |
| 4 | I tilfælde af at temperaturføleren på IGBT er for høj | E3 | 'E' og '3' vises skiftevis på displayet med defekt kogezone. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Varmeafgivelsen er ikke god. ➤ Ventilatorfejl. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Kontroller ventilatorens luftindtag. ➤ Tjek kogepladens luftudtag. ➤ Udskift blæseren. ➤ Hvis E3-fejlen dukker op igen skal du udskifte hovedprintet. |

| | | | | | |
|---|--|----|--|--|---|
| 5 | Temperaturføler kortslutning eller åbent kredsløb. | E5 | 'E' og '5' vises skiftevis på displayet med defekt kogezone. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beskadigelse af temperaturføler. ➤ Forbindelsesfejl mellem styrekort (PCB) og temperaturføler. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Udskift temperaturføler. ➤ Kontroller forbindelsen mellem hovedkortet og temperaturføler. ➤ Hvis E5-fejlen dukker op igen efter udskiftning af IGBTsensoren, skal du udskifte bundkortet. |
| 6 | Temperaturføler til IGBT er kortsluttet eller åben | E6 | 'E' og '6' vises skiftevis på displayet med defekt kogezone. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ IGBT sensor defekt i bundkort. ➤ Forbindelsesfejl mellem hovedkort og temperaturføler. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Udskift temperaturføler. ➤ Kontroller forbindelsen mellem hovedkortet og IGBT. ➤ Efter udskiftning af IGBT-sensoren Hvis 'E6'-fejlen dukker op igen, skal du udskifte bundkortet. |
| 7 | Ingen kommunikation mellem induktion og display | E7 | 'E' og '7' vises skiftevis på displayet med defekt kogezone. | Skader på hovedkortenheden, beskadigelse af temperaturføler. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Udskift hovedkortenheden. ➤ Udskift temperaturføler. |
| 8 | Fejl ved temperaturføler | E9 | 'E' og '9' vises skiftevis på displayet med defekt kogezone. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Temperaturføler er faldet af. ➤ Mekanisk eller elektrisk fejl i NTCsensoren. ➤ Bundkort skade. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Inspektion af installation af temperaturføler. ➤ Udskiftning af temperaturføler. ➤ Hvis fejlen 'E9' dukker op igen, skal bundkortet udskiftes. |
| 9 | Ingen kogegrej eller inkompatibel pande | U | Den viser skiftevis 'Y' eller venstre side af ikonet på displayet med defekt kogezone. | Der er ikke anbragt kogegrej eller passende kogegrej i den defekte kogezone. | ➤ Brug passende gryder eller vælg grydestørrelsen i henhold til kogezone. |

10 Service, fejlsymptomer og løsninger

Mulige fejl og service

Før du ringer, kan du:

A) Hvis produktet slet ikke virker:

Tjek el-tavlen om sikringen er gået eller om der er strøm afbrydelse i området.

Problemer og løsninger

- Kontroller, om produktet er tilsluttet eller sat helt ind i stikkontakten eller de enkelte ledninger har fat i mufferne.
- Tjek sikringen i EL tavlen, som produktet er tilsluttet.

| Fejlbeskrivelse | Grund | Hjælp |
|-----------------|----------------------------------|---|
| Virker ikke | Tjek den elektriske forbindelse. | Spændingen skal være 220-240 V eller 380-415 V, produktet skal tilsluttes en jordet installation. |