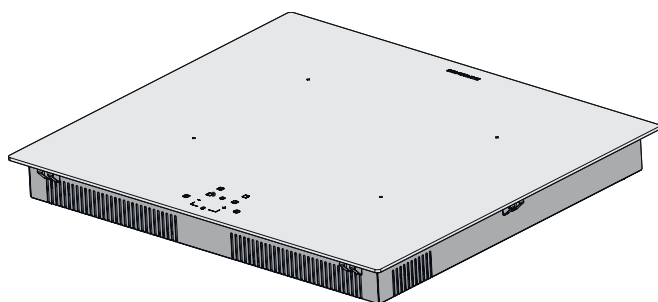


# Bruksanvisning



**SILVERLINE**

**MODELL**  
JI 6003 P

TILLVERKARE

Merzifon OSB AMASYA, Silverline

IMPORT

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

Telefon: +46 730-805400

[info@silverlinevitvaror.se](mailto:info@silverlinevitvaror.se)

[www.silverlinevitvaror.se](http://www.silverlinevitvaror.se)

## Innehållsförteckning

|           |                                                 |           |
|-----------|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b>  | <b>FÖRORD.....</b>                              | <b>4</b>  |
| <b>2</b>  | <b>Översikt över produkten.....</b>             | <b>5</b>  |
| <b>3</b>  | <b>Teknisk ritning.....</b>                     | <b>6</b>  |
| <b>4</b>  | <b>VARNINGAR OCH SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....</b> | <b>7</b>  |
| <b>5</b>  | <b>Rengöring och underhåll.....</b>             | <b>10</b> |
| <b>6</b>  | <b>Så fungerar induction.....</b>               | <b>11</b> |
|           | 6.1 Kokkärl.....                                | 11        |
| <b>7</b>  | <b>Installation och montering.....</b>          | <b>14</b> |
|           | 7.1 Innan du börjar.....                        | 14        |
|           | 7.2 Elektrisk anslutning av produkten.....      | 15        |
| <b>8</b>  | <b>Kontrollpanel.....</b>                       | <b>17</b> |
|           | 8.1 PÅ/AV.....                                  | 17        |
|           | 8.2 Val av kokzon och justering av koknivå..... | 17        |
|           | 8.3 Stänga av kokzon.....                       | 18        |
|           | 8.3.1 Stänga av alla valda kokzoner.....        | 18        |
|           | 8.3.2 Stänga av alla kokzoner.....              | 18        |
|           | 8.4 Timer.....                                  | 18        |
|           | 8.5 Användning av power/boost.....              | 18        |
|           | 8.6 Barnlås.....                                | 19        |
|           | 8.7 Varning för överskottstemperatur.....       | 19        |
| <b>9</b>  | <b>Felkoder.....</b>                            | <b>20</b> |
| <b>10</b> | <b>Service, fel och åtgärder.....</b>           | <b>22</b> |

# 1 FÖRORD

**Följ steg-för-steg-instruktionerna i denna manual.**

Tillverkaren tar inget ansvar för skador eller brand som kan uppstå i produkten till följd av underlåtenhet att följa instruktionerna i denna manual. Produkten är endast avsedd för hushållsbruk för matlagning. Användning för andra ändamål är inte tillåten (t ex uppvärmning). Tillverkaren tar inget ansvar för felaktig användning eller felaktig inställning av produkten.



***Produktens utseende kan skilja sig från det som visas på bilderna i denna bruksanvisning.***

Det är viktigt att behålla denna bruksanvisning för framtida referens. Under försäljning, överlåtelse eller transport av produkten måste du se till att denna bruksanvisning inte är skild från produkten.

Läs instruktionerna noggrant: De innehåller mycket viktig information om installation, användning och säkerhet.

Gör inga elektriska ändringar på produkten.

Innan du fortsätter med installationen måste du se till att produkten inte har några synliga skador. Annars måste du kontakta tillverkaren och inte fortsätta med installationen och dokumentera att den fanns där från början.

## 2 Översikt över produkten

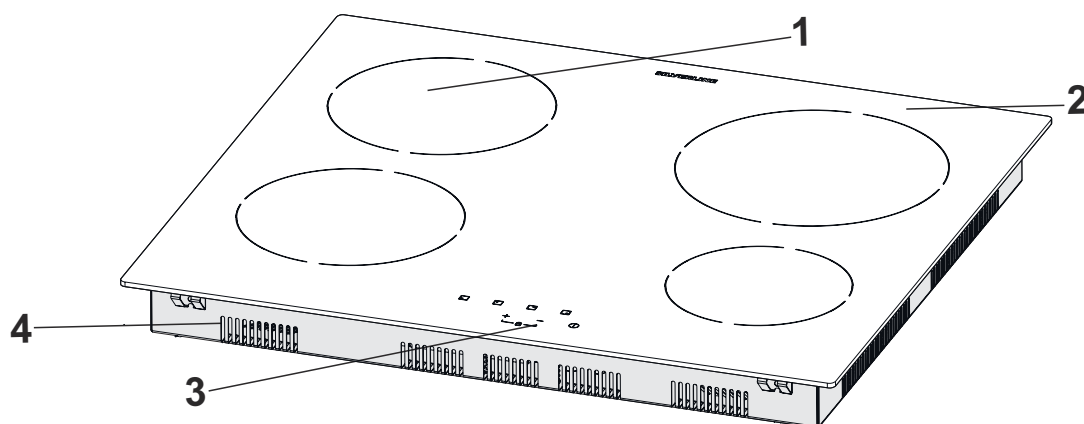


Fig. 1

- 1- Värmeyta
- 2- Yta
- 3- Kontrollpanel
- 4- Bottendel

| Produktinformation:    |        |
|------------------------|--------|
| Bredd                  | 590 mm |
| Djup                   | 520 mm |
| Höjd                   | 51 mm  |
| Monteringsinformation: |        |
| Bredd                  | 560 mm |
| Djup                   | 490 mm |
| Höjd                   | 47 mm  |

### 3 Teknisk ritning

|                                                         |               |
|---------------------------------------------------------|---------------|
| Spänning                                                | 220 - 240 V   |
| Frekvens                                                | 50/60 Hz      |
| Max strömförbrukning                                    | 7,2 kW        |
| Antal kokzoner                                          | 4             |
| <b>Effekt (W)</b>                                       |               |
| Bakre vänster                                           | 2000-2300     |
| Främre vänster                                          | 2000-2300     |
| Bakre höger                                             | 2300-2600     |
| Främre höger                                            | 1500-1800     |
| <b>Energieffektivitet i förhållande till EN 60350-2</b> |               |
| Bakre vänster                                           | 183 (Wh/kg)   |
| Främre vänster                                          | 174,3 (Wh/kg) |
| Bakre höger                                             | 169,8 (Wh/kg) |
| Främre höger                                            | 183,7 (Wh/kg) |
| <b>Storlek på kokzonerna (mm)</b>                       |               |
| Bakre vänster                                           | 180           |
| Främre vänster                                          | 180           |
| Bakre höger                                             | 210           |
| Främre höger                                            | 160           |

## 4 VARNINGAR OCH SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

**VARNING!**

Följ noga instruktionerna i denna manual.

Innan en installation påbörjas måste strömmen kopplas bort. Installation av produkter ska utföras av en kvalificerad tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter i landet. Vid skador på grund av felaktig anslutning av produkten ligger utanför garantin.

**VARNING!**

Produkten är inte lämplig för användning i en elektrisk installation utan jordanslutning.

För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetsföreskrifter krävs en strömbrytare som uppfyller standarderna som säkerställer ett fullständigt spänningsavbrott vid överspänning.

Efter installationen ska slutanvändaren inte längre ha tillgång till de elektriska komponenterna. Modifieringar och byte av skadade elektriska ledningar bör endast utföras av en tekniker. Om produkten är defekt, koppla bort strömförsörjningen och kontakta vår kundtjänst. Under användning blir de drabbade områdena varma. Håll barn borta från produkten och under uppsikt. Denna produkt kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner i användningen av produkten. Håll förpackningsmaterial borta från barn. Det finns risk för skador och kvävning.

Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn. Rör inte vid värmezonen under och efter användning.

Innan induktionshällen används bör personer med pacemaker och aktiva implantat kontrollera om produkten de använder är kompatibel med enheten. Det är inte möjligt att garantera att 100 % av de enheter som finns tillgängliga på marknaden kommer att uppfylla tillämpliga kriterier för elektromagnetisk kompatibilitet och inte kommer att orsaka störningar som skulle äventyra enhetens korrekta funktion. Det är också möjligt för personer som bär andra apparater, såsom hörapparater, att uppleva obehag.

Håll magnetiska föremål som kreditkort eller kassetter borta från hällen när hällen är i drift.

Rör inte vid de varma delarna av verktyget under och efter användning.

Undvik kontakt med trasa eller andra brandfarliga material tills alla komponenter i hällen har svalnat tillräckligt.

Överhettade oljor kan lätt fatta eld. Var försiktig när du lagar mat rik på fett/olja.

Placera ej metallmaterial som knivar, gafflar, skedar och lock på hällen eftersom det finns risk för överhettning.

Använd ej en ångtvätt.

Ytskador, missfärgning och fläckar på grund av olämpliga rengöringsmedel täcks inte av garantin. Använd endast rengöringsmedel som är lämpliga för denna typ av häll.

Missfärgning kan uppstå på grund av ytskador. Lyft upp grytor och kastruller, tryck/för inte på dem mot hällen.

Låt inga föremål falla ned på hällen.

Om ytan är sprucken, stäng av hällen för att undvika risken för elektriska stötar.

Produkten är inte lämplig för drift via en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Att laga mat med olja utan tillsyn kan vara farligt och orsaka brand. Tillagningsprocessen måste alltid övervakas.

Försök ALDRIG att släcka lågor med vatten. Stäng omedelbart av spisen och kväv lågorna med ett brandskyddande skydd eller filt.

Placera inga föremål på hällen.

Innan du ansluter apparaten till elnätet, kontrollera typskylten på hällens undersida för att säkerställa att den elektriska spänningen och strömvärdena är kompatibla med din installation och att anslutningskabeln är lämplig. Om du är osäker, kontakta en behörig elektriker.

Viktigt:

Efter användning, stäng av hällen med hjälp av kontrollpanelen.

Minska värmeförseln vid kokning eller uppvärmning av vätskor för att förhindra att vätskor rinner över.



*När din produkt är i drift och i händelse av vattenspill eller applicering av en våt trasa, stängs hällen av sig själv för att skydda sig själv. Tryck på strömbrytaren för att börja om.*

Lämna inte tomma kastruller eller grytor på kokzonerna.

När tillagningen är klar, stäng av använd sektion.

Att använda boost är ej lämpligt för uppvärmning av vissa vätskor som t ex matolja. Hög värme kan vara farligt. I dessa fall rekommenderas att använda en lägre värmeeffekt.

Grytor ska placeras direkt på hällen och centreras. Det får absolut inte finnas några andra föremål mellan grytan och hällen.

Vid hög värme sänker apparaten automatiskt kokzonernas effektnivå.

Stekning måste ske under kontroll för att förhindra att överhettning av oljan antänds.

**VARNING!**

Anslut inte produkten till strömmen förrän installationen är klar.

Installation och elektrisk anslutning av produkten kan endast utföras enligt de beskrivna instruktionerna. Låt en auktoriserad elektriker utföra dessa procedurer.

## 5 Rengöring och underhåll

**VARNING!**

Koppla bort strömmen innan rengöringen påbörjas.

**VARNING!**

Rengöring och underhåll bör ej utföras av barn utan tillsyn.

Innan rengöring påbörjas, se till att produkten har svalnat tillräckligt.

Rengör produkten efter varje beredning. På så sätt förhindrar du att matrester bränns eller fastnar.

Livsmedel som grädde, sirap, risstärkelse måste tas bort omedelbart utan att vänta på att ytan svalnar. Annars kan hällen skadas permanent.

Använd ej ångtvätt för att rengöra enheten.

Ytan kan skadas av vassa eller slipande rengöringsmedel. Använd aldrig vassa och slipande rengöringsmedel eller medel som innehåller slipmedel.

Rengör ytorna med en mjuk, fuktig trasa eller ett mildt glasrengöringsmedel. Mjuka upp den torkade och fastnade smutsen med en fuktig trasa. Repa inte!

Se till att alla spår av rengöringsmaterial har tagits bort.

Det är ej lämpligt att använda svampar som kan repa eller medel som innehåller sand, syra eller klor eller andra effektiva rengöringsmedel.

Använd ej sura rengöringsmedel.

Spraya ej rengöringsmedel direkt på produkten.

Förvara ej brandfarliga och/eller tunga föremål på produkten.

Lätt missfärgning kan uppstå på ytan med tiden. Detta påverkar dock ej produktens funktion.

Missfärgning och fläckar som kan uppstå på ytan är normala och anses inte vara ett fel.

## 6 Så fungerar induction

Induktion är baserad på elektromagnetisk induktionsfysik. Huvuddragen i denna typ av system är att energin överförs direkt från induktionsspolens temperatursensor till pannan. Temperatursensorn sitter under varje kokzon. Om kokzonen startas skapar denna sensor ett magnetfält som verkar direkt på grytans botten och värmer upp den. Kokzonen värms endast indirekt av värmen som avges av grytan. Induktionshällar fungerar bara om kokkärl har en magnetiserbar botten. Induktion tar automatiskt hänsyn till storleken på kastrullen som används, vilket innebär att endast utrymmet i kokutrymmet som upptas av grytans botten värms upp. Var uppmärksam på diametern på botten av pannan.

### Fördelar med induction

- Tidsbesparande
- Energibesparing
- Enklare underhåll och rengöring.
- Temperaturkontroll och säkerhet; hällen ökar eller minskar omedelbart värmeöverföringen efter varje användning. Induktionshällen stoppar värmeöverföringen så fort kastrullen tas bort från hällen. Hällen får inte stängas av i förväg.

### 6.1 Kokkärl

**Använd endast ferromagnetiska kastruller och kastruller för induktionsmatlagning, t ex:**

- Rostfria kastruller och kastruller
- Gjutjärn och kastruller
- Specialgrytor och kastruller av rostfritt stål lämpliga för induction.

För att uppnå ett bra resultat måste det ferromagnetiska området på botten av pannan ha samma storlek som kokzonen. Försök igen med en mindre kokzon om grytan eller pannan inte är registrerad på en kokzon.

Det finns även kastruller och grytor som är lämpliga för induktion, vars botten inte är ferromagnetisk över hela ytan:

Om botten av grytan eller pannan endast är delvis ferromagnetisk blir det ferromagnetiska området mycket varmt. Detta kan resultera i att värmen inte fördelas jämnt. Det icke-ferromagnetiska området kan nå för låg temperatur som är olämplig för matlagning.

Om botten av grytan eller pannan också innehåller aluminium, försämras också det ferromagnetiska området. Det kan hända att en sådan gryta eller panna inte blir tillräckligt varm eller inte registreras alls.

Värm inte tomma kokkärl och använd inte kokkärl med tunn botten. Kokdelen är utrustad med ett internt säkerhetssystem, men tomma kokkärl kan värmas upp så snabbt att funktionen "automatisk avstängning" inte kan reagera på höga temperaturer. Kokkärls botten kan repa och skada kokzonens yta. Rör i så fall inte kokkärl, utan stäng av värmeplattan. Om den inte fungerar efter att den har svalnat, kontakta service.



*Placera aldrig varma kastruller eller kokkärl på ytan av hällens kontrollpanel.*



*Lyft alltid dina kastruller från hällen, låt dem aldrig glida; detta kommer att göra att glaset repas.*

### Olämpliga kokkärl

Använd aldrig en kokkärl gjord av:

- Normalt tunt stål
- Glas
- Keramik
- Koppar
- Aluminium



### **VARNING!**

Kokzonerna fungerar ej om kokärlen ej har rätt storlek.

**Egenskaper för gryt-/pannbotten**

Skicket på botten av grytor och kastruller kan påverka resultatet av tillagningen. Använd grytor och kastruller av material som fördelar värmen jämnt, t ex kastruller med "sandwich bottom" av rostfritt stål, för på så sätt kan både tid och energi sparas. Använd kastruller och kokkärl med platt botten. Ojämn botten försämrar värmeförseln.

Innan du börjar

## 7 Installation och montering

### 7.1 Innan du börjar

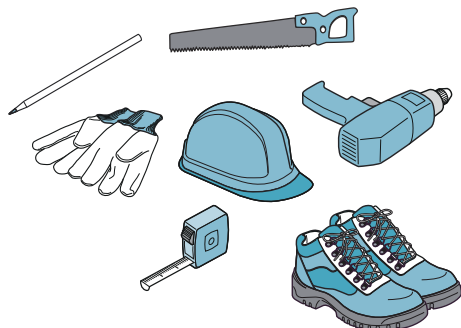


Fig. 2

- Delar inuti produkten kan ha vassa kanter. Använd därför skyddsutrustning.



#### ADVARSEL!

Skåpet som produkten ska installeras i måste tåla temperaturer på 90°C

Skåpet som produkten ska installeras i måste också säkras efter kapning av bordsskivan. Speciellt vid tunna bordsskivor måste bärformågan säkerställas. Tänk därför på produktens vikt, inklusive ytterligare belastningar. Armeringsmaterialet som används måste vara resistent mot värme och fukt.

Viktinformation finns på etiketten på förpackningen.

Rengör spånen efter avslutad utsågning.

Var uppmärksam på tätheten, t ex om du har en diskmaskin som står i skåpet bredvid och ångan som sipprar upp när dörren öppnas, ånga får inte nå botten av hällen, detta kan skada elektroniken.

Installation av produkten måste utföras av en auktoriserad tekniker. Tillverkaren eller distributörsföretaget kan ej hållas ansvarigt för de problem som kan uppstå om montering sker av obehörig.

Innan du påbörjar monteringen, skär ut din bänkskiva enligt de angivna måtten (bild 3 / bild 4.)

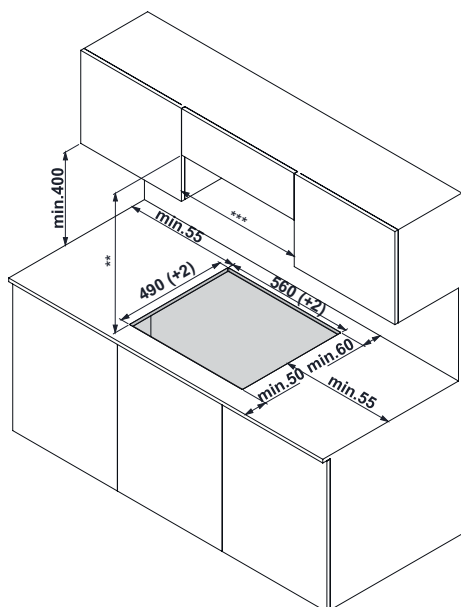


Fig. 3



*Bänkskivan ska vara platt, horisontell och stabil. Bordsskivan som du vill installera hällen på måste klara en belastning på cirka 60 kg. Vid behov bör köksbänken förstärkas med värme- och vattentåligt material.*

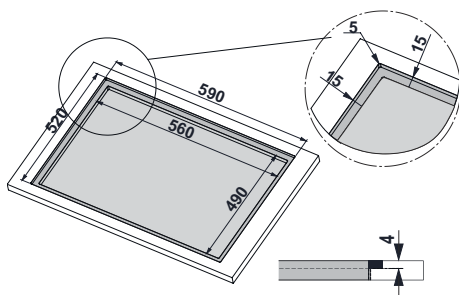


Fig. 4

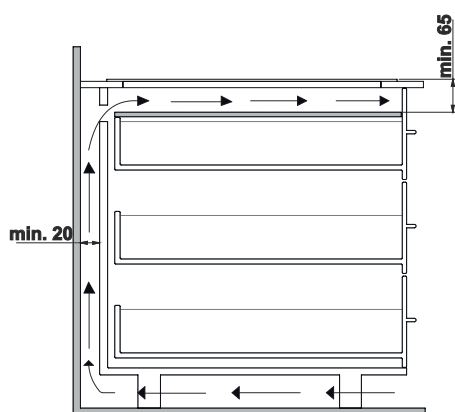


Fig. 5

Hällen måste vara tillräckligt ventilerad för att säkerställa att den kan fungera korrekt. Då det behövs tillräckligt med luftintag i området under hällen för ventilation.

Minsta avstånd mellan skåpets baksida och köksväggen och mellan bänkskivans yta och lådans ovansida ska vara 65 mm (bild 5). Det måste finnas ett minsta avstånd på 20 mm från lådorna till baksidan av skåpet (fig. 5).



*Om det inte finns ett minimiavstånd på 20 mm på baksidan av skåpet ska ett hål borrar så att skåpet kan ventileras.*

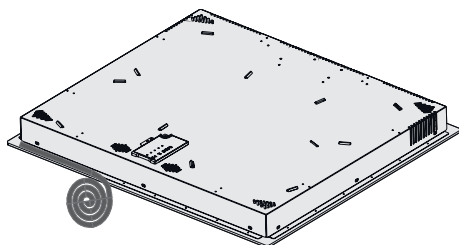


Fig. 6

För att undvika damm och smuts som kan uppstå runt hällen, limma en tätningslist under hällen längs med glaskanten hela vägen runt (bild 6).

## 7.2 Elektrisk anslutning av produkten



### **WARNING!**

Innan arbetet på den elektriska installationen påbörjas måste strömmen kopplas bort.

Anslut produkten till en installation som har en etablerad jord, samt lämplig kapacitet som specificeras i tabellen 'Tekniska specifikationer'. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som orsakats av bristande efterlevnad av användningen av produkten utan jordning.

**VARNING!**

Anslutning av produkten till ström kan endast göras av en auktoriserad och kvalificerad person.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador som kan uppstå till följd av åtgärder utförda av obehöriga personer. Anslutningen måste vara i enlighet med gällande bestämmelser i landet.

**VARNING!**

Kabeln på hällen får ej klämmas, vikas, eller komma i kontakt med varma delar av produkten.

Anslutningen måste vara i enlighet med gällande bestämmelser i landet. Leveransdata måste överensstämma med data som anges på produktens typskylt.

Produktens anslutningskabel måste överensstämma med de värden som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer".

## 8 Kontrollpanel

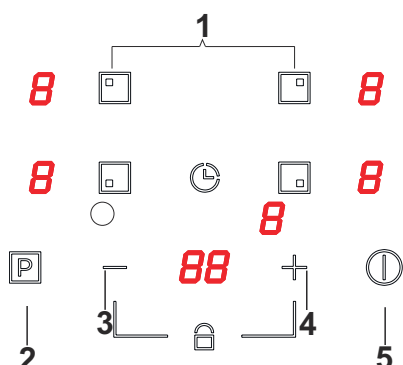


Fig. 7

- 1- Val av kokzon
- 2- Power/Boost-knapp
- 3- Minus-knapp för att sänka temperaturen
- 4- Plus-knapp för att öka temperaturen
- 5- På/av-knapp

### 8.1 PÅ/AV

När produkten slås på för första gången via elpanelen blir alla symboler aktiva i cirka 1 sekund. Tryck därefter på på/av-knappen ca 1 sek. Nu är kontrollknapparna aktiverade och alla kokzoner visar "0". Symbolen "0" anger att den varma kokzonen är inställd och symbolen "H" anger att zonen är varm och visas i 0,5 sekunders tidsintervall.

Om hällen ej används stängs den av efter ca 30 sekunder. När produkten är påslagen i valfritt läge och igång kan du trycka på på/av-knappen i ca 1 sekund och stäng av den. De kokzoner som ej har använts kommer att stängas av medan de som har använts och är varma tänds med "H"-symbolen på displayen för den aktuella zonen. "H"-symbolen försvinner när kokzonen har svalnat.

### 8.2 Val av kokzon och justering av koknivå

Det finns 9 nivåer för varje kokzon. För att aktivera kokzonen, tryck på lämplig zon och bestäm sedan nivån med plus- och minusknapparna. Medan en kokzon är i drift kan tillagningsnivån ändras igen med plus- och minusknapparna genom att trycka på den aktuella zonen.



När tillagningsnivån är på 0 och du trycker på minusknappen ändras den till den 9:e nivån. När tillagningsnivån är 9 och du trycker på plusknappen ändras den till nivå 0.

Du kan alltid stänga av hällen, om alla zoner är igång, genom att trycka på på/av-knappen i 1 sekund.

### 8.3 Stänga av kokzon

#### 8.3.1 Stänga av alla valda kokzoner

För att stänga av kokzonen, gå in i tillagningsnivån genom att trycka på önskad kokzon och tryck sedan på minusknappen för att sänka tillagningsnivån tills den blir "0". Ett annat alternativ för att stänga av hällen är att trycka på motsvarande hällknapp i ca två sekunder. Hällen stängs av genom att hålla intryckt. Om den avstängda kokzonen är varm ser du symbolen "H".

#### 8.3.2 Stänga av alla kokzoner

Alla kokzoner kan stängas av när som helst genom att trycka på på/av-knappen i cirka 1 sekund. När alla kokzoner är avstängda visas "H" på displayerna för de varma kokzonerna och ingen display visas på de icke-varma kokzonerna

### 8.4 Timer

Timern är begränsad till 99 minuter. Timern kan ställas in i steg med 1 minut om gången. För att aktivera timerfunktionen, bestäm den tid du vill ange med knapparna + och - på kontrollpanelen efter den kokzon du har valt. Den inställda tiden blinkar 4 gånger på displayen och det finns en prick bredvid nivåindikatorn på den aktiva värmeplattan.

### 8.5 Användning av power/boost

Tryck på "P"-knappen för att aktivera Power/Boost. Power/Boost varar 5-6 minuter.

När Power/Boost-tillagningen är klar fortsätter hällen att laga mat på nivå 6.



*Power/boost-tillagning kan inte aktiveras på alla zoner samtidigt.  
Effekten i de främre zonerna är starkare än i de bakre zonerna.*

## 8.6 Barnlås

När plus- och minusknapparna är intryckta i ca 3 sekunder samtidigt aktiveras barnlåset. Är det aktivt avaktiverar du det på samma sätt.

När barnlåset är aktivt kan hällen inte användas, andra knapptryckningar förutom att avaktivera barnlåset accepteras inte.

Symbolen "L0" visas på alla skärmar när barnlåset är aktivt. Om barnlåset är på och du stänger av hällen måste du ändå stänga av barnlåset först innan du kan använda hällen igen.



*Barnlåset lagras ej i minnet vid strömavbrott.*

## 8.7 Varning för överskottstemperatur

Efter att kokzonen har stängts av visas ett "H", som talar om att glasytan är varm och inte får vidröras.



*Om temperaturen överstiger  $> 60^{\circ}\text{C}$  visas "H" på displayen.*

## 9 Felkoder

En felkod visas när en situation uppstår som hindrar produkten från att fungera normalt. Produkten går in i felläge om det pågår en tillagningsprocess.

Felkodsöversikten listas i tabellen nedan:

| Nr | Felkod                                                                                    | Display | Beskrivning                                                         | Orsak                                                                                                                                                                 | Vad ska jag göra?                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Låg spänning                                                                              | E0      | Indikatorn för en felaktig kokzon visar växelvis 'E' och '0'.       | Ingångsspänning <160V                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollera om strömförsörjningen är normal.</li> <li>- Om E0 visas igen när spänningen återgår till normal, byt ut huvudkretskortet.</li> </ul>                                                                                                               |
| 2  | Hög spänning                                                                              | E1      | Den visar växelvis 'E' och '1' på displayen med en felaktig kokzon. | Ingångsspänning 280V                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollera om strömförsörjningen är normal.</li> <li>- Om E1 visas igen när spänningen återgår till normal, byt ut huvudkretskortet.</li> </ul>                                                                                                               |
| 3  | Hög temperatur, dvs ej tillräckligt med ventilation för att hällen ska bli av med värmen. | E2      | Den visar växelvis 'E' och '2' på displayen med en felaktig kokzon. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uppvärmning utan vatten i grytan.</li> <li>- Värmesensor felfunktion (kortslutning).</li> <li>- Fel på printkort.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Starta om induktionshällen efter att den har svalnat.</li> <li>- Om E2-felet uppstår igen efter att hällen har svalnat helt, byt ut temperatursensorn.</li> <li>- Om fel E2 återkommer efter byte av temperatursensorn måste drivarkortet bytas ut.</li> </ul> |
| 4  | Om temperatursensorn på IGBT är för hög                                                   | E3      | 'E' och '3' visas växelvis på displayen med en felaktig kokzon.     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Värmetillförseln är inte bra.</li> <li>- Fläktfel.</li> </ul>                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollera ventilatorns luftintag.</li> <li>- Kontrollera hällens luftutlopp.</li> <li>- Byt ut fläkten.</li> <li>- Om E3-felet visas igen, byt ut huvudkortet.</li> </ul>                                                                                    |

|   |                                                     |    |                                                                                          |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                 |
|---|-----------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | Temperaturgivare kortslutning eller öppen krets.    | E5 | 'E' och '5' visas växelvis på displayen med en felaktig kokzon.                          | - Fel på temperaturgivare.<br>- Anslutningsfel mellan styrkort (PCB) och temperaturgivare.                | - Byt ut temperatursensorn.<br>- Kontrollera anslutningen mellan huvudkortet och temperaturgivaren.<br>- Om E5-felet återkommer efter byte av IGBT-sensorn, byt ut huvudkortet. |
| 6 | Temperaturgivare för IGBT är kortsluten eller öppen | E6 | 'E' och '6' visas växelvis på displayen med en felaktig kokzon.                          | - IGBT-sensor defekt på moderkortet.<br>- Anslutningsfel mellan huvudkort och temperaturgivare.           | - Byt ut temperatursensorn.<br>- Kontrollera anslutningen mellan huvudkortet och IGBT.<br>- Efter byte av IGBT-sensorn, om 'E6'-felet visas igen, byt ut huvudkortet.           |
| 7 | Ingen kommunikation mellan induktion och display    | E7 | 'E' och '7' visas växelvis på displayen med en felaktig kokzon.                          | Fel på moderkortsenhetsenhet, fel på temperatursensor.                                                    | - Byt ut huvudkortets enhet.<br>- Byt ut temperatursensorn.                                                                                                                     |
| 8 | Temperatur-sensorfel                                | E9 | 'E' och '9' visas växelvis på displayen med en felaktig kokzon.                          | - Temperatur-sensorn har fallit av.<br>- Mekaniskt eller elektriskt fel i NTC-givaren.<br>- Baskortskada. | - Inspektion av temperatursensorinstallation.<br>- Byte av temperaturgivare.<br>- Om felet 'E9' visas igen måste moderkortet bytas ut.                                          |
| 9 | Inga kokkärl eller inkompatibel panna               | U  | Den visar växelvis 'Y' eller vänster sida av ikonen på displayen med en felaktig kokzon. | Inga kokkärl eller matchande kokkärl har placerats i den defekta kokzonen.                                | Använd lämpliga kastruller eller välj pannstorlek efter kokzonen.                                                                                                               |

## 10 Service, fel och åtgärder

### Möjliga fel och service

Innan du ringer kan du:

#### A) Om produkten inte fungerar alls:

Kontrollera säkringsskåpet för att se om säkringen har gått eller om det är strömavbrott i området.

### Problem och lösningar

Kontrollera om produkten är ansluten eller helt insatt i uttaget.

Kontrollera säkringen i säkringsskåpet som produkten är ansluten till.

| Felbeskrivning | Orsak                                   | Vad göra?                                                                                              |
|----------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fungerar ej    | Kontrollera den elektriska anslutningen | Spänningen måste vara 220-240 V eller 380-415 V. Produkten måste anslutas till en jordad installation. |