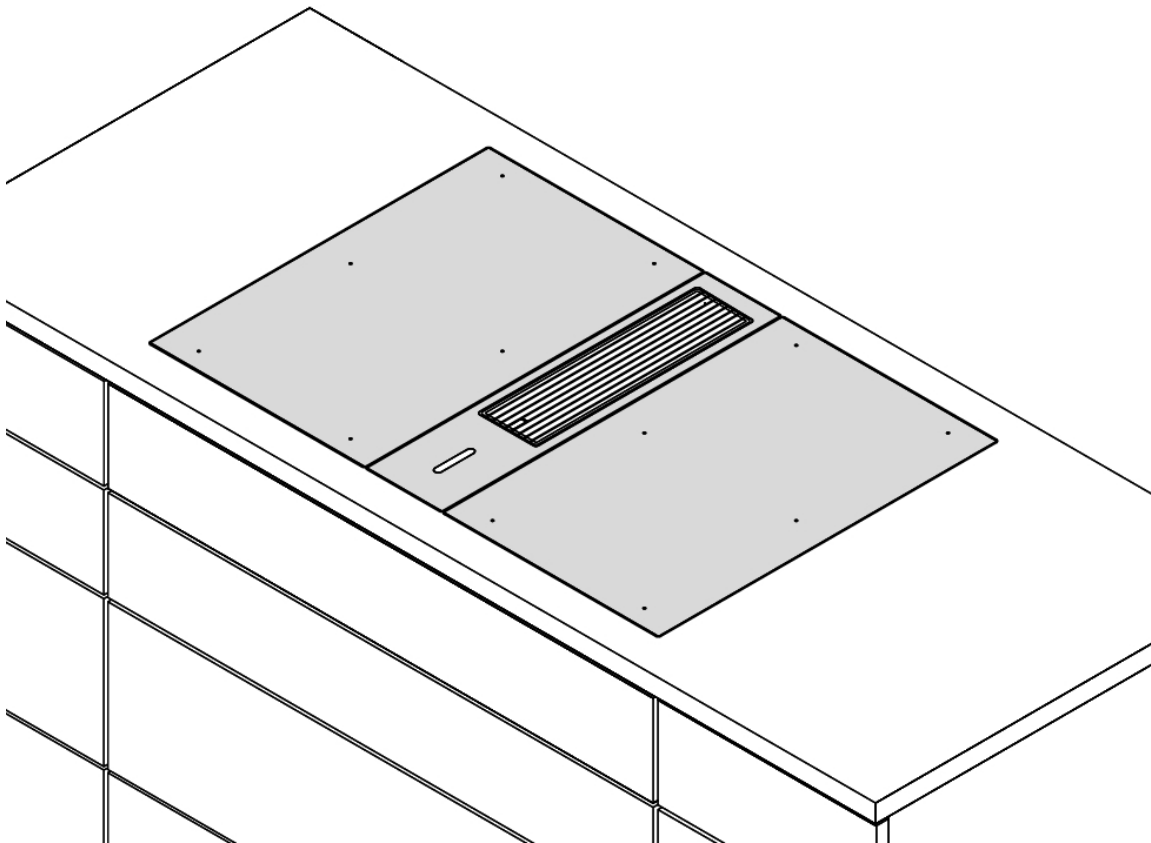


DA Betjeningsanvisning Classic 2.0



000097-10006

Indholdsfortegnelse

1	Generelle informationer	4
1.1	Betjenings- og monteringsvejledningens gyldighed	4
1.2	Ansvar.....	4
1.3	Produktoverensstemmelse	4
1.4	Beskyttelse af personoplysninger	4
1.5	Præsentation af oplysninger	4
1.5.1	Sikkerhedsanvisninger og advarsler	4
1.5.2	Figurer	4
2	Sikkerhed	5
2.1	Korrekt brug.....	5
2.2	Personer med nedsatte funktioner	5
2.3	Overordnede sikkerhedsanvisninger	5
2.4	Sikkerhedsanvisninger til betjening	6
2.4.1	Sikkerhedsanvisninger for betjening af emfang	7
2.4.2	Sikkerhedsanvisninger til betjening af kogepladen.....	8
2.5	Sikkerhedsanvisninger for rengøring og pleje.....	9
2.5.1	Sikkerhedsanvisninger for rengøring og vedligeholdelse af emfang	9
2.5.2	Sikkerhedsanvisninger for rengøring og vedligeholdelse af kogeplader	10
2.6	Sikkerhedsoplysninger reparation, service og reservedele.....	10
3	Produktbeskrivelse	11
3.1	Emfang.....	11
3.1.1	Typebeskrivelse	11
3.1.2	Opbygning	11
3.1.3	Funktionsprincip.....	11
3.1.4	Egenskaber og oversigt over funktioner	11
3.1.5	USB-interface	12
3.1.6	Interface til eksternt udstyr	12
3.2	Systembeskrivelse.....	12
3.2.1	Betjeningspanel og betjeningsprincip	12
3.2.2	Symboler	13
3.2.3	Display med 7 segmenter	13
3.2.4	Farvekoncept.....	13
3.2.5	Lysstyrkekonceptet	14
3.2.6	Lydkoncept.....	14
3.2.7	Filterservice-visning	14
3.3	Kogeplader	14
3.3.1	Typebeskrivelse	14
3.3.2	Opbygning	15
3.3.3	Induktionskogepladernes funktionsprincip	18
3.3.4	Funktionsprincip Hyper- og HiLight-kogeplader.....	19
3.3.5	Gas-kogepladens funktionsprincip.....	19
3.3.6	Funktionsprincip for Tepan-grill i rustfrit stål	20
3.3.7	Oversigt over funktioner	21
3.4	Sikkerhedsindretninger	21
3.4.1	Sikkerhedsfrakobling	21
3.4.2	Restvarmeindikator	21
3.4.3	Overophedningsbeskyttelse	21
3.4.4	Børnesikring	21
4	Funktion og betjening	22
4.1	Generelle og specifikke betjeningsanvisninger.....	22
4.1.1	Særlige betjeningsanvisninger for Tepan-grill i rustfrit stål	22
4.1.2	Særlige betjeningsanvisninger for gaskogepladen.....	22
4.2	Touchbetjening	23
4.3	Systembetjening	23
4.3.1	Betjeningsprincip.....	23
4.3.2	Tænding.....	23

4.3.3	Slukning.....	24
4.3.4	Betjeningslås	24
4.3.5	Rengøringslås	24
4.3.6	Børnesikring	24
4.3.7	Minutur.....	24
4.4	Betjening af emfang.....	25
4.4.1	Indstilling af ventilator-effektniveauer.....	25
4.4.2	Ventilator-power-niveau.....	25
4.4.3	Udsugningsautomatik	25
4.4.4	Slukning af ventilatoren	25
4.4.5	Forsinket slukning	25
4.5	Betjening af kogepladen.....	26
4.5.1	Valg af kogezone	26
4.5.2	Indstilling af effektniveau for en kogezone	26
4.5.3	Slukning af kogezone.....	26
4.5.4	Opkogningsfunktion.....	26
4.5.5	Power-niveau	27
4.5.6	2-kredsforbindelse på kogepladerne CKCH og CKCB	27
4.5.7	Bro-funktion.....	27
4.5.8	Hold-varm-funktion	28
4.5.9	Rengøringsfunktion med Tepan-grill i rustfrit stål	28
4.5.10	Kogezone-timer	28
4.5.11	Pausefunktion.....	29
4.5.12	Grydegenkendelsesfunktion	29
5	Kundemenu	30
5.1	Menuoversigt	30
5.2	Betjening af menu.....	30
5.3	Basiskonfiguration	30
5.4	Standard-menu	31
5.4.1	Menupunkt 1: Lydsignalet styrke	31
5.4.2	Menupunkt 2: Børnesikring	31
5.4.3	Menupunkt 3: Automatisk emfangstyring.....	31
5.4.4	Menupunkt 4: Rengøringslåsen varighed	32
5.4.5	Menupunkt 5: Varighed for forsinket slukning	32
5.4.6	Menupunkt 6: Softwareversion	32
5.4.7	Menupunkt 7: Hardwareversion.....	32
5.4.8	Menupunkt 8: Opdatering af systemsoftwaren	33
5.4.9	Menupunkt 9: Eksport af data	33
5.4.10	Menupunkt A: Recirkulationsfilterets levetid	34
5.4.11	Menupunkt B: Visning af filter omskiftning af filtertype og nulstilling af filterstatus	34
5.4.12	Menupunkt H: Air konfiguration af aftrækssystemet	34
5.4.13	Menupunkt J: Ftype Valg af filtertype.....	35
5.4.14	Menupunkt L: Ventilator ventilatorkonfiguration	35
6	Udvidet menu	36
6.1	Betjening af Udvidet menu	36
6.1.1	Påkrævet adgangskode	36
6.1.2	Åbning af Udvidet menu	36
6.1.3	Afslutning af Udvidet menu.....	36
6.2	Menupunkter i Udvidet menu.....	36
6.2.1	Menupunkt D: Demomodus	36
6.2.2	Menupunkt E: Display- og tastetest	37
6.2.3	Menupunkt F: Nulstil til fabriksindstillingerne.....	37
6.3	Gas-konfiguration	37
6.3.1	Menupunkt P: PGU	37
6.3.2	Menupunkt S: GASt	38
6.3.3	Menupunkt T: GAS.....	38
7	Rengøring og vedligeholdelse	39
7.1	Rengøringsmidler	39
7.1.1	Rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader	39
7.1.2	Rengøringsmiddel til Tepan-grillen i rustfrit stål.....	39
7.2	Pleje af apparatet.....	39

7.3	Rengøring af bordemfanget.....	39
7.3.1	Afmontering af komponenterne	39
7.3.2	Rengøring af komponenterne	40
7.3.3	Montering af komponenterne	40
7.3.4	Udskift det aktive-kul-filter	40
7.4	Rengøring af kogepladen	40
7.4.1	Rengøring af glaskeramik	40
7.4.2	Rengøring af Tepan-grillflade i rustfrit stål	41
7.4.3	Rengøring af komponenterne på gaskogeplade	41
8	Afhjælpning af fejl	43
8.1	Afhjælpning af fejl i systemet	43
8.2	Afhjælpning af fejl, emfang	43
8.3	Afhjælpning af fejl, kogeplader	44
8.4	Afhjælpning af fejl gaskogeplade	44
8.5	Fremgangsmåde ved fejl	45
9	Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør	46
9.1	Garanti fra BORA som producent	46
9.1.1	Garantiudvidelse	46
9.2	Service	46
9.3	Reservedele	46
9.4	Tilbehør	46
10	Typeskilte	48
11	Energidatablade	49
11.1	Energidatablad CKA2	49
11.2	Energidatablad CKFI	50
11.3	Energidatablad CKI	50
11.4	Energidatablad CKCH	50
11.5	Energidatablad CKCB	51
11.6	Energidatablad CKG	51

1 Generelle informationer

Denne vejledning indeholder vigtige oplysninger, som beskytter dig mod kvæstelser og forhindrer skader på apparatet. Læs vejledningen grundigt, inden apparatet installeres eller inden første ibrugtagning. Med denne vejledning er yderligere dokumenter gyldige. Følg instruktionerne i alle dokumenter, der indgår i leveringsomfanget. Montering, installation og ibrugtagning må kun udføres under overholdelse af gældende nationale love, forskrifter og standarder. Arbejdet skal udføres af kvalificerede fagpersoner, som er bekendt med og overholder de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed. Alle sikkerhedsanvisninger og advarsler samt betjeningsanvisninger i de medleverede dokumenter skal overholdes.

1.1 Betjenings- og monteringsvejledningens gyldighed

i Denne vejledning beskriver systemet BORA Classic 2.0 med softwareversion 03.00.

Denne betjeningsvejledning gælder for flere apparatmodeller. Derfor kan den indeholde beskrivelse af nogle funktioner, som ikke er relevante for dit apparat. Illustrationerne kan i detaljer afvige fra nogle varianter af apparater og skal derfor forstås som skematiske fremstillinger.

1.2 Ansvar

Enkelhedens BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd og BORA Lüftungstechnik GmbH – i følgende BORA – hæfter ikke for skader, der opstår på grund af hhv. overtrædelse og manglende overholdelse af bilag, som er inkluderet i leveringsomfanget! Derudover hæfter BORA ikke for skader, som opstår på grund af ukorrekt montering og manglende overholdelse af sikkerhedsanvisninger og advarsler!

1.3 Produktoverensstemmelse

Direktiver

Apparatet er i overensstemmelse med følgende EU-/EF-direktiver:

- 2014/30/EU Direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet
- 2014/35/EU Lavspændingsdirektivet
- Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design
- 2011/65/EU RoHS-direktivet

Forordninger

Gasapparaterne er i overensstemmelse med følgende EU-forordninger:

- (EU) 2016/426 Forordning om apparater, der forbrænder gasformigt brændstof

1.4 Beskyttelse af personoplysninger

Under driften gemmer emfanget pseudonymiserede oplysninger som f.eks. de valgte menuindstillinger, driftstimer for de enkelte tekniske enheder og antallet af valgte funktioner. Endvidere dokumenterer

bordemfanget fejl i kombination med antallet af driftstimer. Oplysninger kan udelukkende udlæses manuelt via dit bordemfang. Dermed er afgørelsen op til dig. De gemte data muliggør en hurtig fejlsøgning og afhjælpning af problemet i tilfælde af service.

1.5 Præsentation af oplysninger

For at sikre, at du kan bruge denne vejledning hurtigt og sikkert, har vi anvendt ensartet formatering, nummerering, symboler, begreber og forkortelser. Den artikel, der er beskrevet i denne vejledning kaldes i det følgende også apparat.

Handlingsanvisninger er markeret med en pil:

► Udfør altid alle instruktioner i den angivne rækkefølge.

Punktopstillinger er markeret med et optællingspunkt i starten af linjen:

- Punkt 1
- Punkt 2

i En information gør opmærksom på særlige forhold, som du altid skal tage hensyn til.

1.5.1 Sikkerhedsanvisninger og advarsler

Sikkerhedsanvisningerne og advarslerne i denne brugsanvisning er fremhævet med symboler og bestemte signalord.

Sikkerhedsanvisningerne og advarslerne er opbygget som følger:

⚠ FARE		
Farens type og kilde		
Konsekvenser, hvis anvisningerne ikke følges		
► Handlinger med henblik på at undgå en given fare		
Her gælder følgende:		
<ul style="list-style-type: none"> • Advarsler gør opmærksom på en øget risiko for personskade. • Signalet angiver, hvor alvorlig faren er. 		
Advarselstegn	Signalord	Risiko
	Fare	Henviser til en umiddelbart farlig situation, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ignoreres.
	Advarsel	Henviser til en potentielt farlig situation, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ignoreres.
	Forsigtig	Henviser til en potentielt farlig situation, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ignoreres.
	Bemærk	Henviser til en potentiel farlig situation, som kan medføre materiel skade, hvis den ignoreres.

Tab. 1.1 Advarselstegnenes og signalordenes betydning

1.5.2 Figurer

Alle mål er angivet i millimeter.

2 Sikkerhed

Apparatet lever op til de eksisterende sikkerhedsbestemmelser. Brugeren er ansvarlig for den sikre brug af apparatet, rengøring og vedligeholdelse. Ukorrekt brug kan medføre personskader og materiel skade.

2.1 Korrekt brug

Apparatet er kun beregnet til tilberedelse af mad i private husholdninger.

Dette apparat er ikke beregnet til:

- udendørs brug
- opvarmning af rum
- køling, udluftning eller affugtning af rum
- brug på mobile opstillingssteder som motorkøretøjer, skibe eller fly
- brug med en ekstern timer eller et separat fjernstyret system (nødslukning af emfang undtaget)
- brug i højder over 2000 m (meter over havets overflade)
- brug, når det ikke er fuldstændigt monteret

En anden anvendelse end den, som går ud over den her beskrevne, gælder som ukorrekt brug.

- i** BORA hæfter ikke for skader på grund af fejlagtig montering, ukorrekt brug eller forkert betjening.

Enhver uretmæssig anvendelse er forbudt!

2.2 Personer med nedsatte funktioner

Børn

Apparatet kan bruges af børn fra og med 8 år, som er under opsyn eller blevet instrueret i den sikre brug af apparatet og har forstået, hvilke risici der er forbundet med håndteringen. Børn må ikke lege med apparatet.

- ▶ Anvend børnesikringen, således at børnene ikke kommer til at tænde for apparaterne eller ændre på indstillingerne uden opsyn.
- ▶ Børn i nærheden af apparatet skal holdes under opsyn.
- ▶ Opbevar ikke genstande, der kan virke lokkende på børn, i aflukkede opbevaringsrum eller bag apparatet. Ellers forledes børnene nemt til at klatre rundt på apparatet.

- i** Rengøring og pleje må ikke foretages af børn, medmindre de holdes under opsyn.

Personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner

Apparatet kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner samt af personer med manglende erfaring eller viden, forudsat disse personer holdes under opsyn, eller de forudgående har fået instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået, hvilke risici der er forbundet med håndteringen. En ibrugtagning kan begrænses ved hjælp af en børnesikring.

FARE

Risiko for forbrændinger fra varme gryder og varme retter

Det kan virke fristende at gribe fat i håndtag, der stikker ud over bordpladen.

- ▶ Hold børn fjern fra den varme kogeplade, medmindre disse er under konstant opsyn.
- ▶ Sørg derfor altid for at dreje håndtagene på gryder og pander, så de ikke stikker ud over bordpladen.
- ▶ Forebyg risikoen for, at man kan tage fat i håndtagene og trække varme gryder og pander ned fra kogepladen.
- ▶ Brug ved behov egnede kogepladsbeskyttelsesgitre eller kogepladeskærme.
- ▶ Brug kun kogepladsbeskyttelsesgitre eller kogepladeskærme, som er godkendt af apparaternes producent, idet der ellers er fare for kvæstelser.
- ▶ Kontakt din specialforhandler eller BORAs serviceteam for at se udvalget af egnede beskyttelsesgitre til kogeplader.

2.3 Overordnede sikkerhedsanvisninger

FARE

Kvælningsfare på grund af emballagedele

Emballagedelene (fx folie og flamingo) kan være livsfarligt for børn.

- ▶ Opbevar emballagedelene uden for børns rækkevidde.
- ▶ Bortskaf emballagen med det samme og på korrekt vis.

FARE**Fare for hhv. elektrisk stød og kvæstelser på grund af beskadigede overflader**

På grund af revner, ridser eller brud i apparaters overflade (f.eks. beskadiget glas), især omkring betjeningsenheden, kan den underliggende elektronik blive blotlagt eller beskadiget. Det kan resultere i elektrisk stød. Desuden kan en beskadiget overflade forårsage skader.

- ▶ Undlad at røre ved den beskadigede overflade.
- ▶ Sluk for apparatet med det samme, hvis der er brud, revner eller ridser i det.
- ▶ Sørg for en sikker frakobling af apparatet fra strømnettet med ledningssikkerhedsafbrydere, sikringer, sikringsautomater eller kontaktorer.
- ▶ Kontakt BORAs serviceteam.

ADVARSEL**Hhv. kvæstelsesfare og beskadigelse på grund af forkerte dele eller selvstændige forandringer.**

Forkerte komponenter kan resultere i personskader eller i beskadigelse af apparatet. Ændringer, til- eller ombygninger på apparatet kan påvirke sikkerheden.

- ▶ Brug kun originale dele.
- ▶ Undlad at foretage forandringer, monteringer eller ombygninger på apparatet.

ADVARSEL**Risiko for personskader på grund af mekaniske skader på apparatet**

Mekaniske skader (f.eks. brud, deformation, løse limninger ...) på apparatet, samt på ledninger og tilbehør kan føre til personskader.

- ▶ Sæt apparatet ud af drift.
- ▶ Forsøg ikke selv at reparere eller udskifte beskadigede komponenter.
- ▶ Kontakt BORAs serviceteam.

FORSIGTIG**Risiko for personskade som følge af nedfaldende komponenter**

Nedfaldende komponenter kan forårsage skader.

- ▶ Læg altid afmonterede komponenter på et sikkert sted ved siden af apparatet.
- ▶ Sørg for, at ingen afmonterede komponenter kan falde ned.

FORSIGTIG**Fare for kvæstelser på grund af overbelastning**

Under transport og montering af apparater kan en forkert håndtering medføre skader i leddene og lænden.

- ▶ Ved behov må apparatet kun transporteres og monteres sammen med en anden person.
- ▶ Brug om nødvendigt egnede hjælperedskaber for at undgå skader og kvæstelser.

FORSIGTIG**Beskadigelse på grund af ukorrekt brug**

Apparaternes overflader må ikke bruges som køkkenbord eller aflægningsflade. Derved kan apparaterne blive beskadiget (især på grund af hårde og spidse genstande).

- ▶ Anvend ikke apparaterne som køkkenbord eller aflægningsflade.
- ▶ Hold hårde eller spidse genstande fjern fra apparaternes overflader.

BEMÆRK**Forstyrrelser og fejl**

I tilfælde af funktionsfejl eller forkert betjening udsendes fejlmeddelelser.

- ▶ Bemærk oplysningerne i kapitlet Afhjælpning af fejl ved forstyrrelser og fejl.
- ▶ Sluk for apparatet ved beskrevne forstyrrelser og fejl og kontakt BORAs serviceteam.

BEMÆRK**Skader på udstyret på grund af husdyr**

Husdyr kan skade udstyret eller selv komme til skade.

- ▶ Husdyr skal holdes fjernt fra apparatet.

2.4 Sikkerhedsanvisninger til betjening**FARE****Brandfare på grund af overophedet olie eller fedt**

Olie eller fedt kan hurtigt varmes op og antændes.

- ▶ Efterlad aldrig apparatet uden opsyn ved arbejde med olie og fedt.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke brande fra antændt olie og fedt med vand.
- ▶ Sluk for apparatet.
- ▶ Sluk en brand, fx ved at kvæle ilden med et låg eller et brandslukningstæppe.

⚠ ADVARSEL**Fare for forbrænding på grund af apparater, som bliver varme**

Bestemte apparater og dele, man kan komme i berøring med, bliver varme under driften. Disse skal køle af, når apparatet slukkes. Berøring af overfladerne, mens de endnu er varme, kan medføre alvorlige brandsår.

- ▶ Der må ikke røres ved varme apparater.
- ▶ Vær opmærksom på restvarmeindikatoren.

⚠ ADVARSEL**Fare for forbrænding på grund af strømsvigt**

Under eller efter et strømsvigt kan et apparat, der tidligere var i brug, stadig være varmt.

- ▶ Rør ikke ved apparatet, så længe det er varmt.
- ▶ Hold børn væk fra det varme apparat.

⚠ ADVARSEL**Fare for forbrænding og brand på grund af varme genstande**

Kogepladen og de dele, man kan komme i berøring med, er varme under brugen og i afkølingsfasen. Genstande, som har kontakt med varme dele af apparatet, bliver meget hurtigt varme og kan medføre alvorlige forbrændinger (dette gælder især for genstande af metal, som f.eks. knive, gafler, skeer, låg eller komponenter fra apparatet), eller kan antændes.

- ▶ Lad ikke genstande ligge på apparatet.
- ▶ Brug altid egnede hjælperedskaber (grydelapper, varmeisolerende handsker).
- ▶ Stol ikke på grydegenkendelsesfunktionen ved induktionskogeplader, men sluk altid for apparatet efter brug.

FORSIGTIG**Skader fra varme gryder**

Varme gryder kan beskadige bestemte komponenter på apparatet.

- ▶ Undlad at placere varme gryder omkring betjeningspanelet eller kogepladevisningen.
- ▶ Hold varme gryder væk fra indstrømningsdysen.

BEMÆRK**Skader på udstyret**

Forkert brug kan føre til skader på udstyret.

- ▶ Sørg for, at bunden på gryder og pander samt kogezone er rene og tørre.
- ▶ Løft altid gryderne (du må ikke trække dem hen over kogezone) for at undgå ridser og kradser i overfladen.
- ▶ Anvend ikke apparatet som aflægningsflade.
- ▶ Sluk for apparatet efter brug.

2.4.1 Sikkerhedsanvisninger for betjening af emfang**⚠ FARE****Livsfare grundet røgforgiftning**

Når emfanget er sat til i udsugningsdrift, trækker det luft fra opstillingsrummet og fra de tilstødende rum. Hvis der ikke bliver tilført tilstrækkeligt med frisk luft, opstår der et undertryk. Ved samtidig brug af et rumluftafhængigt ildsted kan giftige gasser ud af pejsen eller aftræksskakten blive suget ind i opholdsrummene.

- ▶ Kontrollér altid, at der er rigelig med tilførsel af frisk luft.
- ▶ Anvend kun tilladte og autoriserede afbryderkontakter (fx en vindueskontakt, en undertryksmåler) og sørg for at få disse godkendt af en autoriseret fagmand (autoriseret skorstensfejer).

⚠ ADVARSEL**Brandfare ved flambering**

Mens emfanget er i drift, suger den køkkenfedt op. Ved flambering af mad kan køkkenfedtet antænde.

- ▶ Rengør derfor emfanget regelmæssigt.
- ▶ Anvend aldrig åben ild, mens emfanget er i drift.

FORSIGTIG**Beskadigelse fra ind sugede genstande eller papir**

Små og lette genstande som fx rengøringsklude af stof eller papir kan blive suget ind i emfanget. Det kan medføre beskadigelse af motoren eller forringelse af udsugningseffekten.

- ▶ Undlad opbevaring af genstande og papir i nærheden af emfanget.
- ▶ Anvend kun emfanget med installeret fedtfilter.

FORSIGTIG**Beskadigelse grundet fedt- og snavsaflejringer**

Snavs- og fedtaflejringer kan nedsætte emfangets funktion.

- ▶ Brug aldrig emfanget uden korrekt indsat fedtfilter i rustfrit stål.

BEMÆRK**Forhøjet luftfugtighed**

Hver gang, du har lavet mad, afgives der ekstra fugt til det omgivende lokale. I recirkulationsmodus bliver der kun fjernet ganske lidt fugt fra madosen.

- ▶ Sørg derfor altid for rigeligt med tilførsel af frisk luft i recirkulationsmodus - fx ved at åbne et vindue.
- ▶ Sørg for et normalt, behageligt indeklima (45-60% luftfugtighed), fx ved at åbne naturlige ventilationsåbninger eller ved at anvende mekanisk udluftning.

2.4.2 Sikkerhedsanvisninger til betjening af kogepladen

FARE**Brandfare på grund af manglende overvågning af en kogeplade**

Olie og fedt kan hurtigt varmes op og antændes.

- ▶ Hold altid øje med gryder og pander, når du varmer olie og fedt op.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke brande fra antændt olie og fedt med vand.
- ▶ Sluk for kogepladen.
- ▶ Sluk en brand, fx ved at kvæle ilden med et låg eller et brandslukningstæppe.

FARE**Eksplodingsfare ved antændelige væsker**

Antændelige væsker, der befinder sig i nærheden af en kogeplade, kan eksplodere og forårsage alvorlige personskader.

- ▶ Undlad at sprøjte aerosoler i nærheden af apparatet, så længe det anvendes.
- ▶ Opbevar derfor ikke antændelige væsker i nærheden af en kogeplade.

FARE**Eksplodings- og kvælningsfare på grund af gas**

Gas, som er sevet ud, kan forårsage en eksplosion og alvorlige kvæstelser samt kvælning.

- ▶ Hvis du mærker gaslugt under driften, skal du omgående slukke for apparatet.
- ▶ Hold antændelseskilder (åbne flammer, rørstrålevarmere) fjern og brug ingen lyskontakter eller afbrydere fra elapparater.
- ▶ Træk ikke stik ud af stikdåser - der kan opstå gnister.
- ▶ Luk straks for gastilførslen, og slå husinstallationens sikring fra.
- ▶ Sørg for mest mulig frisk luft - åbn døre og vinduer.
- ▶ Kontakt straks kundeservice eller en gasinstallatør.

FARE**Brandfare på grund af åben ild**

Åben ild kan antænde brandbare genstande.

- ▶ Sæt derfor gasflammen på laveste niveau, hvis du et kort øjeblik tager gryder og pander bort fra kogepladen.
- ▶ Du må aldrig slippe en åben flamme af syne.
- ▶ Sluk en brand, fx ved at kvæle ilden med et låg eller et brandslukningstæppe.
- ▶ Luk for gastilførslen, og slå husinstallationens sikring fra.

⚠ ADVARSEL**Fare for brænding på det varme emfang ved brug af gaskogeplader**

Emfanget og dens dele, som man kan komme i berøring med (især dækslet, fedtfilteret i rustfrit stål og fedtfilterpanden), bliver varme, når der bruges en gaskogeplade ved siden af. Når der slukkes for gaskogepladen, skal emfanget først køle af. Berøring af overfladerne, mens de endnu er varme, kan medføre alvorlige brandsår.

- ▶ Rør ikke ved det varme emfang.
- ▶ Hold børn væk fra det varme emfang, medmindre disse er under konstant opsyn.

⚠ ADVARSEL**Fare for brænding, når der løber varme væsker ud.**

Uopmærksomhed under madlavning kan medføre, at gryderne koger over, og varme væsker løber ud.

- ▶ Overvåg alle kogeprocesser.
- ▶ Undgå, at gryderne koger over.
- ▶ Sluk for apparatet efter brug.

⚠ ADVARSEL**Fare for brænding på grund af varm damp**

Væsker, der befinder sig imellem kogezone og bunden på gryder og pander kan medføre brændinger, når de fordamper.

- ▶ Kontrollér altid, at kogezone og bunden på gryder og pander er tør.

BEMÆRK**Beskadigelse fra sukker- og saltholdige madvarer**

Hvis saft og sukker- og saltholdige madvarer kommer i berøring med kogezone, mens den er varm, kan det medføre skader på denne.

- ▶ Sørg for, at saft og sukker- og saltholdige madvarer ikke kommer i berøring med den varme kogezone.
- ▶ Fjern straks saft og sukker- og saltholdige madvarer fra den varme kogezone.

FORSIGTIG**Elektromagnetisk stråling**

Indvirkning på pacemakere, høreapparater og metalimplantater. Induktionskogeplader skaber et højfrekvent elektromagnetisk felt, der hvor kogezoneerne befinder sig. Dette kan have en negativ indvirkning eller forstyrre funktionen på pacemakere, høreapparater og metalimplantater hos personer, der befinder sig i umiddelbar nærhed af kogezoneerne.

- ▶ Hvis du er i tvivl, anbefaler vi, at du henvender dig til din læge eller producenten af dit medicinske apparat.

2.5 Sikkerhedsanvisninger for rengøring og pleje**BEMÆRK****Skader på udstyret på grund af beskidt udstyr**

Snavs kan forårsage skader, begrænsninger i funktionen eller lugtgener.

- ▶ Rengør udstyret regelmæssigt.
- ▶ Fjern derfor snavs med det samme.
- ▶ Brug kun ikke-skurende rengøringsmidler for at undgå ridser og kradser i overfladen.
- ▶ Kontrollér, at der ikke kan trænge vand ind i apparatet, når du rengør det. Sørg for at vride kluden godt op inden brug. Du må aldrig sprøjte vand på apparatet. Hvis der trænger vand ind, kan det forårsage skader.
- ▶ Anvend ikke damprenser til rengøringen. Dampen kan få de strømførende dele til at kortslutte og medføre beskadigelse af apparatet.
- ▶ Bemærk alle oplysninger i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

2.5.1 Sikkerhedsanvisninger for rengøring og vedligeholdelse af emfang**⚠ FARE****Brandfare fra fedtaflejringer**

En uregelmæssig eller utilstrækkelig rengøring af fedtfilteret eller et forfaldent filterskift kan forøge brandfaren.

- ▶ Sørg for at skifte og rengøre filteret med jævne mellemrum.

BEMÆRK**Skader på udstyr og funktionelle fejl**

Beskidte ventilationsåbninger kan resultere i skader på komponenter og forårsage funktionelle fejl.

- ▶ Hold alle ventilationsåbninger åbne og rene.

2.5.2 Sikkerhedsanvisninger for rengøring og vedligeholdelse af kogeplader

**ADVARSEL****Risiko for forbrændinger fra varme overflader.**

Der er risiko for forbrændinger ved rengøring af varme kogeplader.

- ▶ Rengør kun afkølede kogeplader.
- ▶ Vær opmærksom på restvarmeindikatoren.

2.6 Sikkerhedsoplysninger reparation, service og reservedele

**FARE****Fare for personskade under reparationer**

Manglende kompetencer kan føre til personskader ved reparationsarbejde.

- ▶ Reparations- og servicearbejde må kun foretages af uddannede fagfolk, som er bekendt med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.
- ▶ Skil apparatet sikkert fra strømforsyningen.
- ▶ Arbejde og reparation på de elektriske komponenter skal altid foretages af en godkendt elinstallatør.
- ▶ En beskadiget strømforsyningsledning skal udskiftes med en passende ledning.

**ADVARSEL****Fare for hhv. personskade og beskadigelse på grund af ukorrekte reparationer.**

Forkerte komponenter kan resultere i personskader eller i beskadigelse af apparatet. Ændringer på apparatet og til- og ombygninger kan mindske sikkerheden.

- ▶ Brug kun originale reservedele til reparationer.
- ▶ Undlad at foretage forandringer, monteringer eller ombygninger på apparatet.

FORSIGTIG**Fare for personskade under reparation af gasapparater**

Manglende kompetencer kan føre til personskader under afmonteringen.

- ▶ Arbejde på gastilslutningen må kun foretages af uddannede og godkendte fagfolk, som er bekendt med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.

3 Produktbeskrivelse

► Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

3.1 Emfang

i Emfanget er den centrale komponent og indeholder den komplette betjeningselektronik for hele systemet. Brugen af systemet eller dets enkelte komponenter er ikke mulig uden kogepladeemfang.

3.1.1 Typebeskrivelse

Type	Lang betegnelse
CKA2	Classic bordemfang fleksibelt system med separat styreenhed, der kan kombineres med Classic kogepladerne og andre universalkomponenter
CKA2AB	Classic bordemfang All Black fleksibelt system med separat styreenhed, der kan kombineres med Classic kogepladerne og andre universalkomponenter

Tab. 3.1 Typebeskrivelse

3.1.2 Opbygning

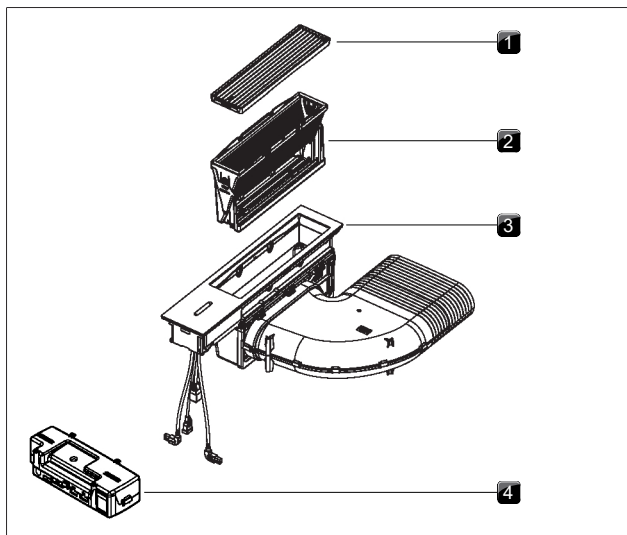
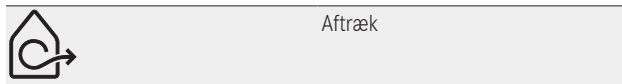


Fig. 3.1 Classic bordemfang

- [1] Indstrømningsdyse
- [2] Fedtfilterenhed
- [3] Emfang
- [4] Styreenhed

3.1.3 Funktionsprincip

Afhængigt af hvilken kogeplade, du har købt, fungerer emfanget enten som aftræk eller med recirkuleret luftvariant.



Aftræk

Luften, som udsuges, renses i fedtfilteret og ledes gennem et kanalsystem til den frie luft.

Aftræksluften må ikke udledes til:

- en røggas- eller udstødningsskorsten i brug
- en skat, der bruges til at ventilere rum med installerede pejse eller andre ildsteder.

Hvis aftræksluften skal ledes ind i en røggas- eller udstødningsskorsten, som ikke er i brug, skal installationen kontrolleres og godkendes af en autoriseret skorstensfejer.

i Hvis emfanget ledes ind i et aftrækskanalsystem, så øges udsugningseffekten ved indstilling af et lavt effektniveau automatisk i de første 20 sekunder (murelement-funktion).



Recirkulation

Aftræksluften ledes gennem et fedtfilter og et aktivt-kul-filter, hvor den renses, og føres derefter tilbage til installationsrummet.

Det er nødvendigt at anvende et luftfilter for at fjerne lugtene fra recirkulationsluften. Af hygiejniske og sundhedsmæssige grunde skal aktivt-kul-filteret udskiftes med de anbefalede intervaller (Rengøring og vedligeholdelse).

i Når recirkulationen er i funktion, er det nødvendigt at sikre tilstrækkelig ventilation for at fjerne luftfugtigheden.

i Hvis kogepladeemfanget benyttes med recirkulationsfunktionen, trækkes funktionstiden automatisk fra filterets levetid, når et effekttrin indstilles. Den resterende filterlevetid kan ses i menuen.

3.1.4 Egenskaber og oversigt over funktioner

Kendetegn	CKA2 / CKA2AB
Automatisk ventilatordetektion	✓
Elektronisk strømstyring	✓
Grænsefladekommunikation	✓
Kompakt fedtfilterenhed	✓
Funktioner	
Forsinket slukning	✓
Power-niveau	✓
Udsugningsautomatik	✓
Filterserviceindikator (recirkulation)	✓
Sikkerhedsindretninger	
Betjeningslås	✓
Sikkerhedsfrakobling	✓
Aktiv fejløverbvågning	✓

Tab. 3.2 Egenskaber og oversigt over funktioner

3.1.5 USB-interface

- i** USB-interfacet er kun beregnet til opdateringer eller dataeksport og strømforsynes kun til denne type processer. Opladning eller anden brug er ikke mulig.

Systemet er udstyret med et USB-interface. Dette interface er kun beregnet til masselagringsenheder (USB-hukommelsessticks). Disse USB-sticks skal formateres med FAT32-filsystemet.

3.1.6 Interface til eksternt udstyr

Styreenhedens interne grænseflade kan bruges til udvidede styremuligheder. Det har en Home In- og Home Out-kontakt (se Monteringsvejledningen).

- Kontakten Home-In kan bruges som signalindgang fra eksterne koblingsapparater (f.eks. vindueskontakt).
- Kontakten Home Out kan bruges til styring af eksterne enheder.

3.2 Systembeskrivelse

- Brug altid den nyeste systemsoftware ved anvendelse af systemet BORA Classic 2.0.

- i** Den nyeste software kan downloades gratis på BORAs hjemmeside (www.bora.com, produkter, BORA Classic 2.0, BORA Classic bordemfang CKA2/CKA2AB, dokumenter).

- Indhent ved behov oplysninger om den installerede softwareversion (se "5.4.6 Menupunkt 6: Softwareversion").
- Gennemfør ved behov en opdatering af systemsoftwaren (se "5.4.8 Menupunkt 8: Opdatering af systemsoftwaren").

3.2.1 Betjeningspanel og betjeningsprincip

- i** Systemet betjenes via betjeningspanelet på emfanget.
- i** Fra hvert kogepladeemfang kan betjenes hhv. 1 eller 2 kogeplader.
- i** Betjeningsprincippet og funktionerne er beskrevet nærmere i kapitlet Funktion og betjening.

Bordemfanget og kogepladen betjenes via et centralt betjeningspanel. Betjeningspanelet er udstyret med elektroniske berøringsfølsomme taster og et displayfelt. Sensortasterne reagerer på fingerkontakt (touchfeltet).

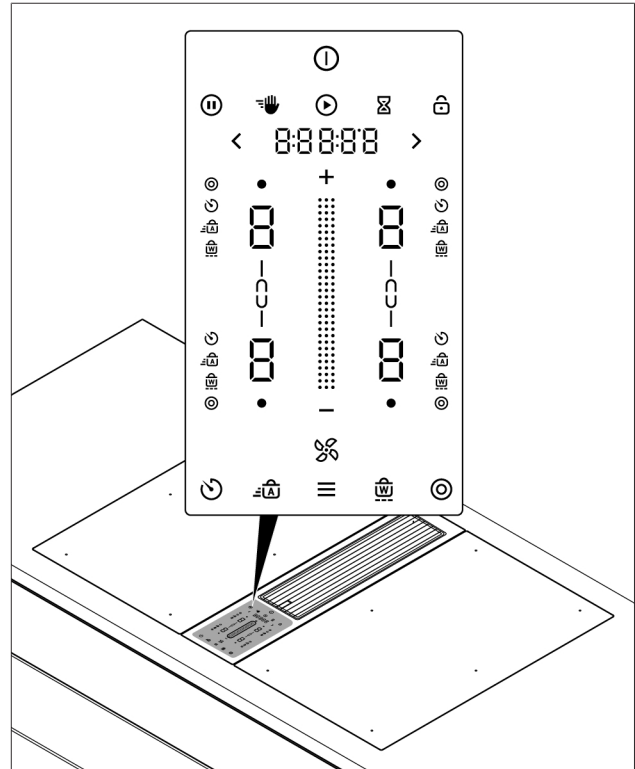


Fig. 3.2 Centralt touch-/skydebetjeningspanel

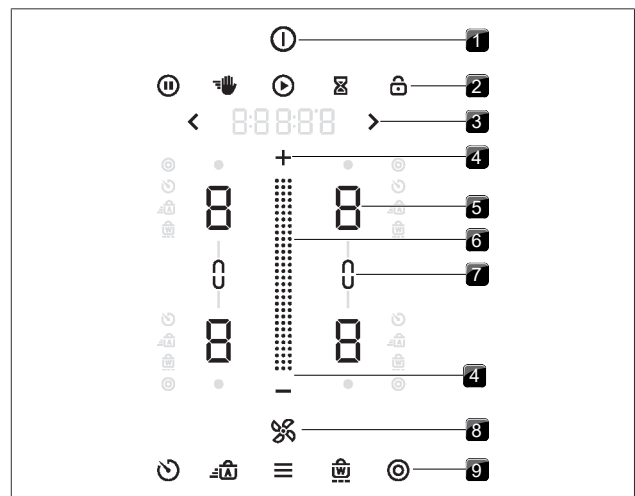


Fig. 3.3 Touchfelt

- [1] Tænd/sluk
- [2] overordnede funktioner
- [3] Navigation
- [4] Indstillingsområde for effektiveauer plus/minus
- [5] Valg af kogezone (4 zoner)
- [6] Touch-skyder (effektiveauer-indstillingsområde)
- [7] Brofunktion (2x)
- [8] Motorer
- [9] Yderligere funktioner og menu

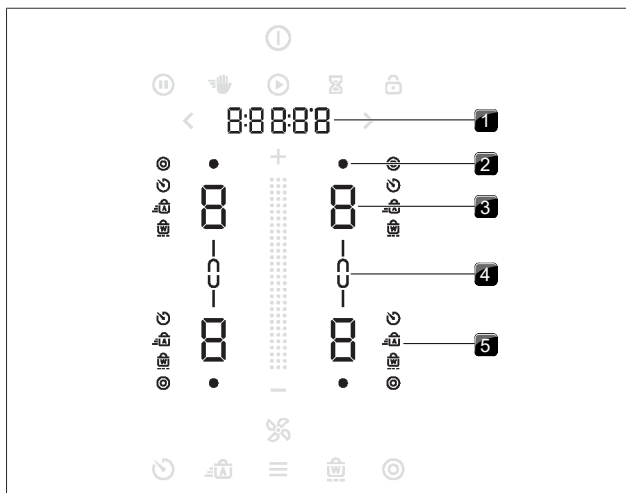


Fig. 3.4 Displayfelt

- [1] Multifunktionsdisplay
- [2] Varm kogezoneindikator og restvarmeindikator (4x)
- [3] Kogezonedisplay (4x)
- [4] Brofunktion-indikator (2x)
- [5] Indikator for ekstra funktioner (4x4)

3.2.2 Symboler

Generelle symboler	Betegnelse	Funktion/betjening
	Power-knap	Tænd/sluk
	Pauseknap	Aktivering/deaktivering af pausefunktion
	Rengøringsknap	Aktivering/deaktivering af rengøringslås
	Startknap	Start af timer
	Minutur-knap	Indstilling af minutur
	Spærreknap	Betjeningslås
	Skyder	Indstilling af værdi
	Plus-knap	Øger værdien
	Minus-knap	Mindsker værdien
	Knappen "frem"	Navigation til højre
	Knappen "tilbage"	Navigation til venstre
	Ventilator-knap	Aktivering/deaktivering af automatisk aftræk, kvittering af efterløb
	Menuknap	Åbning af menu, afslutning af menu

Tab. 3.3 Generelle symboler (Icons)

Kogezonesymboler	Betegnelse	Funktion/betjening
	Varmekreds-knap	2-kredsforbindelse
	Timer-knap	Indstilling af kogezonetimer
	Knappen "hurtig kogning"	Opkogningsfunktion Aktivering/deaktivering
	Hold-varm-knappen	Hold-varm-funktion Aktivering/deaktivering
	Bro-knap	Bro-funktion Aktivering/deaktivering
	Brofunktion-indikator	Brofunktion er aktiv
	Hot-indikator	Kogezonen opvarmes eller er stadig varm

Tab. 3.4 Kogezonesymboler (Icons)

3.2.3 Display med 7 segmenter

Ventilatordisplay	Betydning
1-5	Effektniveauer
P	Power-niveau
A	Udsugningsautomatik
Multifunktionsdisplay	Betydning
f.eks. 190°	Temperaturvisning (kun for CKT)
00:00:00	Timerens eller minuturets resterende tid
f.eks. E123	Fejlkode
Kogezonedisplay	Betydning
1-9	Effektniveauer
P	Power-niveau
-	Hold varm-niveau 1
=	Hold varm-niveau 2
=	Hold varm-niveau 3
□	Inaktiv
H	Restvarmeindikator (kogezone er slukket, men pladen er stadig varm)
C	Rengøring (kun for Tepan-grill i rustfrit stål CKT)
E	Fejl
Animationer	Betydning
	Grydegenkendelsesfunktion (kun for induktionskogeplader)
	Rengøring (kun for Tepan-grill i rustfrit stål CKT)

Tab. 3.5 Betydningen af 7-segmentsdisplay

3.2.4 Farvekoncept

- Grundlæggende viser betjeningspanel alle indstillingsområder for ventilatoren i blå og alle indstillingsområder for kogezonerne i rødt. Til funktioner og meddelelser anvendes flere farver.

Liste over alle farver i displayet:

Display	Ventilator (kogepladens emfang)	Farve
	Skyder	Blå
	Plus / minus	Blå
	Ventilator-symbol / aftræksautomatik	Blå
Display	kogezoner	Farve
	Skyder	Rød
	Plus / minus	Rød
	Kogezone varm	Signalrød
Display	Funktioner	Farve
	Start- / sluk-animation	Beige
	Indstilling af timer	Beige
Display	Meddelelser	Farve
	Advarsler	Orange
	Fejl	Signalrød
	OK	Grøn

Tab. 3.6 Farvevisninger

3.2.5 Lysstyrkekonceptet

Betjeningsfeltet har 4 forskellige belysningstrin. (100 %, 75 %, 50 % og 0 %).

Lysstyrkesystemet tilpasser sig grundlæggende den faktiske betjeningsituation. De relevante displayelementer lyser stærkere, de irrelevante er dæmpet. Funktioner, der ikke er tilgængelige, er slukkede.

Lysstyrke	Anvendelse
100 %	Funktionen er aktiv og valgt
75 %	Funktionen er aktiv, men ikke valgt
50 %	Funktionen er inaktiv og kan vælges
0 %	Denne funktion er ikke tilgængelig

Tab. 3.7 Lysstyrkekonceptet

Eksempel:

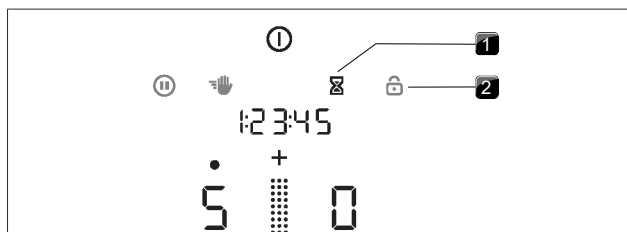


Fig. 3.5 Lysstyrkekonceptet på betjeningspanelet

- [1] Aktive og valgbare funktioner (stærkt lys, 75 %)
[2] Inaktive, men valgbare funktioner (dæmpede, 50 %)

3.2.6 Lydkoncept

- i** Signaltonens lydstyrke kan indstilles i menuen (10 % til 100 %).

- i** Sikkerhedsrelaterede signaltoner udsendes altid med en lydstyrke på 100 %.

- i** Kogezone-timerens og minuturets signaltoner udsendes altid med en lydstyrke på 100 %.

Systemet skelner grundlæggende mellem tre forskellige typer signaltoner:

Signaltone	Formål
Enkelttone kort (0,25 sek.)	Bekræftelse af et valg
Bipsekvens	Handling nødvendig
Enkelttone lang (0,75 sek.)	Afslutter en funktion

Tab. 3.8 Lydkoncept

3.2.7 Filterservice-visning

Den maksimale levetid for recirkulationsfiltret (filterlevetid) vælges af systemet på grundlag af den konfigurerede filtertype. Afhængigt af den monterede filtertype aktiveres filterservice-visningen derved efter 300 eller 600 driftstimer.

- Hvis ventilatorikonet lyser gult, efter der er tændt for emfanget og viser multifunktionsdisplayet **FILE**, er dette tegn på en nært forestående filterudskiftning.
- Hvis ventilatorikonet lyser rødt, efter der er tændt for emfanget og fejlkoden **EFIL** vises i multifunktionsdisplayet, så er filterets levetid udløbet, og filteret skal udskiftes (se "7.3.4 Udskift det aktive-kul-filter").

- i** Hvis det aktive kulfilters levetid overskrides, kan det påvirke systemets korrekte funktion. Brugen af kogepladens emfang er stadig mulig, men det medfører bortfald af garantier og krav på erstatning. Uafhængigt af filterservice-visningen kræver fedtfilteret en regelmæssig rengøring.

3.3 Kogeplader

- i** Kogepladerne er variable komponenter til systemet og kan kun bruges i kombination med emfanget.

- i** Det fremgår af næstsidsste side i betjeningsanvisningen, hvilke enheder er installeret i systemet (se "10 Typeskilte").

3.3.1 Typebeskrivelse

Type	Lang betegnelse
CKFI	Classic fleksibel glaskeramisk induktionskogeplade med 2 zoner
CKI	Classic glaskeramisk induktionskogeplade med 2 zoner
CKIW	Classic glaskeramisk wok-induktionskogeplade
CKCH	Classic Hyper glaskeramisk kogeplade med 2 zoner 1-kreds/2-kreds
CKCB	Classic HiLight glaskeramisk kogeplade med 2 zoner 1-kreds/2-kreds/stegezone
CKG	Classic gas-kogeplade med 2 zoner
CKT	Classic Tepan-grill i rustfrit stål med 2 zoner

Tab. 3.9 Typebeskrivelse

3.3.2 Opbygning

Kogepladen CKFI

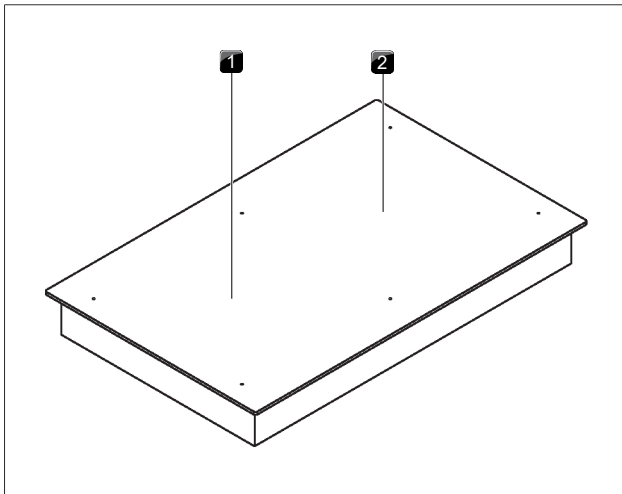


Fig. 3.6 Classic kogeplade CKFI

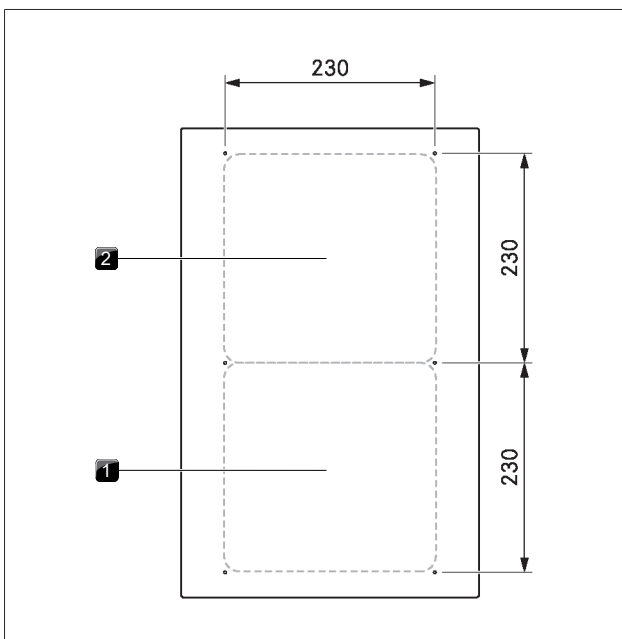


Fig. 3.7 Kogezonernes mål

- [1] Flexibel induktionskogezone forrest (zone 1)
- [2] Flexibel induktionskogezone bagest (zone 2)

Kogepladen CKI

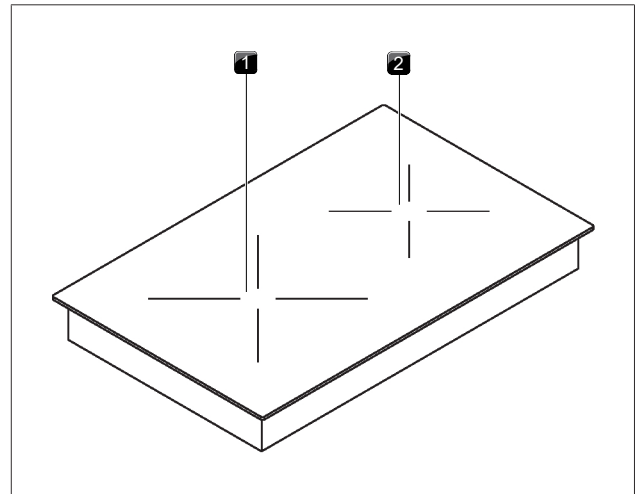


Fig. 3.8 Classic kogeplade CKI

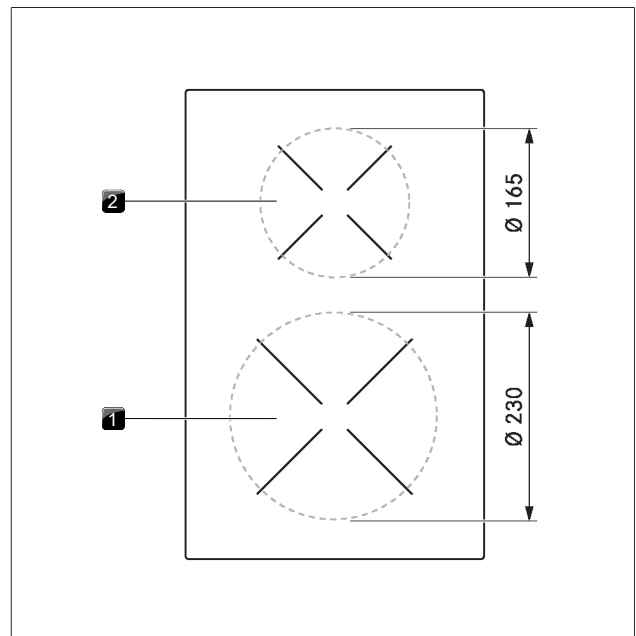


Fig. 3.9 Kogezonernes mål

- [1] Induktionskogezone forrest (zone 1)
- [2] Induktionskogezone bagest (zone 2)

Kogepladen CKIW

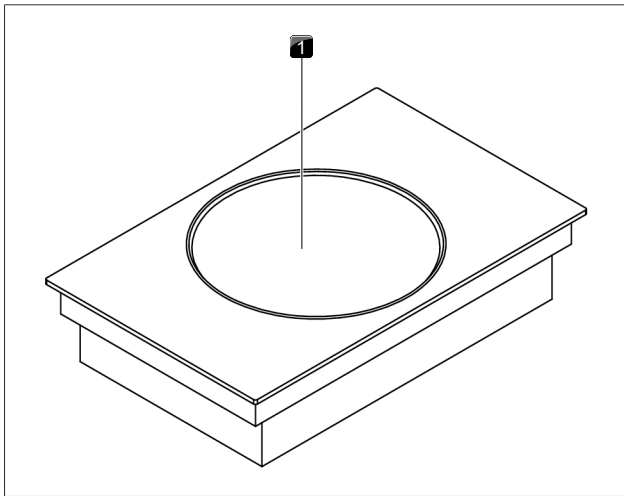


Fig. 3.10 Classic kogeplade CKIW

Kogepladen CKCH

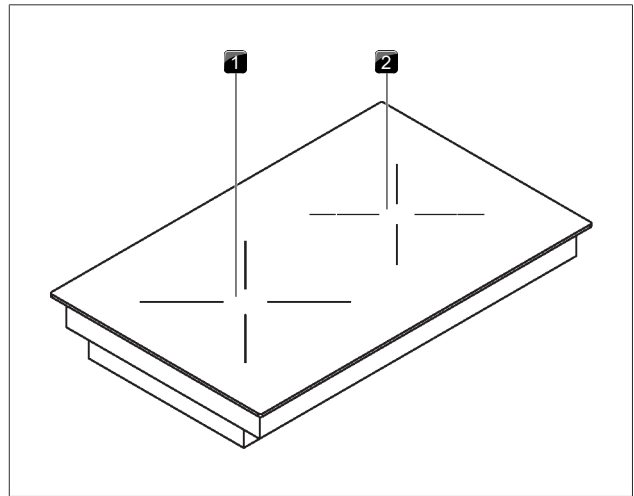


Fig. 3.12 Classic kogeplade CKCH

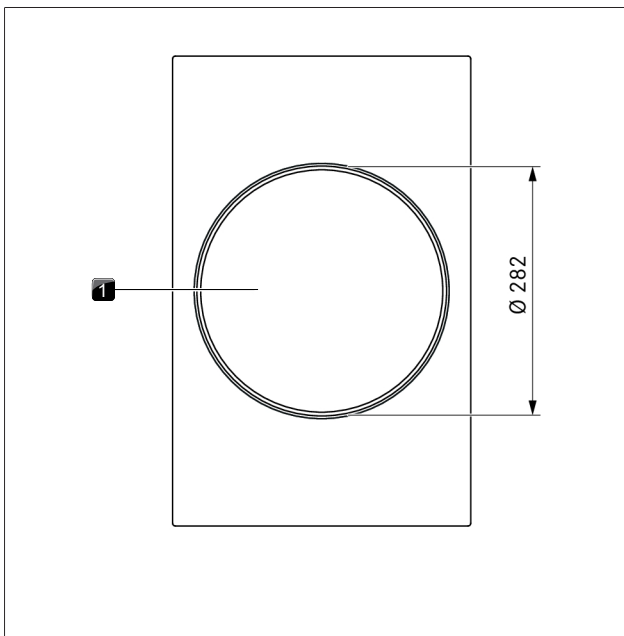


Fig. 3.11 Kogezonens mål

[1] Wok-induktionskogezone

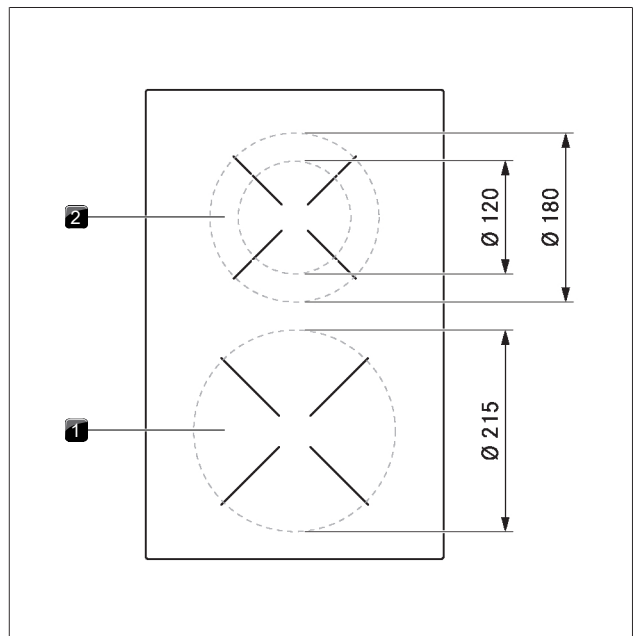


Fig. 3.13 Kogezonernes mål

[1] Hyper-kogezone forrest (zone 1)

[2] 2-kreds kogezone bagest (zone 2)

Kogepladen CKCB

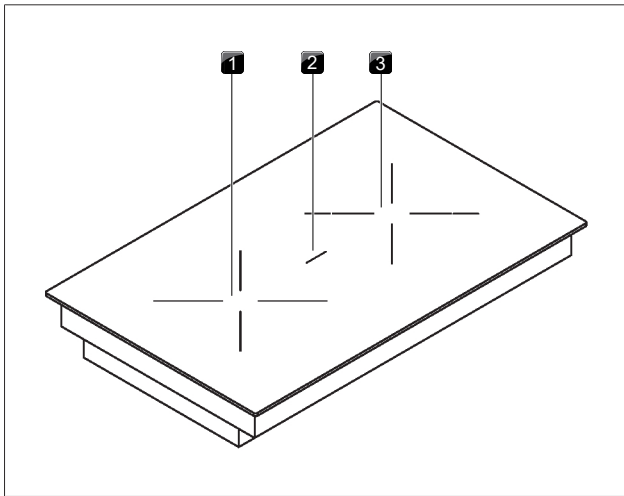


Fig. 3.14 Classic kogeplade CKCB

Kogepladen CKG

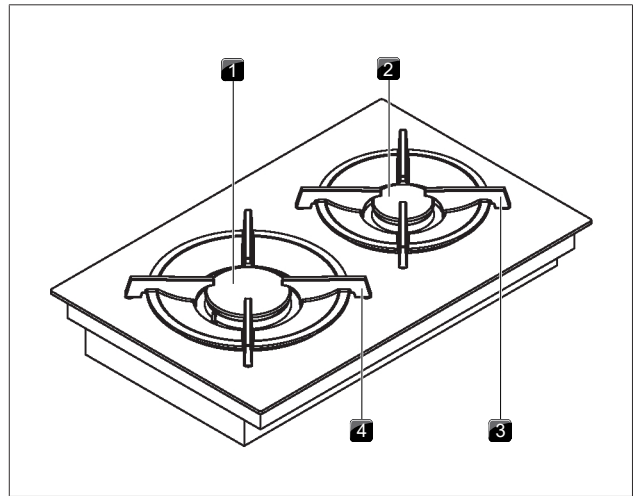


Fig. 3.16 Classic gas-kogeplade CKG

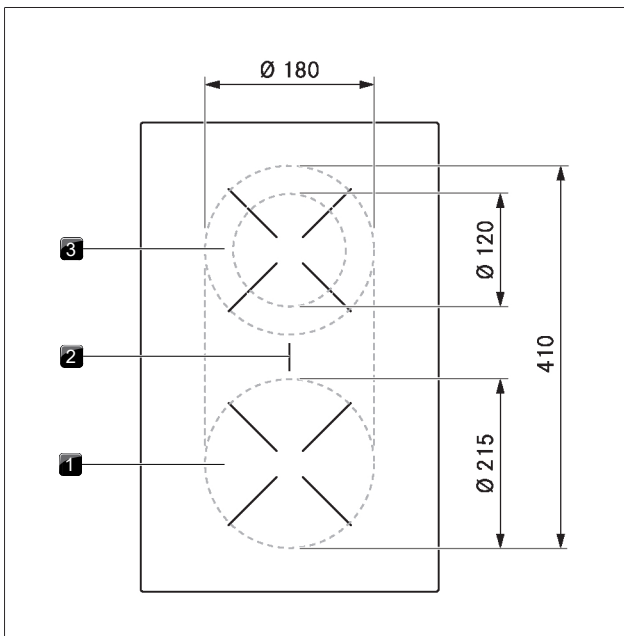


Fig. 3.15 Kogezonernes mål

- [1] Kogezone forrest (zone 1)
- [2] Stege-kogezone
- [3] Kogezone forrest (zone 1)

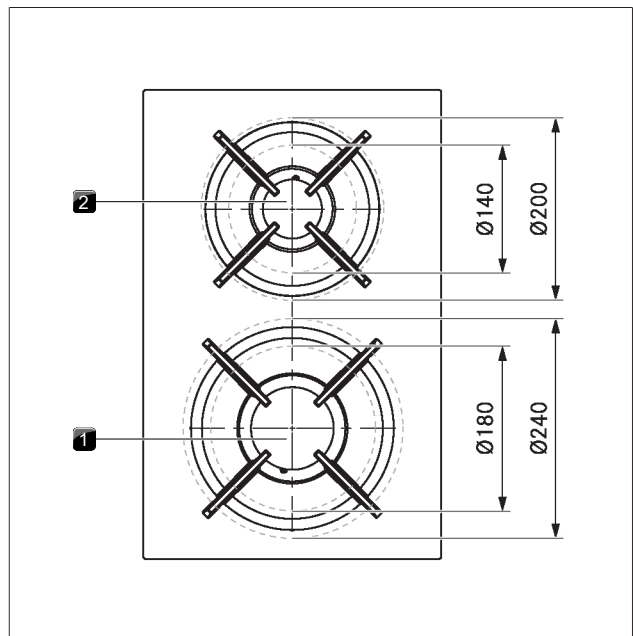


Fig. 3.17 Kogezonernes mål

- [1] Højeffektbrænder, foran
- [2] Normalbrænder, bagest
- [3] Bagerste gryderist
- [4] Forreste gryderist

Kogepladen CKT

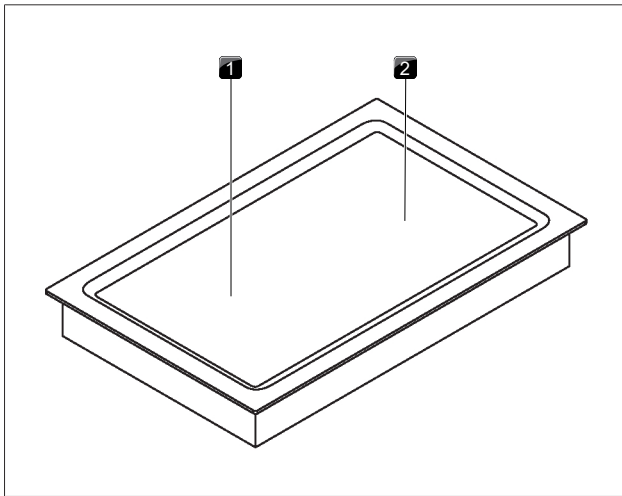


Fig. 3.18 Classic Tepan-grill i rustfrit stål CKT

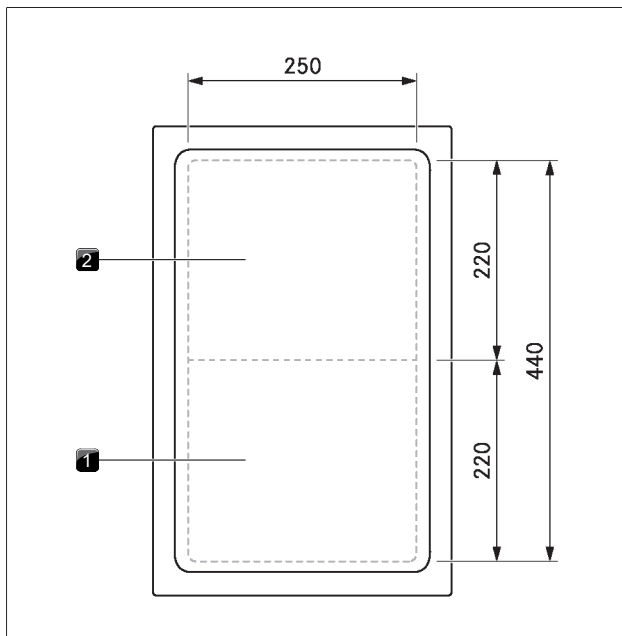


Fig. 3.19 Kogezonernes mål

- [1] Grillzone forrest (zone 1)
 [2] Grillzone bagest (zone 2)

3.3.3 Induktionskogepladernes funktionsprincip

Under hver induktionskogezone findes en induktionsspole. Når kogezone er tændt, genererer denne spole et magnetfelt, der indvirker direkte på grydebunden og opvarmer den. Kogezonen opvarmes kun indirekte gennem den varme, som gryden udleder. Kogezoner med induktion fungerer kun med kogegej udstyret med magnetiserbar bund.

Induktionen tilpasser sig automatisk størrelsen af kogegejet, som er placeret på pladen, så kogezone kun opvarmes på det område, som er dækket af grydens bund.

- Overhold den angivne mindste diameter for grydebunden.

Niveauer

Induktionskogepladernes høje effekt medfører en meget hurtig opvarmning af gryderne. Hvis maden ikke skal brænde på, kan det kræve en vis omstilling i forhold til de konventionelle systemer, når du vælger niveau.

Aktivitet	Niveau
Smeltning af smør og chokolade, opløsning af husblas	1
Varmholdning af sovser og supper, kogning af ris	1-3
Kogning af kartofler, pasta, supper, ragout, dampning af frugt, grøntsager og fisk, optøning af frosne madvarer	2-6
Stegning i pander med slip let-overflader, langsom stegning (uden overophedning af fedtstoffet) af schnitzler, fisk	6-7
Opvarmning af fedt, stegning af kød, kogning af sovse og supper med jævning, stegning af omeletter	7-8
Kogning af større væskemængder, stegning af steaks og opvarmning af vand	9
Opvarme vand	P

Tab. 3.10 Anbefalinger for de forskellige niveauer

Angivelserne i tabellen er vejledende. Afhængigt af kogegejet og indholdet anbefales enten at øge eller sænke effektniveauet.

Egnede gryder og pander

☞ Gryder med dette mærke er egnede til induktionsplader. Bunden på kogegej, der anvendes til induktionslagsoverfladen, skal være af metal, have magnetiske egenskaber og have bund med en tilstrækkelig stor diameter.

Velegnede gryder og pander er fremstillet af:

- rustfrit stål med magnetiserbar bund
- emaljeret stål
- støbejern

Udstyr	Kogezone	Mindste diameter for kogegejets bund
CKFI	fortil	120 mm
	bagtil	120 mm
CKI	fortil	120 mm
	bagtil	90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tab. 3.11 Mindste diameter for det anvendte køkkengej

- Foretag evt. en magnettest. Hænger en magnet fast på bunden, er gryden som regel egnet til induktion.
- Kontrollér bunden af kogegejet. Kogegejets bund må ikke have nogen krumning (undtagelse: wok-kogeplader). Hvis bunden buler opad, kan det medføre fejl i kogezonens temperaturovervågning, hvilket igen kan lede til overophedning af gryden. Der må ikke være skarpe riller og kanter under bunden af gryden - ellers kan overfladen på kogepladen blive ridset.
- Sæt gryder og pander (uden grydeunderlag eller lignende) direkte på glaskeramikken.

i Kogetider, opvarmningstid for grydebunden på de gryder, der anvendes, har stor indflydelse både på opvarmningstiden og på den tid, det tager for grydebunden at blive varm og på selve resultatet af madlavningen.

► Induktionswokken (HIW1) er ideel til induktions-wok-kogepladen og kan fås som tilbehør.

Lyde

Ved brug af induktionskogezone kan der alt afhængig af materialets karakter og grydebundens forarbejdning opstå forskellige lyde:

- Ved høje effektiveauer kan der opstå en brummen. Den bliver svagere eller forsvinder, når der skrues ned for effektiveauet.
- Grydebunde, der består af flere forskellige materialer (f.eks. sandwichbund), kan forårsage en knasende eller pibende lyd.
- Der kan opstå kliklyde ved elektroniske koblinger - særligt på lave niveauer.
- Summelyde kan optræde, når køleventilatoren er tændt. For at forlænge levetiden på elektronikken er kogepladen udstyret med en køleblæser, som tænder automatisk ved intensiv brug af kogepladen. Dette udsender en summelyd. Køleblæseren kan fortsætte med at være aktiv, efter du har slukket for kogepladen.

3.3.4 Funktionsprincip Hyper- og HiLight-kogeplader

Under hver kogezone befinder der sig et strålevarmelegeme med et varmebånd. Når en kogezone tændes, så udsender varmebåndet strålevarme, som sender strålevarme til kogezone og grydebunden, som derved varmes op.

Niveauer

Aktivitet	Niveau
Smeltning af smør og chokolade, opløsning af husblas	1
Varmholdning af sovser og supper, kogning af ris	1 - 3
Kogning af kartofler, pasta, supper, ragout, dampning af frugt, grøntsager og fisk, optøning af frosne madvarer	2 - 6
Stegning i pander med slip let-overflader, langsom stegning (uden overophedning af fedtstoffet) af schnitzler, fisk	6 - 7
Opvarmning af fedt, stegning af kød, kogning af sovse og supper med jævning, stegning af omeletter	7 - 8
Kogning af større væskemængder, stegning af steaks og opvarmning af vand	9
Opvarme vand	P

Tab. 3.12 Anbefalinger for de forskellige niveauer

Angivelserne i tabellen er vejledende. Afhængigt af kogegejet og indholdet anbefales enten at øge eller sænke effektiveauet.

Power-niveau på Hyper-kogepladen

Den forreste kogezone på Hyper-glaskeramikkogepladen er udstyret med et tidsbegrænset power-niveau.

- Der vises P.

Med power-niveau er det muligt meget hurtigt at opvarme store mængder vand. Når power-niveauet er tændt, arbejder kogezone med ekstra høj effekt. Efter 10 minutter ændres niveauet for kogezone automatisk til niveau 9.

Egnede gryder og pander

i Gryder med dette mærke er egnede til strålevarmelegemer.

Gryder og pander, der anvendes på strålevarmefluden, skal være af metal og have gode varmeledende egenskaber.

Velegnede gryder og pander er fremstillet af:

- rustfrit stål, kobber eller aluminium
- emaljeret stål
- støbejern

► Kontrollér bunden af kogegejet. Kogegejets bund må ikke have nogen krumning. Hvis bunden buler opad, kan det medføre fejl i kogezoneens temperaturovervågning, hvilket igen kan lede til overophedning af gryden. Der må ikke være skarpe riller og kanter under bunden af gryden - ellers kan overfladen på kogepladen blive ridset.

► Sæt gryder og pander (uden grydeunderlag eller lignende) direkte på glaskeramikken.

i Kogetider, opvarmningstid for grydebunden på de gryder, der anvendes, har stor indflydelse både på opvarmningstiden og på den tid, det tager for grydebunden at blive varm og på selve resultatet af madlavningen.

3.3.5 Gas-kogepladens funktionsprincip

Når du tænder for et kogeblus, opvarmes grydebunden direkte af gasflammen under den. Gasflammen justeres ved hjælp af elektronisk gasstyringssystem med høj præcision (E-gassystem). Blandt andet benyttes en justeringsmotor for hver gasbrænder for at opnå en nøjagtig gasstyring. Denne justeringsmotor kalibreres automatisk med regelmæssige mellemrum. Dette medfører nogle typiske hvislende lyde, som er helt normale og ikke ensbetydende med en fejl. Fordelen ved det elektroniske gasstyringssystem ligger i den optimale og reproducerbare varmestyring. Dvs., at de valgte effektiveauer er ens i alle tilberedningsprocesser. Desuden kan et rent, konstant stigende flammebillede styres for hvert effektiveau. Og, hvis nødvendigt, en automatisk gentænding.

i Kogepladen er udstyret med automatisk tænding.

Niveauer

Effekten reguleres ved hjælp af effekttrinnene 1 - 9 og P. Gaskogepladernes effekt bevirker, en hurtig opvarmning af maden. Hvis maden ikke skal brænde på, kan det kræve en vis omstilling i forhold til de konventionelle systemer, når du vælger niveau.

Aktivitet	Niveau
Varmholdning af færdiglavet mad	1 - 2
Stegte snittede grøntsager, spejlæg, kalvekød, fjerkræ	3 - 5
Stegte kæmperejer, majscolber og schnitzler, oksekød, fisk, frikadeller	5 - 7
Bringe store mængder væske i kog, stegte steaks	8 - 9
Opvarme vand	P

Tab. 3.13 Anbefalinger for de forskellige niveauer

Angivelserne i tabellen er vejledende.

- i** Hver af gasblussene er udstyret med et sikkerhedstermoelement. Dette element detekterer, når flammen er slukket (f.eks. fordi maden koger over, eller hvis aftrækket er for stærkt). Herefter følger en automatisk afbrydelse af gassen og en gentænding. Hvis tændingsforsøget mislykkes spærres gastilførslen. Dette forhindrer, at gas strømmer ud.

Egnede gryder og pander

 Gryder med dette mærke er egnede til gasblus.

Velegnede gryder og pander er fremstillet af:

- kobber
- rustfrit stål
- aluminium
- støbejern

Overhold målene i tabellen:

Brænder	Mindste grydediameter	Anbefalet grydediameter
Normalbrænder	120 mm	140 – 200 mm
Højeffektbrænder	160 mm	180 – 240 mm

Tab. 3.14 Grydens diameter

- i** Brug kun kogegrej med diameter, der svarer til de angivne mål. Målene må aldrig være mindre eller større. Hvis diameteren er for stor, kan den varme forbrændingsgas, der strømmer ud under bunden, beskadige køkkenbordet eller en ikke varmebestandig væg, f.eks. beklædt med paneler, eller dele af komfuret eller kogepladen. Bora kan ikke holdes ansvarlig for sådanne skader.
- i** Kogetider, opvarmningstid for grydebunden på de gryder, der anvendes, har stor indflydelse både på opvarmningstiden og på den tid, det tager for grydebunden at blive varm og på selve resultatet af madlavningen. Kogegrej med tyk bund giver den bedste varmfordeling. Ved tynde bunde er der fare for, at maden bliver overophedet på nogle punkter. Endvidere kan kogezoneen tage skade.
- i** Pas på, at kogegrejet ikke bliver overophedet. Bunden kan deformeres. Derfor må tomt kogegrej aldrig opvarmes.
- i** Ved brug af kogegrej med ujævn bund er der fare for, at grejet kan tippe over. En lille overtipning kan aldrig helt udelukkes.

3.3.6 Funktionsprincip for Tepan-grill i rustfrit stål

Under hver grillzone findes et varmeelement. Når en grillzone tændes, genererer varmeelementet varme, som opvarmer grillfladen direkte.

Effektniveauer og temperaturområder

Effektreguleringen sker via effektniveauer, som også vises i °C i betjeningspanelets display (temperaturvisning).

Effektniveau		Temperatur °C
1	=	150
2	=	160
3	=	170
4	=	180
5	=	190
6	=	200
7	=	210
8	=	220
9	=	230
P	=	250

Tab. 3.15 Temperaturer svarende til effektniveauerne

Effekten fra Tepan-grillen i rustfrit stål bevirker, at maden meget hurtigt bliver varmet op. Hvis maden ikke skal brænde på, kan det kræve en vis omstilling i forhold til de konventionelle systemer, når du vælger temperatur.

Aktivitet	Temperatur °C
Dampning af frugt, f.eks. æblebåde, halve ferskner, bananskiver	160 - 170
Stegning af grøntsager, spejlæg, kalvekød, fjerkræ	180 - 190
Stegning af fisk, paneret eller i dejsvøb, pandekager, pølser, svinekød, lammekød	190 - 200
Stegning af kartoffelpandekager, rejer, majscolber og schnitzler	200 - 210
Hård stegning af oksekød, fisk og frikadeller	220 - 230
Stegning af steaks	250 (Power-niveau)

Tab. 3.16 Temperatur anbefalinger (angivelserne i tabellen er vejledende)

3.3.7 Oversigt over funktioner

BORA Classic 2.0 kogepladen har følgende egenskaber og funktioner:

Kendetegn	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
Elektronisk strømstyring	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Power-niveau	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Minutur (æggetimer)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tændingsautomatik og autom. gentænding							✓
Elektronisk gasreguleringssystem (E-gassystem)							✓
Kogefunktioner							
Opkogningsfunktion	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Grydegenkendelsesfunktion	✓	✓	✓				
Hold varm-funktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brofunktion	✓					✓	✓
Timerfunktion	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Pausefunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2-kredsforbindelse tilslutning (bagerste kogezone)				✓	✓		
Rengøringslås (rengøringsfunktion)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rengøringsfunktion							✓
Sikkerhedsindretninger							
Børnesikring	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Restvarmeindikator	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sikkerhedsfrakobling	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Overophedningsbeskyttelse	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 3.17 Oversigt over funktioner

* vedrører kun de forreste kogezone

3.4 Sikkerhedsindretninger

3.4.1 Sikkerhedsfrakobling

Hvis apparatet tændes, men ikke betjenes i 2 minutter, så slukker systemet automatisk (standbytilstand).

Emfang

Kogepladens emfang slukker automatisk 30 minutter efter, at alle kogezone er inaktive (= effektniveau 0), og efterløbet starter.

Kogeplader


Hver kogezone slukker automatisk efter en foruddefineret driftstid uden at effektniveauet ændres.

Effektniveauer	Sikkerhedsfrakobling efter timer:min.		
	CKFI, CKI, CKIW, CKT	CKCH, CKCB	CKG
1	8:24	6:00	8:24
2	6:24	6:00	6:24
3	5:12	5:00	5:12
4	4:12	5:00	4:12
5	3:18	4:00	3:18
6	2:12	1:30	2:12
7	2:12	1:30	2:12
8	1:48	1:30	1:48
9	1:18	1:30	1:18
–	8:00	8:00	8:00
≡	8:00	8:00	8:00
≡	8:00	8:00	8:00

Tab. 3.18 Sikkerhedsfrakobling ved effektniveauerne

► Tænd for kogezone igen, når du ønsker at anvende den på ny

3.4.2 Restvarmeindikator

Hvis en koge- eller grillzone stadig er varm efter slukning, er der risiko for forbrændinger eller brand. Så længe hot-symbolet  og H vises (restvarmeindikator), må denne koge- eller grillzone ikke berøres, og ingen varmfølsomme genstande på placeres på disse zoner. Når apparatet er tilstrækkeligt afkølet (< 50 °C), slukker displayet.

i Under eller efter et strømsvigt kan kogepladen stadig være varm. For Hyper-, HiLight- og gas-kogepladerne vises ingen restvarme efter et strømsvigt, heller ikke hvis de var tændt forinden, og kogepladerne stadig er varme.

3.4.3 Overophedningsbeskyttelse

Apparatet er udstyret med en overophedningsbeskyttelse. Overophedningsbeskyttelsen kan udløses, når:

- kogeobjekt opvarmes uden indhold.
- olie eller fedt opvarmes til høj temperatur.
- et varmt kogeobjekt gentændes efter et strømdudfald.

Gennem overophedningsbeskyttelsen indledes en af følgende handlinger:

- Det aktiverede power-niveau afbrydes.
- Power-niveauet kan ikke længere tændes.
- Det indstillede niveau reduceres.
- Kogepladen slukkes helt.

Efter tilstrækkelig afkøling kan kogepladen igen tændes i fuldt omfang.

i Hvis betjeningspanelet overophedes kan kogepladen eller hele systemet blive slukket.

3.4.4 Børnesikring

Børnesikringen forhindrer utilsigtet aktivering af kogepladen.

4 Funktion og betjening

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

i Emfanget er den centrale komponent og indeholder den komplette betjeningselektronik for hele systemet. Brugen af systemet eller dets enkelte komponenter er ikke mulig uden kogepladeemfang.

i Emfanget må kun bruges med monteret fedtfilter.

4.1 Generelle og specifikke betjeningsanvisninger

Emfanget og kogepladen betjenes via et centralt betjeningspanel. Betjeningspanelet er udstyret med elektroniske berøringfølsomme taster og et displayfelt. Sensortasterne reagerer på fingerkontakt. Kogepladen betjenes ved at trykke med fingeren på den ønskede sensorknap (touchbetjening) eller ved at udføre en styrebevægelse med fingere (på skyderen).

i Ikke alle symboler vises på alle enheder. Afhængigt af det installerede udstyr aktiveres funktioner og indikatorer automatisk.

4.1.1 Særlige betjeningsanvisninger for Tepan-grill i rustfrit stål

Første ibrugtagning:

- ▶ Opvarm grillpladen i ca. 25 minutter til 220 °C (= effektniveau 8 for begge grillzoner) inden første ibrugtagning.
- Under denne proces kan der opstå let ubehagelige lugte.

Betjeningsanvisninger:

- ▶ Gør grillfladen ren, før den benyttes første gang (Rengøring og vedligeholdelse).
- ▶ Opvarm grillzonen i 5 minutter før hver brug.
- Under opvarmning eller køling af grillpladen, kan der nogle gange høres en vis støj. Dette er et normalt fænomen.
- Tepan-grill i rustfrit stål har en indbygget ventilator, der sikrer en lang levetid for elektronikken og en hurtig afkøling af grilloverfladen. Støjen er så vidt muligt begrænset af en række foranstaltninger, men kan ikke fuldstændig undgås.
- Under brug kan der opstå en krumning af grillpladen.
- Ved grill eller opvarmning med et højt niveau kan det opstå en let brun misfarvning af grillpladen.

4.1.2 Særlige betjeningsanvisninger for gaskogepladen

i Minimumskrav for anvendelse af gaskogepladen: Systemsoftware 03.00 (eller højere).

i Rengør kogezone inden du anvender kogepladen første gang (Rengøring og vedligeholdelse).

i Ved første ibrugtagning eller efter en længere periode uden brug, eller efter udskiftning af gasflasken, kan det ske, at brænderen ikke tænder. Der kan være luft i gasledningen, eller den elektroniske gasstyring skal kalibreres igen. Følg anvisningerne for første ibrugtagning (se monteringsanvisning).

i Det er normalt, at der opstår mindre farveafvigelser og uregelmæssigheder i gaskogepladen ved brug af kogegej i emaljeret støbejern. Endvidere kan der dannes rustfilm på støttepunkterne. Disse kan let fjernes med en fugtig klud. Dette er normalt og har ikke nogen effekt.

i Under brug af gasbrænderne kan der optræde farveændringer i nogle af gaskogepladens dele. Denne misfarvning er helt normal og påvirker ikke gasflammens eller kogepladens funktion.

i Under brug af gasbrænderen kan der opstå hørbare lyde fra udtrængende gas ved gasbrænderen. En orangefarvning af brænderflammen skyldes længere tids anvendelse og/eller urenheder i brænderen og i den omgivende luft (støv). Disse fænomener er helt normale og kan optræde uafhængigt af hinanden.

i Luk for gastilførslen, og slå husinstallationens sikring fra, hvis der opstår røg eller brand, mens du anvender gaskogepladen.

i Afbryd for gasforsyningen, hvis der lugter af gas, eller hvis der er fejl i gasinstallationen. Åbn vinduerne, og sørg for god udluftning.

Betjeningsanvisninger:

- Anvendelse af en gas-kogeplade medfører varme- og fugtdannelse i opstillingsrummet. Ved intensiv og længerevarende brug af apparatet kan det være nødvendigt enten at sørge for ekstra ventilation (f.eks. ved at åbne et vindue) eller at sikre effektiv ventilation (f.eks. ved at skruer den mekaniske ventilationsindretning op på et højere niveau).
- ▶ Sørg derfor for tilstrækkelig med ventilation.
 - ▶ Hold naturlige ventilationsåbninger åbne.
 - ▶ Brug en mekanisk ventilationsindretning, hvis nødvendigt.
 - ▶ Anvend aldrig gryder eller pander med ujævn bund på gryderistene.
 - ▶ Opvarm aldrig kogegej uden indhold.
 - ▶ Stil altid kogegej på de medfølgende gryderiste. Kogegejet må aldrig stilles direkte på brænderen.
 - ▶ Brug aldrig stegepander, pander eller grillpander, der er så store, at de dækker flere brændere. Den varmeophobning, som opstår herigennem, kan beskadige kogepladen.
 - ▶ Kontrollér, at brændernes dele og gryderisten er korrekt placeret.
 - ▶ Tænd først for gasblussene, når alle brænderdele er monteret korrekt.
 - ▶ Kontrollér, at brænderens flamme ikke rager ud over kogegejets bund og rækker op ad kogegejets sider.
 - ▶ Opbevar ingen let antændelige genstande i nærheden af gasblusset.

i Brug kun kogegej med diameter, der svarer til de angivne mål. Målene må aldrig være mindre eller større. Hvis diameteren er for stor, kan den varme forbrændingsgas og flammer, der strømmer ud under bunden, beskadige køkkenbordet eller en ikke varmebestandig væg, f.eks.

beklædt med paneler, eller dele af komfuret eller bordemfanget. Bora kan ikke holdes ansvarlig for sådanne skader.

i Brug aldrig gaskomfuret i længere tid (> 5 min.) uden kogegej eller emfanget. Dette vil resultere i meget høje temperaturer og som følge heraf kan komfuret og emfangets lufttilførselsdele tage skade.

i Flammespidsene skal holdes under bunden af kogegejret. Flammespidsen, der rækker op langs siderne af kogegejret, afgiver unødigt varme til luften og kan beskadige grydehåndtag, lufttilførselsdele (komfurets bordemfang) og øger forbrændingsfaren. Endvidere er den yderste del af gasflammen meget varmere end flammekernen.

i Beskyt altid dine hænder med grydehandsker eller grydelapper ved arbejde med varmt kogegej. Brug kun tørre handsker og varmebeskyttere. Våde eller fugtige tekstiler leder bedre varme og kan forårsage forbrændinger på grund af damp. Pas på, at disse tekstiler ikke kommer i nærheden af flammen. Brug ikke for store grydelapper, viskestykker eller lignende.

i Fedtstænk og andre brændbare (mad)rester kan antændes på kogepladen. Fjern dem så hurtigt som muligt.

For maksimal effekt med minimalt gasforbrug anbefaler vi følgende:

- ▶ Brug gryder og pander, hvis bunde dækkes helt af flammen, og hvor flammen ikke brænder ud over siderne på bunden.
- ▶ Brug egnede gryder til alle gas-brændere.
- ▶ Placer gryden midt på gasbluset.
- ▶ Sæt brænderen på det svageste blus (lille flamme), når grydens indhold er kommet i kog.
- ▶ Justér kogepladens emfang til gaseffektniveauet.

Brug af gaskogeplade med emfang:

Hvis gaskogepladen benyttes i kombination med et bordemfang, så kan dette luftaftræk påvirke flammen.

- ▶ Undgå for højt aftræksniveau ved kogepladens emfang, når gaskogepladen er indstillet til et svagt niveau.
- ▶ Sænk emfangets effekt efter behov, når gaskogepladen tændes.
- ▶ Brug kun gaskogepladen med kogegej. Gasflammen er afskærmet mod emfanget takket være gryderistens geometri og kogegejret.
- ▶ Reducér ved behov varmetrinnet på kogepladens aftræk, for at forbedre varmeindtaget eller varmfordelingen.

i Flammer kan antænde fedtfilteret på kogepladens emfang og sætte brand i lufttilførselsdelene eller beskadige dem. Flambér aldrig med tændt emfang.

i Gaskogepladens funktioner (f.eks. tilberedningstider, effektgrad...) påvirkes af kogepladens emfang. På sammen måde påvirker kogepladens aftræk varmeindtaget og varmfordelingen.

i Ved recirkulation påvirker den tilbageførte luft gaskogepladen. Hvis gasflammen slukker, der optræder en øget flammeforsinkelse og/eller flammebilledet ikke er korrekt (f.eks. soddannelse, flammen slår tilbage,...), skal returluftåbningen altid øges.

4.2 Touchbetjening

Systemet genkender forskellige touchkommandoer. Det skelner mellem korte tryk (touch) og længere tryk (long-press) samt lodrette strygebevægelser med en finger (slide).

Touch-kommandoer	kan anvendes på	Tid (kontakt)
Touch	Knapper + skyder	0,3 sek.
Long-press	Knapper + skyder	1 – 8 sek.
Skydebevægelse	Skyder	0,1 – 8 sek.

Tab. 4.1 Touchbetjening

Hvis touchbetjeningen ikke fungerer eller er upålidelig, skal følgende bemærkes:

- ▶ Tryk kun på touchområdet med en finger.
- ▶ Pas på, at håndfladen ikke hviler samtidig på betjeningspanelet, når kogepladen er i brug.
- ▶ Hold kontaktfladen ved berøring af touchområderne så lille som mulig.
- ▶ Hav rene og tørre fingre ved betjening.


4.3 Systembetjening

4.3.1 Betjeningsprincip

Betjening	Kommando
Tryk på en funktion	Aktivering af funktionen
Long-press på en funktion	Deaktivering af funktionen
Skyder (slider)	Indstilling af værdi (f.eks. effektniveau)

Tab. 4.2 Betjeningsprincip

4.3.2 Tænding

- ▶ Long-press på Power-knappen .
- Start-animationen vises inde i skyderens felt.
- Når systemet er startet, vises standarddisplayet i betjeningspanelet.

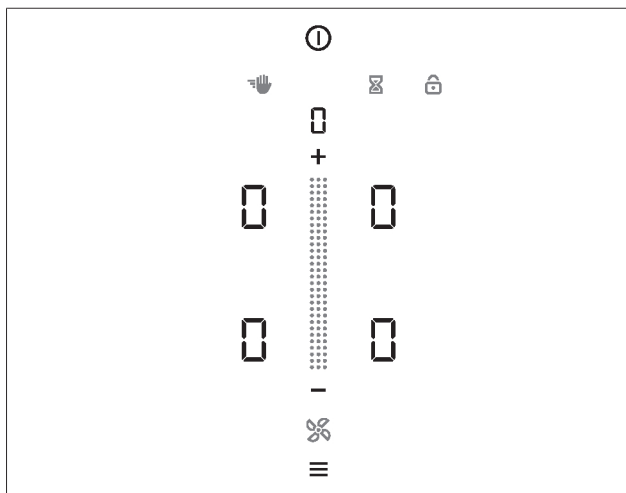


Fig. 4.1 Standardvisning efter start

- i** Hvis børnesikringen er aktiv, tænder låseknappen efter systemstart (🔒). Standardskærmen vises først efter oplåsning af displayet (se "4.3.6 Børnesikring").

Vises efter tænding i displayet $\square \square \square F$, er den grundlæggende konfiguration endnu ikke færdig og skal stadig udføres (se monteringsanvisning).

4.3.3 Slukning

- ▶ Long-press på Power-knappen (ⓘ).
- Sluk-animationen vises inde i skyderens felt.

Hvis kogepladens emfang var tændt:

- Ventilatorsymbolet tænder, og forsinket slukning påbegyndes (animationen til forsinket slukning vises).
- Displayet slukker, når tiden for forsinket slukning er udløbet.

Hvis kogepladen var tændt:

- For tidligere tændte og stadig varme kogezone tænder restvarmesymbolet \square i rød farve og H vises .
- Displayet slukker, når restvarmen er afkølet.

- i** Systemet kan til enhver tid slukkes: Long-press på Power-knappen

4.3.4 Betjeningslås

Betjeningslåsen forhindrer en utilsigtet eller uberettiget ændring af den valgte indstilling under drift.

- Når betjeningslåsen er aktiv, er symbolet (🔒) tændt
- Funktionerne er låste, og visningerne på displayet er dæmpede (med undtagelse af TIL/FRA-kontaktfladen).

Aktivering af betjeningslåsen

- ▶ Long-press på låseknappen (🔒).
- Displayet i betjeningspanelet dæmpes.
- Spærreknappen er tændt.
- Med undtagelse af Power-knappen og spærreknappen, er alle funktioner spærrede.

- i** Systemet slukkes, når betjeningslåsen er aktiv. Betjeningslåsen er ikke længere aktiv, når systemet tændes næste gang.

Deaktivering af betjeningslåsen

- ▶ Long-press på låseknappen (🔒).
- Standarddisplayet tænder, og betjeningspanelet er igen aktivt.
- Lyset i knappen dæmpes.

4.3.5 Rengøringslås

Rengøringslåsen forhindrer utilsigtet betjening, når betjeningspanelet tørres af under tilberedningsprocessen. Når funktionen aktiveres, så spærres betjeningspanelet i et vist tidsrum (fabriksindstillet til 15 sekunder). Tiden, som resterer, vises på displayet. Alle aktive indstillinger forbliver uforandrede mens funktionen er aktiv. Rengøringsfunktionens varighed kan indstilles i menuen.

- i** Hvis betjeningspanelet gøres rent med f.eks. en fugtig klud, kan der dannes en vandfilm, og Power-knappen kan utilsigtet blive udløst. Afhjælpning kræver øjeblikkelig tørring efter rengøring med en fugtig klud.

Aktivering af rengøringslås

- ▶ Tryk på rengøringsknappen (🧽).
- Displayet i betjeningspanelet dæmpes.
- Rengøringsknappen er tændt.
- Betjeningsfeltet er spærret.
- Samtlige indstillinger bevares.
- I multifunktionsdisplayet begynder nedtællingen.

Tid udløbet

- Når den indstillede tid er udløbet, så aktiveres betjeningsfeltet igen automatisk.

- i** Opdages en længerevarende tildækning af betjeningspanelet (> 8 sekunder), når rengøringslåsen er aktiveret, sættes alle aktive kogezone automatisk på pause efter deaktivering af rengøringslåsen.

4.3.6 Børnesikring

Børnesikringen forhindrer utilsigtet aktivering af kogepladen.

- Efter tænding af kogepladen er låsesymbolet tændt i displayet (🔒).

Permanent aktivering/deaktivering af børnesikringen

(se "5.4.2 Menupunkt 2: Børnesikring")

Deaktivering af børnesikring ved madlavning

- ▶ Long-press på låseknappen (🔒).
- Standarddisplayet tænder, og betjeningsfeltet er igen aktivt.
- Lyset i knappen dæmpes.

4.3.7 Minutur

Minuturet udsender et optisk og akustisk signal ved udløbet af en brugerindstillet tid og fungerer samtidig som et almindeligt æggeur.

Aktivering af minutur

- ▶ Tryk på minutur-knappen (🕒).
- I 7-segmentdisplayet over skyderen vises tidsangivelsen i timer, minutter og sekunder (□:□□:□□).
- Systemet skifter til "beige" farve.
- Lyset dæmpes i kogezonernes display.

Indstilling af tid

- ▶ Indstil den ønskede tid:

Kommando	Valg i timer/min./sek.	
Tryk på		
Tryk på		
Kommando	Øg tid	Reducér tid
Tryk på		
Skydeb bevægelse	opad	nedad

Tab. 4.3 Indstilling af tid

I betjeningspanelet vises startknappen .

Start minutur

- ▶ Tryk på startknappen .
- Et lydssignal udsendes, og den indstillede værdi bekræftes.
- Den indstillede tid begynder at tælle baglæns.
- Betjeningspanelets display skifter til standardvisning.
- Den resterende tid vises i systemet i sekunder.
- 10 sekunder før tiden udløber, begynder den resterende tid og minutur-knappen at blinke.

Tid udløbet

- Når den indstillede tid er udløbet, udsendes et lydssignal (maks. 60 sekunder).
- Tidsvisningen og minutur-knappen blinker (maks. 60 sekunder).
- Den resterende tid på maks. 60 sekunder tæller ned i minus (-:01:01,...)

Lydsignalet og den blinkende indikator kan afbrydes ved at trykke på minutur-knappen.

Deaktivering af minutur før tidens udløb

- ▶ Long-press på minutur-knappen .
- Minuturet stopper.
- Betjeningspanelets display skifter til standardvisning.

4.4 Betjening af emfang

For at kunne betjene bordemfanget, er det nødvendigt at ventilatorens betjeningspanel er aktivt ("blå" farve).

Skyderen og ventilatorsymbolet tænder og lyser blå i standarddisplayet.

4.4.1 Indstilling af ventilator-effektniveauer

Effektniveauerne reguleres i betjeningspanelet med berørings- eller bevægelsesimpuls på touchskyderen.

Ventilatorens effektniveauer kan indstilles på forskellige måder:

- ▶ Tryk på eller .
- ▶ Regulering via skyderen
- ▶ Tryk på en bestemt skyderposition
- ▶ Long-press på eller (regulering i trin af to)

4.4.2 Ventilator-power-niveau

Ved aktivering af power-niveau startes den maksimale aftrækskraft, som kører i et foruddefineret tidsrum. Med power-niveau kan kraftig madlavningsos og stærke lugte suges hurtigere ud. Efter 10 minutter skifter power-niveauet automatisk tilbage til effektniveau 9.

Aktivering af power-niveau

- ▶ Long-pres på skyderen ved position 5 eller
- ▶ Tryk på ved aktivt effektniveau 5
 - I skyderen vises en animation.
 - I displayet vises (blinker først 3 gange, lyser derefter fast).

Deaktivering af ventilator-power-niveau

Ventilator-power-niveauet deaktiveres før tiden, så snart et andet niveau indstilles.

4.4.3 Udsugningsautomatik

Aftrækskraften reguleres automatisk baseret på kogepladens faktiske indstillinger. Det er ikke nødvendigt med manuel regulering af blæserkraften, men det er til enhver tid muligt. Aftrækskraften tilpasses automatisk det højeste effektniveau for alle kogezone, der er i brug.

Funktion	Effektniveauer									
Temperatur-niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Udsugningseffekt	3	3	3	4	4	4	5	5	5	P

Tab. 4.4 Aftrækskraft og varmetrin

- En ændring i effektniveau på en af kogezoneerne medfører automatisk en tilpasning af aftrækskraften efter en tidsforsinkelse på 20 sekunder for induktionskogeplader og 30 sekunder for alle andre kogeplader.
- Aftræksautomatikken kan til enhver tid slukkes manuelt.

Sådan aktiveres aftræksautomatikken permanent:

(se "5.4.3 Menupunkt 3: Automatisk emfangstyring")

Aktivering af aftræksautomatikken:

- ▶ Tryk på ventilatorknappen .
- Ventilatorsymbolet tænder.
- På skyderen vises en animation.
- Symbolet vises.

4.4.4 Slukning af ventilatoren

Slukning af ventilatoren

- ▶ Skyd markøren ned til effektniveau 0.
- eller
- ▶ Tryk på til effektniveau 0.
- eller
- ▶ Long-press på ventilatorknappen .
- eller
- Forsinket slukning starter.
- Så snart efterløbet er afsluttet, slukkes emfangets ventilator.



4.4.5 Forsinket slukning

Bordemfanget kører på et lavere trin og slukker automatisk efter et bestemt tidsrum. Tidsrummet for ventilatorens efterløb, efter der er slukket for kogepladen, kan indstilles i menuen (10 - 30 minutter). Standardindstillingen er 20 minutter.

- Når aftræksfunktionen slukkes, aktiveres forsinket slukning.
- Når den forsinkede slukning er udløbet, så slukker bordemfanget automatisk.

- i** BORA anbefaler stærkt, at bordemfangets forsinkede slukning benyttes.

Afslutning af forsinket slukning før tiden

- ▶ Tryk på ventilator-knappen  eller
- ▶ Tryk på minus-knappen 
 - Emfangets efterløb afbrydes.

4.5 Betjening af kogepladen

- i** For at kunne betjene kogepladen, er det nødvendigt at kogezonernes betjeningspanel er aktivt ("rød" farve).
- i** Gives der ingen kommando ved aktiveret betjening af kogepladen inden for 4 sekunder, skifter systemet automatisk tilbage til ventilator-betjening (standard-visning).

4.5.1 Valg af kogezone

- ▶ Tryk på en kogezone.
 - Systemet skifter til tilstanden "rød" farve.
 - Systemet skifter til visning af effektniveau-indikatoren.
 - Yderligere funktioner for kogezone vises.
 - Drift af kogezone aktiveres, og den valgte kogezone kan indstilles.
- ▶ Gentag proceduren for at tage andre kogezone i brug.
- i** En kogezones drift kan afsluttes før tid via en yderligere touch-kommando på visningen af kogezone. Der skiftes herefter til ventilator-drift.

Direkte skift til en anden kogezone







- i** Hvis kogepladebetjeningen er åben ("rød" farve), og der vælges indstillinger for en kogezone, så er det også muligt at skifte direkte til og bruge en anden kogezone.
 - ▶ Tryk på en anden kogezone inden for 3,5 sekunder
 - Kogezoneindikatoren tænder i betjeningspanelets display.
 - Betjening af den anden kogezone aktiveres.
 - Den første kogezoneindikator dæmpes i betjeningspanelets display og overtages.

4.5.2 Indstilling af effektniveau for en kogezone

Effektniveauerne reguleres i betjeningspanelet med berørings- eller bevægelsesimpuls på touchskyderen.

- i** Effektniveauerne vises i den respektive kogezones visning i 7-segmentdisplayet.

Kogezonernes effektniveauer kan indstilles på forskellige måder:

- ▶ Tryk på  eller .
- ▶ Regulering via skyderen 
- ▶ Tryk på en bestemt skyderposition 
- ▶ Long-press på  eller  (regulering i trin af tre)

Yderligere anvisninger for induktionskogeplader:

- i** Hvis der ikke registreres egnede gryder inden for 9 minutter efter indstilling af et effektniveau på induktionskogepladerne (grydegenkendelsesfunktion), afbrydes den pågældende kogezone automatisk.





Yderligere anvisninger for Tepan-grillen i rustfrit stål:

- i** Effektniveauerne for Tepan-grillen i rustfrit stål vises i 7-segmentdisplayet for den relevante kogezone (1 - 9, P). Når en kogezone er valgt bliver temperaturen i °C vist i multifunktionsdisplayet over skyderen.
- i** I den første opvarmningsfase vises den faktiske temperatur i multifunktionsdisplayet, indtil den indstillede temperatur er nået for den valgte kogezone.
- i** Under opvarmningsfaserne blinker den røde hot-knap, også selvom displayet i betjeningspanelet vender tilbage til standarddisplayet efter 4 sekunder. Når måltemperaturen er nået, blinker visningen ikke længere.

Yderligere anvisninger for gaskogepladen:

- i** Efter indstilling af et effektniveau tænder gaskogepladen automatisk, og kogezone betjenes med det indstillede effektniveau.
- i** Tændingsprocessen følger flere gange efter hinanden. Hver gang kan høres en typisk kliklyd.
- i** Hvis gasblusset ikke tænder, kan processen gentages. Når den ønskede kogezone er valgt, og et effektniveau er indstillet, finder en automatisk tænding sted igen.

4.5.3 Slukning af kogezone

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone.
- ▶ Flyt skyderen helt ned, til  vises i kogepladens display. eller
 - ▶ Long-press på kogezone
 - I kogezoneindikatoren vises .
 - Efter 2 sekunder vises standarddisplayet.
- ▶ Tryk på  indtil kogezoneindikatoren viser .

4.5.4 Opkogningsfunktion

Ved aktivering af opkogningsfunktionen fungerer kogezone i et bestemt tidsrum med fuld effekt og reguleres derefter automatisk tilbage til det indstillede niveau.

Effektniveau (fortsat tilberedning)	Opvarmningstid i min.:sek.	
	Kogeplader CKFI, CKI, CKIW, CKG	Kogeplader CKCH, CHCB
1	0:40	1:00
2	1:00	3:00
3	2:00	4:48
4	3:00	6:30
5	4:20	8:30
6	7:00	2:30
7	2:00	3:30
8	3:00	4:30

Tab. 4.5 Oversigt over automatisk opvarmningsfunktion

- i** Opkogningstiden bestemmes automatisk af systemet på grundlag af det indstillede effektniveau.

Aktivering af opkogningsfunktion

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Indstilling af effektniveau (= fortsat tilberedning)
- ▶ Tryk på knappen hurtig kogning
- Opkogningsfunktion aktiveres.
- Ved siden af kogezone vises symbolet for tilberedningsautomatikken

- i** Hvis niveauet for kogezone øges, mens opkogningsfunktionen er aktiv, forbliver opkogningsfunktionen aktiv. Opkogningstiden tilpasses.

- i** Hvis niveauet reduceres for kogezone, mens opkogningsfunktionen er aktiv, deaktiveres opkogningsfunktionen.

Deaktivering af opkogningsfunktionen før tid

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Long-press på knappen hurtig kogning
- Den automatiske hurtigkogning deaktiveres.
- Kogezone skifter til det effektniveau, som var indstillet forinden.

Tid udløbet

- Når opkogningstiden er udløbet, aktiveres det tidligere indstillede niveau.
- Et lydsignal udsendes.
- Symbolet for den automatiske hurtigkogning vises ikke længere.

4.5.5 Power-niveau

Ved aktivering af power-niveau startes den maksimale varmeeffekt, som kører i et foruddefineret tidsrum. Den tilgængelige effekt samles på kogezone, dvs. at den maksimale effekt i den anden kogezone automatisk reduceres til effektniveau 5 (med undtagelse af: gaskogeplader og Tepan-grillen i rustfrit stål). Hvis der indstilles et højere effektniveau end 5 for den anden kogezone, reduceres det aktive power-niveau for den første kogezone automatisk.

- i** Opvarm aldrig olie, fedt eller lignende med power-niveau. På grund af den høje varme kan grydebunden blive overophedet.

Aktivering af power-niveau for en kogezone

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Tryk på ved aktivt effektniveau 9

eller

- ▶ Long-press på skyderen i øverste område (=skyderposition 7-9).

eller

- ▶ Flyt skyderen til effektniveau 9, og hold positionen
 - I skyderen vises en animation.
 - I kogezone vises (blikker først 3 gange, lyser derefter fast).

- i** Efter 10 minutter skifter power-niveauet automatisk tilbage til effektniveau 9. Undtagelse: Ved gaskogepladen er brug af power-niveauet begrænset til 20 minutter.

Deaktivering af power-niveau

Power-niveauet deaktiveres før tiden, så snart et andet niveau indstilles.

4.5.6 2-kredsforbindelse på kogepladerne CKCH og CKCB

En anden, større varmekreds er fleksibel og let at tilslutte. Det giver mulighed for en nem og hurtig tilpasning til det anvendte kogeobjekt.

Forudsætninger for 2-kredsløbsforbindelsen:

- Kogezone i effektniveau >0

Aktivering af 2. kredsløbsforbindelse

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Indstilling af effektniveau
- ▶ Tryk på varmekredsknappen
- Den anden varmekreds aktiveres for den valgte kogezone.
- Tilberedningsprocessen fortsætter med det indstillede effektniveau med to aktive varmekredse.
- Ved siden af kogezone displayet vises varmekredssymbolet

- i** 2-kredsforbindelsen kan også deaktiveres med aktiv tilberedningsautomatik, timer- og hold varm-funktion. Ved aktivering af brofunktionen aktiveres den anden kredsløbsforbindelse automatisk.

Deaktivering af 2. kredsløbsforbindelse

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Long-press på varmekreds-knappen
- Den anden varmekreds er deaktiveres.
- Tilberedningsprocessen fortsætter med det indstillede effektniveau med en aktiv varmekreds.



4.5.7 Bro-funktion

To kogezone kan slås sammen til en større kogezone ved hjælp af bro-funktionen. Effektstyringen for den kombinerede zone sker via et betjeningselement. Effektstyringen er synkron (begge kogezone opvarmes med samme niveau). Bro-funktionen egner sig til opvarmning af mad i f.eks. bradepander.

- i** Ved aktiv bro-funktion kan power-niveau ikke anvendes for kogepladerne KFI, CKI, CKCH og CKCB. For Tepan-grill i rustfrit stål er brugen af power-niveau mulig.


- i** Ved kogepladen CKCB aktiveres den bagerste kogezone anden varmekreds altid ved aktivering af brofunktionen.

Aktivering af bro-funktion

- ▶ Tryk på en kogezone.
- ▶ Tryk på bro-funktionsknappen .
- Bro-funktionen er nu aktiv.
- Bro-funktionssymbolet  tænder.
- Den anden kogezone aktiveres og fungerer med samme effektniveau.
- Begge kogezone viser samme effektniveau.
- Aktive ekstra funktioner for kogezone overtages.
- Ændringer i effektniveauet har samme effekt på begge kogezone.

i Hvis begge kogezone allerede er i funktion i kogepladen, så kan brofunktionen ikke aktiveres. Hvis ingen eller kun en kogezone er aktiv, kan brofunktionen aktiveres.

Deaktivering af bro-funktion

- ▶ Long-press på kogezone med aktiv bro-funktion eller long-press på bro-funktionsknappen .
- Bro-funktionen deaktiveres.
- Alle kogezone deaktiveres.

i Hvis der ikke detekteres egnet kogegrej inden for 10 sekunder på induktionskogefelterne med aktiv brofunktion (grydedetektion), afbrydes brofunktionen, og kogezone deaktiveres.

Tip til induktionskogeplader: Overføring af kogezonefunktioner

Ved hjælp af brofunktionen kan aktive kogezonefunktioner (f.eks. hurtig kogning, timer, holde varm-funktion) hurtigt og nemt overføres fra en kogezone til den anden. Brofunktionen er dermed kun en middel til målet.

- ▶ Aktivér brofunktionen
 - Den anden kogezone aktiveres, og den aktive kogefunktion overtages automatisk.
- ▶ Flyt gryden til den anden kogezone.
 - Efter 10 sekunder deaktiveres den første kogezone og brofunktionen deaktiveres automatisk af grydedetektionen.

4.5.8 Hold-varm-funktion

Afhængigt af anvendelsen og de anvendte madvarer kan du vælge imellem 3 hold-varm-niveauer, som har forskellig temperatur:



Hold varm-trin	Symbol	Temperatur
1 (Smelte)	—	≈ 42 °C (90 °C for CKT)
2 (Holde varm)	==	≈ 74 °C (110 °C for CKT)
3 (Simre)	===	≈ 94 °C (130 °C for CKT)

Tab. 4.6 Hold-varm-niveauer

- Hold-varm-funktionen kan maksimalt være aktiv i 8 timer ad gangen.

i I praksis kan temperaturen i hold-varm-funktionen afvige let, da den afhænger af kogegrej, mængde og de forskellige varmeteknologier. Temperaturen kan også være påvirket af bordemfanget.



Aktivering af hold-varm-funktionen

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Tryk på hold-varm-knappen .
- 1. varmetrin for hold-varm-funktionen (—) vises.
- Ved siden af kogezone vises symbolet for hold-varm-funktionen .
- For Tepan-grill i rustfrit stål vises endvidere temperaturen i 7-segmentdisplayet over skyderen.

Forøgelse eller reduktion af hold-varm-niveauet

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Flyt skyderen op eller ned til det ønskede varmetrin for hold-varm-funktionen




Deaktivering af hold-varm-funktion

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone.
- ▶ Long-press på hold-varm-knappen .
- eller
- ▶ Tryk på minus-knappen  indtil effektniveau 0.
- Hold-varm-funktionen deaktiveres.



4.5.9 Rengøringsfunktion med Tepan-grill i rustfrit stål

Rengøringsfunktionen styrer konstant Tepan-grillen i rustfrit stål til en temperatur på 70 °C, som er optimal for rengøringen. Denne temperatur bibeholdes i 10 minutter.

Aktivering af rengøringsfunktion

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Tryk på hold-varm-knappen .
- 1. varmetrin for hold-varm-funktionen (—) vises.
- ▶ Tryk på minus-knappen .
- eller
- ▶ Skyd nedad
- eller
- ▶ Tryk på den lavere position i skyderen
- De to kogezone kobles automatisk, og brofunktions-symbolet  bliver vist.
- I begge kogezone display vises □, og på multifunktionsdisplayet vises CLEAN.
- Rengøringsfunktionen aktiveres, og Tepan-grillen i rustfrit stål opvarmes til 70 °C.
- Under opvarmningen blinker Hot-visningen, og der vises en animation i kogezonevisningerne.
- Så snart rengøringstemperaturen er nået, lyser Hot-visningen permanent, og der vises en anden animation i kogezonevisningerne.




Deaktivering af rengøringsfunktion

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Long-press på hold-varm-knappen .
- eller
- ▶ Tryk på minus-knappen  indtil effektniveau 0
- Rengøringsfunktionen deaktiveres.

4.5.10 Kogezone-timer

Denne automatiske afbrydelse slukker for den valgte kogezone efter udløbet af et forudindstillet tidsrum. Timerfunktionen kan anvendes på flere kogezone i brug (multitimer).

Aktivering af timer

- ▶ Tryk på en kogezone
- Kogezonens øvrige funktioner vises.
- Hvis den valgte kogezone ikke er aktiv (= effektniveau ) er det kun muligt at indstille et effektniveau.
- ▶ Tryk på timer-knappen 
- I 7-segmentdisplayet over skyderen vises tidsangivelsen i timer, minutter og sekunder ()
- Systemet skifter til "beige" farve.

Indstilling af tid


- ▶ Indstil den ønskede tid:

Kommando	Valg i timer/min./sek.	
Tryk på		
Tryk på		
Kommando	Øg tid	Reducér tid
Tryk på		
Skydebevægelse	 opad	 nedad

Tab. 4.7 Indstilling af tid

I betjeningspanelet vises startknappen 

Start af timer


- ▶ Tryk på startknappen 
- Et lydsignal udsendes, og den indstillede værdi bekræftes.
- Den indstillede tid begynder at tælle baglæns.
- Ved siden af kogezonen vises timer-symbolet 
- Betjeningspanelets display skifter efter 3,5 sekunder til standardvisning.
- Systemet viser, at der resterer 10 sekunder af den indstillede tid. Den tilknyttede kogezone blinker.

Visning af resterende tid


Kogezone-timeren aktiveres, og den indstillede tid begynder at tælle ned:

- ▶ Tryk på kogezonen
- Den resterende tid vises i multifunktionsdisplayet.



Ændring af aktiv timer

- ▶ Tryk på en kogezone med aktiv timer
- Den resterende tid vises på displayet.
- ▶ Tryk på timer-knappen 
- Timeren stopper.
- Den resterende tid blinker i displayet.
- Systemet skifter til redigeringsstilstand for timeren.
- ▶ Ret den indstillede tid.
- ▶ Bekræft den nyindstillede tid og start timeren.

Slukning af timer før tid

- ▶ Tryk på en kogezone med aktiv timer
- Den resterende tid vises på displayet.
- ▶ Long-press på timer-knappen 
- Timeren afbrydes.
- Systemet skifter til standarddisplay.
- Kogezonen forbliver aktiv ved det indstillede effektniveau.

Tid udløbet

- Et lydsignal udsendes.
- Visning af tid  og timer-symbolet  blinker kort.
- Når den indstillede tid er udløbet, indstilles kogezonen automatisk til effektniveauet 0.


Multi-timer

- ▶ Tryk på en ny kogezone


- ▶ Aktiver timeren.
- ▶ Indstil tiden.
- ▶ Start timeren

4.5.11 Pausefunktion


Med pausefunktionen er det muligt hurtigt og nemt at afbryde alle kogezoner midlertidigt. Når funktionen igen deaktiveres, så genoptager kogepladen driften med de oprindelige indstillinger. Tilberedningsprocessen kan afbrydes i maks. 10 minutter. Efter 10 minutter standser tilberedningsprocessen automatisk.

-  Ventilatorfunktionen afbrydes ikke under pausen. Aktive bro- og minutursfunktioner bevares. Aktive timere for kogezoner afbrydes.



Aktivering af pausefunktion

- ▶ Tryk på pauseknappen 
- Pauseknappen tænder, alle tilberedningsprocesser afbrydes, og et akustisk lydsignal udsendes.
- Kogezonevisningen dæmpes og blinker.
- Pausetimeren startes (maks. 10 min).

Deaktivering af pausefunktion

- ▶ Long-press på pauseknappen 
- Lyset i pauseknappen dæmpes.
- Kogezonevisningen tænder og stopper med blinke.
- Alle tilberedningsprocesser fortsætter med det effektniveau, der var indstillet før pausen.
- Aktive timere for kogezoner fortsætter.

4.5.12 Grydegenkendelsesfunktion

Ved induktionskogeplader genkender kogezonen automatisk kogegrejets størrelse og leder kun energien målrettet til dette område. Også manglende, uegnet eller for lille kogegrej genkendes automatisk. En kogezone tænder ikke, hvis displayet skiftevis viser  / . Dette sker, når

- den tændes uden eller med uegnet kogegrej
- diameteren på kogegrejets bund er for lille
- kogegrejet fjernes fra en tændt kogezone.

Hvis en gryde ikke registreres inden for 9 minutter efter indstilling af effektniveauet, slukkes kogezonen automatisk.

5 Kundemenu

5.1 Menuoversigt

Systemet viser kun de relevante/respektive menupunkter, afhængigt af apparatets konfiguration.

Menupunkt/Beskrivelse/Valgområde	Fabriksindstilling
Menu:	
1 Lydsignalets styrke (10 - 100%)	80%
2 Børnesikring (TIL/FRA)	FRA
3 Automatisk styring af aftræk (TIL/FRA)	FRA
4 Rengøringslåsens varighed (5 - 30 sek.)	15 s
5 Varighed for forsinket slukning (10 - 30 min.)	20 min.
6 Oplysning om softwareversionen	
7 Oplysning om hardwareversionen	
8 Opdatering af systemsoftwaren	
9 Eksport af data	
A Visning af levetiden for recirkulationsfiltret (kun ved recirkulation)	
B Visning af filtertype, skift af filtertype og nulstilling af filterets levetid (kun ved recirkulation hvis filterlevetiden < 20 h)	
H Konfiguration af aftrækssystemet	Recirkulation
J Valg af filtype (kun ved recirkulation)	F1 (ULBF)
L Ventilatorkonfiguration	1
Udvidet menu (adgangskode nødvendig):	
B Visning af filtertype, skift af filtertype og nulstilling af filterets levetid (kun ved recirkulation)	
F Demomodus	FRA
E Display- og tastetest	
F Nulstil til fabriksindstillingerne	
Gas-konfigurationsmenu (kun for CKG):	
P GPU (Gas-nøgletal)	0
S GAST (Gas-kurve)	B
T GAS (Gas oplåsning)	

Tab. 5.1 Menuoversigt


5.2 Betjening af menu

i Menuen kan kun åbnes, når alle kogezone og kogepladens emfang er slukkede.



Åbning af menuen

- ▶ Tryk på menuknappen 
- Menuen åbnes, og det første menupunkt vises ("beige" farve).

Afslutning af menuen

- ▶ Long-press på menuknappen 
- Menuen afsluttes, og standarddisplayet vises.

Navigation i menuen

- ▶ Tryk på  eller  for at gå til det ønskede menupunkt.
- Hvis et menupunkt er valgt, så skifter displayet automatisk til den indstillede værdi efter 2 sekunder.

- Som hjælp viser menuen for hvert menupunkt de valgbare indstillinger (1 - 3).

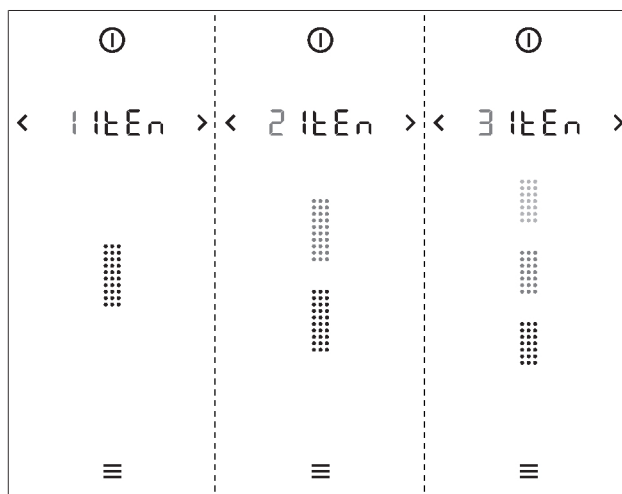






Fig. 5.1 Skematisk visning af valgmulighederne

Bekræftelse og lagring af menuindstillingerne

- ▶ Tryk på  eller  eller
- ▶ Long-press på menuknappen 
- Systemet overtager og gemmer automatisk de indstillede værdier, når der skiftes til et andet menupunkt, eller når menuen forlades.

5.3 Basiskonfiguration

Ved første ibrugtagning eller ved nulstilling til fabriksindstillingerne gennemgås grundkonfigurationen automatisk. Her spørges der til indstillingerne i menupunkterne H, J og L.

Som indikation på den manglende grundkonfigurationen vises  i displayet, og ventilatorikonet blinker rødt.

På BORAs hjemmeside kan du finde en videotutorial om grundkonfigurationen.

Scan QR-koden eller følg dette link: www.bora.com/service/configuration-classic-2-0



Udfør grundlæggende konfiguration

- ▶ Tryk på ventilator-ikonet, der blinker rødt
- Menuen åbnes, og det første menupunkt i grundkonfigurationen vises (menupunkt H).
- Hvis et menupunkt åbnes, viser systemet automatisk efter 2 sekunder automatisk den aktuelt indstillede værdi. Undtagelse: Hvis der ikke er foretaget en indstilling, viser systemet **SET**.
- ▶ Udfør indstillingerne.
- Systemet overtager og gemmer de indstillinger, der indtages, når det respektive menupunkt forlades, eller når menuen afsluttes.

Manuel afbrydelse af grundkonfigurationen

- ▶ Long-press på menuknappen 

Hvis grundkonfigurationen afbrydes for tidligt, f.eks. fordi ventilatoren ikke genkendes korrekt, så skal alle ikke fuldt afsluttede menupunkter konfigureres på et senere tidspunkt.

Afslutning af grundkonfiguration

Når alle menupunkter i grundkonfigurationen er gennemført:

- ▶ Tryk på den blinkende navigationspil ▶
- Systemet overtager og gemmer de valgte indstillinger, og de vises i standarddisplayet.

i Hvis konfigurationen afbrydes for tidligt, så skal grundkonfigurationen fortsættes fra punktet, hvor den blev afbrudt, næste gang menuen åbnes.


i Indtil grundkonfigurationen er gennemført, gentages opfordringen hver gang, menuen åbnes.

5.4 Standard-menu

5.4.1 Menupunkt 1: Lydsignalets styrke

Den aktuelt indstillede lydstyrke vises i 7-segmentdisplayet over skyderen, efter at menupunktet er åbnet.

Indstilling af lydsignalets styrke:

- ▶ Flyt skyderen  op eller ned til den ønskede lydstyrke eller
- ▶ Tryk på **+** eller **-** til den ønskede lydstyrke
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.

i Sikkerhedsrelaterede signaltoner udsendes altid med en lydstyrke på 100 %.

i Kogezone-timerens og minuturets signaltoner udsendes altid med en lydstyrke på 100 %.

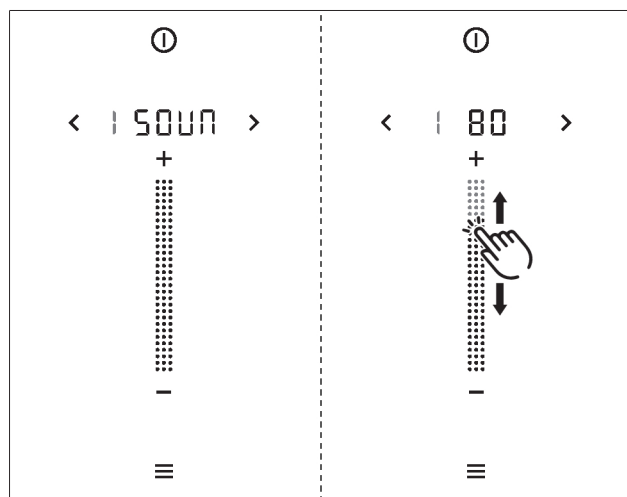



Fig. 5.2 Menupunkt 1: Lydsignalets styrke

5.4.2 Menupunkt 2: Børnesikring



I menupunkt 2 kan børnesikringen aktiveres eller deaktiveres permanent. Den valgte indstilling overtages permanent ved næste systemstart.

Permanent aktivering af børnesikringen

- ▶ Berør det øverste område af skyderen 

- I displayet vises .
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.
- Børnesikringen er permanent aktiveret.

Permanent deaktivering af børnesikring

- ▶ Berør det nederste område af skyderen 
- I displayet vises .
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.
- Børnesikringen er permanent deaktiveret.

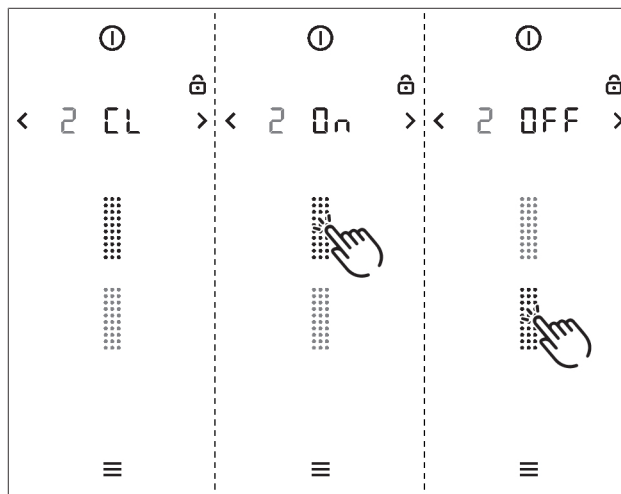



Fig. 5.3 Menupunkt 2: Børnesikring


5.4.3 Menupunkt 3: Automatisk emfangstyring

I menupunkt 3 kan den automatiske aftræksfunktion aktiveres eller deaktiveres permanent. Den valgte indstilling overføres straks.

Sådan aktiveres aftræksautomatikken permanent

- ▶ Berør det øverste område af skyderen
- I displayet vises .
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.
- Aftræksautomatikken er permanent aktiveret.

Sådan slår du aftræksautomatikken permanent fra

- ▶ Berør det nedre område af skyderen
- I displayet vises .
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.
- Aftræksautomatikken er permanent deaktiveret.

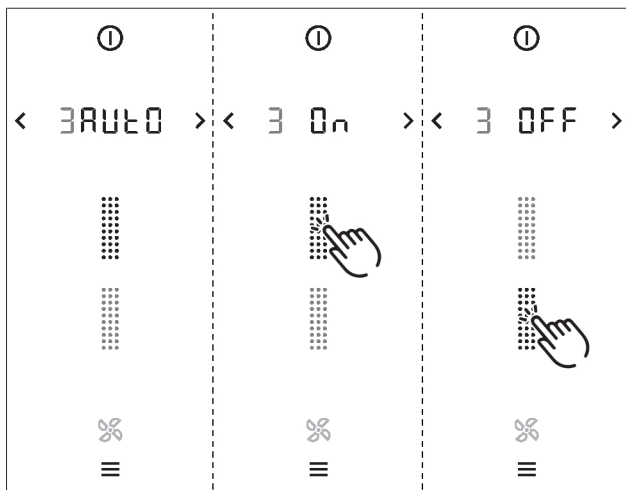


Fig. 5.4 Menupunkt 3: Udsugningsautomatik

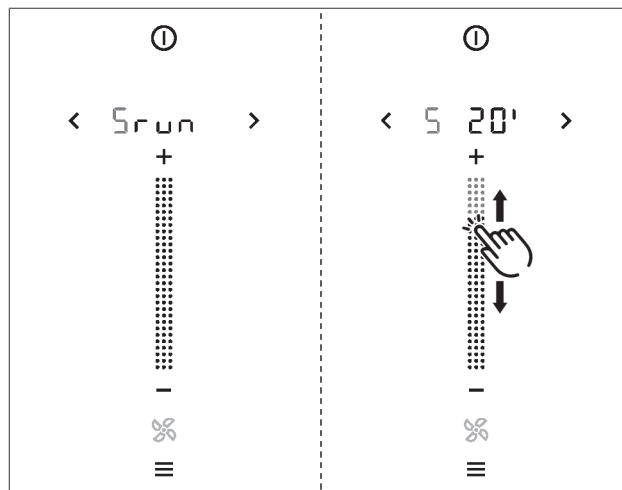


Fig. 5.6 Menupunkt 4: Rengøringslåsens varighed

5.4.4 Menupunkt 4: Rengøringslåsens varighed

Indstilling af rengøringslåsens varighed

- ▶ Skub til den ønskede varighed (5-30 sek.) eller
- ▶ Tryk på **+** eller **-** til den ønskede varighed.
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.

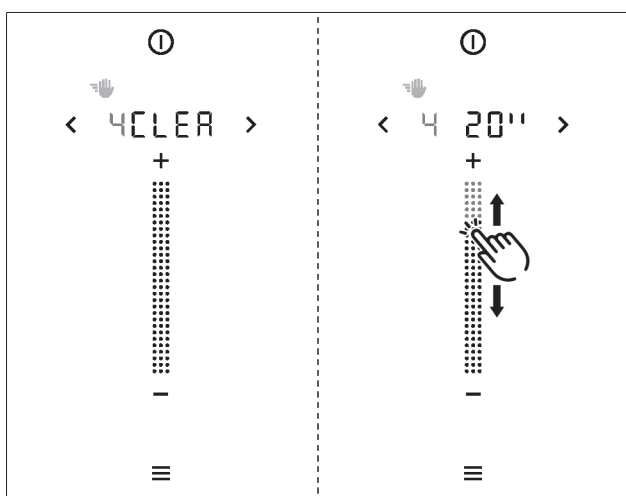



Fig. 5.5 Menupunkt 4: Rengøringslåsens varighed

5.4.5 Menupunkt 5: Varighed for forsinket slukning

i BORA anbefaler stærkt, at bordemfangets forsinkede slukning benyttes.

Indstilling af efterløbstid for ventilatoren

- ▶ Skub  til den ønskede varighed (10-30 min.) eller
- ▶ Tryk på **+** eller **-** til den ønskede varighed
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.

5.4.6 Menupunkt 6: Softwareversion

Det kan være nødvendigt at kende systemsoftwarens version, når BORAs serviceteam udfører fejlfinding.

- Efter 2 sekunder vises den aktuelle version af systemsoftwaren.

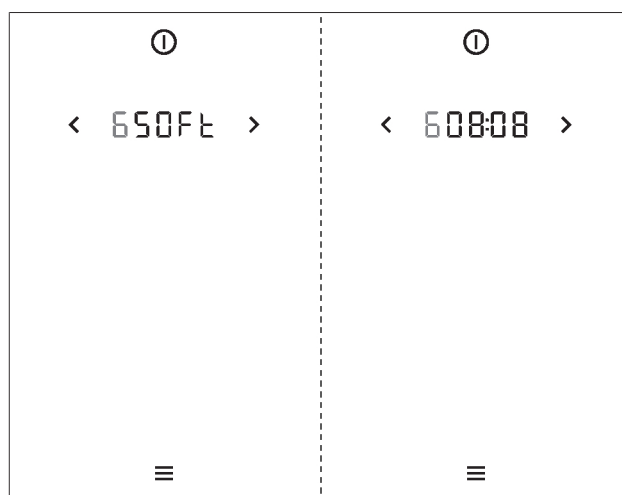


Fig. 5.7 Menupunkt 6: Oplysning om softwareversionen

5.4.7 Menupunkt 7: Hardwareversion

Det kan være nødvendigt at kende hardwarens modelversion, når BORAs serviceteam udfører fejlfinding.

- Efter 2 sekunder vises den aktuelle modelversion af hardwaren.

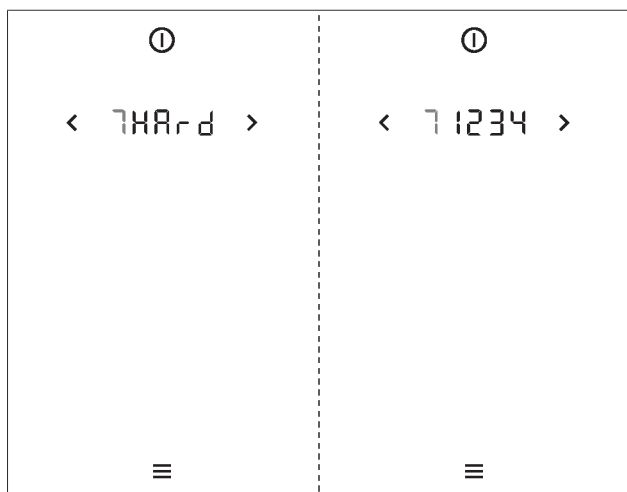


Fig. 5.8 Menupunkt 7: Oplysning om hardwareversionen

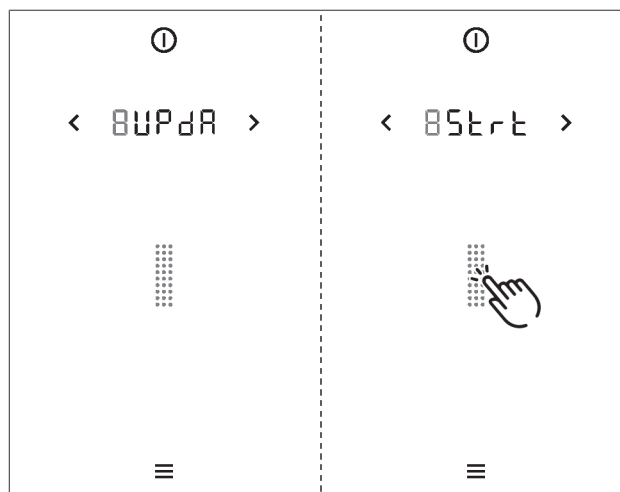



Fig. 5.9 Menupunkt 8: Start softwareopdateringen

5.4.8 Menupunkt 8: Opdatering af systemsoftwaren

- i** Det kan være nødvendigt at opdatere systemsoftwaren for at afhjælpe fejl.
- i** Den nyeste software til systemet BORA Classic 2.0 kan downloades gratis på BORAs hjemmeside (www.bora.com, produkter, BORA Classic 2.0, BORA Classic bordemfang CKA2/CKA2AB, dokumenter).
- i** Scan QR-koden, hvorefter du føres videre til siden med den nyeste software.
- i** Som lagermedium til overførselsdata er det nødvendigt at bruge en USB-stick med FAT32-formatering. Denne datastick sættes i emfangets USB-grænseflade.
- i** En gyldig opdateringsfil skal være gemt på USB-sticken. Du kan anmode BORAs serviceafdeling om at få tilsendt opdateringsfilen.

Start softwareopdateringen

- ▶ Indsæt USB-sticken med opdateringsfilen i emfangets USB-grænseflade.
- ▶ Tryk på skyderen 
 - Softwareopdateringen startes.
 - Visningen af den første del af opdateringsprocessen blinker.

Opdateringsproces

Opdateringsprocessen består af tre faser. De tre faser vises i displayet med beige farvede skydersegmenter. Når en fase er aktiv, blinker visningen af fasen. Når en procesfase er afsluttet, stopper det pågældende segment med at blinke og lyser grønt. Den næste fase startes.

- Når en opdatering er gennemført, lyser alle tre segmenter grønt. Herefter genstarter systemet automatisk.
- Opdateringen er korrekt udført, hvis systemet efter genstart viser **SOFT** i displayet.
- Hvis der opstår en fejl under en opdateringsfase (det tilsvarende skydersegment lyser rødt), afbrydes hele opdateringsprocessen. I betjeningspanelets display vises en fejlmelding (f.eks. **E 123**; se "8 Afhjælpning af fejl").

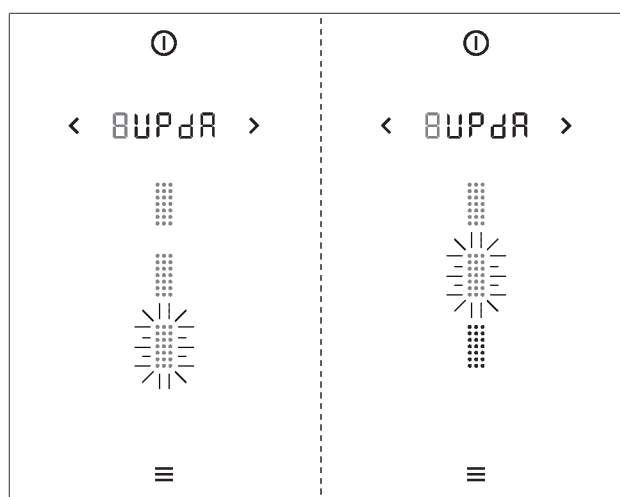


Fig. 5.10 Menupunkt 8: Faserne software-update

5.4.9 Menupunkt 9: Eksport af data

Dataeksporten gør fejlanalysen lettere.

Dataeksporten sker i tre faser. De tre faser vises i betjeningspanelets display, jf. "Opdatering af software".

- i** Som lagermedium til overførselsdata er det nødvendigt at bruge en USB-stick med FAT32-formatering. Denne datastick sættes i emfangets USB-grænseflade.

Start eksport af data

- ▶ Sæt den formaterede USB-stick i USB-interfacet.
- ▶ Tryk på skyderen 
- Eksport af data indledes.
- Visningen af den første del af dataeksporten blinker.
- Når dataeksporten er gennemført, lyser alle tre segmenter grønt.
- Hvis der opstår en fejl under dataeksporten (det pågældende skydelsegment lyser rødt), afsluttes dataeksporten. I betjeningspanelets display vises en fejlmelding (f.eks. E 123; se "8 Afhjælpning af fejl").

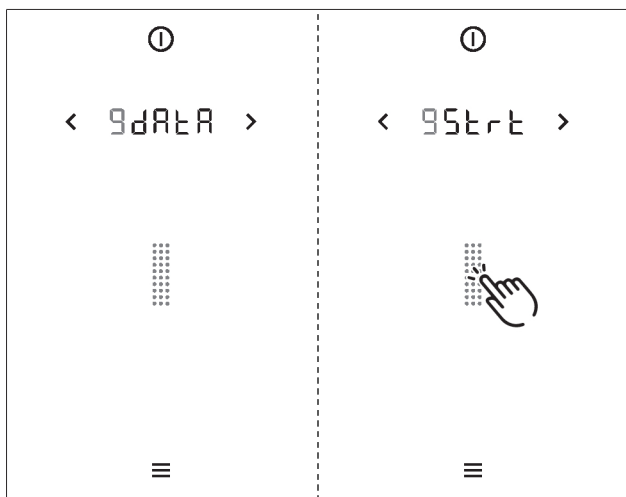


Fig. 5.11 Menupunkt 9: Eksport af data

5.4.10 Menupunkt A: Recirkulationsfilterets levetid

Den maksimale levetid for recirkulationsfiltret vælges af systemet på grundlag af den konfigurerede filtertype. Filterets resterende levetid vises i timer i multifunktionsdisplayet i farverne grøn, orange og rød over skyderen.

Resterende levetid	Farve	Betydning
> 20 h	Grøn	filterudskiftning er ikke nødvendig
5 - 20 h	Orange	forestående filterudskiftning
< 5 h	Rød	Filteret skal udskiftes (hurtigst muligt)

Tab. 5.2 Visning af recirkulationsluftfilterets levetid

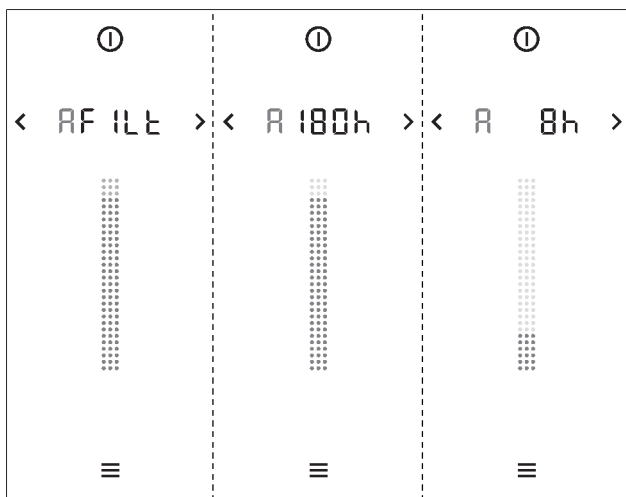


Fig. 5.12 Menupunkt A: Visning af det aktive kulfilters levetid

- ⓘ Hvis det aktive kulfilters levetid overskrides, kan det påvirke systemets korrekte funktion. Brugen af kogepladens emfang er stadig mulig, men det medfører bortfald af garantier og krav på erstatning.

5.4.11 Menupunkt B: Visning af filter omskiftning af filtertype og nulstilling af filterstatus

- ⓘ I menuen vises menupunkt B kun, hvis den resterende filterlevetid < 20h. I den udvidede menu (adgangskode nødvendig) vises menupunkt B altid.
- ⓘ Hvis et filters levetid er udløbet, så vises et filterindikation i menuen, og filteret skal udskiftes. Efter filterudskiftningen skal filterets levetid nulstilles.
- ⓘ Hvis menupunkt B åbnes, så vises filterstatus og den sidst anvendte filtertype automatisk.

Valg af filtertype og nulstilling af filterets levetid:

Øverste skyder-knap:

- Filtertype 1 (F 1) = BORA luftrensningsboks ULBF (med 300 h levetid)

Nederste skyder-knap:

- Filtertype 3 (F3) = BORA luftrensningsboks ULB3X (med 600 h levetid)

▶ Tryk på en skyderknop 

- Filtertypen vælges, og filterets levetid nulstilles.

- Herefter vises den resterende levetid for det nye recirkulationsfilter.

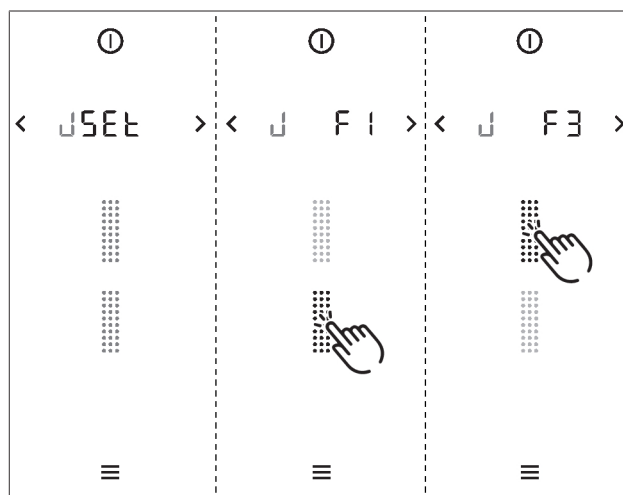




Fig. 5.13 Menupunkt B: Visning af filtertype, omskiftning af filtertype

5.4.12 Menupunkt H: Air konfiguration af aftrækssystemet

Der kan vælges mellem to funktionstilstande:

- Recirkulationssystem ()
- Aftrækssystem ()

▶ Vælg den passende funktionstilstand med et tryk på det tilsvarende segment på skyderen

▶ Bekræft, og gem indstillingen.

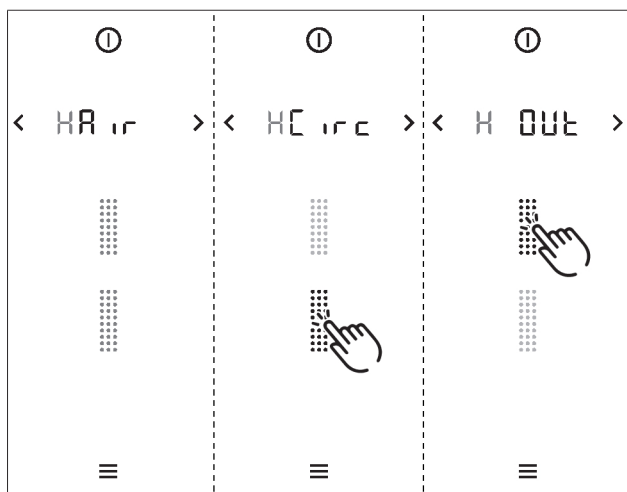


Fig. 5.14 Menupunkt H: Konfiguration af aftrækssystemet

5.4.13 Menupunkt J: Ftype Valg af filtertype

i Menupunktet J vises kun, hvis der er valgt "Recirkulation" under aftrækssystemets driftstilstand.

Den installerede filtertype skal konfigureres.

Der kan vælges mellem to forskellige filtertyper:

Filtertype 1 (F1) = luftrensningsboks ULBF (300 h. levetid)

Filtertype 3 (F3) = luftrensningsboks ULB3X (600 h levetid)

► Vælg den installerede filtertype (tryk på det tilsvarende segment på skyderen).

► Bekræft, og gem indstillingen.

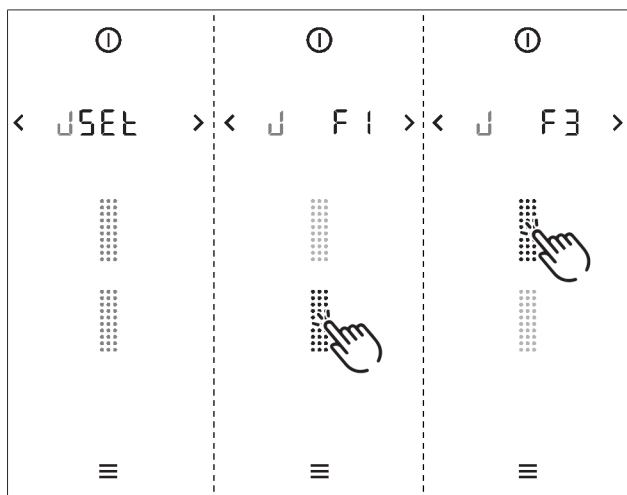


Fig. 5.15 Visning af filtertypevalg

5.4.14 Menupunkt L: Ventilator ventilatorkonfiguration

I ventilatorkonfigurationen genkendes den installerede ventilortype og antallet af ventilatorer automatisk af systemet, og konfigurationen udføres i overensstemmelse hermed. Ved første ibrugtagning skal montøren kontrollere, om ventilatoren/-erne er korrekt genkendt.

Start af ventilatorkonfiguration

► Tryk på skyderknappen .

- Ventilator-konfiguration påbegyndes.
- Under ventilator-konfigurationen blinker skyder-knapperne og ventilator-ikonet.
- Når ventilatorkonfigurationen afsluttes, stopper den blinkende visning.
- Hvis ventilator-konfigurationen lykkedes, lyser skyderknapperne og ventilator-ikonet grønt.
- Hvis ventilator-konfigurationen ikke lykkedes, lyser skyderknapperne og ventilator-ikonet rødt.

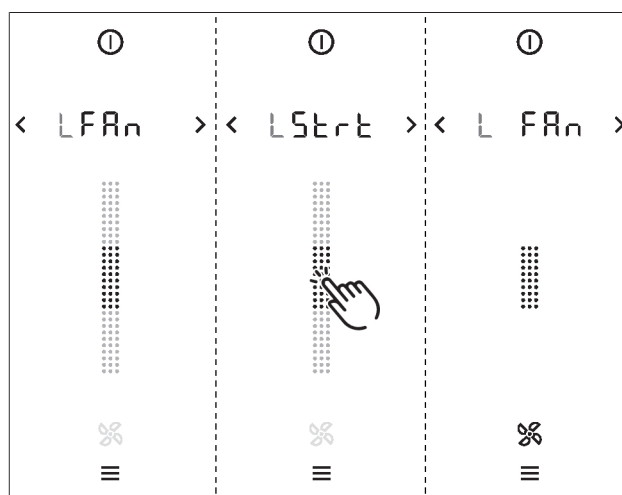


Fig. 5.16 Visning af start af ventilatorkonfiguration

► Kontrollér, om systemet har genkendt alle ventilatorer korrekt.

Display	Farve	Resultat
	Grøn	1 ventilator genkendt
	Grøn	2 ventilatorer genkendt
	Rød	0 ventilatorer genkendt, fejl (se "8 Afhjælpning af fejl")

Tab. 5.3 Mulige resultater af ventilatorgenkendelsen

i Hvis den ekstra ventilator er en ULIE (supplerende rørventilation) gælder denne ikke som ekstra ventilator og vises ikke.

i Hvis der ved ventilator-genkendelsen allerede er tilsluttet en vindueskontakt, skal det sikres, at den også leverer en frigivelse (vindue på klem/åbnet).

6 Udvidet menu

6.1 Betjening af Udvidet menu

6.1.1 Påkrævet adgangskode

BORA handelspartnere og distributører har mulighed for at udvide menuen og låse yderligere menupunkter op. Denne udvidede menu kan kun åbnes med den relevante adgangstilladelse ved angivelse af en adgangskode.


Adgangskoden til den udvidede menu finder du ved at benytte den relevante adgangstilladelse i BORA PartnerNet. BORA PartnerNet er serviceplatformen for handelspartnere og distributører.

► Scan QR-koden eller følg dette link: <https://partner.bora.com/de/classic-2>





6.1.2 Åbning af Udvidet menu

i Menuen kan kun åbnes, når alle kogezone og kogepladens emfang er slukkede.

► Long-press på menuknappen 

- Der vises et display til indtastning af den firecifrede adgangskode.

Indtast numerisk kode

► Indtast det første ciffer i adgangskoden over skyderen.
 ► Tryk på  eller  for at skifte til næste eller forrige ciffer
 ► Fortsæt således og gentag processen indtil du har indtastet alle 4 cifre i adgangskoden.

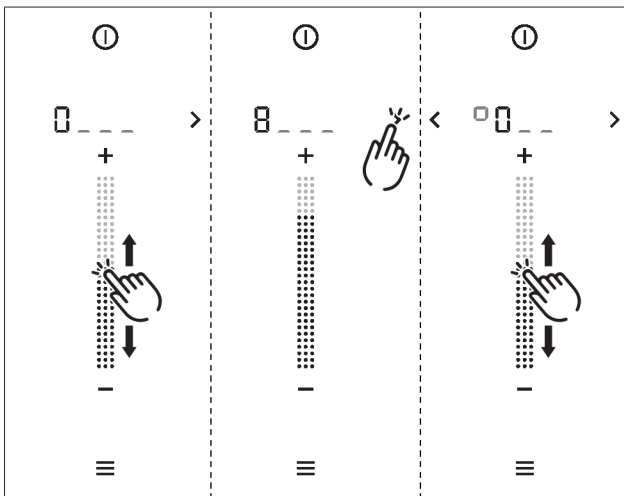



Fig. 6.1 Indtastning af adgangskoden


Afbryd indtastning af adgangskoden

► Long-press på menuknappen 

- Indtastning af adgangskoden afbrydes og systemet vender tilbage til standarddisplayet.

Bekræftelse af adgangskoden

Når alle 4 cifre er indtastet:

► Tryk på menuknappen 

- Ved korrekt kode låses den udvidede menu op og menupunkt 1 "Lydsignalet styrke" vises.

i Hvis det beskyttede menu-område låses op, bliver alle standard-menupunkter alligevel vist først (se "6 Menu"). Til slut følger punkterne i den udvidede menu.

i Hvis adgangskoden ikke kan bekræftes (ingen reaktion fra systemet), er koden indtastet forkert og den udvidede menu kan ikke låses op.

6.1.3 Afslutning af Udvidet menu

► Long-press på menuknappen 

- Menuen afsluttes, og standarddisplayet vises.
- Når den udvidede menu forlades, låses menuen igen.

6.2 Menupunkter i Udvidet menu

i En præcis anvisning til menubetjeningen finder du under "6 Menu".


6.2.1 Menupunkt D: Demomodus


I demomodus er alle emfangets og kogepladernes funktioner tilgængelige, men varmfunktionen er deaktiveret. I demomodus simulerer vi følgende kombination af kogeplader:

- venstre = CKFI
- højre = CKCH

Emfanget betjenes med det konfigurerede funktionsomfang.

Aktiver demotilstand:

► Berør det øverste område af skyderen 

- Det øverste område af skyderen begynder at blinke og aktivering af demotilstand forberedes (kan tage op til 30 sekunder).
- Efterfølgende genstarter systemet automatisk og demotilstanden aktiveres.
- I demomodus vises  i multifunktionsdisplayet i 4 sekunder efter tænding.

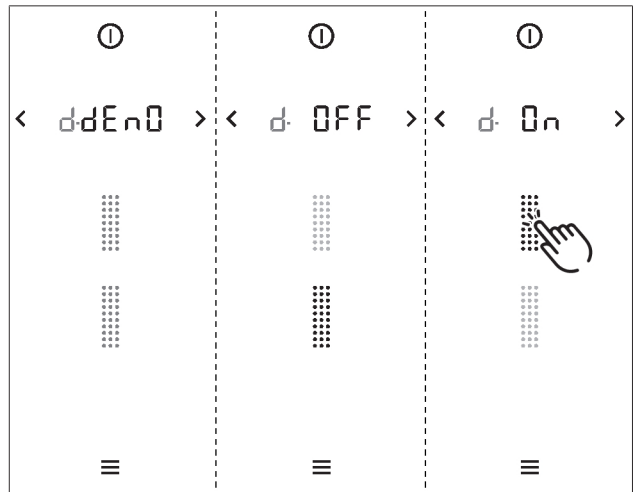



Fig. 6.2 Menupunkt D: Aktiver demomodus


Deaktiver demotilstand:

- ▶ Berør det nederste område af skyderen 
- Det nedre område af skyderen begynder at blinke og deaktivering af demotilstand forberedes (kan tage op til 30 sekunder).
- Efterfølgende genstarter systemet automatisk og demotilstanden deaktiveres.
- Alle indstillinger tilføjet i demotilstand slettes efter deaktivering af demotilstand. Systemet og samtlige indstillinger nulstilles til fabriksindstillingerne.
- ▶ Gennemfør første ibrugtagning (se monteringsanvisningen).

6.2.2 Menupunkt E: Display- og tastetest

Display- og tastetesten kontrollerer alle betjeningsfeltets LED'er og disses funktioner.

Aktiver display- og tastetest:

- ▶ Berør skyderområdet 
- Alle betjeningsfeltets berørings- og visningsområder vises med 50% lysstyrke.
- Power-knappen, navigationspilene og menuknappen er undtaget fra testen (lysstyrke 100%).

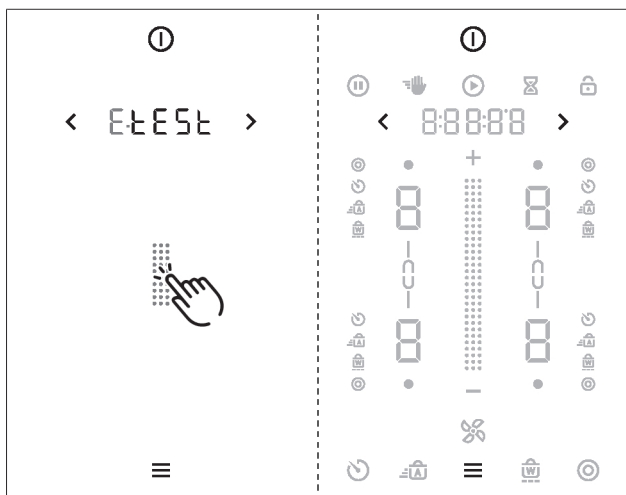










Fig. 6.3 Menupunkt E: Display- og tastetest

Testmuligheder:

- ▶ Tryk på en knap
 - Symbolet lyser op med 100% lysstyrke.
- ▶ Skydebevægelse 
 - Skyderen lyser med 100% lysstyrke. Kogezonedisplayet og multifunktionsdisplayet ændrer værdi i overensstemmelse med skydepositionen.
- ▶ Tryk på en kogezone
 - Alle kogezonens indikatorer lyser op med 100% lysstyrke.
- ▶ Tryk på en koge-tillægsfunktion
 - Alle koge-tillægsfunktionens symboler ved den tilsvarende kogezone lyser op med 100% lysstyrke.
- ▶ Rør  / 
 - Den tilsvarende knap blinker skiftevis en gang i rød, grøn og blå.
- ▶ Rør  /  /  /  / 
 - Den tilsvarende knap blinker 3x.

6.2.3 Menupunkt F: Nulstil til fabriksindstillingerne**Nulstilling til fabriksindstillingerne:**

- ▶ Berør skyderområdet
- Systemet og samtlige indstillinger nulstilles.
- Grundkonfigurationen slettes.
- ▶ Udfør efter nulstillingen grundkonfigurationen (se se "5.3 Basiskonfiguration").

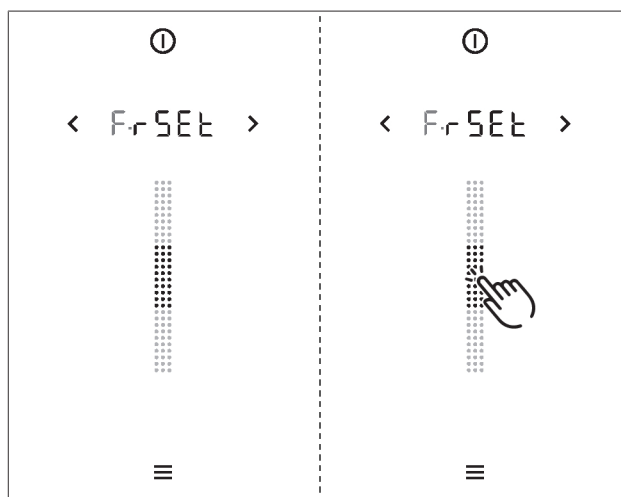




Fig. 6.4 Menupunkt F: Nulstil til fabriksindstillingerne

6.3 Gas-konfiguration

-  Omstilling af gasdyser, gastype, gastryk og gaskurve må kun udføres af en autoriseret fagkyndig eller BORAs servicetekniker. Fagmanden har også ansvaret for en korrekt gasinstallation og ibrugtagning.
-  Det er vigtigt at indstillingerne er korrekte for gastypen, gastrykket og den passende kurve for at opnå en sikker og problemfri anvendelse af gaskogepladen.

6.3.1 Menupunkt P: PGU

I menupunktet P (GPU) justeres minimaleffekt for brænder og gastype/- tryk.

Indstilling	Gastype	Gastryk (mbar)	Ø SR-brænder/normal brænder	Ø R-brænder/stærk brænder
0	G20	20	104	125
	G25	20	110	131
4	G30	29	69	85
	G30/31	37	69	85
5	G30/31	50	62	78
10	G20	13	115	149
11	G25	25	104	131
	G25.3	25	104	11
12	G20	25	100	119

Tab. 6.1 Justering af gastype og gastryk

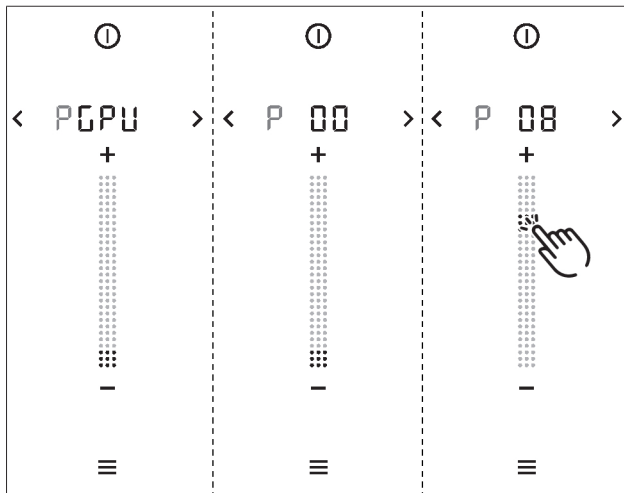





Fig. 6.5 Visning Menupunkt P: GPU

- Vælg den korrekte indstilling. (Berøring på det tilsvarende skyder-område  eller indstillinger over  eller )

6.3.2 Menupunkt S: GAS

Her vælges den karakteristiske kurve for gasbrænderne. Kurverne regulerer gasbrænderens laveste effektværdier. Ved hjælp af kurverne justeres de nedre effekttrin. Afhængigt af installationssituationen og indflydelsen fra emfanget kan kurven om nødvendigt ændres.

- i** Ved flydende gas (G30/31) er det kun kurverne B og C, der må anvendes.

Kurve A:

A er den fineste gradation af effekt niveauer, som kun kan indstilles i det ideelle tilfælde og kun ved naturgas (G20, G25, G25.3). Det ideelle tilfælde opstår, når:

- intet emfang er i brug
- kogepladen tilføres tilstrækkelig ventilation, når den er i brug med emfang
- kogepladen, i brug med emfang i recirkulationsvarianten, anvendes med tilstrækkelig returluftstrøm, og kogepladens emfang ikke påvirker gasflammen negativt.


Kurve B:

B den fabriksindstillede egenskab med en afbalanceret graduering af de enkelte effekt niveauer.

Kurve C:

C øger de nedre effekt niveauer og bør kun bruges, hvis emfanget har negativ indflydelse på kogepladens funktion.

Vælg kurve

- Vælg den passende kurve (tryk på det tilsvarende skyder-område .

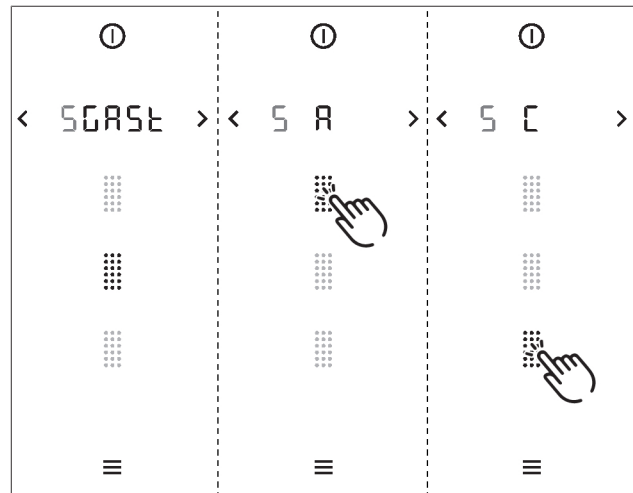


Fig. 6.6 Visning Menupunkt S: GAS

- i** Hvis gasflammen slukker, der optræder en øget flammeforsinkelse og/eller flammebilledet ikke er korrekt (f.eks. soddannelse, flammen slår tilbage,...), skal kurven øges og ventilationen i aftræksfunktionen eller returluftstrømningen skal øges ved recirkulation.

6.3.3 Menupunkt T: GAS

Menupunktet tilbyder en nulstillingsfunktion. Nulstillingsfunktionen kan bruges i tilfælde af funktions- eller andre fejl og ved første ibrugtagning, hvis gaskogepladen ikke viser nogen reaktion (ingen tænding). De indstillede værdier for gastype, gastryk og gaskurve forbliver uændrede og påvirkes ikke af nulstillingen.

- Udfør om nødvendigt en nulstilling.

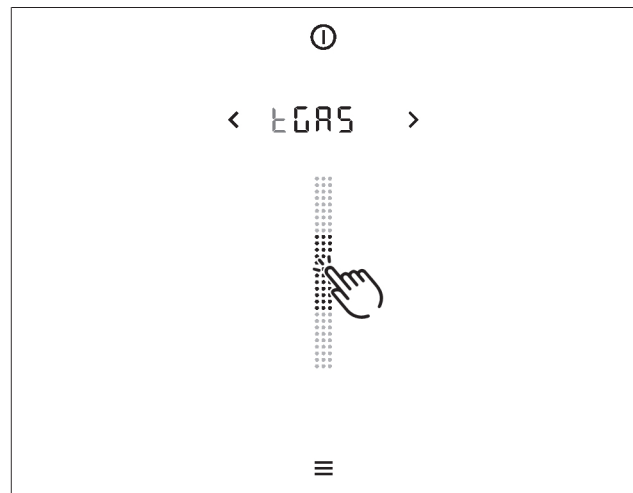


Fig. 6.7 Visning Menupunkt T: GAS

7 Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").
- ▶ Følg de medleverede anvisninger fra producenten.
- i** Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål på de rustfri overflader eller til grillfladen i rustfrit stål.
- i** Rengør kun overflader i rustfrit stål i sliberetningen.
- ▶ Undgå personskader ved den planmæssige rengøring og vedligeholdelse af kogepladen og emfanget, idet du sikrer dig, at begge dele er komplet slået fra og afkølet.
- Regelmæssig rengøring og vedligeholdelse sikrer lang levetid og optimal funktion af apparatet.
- ▶ Overhold følgende cyklusser for rengøring og vedligeholdelse.

Rengøringscyklusser for kogepladens emfang

Komponenter	Rengøringscyklusser
Emfang indvendigt og overflade	efter hver gang, du har tilberedt meget fedtholdig mad; mindst én gang om ugen.
Indgangsdyse, fedtfilterenhed	efter hver gang, du har tilberedt meget fedtholdig mad; mindst én gang om ugen.
Aktivt-kul-filter (kun med recirkulation)	udskiftning ved lugtdannelse eller ved udløbet af filterets levetid

Tab. 7.1 Rengøringscyklusser

Rengøringscyklusser for kogeplade

Komponenter	Rengøringscyklusser
Kogeplade	Gøres grundigt rent med almindelige rengøringsmidler, hver gang de er snavsede
kun for gaskogeplader:	
gryderist og gasbrænderdele	gøres grundigt rent med almindelige rengøringsmidler, hver gang de er snavsede

Tab. 7.2 Rengøringscyklusser for kogeplade

7.1 Rengøringsmidler

- i** Overfladen bliver beskadiget og får mørke pletter, hvis du anvender aggressive rengøringsmidler eller lader grydebundene kradsse hen over kogepladen.
- ▶ Brug aldrig: damprenser, kradsende svampe, skuremidler eller kemisk aggressive rengøringsmidler (fx spray til ovenrens).
- ▶ Rengøringsmidlerne må under ingen omstændigheder indeholde sand, soda, syre, lud eller klorid.

7.1.1 Rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader

Brug derfor en særlig skraber til glaskeramiske overflader og et egnet rengøringsmiddel til din kogeplade.

- i** Skraberer til glaskeramiske overflader må ikke anvendes til wok-kogepladens hvælvede kogezone.

7.1.2 Rengøringsmiddel til Tepan-grillen i rustfrit stål

Til rengøring af denne Tepan-grill i rustfrit stål skal du bruge en særlig skraber og et egnet rengøringsmiddel. Ved meget kraftigt snavs kan du bruge en ny skuresvamp.

7.2 Pleje af apparatet

- ▶ Anvend ikke apparatet som køkkenbord eller aflægningsflade.
- ▶ Skub eller træk aldrig gryder og pander hen over apparatet.
- ▶ Løft altid på gryder og pander.
- ▶ Hold apparatet rent.
- ▶ Fjern straks alle former for snavs.
- ▶ Brug kun kogevej, der passer til apparatet.

7.3 Rengøring af bordemfanget

7.3.1 Afmontering af komponenterne

Afmontering af indgangsdyse

- ▶ Vip indstrømningsdysen ud af dens position.
- ▶ Tag fat i indstrømningsdysen med den anden hånd.

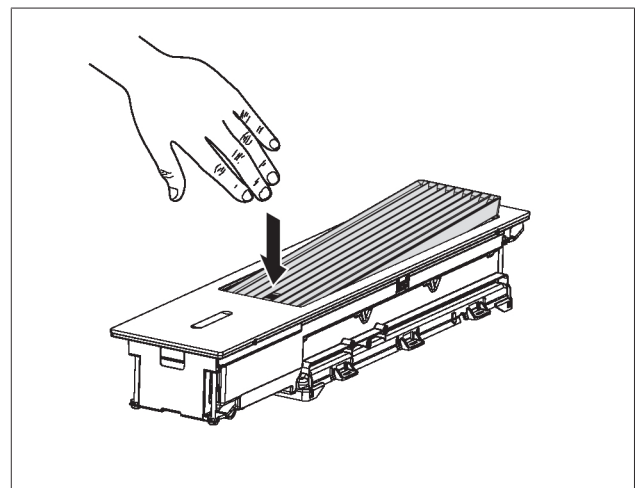


Fig. 7.1 Afmontering af indgangsdyse

Afmontering af fedtfilter

- ▶ Fjern fedtfilteret.
- ▶ Brug fordybningerne indvendigt i fedtfilteret som greb.

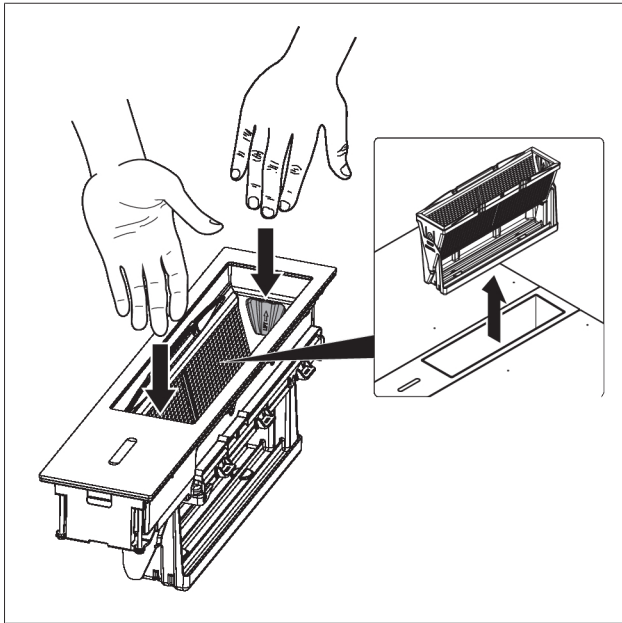


Fig. 7.2 Udtagning af fedtfilterenhed

Adskillelse af fedtfilter

- ▶ Tag fedtfilteret ud af holderen.
- ▶ Filteret løsnes ved at trykke på de 2 låsepunkter på siden af filteret

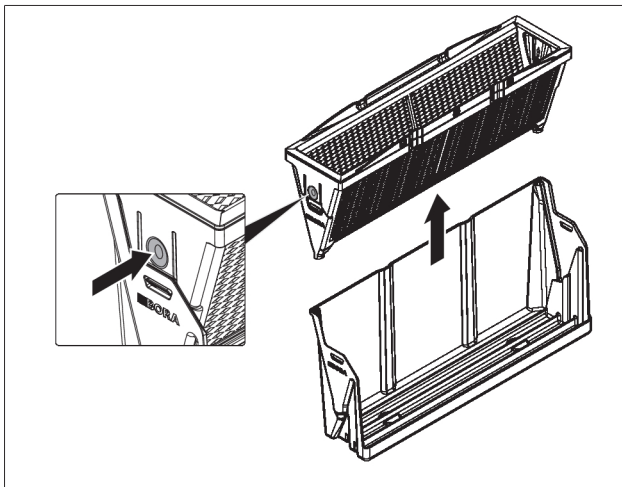


Fig. 7.3 Udtagning af fedtfilter

7.3.2 Rengøring af komponenterne

Indgangsdysen, fedtfilter og holder kan gøres rent manuelt eller i opvaskemaskinen.

- ▶ Fedtfilteret skal skilles ad, når det gøres rent.

i Når fedtfilteret i rustfrit stål ikke længere kan gøres fuldstændig rent, skal det udskiftes (Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør).

Manuel rengøring

- ▶ Brug fedtopløsende rengøringsmiddel.
- ▶ Vask komponenterne med varmt vand.
- ▶ Rengør komponenterne med en blød børste.
- ▶ Sørg for at skylle komponenterne grundigt af efter rengøringen.

Rengøring i opvaskemaskine

- ▶ Fjern grove madpartikler fra komponenterne.

- ▶ Læg de adskilte komponenter i opvaskemaskinen.
- ▶ Der må ikke kunne samle sig vandrester i komponenterne.
- ▶ Skyl komponenterne i et skylleprogram på maks. 65 °C.

7.3.3 Montering af komponenterne

Samling af fedtfilterets dele

Den kræver ingen kraft at samle delene. Fedtfilteret er udformet således, at de enkelte dele kan samles uden modstand og kun på den rigtige måde.

- ▶ Sæt forsigtigt fedtfilteret ind i holderen.
- ▶ Kontroller, at det sidder korrekt fast.
- ▶ Tryk ikke fedtfilteret ind i holderen ved at bruge kraft.
- Hvis der mærkes modstand ved samling af filteret med holderen, så skal filteret blot vendes om.

Montering af fedtfilterenhed

Fedtfilterenheden kan kun anvendes, når hele delen er sat korrekt på plads. Det er ikke muligt at sætte filteret forkert på plads, hvis proceduren følges korrekt.

- ▶ Sæt forsigtigt fedtfilteret i kogepadens emfang.
- ▶ Tryk ikke fedtfilteret ind i kogepadens emfang ved at bruge kraft.
- Hvis der mærkes modstand ved samling af filterenheden med holderen, så skal fedtfilteret blot vendes om.

Isætning af indstrømningsdysen

- ▶ Sæt indstrømningsdysen i indstrømningsåbningen.
- ▶ Kontrollér, at positionen er korrekt.

7.3.4 Udskift det aktive-kul-filter

I recirkulationsmodus anvendes et ekstra aktivt kulfilter. Det aktive kulfilter binder de lugtstoffer, der opstår under madlavningen. Det aktive kulfilter er enten monteret ved sokkelventilatoren eller ved kanalsystemet. Hvis et aktivt-kul-filters levetid er udløbet, vises filterservice-visningen, og filtret skal udskiftes. Når filtret er blevet udskiftet, skal dets levetid nulstilles.

- ▶ Skift aktivt-kul-filtret, når filterservice-visningen vises.
- I betjeningsanvisningen til aktivt-kul-filtret kan du se levetiden og finde en beskrivelse af filterskift.
- ▶ Nulstil filterservice-visningen (Filterlevetid og filterservice-visning).

i Aktivt-kul-filtre kan købes hos din specialforhandler eller via BORA shoppen på hjemmesiden www.mybora.com.

7.4 Rengøring af kogepladen

7.4.1 Rengøring af glaskeramik

- ▶ Kontrollér, at kogepladen er slukket.
- ▶ Vent, indtil alle kogezone er kolde.
- ▶ Brug en skraber til glaskeramiske overflader til at fjerne madrester og groft snavs fra kogepladen.
- ▶ Kom rengøringsmidlet på kogepladen, når den er kold.
- ▶ Gnid forsigtigt rengøringsmidlet på kogepladen, enten med køkkenrulle eller en ren klud.
- ▶ Tør kogepladen af med en våd klud.
- ▶ Tør forsigtigt kogepladen efter med en tør og ren klud.

Gør følgende, når kogepladen er varm:

- ▶ Fjern straks alle klæbende rester af plast, stanniol, sukker hhv. sukkerholdig mad med en skraber til glaskeramiske overflader fra den varme kogezone for at undgå fastbrænding.

Stærk tilsmudsning

- ▶ Fjern groft snavs og pletter (kalkpletter, perlemorsagtigt glinsende pletter) med rengøringsmiddel, mens kogepladen endnu er varm.
- ▶ Opblød madrester fra gryder, der er kogt over, med en våd klud.
- ▶ Fjern rester fra snavs med en skraber til glaskeramiske overflader.
- ▶ Kerner, krummer og lignende, der falder ned på kogepladen, mens du laver mad, bør altid fjernes med det samme for at undgå ridser i overfladen.

Farveændringer og glinsende områder er ikke udtryk for skader på kogepladen. De begrænser hverken kogepladens funktionalitet eller stabilitet.

Farveændringer på kogepladen opstår fra fastbrændte rester, der ikke er blevet fjernet.

Glinsende områder er et resultat af afslibning fra grydebunde, særligt ved anvendelse af gryder med bunde i aluminiumsstøbning, eller fra uegnede rengøringsmidler. Sådanne områder er svære at fjerne igen.

- i** Det er normalt, at der opstår mindre farveafvigelser og uregelmæssigheder i gaskogepladen ved brug af kogegej i emaljeret støbejern. Endvidere kan der dannes rustfilm på støttepunkterne. Disse kan let fjernes med en fugtig klud. Dette er normalt og har ikke nogen effekt.

7.4.2 Rengøring af Tepan-grillflade i rustfrit stål

Farveændringer og ridser er ikke udtryk for skader på kogepladen. De begrænser hverken funktionaliteten eller stabiliteten på grillfladen i rustfrit stål. Farveændringer på kogepladen opstår fra fastbrændte rester, der ikke er blevet fjernet.

- i** Skraberens må kun bruges til grillfladen, da der ellers kan opstå skader på overfladen.
- i** Ved brug af grillskraber og skuresvampe kan der opstå forandringer i overfladen.
- i** Rengøringsmidler må ikke komme på overfladerne ved siden af kogepladen og bordpladen.
- i** Brug rengøringsfunktionen til rengøring af Tepan-grillen i rustfrit stål.
- i** Rengør kun overflader i rustfrit stål i sliberetningen.

Let snavs

- ▶ Kontrollér, at kogepladen er slukket.
- ▶ Vent, til grillsektionen er tilstrækkeligt afkølet.
- ▶ Fjern den lette snavs med en fugtig klud og opvaskemiddel.
- ▶ For at forhindre pletter fra vand og kalk (gul misfarvning) anbefaler vi, at du bruger en blød klud, der er skyllet op med vand og vredet, til at tørre efter med.

Normalt snavs

- ▶ Kontrollér, at rengøringsfunktionen er aktiveret for begge grillzoner.
- ▶ Vent, til grillzonens display holder op med at blinke (= optimal rengøringstemperatur på 70 °C).

- ▶ Kom derefter lidt rent, koldt vand på grillfladen.
- ▶ Lad vandet trække i ca. 15 minutter.
- ▶ Fjern efterfølgende alt groft snavs og madrester fra grillfladen med en Tepan-grillskraber.
- ▶ Fjern tiloversbleven snavs og vandrester med en ren klud.
- ▶ Tør kogepladen med en ren klud.

Stærk tilsmudsning

- ▶ Kontrollér, at rengøringsfunktionen er aktiveret for begge grillzoner.
- ▶ Vent, til grillzonens display holder op med at blinke (= optimal rengøringstemperatur på 70 °C).
- ▶ Opløs en dråbe opvaskemiddel i en ekstra skåfuld varmt vand (ca. 200 ml).
- ▶ Fordel opløsningen på grillfladen.
- ▶ Lad opløsningen virke i ca. 5 – 8 minutter.
- ▶ Brug en plastbørste til at løsne de fastbrændte madrester fra grillfladen.
- ▶ Fjern snavs og vand helt med en klud.
- ▶ Fordel 50 ml vand og en dråbe opvaskemiddel på grillfladen.
- ▶ Rengør hele grillfladen med den grove side af den nye skuresvamp og kun i sliberetningen. Brug Tepan-grillskraber til dette.
- ▶ Fjern snavs og rester fuldstændigt med en ren klud.
- ▶ Kom rent, koldt vand på grillfladen.
- ▶ Fjern tiloversbleven snavs og vandrester med en ren klud.
- ▶ Tør kogepladen med en ren klud.

7.4.3 Rengøring af komponenterne på gaskogeplade

- i** Overflader på dele i støbejern bliver noget matte med tiden. Dette er normalt og påvirker ikke materialet.

Rengøring af grydestativer

- ▶ Fjern gryderisten.
- Gryderisten må kun rengøres i hånden.

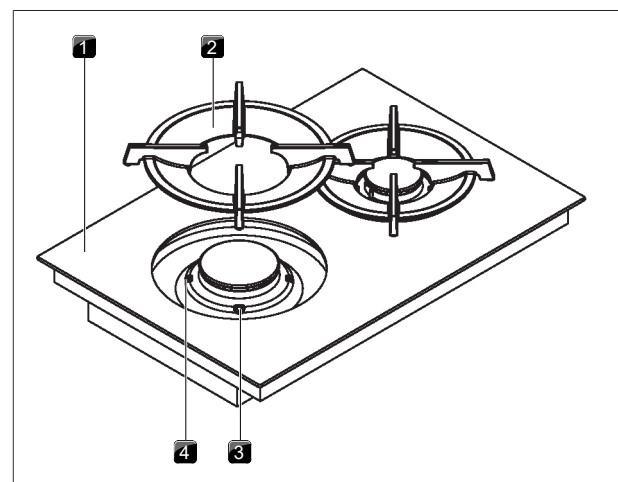


Fig. 7.4 Gasbrænder, montering

- [1] Gaskogeplade
- [2] Grydestativ
- [3] Gas-brænder
- [4] Positioneringsguiden

- i** Grydestativet er ikke egnet til opvaskemaskine.

Manuel rengøring

- ▶ Brug fedtopløsende rengøringsmiddel.
- ▶ Skyl grydestativet af med varmt vand.
- ▶ Rengør grydestativet med en blød børste.
- ▶ Sørg for at skylle grydestativet grundigt af efter rengøringen.
- ▶ Tør kogepladen omhyggeligt af med en ren klud.
- Ved særlig hårdnakket eller fastbrændt snavs kan gryderisten lægges lidt i blød i varmt vand med opvaskemiddel, og eventuelle kalkpletter fjernes bedre med eddikevand.

Rengøring af gasbrænderdelene

- Påbegynd først rengøring, når gas-brænderen er kølet ned til normal temperatur.
- Brænderdelene er ikke egnet til opvaskemaskine. Rengør udelukkende brænderdelene i hånden.
- Anvend normalt, varmt opvaskevand med almindeligt opvaskemiddel, og brug en blød svamp eller en almindelig opvaskeklud.
- Du må aldrig forsøge at fjerne fastbrændte rester ved at skrabe eller kradse i kogepladen.
- ▶ Fjern gryderisten.
- ▶ Tag brænder-låget af brænder-hovedet.
- ▶ Tag brænder-hovedet af gasudtaget
- ▶ Rengør delene til brænderen.
- ▶ Rengør alle flammeåbninger for snavs med en børste, som ikke må være af metal.
- ▶ Tør alle brænderens ikke-aftagelige dele af med en fugtig klud.
- ▶ Tør tændeledroden og varmelementet forsigtigt af med en hårdt opvredet klud.
- Tændingselektroden må ikke blive våd. Ellers kan tændingsgnisten ikke dannes.
- ▶ Tør til sidst alle dele af men en ren klud.
- Flammeåbninger, brænderhoveder og brænderlåg skal være komplet tørre, inden de sættes på plads igen.
- ▶ Sæt brænderens dele sammen.
- ▶ Placér brænder-hovedet korrekt på gasudtaget.
- ▶ Sørg for, at sikkerhedstermoelementet og den elektriske tændingsenhed er placeret i den korrekte åbning.
- ▶ Læg brænder-låget lige og jævnt på brænder-hovedet.
- Hvis delene til brænderen er placeret forkert, fungerer den elektriske tændingsenhed ikke.
- ▶ Læg grydestativet nøjagtigt og lige på gas-brænderen.
- ▶ Tag gas-brænderen i brug.

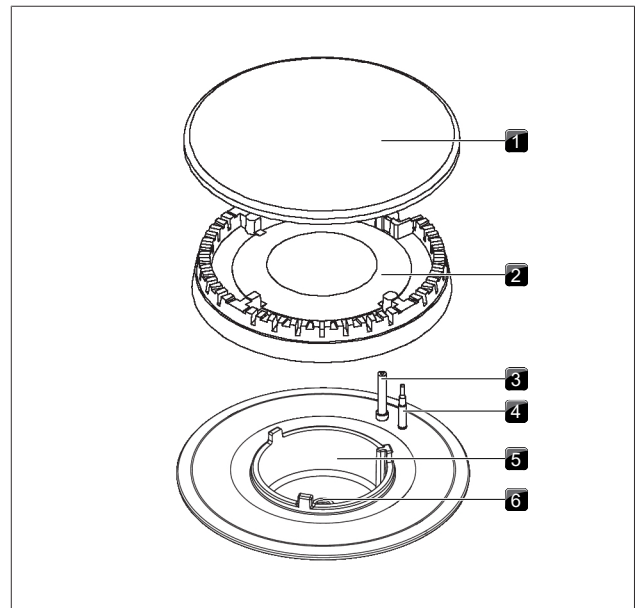


Fig. 7.5 Gasbrænder, montering

- [1] Brænder-låg
- [2] Brænder-hovede
- [3] Brænder-hovede
- [4] Sikkerheds-termoelement
- [5] Brænder-kabinet
- [6] Gasbrænderdyse

8 Afhjælpning af fejl




► Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

8.1 Afhjælpning af fejl i systemet

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Enheden kan ikke tændes.	Sikringen/automatsikringen i huset/lejligheden er defekt.	Udskift sikringen. Tilslut automatsikring igen.
	Sikring/automatsikring udløser flere gange.	BORA Kontakt serviceteamet.
	Strømforsyningen er afbrudt.	Lad en autoriseret elinstallatør kontrollere strømforsyningen.
Enheden slukker eller går i standbytilstand af sig selv	Betjeningspanel tilsmudset	Rengør betjeningspanelet
	Langt tryk på Power-knappen (> 7 sek.)	Tør straks Power-knappen efter rengøring (< 7 sek.)
	Fejlsignal under eller efter rengøring (udløsning af Power-knappen på grund af dampe fra rengøringsmidler)	Anvend rengøringslås Udfør kemisk rengøring
Power-knappen blinker	Genstand på betjeningspanelet	Fjern genstanden fra betjeningspanelet
	Betjeningspanel tilsmudset	Rengør betjeningspanelet
Fejlkode CONF	ufuldstændig basiskonfiguration	Afslutning af grundkonfiguration
Fejlkode DISP, EDISP	Genstand på betjeningspanelet	Fjern genstanden fra betjeningspanelet
	Betjeningspanel tilsmudset	Rengør betjeningspanelet
	Langt tryk på et touch-område	Annuller langt tryk
optiske farveforskelle mellem enhederne	ekstremt lyse lyskilder, rettet direkte mod enhederne	Undgå punktbelysning (spotlys), og sørg for en ensartet lysstyrke

Tab. 8.1 Afhjælp fejl

8.2 Afhjælpning af fejl, emfang

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Lugdannelse under brug af det nye bordemfang	Dette fænomen er normalt med fabriksnye apparater	Lugten forsvinder efter nogle driftstimer
Bordemfangets udsugningseffekt er reduceret	Fedtfiltret i rustfrit stål er meget snavset	Rens fedtfiltret i rustfrit stål eller udskift det
	Det aktive kulfilter er stærkt tilsmudset (kun ved recirkulationsfunktion)	Udskift det aktive-kul-filter
	Der befinder sig en genstand i luftføringskabinettet (f.eks. en rengøringsklud)	Fjern genstanden
	Blæser er defekt eller en kabelforbindelse er gået løs	Kontakt BORAs serviceteam
ingen emfangsfunktion, rødt ventilatorsymbol  + EFAN	ventilatoren er defekt eller blokeret	Kontakt BORAs serviceteam (systemet kan benyttes, men uden udsugningsfunktion)
ingen emfangsfunktion, rødt ventilatorsymbol  + FAN	ved et system med 2 ventilatorer er 1 ventilator defekt, blokeret eller ikke korrekt tilsluttet	Kontakt BORAs serviceteam (systemet kan benyttes, men med reduceret udsugningsfunktion)
Fejlkode 3B7	Ventilator fejlkonfiguration	Start af ventilatorkonfiguration
ved indstilling af ventilatorens effektiveau springer det straks tilbage til 0, ventilatorens symbol  lyser rødt	ingen ventilator er tilsluttet	tilslut ventilatoren
	ventilatoren er blokeret	Kontakt BORAs serviceteam
	ventilatoren modtager ingen strømforsyning	kontrollér tilslutningen til ventilatoren
Fejlkode EOBI, EOPEN	Home-In ikke frigivet	Åbn vinduet, og tryk derefter på ventilator-knappen
Fejlkode F1 LE, EF1 LE	Det aktive kulfilters levetid er nået	indsæt nyt filter (kun ved recirkulation), og nulstil filterlevetiden.

Tab. 8.2 Afhjælp fejl

8.3 Afhjælpning af fejl, kogeplader

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Kogepladen vises, men begge kogezone viser en fejl E, og der vises en fejlkode (f.eks. E547) i multifunktionsdisplayet	Kommunikationsfejl	Kvitter fejlen eller genstart systemet.
	manglende strømforsyning til kogepladen	Lad en autoriseret elektriker kontrollere sikring og tilslutning til strømforsyningen
Kogepladen vises ikke	Generator/elektronik defekt	Kontakt BORAs serviceteam
	Kogepladen blev ikke genkendt	Kontrollér kommunikationsledningens tilslutning
Fejlkode EHERL	Overophedning	fjern varme objekter i umiddelbar nærhed af betjeningsfeltet
		Sluk systemet, og lad det afkøle
		Rengør luftspalte og apparatets underside (kun ved Tepan-grill i rustfrit stål)
Kontakt BORAs serviceteam		
Kogeplader leverer ikke strøm, selvom et effektniveau er indstillet, og der vises dE n	Demotilstanden er aktiv	Ret henvendelse til din BORA-forhandler eller kontakt BORAs serviceteam

Tab. 8.3 Afhjælp fejl

8.4 Afhjælpning af fejl gaskogeplade

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Ved første ibrugtagning eller efter længere tids tilstand, eller efter udskiftning af gasflasken:		
Brænder tænder ikke ved første ibrugtagning eller efter længere driftspausen	Luft i gasledningen	Gentag tændingsprocessen, eventuelt flere gange (rør den ønskede kogezone og indstil et effektniveau).
Gaskomfuret viser ingen reaktion (justeringsmotoren kalibreres ikke; ingen tænding)	En kommunikationsfejl mellem betjeningsenheden og komfuret (f.eks. strømudfald).	Udfør en nulstilling (Gas-konfigurationens menupunkt).
Gasbrænderen kan ikke tændes elektrisk.	Sikringen eller sikringsautomaten i huset / lejligheden er defekt eller er blevet udløst.	Udskift sikringen. Aktivér igen automatsikringen. Kontakt en autoriseret elektriker hvis nødvendigt.
	Sikringen eller sikringsautomaten udløses gentagne gange.	Kontakt BORAs serviceteam.
	Strømforsyningen er afbrudt.	Få en specialist til at kontrollere strømforsyningen.
	Gasbrænderne er fugtige.	Tør gasbrænderdelene (Rengøring og vedligeholdelse).
	Gasbrænder-hovederne og/eller gasbrænder-lågene er ikke placeret i korrekt position.	Placér gasbrænderdelene korrekt.
	Den elektriske tændingsanordning og/eller termoelementet er snavset	Fjern snavset.
	Der er snavs i gasbrænderhovedet	Rengør delene til gasbrænderen.
	Tændingen sker ikke automatisk.	Gentag tændingsprocessen med hjælp af touchfladen på betjeningsknappen.
Der lugter af gas i rummet.	Gas-forsyningsledningen er utæt	Sluk for gastilførslen, og sluk straks al åben ild. Kontakt din gas-installatør. Kontrollér, at alle forbindelser er tætte (se monteringsanvisning).
Ved regelmæssig drift:		
Gasflammen slukker efter tænding. Gasflammen slukker under brug af kogezone. Gasflammens flambillede ændres.	Gasbrænderens dele (brænderhoveder og/eller brænderdæksel) er ikke placeret i korrekt position.	Placér gasbrænderdelene korrekt.
	Der er snavs i gasudstrømningsåbningen på gasbrænderhovedet.	Rengør delene til gasbrænderen (Rengøring og vedligeholdelse).

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Alle fejlkoder E... (undtaget E066)	Fejl under softwareprocessen	Vent 5 sekunder, rør herefter den blinkende fejlvisning E (opdater fejl) Sluk for apparatet ved at afbryde det fra strømforsyningen i mindst 1 min. og genstart det derefter. Kontakt BORAs serviceteam.
Alle fejlkoder E066	Afbrudt gasforsyning og/eller ingen flammedetektion. Gasflasken er tom.	Vent 5 sekunder, rør herefter den blinkende fejlvisning E (opdater fejl) Gentag tændingsprocessen (gasledningen har brug for lidt tid til opfyldning efter installation). Kontrollér gastilslutningen eller den permanente tilslutning. Kontakt BORAs serviceteam.

Tab. 8.4 Afhjælp fejl

8.5 Fremgangsmåde ved fejl

- ▶ Kvitter fejlen ved hjælp af en touch-kommando på betjeningsknappen.
- ▶ Efter afhjælpning af en fejl, skal systemet genstartes for at kontrollere, at fejlen er afhjulpet.
- ▶ Forsøg at genstarte systemet.
- ▶ Afbryd kortvarigt strømforsyningen som en sidste udvej.
- ▶ I tilfælde af fejl, der ikke er anført her eller hyppigere fejl, skal du kontakte BORAs serviceteam og oplyse det viste fejlnummer og apparatets type.

9 Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør

- Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

9.1 Garanti fra BORA som producent

BORA garanterer som producent for sine produkter i 2 år over for slutkunden. Denne garanti gælder for slutkunden ud over de lovmæssige garantikrav, som vi yder vores forhandlere. Producentgarantien gælder de her anførte BORA-produkter, der forhandles af BORA forhandlere eller af sælgere uddannet af BORA i EU (ekskluderet oversøiske territorier), Schweiz, Liechtenstein, Ukraine, Rusland, Norge, Serbien, Israel, UK, Island, Indien, Australien og New Zealand, med undtagelse af BORA produkter, der betegnes som universal- eller tilbehørsartikler:

- Kogeplader
- Emfangssystemer
- Motorer

Ved overdragelsen af produktet til slutkunden begynder BORA producentgarantien, som gælder i 2 år. Ved at registrere dit produkt på www.mybora.com kan producentgarantien forlænges til 3 år. Producentgarantien forudsætter en korrekt installation (iht. målene, der er angivet i ventilationshåndbogen fra BORA og betjeningsanvisningen på det faktiske installationstidspunkt) af BORA produkterne udført af en autoriseret BORA forhandler. Slutkunden skal under brug af produktet overholde specifikationerne og instruktionerne i betjeningsvejledningen.

Hvis der ønskes at gøres brug af producentgarantien, skal manglen meddeles direkte til BORA og der skal fremlægges et købsbevis. Endvidere kan beviset for købet fremlægges ved at registrere sig på www.mybora.com.

BORA garanterer, at alle BORA produkter er fri for materiale- og produktionsfejl. Fejlen skal allerede have eksisteret på det tidspunkt, hvor produktet blev afleveret til kunden. At gøre brug af en garanti afbryder ikke garantiperioden og starter ikke forfra igen.

BORA vil efter eget skøn reparere eller udskifte defekte BORA produkter. Alle omkostninger til afhjælpning af fejl, der er omfattet af producentens garanti, afholdes af BORA.

Følgende er udtrykkeligt ikke omfattet af BORA producentgarantien:

- BORA produkter, der ikke er købt hos autoriserede BORA forhandlere eller BORA uddannede sælgere
- Skader som følge af manglende overholdelse af betjeningsvejledningen (vedrører også vedligeholdelse og rengøring af produktet). Disse udgør en forkert anvendelse af produktet.
- Skader, der er forårsaget af normalt slid er f.eks. tegn på slid på kogepladen
- Skader, der skyldes ydre påvirkninger (f.eks. transportskader, kondensvand trængt ind i apparatet og skader som følge af påvirkning af vej, f.eks. lynnedslag)
- Skader på grund af reparationer eller forsøg på reparationer, der ikke er udført af BORA eller af personer autoriseret af BORA
- Skader på glaskeramikken
- Skader som følge af elektriske spændingsudsving
- Følgeskader eller skader, der overstiger den samlede forpligtelse til at yde skade
- Skader på plastdele

Lovbestemte krav, navnlig retligt fastsatte krav vedrørende mangler eller produktansvar, begrænses ikke af garantien og kan uden beregning gøres gældende.

Hvis en defekt ikke er dækket af producentens garanti, kan slutkunden lade manglen afhjælpes af BORA tekniske service. De deraf følgende omkostninger vil ikke blive dækket af BORA. Forbundsrepublikken Tysklands love finder anvendelse for disse garantibetingelser.

Du kan kontakte os på:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederdorf, Österreich

- Telefon: +800 7890 0987
Mandag til torsdag fra kl. 8:00 - 18:00 og fredag fra kl. 8:00 - 17:00
- E-mail: info@bora.com

9.1.1 Garantiudvidelse

Ved registrering på www.bora.com/registration kan du forlænge garantien.

9.2 Service

BORAs Service:

se bagsiden af betjenings- og monteringsvejledningen



- Ved fejl, som du ikke selv kan afhjælpes, bedes du kontakte din BORA fagforhandler eller BORAs serviceteam. BORAs serviceteam skal bruge typebetegnelsen og fabriksnummeret på dit apparat (FD-nummer). Du finder begge de nødvendige oplysninger på typeskiltet på næstsidside af betjeningsanvisningen og i bunden af apparatet.

9.3 Reservedele

- Brug kun originale reservedele til reparationer.
► Reparationer må kun udføres af BORAs Service Team.

- i** Du kan få reservedele hos din BORA fagforhandler eller på BORAs online-serviceside på www.bora.com/service eller på det angivne servicenummer.

9.4 Tilbehør

Specielt tilbehør CKA2:

- Classic indstrømningsdyse CKAED
- Classic indstrømningsdyse All Black CKAEDAB
- Classic fedtfilterenhed inkl. fedtfilterholder CKAFFE

Specielt tilbehør til luftrecirkulationssystem:

- Luftrensingsboks fleksibel ULBF
- Aktivt-kul-filtersæt ULB3AS til ULB3X

Specielt tilbehør til kogplader i glaskeramik:

- Skraber til glaskeramiske overflader UGS

Specielt tilbehør til fleksible induktionskogeplader

- Grillpande KWGPFI

Specielt tilbehør til wokkogeplade:

- Induktions-wok HIW1

Specielt tilbehør til Tepan:

- Pro Tepan-grillskraber PTTS1

Specielt tilbehør til gaskogeplader:

- Gas dysesæt naturgas G25/25 mbar PKGDS2525
- Gas dysesæt naturgas G20/13 mbar PKGDS2013
- Gas dysesæt naturgas G20/20 mbar PKGDS2020
- Gas dysesæt naturgas G25/20 mbar PKGDS2520
- Gas dysesæt naturgas G20/25 mbar PKGDS2025
- Gas dysesæt flydende gas G30/ G31 50 mbar PKGDS3050
- Gas dysesæt flydende gas G30/ G31 28-30 mbar PKGDS3028
- Brændersæt PKGBS
- Gryderist lille PKGTK
- Gryderist stor PKGTG

10 Typeskilte

i På denne side vises den nøjagtige typebetegnelse for de enheder, du har installeret. Ikke alle klæbeflader skal være forsynet med et typeskilt.

► Placér de medfølgende typeskilte på de efterfølgende klæbeoverflader, når installationen er afsluttet.

Typeskilt
Emfang 1
(påklæb denne etiket)

Typeskilt
Venstre kogeplade
(påklæb denne etiket)

Typeskilt
Højre kogeplade
(påklæb denne etiket)

Typeskilt
Emfang 2
(påklæb denne etiket)

Typeskilt
Venstre kogeplade
(påklæb denne etiket)

Typeskilt
Højre kogeplade
(påklæb denne etiket)

11 Energidatablade

11.1 Energidatablad CKA2

Produktinformationer i henhold til Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 65/2014, samt forordning (EU) nr. 66/2014.

Producent	BORA		
Modelidentifikation	CKA2		
	Symbol	Værdi	Enhed
Energiforbrug			
Årligt energiforbrug	AEC_{hood}	28,0	kWh/a
Energiklasse	-	A+	-
Energieffektivitetsindeks	EEI_{hood}	37,0	-
Luftkapacitet			
Hydraulisk effektivitet	FDE_{hood}	36,3	-
Fluidodynamisk effektivitetsklasse	-	A	-
Minimal luftstrøm i normal drift	-	239	m ³ /h
Maksimal luftstrøm i normal drift	-	559	m ³ /h
Maksimal luftstrøm i drift i intensiv tilstand eller turbotilstand (power-niveau)	Q_{max}	591	m ³ /h
Målt luftstrøm i det optimale driftspunkt	Q_{BEP}	282,3	m ³ /h
Målt tryk i det optimale driftspunkt	P_{BEP}	508	Pa
Målt elektrisk effektoptag i det optimale driftspunkt	W_{BEP}	109,7	W
Tidsforlængelsesfaktor	f	0,7	-
Belysning			
Belysningseffektivitet	LE_{hood}	*	lx/W
Belysningseffektivitetsklasse	-	*	-
Belysningssystemets nominelle effekt	W_L	*	W
Belysningssystemets gennemsnitlige lysstyrke på kogefladen	E_{middle}	*	lx
Fedfilter			
Fedtseparationsgrad	GFE_{hood}	97,7	%
Fedtseparationsgradens klasse	-	A	-
Støj			
A-vægtet lydeffektemission ved minimal hastighed i normal drift	-	45	dB(A) re_1pW
A-vægtet lydeffektemission ved maksimal hastighed i normal drift	-	65	dB(A) re_1pW
A-vægtet lydeffektemission ved drift i intensiv tilstand eller turbotilstand (power-niveau)	-	66	dB(A) re_1pW
Lydtrykniveau ved minimal hastighed i normal drift**	-	32	LpA i dB re 20 µPa
Lydtrykniveau ved maksimal hastighed i normal drift**	-	52	LpA i dB re 20 µPa
Lydtrykniveau ved intensiv tilstand eller turbotilstand (power-niveau)**	-	53	LpA i dB re 20 µPa
Strømforbrug			
Strømforbrug i slukket tilstand	P_o	0,25	W
Energiforbrug i standbytilstand	P_s	*	W

Tab. 11.1 Energimærkning

* Ikke relevant for dette produkt.

** Frivillige oplysninger

Lydtrykniveauet er beregnet i en afstand på 1 m (afstandsafhængig efterklangstid) på grundlag af lydeffektniveauet iht. normen EN 60704-2-13.

11.2 Energidatablad CKFI

Produktinformationer i henhold til Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 65/2014, samt forordning (EU) nr. 66/2014.

Producent	BORA		
Modelidentifikation	CKFI		
Type af kogeplade	Kogeplader i glaskeramik		
	Symbol		Enhed
Opvarmningsteknik	-	Induktionskogeområde	-
Antal kogeområder	-	2	-
Kogeområder fortil	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kogeområder bagtil	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kogeområder fortil	EC _{electric cooking}	196,7	Wh/kg
Kogeområder bagtil	EC _{electric cooking}	177,1	Wh/kg
Kogeområder koblet sammen	EC _{electric cooking}	204,7	Wh/kg
Kogepladens energiforbrug pr. kg	EC _{electric hob}	192,8	Wh/kg

Tab. 11.2 Energidatablad CKFI

11.3 Energidatablad CKI

Produktinformationer i henhold til Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 65/2014, samt forordning (EU) nr. 66/2014.

Producent	BORA		
Modelidentifikation	CKI		
Type af kogeplade	Kogeplader i glaskeramik		
	Symbol	Værdi	Enhed
Opvarmningsteknik	-	Induktionskogezone	-
Antal kogezone	-	2	-
Kogezone forrest	Ø	23,0	cm
Kogezone bagest	Ø	16,5	cm
Kogezone forrest	EC _{electric cooking}	162,3	Wh/kg
Kogezone bagest	EC _{electric cooking}	168,5	Wh/kg
Kogepladens energiforbrug pr. kg	EC _{electric hob}	165,4	Wh/kg

Tab. 11.3 Energidatablad CKI

11.4 Energidatablad CKCH

Produktinformationer i henhold til Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 65/2014, samt forordning (EU) nr. 66/2014.

Producent	BORA		
Modelidentifikation	CKCH		
Type af kogeplade	Kogeplader i glaskeramik		
	Symbol	Værdi	Enhed
Opvarmningsteknik	-	Strålingskogezone	-
Antal kogezone	-	2	-
Kogezone forrest	Ø	21,5	cm
Kogezone bagest	Ø	18,0	cm
Kogezone forrest	EC _{electric cooking}	172,3	Wh/kg
Kogezone bagest	EC _{electric cooking}	178,7	Wh/kg
Kogepladens energiforbrug pr. kg	EC _{electric hob}	175,5	Wh/kg

Tab. 11.4 Energidatablad CKCH

11.5 Energidatablad CKCB

Produktinformationer i henhold til Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 65/2014, samt forordning (EU) nr. 66/2014.

Producent		BORA	
Modelidentifikation		CKCB	
Type af kogeplade		Kogeplader i glaskeramik	
	Symbol	Værdi	Enhed
Opvarmningsteknik	-	Strålingskogezone	-
Antal kogezone	-	2	-
Kogezone forrest	Ø	18,0	cm
Kogezone bagest	Ø	18,0	cm
Kogezone forrest	EC _{electric cooking}	174,8	Wh/kg
Kogezone bagest	EC _{electric cooking}	176,0	Wh/kg
Kogepladens energiforbrug pr. kg	EC _{electric hob}	175,4	Wh/kg

Tab. 11.5 Energidatablad CKCB

11.6 Energidatablad CKG

Produktinformationer i henhold til Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 65/2014, samt forordning (EU) nr. 66/2014.

Producent		BORA	
Modelidentifikation		CKG	
	Symbol	Værdi	Enhed
Antal gasblus	-	2	-
Energieffektivitet pr. gasblus fortil	EE _{gasblus}	63,3	-
Energieffektivitet pr. gasblus bagtil	EE _{gasblus}	61,3	-
Gaskogepladens energieffektivitet	EE _{gaskogeplade}	62,3	-

Tab. 11.6 Energidatablad CKG

Betjeningsanvisning:

○Original

⊙Oversættelse

Producent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Videregivelse såvel som mangfoldiggørelse, udnyttelse og formidling af indholdet er forbudt, medmindre der er givet udtrykkelig tilladelse hertil. Vi har ved udarbejdelsen af denne betjenings- og monteringsvejledning gjort os meget umage. Alligevel kan det forekomme, at efterfølgende tekniske ændringer endnu ikke er implementerede eller at det respektive indhold ikke er tilpasset. Vi beklager meget, hvis dette skulle forekomme. Det er muligt at bestille den seneste version hos BORAs serviceteam. Med forbehold for trykfejl og andre fejl.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rettigheder forbeholdes.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
info@bora.com
bora.com

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
bora.com

INT

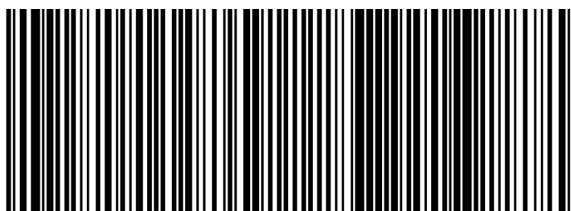
BORA Holding GmbH

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
bora.com

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

100 Victoria Road
Drummoyn NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
bora-australia.com.au



{01}04251731213849{240}000097-10006

