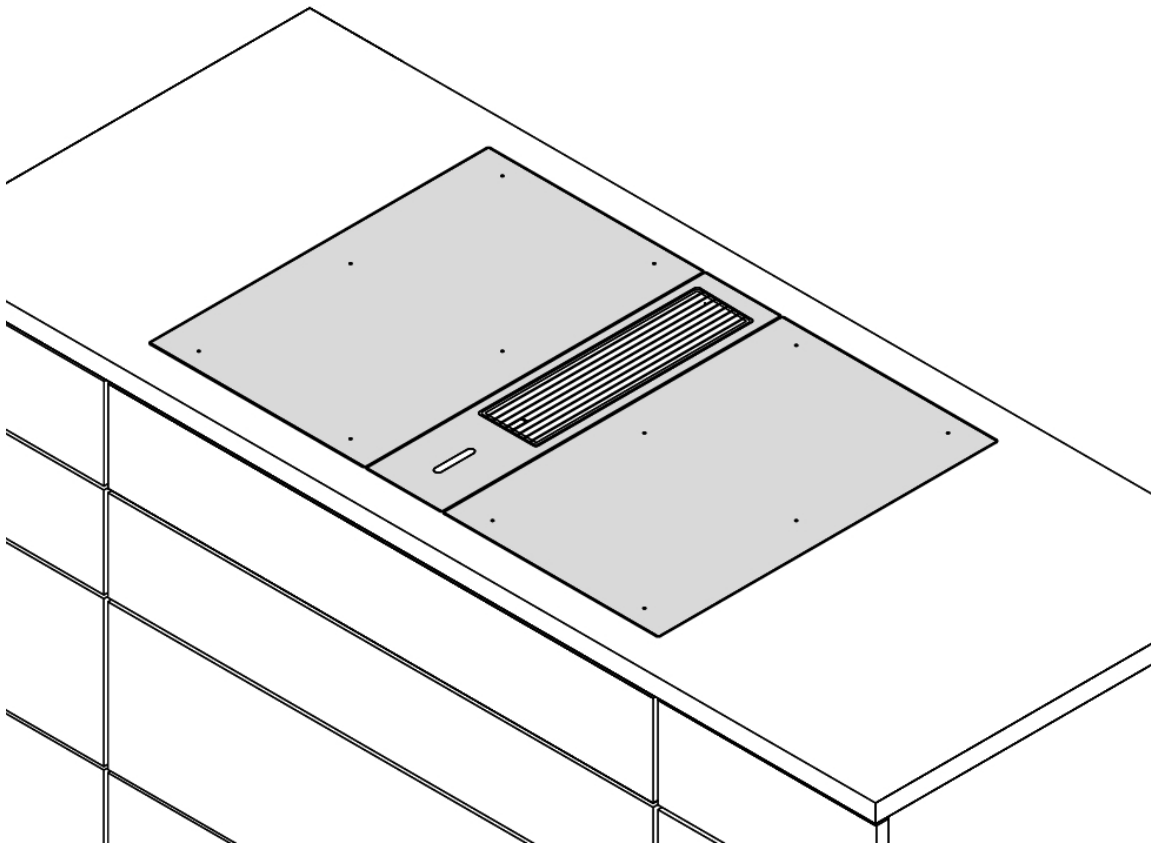


NO Bruksanvisning Classic 2.0



000108-10006

Innholdsfortegnelse

1	Generelt	4
1.1	Gyldighet for bruks- og monteringsanvisning	4
1.2	Garanti	4
1.3	Produktsamsvar	4
1.4	Personvern	4
1.5	Fremstilling av informasjon	4
1.5.1	Sikkerhetsinstrukser og varsler	4
1.5.2	Illustrasjoner	4
2	Sikkerhet	5
2.1	Hensiktsmessig bruk	5
2.2	Personer med innskrenkede evner	5
2.3	Generelle sikkerhetsmerknader	5
2.4	Sikkerhetsmerknader betjening	6
2.4.1	Sikkerhetsmerknader betjening avtrekk	7
2.4.2	Sikkerhetsmerknader betjening platetopper	8
2.5	Sikkerhetsinstrukser rengjøring og stell	9
2.5.1	Sikkerhetsinstrukser Rengjøring og stell for avtrekk	9
2.5.2	Sikkerhetsinstrukser Rengjøring og stell for platetopper	10
2.6	Sikkerhetsinstrukser reparasjon, service og reservedeler	10
3	Produktbeskrivelse	11
3.1	Avtrekk	11
3.1.1	Typebeskrivelse	11
3.1.2	Konstruksjon	11
3.1.3	Funksjonsprinsipp	11
3.1.4	Kjennetegn og funksjonsoversikt	11
3.1.5	USB-grensesnitt	11
3.1.6	Grensesnitt for eksterne enheter	12
3.2	Systembeskrivelse	12
3.2.1	Betjeningsfelt og betjeningsmåte	12
3.2.2	Symboler	13
3.2.3	7-segment-indikator	13
3.2.4	Fargekonsept	13
3.2.5	Lysstyrke-konsept	14
3.2.6	Lydkonsept	14
3.2.7	Filterserviceindikator	14
3.3	Platetopper	14
3.3.1	Typebeskrivelse	14
3.3.2	Konstruksjon	15
3.3.3	Funksjonsmåte induksjonstopp	18
3.3.4	Funksjonsmåte Hyper- og HiLight-platetopper	19
3.3.5	Funksjonsmåte glasskeramisk gassplattetopp	19
3.3.6	Funksjonsmåte Tepan-grill i rustfritt stål	20
3.3.7	Oversikt funksjoner	20
3.4	Sikkerhetsinnretninger	21
3.4.1	Sikkerhetsutkobling	21
3.4.2	Restvarmeindikator	21
3.4.3	Overopphetingsvern	21
3.4.4	Barnesikring	21
4	Funksjon og betjening	22
4.1	Generell og spesifisert bruksanvisning	22
4.1.1	For Tepan-grill i rustfritt stål finnes det spesielle betjeningsanvisninger	22
4.1.2	Spesielle merknader for gassplattetoppen	22
4.2	Berøringsbetjening	23
4.3	Betjene systemet	23
4.3.1	Betjeningsprinsipp	23
4.3.2	Slå på	23
4.3.3	Slå av	24
4.3.4	Betjeningsperre	24
4.3.5	Rengjøringsperre	24
4.3.6	Barnesikring	24
4.3.7	Korttidsstimer	24
4.4	Betjene avtrekket	25
4.4.1	Innstilling av effektnivå for avtrekket	25
4.4.2	Power-trinn motor	25
4.4.3	Automatisk avtrekk	25
4.4.4	Slå av avtrekket	25
4.4.5	Automatisk etterløpsfunksjon	26
4.5	Betjene platetopper	26
4.5.1	Valg av kokesone	26
4.5.2	Stille inn effektnivå for en kokesone	26
4.5.3	Slå av kokesone	26
4.5.4	Automatisk oppvarmingsfunksjon	27
4.5.5	Power-trinn	27
4.5.6	Koble inn to-krets ved platetopp CKCH og CKCB	27
4.5.7	Brofunksjon	27
4.5.8	Hold varm-funksjon	28
4.5.9	Rengjøringsfunksjon ved Tepan-grill i rustfritt stål	28
4.5.10	Kokesone-timer	28
4.5.11	Pausefunksjon	29
4.5.12	Grytegenkjenningsfunksjon	29
5	Kundemeny	30
5.1	Oversikt meny	30
5.2	Betjene menyen	30
5.3	Basiskonfigurasjon	30
5.4	Standardmeny	31
5.4.1	Menypunkt 1: Signaltonens lydstyrke	31
5.4.2	Menypunkt 2: Barnesikring	31
5.4.3	Menypunkt 3: Automatisk avtrekksstyring	31
5.4.4	Menypunkt 4: Varighet for rengjøringsperren	32
5.4.5	Menypunkt 5: Varigheten til automatisk etterløpsfunksjon	32
5.4.6	Menypunkt 6: Programvareversjon	32
5.4.7	Menypunkt 7: Maskinvareversjon	32
5.4.8	Menypunkt 8: Oppdatering av systemets programvare	33
5.4.9	Menypunkt 9: Dataeksport	33
5.4.10	Menypunkt A: Resirkuleringsfilterets levetid	34
5.4.11	Menypunkt B: Vise filtertype, skifte filtertype og tilbakestille filterstatus	34
5.4.12	Menypunkt H: Air Konfigurasjon av avtrekkssystemet	34
5.4.13	Menypunkt J: Ftyp Velg filtertype	35
5.4.14	Menypunkt L: Fan Motorkonfigurasjon	35
6	Utvidet meny	36
6.1	Betjene utvidet meny	36
6.1.1	Krever tilgangskode	36
6.1.2	Åpne utvidet meny	36
6.1.3	Avslutte utvidet meny	36
6.2	Menypunkter i utvidet meny	36
6.2.1	Menypunkt D: Demomodus	36
6.2.2	Menypunkt E: Indikator- og knappetest	37
6.2.3	Menypunkt F: Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger	37
6.3	Gasskonfigurasjon	37
6.3.1	Menypunkt P: PGU	37
6.3.2	Menypunkt S: GASt	38
6.3.3	Menypunkt T: GAS	38
7	Rengjøring og stell	39
7.1	Rengjøringsmiddel	39
7.1.1	Rengjøringsmiddel for glasskeramiske platetopper	39
7.1.2	Rengjøringsmiddel for Tepan-grill i rustfritt stål	39
7.2	Stelle apparatene	39

7.3	Rengjøre avtrekket	39
7.3.1	Demontere komponentene	39
7.3.2	Rengjøring av komponentene	40
7.3.3	Montering av komponentene	40
7.3.4	Skift ut det aktive kullfilteret	40
7.4	Rengjøre platetopper	40
7.4.1	Rengjøre glasskeramikk	40
7.4.2	Rengjøring av Tepan-grill i rustfritt stål	41
7.4.3	Rengjøre komponenter for gasspladetopp	41
8	Utbedring av feil	43
8.1	System for utbedring av feil	43
8.2	Utbedre feil avtrekk	43
8.3	Utbedre feil platetopper	44
8.4	Utbedring av feil, gasspladetopp	44
8.5	Fremgangsmåte ved feil	45
9	Garanti, teknisk service, reservedeler, tilbehør	46
9.1	Produsentgaranti fra BORA	46
9.1.1	Garantiforlengelse	46
9.2	Service	46
9.3	Reservedeler	46
9.4	Tilbehør	46
10	Typeskilt	48
11	Energidatablad	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 Generelt

Denne anvisningen inneholder viktig informasjon som hjelper deg unngå personskader og skader på apparatet. Les hele anvisningen nøye før apparatet installeres og tas i bruk.

I tillegg til anvisningen gjelder også andre dokumenter. Vær oppmerksom på alle dokumenter som følger med i leveringsinnholdet. Montering, installasjon og igangsetting må kun utføres i henhold til nasjonalt gjeldende lover, forskrifter og standarder. Arbeidet må utføres av kvalifiserte fagfolk som er kjent med og overholder tilleggsforskriftene fra de lokale energileverandørene. Alle sikkerhetsinstrukser og varsler samt anvisninger i de medfølgende dokumentene må følges.

1.1 Gyldighet for bruks- og monteringsanvisning

i Anvisningen beskriver systemet BORA Classic 2.0 med programvareversjonen 03.00.

Denne anvisningen gjelder for flere apparatvarianter. Derfor er det mulig at det finnes beskrivelser av utstyrsdetaljer som ikke finnes på ditt apparat. Illustrasjonene i anvisningen kan avvike fra noen apparatvarianter på detaljnivå, og er ment som en grunnleggende fremstilling.

1.2 Garanti

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd og BORA Lüftungstechnik GmbH - i det påfølgende kalt BORA - tar ikke ansvar for skader som forårsakes av mislighold hhv. manglende overholdelse av dokumenter som er del av leveringsomfanget!

Videre tar ikke BORA ansvar for skader som oppstår grunnet feil montering eller at sikkerhetsinstrukser og varsler ikke ble overholdt!

1.3 Produktsamsvar

Direktiver

Apparatene samsvarer med følgende EU/EF-direktiver:

- 2014/30/EU EMC-direktivet
- 2014/35/EU lavspenningsdirektivet
- 2009/125/EF økodesign-direktivet
- 2011/65/EU RoHS-direktivet

Forordninger

Apparatene samsvarer med følgende EU-forordninger:

- (EU) 2016/426 forordning om gassapparater

1.4 Personvern

Ditt avtrekk lagrer data pseudonymisert når det er i drift, som for eksempel hvilke menyinnstillinger du har valgt, drifttimer for hver enkelt teknologisk enhet og antall valgte funksjoner. Dessuten dokumenterer avtrekket ditt feil i kombinasjon med antall driftstimer. Data kan kun avleses manuelt via ditt avtrekk. Dermed må du ta avgjørelsen. Dataene som er lagret, muliggjør raskt feilsøk og utbedring av feil dersom du skulle behøve service.

1.5 Fremstilling av informasjon

For at du skal kunne bruke denne anvisningen på en rask og sikker måte, benytter vi enhetlige formateringer, symboler, sikkerhetsanvisninger, begreper og forkortelser. Artikkelen som beskrives i denne anvisningen betegnes også som apparat nedenfor. Anvisninger er merket med en pil:

► Utfør alltid alle anvisninger i angitt rekkefølge.

Opplisting er merket med en punktmarkering foran hver linje:

- Opplisting 1
- Opplisting 2

i Informasjon som gjør deg oppmerksom på noe spesielt du må ta hensyn til.

1.5.1 Sikkerhetsinstrukser og varsler

Sikkerhetsinstrukser og varsler i denne anvisningen er fremhevet med symboler og signalord. Sikkerhetsinstrukser og varsler er bygget opp på denne måten:

⚠ **FARE**



Faretype og -kilde

Følger ved mislighold

► Sikkerhetstiltak

Her gjelder:

- Varselstegn gjør oppmerksom på økt fare for personskader.
- Signaordet angir hvor alvorlig faren er.

Varselstegn	Signalord	Farlig situasjon
	Fare	Viser til en umiddelbart farlig situasjon som ved manglende overholdelse medfører død eller alvorlige personskader.
	Advarsel	Viser til en eventuelt farlig situasjon som ved manglende overholdelse kan medføre død eller alvorlige personskader.
	OBS	Viser til en eventuelt farlig situasjon som ved manglende overholdelse kan medføre død eller alvorlige personskader.
	NB	Viser til en mulig farlig situasjon som ved manglende overholdelse kan medføre materielle skader.

Tab. 1.1 Betydning av varselssymboler og signalord

1.5.2 Illustrasjoner

Alle mål er oppgitt i millimeter.

2 Sikkerhet

Apparatet oppfyller de gitte sikkerhetsbestemmelsene. Brukeren er ansvarlig for sikker bruk av apparatet, rengjøring og vedlikehold. Feil bruk kan føre til personskader og materielle skader.

2.1 Hensiktsmessig bruk

Apparatet er kun ment for tilberedning av mat i private husholdninger. Dette apparatet er ikke ment for:

- utendørs bruk
- oppvarming av rom
- kjøling, lufting eller avfuktig av rom
- drift på mobile oppstillingssteder som i kjøretøy skip eller fly
- bruk med ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem (unntatt nødstopp ved avtrekk)
- bruk i en høyde over 2000 m (over havet)
- bruk i ikke ferdig montert tilstand

All annen bruk eller bruk ut over det som er beskrevet her, gjelder som feil bruk.

i BORA tar ikke ansvar for skader som oppstår grunnet feil montering, feil bruk eller feil betjening.

All misbruk er forbudt!

2.2 Personer med innskrenkede evner

Barn

Apparatet kan brukes av barn fra 8 år hvis de er under oppsikt eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår hvilke farer som kan oppstå i drift. Barn må ikke leke med apparatet.

- ▶ Bruk barnesikringen slik at barn ikke kan slå på eller endre innstillinger på apparatene utilsiktet.
- ▶ Hold barn under oppsyn i nærheten av apparatet.
- ▶ Ikke oppbevar gjenstander som kan være av interesse for barn, i oppbevaringsrom over eller bak apparatet. Barna kan bli fristet til å klatre opp på apparatet.

i Rengjøringsarbeid og stell må ikke utføres av barn med mindre de er under oppsyn.

Personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale egenskaper

Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller kunnskap dersom de er under tilsyn eller har fått innføring i sikker bruk av apparatet og har forstått hvilke farer som kan oppstå i drift. Barnesikringen kan benyttes for å hindre igangsetting.

! FARE

Fare for forbrenninger grunnet varmt kokekar og varm mat

Håndtak som stikker ut over arbeidsflaten er fristende for barn å gripe tak i.

- ▶ Hold barn unna den varme platetoppen med mindre de er under konstant oppsyn.
- ▶ Sørg for at ingen gryte- og pannehåndtak dreies slik at de stikker ut over arbeidsflaten.
- ▶ Unngå at barn river ned varme gryter og panner.
- ▶ Bruk et egnet gitter eller deksel ved behov.
- ▶ Bruk kun gitre og deksler som er godkjent av produsenten for å unngå ulykker.
- ▶ Ta kontakt med din forhandler eller BORA Service Team for å velge riktig gitter til platetoppen.

2.3 Generelle sikkerhetsmerknader

! FARE

Fare for kvelning grunnet emballasjedeler

Emballasjedeler (f.eks. plast, isopor) kan være livsfarlig for barn.

- ▶ Oppbevar emballasjedeler utenfor barns rekkevidde.
- ▶ Kasser emballasjen omgående og på riktig måte.

! FARE

Fare for elektrisk støt eller personskader grunnet skader på overflaten

Hvis det er sprekker, gliper eller brudd i overflaten til et apparat (f.eks. skadet glass), særlig i området rund betjeningsenheten, kan elektronikken under den være åpent tilgjengelig eller skadet. Det kan føre til elektrisk støt. Dessuten kan skader på overflaten forårsake personskader.

- ▶ Ikke berør overflaten hvis den er skadet.
- ▶ Slå umiddelbart av apparatet hvis det oppstår sprekker, rifter eller brudd.
- ▶ Koble apparatet trygt fra strømmettet med en effektvern Bryter, sikringer, automatsikringer eller kontaktorer.
- ▶ Ta kontakt med BORA service.

⚠ ADVARSEL**Fare for personskader eller skader grunnet feil komponenter eller egenmektige endringer**

Feil komponenter kan føre til personskader eller skader på apparatet. Forandringer samt på- eller ombygginger på apparatet kan gå ut over sikkerheten.

- ▶ Bruk kun originalkomponenter.
- ▶ Ikke foreta noen forandringer på apparatet, heller ikke ombygging eller påbygg.

⚠ ADVARSEL**Fare for personskader grunnet mekaniske skader på apparatet**

Mekaniske skader (f.eks. brudd, deformering, løse limforbindelser osv.) på apparatet samt ledninger og tilbehørsdeler kan medføre personskader.

- ▶ Ta apparatet ut av drift.
- ▶ Ikke forsøk å reparere eller bytte ut skadede komponenter på egenhånd.
- ▶ Ta kontakt med BORA service.

OBS**Fare for personskader fra apparatkomponenter som faller ned**

Fallende apparatkomponenter kan forårsake personskader.

- ▶ Legg fra deg demonterte komponenter på et sikkert sted ved siden av apparatene.
- ▶ Sørg for at demonterte komponenter ikke kan falle ned.

OBS**Fare for personskader grunnet overbelastning**

Ved transport og montering av apparatene kan feil håndtering føre til skader på ekstremiteter og kropp.

- ▶ Transport og montering av apparatet skal foretas av to personer ved behov.
- ▶ Bruk ev. egnede hjelpemidler for å unngå materielle skader eller personskader.

OBS**Skader grunnet feil bruk**

Apparatets overflate skal ikke brukes som arbeids- eller setteflate. Apparatene kan bli skadet (særlig ved bruk av harde, spisse gjenstander).

- ▶ Ikke bruk apparatene som arbeids- eller setteflate.
- ▶ Hold harde eller spisse gjenstander unna apparatets overflate.

NB**Feil og feilmeldinger**

Ved feil eller feil betjening blir de sendt ut feilmeldinger.

- ▶ Se opplysningene i kapittelet Feilsøking hvis det oppstår feil og feilmeldinger.
- ▶ Slå av apparatet hvis det oppstår feil som ikke er beskrevet her, og ta kontakt med BORA service.

NB**Skader på apparatet grunnet kjæledyr**

Kjæledyr kan skade apparatet eller seg selv.

- ▶ Hold kjæledyr unna apparatet.

2.4 Sikkerhetsmerknader betjening**⚠ FARE****Brannfare på grunn av overopphetet olje eller fett**

Olje eller fett kan raskt varmes opp og antennes.

- ▶ La aldri apparatet stå uten tilsyn når du arbeider med olje og fett.
- ▶ Ikke slukk olje- eller fettbranner med vann.
- ▶ Slå av apparatet.
- ▶ Kvel ilden. Bruk for eksempel et lokk eller et brannteppe.

⚠ ADVARSEL**Fare for forbrenning grunnet varme apparater**

Visse apparater og deler som kan berøres, blir varme under bruk. Etter at de er slått av, må de avkjøles en stund. Berøring av varme overflater kan føre til alvorlige forbrenninger.

- ▶ Ikke berør varme apparater.
- ▶ Ta hensyn til restvarmeindikatoren.

⚠ ADVARSEL**Fare for forbrenninger grunnet strømbrudd**

Under eller etter strømbrudd kan apparater som var i bruk, fremdeles være varme.

- ▶ Ikke berør apparatet mens det fremdeles er varmt.
- ▶ Hold barn unna det varme apparatet.

⚠ ADVARSEL**Fare for forbrenning og brann grunnet varme gjenstander**

Apparatet og berørbare deler er varme i drift og i avkjølingsfasen. Gjenstander som er i kontakt med varme apparatdeler blir raskt varme og kan forårsake alvorlige forbrenninger (dette gjelder spesielt for gjenstander av metall, som for eksempel kniver, gafler, skjeer, lokk eller apparatkomponenter) eller de kan ta fyr.

- ▶ Ikke legg fra deg gjenstander på apparatet.
- ▶ Bruk egnede hjelpemidler (grytekluter, grytevotter).
- ▶ Ikke stol på grytegjenkjenningfunksjonen ved induksjonstopper. Slå alltid av apparatet etter bruk.

OBS**Skader grunnet varme kokekar**

Varme kokekar kan forårsake skader på visse apparatkomponenter.

- ▶ Unngå å sette varme kokekar på eller like ved betjeningsfeltet og platetoppindikatorene.
- ▶ Hold avstand til innløpsdysen med varme kokekar.

NB**Skader på apparatet**

Feil bruk kan føre til skader på apparatet.

- ▶ Sørg for at bunnen av kokekaret og apparatets overflate er ren og tørr.
- ▶ Løft alltid kokekaret opp når du flytter det (ikke skyv eller trekk det) for å unngå riper og slitasje på apparatets overflate.
- ▶ Ikke bruk apparatet som setteflate.
- ▶ Slå av apparatet etter bruk.

2.4.1 Sikkerhetsmerknader betjening avtrekk**⚠ FARE****Livsfare grunnet røykforgiftning**

Avtrekk i uttrekkingsdrift trekker romluft ut av bruksrommet og de tilgrensende rommene. Uten tilstrekkelig tilførsel av frisk luft vil det oppstå et undertrykk. Ved samtidig bruk av et romluftsavhengig ildsted kan det trekkes giftig gass fra pipen eller avtrekkssjakten og inn i oppholdsrommene.

- ▶ Sørg for at det alltid er en tilstrekkelig tilførsel av frisk luft.
- ▶ Bruk bare godkjente og testede brytere (f.eks. vinduskontaktbryter, undertrykksbryter) og sørg for at disse godkjennes av autoriserte fagfolk (godkjent feier).

⚠ ADVARSEL**Brannfare ved flambering**

Når avtrekket er i bruk, suger dette opp kjøkkenfett. Flambering av mat kan føre til at kjøkkenfett tar fyr.

- ▶ Rengjør avtrekket regelmessig.
- ▶ Ikke arbeid med åpne flammer når avtrekket er i bruk.

OBS**Skader fra gjenstander eller papir som suges inn**

Små og lette gjenstander, som f.eks. rengjøringskluter av stoff eller papir, kan suges inn gjennom avtrekket. Dette kan skade motoren, eller avtrekkseffekten kan avta.

- ▶ Ikke legg gjenstander eller papir på avtrekket.
- ▶ Bruk avtrekket kun når fettfilteret er satt inn.

OBS**Skader grunnet fett- og smussavleiringer**

Fett- og smussavleiringer kan gå ut over avtrekkets funksjon.

- ▶ Ikke bruk avtrekket uten at fettfilteret i rustfritt stål er satt inn på riktig måte.

NB**Økt luftfuktighet**

Ved all koking avgis det ekstra fuktighet i romluften. I resirkuleringsdrift fjernes det bare litt fuktighet fra matosen.

- ▶ Sørg ved resirkuleringsdrift for tilstrekkelig tilførsel av frisk luft, f.eks. med et åpent vindu.
- ▶ Sørg for et normalt og behagelig innelima (45-60 % luftfuktighet), for eksempel ved å åpne naturlige ventilasjonsåpninger eller drift av ventilasjon i oppholdsrom.

2.4.2 Sikkerhetsmerknader betjening platetopper

FARE**Brannfare grunnet platetopp uten oppsyn**

Olje eller fett kan varmes raskt opp og antennes.

- ▶ Varm aldri opp olje eller fett uten oppsyn.
- ▶ Ikke slukk olje- eller fettbranner med vann.
- ▶ Slå av platetoppen.
- ▶ Kvel ilden. Bruk for eksempel et lokk eller et brannteppe.

FARE**Eksplosjonsfare fra brennbare væsker**

Brennbare væsker i nærheten av en platetopp kan eksplodere og forårsake alvorlige personskader.

- ▶ Ikke spray aerosoler i nærheten av apparatet når det er i drift.
- ▶ Ikke oppbevar brennbare væsker i nærheten av en platetopp.

FARE**Fare for eksplosjon og kvelning grunnet gass**

Gass som lekker ut kan medføre en eksplosjon som forårsaker alvorlige personskader eller kvelning.

- ▶ Hvis du merker gasslukt under bruk, må du umiddelbart slå av apparatet.
- ▶ Hold tenningskilder (åpen ild, stråleovner) unna og ikke aktiver lysbrytere eller brytere på elektriske apparater.
- ▶ Ikke trekk noen støpsler ut av stikkkontakten (fare for gnistdannelse).
- ▶ Steng gasstilførselen umiddelbart og slå av sikringen i installasjonen.
- ▶ Sørg for tilførsel av frisk luft (åpne dører og vinduer).
- ▶ Informer kundeservice eller gassinstallatøren umiddelbart.

FARE**Brannfare grunnet åpen ild**

En åpen flamme kan antenne brennbare gjenstander.

- ▶ Still gassflammen inn på det laveste nivået hvis du skal ta gryter eller panner av kokeplaten på kort sikt.
- ▶ La aldri en åpen flamme være uten oppsyn.
- ▶ Kvel en brann med f.eks. et lokk eller et brannslukningsteppe.
- ▶ Steng gasstilførselen og slå av sikringen i installasjonen.

ADVARSEL**Fare for forbrenning grunnet varmt avtrekk ved bruk av gassplatetopper**

Avtrekket og delene som kan berøres (særlig sperreklaff, fettfilter i rustfritt stål og fettfilterbeholder) blir varme i drift sammen med den tilgrensende gassplatetoppen. Når gassplatetoppen er slått av, må avtrekket først avkjøles. Berøring av varme overflater kan føre til alvorlige forbrenninger.

- ▶ Ikke berør det varme avtrekket.
- ▶ Hold barn unna det varme avtrekket, med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

⚠ ADVARSEL**Fare for forbrenning når det siver ut varm væske**

Matlaging uten tilsyn kan føre til at det koker over og siver ut varme væsker.

- ▶ Platetoppen må alltid være under tilsyn når den er i drift.
- ▶ Unngå at noe koker over.
- ▶ Slå av apparatet etter bruk.

⚠ ADVARSEL**Fare for forbrenning grunnet varm damp**

Væske mellom kokesone og bunnen av kokekar kan føre til forbrenning av huden ved fordamping.

- ▶ Sørg for at kokesonen og kokekarets bunn alltid er tørre.

NB**Skader fra sukker- og saltholdig mat**

Sukker- og saltholdig mat samt safter på den varme kokesonen kan skade kokesonen.

- ▶ Pass på at ingen sukker- og saltholdig mat eller safter havner på den varme kokesonen.
- ▶ Fjern umiddelbart sukker- og saltholdig mat samt safter fra den varme kokesonen.

OBS**Elektromagnetisk stråling**

Effekt på pacemakere, høreapparater og implantater av metall. Induksjonstopper genererer et høyfrekvent elektromagnetisk felt i kokesonenes område. Står du nær kokesonene, kan pacemakere, høreapparater og metalliske implantater bli negativt påvirket eller forstyrret i sin funksjon.

- ▶ I tvilstilfeller kan du henvende deg til produsenten av din medisinske enhet eller til legen din.

2.5 Sikkerhetsinstrukser rengjøring og stell**NB****Skader på apparatet på grunn av skitne apparater**

Smuss kan føre til skader, nedsatt funksjon eller ubehagelig lukt.

- ▶ Rengjør apparatet regelmessig.
- ▶ Fjern forurensninger umiddelbart.
- ▶ Bruk kun rengjøringsmidler som ikke skurer, slik at du unngår riper og slitasje på overflaten.
- ▶ Sørg for at det ikke kan trenge vann inn i apparatet ved rengjøring. Bruk bare en lett fuktet klut. Spyl aldri av apparatet med vann. Vann som trenger inn, kan forårsake skader.
- ▶ Ikke bruk damprengjøringsapparater til rengjøring. Dampen kan utløse en kortslutning i spenningsførende deler og medføre materielle skader.
- ▶ Følg alle instruksjoner i kapitlet "Rengjøring og stell" nøye.

2.5.1 Sikkerhetsinstrukser Rengjøring og stell for avtrekk**⚠ FARE****Fettavleiringer medfører brannfare**

Uregelmessig eller utilstrekkelig rengjøring av fettfilteret eller hvis fettfilteret ikke skiftes ut når det skal, kan medføre økt brannfare.

- ▶ Rengjør og skift ut filteret med jevne mellomrom.

NB**Skader på apparatet og funksjonsfeil**

Skitne ventilasjonsåpninger kan skade komponenter og forårsake funksjonsfeil.

- ▶ Hold alle ventilasjonsåpninger åpne og rene.

2.5.2 Sikkerhetsinstrukser Rengjøring og stell for platetopper

ADVARSEL

Fare for forbrenninger grunnet varme overflater

Det er fare for forbrenninger ved rengjøring av varme platetopper.

- ▶ Rengjør kun platetopper som er avkjølt.
- ▶ Ta hensyn til restvarmeindikatoren.

2.6 Sikkerhetsinstrukser reparasjon, service og reservedeler

FARE

Fare for personskader ved reparasjoner

Manglende kompetanse kan føre til personskader ved reparasjonsarbeid.

- ▶ Reparasjon og service må bare utføres av utdannede fagfolk som kjenner til og overholder nasjonale forskrifter og tilleggskriffter fra lokale energileverandører.
- ▶ Koble apparatet fra strømtilførselen på en trygg måte.
- ▶ Arbeid på elektrisk komponenter må bare utføres av faglært elektriker.
- ▶ Dersom strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en passende strømledning.

ADVARSEL

Fare for personskader eller skader på apparatet grunnet uautorisert reparasjon

Feil komponenter kan føre til personskader eller skader på apparatet. Forandringer samt på- eller ombygginger på apparatet kan påvirke sikkerheten.

- ▶ Bruk bare originale reservedeler ved reparasjoner.
- ▶ Ikke foreta noen forandringer på apparatet, heller ikke ombygging eller påbygg.

OBS

Fare for personskader ved reparasjon av gassapparater

Manglende kompetanse kan føre til personskader ved demontering.

- ▶ Arbeid på gasstilførselen må bare utføres av utdannede og autoriserte fagfolk som kjenner til og overholder nasjonale forskrifter og tilleggskriffter fra lokale energileverandører.

3 Produktbeskrivelse

► Ta hensyn til alle sikkerhetsinstruksjoner og varsler (se "2 Sikkerhet").

3.1 Avtrekk

i Avtrekket er den sentrale komponenten og inneholder all betjeningselektronikken for hele systemet. Det er ikke mulig å sette systemet, eller enkeltkomponenter, i drift uten avtrekket.

3.1.1 Typebeskrivelse

Type	Lang betegnelse
CKA2	Classic avtrekk fleksibelt system med separat styreenhet, kan kombineres med Classic platetopper og flere universal-komponenter
CKA2AB	Classic avtrekk All Black fleksibelt system med separat styreenhet, kan kombineres med Classic platetopper og flere universal-komponenter

Tab. 3.1 Typebeskrivelse

3.1.2 Konstruksjon

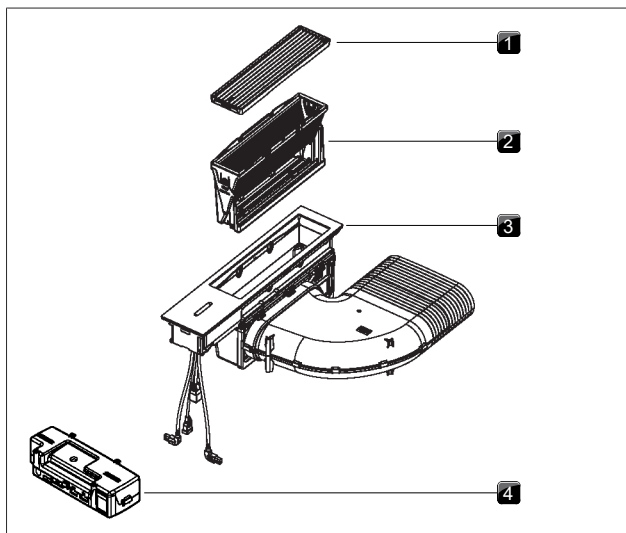


Fig. 3.1 Classic avtrekk

- [1] Innløpsdyse
- [2] Fettfilterenhet
- [3] Avtrekk
- [4] Styreenhet

3.1.3 Funksjonsprinsipp

Avhengig av hvilket system du har valgt, drives avtrekket som uttrekkings- eller resirkuleringsvariant.



Uttrekking

Luften som suges ut, renses i fettfilteret og ledes ut av bygningen gjennom et kanalsystem.

Avtrekksluften skal ikke ledes ut i:

- en røyk- eller avgasspipe som er i drift
- en sjakt som brukes til ventilasjon av rom for peiser.

Hvis avtrekksluften skal ledes i en røyk- eller utblåsningspipe som er ute av drift, må monteringen kontrolleres og godkjennes av en ansvarlig feier.

i Hvis avtrekket tas i drift som uttrekkingsystem, økes avtrekkseffekten automatisk de første 20 sekundene når avtrekket stilles inn på et lavt effektnivå (veggboks-funksjon).



Resirkulering

Luften som trekkes ut, renses både av et fettfilter og et aktivt kullfilter før den tilbakeføres i rommet.

Det må brukes et luftfilter som binder lukten i resirkuleringsdrift. Av hygieniske og helsemessige årsaker må det aktive kullfilteret skiftes ut i anbefalte intervaller (Rengjøring og stell).

i Ved resirkuleringsdrift må du sørge for tilstrekkelig ventilasjon og lufttilførsel, slik at luftfuktigheten føres bort.

i Når avtrekket brukes som del av et resirkuleringsystem, trekkes driftstiden automatisk fra levetiden til resirkuleringsfilteret når du stiller inn et effektnivå. Resterende filterlevetid kan avleses i menyen.

3.1.4 Kjennetegn og funksjonsoversikt

Kjennetegn	CKA2 / CKA2AB
automatisk motorregistrering	✓
elektronisk effekregulering	✓
Grensesnittkommunikasjon	✓
kompakt fettfilterenhet	✓
Funksjoner	
Automatisk etterløpsfunksjon	✓
Power-trinn	✓
Automatisk avtrekk	✓
Filterserviceindikator (resirkuleringsdrift)	✓
Sikkerhetsinnretninger	
Betjeningssperre	✓
Sikkerhetsutkobling	✓
aktiv feilovervåkning	✓

Tab. 3.2 Kjennetegn og funksjonsoversikt

3.1.5 USB-grensesnitt

i USB-grensesnittet er kun ment til oppdatering eller dataeksport og blir kun tilført strøm for disse funksjonene. Lading eller andre funksjoner er ikke mulig.

Systemet er utstyrt med et USB-grensesnitt. Dette grensesnittet er kun egnet for mass storage devices (USB-minnepinner). Disse USB-minnepinnene må være formatert med FAT32-filsystemet.

3.1.6 Grensesnitt for eksterne enheter

Det interne grensesnittet til styreenheten kan brukes for utvidede styringsmuligheter. Det har en Home In- og en Home Out-kontakt (se Monteringsanvisning).

- Kontakten Home In kan brukes for signalinngangen til eksterne brytere (f.eks. vinduskontaktbryter).
- Kontakten Home Out kan brukes til styring av eksterne innretninger.

3.2 Systembeskrivelse

► Bruk alltid siste versjon av systemets programvare til drift av systemet BORA Classic 2.0.

i Oppdatert programvare fås gratis på BORAs hjemmeside (www.bora.com, produkter, BORA Classic 2.0, BORA Classic avtrekk CKA2/CKA2AB, dokumenter).

- Ved behov kan du kontrollere den installerte programvareversjonen (se "5.4.6 Menypunkt 6: Programvareversjon").
- Oppdater systemets programvare ved behov (se "5.4.8 Menypunkt 8: Oppdatering av systemets programvare").

3.2.1 Betjeningsfelt og betjeningsmåte

i Systemet betjenes ved hjelp av avtrekkets betjeningsfelt.

i Per avtrekk kan 1 eller 2 platetopper styres og betjenes.

i Betjeningsmåten og funksjonene beskrives mer detaljert i kapittelet Funksjon og betjening.

Avtrekket og platetoppene betjenes ved hjelp av et sentralt betjeningsfelt. Betjeningsfeltet er utstyrt med elektroniske sensortaster og indikatorfelt. Sensortastene reagerer på fingerkontakt (berøringsområder).

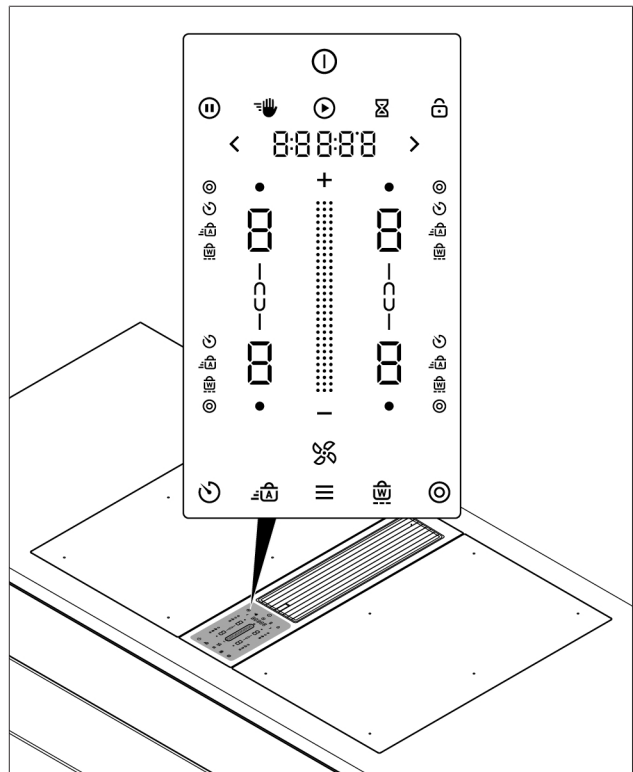


Fig. 3.2 Sentralt touch-/slider-betjeningsfelt

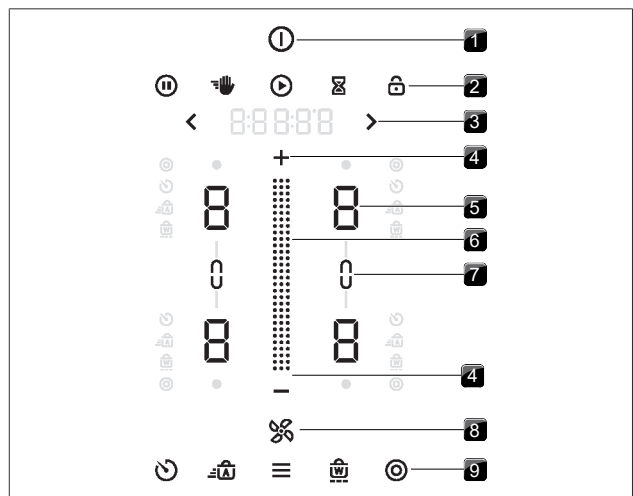


Fig. 3.3 Berøringsområder

- [1] Slå av/på
- [2] Overordnede funksjoner
- [3] Navigering
- [4] Justeringsområde effektnivå pluss/minus
- [5] Valg av kokesone (4x)
- [6] Touch-slider (justeringsområde effektnivå)
- [7] Brofunksjon (2x)
- [8] Motor
- [9] Ekstrafunksjoner matlaging og meny

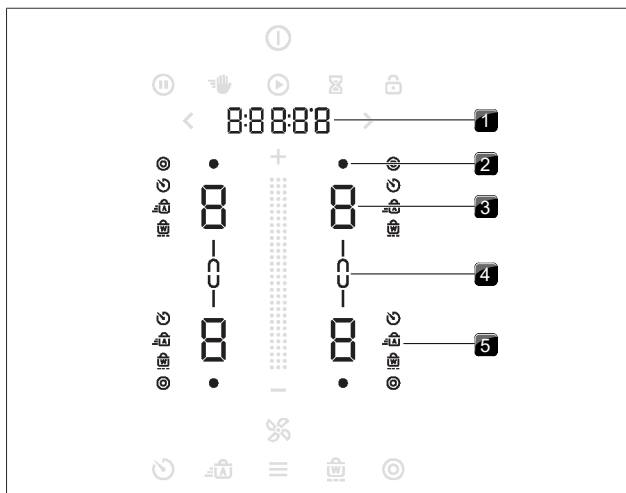


Fig. 3.4 Indikatorområder

- [1] Multifunksjonsindikator
- [2] Indikator varm kokesone eller restvarmeindikator (4x)
- [3] Kokesoneindikator (4x)
- [4] Brofunksjon-indikator (2x)
- [5] Indikator ekstrarfunksjoner matlagning (4x4)

3.2.2 Symboler

Generelle symboler	Betegnelse	Funksjon/betydning
	Power-knapp	Slå av/på
	Pauseknapp	Aktivere / deaktivere pausefunksjon
	Rengjøringsknapp	Aktivere/deaktivere rengjørings Sperre
	Start-knapp	Starte timer
	Knapp for korttidstimer	Stille inn korttidstimer (eggeur)
	Sperreknapp	Betjeningssperre
	Slider	Stille inn verdier
	Pluss-knapp	Øke verdi
	Minus-knapp	Redusere verdi
	Frem-knapp	Navigering mot høyre
	Tilbake-knapp	Navigering mot venstre
	Avtrekksknapp	Aktivere/deaktivere automatisk avtrekk, kvittere etterløp
	Meny-knapp	Åpne meny, lukke meny

Tab. 3.3 Generelle symboler (figurer)

Kokesonesymboler	Betegnelse	Funksjon/betydning
	Varmekrets-knapp	Innkobling av 2-krets
	Timerknapp	Stille inn kokesone-timer
	Oppvarmings-knapp	Automatisk oppvarmingsfunksjon aktivere/deaktivere
	Hold varm-knapp	Hold varm-funksjon aktivere/deaktivere
	Bro-knapp	Brofunksjon aktivere/deaktivere
	Bro-indikator	Brofunksjonen er aktivert
	Hot-indikator	Kokesonen er under oppvarming eller fortsatt varm

Tab. 3.4 Kokesonesymboler (figurer)

3.2.3 7-segment-indikator

Avtrekkindikator	Betydning
1-5	Effektnivåer
P	Power-trinn
A	Automatisk avtrekk
Multifunksjonsindikator	Betydning
f.eks. 190°	Temperaturvisning (kun ved CKT)
00:00:00	Resttid for timer ev. korttidstimer
f.eks. E123	Feilkode
Kokesoneindikator	Betydning
1-9	Effektnivåer
P	Power-trinn
-	Varselnivå 1
≡	Varselnivå 2
≡	Varselnivå 3
□	Ikke aktiv
H	Restvarmeindikator (kokesonen er slått av, men fremdeles varm)
C	Rengjøring (kun ved Tepan-grill i rustfritt stål CKT)
E	Feil
Animasjoner	Betydning
□ □ □	Grytegjennjenningsfunksjon (kun ved induksjonstopper)
□ □ □	Rengjøring (kun ved Tepan-grill i rustfritt stål CKT)

Tab. 3.5 Betydning 7-segment-indikator

3.2.4 Fargekonsept

På betjeningsfeltet vises vanligvis alle innstillingsområder for avtrekket i blått og alle innstillingsområder for kokesonene i rødt. For funksjoner og meldinger brukes det andre farger.

Liste over alle indikatorer i farger:

Indikator	Motor (avtrekk)	Farge
	Slider	Blå
	Pluss/minus	Blå
	Avtrekkssymbol / automatisk avtrekk	Blå
Indikator	Kokesoner	Farge
	Slider	rød
	Pluss/minus	rød
	Varm kokesone	Signalrød
Indikator	Funksjoner	Farge
	Innkoblings-/ utkoblingsanimasjon	Beige
	Stille inn timer	Beige
Indikator	Meldinger	Farge
	Advarsler	Oransje
	Feil	Signalrød
	OK	Grønn

Tab. 3.6 Indikatorer i farger

3.2.5 Lysstyrke-konsept

Betjeningsfeltet benytter 4 ulike lysstyrker. (100%, 75%, 50% og 0%). Systemet tilpasser lysstyrken etter den aktuelle betjenings situasjonen. Relevante indikatorelementer lyser sterkt, mens ikke relevante blir mørkere. Funksjoner som ikke er tilgjengelige, vises ikke.

Lysstyrke	Bruk
100 %	Funksjonen er aktiv og valgt
75 %	Funksjonen er aktivert, men ikke valgt
50 %	Funksjonen er inaktiv og kan velges
0 %	Funksjonen er ikke tilgjengelig

Tab. 3.7 Lysstyrke-konsept

Eksempel:

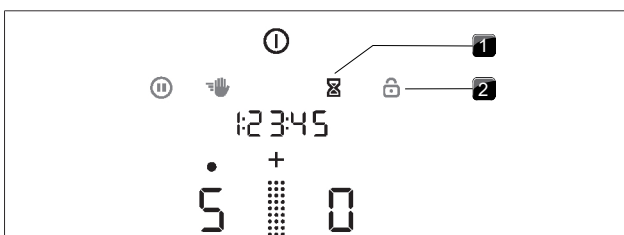


Fig. 3.5 Lysstyrke-konsept på betjeningsfeltet

- [1] Aktive og valgte funksjoner (lyser kraftig, 75%)
 [2] Inaktive funksjoner som kan velges (mørkere, 50%)

3.2.6 Lydkonsept

- i** Signaltonens lydstyrke kan stilles inn i menyen (10 % til 100 %).
- i** Sikkerhetsrelevante signaltoner lyder alltid ved 100% lydstyrke.

- i** Signaltoner fra timer og korttidstimer er alltid stilt inn på 100 % lydstyrke.

Systemet skiller mellom tre ulike typer signaltoner:

Signaltone	Formål
Kort enkelttone (0,25 s)	Bekreftelse av et valg
Pipetone-sekvens	Interaksjon kreves
Lang enkelttone (0,75 s)	Avslutter en funksjon

Tab. 3.8 Lydkonsept

3.2.7 Filterserviceindikator

Filtertypen som er konfigurert i systemet, definerer den maksimale levetiden (filterlevetid) til resirkuleringsfilteret. Avhengig av hvilken filtertype som er montert, aktiveres filterserviceindikatoren etter 300 eller 600 driftstimer.

- Hvis avtrekkssymbolet lyser gult og multifunksjonsindikatoren viser **FILT** når avtrekket slås på, er dette et signal om at filteret snart må skiftes ut.
- Hvis avtrekkssymbolet lyser signalrødt og multifunksjonsindikatoren viser feilkoden **EFILT**, er filterets levetid utløpt. Filteret må skiftes ut (se "7.3.4 Skift ut det aktive kullfilteret").

- i** Hvis levetiden til kullfilteret overskrides, kan dette medføre at systemet ikke fungerer som det skal. Det er riktignok fortsatt mulig å ta avtrekket i drift, men alle garantikrav mister sin gyldighet. Uavhengig av filterserviceindikatoren krever fettfilterkomponentene regelmessig rengjøring.

3.3 Platetopper

- i** Platetoppene er variable komponenter i systemet og kan kun brukes sammen med avtrekket.

- i** Du kan se hvilke apparater som er montert i ditt system på nest siste side i bruksanvisningen (se "10 Typeskilt").

3.3.1 Typebeskrivelse

Type	Lang betegnelse
CKFI	Classic glasskeramisk induksjonstopp med 2 rektangulære soner
CKI	Classic glasskeramisk induksjonstopp med 2 kokesoner
CKIW	Classic glasskeramisk wok-induksjonstopp
CKCH	Classic Hyper glasskeramisk platetopp med 2 soner 1-krets/2-krets
CKCB	Classic HiLight glasskeramisk platetopp med 2 soner 1-krets/2-krets/stekesone
CKG	Classic glasskeramisk gasstopp med 2 kokesoner
CKT	Classic Tepan-grill i rustfritt stål med 2 kokesoner

Tab. 3.9 Typebeskrivelse

3.3.2 Konstruksjon

Platetopp CKFI

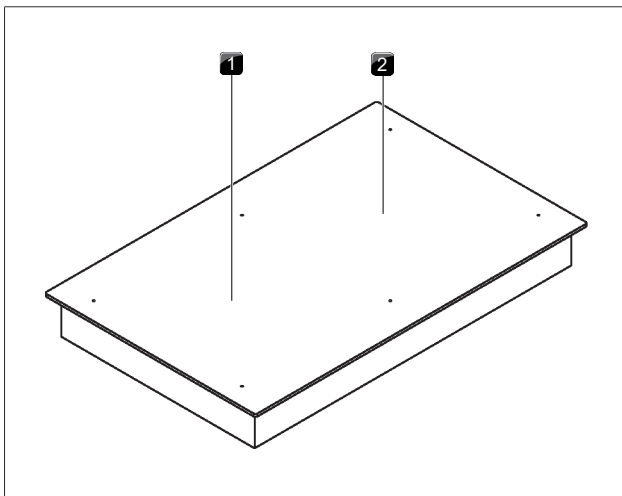


Fig. 3.6 Classic platetopp CKFI

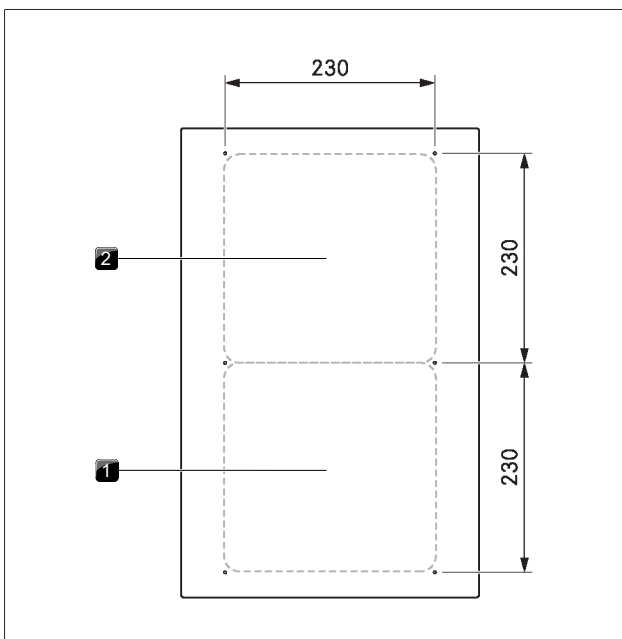


Fig. 3.7 Kokesonenes størrelse

- [1] Induksjonstopp med rektangulære soner foran (sone 1)
- [2] Induksjonstopp med rektangulære soner bak (sone 2)

Platetopp CKI

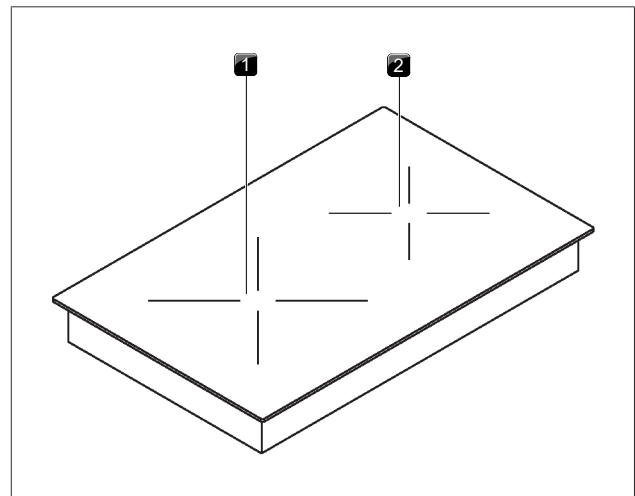


Fig. 3.8 Classic platetopp CKI

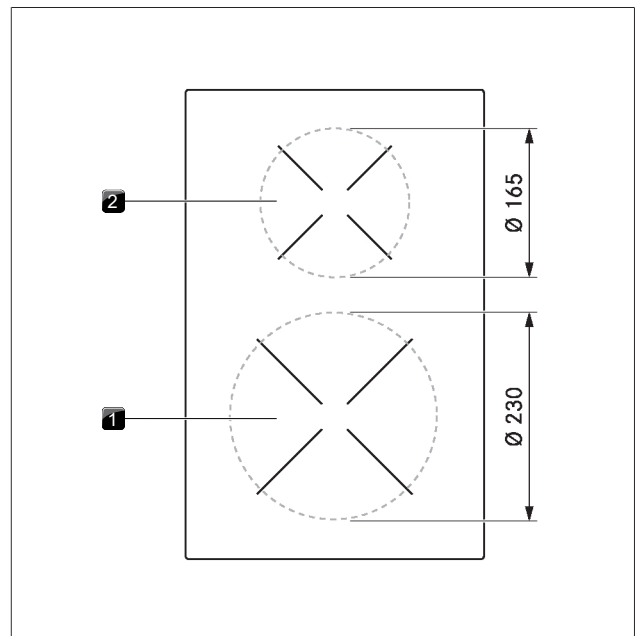


Fig. 3.9 Kokesonenes størrelse

- [1] Induksjonskokesone foran (sone 1)
- [2] Induksjonskokesone bak (sone 2)

Platetopp CKIW

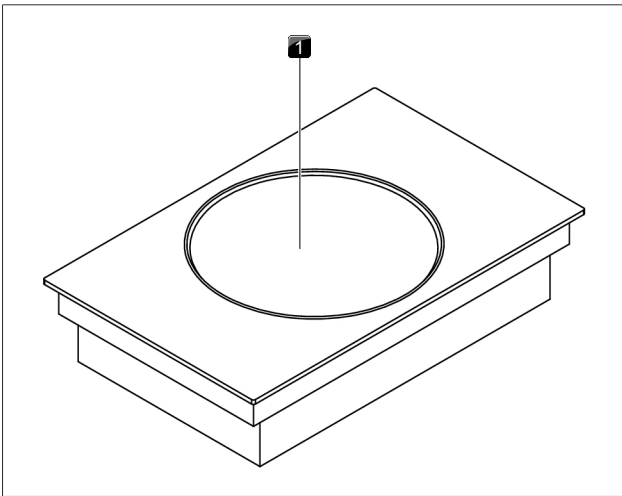


Fig. 3.10 Classic platetopp CKIW

Platetopp CKCH

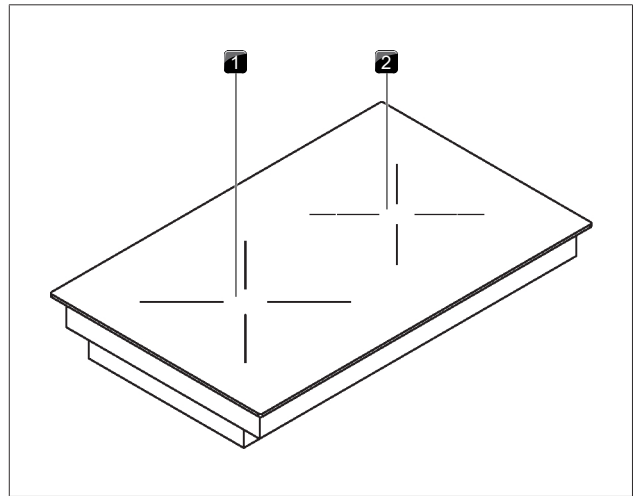


Fig. 3.12 Classic platetopp CKCH

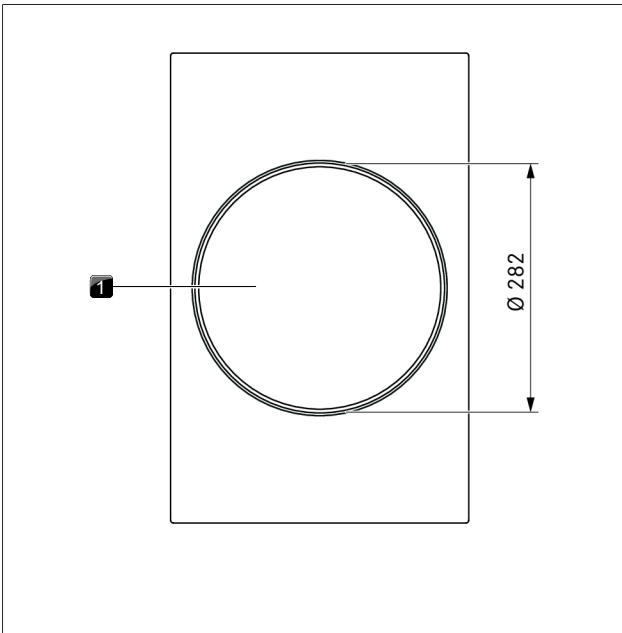


Fig. 3.11 Kokesonens størrelse

[1] Induksjons-wok-kokesone

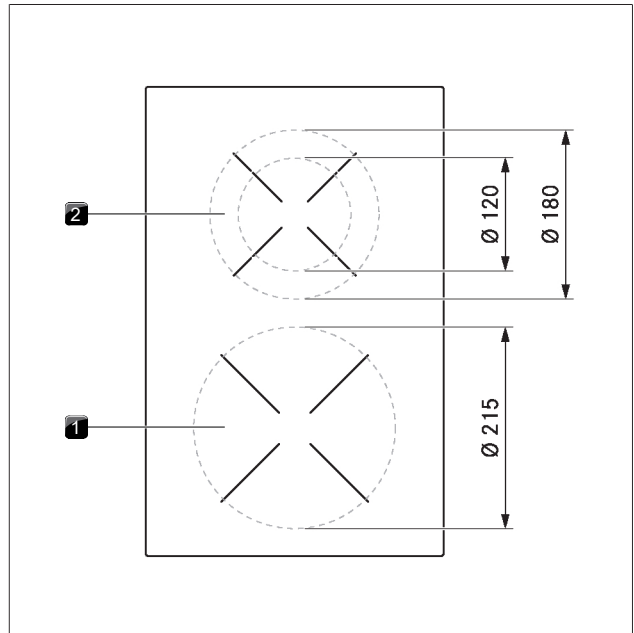


Fig. 3.13 Kokesonenes størrelse

[1] Hyper-kokesone foran (sone 1)

[2] 2-krets-kokesone bak (sone 2)

Platetopp CKCB

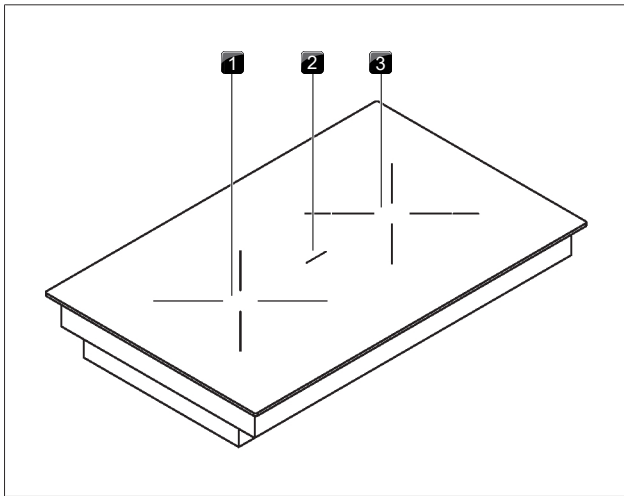


Fig. 3.14 Classic platetopp CKCB

Platetopp CKG

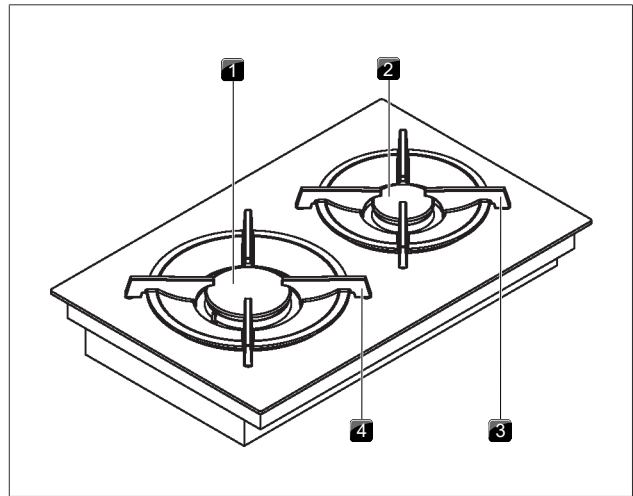


Fig. 3.16 Classic glasskeramisk gasstopp CKG

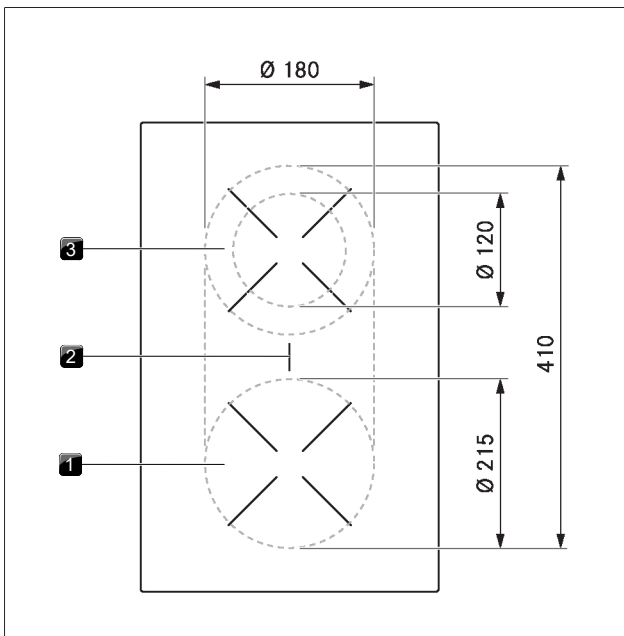


Fig. 3.15 Kokesonenes størrelse

- [1] Kokesone foran (sone 1)
- [2] Stekesone
- [3] Kokesone foran (sone 1)

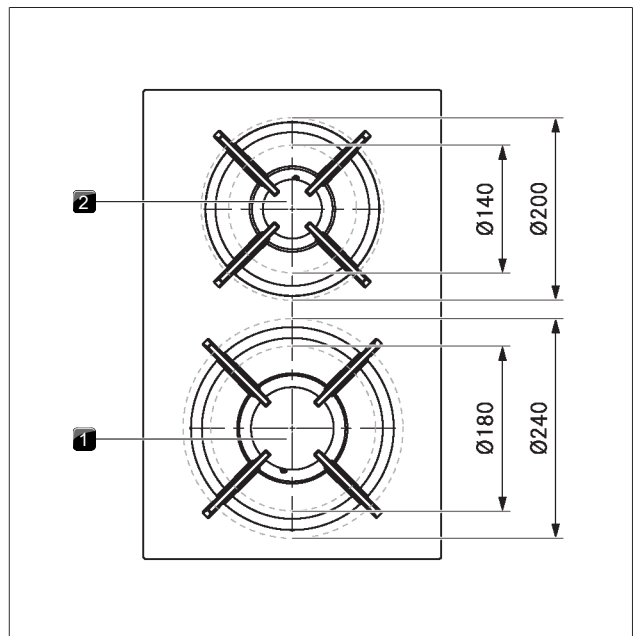


Fig. 3.17 Kokesonenes størrelse

- [1] Høyeffekt-brenner foran
- [2] Normal brenner bak
- [3] Grytestativ bak
- [4] Grytestativ foran

Platetopp CKT

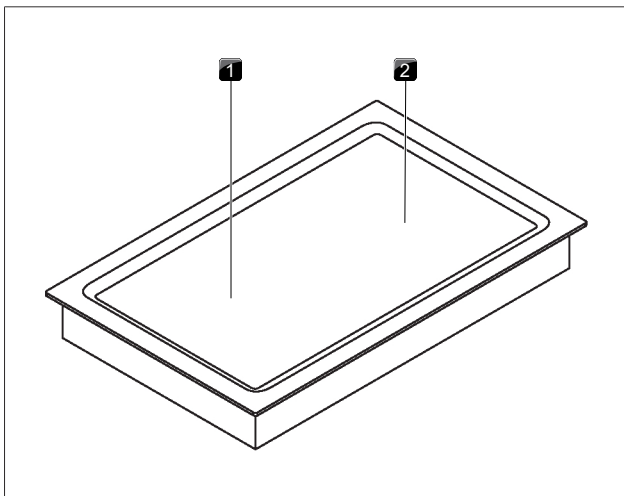


Fig. 3.18 Classic Tepan-grill i rustfritt stål CKT

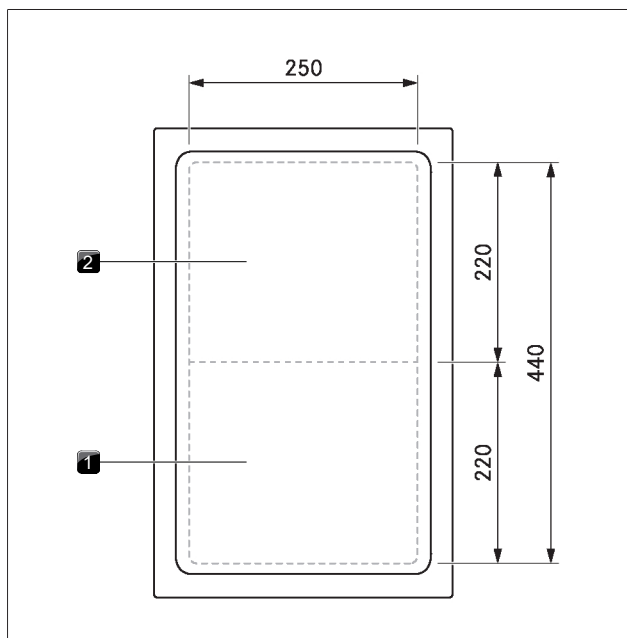


Fig. 3.19 Kokesonenes størrelse

[1] Grillsonen foran (sone 1)

[2] Grillsonen bak (sone 2)

3.3.3 Funksjonsmåte induksjonstopp

Under en induksjonskokesone befinner det seg en induksjonsspole. Når kokesonen slås på, genererer denne spolen et magnetfelt som virker direkte på grytebunnen og varmer den opp. Kokesonen varmer seg bare indirekte opp gjennom varmen som gryten avgir. Kokesoner med induksjon fungerer kun når et kokekar med magnetisk bunn er plassert på sonen.

Induksjonen registrerer størrelsen til kokekaret på platen, det vil si at kokesonen kun varmer opp den flaten som er dekket av grytebunnen.

► Ta hensyn til grytebunnens minimum diameter.

Effektnivåer

Den høye effekten til induksjonstopper gir svært rask oppvarming av gryter og panner. For å unngå at maten brenner seg, er det nødvendig med en viss omstilling ved valg av effektnivå i forhold til vanlige kokesystemer.

Oppgave	Effektnivå
Smelte smør og sjokolade, løse opp gelatin	1
Holde sauser og supper varme, koke ris	1-3
Koke poteter, pasta, supper, ragout, dampe frukt, grønnsaker og fisk, tine opp matvarer	2-6
Stekte i panner med belegg, skånsom steking (uten at fett blir for varmt) av snitsel, fisk	6-7
Varme opp fett, stekte kjøtt, koke opp tykke sauser og supper, stekte omelett	7-8
Koke opp større mengder væske, stekte biffer og varme opp vann	9
Varme opp vann	P

Tab. 3.10 Anbefalinger for effektnivåene

Opplysningene i tabellen er retningslinjer. Alt etter kokekar og fyllmengde er det nødvendig å redusere eller øke effektnivået.

Egnet kokekar

☞ Kokekar med dette merket er egnet for induksjonstopper.

Kokekaret som benyttes på induksjonstoppene må være av metall, ha magnetiske egenskaper og en tilstrekkelig stor bunn.

Egnet kokekar består av:

- rustfritt stål med magnetisk bunn
- emaljert stål
- smijern

Apparat	Kokesone	Minste diameter kokekar bunn
CKFI	foran	120 mm
	bak	120 mm
CKI	foran	120 mm
	bak	90 mm
CKIW	wok	210 mm

Tab. 3.11 Minste diameter for kokekaret

- Utfør ev. en magnettest. Hvis en magnet fester seg til kokekarets bunn, er kokekaret som regel egnet for induksjon.
- Kontroller kokekarets bunn. Bunnen må ikke være buet (unntak: wok-platetopper). Krumninger kan føre til at kokekaret overopphetes fordi kokeplaten kontrollerer temperaturen feil. Kokekarets bunn må ikke ha noen skarpe riller eller kanter, slik at den ikke kan ripe opp overflaten.
- Sett kokekaret (uten stativ eller lignende) direkte på glasskeramikken.

i Oppvarmingstider, gjennomvarmingstider for kokekarets bunn samt kokeresultater påvirkes i stor grad av kokekarets oppbygning og egnethet.

- Induksjonswoken (HIW1) er ideelt egnet for wok-induksjonstoppene og fås som tilbehør.

Lyder

Ved bruk av induksjonskokesoner kan det oppstå lyder i kokekaret, avhengig av bunnens materiale og kvalitet:

- Det kan oppstå brumming på høyt effektnivå. Den blir svakere og forsvinner hvis effektnivået reduseres.
- Knitring eller piping kan oppstå når bunnen av kokekaret består av ulike materialer (f.eks. sandwich-bunn).
- Det kan oppstå klikking ved elektroniske koblingsprosesser, særlig på lavt effektnivå.
- Det kan oppstå surring når kjøleviften er aktivert. For å øke elektronikkens levetid er platetoppen utstyrt med en kjølevifte. Når platetoppen brukes på høy effekt, kobler kjøleviften seg inn automatisk. Du hører da en surrelyd. Kjøleviften kan fortsette å gå en stund etter at apparatet er slått av.

3.3.4 Funksjonsmåte Hyper- og HiLight-platetopper

Under kokesonen befinner det seg en strålevarmeinnretning med et varmebånd. Når kokesonen slås på, genererer varmekabelen strålevarme som stråler på kokesonen og grytebunnen og varmer dem opp.

Effektnivåer

Oppgave	Effektnivå
Smelte smør og sjokolade, løse opp gelatin	1
Holde sauser og supper varme, koke ris	1 - 3
Koke poteter, pasta, supper, ragout, dampe frukt, grønnsaker og fisk, tine opp matvarer	2 - 6
Steke i panner med belegg, skånsom steking (uten at fett blir for varmt) av snitsel, fisk	6 - 7
Varme opp fett, steke kjøtt, koke opp tykke sauser og supper, steke omelett	7 - 8
Koke opp større mengder væske, steke biffer og varme opp vann	9
Varme opp vann	P

Tab. 3.12 Anbefalinger for effektnivåene

Opplysningene i tabellen er retningslinjer. Alt etter kokekar og fyllmengde er det nødvendig å redusere eller øke effektnivået.


Power-trinn på Hyper-platetopp

Den fremre kokesonen til den glasskeramiske Hyper-platetoppen er utstyrt med et power-trinn som kan kobles inn i et begrenset tidsrom.

- Indikatoren viser P.

Ved hjelp av power-trinnet kan du varme opp store mengder vann på kort tid. Når power-trinnet er innkoblet, har kokesonen en ekstra høy effekt. Etter 10 minutter går kokesonen automatisk tilbake til effektnivå 9.


Egnet kokekar

 Kokekar med dette merket er egnet for platetopper med strålevarme. Kokekar som brukes for strålende varmeplater må være av metall og ha gode varmeledende egenskaper.

Egnet kokekar består av:


- rustfritt stål, kobber eller aluminium
- emaljert stål
- smijern

- ▶ Kontroller kokekarets bunn. Kokekarets bunn må ikke vise noen krumninger. Er bunnen buet, kan dette medføre feil i temperaturovervåkingen av kokesonen og føre til at kokekaret blir overopphetet. Kokekarets bunn må ikke ha noen skarpe riller eller kanter, slik at den ikke kan ripe opp overflaten.
- ▶ Sett kokekaret (uten stativ eller lignende) direkte på glasskeramikken.

 Oppvarmingstider, gjennomvarmingstider for kokekarets bunn samt kokeresultater påvirkes i stor grad av kokekarets oppbygning og egnethet.

3.3.5 Funksjonsmåte glasskeramisk gassplatetopp

Hvis en kokesone slås på, genererer gassflammen varme som varmer opp undersiden av kokekaret direkte. Gassflammen reguleres ved hjelp av et helt nøyaktig elektronisk gassreguleringssystem (E-Gas-system). Avhengig av gassbrenneren brukes det blant annet motorer til nøyaktig regulering. Motorene kalibreres automatisk med jevne mellomrom, noe som medfører typiske, surrende lyder. Dette er normalt og ikke et tegn på at noe er galt. Fordelen ved det elektroniske gassreguleringssystemet er den optimaliserte, reproducerbare varmereguleringen, dvs. at valgt effektnivå er identisk hver gang du lager mat. Dessuten oppnår du et rent, konstant stigende flammebilde for hvert effektnivå. I tillegg utfører systemet en automatisk ny tenning ved behov.

 Platetoppen har automatisk tenning.


Effektnivåer

Effekten reguleres i trinnene 1 - 9 og P. Effekten til gassplatetopper gir rask oppvarming av maten. For å unngå at maten brenner seg, er det nødvendig med en viss omstilling ved valg av effektnivå i forhold til vanlige kokesystemer.

Oppgave	Effektnivå
Holde ferdigkokte retter varme	1 - 2
Steke kuttete grønnsaker, speilegg, kalvekjøtt, fjærfe	3 - 5
Steke reker, maiskolber og snitsel, biff, fisk, kjøttkaker	5 - 7
Koke opp større mengder væske, steke biffer	8 - 9
Varme opp vann	P

Tab. 3.13 Anbefalinger for effektnivåene

Opplysningene i tabellen er retningslinjer.

 Hver gasskokesone er utstyrt med et sikkerhetstermoelement. Dette elementet registrerer om flammen er slukket (f.eks. på grunn av mat som koker over eller på grunn av for sterk luftstrøm). Deretter blir gasstilførselen sperret, og apparatet tenner brenneren automatisk på nytt. Hvis tenningsforsøket var mislykket, stoppes gasstilførselen. Det strømmer ikke ut gass.

Egnet kokekar

 Kokekar med dette merket er egnet for gassplatetopper.

Egnet kokekar består av:

- kobber
- rustfritt stål
- aluminium
- smijern

Ta hensyn til dimensjonene i tabellen:

Brenner	Minimum grytediameter	Anbefalt grytediameter
Normal brenner	120 mm	140-200 mm
Høyeffekt-brenner	160 mm	180-240 mm

Tab. 3.14 Grytediameter

- i** Bruk kun kokekar med en diameter som verken over- eller underskrider anbefalte dimensjoner. Er diameteren for stor, kan varm luft som strømmer under bunnen føre til skader på benkeplaten eller ikke varmebestandige vegger (for eksempel panelvegger) samt deler av platetoppen og avtrekket. Bora tar ikke ansvar for skader som oppstår på denne måten.
- i** Oppvarmingstider, gjennomvarmingstider for kokekarets bunn samt kokeresultater påvirkes i stor grad av kokekarets oppbygning og egnethet. Kokekar med tykk bunn sørger for bedre og jevnere varmfordeling. Ved tynne bunner er det fare for at maten blir for varm på noen områder. Dessuten kan platetoppen ta skade.
- i** Pass først og fremst på at kokekarene ikke blir overopphetet. Da kan bunnen bli misformet. Derfor skal kokekarene ikke varmes opp når de er tomme.
- i** Ved kokekar med ujevn bunn er det fare for at kokekaret kan velte. Det kan aldri utelukkes helt at kokekaret vipper noe.

3.3.6 Funksjonsmåte Tepan-grill i rustfritt stål

Under hver grillsonen befinner det seg et varmeelement. Når en grillsonen slås på, aktiveres varmeelementet og varmer opp grillflaten direkte.

Effektnivå og temperaturområder

Effekten reguleres i nivåer. Indikatoren på betjeningsfeltet viser disse også i °C (temperaturvisning).

Effektnivå		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 Temperaturene som tilsvarer effektnivåene

Effekten til Tepan-grillen i rustfritt stål gir svært rask oppvarming av maten. For å unngå at maten brenner seg, er det nødvendig å omstille seg fra det man er vant til ved konvensjonelle systemer.

Oppgave	Temperatur °C
Dampe frukt, f.eks. eplebåter, halve fersken, bananbiter	160 - 170
Steke kuttete grønnsaker, speilegg, kalvekjøtt, fjærfe	180 - 190
Steke fisk som er panert eller dyppet i deig, pannekaker, pølser, svinekjøtt, lammekjøtt	190 - 200
Steke potettrøsti, reker, maiskolber og snitsel	200 - 210
Kraftig steking av oksekjøtt, fisk, kjøttkaker	220 - 230
Steke biff	250 (Power-trinn)

Tab. 3.16 Anbefalt temperatur (opplysningene i tabellen er retningslinjer)

3.3.7 Oversikt funksjoner

BORA Classic 2.0 platetopper har følgende kjennetegn og funksjoner:

Kjennetegn	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
elektronisk effektregulering	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Power-trinn	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Kortidstimer (eggeur)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatisk tenning og automatisk nyantennning							✓
Elektronisk gassreguleringssystem (E-Gas-system)							✓
Kokefunksjoner							
Automatisk oppvarmingsfunksjon	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Grytegenkjenningsfunksjon	✓	✓	✓				
Hold varm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brofunksjon	✓				✓	✓	
Timerfunksjon	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Pausefunksjon	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Innkobling av 2-krets (bakre kokesone)				✓	✓		
Rengjøringsperre (rengjøringsfunksjon)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rengjøringsfunksjon							✓
Sikkerhetsinnretninger							
Barnesikring	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Restvarmeindikator	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sikkerhetsutkobling	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Overopphetingsvern	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 3.17 Oversikt funksjoner

* gjelder kun fremre kokesone

3.4 Sikkerhetsinnretninger

3.4.1 Sikkerhetsutkobling

Hvis apparatet slås på, men ikke brukes på 2 minutter, kobler systemet seg automatisk ut (standby-modus).

Avtrekk

Avtrekket slås automatisk av 30 minutter etter at alle kokesoner er inaktive (=effektnivå 0), eller etterløpsfunksjonen starter.

Platetopper


Hver kokesone kobles automatisk ut hvis effektnivået ikke endres i løpet av et forhåndsdefinert tidsrom.

Effektnivåer	Sikkerhetsutkobling etter 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 Sikkerhetsutkobling for effektnivåene

► Slå kokesonen på igjen hvis du ønsker å ta den i bruk igjen

3.4.2 Restvarmeindikator

Hvis en koke- eller grillsoner fortsatt er varm etter at den er slått av, innebærer dette fare for brannskader eller brann. Så lenge hot-symbolet  og H vises (restvarmeindikator), må du ikke berøre denne koke- eller grillsonen og ikke legge noen varmeømfintlige gjenstander på den. Etter en tilstrekkelig avkjølingstid (< 50 °C) slukker indikatoren.

i I løpet av eller etter et strøbrudd kan platetoppene fortsatt være varme. På Hyper-, HiLight- og gassplatetoppene vises ikke restvarmeindikatoren etter strøbrudd, heller ikke hvis de har vært i drift og kokesonene fortsatt er varme.

3.4.3 Overopphetingsvern

Apparatet er utstyrt med et overopphetingsvern.

Overopphetingsvernet kan utløses hvis:

- Kokekar varmes opp uten innhold.
- Olje eller fett varmes opp på et høyt effektnivå.
- En varm kokesone slås på igjen etter et strøbrudd.

Grunnet overopphetingsvernet tar ett av følgende tiltak til:

- Power-trinnet reduseres hvis det er aktivert.
- Power-trinnet kan ikke lenger kobles til.
- Det innstilte effektnivået reduseres.
- Platetoppen slås helt av.

Etter en tilstrekkelig lang avkjølingstid kan platetoppen tas i bruk igjen som vanlig.

i Hvis betjeningsfeltet blir overopphetet, kan platetoppen eller hele systemet bli avslått.

3.4.4 Barnesikring

Barnsikringen forhindrer utilsiktet eller ikke autorisert innkobling av apparatene.

4 Funksjon og betjening

► Ta hensyn til alle sikkerhetsinstruksjoner og varsler (se "2 Sikkerhet").

- i** Avtrekket er den sentrale komponenten og inneholder all betjeningselektronikken for hele systemet. Det er ikke mulig å sette systemet, eller enkeltkomponenter, i drift uten avtrekket.
- i** Avtrekket skal bare brukes når fettfilterkomponentene er montert.

4.1 Generell og spesifisert bruksanvisning

Avtrekket og platetoppene betjenes ved hjelp av et sentralt betjeningsfelt. Betjeningsfeltet er utstyrt med elektroniske sensortaster og indikatorfelt. Sensorknappene reagerer på kontakt med fingrene. Du betjener apparatet ved å berøre ønsket sensortast med fingeren (berøringsbetjening) eller sveipe med fingeren (sliderbetjening).

- i** Det er ikke alle apparater som viser alle symboler. Avhengig av hvilke apparater som er montert, blir funksjoner og indikatorer automatisk aktivert.

4.1.1 For Tepan-grill i rustfritt stål finnes det spesielle betjeningsanvisninger

Første gangs bruk:

- Varm opp grillplaten til 220 °C (= effektnivå 8 for begge grillsonene) i ca. 25 minutter før første gangs bruk.
- I løpet av denne prosessen kan det oppstå ubehagelig lukt.

Merknader:

- Rengjør grillplaten før du tar apparatet i bruk for første gang (Rengjøring og stell).
- Varm opp grillsonen i 5 minutter før bruk.
- Mens grillplaten varmes opp eller avkjøles, kan det høres lyder. Dette er normalt.
- Tepan-grill i rustfritt stål er utstyrt med en integrert kjølevifte som garanterer lang levetid for elektronikken og gjør at grillflaten avkjøles raskt. Vi begrenser lydutviklingen til et så lavt nivå som mulig med ulike tiltak, men det er ikke mulig å unngå det fullstendig.
- Under bruk kan grillplaten bue seg noe.
- Når du griller eller varmer opp mat på et høyt effektnivå, kan grillplaten få en lett brunfarge.

4.1.2 Spesielle merknader for gassplatetoppen

- i** Minstekrav til drift av gassplatetopp: Systemprogramvare 03.00 (eller nyere).

- i** Før du bruker platetoppen for første gang, må du rengjøre kokesonen (Rengjøring og stell).
- i** Ved første gangs bruk eller etter en lengre periode ute av bruk, eller etter utskiftning av flasker med flytende gass, kan det hende at brenneren ikke tennes. Eventuelt befinner det seg luft i gassledningen, eller den elektroniske gassreguleringen må kalibreres på nytt. Følg anvisningene for første gangs bruk (se Monteringsanvisning).
- i** For gassplatetoppen oppstår det ofte små fargeavvik og uregelmessigheter fordi vi bruker emaljebelagte støpedeler. I tillegg kan det oppstå små overfladiske rustflekker som man enkelt kan fjerne med en fuktig klut. Dette er normalt og tyder ikke på nedsatt kvalitet.
- i** Bruk kan føre til misfarging av noen av komponentene til gassplatetoppen. Denne misfargingen er normal og påvirker ikke gassflammen og funksjonen til platetoppen.
- i** Ved bruk av gassbrenneren kan det oppstå hørbare lyder fra gassutløpet på gassbrenneren. Brennerflammen blir farget oransje hvis den har vært lenge i drift og/eller det er forurensninger på brenneren og i omgivelsesluften (støv). Disse egenskapene er normale og kan oppstå uavhengig av hverandre.
- i** Lukk gasstilførselen og slå av husinstallasjonens sikring hvis det oppstår røyk eller brann under bruk av gassplatetoppen.
- i** Steng gasstilførselen hvis du merker gasslukt eller det er feil på gassinstallasjonen. Åpne vinduene og sørg for god ventilasjon.

Merknader:

Bruk av en gassplatetopp fører til varme- og fuktighetsdannelse i oppstillingsrommet. Intensiv og langvarig bruk av apparatet kan gjøre det nødvendig å bruke ekstra ventilasjon, f.eks. åpne et vindu, eller virksom ventilasjon, f.eks. drift av en mekanisk ventilasjonsinnretning på høyere effektnivå.

- Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
- Hold naturlige ventilasjonsåpninger åpne.
- Bruk en mekanisk ventilasjonsinnretning om mulig.
- Ikke plasser kokekar med ujevn bunn på grytestativet.
- Varm aldri opp kokekar uten innhold.
- Sett alltid kokekarene på grytestativet som følger med apparatet. Ikke sett kokekar rett på brenneren.
- Ikke bruk former, panner eller grillsteiner som er så store at de dekker flere brennere. Varmen som samler seg under slike kokekar kan medføre skader på platetoppen.
- Pass på at brennerkomponenter og grytestativ er plassert på korrekt måte.
- Tenn først en kokesone når alle brennerkomponenter er satt sammen på korrekt måte.
- Vær oppmerksom på at flammen til brenneren ikke er utenfor bunnen av kokekaret og slår oppover langs utsiden av karet.
- Ikke oppbevar lett antennelige gjenstander i nærheten av platetoppen.

- i** Bruk kun kokekar med en diameter som verken over- eller underskriver anbefalte dimensjoner. Er diameteren for stor, kan varm luft og flammer som strømmer ut under bunnen føre til skader på benkeplaten eller ikke varmebestandige flater (for eksempel panelkleddede vegger) samt deler av platetoppen og avtrekket. Bora tar ikke ansvar for skader som oppstår på denne måten.
- i** Ikke bruk gassplattetoppen i lengre tid (> 5 min) uten kokekar og i kombinasjon med avtrekket. Slik oppstår det svært høye temperaturer og dermed kan det oppstå skader på gassplattetoppen og luftførende komponenter i avtrekket.
- i** Flammespissene skal være under grytebunnen. Flammespisser utenfor grytebunnen avgir unødig varme til luften, kan medføre skader på grytehandtak og luftførende komponenter (avtrekk) og øker dessuten faren for brannskader. Dessuten er den ytre delen av gassflammen mye varmere enn kjernen.
- i** Beskytt hendene dine med grytekluter eller grillvotter ved alle typer arbeid på det varme apparatet. Bruk kun tørre grytekluter eller grillvotter. Våte eller fuktige tekstiler leder varme bedre og kan medføre brannskader på grunn av damp. Pass på at tekstiler ikke kommer i kontakt med flammene. Ikke bruk for store grytekluter, kjøkkenhåndkle eller lignende.
- i** Fett som spruter og andre brennbare (mat-)rester på platetoppen kan ta fyr. Fjern dem så snart som mulig.

For maksimal effekt ved minimalt gassforbruk anbefaler vi:

- ▶ Bruk kokekar med grytebunn som dekker hele flammen så flammen ikke brenner utenfor.
- ▶ Bruk egnede gryter for hver gassbrenner.
- ▶ Sett kokekaret midt på gasskokesonen.
- ▶ Når innholdet i gryten koker, stiller du gassbrenneren ned på et lavere effektnivå (liten flamme).
- ▶ Tilpass avtrekkets effektnivå etter effektnivået til gasskokesonen.

Drift av gassplattetopp med avtrekk:

Hvis gassplattetoppen brukes sammen med et avtrekk, kan trekken påvirke gassflammen.

- ▶ Unngå å stille inn et for høyt effektnivå for avtrekket hvis gassplattetoppen er innstilt på et lavt effektnivå.
- ▶ Ved behov kan du redusere effektnivået til avtrekket når gasskokesonen tennes.
- ▶ Gasskokesoner skal kun benyttes med kokekar. Gassflammen skjermes fra trekken fra avtrekket ved hjelp av formen på grytestativet og kokekaret.
- ▶ Senk effektnivået til avtrekket ved behov for å forbedre varmedannelsen eller varmedelingen.

- i** Flammer kan sette fettfilteret til avtrekket og luftførende komponenter i brann eller medføre skader på disse. Ikke flamber mat mens avtrekket er i drift.
- i** Driftsegenskapene til gassplattetoppen (f.eks. oppvarmingstid, effekt ...) påvirkes av avtrekket. På samme måte påvirker avtrekket varmedannelsen og varmedelingen.

- i** Ved resirkulering påvirker den tilbakeførte luften gassplattetoppen. Hvis gassflammen slukkes, flammen påvirkes i økt grad og/eller flammebildet ikke er korrekt (f.eks. røykdannelse, flammen slår tilbake ...) er det påkrevd å forstørre tilbakestrømningsåpningen.

4.2 Berøringsbetjening

Systemet reagerer på ulike berøringskommandoer. Det skiller mellom korte berøringer (touch), lengre berøringer (long press) og vertikale sveipebevegelser med fingeren (slide).

Touch-kommandoer	kan brukes for	tid (kontakt)
Touch	knapper + slider	0,3 s
Long press	knapper + slider	1 – 8 s
Slide	Slider	0,1 – 8 s

Tab. 4.1 Berøringsbetjening

Hvis berøringsbetjeningen ikke fungerer, eller ikke fungerer pålitelig, ta hensyn til følgende punkter:

- ▶ Bruk kun en finger på berøringsområdene.
- ▶ Pass på at du ikke legger hendene på betjeningsfeltet samtidig som trykker på berøringsflaten med fingrene.
- ▶ Sørg for å holde en minst mulig kontaktflate mot berøringsområdene.
- ▶ Pass på at fingrene er rene og tørre når du betjener apparatet.


4.3 Betjene systemet

4.3.1 Betjeningsprinsipp

Betjening	Kommando
Kort berøring på en funksjon	Aktivere funksjonen
Trykk lenge på en funksjon	Deaktivere funksjonen
Sveip (slider)	Stille inn verdi (f.eks. effektnivå)

Tab. 4.2 Betjenings-prinsipp

4.3.2 Slå på

- ▶ Trykk lenge på power-knappen .
- Slidderen viser en animasjon som signaliserer at systemet starter opp.
- Når systemet har startet, viser betjeningsfeltet standard visning.

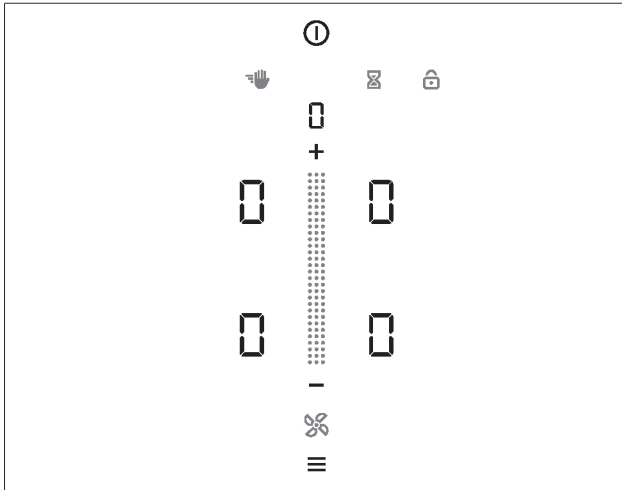


Fig. 4.1 Standard visning etter oppstart

- i** Når barnesikringen er aktivert, lyser sperreknappen etter oppstart . Standardvisningen ser du først når sperren er deaktivert (se "4.3.6 Barnesikring").

Hvis betjeningsfeltet viser **CONF** etter oppstart, er basiskonfigurasjonen ikke fullført. Denne må gjennomføres (se monteringsanvisning).

4.3.3 Slå av

- ▶ Trykk lenge på power-knappen .
- Slidderen viser en animasjonen som signaliserer at systemet slås av.

Når avtrekket har vært i bruk:

- Avtrekkssymbolet lyser og automatisk etterløpsfunksjon starter (animasjonen for automatisk etterløpsfunksjon vises).
- Indikatoren slukkes når etterløpstiden er utløpt.

Når platetoppen har vært i bruk:

- Når kokesonene har vært aktivert og kokesonene fremdeles er varme, lyser restvarmesymbolet i signalrødt og **H** vises.
- Indikatoren slukkes når restvarmen er avkjølt.

- i** Systemet kan slås av når som helst: Trykk lenge på power-knappen

4.3.4 Betjeningssperre

Betjeningssperren forhindrer utilsiktet eller feilaktig endring av valgte innstillinger i drift.

- Når betjeningssperren er aktivert, lyser symbolet .
- Funksjonene er sperret og indikatorene på displayet er mørke (unntatt: På-/av-berøringsflate).

Aktivere betjeningssperre

- ▶ Trykk lenge på sperreknappen .
- Betjeningsfeltindikatorene blir mørkere.
- Sperreknappen lyser.
- Alle funksjoner er deaktiverte unntatt PÅ-knappen og sperreknappen.

- i** Dersom systemet slås av mens betjeningssperren er på, er den ikke lenger aktivert ved neste oppstart.

Deaktivere betjeningssperre

- ▶ Trykk lenge på sperreknappen .
- Standard visning lyser og betjeningsfeltet er aktivert igjen.
- Sperreknappen slutter å lyse.

4.3.5 Rengjøringsperre

Rengjøringsperren forhindrer utilsiktet betjening når betjeningsfeltet rengjøres mens platetoppen er i drift. Når funksjonen aktiveres, blir betjeningsfeltet sperret i et visst tidsrom (standard 15 sekunder). Den resterende tiden vises. Ingen av innstillingene på apparatet endres i løpet av denne tiden. Du kan stille inn rengjøringsfunksjonens varighet i menyen.

- i** Hvis betjeningsfeltet rengjøres med en fuktig klut, kan det dannes en vannfilm, slik at power-knappen aktiveres til tross for rengjøringsperren. Dette kan du forhindre ved å tørke over med en tørr klut umiddelbart etter at du har brukt en våt klut.

Aktivere rengjøringsperre

- ▶ Berør rengjøringsknappen kort .
- Betjeningsfeltindikatorene blir mørkere.
- Rengjøringsknappen lyser.
- Betjeningsfeltet er sperret.
- Alle innstillinger beholdes.
- Multifunksjonsindikatoren viser nå nedtellingen av tiden.

Tiden er utløpt

- Etter at innstilt tid er utløpt, låses betjeningsfeltet automatisk opp igjen.

- i** Hvis systemet registrerer at betjeningsfeltet er tildekket (> 8 Sekunden) mens rengjøringsperren er aktivert, stilles alle aktive kokesoner inn på pause etter at rengjøringsperren er deaktivert.

4.3.6 Barnesikring

Barnesikringen forhindrer utilsiktet eller ikke autorisert innkobling av apparatene.

- Når apparatet er slått på, lyser sperresymbolet på betjeningsfeltet .

Aktivere/deaktivere barnesikringen permanent

(se "5.4.2 Menypunkt 2: Barnesikring")

Deaktivere barnesikringen for koking

- ▶ Trykk lenge på sperreknappen .
- Indikatoren for betjeningsfeltet lyser og betjeningsfeltet er aktivert igjen.
- Sperreknappen slutter å lyse.

4.3.7 Korttidsstimer

Korttidsstimeren utløser et visuelt og akustisk signal når tiden som brukeren har innstilt, er utløpt. Funksjonen kan sammenlignes med et vanlig eggeur.

Aktivere korttidsstimer

- ▶ Kort berøring på knappen for korttidsstimer .

- 7-segment-indikatoren ovenfor slideren viser tiden i timer, minutter og sekunder (□:□□:□□).
- Systemet går over i fargemodus «beige».
- Indikatorene for kokesonene blir mørkere.

Stille inn tid

► Still inn ønsket tid:

Kommando	Valg i time/min./sek.	
Touch på	➤	
Touch på	➤	
Kommando	Øke tid	Redusere tid
Touch på	+	-
Slide	☰ oppover	☷ nedover

Tab. 4.3 Stille inn tid

Start-knappen vises på betjeningsfeltet.🕒

Starte kortidstimeren

- Berør startknappen kort 🕒.
- Det lyder et signal og innstilt verdi blir bekreftet.
- Systemet starter nedtellingen av innstilt tid.
- Indikatorene på betjeningsfeltet går over til standard visning.
- Systemet viser resttiden nøyaktig på sekundet.
- 10 sekunder før tiden utløper, begynner resttiden og kortidstimeren å blinke.

Tiden er utløpt

- Når innstilt tid er utløpt, høres et akustisk signal (maks. 60 sekunder).
- Tidsindikatoren og kortidstimer-knappen blinker (maks. 60 sekunder).
- Nedtellingen av resttiden fortsetter til maksimalt minus 60 sekunder (-□:□□:□!,...)

i Du kan avbryte signaltonen og blinkingen til indikatorene med en kort berøring på kortidstimer-knappen.

Deaktivere kortidstimeren før tiden

- Kort berøring på kortidstimer-knappen 🕒.
- Kortidstimeren deaktiveres.
- Indikatorene på betjeningsfeltet går over til standard visning.

4.4 Betjene avtrekket

i For at avtrekket skal kunne brukes, må betjeningen for avtrekket være aktivert på betjeningsfeltet (fargemodus «blå»).

Slideren og avtrekkssymbolet lyser blått i standardvisningen.

4.4.1 Innstilling av effektnivå for avtrekket

Effektnivået reguleres på betjeningsfeltet ved hjelp av berørings- eller bevegelsesimpulser på touch-slideren.

Effektnivåene til motoren kan stilles inn på ulike måter:

- Kort berøring på + eller -.
- Justering med slideren ☰
- Kort berøring på en bestemt slider-posisjon ☰
- Trykk lenge på + eller - (justering i trinn på to)

4.4.2 Power-trinn motor

Når power-trinnet aktiveres, er den maksimale avtrekkseffekten tilgjengelig i et forhåndsdefinert tidsrom. Ved hjelp av power-trinnet fjerner du raskt kraftig matos. Etter 10 minutter kobles power-trinnet automatisk tilbake til effektnivå 9.

Aktivere power-trinn

- Trykk lenge på slideren ☰ på posisjon 5 eller
- Kort berøring på + når effektnivå 5 er aktivert
- Slideren viser en animasjon.
- Indikatoren viser P (først 3x blink, så kontinuerlig).

Deaktivere power-trinnet til avtrekket

Power-trinnet til avtrekket deaktiveres før tiden hvis et annet effektnivå stilles inn.

4.4.3 Automatisk avtrekk

Avtrekkets effekt reguleres automatisk avhengig av innstillingene til kokesonene. Det er ikke nødvendig å regulere avtrekket manuelt, men det er når som helst mulig. Effektnivået tilpasses automatisk etter det høyeste effektnivået som er innstilt for kokesonene som er i drift.

Funksjon	Effektnivåer									
Koketrinn	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Avtrekkseffekt	3	3	3	4	4	4	5	5	5	P

Tab. 4.4 Avtrekkseffekt og koketrinn

- Når effektnivået til en kokeseone endres, tilpasses avtrekkseffekten automatisk etter en tidsforsinkelse på 20 sekunder for induksjonstopper og 30 sekunder for alle andre platetopper.
- Automatisk etterløp kan slås av manuelt når som helst.

Aktivere automatisk avtrekk permanent:

(se "5.4.3 Menypunkt 3: Automatisk avtrekksstyring")

Aktivere automatisk avtrekk for koking:

- Kort berøring på avtrekksknappen 🕒.
- Avtrekkssymbolet lyser.
- Slideren viser en animasjon.
- P vises.

4.4.4 Slå av avtrekket

Slå av avtrekket

- Sveip nedover til effektnivået er 0. eller
- Kort berøring på - til effektnivået er 0. eller
- Trykk lenge på avtrekksknappen 🕒. eller
- Automatisk etterløpsfunksjon starter.
- Når etterløpstiden er over, slår motoren til avtrekket seg av automatisk.


4.4.5 Automatisk etterløpsfunksjon

Avtrekket fortsetter å gå på et lavt trinn og kobler seg ut etter et forhåndsdefinert tidsrom. Varigheten til etterløpet kan stilles inn i menyen (10 – 30 minutter). Standard fabrikkinnstilling er 20 minutter etterløp.

- Når avtrekket slås av, aktiveres den automatiske etterløpsfunksjonen.
- Etter at den automatiske etterløpsfunksjonen er avsluttet, kobles avtrekket automatisk ut.

i BORA anbefaler uttrykkelig å bruke avtrekkets etterløpsfunksjon.

Avslutte automatisk etterløpsfunksjon før tiden

► Kort berøring på avtrekksknappen 

eller

- Berør minus-knappen kort 
- Etterløpet til avtrekket avsluttes.

4.5 Betjene platetopper

i For at platetoppene skal kunne brukes, må betjeningen for kokesonene være aktivert på betjeningsfeltet (fargemodus «rød»).

i Hvis det ikke oppgis noen kommando i 4 sekunder når platetoppens betjening er aktivert, går systemet automatisk tilbake til avtrekksbetjeningen (standard visning).

4.5.1 Valg av kokesone

- Kort berøring på en kokesone.
 - Systemet går over i fargemodus «rød».
 - Systemet går over til effektnivåindikator.
 - Ekstrafunksjonene for kokesonene vises.
 - Kokesonebetjeningen aktiveres, og du kan foreta innstillinger for valgt kokesone.
- Gå frem på samme måte igjen hvis du ønsker å ta flere kokesoner i bruk.

i Du kan avslutte betjeningen av en kokesone før tiden ved å berøre kokesoneindikatoren kort. Da skifter systemet umiddelbart over til avtrekksbetjeningen.

Skift direkte til en annen kokesone

i Hvis du befinner deg i platetoppbetjeningen (fargemodus «rød») og foretar innstillinger for en kokesone, kan du også gå direkte over til en annen kokesone og betjene denne.


- Kort berøring på en annen kokesone innen 3,5 sekunder
 - Indikatoren for kokesonen lyser på betjeningsfeltet.
 - Betjeningen for den andre kokesonen aktiveres.
 - Den første kokesonen blir mørkere på betjeningsfeltet. Innstillingene som ble foretatt, gjelder.

4.5.2 Stille inn effektnivå for en kokesone

Effektnivået reguleres på betjeningsfeltet ved hjelp av berørings- eller bevegelsesimpulser på touch-sliden.

i Effektnivåene for kokesonene vises på indikatoren for hver kokesone som skrift i 7 segmenter.

Effektnivåene til kokesonene kan stilles inn på ulike måter:

- Kort berøring på  eller .
- Justering med sliden .
- Kort berøring på en bestemt slider-posisjon .
- Trykk lenge på  eller  (justering i trinn på tre)

Spesielle merknader for induksjonstopper:

i Hvis det ikke har blitt registrert noe egnet kokekar 9 minutter etter at effektnivået er innstilt (grytegjennenningsfunksjon), slås kokesonen automatisk av.

Spesielle merknader for Tepan-grill i rustfritt stål:

i På kokesoneindikatoren for Tepan-grillen i rustfritt stål vises effektnivåene som skrift i 7 segmenter (1 - 9, P). Når en kokesone er valgt, vises temperaturen i °C på multifunksjonsindikatoren ovenfor sliden.

i I den første oppvarmingsfasen viser multifunksjonsindikatoren den faktiske temperaturen helt til valgt kokesone har nådd den innstilte nominelle temperaturen.

i I løpet av oppvarmingsfasen blinker den røde hot-knappen selv om indikatoren på betjeningsfeltet går tilbake til standard visning etter 4 sekunder. Når måltemperaturen er nådd, slutter indikatoren å blinke.





Spesielle merknader for gassplatetoppen:

i Etter at effektnivået er innstilt, tennes gassplatetoppen automatisk, og kokesonen settes i drift på innstilt effektnivå.

i Antenningsprosessen skjer flere ganger etter hverandre og forårsaker typiske klikkelyder.

i Hvis brenneren ikke tennes, kan prosedyren gjentas. Ved å velge ønsket kokesone og stille inn effektnivået, tennes du brenneren igjen automatisk.

4.5.3 Slå av kokesone

- Kort berøring på ønsket kokesone.
- Sveip nedover helt til kokesoneindikatoren viser  eller
- Langt trykk på kokesonen
 - Kokesoneindikatoren viser .
 - Etter 2 sekunder aktiveres standard visning.
- eller
- Kort berøring  til kokesoneindikatoren viser .

4.5.4 Automatisk oppvarmingsfunksjon



Når den automatiske oppvarmingsfunksjonen aktiveres, går kokesonen på full effekt i et bestemt tidsrom før den automatisk går tilbake til innstilt effektnivå.

Effektnivå (koketrinn)	Oppvarmingstid i min.:sek.	
	Platetopper CKFI, CKI, CKIW, CKG	Platetopper 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 Oversikt oppvarmingstid

i Systemet bestemmer oppvarmingstiden automatisk avhengig av hvilket effektnivå som er innstilt.


Aktivere automatisk oppvarming

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Stille inn effektnivå (=koketrinn)
- ▶ Berør oppvarmingsknappen  kort
 - Automatisk oppvarming blir aktivert.
 - Ved siden av kokesonen vises symbolet for automatisk oppvarming .

i Hvis effektnivået til kokesonen økes i løpet av den automatiske oppvarmingen, forblir den automatiske oppvarmingsfunksjonen aktivert. Oppvarmingstiden blir tilpasset.

i Hvis effektnivået til kokesonen reduseres i løpet av den automatiske oppvarmingen, deaktiveres den automatiske oppvarmingsfunksjonen.

Deaktivere automatisk oppvarming før tiden

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Trykk lenge på oppvarmingsknappen 
 - Automatisk oppvarming deaktiveres.
 - Kokesonen går over til det siste effektnivået som var innstilt.

Tiden er utløpt




- Når oppvarmingstiden er utløpt, aktiveres koketrinnet som er innstilt fra før.
- Et akustisk signal lyder.
- Oppvarmingssymbolet vises ikke lenger.

4.5.5 Power-trinn

Når power-trinnet aktiveres, er den maksimale effekten for kokesonen tilgjengelig i et forhåndsdefinert tidsrom. Effekten er konsentrert til kokesonen, dvs. at maks. effekt for den andre kokesonen reduseres automatisk til trinn 5 (unntak: gassplattetopp og Tepan-grill i rustfritt stål). Hvis det stilles inn et effektnivå som er høyere enn 5 for den andre kokesonen, reduseres power-trinnet for den første kokesonen automatisk.

i Du må ikke varme opp olje, fett eller lignende ved hjelp av power-trinnet. Den høye effekten kan føre til at grytebunnen blir overopphetet.

Aktivere power-trinn for en kokesone

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Kort berøring på  når effektnivå 9 er aktivert eller
- ▶ Trykk lenge på det øvre området av slideren  (= slider-posisjon 7-9).
 - Sveip til effektnivå 9 og hold posisjonen
 - Slidern viser en animasjon.
 - Indikatoren for kokesonen viser  (først 3x blink, så kontinuerlig).

i Etter 10 minutter stilles power-trinnet automatisk tilbake til effektnivå 9. Unntak: Ved gassplattetoppen er power-trinnet begrenset til 20 minutter.

Deaktivere power-trinnet

Power-trinnet deaktiveres før tiden hvis et annet effektnivå stilles inn.



4.5.6 Koble inn to-krets ved platetopp CKCH og CKCB

Det er mulig å koble inn en større varmekrets på en enkel måte. Slik kan du raskt og enkelt tilpasse størrelsen til kokesonen etter kokekaret som er i bruk.

Forutsetninger for tilkobling av to-krets:

- Matlaging på et effektnivå >0

Aktivere andre varmekrets

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Stille inn effektnivå
- ▶ Berør varmekretsknappen kort 
 - Den andre varmekretsen aktiveres for valgt kokesone.
 - Matlagingen fortsetter på innstilt effektnivå med to aktive varmekretser.
 - Ved siden av kokesoneindikatoren vises symbolet for varmekretsen .

i To-krets kan kobles inn også når automatisk oppvarming, timer og hold varm-funksjonen blir aktivert eller deaktivert. Ved aktivering av brofunksjonen aktiveres den andre varmekretsen automatisk.

Deaktivere andre varmekrets



- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Trykk lenge på varmekrets-knappen 
 - Den andre varmekretsen deaktiveres.
 - Matlagingen fortsetter på innstilt effektnivå med kun en aktiv varmekrets.

4.5.7 Brofunksjon

To kokesoner kan kombineres til en stor kokesone ved hjelp av brofunksjonen. Effekten for den kombinerte sonen styres ved hjelp av ett betjeningselement. Effektstyringen er synkronisert (de to kokesonene har alltid samme effektnivå). Brofunksjonen egner seg til å varme opp f.eks. i en stor, ildfast form.


- i** Når brofunksjonen er aktivert, kan power-trinnet til platetoppene CKFI, CKI, CKCH og CKCB ikke benyttes. Ved Tepan-grillen i rustfritt stål kan power-trinnet benyttes.
- i** Ved platetopp CKCB aktiveres den andre varmekretsen til den bakre kokesonen automatisk når brofunksjonen aktiveres.

Aktivere brofunksjon

- ▶ Kort berøring på en kokesone.
- ▶ Kort berøring på broknappen .
- Brofunksjonen er nå aktivert.
- Bro-symbolet  lyser.
- Den andre kokesonen aktiveres og drives på samme effektnivå.
- Begge kokesoneindikatorerne viser samme effektnivå.
- Aktiverte ekstrafunksjoner for kokesonen fortsetter.
- Når effektnivået justeres, skjer det simultant på begge kokesonene.

- i** Hvis begge kokesonene på en platetopp er aktiverte, kan brofunksjonen ikke aktiveres. Hvis ingen, eller kun en kokesone er aktivert, kan brofunksjonen aktiveres.

Deaktivere brofunksjon

- ▶ Trykk lenge på en kokesone med aktivert brofunksjon eller på broknappen .
- Brofunksjonen deaktiveres.
- Alle kokesonene deaktiveres.

- i** Hvis platetoppen ikke registrerer noe passende kokekar på induksjonsfelt med aktivert brofunksjon i 10 sekunder (grytegjennkjenningsfunksjon), avsluttes brofunksjonen og kokesonen blir deaktivert.

Tips for induksjonstoppe: Overføre kokesonefunksjoner

- Ved hjelp av brofunksjonen kan aktive kokesonefunksjoner (f.eks. oppvarming, timer, hold varm) raskt og enkelt overføres fra en kokesone til den andre kokesonen på en induksjonstopp. Brofunksjonen er i så fall å betrakte som et verktøy.
- ▶ Aktiver brofunksjonen
 - Den andre kokesonen blir aktivert og de aktive funksjonene overføres automatisk.
 - ▶ Nå kan du flytte gryten over på den andre kokesonen.
 - Etter 10 sekunder blir den første kokesonen og brofunksjonen deaktivert av grytegjennkjenningsfunksjonen.

4.5.8 Hold varm-funksjon

Avhengig av bruk eller type mat kan du velge mellom tre hold-varm-nivå med ulik temperatur:



Hold varm-nivå	Symbol	Temperatur
1 (smelte)	—	≈ 42 °C (90 °C ved CKT)
2 (holde varm)	==	≈ 74 °C (110 °C ved CKT)
3 (småkoke)	===	≈ 94 °C (130 °C ved CKT)

Tab. 4.6 Hold varm-nivåer

- Den maksimale varigheten for hold varm-funksjonen er begrenset til 8 timer.

- i** I bruk kan temperaturen variere noe på hold varm-trinnene, siden de blir påvirket av kokekaret, oppfyllingsnivået og ulik oppvarmingsteknologi. Temperaturen kan også variere fordi den blir påvirket av avtrekket.



Aktivere hold varm-nivået

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Kort berøring på hold varm-knappen .
- 1. Hold varm-trinn (—) vises.
- Ved siden av kokesonen vises hold varm-symbolet .
- På Tepan-grillen i rustfritt stål vises også temperaturen i 7-segment-indikatoren ovenfor slideren.

Øke eller senke hold varm-trinn

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Sveip oppover eller nedover til ønsket hold varm-trinn




Deaktivere hold varm-funksjon

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone.
- ▶ Trykk lenge på hold varm-knappen .
- eller
- ▶ Kort berøring på minus-knappen  til effektnivået er 0.
- Hold varm-funksjonen blir deaktivert.



4.5.9 Rengjøringsfunksjon ved Tepan-grill i rustfritt stål

Rengjøringsfunksjonen varmer Tepan-grillen i rustfritt stål opp til en temperatur på 70 °C, som egner seg optimalt til rengjøring. Denne temperaturen beholdes da i 10 minutter.

Aktivere rengjøringsfunksjon

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Kort berøring på hold varm-knappen .
- 1. Hold varm-trinn (—) vises.
- ▶ Berør minus-knappen kort .
- eller
- ▶ Sveip nedover
- eller
- ▶ Kort berøring på laveste slider-posisjon
- Begge kokesonene kobles automatisk og brosymbolet  vises.
- Begge kokesoneindikatorerne viser  og multifunksjonsindikatoren viser CLEAN.
- Rengjøringsfunksjonen aktiveres og Tepan-grillen i rustfritt stål varmes opp til 70 °C.
- Under oppvarmingen blinker hot-indikatoren og kokesoneindikatorerne viser en animasjon.
- Så snart rengjøringsstemperaturen er nådd, lyser hot-indikatoren permanent og kokesoneindikatorerne viser en annen animasjon.




Deaktivere rengjøringsfunksjon

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Trykk lenge på hold varm-knappen .
- eller
- ▶ Kort berøring på minus-knappen  til effektnivået er 0
- Rengjøringsfunksjonen deaktiveres.

4.5.10 Kokesone-timer

Funksjonen Automatisk utkobling slår av valgt kokesone når den forhåndsinnstilte tiden er utløpt. Timerfunksjonen kan også brukes for flere kokesoner som er i drift samtidig (multi-timer).

Aktivere timeren


- ▶ Kort berøring på en kokesone
- Ekstrafunksjonene for kokesonen vises.
- Hvis valgt kokesone ennå ikke er aktivert (= effektnivå ) kan du nå stille inn effektnivået.
- ▶ Kort berøring på timerknappen 
- 7-segment-indikatoren ovenfor slideren viser tiden i timer, minutter og sekunder ()
- Systemet går over i fargemodus «beige».

Stille inn tid



- ▶ Still inn ønsket tid:

Kommando	Valg i time/min./sek.	
Touch på		
Touch på		
Kommando	Øke tid	Redusere tid
Touch på		
Slide	 oppover	 nedover

Tab. 4.7 Stille inn tid

Start-knappen vises på betjeningsfeltet. 

Starte timer


- ▶ Berør startknappen  kort
- Det lyder et signal og innstilt verdi blir bekreftet.
- Systemet starter nedtellingen av innstilt tid.
- Ved siden av kokesonen vises timer-symbolet .
- Indikatorene på betjeningsfeltet går over til standard visning etter 3,5 sekunder.
- 10 sekunder før tiden er utløpt, viser systemet resttiden. Tilhørende kokesone blinker.

Vise resttid


Timeren er aktivert og tiden telles ned:

- ▶ Kort berøring på kokesonen
- Multifunksjonsindikatoren viser resttiden.

Endre aktivert timer

- ▶ Kort berøring på en kokesone med aktivert timer
- Resttiden vises.
- ▶ Kort berøring på timerknappen 
- Timeren stanser.
- Indikatoren som viser resttiden, blinker.
- Systemet går over i endre-timer-modus.
- ▶ Endre innstilt tid.
- ▶ Bekreft den nye tiden og start timeren.

Avslutte timeren før tiden

- ▶ Kort berøring på en kokesone med aktivert timer
- Resttiden vises.
- ▶ Trykk lenge på timer-knappen 
- Timeren avsluttes.
- Systemet går over til standardvisningen.
- Kokesonen fortsetter på innstilt effektnivå.

Tiden er utløpt

- Et akustisk signal lyder.
- Tidsindikatoren  og timersymbolet  blinker kort.
- Etter at innstilt tid er utløpt, kobles kokesonen til effektnivå 0.


Multitimer

- ▶ Kort berøring på en annen kokesone
- ▶ Aktiver timeren.
- ▶ Still inn ønsket tid.

- ▶ Start timeren

4.5.11 Pausefunksjon


Ved hjelp av pausefunksjonen kan du deaktivere alle kokesonene på en rask og enkel måte. Når funksjonen deaktiveres, fortsetter driften med de samme innstillingene for før pausen. Kokeprosessen kan maks. ta pause i 10 minutter. Etter 10 minutter avsluttes kokeprosessen automatisk.

-  I løpet av pausen fortsetter avtrekket å gå. Aktive bro- og korttidstimer-funksjoner er fortsatt aktiverte. Aktive kokesonetimere avbrytes.



Aktivere pausefunksjonen

- ▶ Kort berøring på pause-knappen 
- Pauseknappen lyser, alle kokeprosesser avbrytes og det lyder et akustisk signal.
- Kokesoneindikatorene blir mørkere og blinker.
- Pausetimeren starter (maks. 10 min).

Deaktivere pausefunksjonen

- ▶ Trykk lenge på pause-knappen 
- Pauseknappen blir mørkere.
- Kokesoneindikatorene lyser opp og slutter å blinke.
- Alle kokeprosesser fortsetter på de effektnivåene som var valgt før pausen.
- Aktive kokesonetimere fortsetter.

4.5.12 Grytegjennkjenningsfunksjon

Ved induksjonstoppen registrerer kokesonene størrelsen til kokekaret automatisk og avgir energi målrettet og kun mot denne flaten. Platetoppen registrerer også at kokekaret mangler, uegnede kokekar eller for lite kokekar. En kokesone er ikke aktivert når indikatoren skifter mellom /. Dette skjer når

- du slår på kokesonen uten eller med et uegnet kokekar.
- kokekarets bunndiameter er for liten
- kokekaret fjernes fra en aktivert kokesone.

Hvis systemet ikke registrerer noen gryte innen 9 minutter etter at et effektnivå ble innstilt, slås kokesonen av automatisk.

5 Kundemeny

5.1 Oversikt meny

Avhengig av produktkonfigurasjonen viser systemet kun relevante/passende menypunkter.

Menypunkt/betegnelsel/valgrområde	Fabrikkinnstilling
Meny:	
1 Signaltonens lydstyrke (10 - 100%)	80%
2 Barnesikring (på/av)	Av
3 Automatisk avtrekksstyring (på/av)	Av
4 Varighet rengjøringsperre (5 - 30 s)	15 s
5 Varighet automatisk etterløpsfunksjon (10 - 30 min)	20 min
6 Spørsmål om programvareversjon	
7 Spørsmål om hardware-versjon	
8 Oppdatering av systemets programvare	
9 Dataeksport	
A Vise levetid for resirkuleringsfilteret (kun ved resirkuleringsdrift)	
B Vise filtertype, skifte filtertype og tilbakestille filterets levetid (kun ved resirkuleringsdrift når resterende levetid er < 20 timer)	
H Konfigurasjon av avtrekksystemet	Resirkulering
J Velg filtertype (kun ved resirkulering)	F1 (ULBF)
L Motorkonfigurasjon	1
Utvidet meny (krever tilgangskode):	
B Vise filtertype, skifte filtertype og tilbakestille filterets levetid (kun ved resirkulering)	
D Demomodus	Av
E Indikator- og knappetest	
F Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger	
Gass-konfigurasjonsmeny (kun ved CKG):	
P GPU (gass-definisjonsnr.)	0
S GAST (gass-definisjonslinje)	B
T GASS (åpne gass)	

Tab. 5.1 Oversikt meny

5.2 Betjene menyen

i Menyene kan kun åpnes når ingen av kokesonene eller avtrekket er aktiverte.

Vise menyen

- ▶ Berør menyknappen kort
- Menyene åpnes og det første menypunktet vises (fargemodus «beige»).

Lukke menyen

- ▶ Trykk lenge på menyknappen
- Menyene lukkes og systemet går over til standard visning.

Navigering meny

- ▶ Berør eller kort for å skifte til ønsket meny punkt.

- Når du har valgt meny punkt, skifter indikatoren automatisk til innstilt verdi etter 2 sekunder.
- For å hjelpe deg viser menyene antall innstillinger som kan velges for hvert meny punkt (1 - 3).

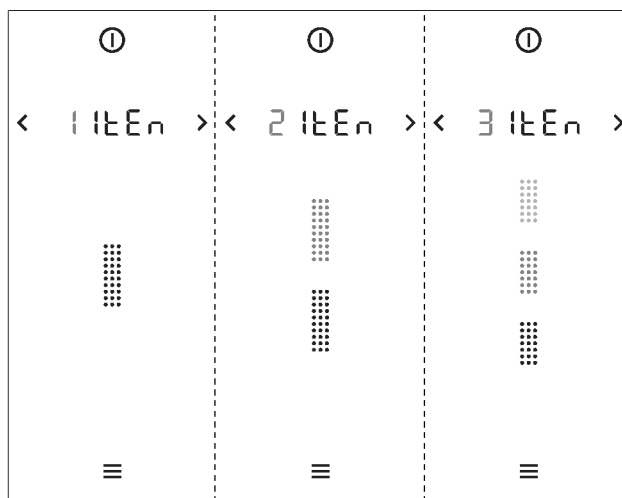


Fig. 5.1 Skjematisk fremstilling av valgmulighetene

Bekreft menyinnstillingene og lagre

- ▶ Kort berøring på eller
- eller
- ▶ Trykk lenge på menyknappen
- Systemet overfører og lagrer de innstilte verdiene automatisk når du går til et annet meny punkt eller forlater menyen.

5.3 Basiskonfigurasjon

Ved første gangs bruk eller tilbakestilling til fabrikkinnstillinger blir basiskonfigurasjonen automatisk gjennomført. Du vil da få spørsmål om innstillingene i meny punktene H, J og L.

For å signalisere at basiskonfigurasjonen ikke er utført, viser indikatoren og avtrekks symbolet blinker rødt.

Du finner en video som viser hvordan du utfører basiskonfigurasjonen på nettstedet til BORA.

Skann inn QR-koden eller følg denne lenken: www.bora.com/service/configuration-classic-2-0



Utføre basiskonfigurasjon

- ▶ Kort berøring på motorsymbolet som blinker rødt
- Menyene åpnes og det første meny punkt i basiskonfigurasjonen vises (meny punkt H).
- Når et meny punkt åpnes, viser systemet automatisk aktuell verdi etter 2 sekunder. Unntak: Hvis det ikke er foretatt noen innstillinger, viser systemet .
- ▶ Foreta innstillinger.
- Systemet overtar og lagrer de valgte innstillingene når meny punkt lukkes eller menyen avsluttes.

Manuelt avbrudd av basiskonfigurasjonen

- ▶ Trykk lenge på menyknappen

Hvis du ønsker å avbryte basiskonfigurasjonen før den er fullført, for eksempel fordi en motor ikke er registrert, er det nødvendig å fullføre alle meny punkter som ikke ble fullført, på et senere tidspunkt.

Fullfør basiskonfigurasjonen

Alle meny punktene i basiskonfigurasjonen ble fullført på korrekt måte:

- ▶ Kort berøring på den blinkende navigeringspilen ▶
- Systemet overtar og lagrer de valgte innstillingene og viser standard indikatorer.

i Dersom prosessen avbrytes før den er fullført, fortsetter basiskonfigurasjonen på samme sted neste gang menyen åpnes.




i Så lenge basiskonfigurasjonen ikke er avsluttet korrekt, vises den samme delen av menyen igjen og igjen.

5.4 Standardmeny

5.4.1 Meny punkt 1: Signaltonens lydstyrke

Lydstyrken som er innstilt, vises i 7-segment-indikatoren ovenfor slideren når meny punktet åpnes.

Stille inn signaltonens lydstyrke:

- ▶ Slide  oppover eller nedover til ønsket lydstyrke eller
- ▶ Berør  eller  kort til ønsket lydstyrke er nådd
- ▶ Bekreft og lagre innstillingen.

i Sikkerhetsrelevante signaltoner lyder alltid ved 100% lydstyrke.

i Signaltoner fra timer og korttidstimer er alltid stilt inn på 100% lydstyrke.

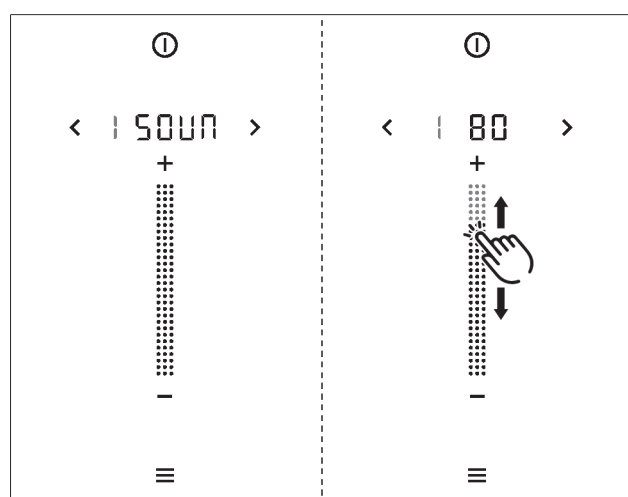




Fig. 5.2 Meny punkt 1: Signaltonens lydstyrke



5.4.2 Meny punkt 2: Barnesikring

Med meny punkt 2 kan du slå på eller av barnesikringen permanent. Innstillingen som er foretatt, gjelder fra og med neste gang systemet starter opp.

Aktivere barnesikringen permanent

- ▶ Kort berøring på det øvre området av slideren 
- Indikatoren viser .
- ▶ Bekreft og lagre innstillingen.
- Barnesikringen er aktivert permanent.

Deaktivere barnesikringen permanent

- ▶ Kort berøring på det nedre området på slideren 
- Indikatoren viser .
- ▶ Bekreft og lagre innstillingen.
- Barnesikringen er deaktivert permanent.

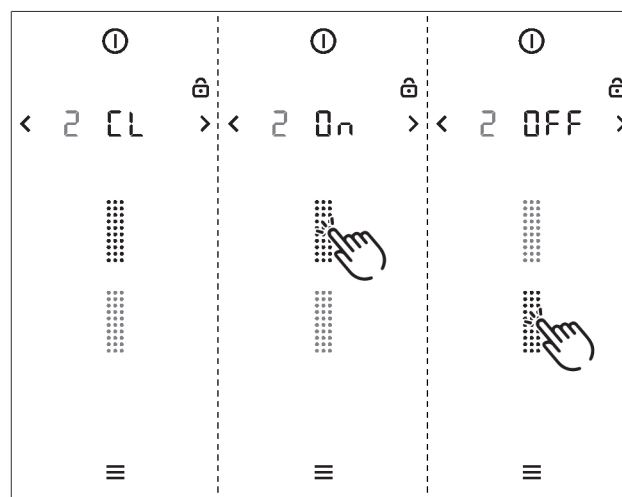



Fig. 5.3 Meny punkt 2: Barnesikring


5.4.3 Meny punkt 3: Automatisk avtrekksstyring

Med meny punkt 3 kan du slå på eller av automatisk avtrekk permanent. Innstillingen som er foretatt, gjelder med en gang.

Aktivere automatisk avtrekk permanent

- ▶ Kort berøring på det øvre området av slideren
- Indikatoren viser .
- ▶ Bekreft og lagre innstillingen.
- Automatisk avtrekk er permanent aktivert.

Deaktivere automatisk avtrekk permanent

- ▶ Kort berøring på det nedre området på slideren
- Indikatoren viser .
- ▶ Bekreft og lagre innstillingen.
- Automatisk avtrekk er permanent deaktivert.

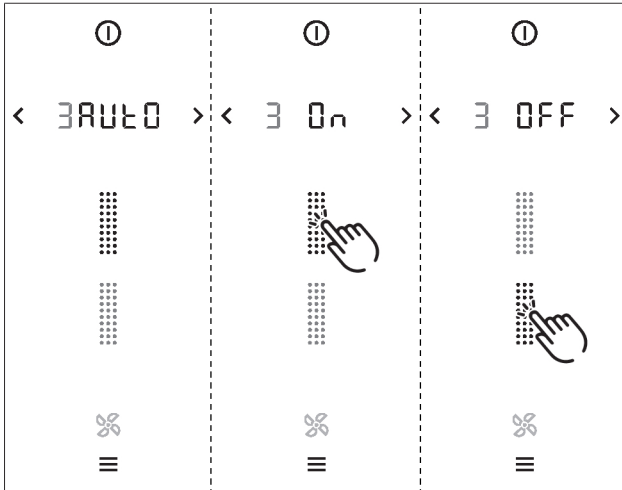


Fig. 5.4 Menypunkt 3: Automatisk avtrekk

5.4.4 Menypunkt 4: Varighet for rengjøringsperren

Stille inn varighet for rengjøringsperren

- ▶ Sveip til ønsket varighet (5-30 sek).
- eller
- ▶ Berør **+** eller **-** kort til ønsket varighet er nådd.
- ▶ Bekreft og lagre innstillingen.

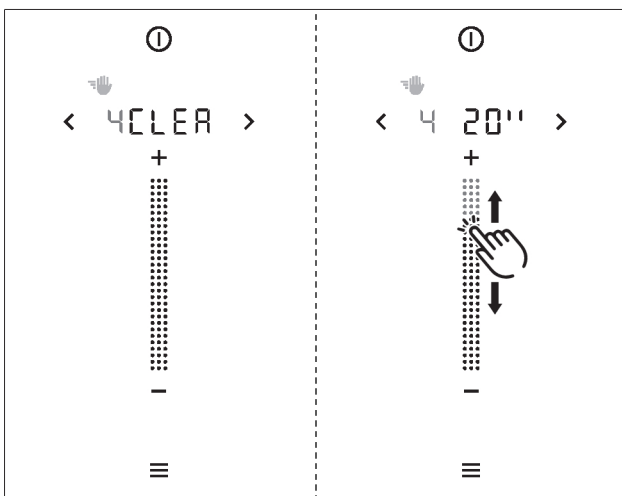



Fig. 5.5 Menypunkt 4: Varighet for rengjøringsperren

5.4.5 Menypunkt 5: Varigheten til automatisk etterløpsfunksjon

i BORA anbefaler uttrykkelig å bruke avtrekkets etterløpsfunksjon.

Stille inn etterløpstid for avtrekket

- ▶ Sveip  til ønsket varighet er nådd (10-30 min)
- eller
- ▶ Berør **+** eller **-** kort til ønsket varighet er nådd
- ▶ Bekreft og lagre innstillingen.

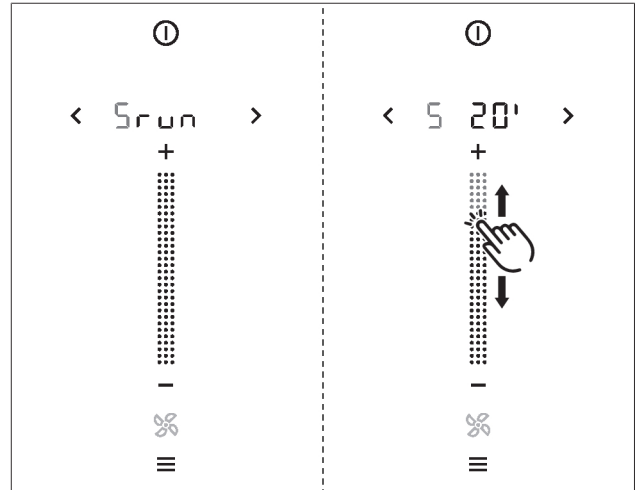


Fig. 5.6 Menypunkt 4: Varighet for rengjøringsperren

5.4.6 Menypunkt 6: Programvareversjon

Det kan bli nødvendig å opplyse om hvilken versjon av systemprogramvaren du har hvis BORA service team skal utføre feilsøk for deg.

- Etter 2 sekunder vises systemets aktuelle programvareversjon.

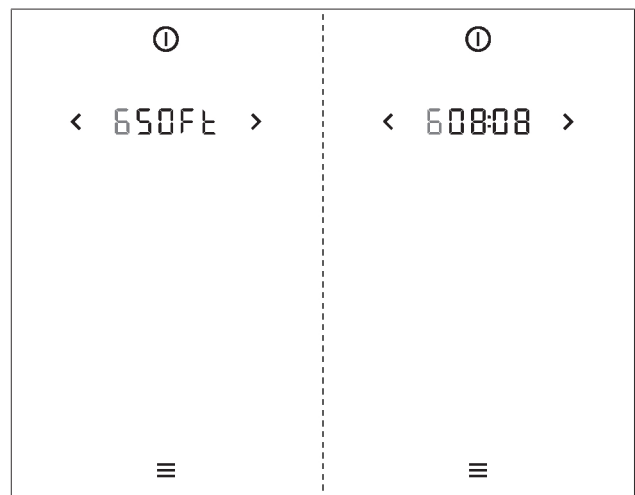


Fig. 5.7 Menypunkt 6: Spørsmål om programvareversjon

5.4.7 Menypunkt 7: Maskinvareversjon

Det kan bli nødvendig å opplyse om hvilken versjon av montert hardware du har hvis BORA service skal drive feilsøk for deg.

- Etter 2 sekunder vises systemets aktuelle hardware-versjon.

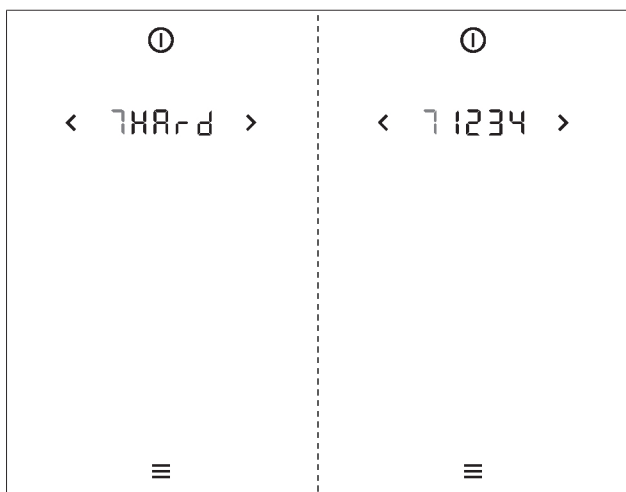


Fig. 5.8 Menypunkt 7: Spørsmål om hardware-versjon

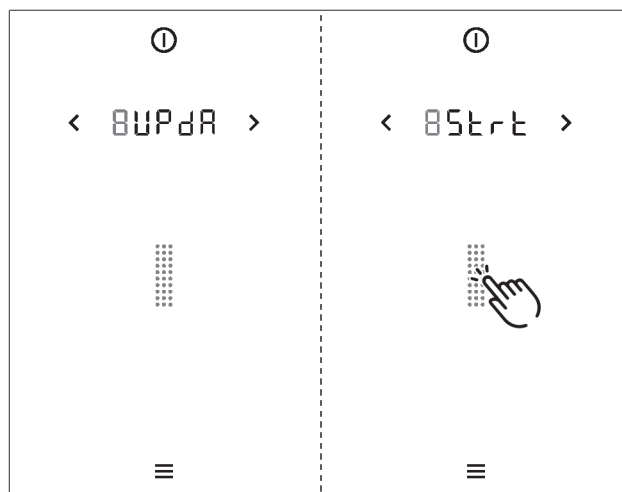



Fig. 5.9 Menypunkt 8: Start oppdatering av programvare

5.4.8 Menypunkt 8: Oppdatering av systemets programvare

- i** Det kan bli nødvendig å oppdatere systemets programvare for utbedring av feil.
- i** Oppdatert programvare for BORA Classic 2.0-systemet fås gratis på BORAs hjemmeside (www.bora.com, produkter, BORA Classic 2.0, BORA Classic avtrekk CKA2/CKA2AB, dokumenter).
- i** Skann inn QR-koden, så kommer du videre til en side der du finner den siste programvareversjonen.
- i** Som lagringsmedium for oppdateringsfilen kreves et en USB-minnepinne med FAT32-formatering. Minnepinnen skal plasseres i USB-grensesnittet på avtrekket.
- i** En gyldig oppdateringsfil må være lagret på USB-minnepinnen. Oppdateringsfilen får du ved å henvende deg til BORA serviceavdeling.

Start oppdatering av programvare

- ▶ Sett USB-minnepinnen med oppdateringsfilen inn i USB-grensesnittet til avtrekket.
- ▶ Kort berøring på slideren 
- Programoppdateringen starter.
- Indikatoren for det første prosessavsnittet til oppdateringen blinker.

Oppdateringsprosess

Oppdateringsprosessen foregår i tre trinn. De tre prosessavsnittene visualiseres på displayet ved hjelp av slider-segmenter i beige. Avsnittet som er aktivt, blinker. Når et prosessavsnitt er fullført uten feil, slutter det tilhørende segmentet å blinke, og lyser grønt. Neste prosessavsnitt starter.

- Hvis oppdateringen ble fullført uten feil, lyser alle de tre avsnittssegmentene grønt. Så startes systemet automatisk på nytt.
- Oppdateringen er fullført når systemet viser i **SOFT** ved oppstart.
- Hvis det oppstår feil i løpet av et oppdateringsavsnitt (tilhørende slider-segment lyser rødt), avbrytes hele oppdateringsprosessen. En feilmelding vises på betjeningsfeltet (f.eks. **E 123**; se "8 Utbedring av feil").

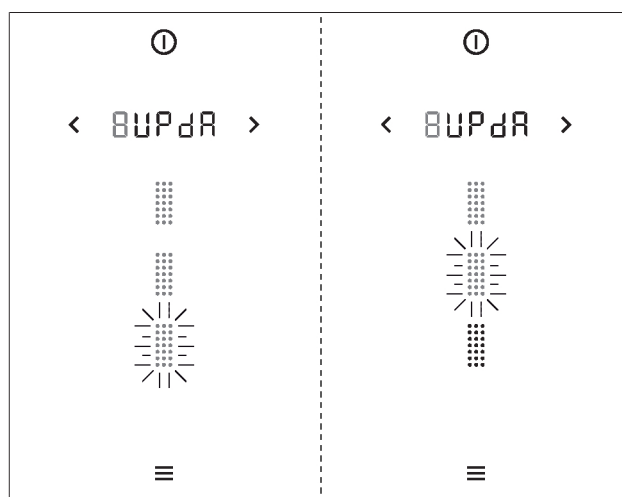



Fig. 5.10 Menypunkt 8: Prosessavsnitt programvareoppdatering

5.4.9 Menypunkt 9: Dataeksport

Dataeksporten gjør det enklere å utføre en feilanalyse. Dataeksporten foregår i tre trinn. De tre prosessavsnittene visualiseres ved hjelp av indikatorer på betjeningsfeltet på samme måte som ved programvareoppdateringen.

- i** Som lagringsmedium for oppdateringsfilen kreves et en USB-minnepinne med FAT32-formatering. Minnepinnen skal plasseres i USB-grensesnittet på avtrekket.

Start dataeksport

- ▶ Sett den formaterte USB-minnepinnen i USB-grensesnittet.
- ▶ Kort berøring på slideren 
- Dataeksporten starter.
- Indikatoren for det første prosessavsnittet til eksporten blinker.
- Hvis dataeksporten ble fullført uten feil, lyser alle de tre avsnittssegmentene grønt.
- Hvis det oppstår feil i løpet av dataeksporten (tilhørende slider-segment lyser rødt), avbrytes hele dataeksporten. En feilmelding vises på betjeningsfeltet (f.eks. E 123; se "8 Utbedring av feil").

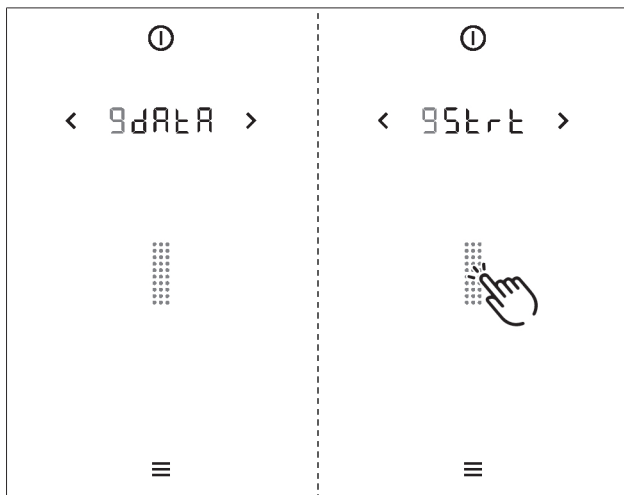


Fig. 5.11 Menypunkt 9: Dataeksport

5.4.10 Menypunkt A: Resirkuleringsfilterets levetid

Filertypen som er konfigurert i systemet, definerer den maksimale levetiden til resirkuleringsfilteret. Den resterende levetiden til filteret vises som antall timer i multifunksjonsindikatoren i tillegg til at den fremstilles i fargene grønn, oransje og rød på slideren.

Resterende levetid	Farge	Betydning
> 20 h	Grønn	ennå ikke nødvendig å skifte filter
5 - 20 h	Oransje	snart på tide å skifte filter
< 5 h	rød	filteret må (snart) skiftes

Tab. 5.2 Indikator for levetiden til resirkuleringsfilteret

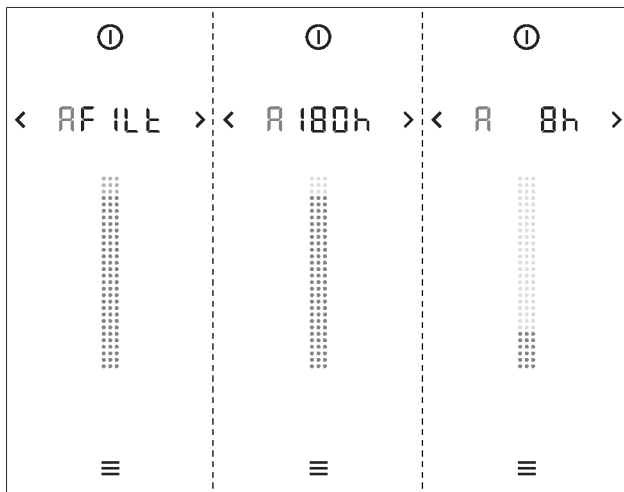


Fig. 5.12 Menypunkt A: Vis levetiden til resirkuleringsfilteret

- i** Hvis levetiden til kullfilteret overskrides, kan dette medføre at systemet ikke fungerer som det skal. Det er riktignok fortsatt mulig å ta avtrekket i drift, men alle garantikrav mister sin gyldighet.

5.4.11 Menypunkt B: Vise filtertype, skifte filtertype og tilbakestille filterstatus

- i** I menyen vises menypunkt B kun hvis den resterende levetiden til filteret er <20h. I utvidet meny (krever tilgangskode) vises menypunkt B alltid.
- i** Når et filter har fullført levetiden, vises filterserviceindikatoren i menyen. Filteret skal skiftes ut. Etter at filteret er skiftet ut, må filterets levetid tilbakestilles.
- i** Når menypunkt B åpnes, vises automatisk den filtertypen som ble brukt sist.

Velge filtertype og tilbakestille filterets levetid:

Øvre slider-flate:

- Filtertype 1 (F1)= BORA luftrensingsboks ULBF (med 300 h levetid)

Nedre slider-flate:

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

▶ Berør kort sliderens kontaktflate 

- Velg filtertype og tilbakestill filterets levetid.

- Deretter vises den nye restlevetiden til resirkuleringsfilteret.

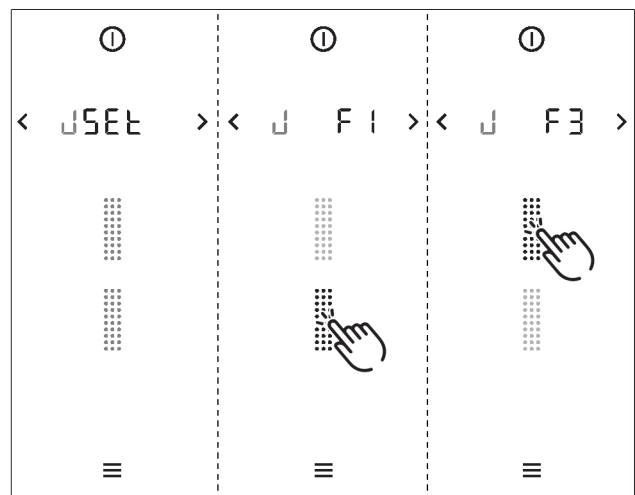






Fig. 5.13 Menypunkt B: Vise filtertype, skifte filtertype

5.4.12 Menypunkt H: Air Konfigurasjon av avtrekkssystemet

Du kan velge mellom to driftsmoduser:

- Resirkuleringsystem ( 
- Uttrekingssystem ( 
- ▶ Velg riktig driftsmodus ved kort berøring på det passende segmentet på slideren
- ▶ Bekreft og lagre innstillingen.

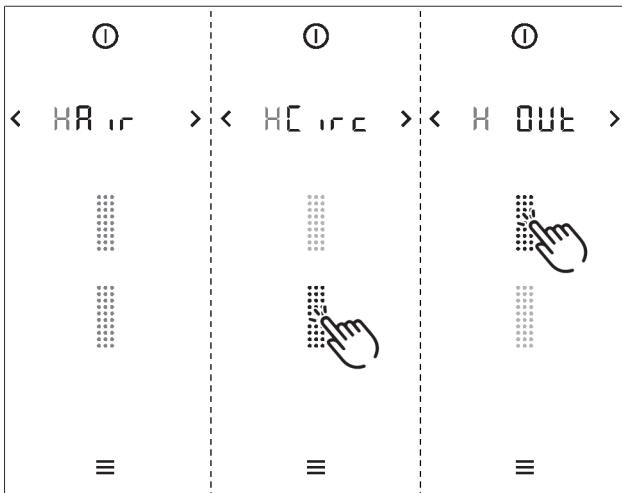


Fig. 5.14 Menypunkt H: Konfigurasjon av avtrekkssystemet

5.4.13 Menypunkt J: Ftyp Velg filtertype


i Menypunkt J vises kun når driftsmodus «Resirkuleringssystem» ble valgt i konfigurasjonen av avtrekkssystemet.

Du må definere hvilken filtertype som er montert.

Du kan velge mellom to ulike filtertyper:

Filtertype 1 (F1) = luftrenseboks ULBF (300 h levetid)

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

► Velg filtertypen som er montert (kort berøring på riktig segment på slideren .

► Bekreft og lagre innstillingen.

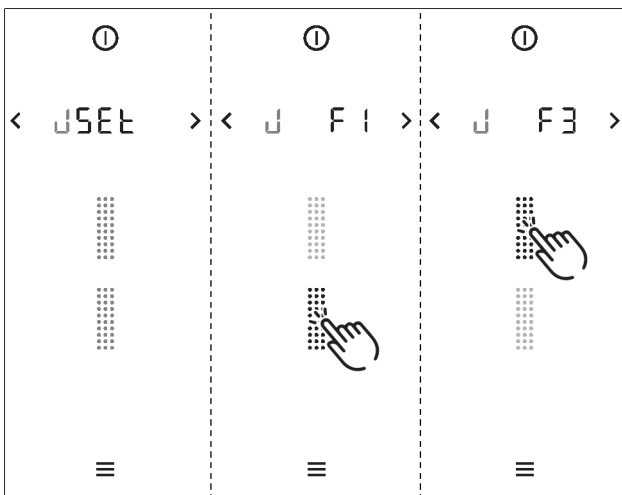






Fig. 5.15 Velg indikator filtertype

5.4.14 Menypunkt L: Fan Motorkonfigurasjon

I motorkonfigurasjonen registrerer systemet hvilken motortype og antall motorer som er montert, og konfigurasjonen foregår deretter. Ved første gangs bruk må montøren kontrollere om motorene ble korrekt registrert.

Start motorkonfigurasjon

► Berør kort sliderens kontaktflate .

- Motorkonfigurasjonen starter.
- I løpet av motorkonfigurasjonen blinker berøringsflaten til slideren og motorsymbolet.
- Når motorkonfigurasjonen er avsluttet, slutter indikatorene å blinke.
- Når motorkonfigurasjonen er fullført, lyser berøringsflaten til slideren  og motorsymbolet  grønt.
- Hvis motorkonfigurasjonen ikke kunne fullføres, lyser berøringsflaten til slideren  og motorsymbolet  rødt.

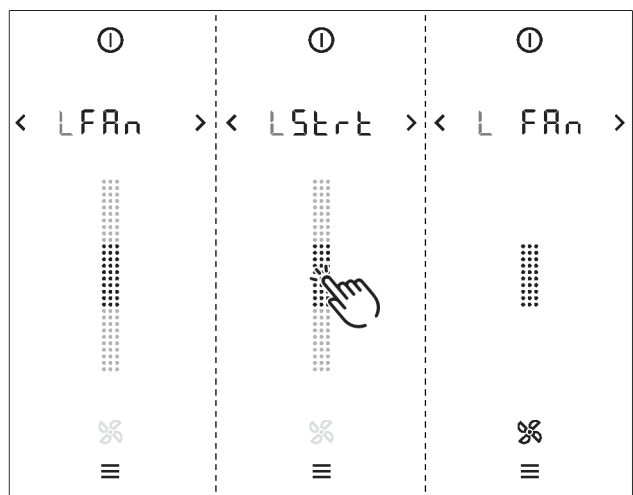






Fig. 5.16 Start indikator motorkonfigurasjon

► Kontroller om systemet har registrert alle motorer korrekt.

Indikator	Farge	Resultat
	Grønn	1 motor registrert
 	Grønn	2 motorer registrert
	rød	0 motorer registrert, feil (se "8 Utbedring av feil")

Tab. 5.3 Mulige resultater av motorregistreringen

i Dersom den ekstra motoren er en ULIE (ekstra rørmotor), regnes den ikke som en ekstra motor og vises ikke.

i Hvis det ble tilkoblet en vinduskontaktbryter før motorregistreringen, må du sørge for at denne også åpnes (vindu i lufteposisjon eller åpent).

6 Utvidet meny

6.1 Betjene utvidet meny

6.1.1 Krever tilgangskode

BORA handelspartner og distributører har muligheten til å utvide menyen og åpne flere menypunkter. Utvidet meny kan kun åpnes av autoriserte brukeren som oppgir en kode.

Koden til utvidet meny finner du på BORA PartnerNet, dersom du er autorisert. BORA PartnerNet er serviceplattformen for handelspartnere og distributører.

► Skann QR-koden, eller følg denne lenken: <https://partner.bora.com/de/classic-2>





6.1.2 Åpne utvidet meny

i Menyene kan kun åpnes når ingen av kokesonen eller avtrekket er aktiverte.

► Trykk lenge på meny-knappen 
 • Vinduet der du oppgir den firesifrede koden vises.

Tast inn tallkode

► Still inn første siffer i koden ved hjelp av slideren.
 ► Berør kort  eller  for å endre til neste eller forrige siffer
 ► Fortsett med neste posisjon og gjenta prosessen til alle de 4 sifrene i koden er oppgitt.

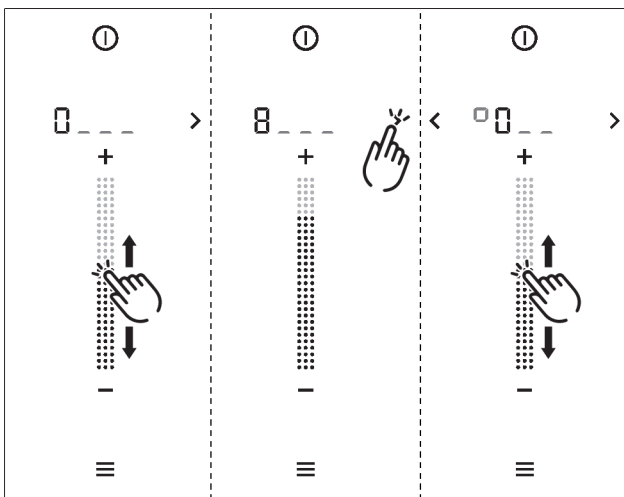




Fig. 6.1 Oppgi kode

Avbryte inntastingen av koden

► Trykk lenge på meny-knappen 
 • Inntastingen av koden avbrytes og systemet går tilbake til standard visning.

Bekreft koden


Når alle 4 sifre i koden er inntastet:

► Kort berøring på meny-knappen 
 • Hvis koden er tastet inn korrekt, frigjør systemet den utvidede menyen og viser meny punkt 1 «Signaltonens lydstyrke».

i Selv om det beskyttede meny-området er åpent, vises likevel alle standard meny punkter først (se „6 Meny“). Etterpå kommer meny punktene i den utvidede menyen.

i Hvis koden ikke blir bekreftet (systemet reagerer ikke), er det oppgitt feil kode, og utvidet meny vises ikke.

6.1.3 Avslutte utvidet meny

► Trykk lenge på meny-knappen 
 • Menyene lukkes og systemet går over til standard visning.
 • Når du forlater utvidet meny, er den ikke lenger frigitt.

6.2 Meny punkter i utvidet meny

i Du finner en nøyaktig anvisning for bruk av menyene under „6 Meny“.


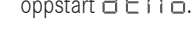
6.2.1 Meny punkt D: Demomodus

I demomodus er alle betjeningsfunksjonene for avtrekk og platetopper tilgjengelige, men oppvarmingsfunksjonen er deaktivert. Følgende kombinasjoner av platetopper blir simulert i demomodus:

- venstre = CKFI
- høyre = CKCH

Avtrekket betjenes med det konfigurerte funksjonsutvalget.

Aktivere demo-modus:

► Kort berøring på det øvre området av slideren 
 • Det øvre området av slideren blinker og systemet forbereder aktivering av demo-modus (dette kan ta inntil 30 sekunder).
 • Etterpå starter systemet automatisk opp på nytt, og demo-modus er aktivert.
 • I demomodus vises multifunksjonsindikatoren i 4 sekunder etter oppstart .

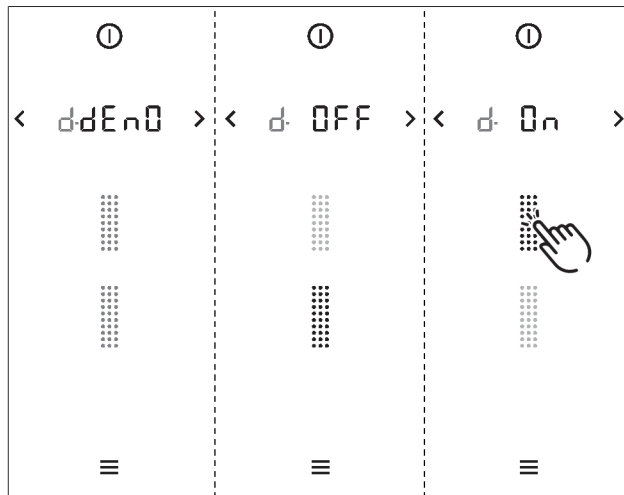



Fig. 6.2 Meny punkt D: Aktivere demomodus


Deaktivere demo-modus:

- ▶ Kort berøring på det nedre området på slideren 
- Det nedre området av slideren blinker og systemet forbereder deaktivering av demo-modus (dette kan ta inntil 30 sekunder).
- Etterpå starter systemet automatisk opp på nytt, og demo-modus er deaktivert.
- Alle innstillinger som ble foretatt i demo-modus er slettet etter at demo-modus er deaktivert. Systemet og samtlige innstillinger blir stilt tilbake til fabrikkinnstillingene.
- ▶ Utfør trinnene for første gangs bruk (se monteringsanvisning).

6.2.2 Menypunkt E: Indikator- og knappetest

Indikator- og knappetesten tester samtlige LED-er på betjeningsfeltet.

Aktivere indikator- og knappetest:

- ▶ Kort berøring på slideren 
- Samtlige berørings- og indikatorområder på betjeningsfeltet vises i 50 % lysstyrke.
- Power-knappen, navigeringspilene og menyknappen er unntatt fra testen (100 % lysstyrke).

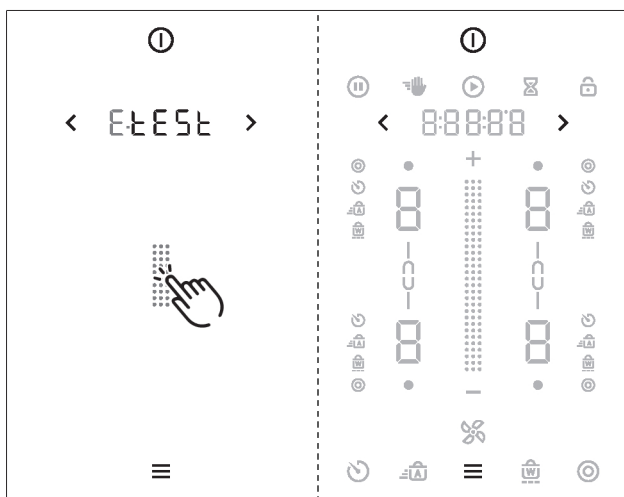









Fig. 6.3 Menypunkt E: Indikator- og knappetest

Testmuligheter:

- ▶ Berør en knapp kort
 - Symbolet lyser i 100 % lysstyrke.
- ▶ Slide 
 - Slideren blinker i 100 % lysstyrke. Kokesoneindikatorerne og multifunksjons-indikatoren endrer verdi avhengig av sliderposisjonen.
- ▶ Kort berøring på en kokesone
 - Alle indikatorerne til kokesonen blinker i 100 % lysstyrke.
- ▶ Kort berøring på en ekstraraksjon
 - På den tilhørende kokesonen blinker alle symbolene til ekstraraksjonene i 100 % lysstyrke.
- ▶ Berør  /  kort
 - Den tilhørende knappen blinker en gang rødt, så grønt, så blått.
- ▶ Berør  /  /  /  /  kort
 - Den tilhørende knappen blinker 3 ganger.

6.2.3 Menypunkt F: Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger

Tilbakestille til fabrikkinnstillinger:

- ▶ Kort berøring på slideren
- Systemet og samtlige innstillinger blir tilbakestilt.
- Basiskonfigurasjonene slettes.
- ▶ Utfør basiskonfigurasjonen etter tilbakestillingen (se se "5.3 Basiskonfigurasjon").

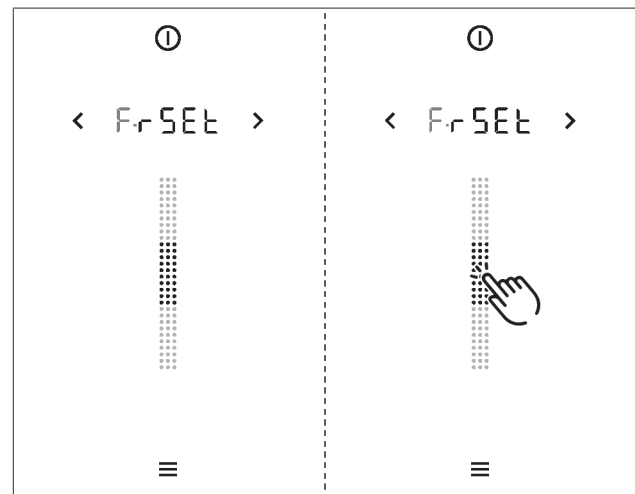


Fig. 6.4 Menypunkt F: Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger

6.3 Gasskonfigurasjon

- i** Omstilling av gassdyser, gasstype og gasstrykk og gass-definisjonslinje skal kun utføres av en godkjent, faglært håndverker eller en servicetekniker fra BORA. De må også ta ansvaret for korrekt gassinstallasjon og igangsetting.
- i** Riktig innstilling for gasstype, gasstrykk og passende definisjonslinje er viktig for sikker og feilfri drift av gassplatetoppen.

6.3.1 Menypunkt P: PGU

Med menypunktet P (GPU) reguleres minimumseffekten per brenner og gasstype/-trykk.

Innstilling	Gasstype	Gasstrykk (mbar)	Ø SR-brenner / normal brenner	Ø R-brenner / høyeffekt-brenner
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 Stille inn gasstype og gasstrykk

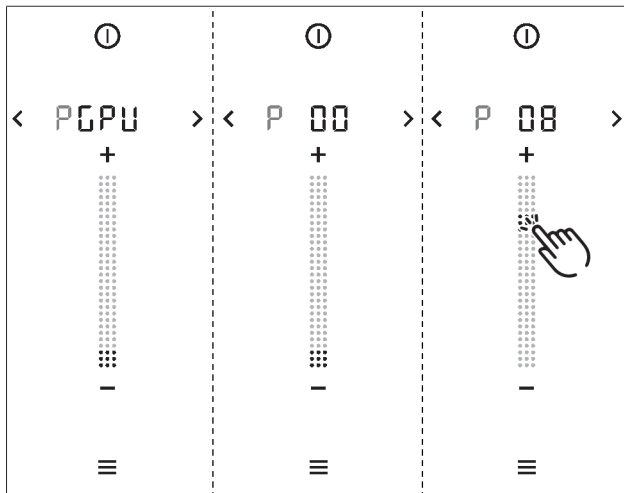


Fig. 6.5 Indikator menyepunkt P: GPU

- Velg korrekt innstilling. (Berør kort tilhørende område på slideren  eller velg innstilling med **+** eller **-**)

6.3.2 Menyepunkt S: GAS

Her kan du velge definisjonslinje for gassbrenneren. Definisjonslinjene regulerer laveste effektnivå for gassbrennerne. Ved hjelp av definisjonslinjene tilpasses laveste effektnivå. Avhengig av monterings situasjon og påvirkning fra avtrekket kan definisjonslinjen endres ved behov.

- i** Ved flytende gass (G30/31) må du kun bruke definisjonslinjene B og C.

Definisjonslinje A:

A er den fineste inndelingen av effektverdiene, som kun skal innstilles under perfekte forhold og kun ved naturgass (G20, G25, G25.3). Perfekte forhold er når:

- Ingen avtrekk er i drift, eller
- platetoppen, ved drift med avtrekk i uttrekkingsvarianten, brukes med tilstrekkelig ventilasjon, eller
- platetoppen, ved drift med avtrekk i resirkuleringsvarianten, benyttes med tilstrekkelig stor tilbakestrømningsåpning og avtrekket ikke har negativ effekt på gassflammen.


Definisjonslinje B:

B er definisjonslinjen som er innstilt fra fabrikkens side, med jevn avstand mellom hvert enkelt effekttrinn.

Definisjonslinje C:

C øker de laveste effekttrinnene og skal kun anvendes når avtrekket har negativ effekt.

Valg av definisjonslinje

- Velg den definisjonslinjen som passer best (kort berøring på tilhørende område på slideren .

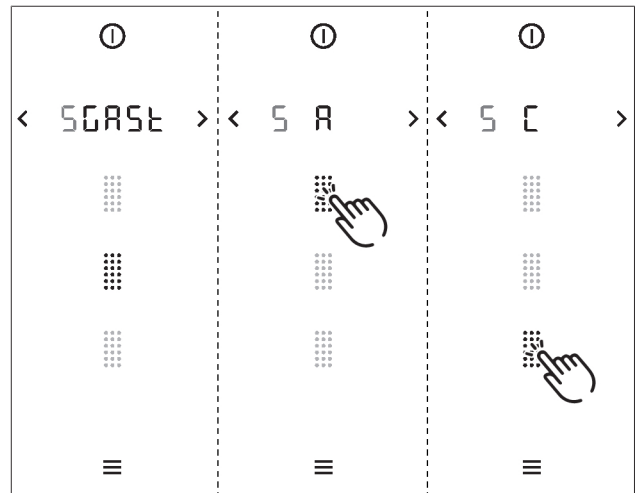


Fig. 6.6 Indikator menyepunkt S: GAS

- i** Hvis gassflammen slukkes eller påvirkningen av flammen øker og/eller flammebildet ikke er korrekt (f.eks. røykdannelse, at flammen slår tilbake...) må definisjonslinjen økes og eventuelt også ventilasjonen forbedres ved uttrekking, eller tilbakestrømningsåpningen må forstørres ved resirkulering.

6.3.3 Menyepunkt T: GAS

Menyepunkt har en tilbakestillingsfunksjon (reset). Denne funksjonen kan aktiveres ved feil og første gangs bruk, hvis gassplattetoppen ikke oppviser noen reaksjon (ingen tenning). Innstilt verdi for gasstype, gasstrykk og gass-definisjonslinje forblir uforandret. De endres heller ikke ved en tilbakestilling.

- Tilbakestill (reset) ved behov.

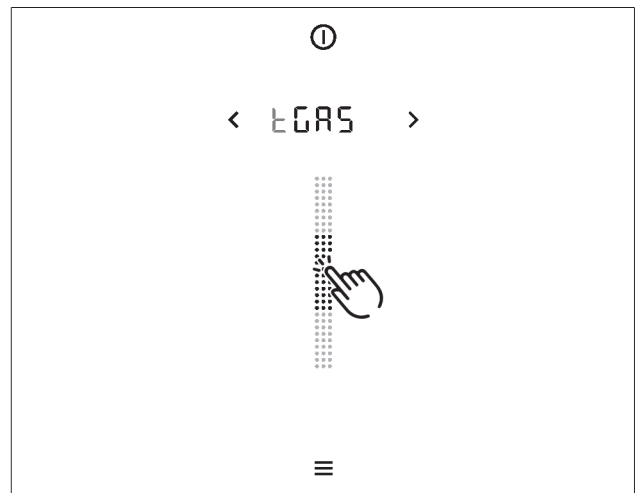


Fig. 6.7 Indikator menyepunkt T: GAS

7 Rengjøring og stell

- ▶ Ta hensyn til alle sikkerhetsinstruksjoner og varsler (se "2 Sikkerhet").
- ▶ Ta hensyn til medfølgende produsentanvisninger.

i Ikke bruk noen pleiemidler for rustfritt stål på overflatene av rustfritt stål eller grillflaten av rustfritt stål.

i Rengjør flater i rustfritt stål kun i sliperetningen.

- ▶ Sørg for at platetoppen og avtrekket er slått helt av og avkjølt før den planlagte rengjøringen og stellet slik at du ikke skader deg.
- Regelmessig rengjøring og stell garanterer lang levetid og optimal funksjon.
- ▶ Overhold følgende sykluser for rengjøring og stell.

Rengjøringscykluser avtrekk

Komponenter	Rengjøringscykluser
Avtrekk innvendig og overflate	hver gang du har laget svært fettholdig mat; minst ukentlig.
Innløpsdyse, fettfilterenhet	hver gang du har laget svært fettholdig mat; minst ukentlig.
Aktivt kullfilter (kun ved resirkulering)	utskifting ved luktdannelse eller når levetiden er utløpt

Tab. 7.1 Rengjøringscykluser

Rengjøringscykluser platetopper

Komponenter	Rengjøringscykluser
Platetopp	Rengjør grundig med vanlig rengjøringsmiddel umiddelbart etter hver forurensning
kun for gassplatetopp:	
grytestativ gassbrennerkomponenter	grundig med vanlig rengjøringsmiddel umiddelbart etter hver forurensning

Tab. 7.2 Rengjøringscykluser platetopper

7.1 Rengjøringsmiddel

i Hvis det brukes aggressive rengjøringsmidler og skurende grytebunner blir overflaten skadet og det oppstår mørke flekker.

- ▶ Bruk aldri damprensere, skurende svamper, skuremidler eller kjemisk aggressive rengjøringsmidler (f.eks. ovnspray).
- ▶ Pass på at rengjøringsmiddelet ikke inneholder sand, soda, syre, lut eller klor.

7.1.1 Rengjøringsmiddel for glasskeramiske platetopper

Til rengjøring av platetoppen trenger du en spesiell skraper til glasskeramiske overflater og et egnet rengjøringsmiddel.

i Ikke bruk skraperen til glasskeramiske overflater i den buede kokesonen i wok-platetoppen.

7.1.2 Rengjøringsmiddel for Tepan-grill i rustfritt stål

Til rengjøring av Tepan-grillen i rustfritt stål trenger du en spesiell Tepan-skraper og egnet rengjøringsmiddel. En ny svamp kan benyttes ved kraftig tilsmussing.

7.2 Stelle apparatene

- ▶ Ikke bruk apparatet som arbeids- eller setteflate.
- ▶ Ikke skyv eller trekk kokekar over apparatet.
- ▶ Løft alltid gryter og panner.
- ▶ Hold apparatet rent.
- ▶ Fjern alle typer forurensninger umiddelbart.
- ▶ Bruk kun gryter og panner som egner seg for apparatet.

7.3 Rengjøre avtrekket

7.3.1 Demontere komponentene

Ta ut innløpsdysen

- ▶ Tilt innløpsdysen ut av liggende posisjon.
- ▶ Ta innløpsdysen ut med den andre hånden.

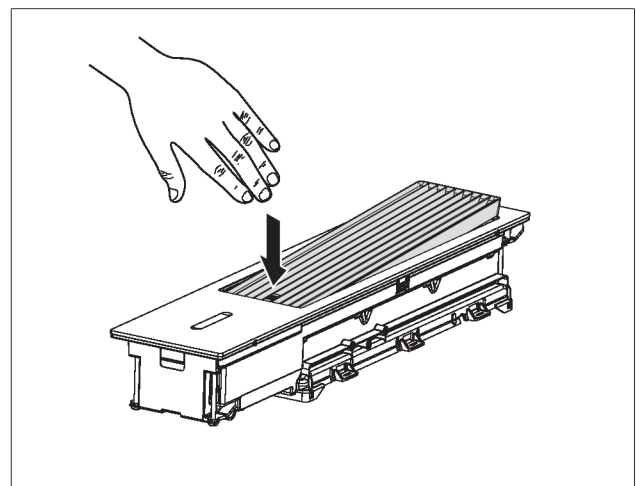


Fig. 7.1 Ta ut innløpsdysen

Demontere fettfilterenhet

- ▶ Ta ut fettfilterenheten.
- ▶ Bruk de innfelte håndtakene på innsiden av fettfilterenheten.

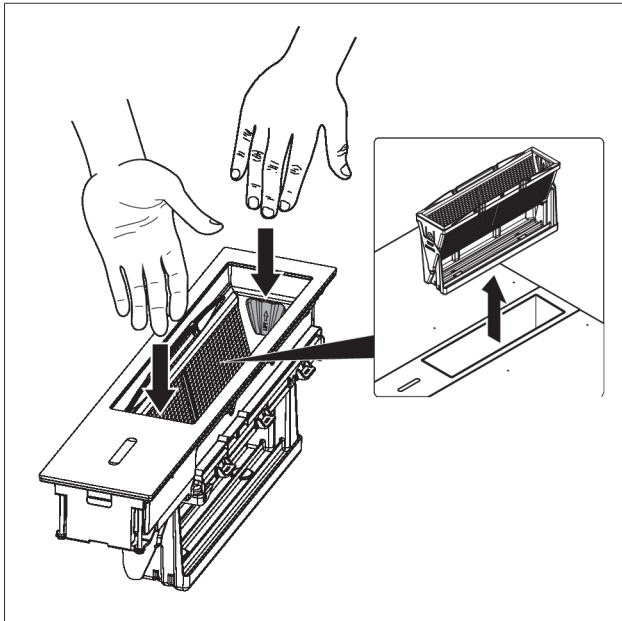


Fig. 7.2 Fjerne fettfilterenheten

Ta fettfilterenheten fra hverandre

- ▶ Ta ut fettfilteret fra oppsamlingsbeholderen.
- ▶ Bruk de 2 låse-/trykkpunktene på siden av fettfilteret

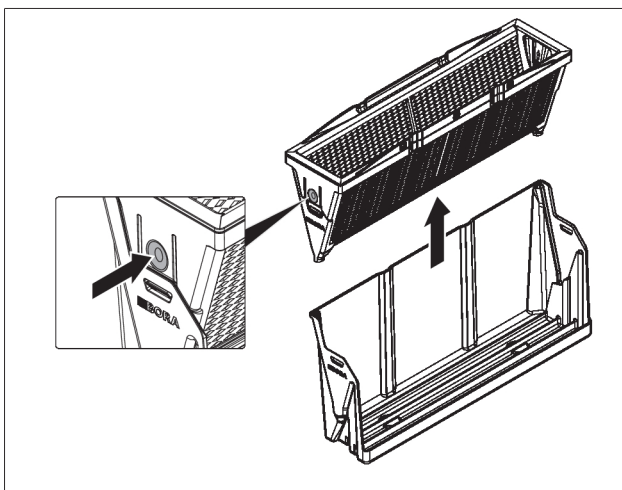


Fig. 7.3 Ta ut fettfilteret

7.3.2 Rengjøring av komponentene

Innløpsdysen, fettfilteret og oppsamlingsbeholderen kan rengjøres for hånd eller i oppvaskmaskinen.

- ▶ Ta fettfilterenheten fra hverandre før rengjøring.

i Hvis fettfilteret i rustfritt stål ikke lenger kan rengjøres helt, må det skiftes ut (garanti, teknisk service, reservedeler, tilbehør).

Rengjøring for hånd

- ▶ Bruk fettløsende rengjøringsmidler.
- ▶ Skyll av komponentene med varmt vann.
- ▶ Rengjør komponentene med en myk børste.
- ▶ Skyll godt av komponentene etter rengjøringen.

Rengjøring i oppvaskmaskin

- ▶ Fjern grove matrester fra komponentene.

- ▶ Sett komponentene i oppvaskmaskinen.
- ▶ Det må ikke samles opp stillestående vann i komponentene.
- ▶ Vask komponentene med et vaskeprogram på maks. 65 °C.

7.3.3 Montering av komponentene

Sette sammen fettfilterenheten

Når komponentene skal settes sammen, er det overhodet ikke nødvendig å bruke krefter. Fettfilterenheten er utviklet slik at enkeltdelene kun kan settes sammen på riktig måte, og det helt uten motstand.

- ▶ Sett fettfilteret forsiktig inn i oppsamlingsbeholderen.
- ▶ Forsikre deg om at låsemekanismen klikker på plass.
- ▶ Ikke trykk fettfilteret ned i oppsamlingsbeholderen med makt.
 - Hvis du merker motstand når du setter inn fettfilteret, er løsningen å snu filteret.

Montere fettfilterenheten

Fettfilterenheten kan kun settes inn riktig vei og uten motstand eller makt. Hvis du går frem på riktig måte, er det ikke mulig å sette det sammen på feil måte.

- ▶ Sett fettfilterenheten forsiktig inn i avtrekket.
- ▶ Ikke trykk fettfilterenheten ned i avtrekket med makt.
 - Hvis du merker motstand når du setter inn fettfilterenheten, er løsningen å snu fettfilterenheten.

Sette inn innløpsdyse

- ▶ Sett innløpsdysen inn i åpningen.
- ▶ Sørg for at den er i riktig posisjon.

7.3.4 Skift ut det aktive kullfilteret

I resirkuleringsdrift benytter systemet aktivt kullfilter i tillegg.

Kullfilteret binder lukten som oppstår under matlagingen. Kullfilteret er montert ved sokkelmotoren eller i kanalsystemet. Når et aktivt kullfilter har fullført levetiden sin, vises filterserviceindikatoren, og filteret må skiftes ut. Etter filterskiftet må filterets levetid tilbakestilles.

- ▶ Skift ut det aktive kullfilteret når filterserviceindikatoren vises.
 - I bruksanvisningen for det aktive kullfilteret finner du levetiden og en beskrivelse av hvordan du skifter filter.
- ▶ Tilbakestill filterserviceindikatoren (Filterlevetid og filterserviceindikator).

i Aktive kullfiltre får du tak i hos en autorisert forhandler eller i BORA Shop på hjemmesiden vår <http://www.mybora.com>.

7.4 Rengjøre platetopper

7.4.1 Rengjøre glasskeramikk

- ▶ Forsikre deg om at platetoppen er slått av.
- ▶ Vent til alle kokesonene er kalde.
- ▶ Fjern alle grove forurensninger og matrester fra platetoppen med en skraper til glasskeramiske overflater.
- ▶ Påfør rengjøringsmiddel på den kalde platetoppen.
- ▶ Gni rengjøringsmiddelet ut med kjøkkenpapir eller en ren klut.
- ▶ Tørk av platetoppen med en fuktig klut.
- ▶ Tørk platetoppen med en ren, tørr klut.

Når platetoppen er varm:

- ▶ Så lenge kokesonen er varm kan du fjerne smeltede rester av plast, aluminiumsfolie, sukker eller sukkerholdige matrester som sitter fast. Bruk en skraper til glasskeramiske overflater for å unngå at det brenner seg fast.

Kraftige forurensninger

- ▶ Fjern kraftige forurensninger og flekker (kalkflekker, perlemorlignende glinsende flekker) med rengjøringsmidler mens platetoppen fremdeles er varm.
- ▶ Løsne matrester med en våt klut.
- ▶ Fjern smussrester med en skraper til glasskeramiske overflater.
- ▶ Korn, smuler og lignende som faller ned på platetoppen under vanlig kjøkkenarbeid må fjernes umiddelbart for å unngå at overflaten ripes opp.

Fargeforandringer og glinsende partier er ikke skader på platetoppen. Funksjonen til platetoppen og glasskeramikens stabilitet påvirkes ikke av dette.

Fargeforandringer på platetoppen oppstår ved at rester ikke fjernes og brenner seg fast.

Glinsende partier oppstår ved slitasje på grunn av grytebunnen, særlig ved bruk av kokekar med aluminiumsbunn eller grunnet uegnede rengjøringsmidler. Disse er det vanskelig å fjerne.

- i** For gassplatetoppen oppstår det ofte små fargeavvik og uregelmessigheter fordi vi bruker emaljebelagte støpedeler. I tillegg kan det oppstå små overfladiske rustflekker som man enkelt kan fjerne med en fuktig klut. Dette er normalt og tyder ikke på nedsatt kvalitet.

7.4.2 Rengjøring av Tepan-grill i rustfritt stål

Fargeforandringer og mindre riper er ikke skader på platetoppen. Funksjonen til platetoppen og stabiliteten til grillflaten av rustfritt stål påvirkes ikke av dette. Fargeforandringer på platetoppen oppstår ved at rester ikke fjernes og brenner seg fast.

- i** Bruk grillskraperen kun på grillflaten, siden andre overflater kan ta skade.
- i** Ved bruk av stekespaden og kjøkkensvampen kan det oppstå overflateforandringer.
- i** Ikke ha rengjøringsmiddel på flater som grenser til platetoppen og benkeplaten.
- i** Bruk alltid rengjøringsfunksjonen til rengjøring av Tepan-grill i rustfritt stål.
- i** Rengjør flater i rustfritt stål kun i sliperetningen.

Lette forurensninger

- ▶ Forsikre deg om at platetoppen er slått av.
- ▶ Vent til grillflaten i rustfritt stål er tilstrekkelig avkjølt.
- ▶ Fjern lette forurensninger med en fuktig klut og oppvaskmiddel.
- ▶ For å forhindre vann- eller kalkflekker (gulaktig misfarging) må du bruke en myk klut for å tørke av overflaten som ble rengjort med vann.

Vanlige forurensninger

- ▶ Sørg for at rengjøringsfunksjonen er aktivert for begge grillsonene.

- ▶ Vent til grillsoneneindikatorene ikke lenger blinker (= optimal rengjøringstemperatur på 70 °C).
- ▶ Ha nå rent, kaldt vann på grillflaten.
- ▶ La vannet virke i ca. 15 minutter.
- ▶ Fjern grovt smuss og matrester med en Tepan-skraper.
- ▶ Fjern smussrestene og vannflekker med en ren klut.
- ▶ Tørk platetoppen med en ren klut.

Kraftige forurensninger

- ▶ Sørg for at rengjøringsfunksjonen er aktivert for begge grillsonene.
- ▶ Vent til grillsoneneindikatorene ikke lenger blinker (= optimal rengjøringstemperatur på 70 °C).
- ▶ Løs opp en dråpe håndoppvaskmiddel i en ekstra skål med varmt vann (ca. 200 ml).
- ▶ Ha væsken på grillflaten.
- ▶ La væsken virke i ca. 5 – 8 minutter.
- ▶ Løsne fastbrente grillrester fra grillflaten med en plastbørste.
- ▶ Fjern smusset og vannet helt med en ren klut.
- ▶ Ha 50 ml vann og en dråpe håndoppvaskmiddel på grillflaten.
- ▶ Rengjør hele grillflaten med den grove siden av den nye kjøkkensvampen og kun i sliperetningen. Benytt Tepan-skraperen til dette.
- ▶ Fjern smusset og restene helt med en ren klut.
- ▶ Ha rent, kaldt vann på grillflaten.
- ▶ Fjern smussrestene og vannflekker med en ren klut.
- ▶ Tørk platetoppen med en ren klut.

7.4.3 Rengjøre komponenter for gassplatetopp

- i** Overflaten til grytestativet blir noe mattere med tiden. Dette er normalt og ikke et tegn på nedsatt materialkvalitet.

Rengjøring av grytestativene

- ▶ Ta av grytestativet.
- Grytestativene kan kun rengjøres for hånd.

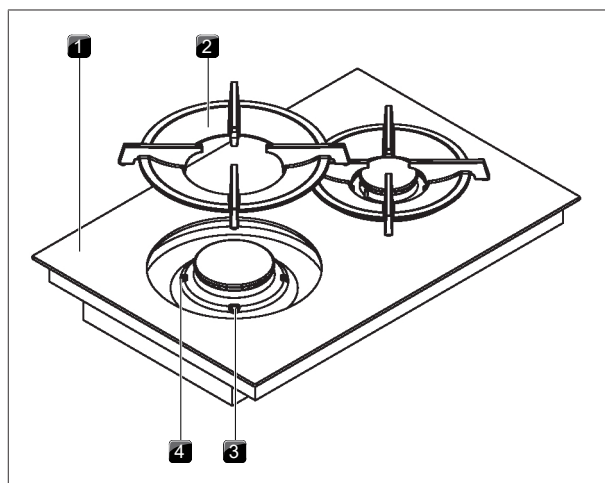


Fig. 7.4 Gassbrenner oppbygning

- [1] Gassplatetopp
- [2] Grytestativ
- [3] Gassbrenner
- [4] Posisjoneringshjelp

- i** Grytestativet er ikke egnet for bruk i oppvaskmaskin.

Rengjøring for hånd

- ▶ Bruk fettløsende rengjøringsmidler.
- ▶ Skyll av grytestativet med varmt vann.
- ▶ Rengjør grytestativet med en myk børste.
- ▶ Skyll godt av grytestativet etter rengjøringen.
- ▶ Tørk godt av grytestativet med en ren klut.
- Ved særlig hardnakket eller fastbrent smuss kan grytestativet legges i varmt vann med oppvaskmiddel i kort tid. Kalkflekker kan fjernes med eddik som er utblandet i vann.

Rengjøring av gassbrennerdelene

- Ikke start rengjøringen før gassbrenneren er avkjølt til normal temperatur etter bruk.
- Knapperingene er ikke egnet for oppvaskmaskin. Rengjør brennerdelene utelukkende for hånd.
- Rengjøringen må bare utføres med vanlig varmt oppvaskvann og et vanlig oppvaskmiddel med en myk svamp eller en vanlig vaskeklut.
- Aldri klor eller skrap av matrester.
- ▶ Ta av grytestativet.
- ▶ Ta av apparatusbunnen til luftføringshuset.
- ▶ Ta brennerhodet av fra gassutløpet
- ▶ Rengjør brennerdelene.
- ▶ Rengjør alle flammeåpninger for smuss med børste som ikke er av metall.
- ▶ Tørk av brennerdeler som ikke kan tas av, med en fuktig klut.
- ▶ Tørk forsiktig av tennelektroden og termoelementet med en godt oppvridd klut.
- Tennelektroden må ikke bli våt, ellers kommer det ikke noen tenningsgnist.
- ▶ Tørk til slutt alt med en ren klut.
- Flammeåpninger, brennerhoder og brennerdeksler må være helt tørre før de settes sammen igjen.
- ▶ Sett brennerkomponentene sammen igjen.
- ▶ Plasser brennerhodet riktig på gassutløpet.
- ▶ Pass på at sikkerhetstermoelementet og den elektriske tennanordningen er plassert i riktig åpning.
- ▶ Legg brennerdekselet rett og jevnt på brennerhodet.
- Hvis brennerdelene er lagt på feil, kan ikke den elektriske tenningen fungere.
- ▶ Legg grytestativet nøyaktig og rett på gassbrenneren.
- ▶ Ta gassbrenneren i bruk.

- [1] Brennerdeksel
- [2] Brennerhode
- [3] Brennerhode
- [4] Sikkerhetstermoelement
- [5] Brennerhus
- [6] Gassbrennerdyse

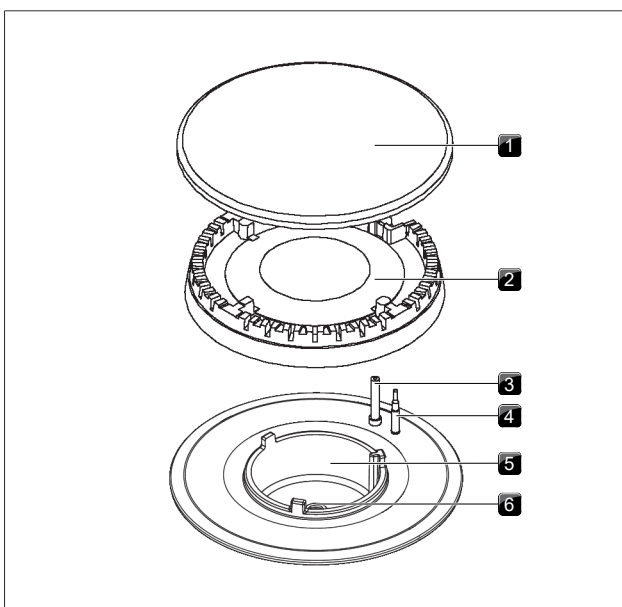


Fig. 7.5 Gassbrenner oppbygning

8 Utbedring av feil




► Ta hensyn til alle sikkerhetsinstruksjoner og varsler (se "2 Sikkerhet").

8.1 System for utbedring av feil

Betjeningssituasjon	Årsak	Utbedring
Apparatet kan ikke slås på.	Sikringen/automatsikringen i leilighets- eller husinstallasjonen er defekt.	Skift sikring. Slå på automatsikringen igjen.
	Sikring/automatsikring utløses flere ganger.	BORA Ta kontakt med serviceteamet.
	Strømforsyningen er brutt.	Få en faglært elektriker til å kontrollere strømtilførselen.
Apparatet slår seg av automatisk eller går over i standby-modus	Betjeningsfeltet er tilsmusset	Rengjør betjeningsfeltet
	Kontinuerlig betjening av power-knappen (> 7 s)	Tørk av power-knappen umiddelbart etter rengjøring (< 7 s)
	Feilsignal i løpet av eller etter rengjøring (utløst power-knapp på grunn av rengjøringsmidler som fordamper)	Benytt rengjøringsperre Rengjøring med tørr klut
Power-knapp blinker	Gjenstand på betjeningsfeltet	Fjern gjenstanden på betjeningsfeltet
	Betjeningsfeltet er tilsmusset	Rengjør betjeningsfeltet
Feilkode Conf	Ikke fullført basiskonfigurasjon	Fullfør basiskonfigurasjonen
Feilkode DISP, EdISP	Gjenstand på betjeningsfeltet	Fjern gjenstanden på betjeningsfeltet
	Betjeningsfeltet er tilsmusset	Rengjør betjeningsfeltet
	Kontinuerlig betjening av et berøringsområde	Opphev kontinuerlig betjening
Synlige fargeforskjeller fra enhet til enhet	Ekstremt kraftige lyskilder som er rettet direkte mot apparatene	Unngå fokusert belysning (spotter, lyskastere) og sørg for at belysningen er jevn og effektiv

Tab. 8.1 Utbedre feil

8.2 Utbedre feil avtrekk

Betjeningssituasjon	Årsak	Utbedring
Luktdannelse ved drift av det nye avtrekket	Dette er normalt for apparater som kommer rett fra fabrikken	Lukten forsvinner etter noen timer i drift
Avtrekkets ytelse er redusert	Fettfilteret i rustfritt stål er kraftig forurenset	Rengjør fettfilteret i rustfritt stål eller skift det ut
	Kullfilteret er sterkt tilsmusset (kun ved resirkuleringsdrift)	Skift ut det aktive kullfilteret
	Det befinner seg en gjenstand i luftføringsapparatet (f.eks. en klut)	Fjern gjenstanden
	Motoren er defekt eller en kanalforbindelse har løsnet	Ta kontakt med BORA Service Team
ingen avtrekkseffekt, rødt avtrekkssymbol  + EFA _n	Avtrekket fungerer ikke eller er blokkert	Ta kontakt med BORA service team (systemet kan tas i drift, men uten avtrekksfunksjon)
ingen avtrekkseffekt, rødt avtrekkssymbol  + FA _n	Ved et system med 2 motorer er 1 motor ute av drift, blokkert eller ikke korrekt tilkoblet	Ta kontakt med BORA service team (systemet kan tas i drift, men med redusert avtrekksfunksjon)
Feilkode 387	Feilkonfigurasjon motor	Start motorkonfigurasjon
ved innstilling av effektnivået til avtrekket hopper det umiddelbart tilbake til 0, indikatoren til avtrekkssymbolet  lyser rødt	Det er ikke koblet til noe avtrekk	Koble til avtrekket
	Avtrekket er blokkert	Ta kontakt med BORA Service Team
	Motoren har ikke strømtilførsel	Kontroller tilkoblingen til motoren
Feilkoder E0B1, E0PE _n	Home-In ikke tilgjengelig	Åpne vinduet og berør avtrekksknappen kort
Feilkoder F1 LE, EF1 LE	Levetiden til resirkuleringsfilteret er utløpt	sett inn nytt filter (kun ved resirkulering) og tilbakestill filterets levetid.

Tab. 8.2 Utbedre feil

8.3 Utbedre feil platetopper

Betjeningssituasjon	Årsak	Utbedring
Platetoppen vises, men begge kokesoneindikatorerne viser en feil E og multifunksjonsindikatoren viser en feilkode (f.eks. E547)	Kommunikasjonsfeil	Bekreft feilen eller start systemet på nytt.
	Platetoppen har ikke strømtilførsel	Kontroller sikringen eller få en faglært elektriker til å kontrollere strømuttaket
Platetoppen vises ikke	Generatoren/elektronikken defekt	Ta kontakt med BORA Service Team
	Platetoppen blir ikke registrert	Kontroller om kommunikasjonsledningen er riktig tilkoblet
Feilkode EHERL	Overoppheting	Fjern varme gjenstander fra området rundt betjeningsfeltet
		Slå av systemet og la det avkjøle seg
		Rengjør luftåpningene på undersiden av apparatet (kun på Tepan-grillen i rustfritt stål)
Platetoppene er uten effekt selv om et effektnivå er innstilt, og indikatorerne viser dEr0	Demo-modus er aktivert	Ta kontakt med din BORA forhandler eller BORA service team

Tab. 8.3 Utbedre feil

8.4 Utbedring av feil, gassplattetopp

Betjeningssituasjon	Årsak	Utbedring
Ved første gangs bruk eller etter utskiftning av gassflasken:		
Brenneren antennes ikke ved første gangs bruk eller etter lengre driftspauser	Det er luft i gassledningen	Gjenta tenningsprosessen eventuelt flere ganger (kort berøring på ønsket kokesone og innstilling av effektnivå).
Gassplattetoppen viser ingen reaksjon (ingen kalibrering av motorene og ingen tenning)	Kommunikasjonsfeil mellom betjeningsenheten og platetoppen (f.eks. ved strøbrudd).	Gjennomfør en tilbakestilling (Menypunkt for gasskonfigurasjonen)
Gassbrenneren tennes ikke elektrisk.	Sikringen eller automatsikringen i leilighets- eller husinstallasjonen er defekt eller ble utløst.	Skift sikring. Slå på sikringsautomaten igjen. Ta eventuelt kontakt med en faglært elektriker.
	Sikringen eller automatsikringen går flere ganger.	Ta kontakt med BORA service team.
	Strømforsyningen er brutt.	Få en elektriker til å kontrollere strømforsyningen
	Gassbrenneren er fuktig.	Tørk gassbrennerdelene (Rengjøring og stell).
	Gassbrennerhodene og/eller gassbrennerdekslene er ikke plassert riktig.	Plasser gassbrennerdelene riktig.
	Den elektriske tenningen og/eller termoelementet er tilsmusset	Fjern forurensninger.
	Forurensninger i gassbrennerhodet	Rengjør brennerdelene.
	Tenningen utføres ikke automatisk.	Gjenta tenningsprosessen via berøringsflaten til betjeningsknotten.
Du bekrefter gasslukket.	En lekkasje i gassforsyningsledningen	Slå av gasstilførselen og slukk umiddelbart all åpen ild. Ta kontakt med gassinstallatøren. Sørg for at alle forbindelsene er tette (se Monteringsanvisning).
Ved vanlig drift:		
Gassflammen slukkes etter tenning. Gassflammen slukkes i drift. Flammebildet til gassflammen endrer seg.	Gassbrennerkomponentene (brennerhoder og/eller brennerdeksler) er ikke plassert riktig.	Plasser gassbrennerdelene riktig.
	Forurensninger i gassutløpsåpningene på gassbrennerhodet.	Rengjør gassbrennerdelene (Rengjøring og stell).
Alle feilkoder E... (unntatt E066)	Feil i prosessen til programvaren	Vent i 5 sekunder før du kort berører den blinkende feilindikatoren E (oppdater feil)
		Koble apparatet fra strømmen i minst 1 min og start det opp igjen.
		Ta kontakt med BORA service team.

Betjeningssituasjon	Årsak	Utbedring
Alle feilkoder E066	Gasstilførselen er avbrutt og/eller ingen flammeregistrering. Gassflasken er tom.	Vent i 5 sekunder før du kort berører den blinkende feilindikatoren E (oppdater feil)
		Gjenta tenningsprosessen (gassledningen krever en viss tid for å fylles etter installasjonen).
		Kontroller gasstilkoblingen eller den faste tilkoblingen.
		Ta kontakt med BORA service team.

Tab. 8.4 Utbedre feil

8.5 Fremgangsmåte ved feil

- ▶ Kvitter feilen med en kort berøring på betjeningsknotten.
- ▶ Etter at du har utbedret en feil, bør du forsøke på nytt for å kontrollere om feilen er borte.
- ▶ Prøv å starte systemet på nytt.
- ▶ En siste utvei er å koble fra strømtilførselen en liten stund.
- ▶ Kontakt BORA Service Team ved feil som ikke er oppført her eller hvis de oppstår oftere og angi det viste feilnummeret og apparattypen.

9 Garanti, teknisk service, reservedeler, tilbehør

► Ta hensyn til alle sikkerhetsinstruksjoner og varsler (se "2 Sikkerhet").

9.1 Produsentgaranti fra BORA

BORA gir 2 års produsentgaranti på produktene sine til slutt kunder. Denne garantien får slutt kundene i tillegg til de lovfestede garantikravene overfor selgeren av våre produkter.

Produsentgarantien gjelder for de oppførte BORA produktene som er kjøpt fra autoriserte BORA forhandlere eller fra BORA opplærte selgere og innenfor den europeiske union (ekskludert oversjøiske territorier) i Sveits, Liechtenstein, Ukraina, Russland, Norge, Serbia, Israel, Storbritannia, Island, India, Australia og New Zealand, med unntak av BORA produkter betegnet som universal- eller tilbehørsartikkel:

- Platetopper
- Avtrekkssystemer
- Motor

Med overlevering av BORA produktet til sluttkunden, starter produsentgarantien og er gyldig i 2 år. Hvis du registrerer deg på www.mybora.com kan produsentgarantien forlenges til 3 år. Produsentgarantien forutsetter en profesjonell montering (i henhold til spesifikasjonene i den aktuelle BORA ventilasjonshåndboken og bruksanvisningen) av BORA produktene av en autorisert BORA forhandler. Sluttkunden skal følge bruksanvisningen og merknadene i denne ved bruk av produktet.

Hvis produsentgarantien brukes, må mangelen vises direkte hos BORA og kvittering for kjøpet må fremvises. Alternativt kan kunden bevise kjøpet gjennom registrering på www.mybora.com.

BORA garanterer at alle BORA -produkter er fri for material- og produksjonsfeil. Feilen må allerede ha eksistert på tidspunktet for overlevering av produktet til kunden. Ved fremsettelse av et garantikrav, vil løpetiden ikke avbrytes og starte ikke på nytt. BORA utbedrer feil på BORA -produkter enten ved reparasjon eller erstatning etter egen vurdering. Samtlige kostnader for utbedring av feil som faller under produsentgarantien, bæres av BORA.

Produsentgarantien fra BORA omfatter uttrykkelig ikke:

- BORA produkter som ikke ble kjøpt hos en autorisert BORA forhandler eller selgere som har fått opplæring av BORA
- Skader grunnet manglende overholdelse av bruksanvisningen (gjelder også rengjøring og stell av produktet). Dette går under ikke forskriftsmessig bruk.
- Skader grunnet normal bruk (slitasje) er for eksempel bruksspor på plattetoppen
- Skader grunnet ekstern påvirkning (som transportskader, inntrengning av kondensvann, elementære skader som lynnedslag)
- Skader fra reparasjon eller reparasjonsforsøk som ikke er utført av BORA eller personer autorisert av BORA .
- Skader på glasskeramikken
- Skader på grunn av elektriske spenningssvingninger
- Følgeskader eller erstatningskrav som går ut over selve mangelen
- Skader på plastdeler

Lovfestede krav, særlig lovfestede krav ved feil og mangler eller produktansvar, blir ikke innskrenket av denne garantien og kan brukes uten omkostninger.

Hvis en feil eller mangel ikke omfattes av produsentgarantien, kan kunden få hjelp av BORA teknisk service.

Eventuelle kostnader i forbindelse med dette blir ikke dekket av BORA .

Det er tysk rett som gjelder for disse garantibetingelsene.

Du når oss:

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

• Telefon:

Mandag til torsdag fra 08:00 – 18:00 og fredag fra 08:00 – 17:00

• e-post: info@bora.com

9.1.1 Garantiforlengelse

Hvis du registrerer deg på www.bora.com/registration kan du forlenge garantien.

9.2 Service

BORA service:

se baksiden av bruks- og monteringsanvisningen



► Ved feil som du ikke kan ordne selv, må du ta kontakt med din BORA -forhandler eller BORA Service Team.

BORA Service Team trenger typebetegnelsen og serienummeret på apparatet (FD-nummer).

Begge disse opplysningene finner du på typeskiltet på nest siste side av anvisningen og under apparatet.

9.3 Reservedeler

► Bruk bare originale reservedeler ved reparasjoner.

► Reparasjoner må kun utføres av BORA Service Team.

i Reservedeler får du fra din BORA-forhandler og fra BORAs serviceside på www.bora.com/service eller via de oppgitte servicenumrene.

9.4 Tilbehør

Spesielt tilbehør CKA2:

- Classic innløpsdyse CKAED
- Classic innløpsdyse All Black CKAEDAB
- Classic fettfilterenhet inkl. fettfilter-opsamlingsbeholder CKAFFE

Spesielt tilbehør for resirkuleringsystemer:

- Fleksibel luftrenserboks ULBF
- Aktivt kullfiltersett ULB3AS for ULB3X

Spesielt tilbehør for glasskeramiske platetopper:

- Skraper til glasskeramiske overflater UGS

Spesialtilbehør for induksjonstopper med rektangulære soner

- Grillpanne KWGPFI

Spesielt tilbehør for wok-platetopper:

- Induksjons-wok HIW1

Spesielt tilbehør for Tepan:

- Pro Tepan-skraper PTTS1

Spesielt tilbehør for gasstopper:

- Gassdysesett naturgass G25/25 mbar PKGDS2525
- Gassdysesett naturgass G20/13 mbar PKGDS2013
- Gassdysesett naturgass G20/20 mbar PKGDS2020
- Gassdysesett naturgass G25/20 mbar PKGDS2520
- Gassdysesett naturgass G20/25 mbar PKGDS2025
- Gassdysesett flytende gass G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- Gassdysesett flytende gass G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- Brennersett PKGBS
- Lite grytestativ PKGTK
- Stort grytestativ PKGTG

10 Typeskilt

i På denne siden finner du nøyaktige typebetegnelser for apparatene som er montert hos deg. Det er ikke nødvendigvis festet typeskilt på alle flatene.

► Fest de medfølgende typeskiltene på de påfølgende flatene etter når monteringen er avsluttet.

Typeskilt
Avtrekk 1
(klistres på)

Typeskilt
Platetopp venstre
(klistres på)

Typeskilt
Platetopp høyre
(klistres på)

Typeskilt
Avtrekk 2
(klistres på)

Typeskilt
Platetopp venstre
(klistres på)

Typeskilt
Platetopp høyre
(klistres på)

11 Energidatablad

11.1 Energidatablad CKA2

Produktinformasjon iht. delegert direktiv (EU) nr. 65/2014, samt direktiv (EU) nr. 66/2014.

Produsent	BORA		
Modell-ID	CKA2		
	Symbol	Verdi	Enhet
Strømforbruk			
Årlig strømforbruk	AEC_{hood}	28,0	kWh/a
Energiklasse	-	A+	-
Energieffektivitetsindeks	EEl_{hood}	37,0	-
Transportvolum			
Fluiddynamisk effektivitet	FDE_{hood}	36,3	-
Klasse for fluiddynamisk effektivitet	-	A	-
Minimal luftstrøm i normal drift	-	239	m ³ /h
Maksimal luftstrøm i normal drift	-	559	m ³ /h
Maksimal luftstrøm i drift på høyeste nivå eller hurtignivå (power-trinn)	Q_{max}	591	m ³ /h
Målt luftvolumstrøm ved beste punkt	Q_{BEP}	282,3	m ³ /h
Målt trykk ved beste punkt	P_{BEP}	508	Pa
Målt elektrisk inngangseffekt ved beste punkt	W_{BEP}	109,7	W
Tidsforlengelsesfaktor	f	0,7	-
Belysning			
Belysningseffektivitet	LE_{hood}	*	lx/W
Belysningseffektivitetsklasse	-	*	-
Nominell effekt for belysningssystemet	W_L	*	W
Gjennomsnittlig lysstyrke for belysningssystemet på platetoppen	E_{middle}	*	lx
Fettutskilling			
Fettutskillingsgrad	GFE_{hood}	97,7	%
Klasse for fettutskillingsgraden	-	A	-
Lydnivå			
A-vurdert luftstøyemisjon ved laveste tilgjengelige hastighet i normal drift	-	45	dB(A) re_1pW
A-vurdert luftstøyemisjon ved høyeste tilgjengelige hastighet i normal drift	-	65	dB(A) re_1pW
A-vurdert luftstøyemisjon ved drift på høyeste nivå eller hurtignivå (power-trinn)	-	66	dB(A) re_1pW
Lydtrykknivå ved laveste tilgjengelige hastighet i normal drift**	-	32	LpA i dB re 20 µPa
Lydtrykknivå ved høyeste tilgjengelige hastighet i normal drift**	-	52	LpA i dB re 20 µPa
Lydtrykknivå ved høyeste nivå eller hurtignivå (power-trinn)**	-	53	LpA i dB re 20 µPa
Strømforbruk			
Strømforbruk i Av-tilstand	P_o	0,25	W
Strømforbruk i standby-modus	P_s	*	W

Tab. 11.1 Energimerking

* Ikke relevant for dette produktet.

** Frivillig opplysning

Lydtrykknivået ble målt i 1 m avstand (avstandsavhengig støynivågodkjenning) på grunnlag av lydeffektnivået iht. EN 60704-2-13.

11.2 Energidatablad CKFI

Produktinformasjon iht. delegert direktiv (EU) nr. 65/2014, samt direktiv (EU) nr. 66/2014.

Produsent		BORA	
Modell-ID		CKFI	
Type kokeplate		Glasskeramisk platetopp	
	Symbol		Enhet
Varmeteknologi	-	Induksjonskokesone	-
Antall kokesoner	-	2	-
Kokesone foran	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kokesone foran	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kokesone foran	EC _{electric cooking}	196,7	Wh/kg
Kokesone foran	EC _{electric cooking}	177,1	Wh/kg
Kokesone brokoble	EC _{electric cooking}	204,7	Wh/kg
Strømforbruk kokeplate per kg	EC _{electric hob}	192,8	Wh/kg

Tab. 11.2 Energidatablad CKFI

11.3 Energidatablad CKI

Produktinformasjon iht. delegert direktiv (EU) nr. 65/2014, samt direktiv (EU) nr. 66/2014.

Produsent		BORA	
Modell-ID		CKI	
Type kokeplate		Glasskeramisk platetopp	
	Symbol	Verdi	Enhet
Varmeteknologi	-	Induksjonskokesone	-
Antall kokesoner	-	2	-
Kokesone foran	Ø	23,0	cm
Kokesone bak	Ø	16,5	cm
Kokesone foran	EC _{electric cooking}	162,3	Wh/kg
Kokesone bak	EC _{electric cooking}	168,5	Wh/kg
Strømforbruk kokeplate per kg	EC _{electric hob}	165,4	Wh/kg

Tab. 11.3 Energidatablad CKI

11.4 Energidatablad CKCH

Produktinformasjon iht. delegert direktiv (EU) nr. 65/2014, samt direktiv (EU) nr. 66/2014.

Produsent		BORA	
Modell-ID		CKCH	
Type kokeplate		Glasskeramisk platetopp	
	Symbol	Verdi	Enhet
Varmeteknologi	-	Varmestråling kokesoner	-
Antall kokesoner	-	2	-
Kokesone foran	Ø	21,5	cm
Kokesone bak	Ø	18,0	cm
Kokesone foran	EC _{electric cooking}	172,3	Wh/kg
Kokesone bak	EC _{electric cooking}	178,7	Wh/kg
Strømforbruk kokeplate per kg	EC _{electric hob}	175,5	Wh/kg

Tab. 11.4 Energidatablad CKCH

11.5 Energidatablad CKCB

Produktinformasjon iht. delegert direktiv (EU) nr. 65/2014, samt direktiv (EU) nr. 66/2014.

Produsent		BORA	
Modell-ID		CKCB	
Type kokeplate		Glasskeramisk platetopp	
	Symbol	Verdi	Enhet
Varmeteknologi	-	Varmestråling kokesoner	-
Antall kokesoner	-	2	-
Kokesone foran	∅	18,0	cm
Kokesone bak	∅	18,0	cm
Kokesone foran	EC _{electric cooking}	174,8	Wh/kg
Kokesone bak	EC _{electric cooking}	176,0	Wh/kg
Strømforkbruk kokeplate per kg	EC _{electric hob}	175,4	Wh/kg

Tab. 11.5 Energidatablad CKCB

11.6 Energidatablad CKG

Produktinformasjon iht. delegert direktiv (EU) nr. 65/2014, samt direktiv (EU) nr. 66/2014.

Produsent		BORA	
Modell-ID		CKG	
	Symbol	Verdi	Enhet
Antall gassbrenner	-	2	-
Energieffektivitet per gassbrenner foran	EE _{gas burner}	63,3	-
Energieffektivitet per gassbrenner bak	EE _{gas burner}	61,3	-
Energieffektivitet gass kokeplate	EE _{gas hob}	62,3	-

Tab. 11.6 Energidatablad CKG

Bruksanvisning:

Original

Oversettelse

Produsent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Videre distribusjon eller kopiering av dette dokumentet samt bruk og deling av innholdet er ikke tillatt uten uttrykkelig tillatelse. Denne bruks- og monteringsanvisningen er utviklet med største nøyaktighet. Likevel kan det være at tekniske endringer som ble gjort i etterkant, ennå ikke er lagt til, eller at slikt innhold ennå ikke er blitt endret. Vi ber om forståelse for dette. Ta kontakt med BORA service team for å få en oppdatert versjon. Med forbehold om trykkfeil og andre feil.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Med enerett.

D	A	INT	AU NZ
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	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	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	BORA APAC Pty Ltd 100 Victoria Road Drummoyne NSW 2047 Australia T +61 2 9719 2350 F +61 2 8076 3514 info@boraapac.com.au bora-australia.com.au

