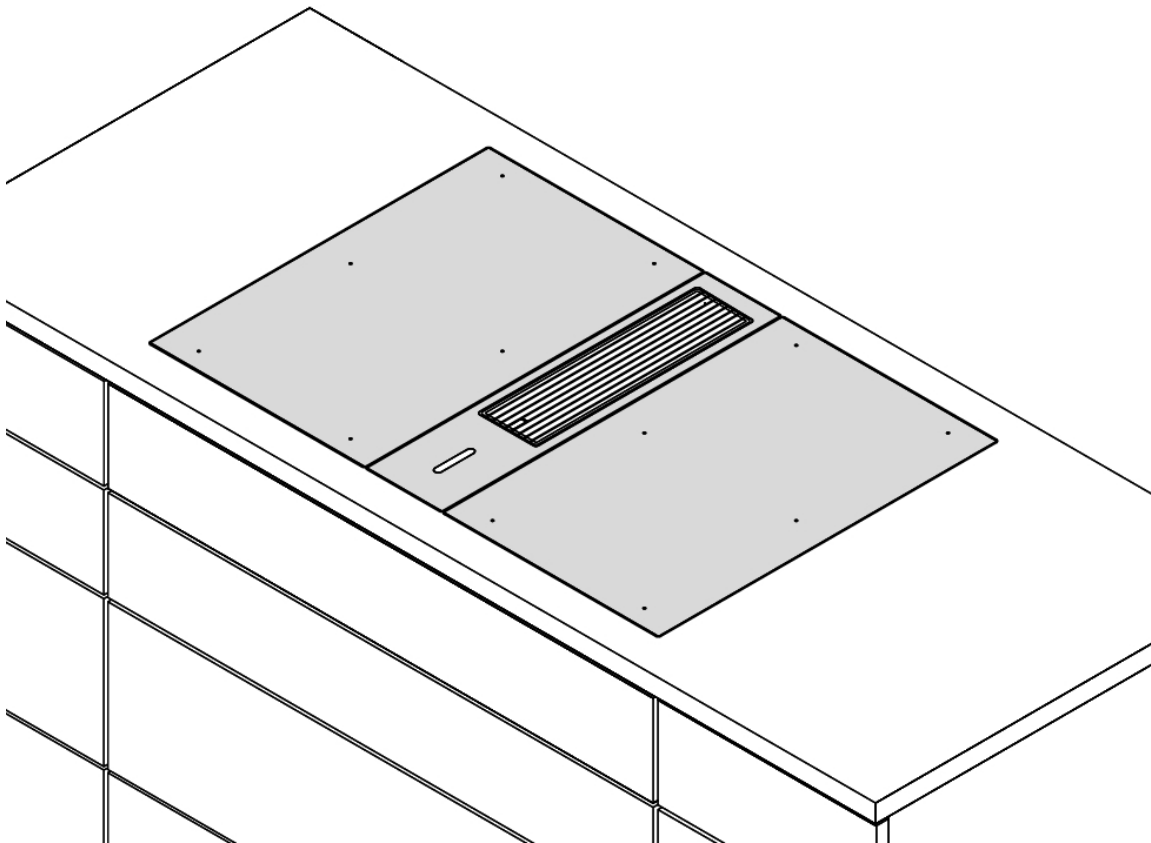


SV Bruksanvisning Classic 2.0



000111-10006

Innehållsförteckning

1	Allmänt	4
1.1	Bruks- och monteringsanvisningens giltighet	4
1.2	Garanti	4
1.3	Produktkonformitet	4
1.4	Dataskydd	4
1.5	Framställning av information	4
1.5.1	Säkerhets- och varningsanvisningar	4
1.5.2	Bilder	4
2	Säkerhet	5
2.1	Ändamålsenlig användning	5
2.2	Personer med begränsade förmågor	5
2.3	Allmänna säkerhetsanvisningar	5
2.4	Säkerhetsanvisningar användning	6
2.4.1	Säkerhetsanvisningar användning ångsug	7
2.4.2	Säkerhetsanvisningar användning spishällar	8
2.5	Säkerhetsanvisningar för rengöring och skötsel	9
2.5.1	Säkerhetsanvisningar för ångsugars rengöring och skötsel	9
2.5.2	Säkerhetsanvisningar för spishällars rengöring och skötsel	10
2.6	Säkerhetsanvisningar reparation, service och reservdelar	10
3	Apparatbeskrivning	11
3.1	Ångsug	11
3.1.1	Typbeskrivning	11
3.1.2	Uppbyggnad	11
3.1.3	Funktionsprincip	11
3.1.4	Kännetecken och funktionsöversikt	11
3.1.5	USB-gränssnitt	11
3.1.6	Gränssnitt för externa apparater	12
3.2	Systembeskrivning	12
3.2.1	Kontrollpanel och användningsprincip	12
3.2.2	Symboler	13
3.2.3	7-segment-display	13
3.2.4	Färgkoncept	13
3.2.5	Lyskraftkoncept	14
3.2.6	Ljudkoncept	14
3.2.7	Filterservice-indikering	14
3.3	Spishällar	14
3.3.1	Typbeskrivning	14
3.3.2	Uppbyggnad	14
3.3.3	Funktionsprincip induktionshällar	18
3.3.4	Funktionsprincip Hyper- och HiLight-spishällar	18
3.3.5	Funktionsprincip glaskeramisk gasspishäll	19
3.3.6	Funktionsprincip Tepan-grill i rostfritt stål	20
3.3.7	Funktionsöversikt	20
3.4	Säkerhetsanordningar	20
3.4.1	Säkerhetsavstängning	20
3.4.2	Restvärmeindikering	21
3.4.3	Överhettningsskydd	21
3.4.4	Barnsäkring	21
4	Funktion och användning	22
4.1	Allmänna och specifika användningshänvisningar	22
4.1.1	Speciella användaranvisningar för Tepan-grillen i rostfritt stål	22
4.1.2	Speciella användaranvisningar för gasspishällan	22
4.2	Touchmanövrering	23
4.3	Användning av systemet	23
4.3.1	Användningsprincip	23
4.3.2	Sätta på	23

4.3.3	Stänga av	24
4.3.4	Manöverspär	24
4.3.5	Rengöringsspär	24
4.3.6	Barnsäkring	24
4.3.7	Timer	24
4.4	Använda ångsugen	25
4.4.1	Ställa in motorns effektnivå	25
4.4.2	Motorpovernivå	25
4.4.3	Utsugningsautomatik	25
4.4.4	Stänga av motorn	25
4.4.5	Fördröjd avstängning	25
4.5	Användning av spishällar	25
4.5.1	Kokzonsurval	25
4.5.2	Ställa in effektnivån för en kokzon	26
4.5.3	Stänga av kokzonen	26
4.5.4	Automatisk värmefunktion	26
4.5.5	Povernivå	27
4.5.6	Två-krets-inkoppling på spishällarna CKCH och CKCB	27
4.5.7	Bryggningsfunktion	27
4.5.8	Varmhållningsfunktion	28
4.5.9	Rengöringsfunktion på Tepan-grill i rostfritt stål	28
4.5.10	Kokzonestimer	28
4.5.11	Pausfunktion	29
4.5.12	Kokkärlsidentifiering	29
5	Kundmeny	30
5.1	Menyöversikt	30
5.2	Hantering av meny	30
5.3	Grundkonfiguration	30
5.4	Standardmeny	31
5.4.1	Menypunkt 1: Signalernas ljudstyrka	31
5.4.2	Menypunkt 2: Barnsäkring	31
5.4.3	Menypunkt 3: Automatisk styrning av ångsugen	31
5.4.4	Menypunkt 4: Tiden för rengöringssparren	32
5.4.5	Menypunkt 5: Tiden för den fördröjda avstängningen	32
5.4.6	Menypunkt 6: Mjukvaruversion	32
5.4.7	Menypunkt 7: Hårdvaruversion	32
5.4.8	Menypunkt 8: Uppdatering av systemets mjukvara	33
5.4.9	Menypunkt 9: Export av data	33
5.4.10	Menypunkt A: Luftcirkulationsfiltrets brukstid	34
5.4.11	Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid	34
5.4.12	Menypunkt H: Air Ångsugssystemets konfiguration	35
5.4.13	Menypunkt J: Ftyp Välja filtertyp	35
5.4.14	Menypunkt L: Fan Motorkonfiguration	35
6	Utvidgad meny	37
6.1	Använda utvidgad meny	37
6.1.1	Nödvändig inloggningskod	37
6.1.2	Öppna utvidgad meny	37
6.1.3	Avsluta utvidgad meny	37
6.2	Menypunkterna i den utvidgade meny	37
6.2.1	Menypunkt D: Demonstrationsläge	37
6.2.2	Menypunkt E: Test av display och knappar	38
6.2.3	Menypunkt F: Reset till fabriksinställningar	38
6.3	Gaskonfiguration	38
6.3.1	Menypunkt P: PGU	38
6.3.2	Menypunkt S: GAS	39
6.3.3	Menypunkt T: GAS	39
7	Rengöring och skötsel	40
7.1	Rengöringsmedel	40
7.1.1	Rengöringsmedel för glaskeramiska spishällar	40
7.1.2	Rengöringsmedel för Tepan-grillen i rostfritt stål	40
7.2	Skötsel av apparater	40

7.3	Ångsugens rengöring	40
7.3.1	Avmontering av komponenterna	40
7.3.2	Rengöring av komponenter	41
7.3.3	Montering av komponenterna	41
7.3.4	Byta ut aktivkolfiltret	41
7.4	Rengöra spishällar	41
7.4.1	Rengöra glaskeramiken	41
7.4.2	Rengöring av grillzonen på Tepan-grillen i rostfritt stål	42
7.4.3	Rengöring av komponenterna vid gasspishäll	42
8	Felavhjälpning	44
8.1	Felavhjälpning system	44
8.2	Felavhjälpning på ångsugen	44
8.3	Felavhjälpning på spishällar	45
8.4	Felavhjälpning gasspishäll	45
8.5	Tillvägagångssätt vid fel	46
9	Garanti, teknisk support, reservdelar och tillbehör	47
9.1	BORA:s tillverkargaranti	47
9.1.1	Förlängning av garantin	47
9.2	Service	47
9.3	Reservdelar	47
9.4	Tillbehör	47
10	Typskyltar	49
11	Energidatablad	50
11.1	Energidatablad CKA2	50
11.2	Energidatablad CKFI	51
11.3	Energidatablad CKI	51
11.4	Energidatablad CKCH	51
11.5	Energidatablad CKCB	52
11.6	Energidatablad CKG	52

1 Allmänt

Denna anvisning innehåller viktig information som ska förhindra att du skadar dig eller att apparaten. Läs igenom denna anvisning noga innan installation eller första idrifttagning av apparaten.

Med denna anvisning gäller även andra underlag. Det är viktigt att alla underlag som medföljer leveransen beaktas.

Montering och installation får endast ske av utbildad fackpersonal under iakttagande av nationellt gällande lagar, föreskrifter och normer. Arbetena får endast genomföras av kvalificerade personer, som känner till och efterföljer de lokala energiförsörjningsföretagets tilläggsföreskrifter.

Alla säkerhets- och varningsanvisningar samt instruktionerna i medlevererade underlag måste beaktas.

1.1 Bruks- och monteringsanvisningens giltighet

i Denna anvisning beskriver systemet BORA Classic 2.0 med mjukvaran 03.00.

Anvisningen gäller för olika varianter av apparater. Därför kan det hända, att vissa funktioner som beskrivs inte finns på din apparat. En del detaljer på bilderna kan avvika från en och annan apparatvariant, bilderna ska ses som principbeskrivningar.

1.2 Garanti

. BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd och BORA Lüftungstechnik GmbH - i det följande kallad BORA ansvarar inte för skador som orsakats av att dokumenten som ingår i leveransen har åsidosatts resp. inte beaktats!

Dessutom ansvarar BORA inte för skador som uppstår genom en osaklig montering och att säkerhets- och varningsanvisningar har ignorerats!

1.3 Produktkonformitet

Direktiv

Dessa apparater motsvarar följande EU/EG-direktiv:

- 2014/30/EU EMK-direktivet
- 2014/35/EU lågspänningsdirektivet
- 2009/125/EG ekodesigndirektivet
- 2011/65/EU RoHS-direktivet

Förordningar

Gasapparater motsvarar följande EU-direktiv:

- (EU) 2016/426 om anordningen för förbränning av gasformiga bränslen

1.4 Dataskydd

Din ångsug lagrar under drifttiden pseudonymiserat data som t.ex. de menyinställningar du valt, drifttimmar för de olika tekniska enheterna och antalet valda funktioner. Dessutom dokumenterar din ångsug fel i kombination med antal drifttimmar. Data kan bara avläsas manuellt på din ångsug. Därmed är det upp till dig att avgöra detta. Vid service möjliggör denna lagrade information en snabb felsökning och felavhjälpning.

1.5 Framställning av information

För att du ska kunna arbeta snabbt och säkert med hjälp av anvisningarna, används enhetliga formateringar, numreringar, symboler, säkerhetsanvisningar, begrepp och förkortningar. Den artikel som beskrivs i denna bruksanvisning betecknas även som apparat i det följande.

Instruktionerna märks med en pil:

- ▶ Genomför alltid alla hanteringsinstruktioner i den ordningsföljd som anges.



Uppräkningar märks med ett uppräkningsstecken i form av en punkt i början av raden:

- Uppräkning 1
- Uppräkning 2

i Om det är något särskilt som du måste iaktta, så uppmärksammas du på det.

1.5.1 Säkerhets- och varningsanvisningar

Säkerhets- och varningsanvisningarna i denna anvisning utmärks med symboler och signalord. Säkerhets- och varningsanvisningar ser ut som följer:

⚠ FARA		
Farans art och källa		
Följder om anvisningarna inte beaktas		
▶ Åtgärder för att undvika fara		
Därvid gäller:		
	• Varningstecken visar på en ökad risk för personskador.	
	• Signalordet visar på farans omfattning.	
Varningstecken	Signalord	Hot
	Fara	Indikerar en omedelbar farlig situation, vilken leder till döden eller allvarliga personskador om den inte beaktas.
	Varning	Indikerar en eventuellt farlig situation, vilken kan leda till döden eller allvarliga personskador om den inte beaktas.
	Se upp	Indikerar en eventuellt farlig situation, vilken kan leda till döden eller allvarliga personskador om den inte beaktas.
	Hänvisning	Indikerar en eventuellt farlig situation, vilken kan leda till saksador om den inte beaktas.

Tab. 1.1 Varningstecknens och signalordens betydelse

1.5.2 Bilder

Alla mått är angivna i millimeter.

2 Säkerhet

Apparaten motsvarar föreskrivna säkerhetsbestämmelser. Användaren ansvarar för att apparaten används på ett säkert sätt, att den rengörs och hålls i gott skick. En felaktig användning kan leda till person- och saksador.

2.1 Ändamålsenlig användning

Apparaten är enbart till för att användas vid matlagning i privata hushåll.

Denna apparat är inte lämplig för:

- att användas utomhus
- att värma upp lokaler
- att kyla, ventiler eller avfukta lokaler
- att användas i mobila lokaler som lastbilar, fartyg eller flygplan
- att användas med en extern timer eller en separat fjärrkontroll (med undantag för nödavstängning av ångsugen)
- att användas i höjder över 2000 m (över havsnivå)
- att användas i ofullständigt skick

Annan användning eller användning utöver vad som här beskrivits, gäller som ej ändamålsenlig.

- i** BORA står inte för skador som orsakats genom felaktig montering, olämplig eller felaktig användning.

Varje felaktig användning är förbjuden!

2.2 Personer med begränsade förmågor

Barn

Apparaten kan användas av barn från 8 års ålder om de är under uppsikt eller har fått instruktioner om hur de på ett säkert sätt kan använda apparaten och har förstått farorna med den. Barn får inte leka med apparaten.

- ▶ Använd barnsäkringen, så att barnen inte kan sätta på apparaterna eller ändra inställningarna på dem.
- ▶ Håll ett öga på barn som uppehåller sig i närheten av apparaten.
- ▶ Förvara inga sådana föremål som kan intressera barn i utrymmena över eller bakom apparaten. Barnen kan annars lockas till att klättra på apparaten.

- i** Rengörings- och skötselarbeten får inte genomföras av barn, såvida de inte övervakas av någon hela tiden.

Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga

Apparaten kan användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter eller avsaknad av erfarenhet och/eller kunskap såvida de är under uppsikt eller undervisas i hur apparaten används på ett säkert sätt och de därigenom har förstått riskerna. Användningen kan inskränkas genom barnsäkringen.

FARA

Risk för brännskador p.g.a. heta kokkärl och heta maträtter

Handtag som sticker ut över arbetsytan lockar att ta tag i dem.

- ▶ Håll barnen borta från heta spisar, såvida de inte ständigt övervakas.
- ▶ Vrid inga kokkärls- eller stekjärnshandtag så de sticker ut över arbetsytan.
- ▶ Förhindra att heta grytor eller stekpannor kan dras ner.
- ▶ Använd vid behov lämpliga skyddsgaller eller lock över spishällen.
- ▶ Använd bara skyddsgaller och lock som apparatens tillverkare har godkänt, annars föreligger olycksrisk.
- ▶ När du ska välja ett lämpligt skyddsgaller för spishällar, kontakta din fackhandel eller BORA serviceteam.

2.3 Allmänna säkerhetsanvisningar

FARA

Förpackningsdelar kan utgöra fara för kvävning

Förpackningsdelar (t.ex. folier, frigolit) kan vara livsfarliga för barn.

- ▶ Förvara förpackningsdelar oåtkomligt för barn.
- ▶ Avfallshandtera förpackningen korrekt och omgående.

FARA

Skadade ytor utgör fara för elstötar och personskador.

Genom sprickor, repor eller brott på apparatens ovanyta (t.ex. skadat glas) i synnerhet vid manöverområdet, kan elektroniken under friläggas eller skadas. Det kan leda till elektriska stötar. Dessutom kan en skadad ovanyta orsaka personskador.

- ▶ Rör inte vid den skadade ovanytan.
- ▶ Stäng genast av apparaten om brott, sprickor eller repor har uppstått.
- ▶ Skilj apparaten med hjälp av LS-brytare, säkringar, brytare, automatsäkringar eller reläer säkert från elnätet.
- ▶ Kontakta BORA Service.

⚠ VARNING**Risk för personskador resp. skador genom felaktiga komponenter eller egenmäktiga ändringar**

Felaktiga komponenter kan leda till personskador eller till att apparaten skadas. Ändringar, på- och ombyggnad av apparaten kan påverka säkerheten.

- ▶ Använd endast originalkomponenter.
- ▶ Gör inga ändringar, på- eller ombyggnadsarbeten på apparaten.

⚠ VARNING**Risk för personskador genom mekaniska skador på apparaten**

Mekaniska skador (t.ex. brott, deformation, lös limförbindning, ...) på apparaten, samt på ledningar och tillbehörskomponenter kan leda till personskador.

- ▶ Ta apparaten ur bruk.
- ▶ Försök inte att själv reparera eller byta ut skadade komponenter.
- ▶ Kontakta BORA Service.

SE UPP**Risk för personskador genom apparatkomponenter som faller ner**

Apparatkomponenter som faller ner kan orsaka personskador.

- ▶ Placera de avtagna apparatkomponenterna säkert vid sidan av apparaten.
- ▶ Säkerställ att inga avtagna apparatkomponenter kan falla ner.

SE UPP**Risk för personskador genom överbelastning**

Vid transport och montering av apparaten kan du skada leder och rygg vid felaktig hantering.

- ▶ Vid behov bör apparaten transporteras och monteras av två personer.
- ▶ Använd eventuellt lämpliga hjälpmedel för att undvika personskador.

SE UPP**Skador p.g.a. osakkunnig användning**

Apparatens ytor får inte användas som arbets- eller förvaringsyta. Apparaterna kan skadas (särskilt av hårda och spetsiga föremål).

- ▶ Använd inte apparaterna som arbetsbänk eller förvaringsyta.
- ▶ Håll hårda och spetsiga föremål borta från apparatens ytor.

HÄNVISNING**Störningar och fel**

Vid störningar eller felaktig användning utges felmeddelanden.

- ▶ Vid störningar och fel ber vi dig beakta anvisningarna i kapitel Felavhjälpning.
- ▶ Stäng av apparaten vid störningar eller fel som inte finns beskrivna och kontakta BORA Service.

HÄNVISNING**Skador på apparaten p.g.a. husdjur**

Husdjur kan skada apparaten eller sig själva.

- ▶ Låt inte husdjur komma i närheten av apparaten.

2.4 Säkerhetsanvisningar användning

⚠ FARA**Brandfara p.g.a. överhettade oljor och fetter**

Olja och fett kan hettas upp fort och ta fyr.

- ▶ Lämna aldrig apparaten utan uppsyn vid arbeten med olja och fett.
- ▶ Släck aldrig olje- eller fettbränder med vatten.
- ▶ Stäng av apparaten.
- ▶ Kväv branden exempelvis med ett kastrullock eller brandtäckte.

⚠ VARNING**Risk för brännskador genom apparater som blir heta**

Vissa apparater och deras berörbara delar blir heta när de är i drift. När de har stängts av behöver de svalna. Den heta ytan kan orsaka svåra brännskador om du kommer i beröring med den.

- ▶ Rör inte några heta apparater.
- ▶ Observera restvärmeindikatorn.

⚠ VARNING**Risk för brännskada vid elavbrott**

Vid eller efter ett elavbrott kan en apparat som dessförinnan varit påslagen fortfarande vara het.

- ▶ Rör inte vid apparaten så länge den fortfarande är het.
- ▶ Håll barn borta från heta apparater.

⚠ VARNING**Risk för brännskador och brand genom heta föremål**

Apparaten och dess delar som du kan komma i beröring med är heta när den är på och även under tiden den svalnar. Föremål som har kontakt med heta apparatdelar blir mycket snabbt heta och kan orsaka svåra brännskador (det gäller framför allt föremål i metall, exempelvis knivar, gafflar, skedar, lock eller apparatkomponenter), eller fatta eld.

- ▶ Låt inga föremål ligga på apparaten.
- ▶ Använd lämpliga hjälpmedel (grytlappar, grytvantar).
- ▶ Lita inte på induktionshällarnas kokkärlsidentifiering utan stäng av apparaten efter varje användning.

SE UPP**Risk för skador p.g.a. heta kokkärl**

Heta kokkärl kan skada vissa av apparatens komponenter.

- ▶ Placera inga heta kokkärl vid kontrollpanelen eller spishällens indikator.
- ▶ Håll heta kokkärl borta från inströmningsmunstycket.

HÄNVISNING**Skador på apparaten**

En felaktig användning kan orsaka skador på apparaten.

- ▶ Se till att kokkärls botten och apparatens yta är rena och torra.
- ▶ Lyft alltid på kokkärl (dra aldrig), för att undvika repor och nötningar på apparatens yta.
- ▶ Använd inte apparaten som förvaringsyta.
- ▶ Stäng alltid av apparaten efter användningen.

2.4.1 Säkerhetsanvisningar användning ångsug**⚠ FARA****Livsfara genom rökförgiftning**

Ångsugen i utsugsdrift drar ut luft ur det rum den befinner sig i samt i angränsande rum. Utan tillräcklig tilluft uppstår ett undertryck. Om du samtidigt använder en rumsluftberoende eldstad kan då giftiga gaser sugas in i rummen från den öppna spisen eller utsugningsschaktet.

- ▶ Se till att det alltid finns tillräckligt med tilluft.
- ▶ Använd bara tillåtna och testade kopplingsenheter (t.ex. fönsterkontaktbrytare, undertrycksvakter) och låt auktoriserad fackpersonal (auktoriserad skorstensfejare) godkänna dem.

⚠ VARNING**Brandrisk genom flambering**

Så länge ångsugen är i drift, suger den upp köksfett. Genom flamberingen kan köksfettet fatta eld.

- ▶ Rengör ångsugen regelbundet.
- ▶ Arbeta aldrig med öppen låga när ångsugen är i drift.

SE UPP**Skador p.g.a. att föremål eller papper sugits in**

Små och lätta föremål som exempelvis putstrasor av tyg eller papper, kan sugas in av ångsugen. Därigenom kan motorn skadas eller utsugseffekten påverkas.

- ▶ Förvara inga föremål eller papper på ångsugen.
- ▶ Använd ångsugen endast tillsammans med isatt fettfilter.

SE UPP**Skador p.g.a. fett- och smutsavlagringar**

Fett- och smutsavlagringar kan påverka ångsugens funktion.

- ▶ Använd aldrig ångsugen utan ett korrekt monterat fettfilter i rostfritt stål.

HÄNVISNING**Förhöjd luftfuktighet**

Vid varje kokprocess avges genom kokningen ytterligare fuktighet till rumsluften. Luftcirkulationen tar bara bort en liten del av fuktigheten i matoset.

- ▶ När luftcirkulationen är i drift, se till att det tillförs tillräckligt med frisk luft t.ex. genom ett öppet fönster.
- ▶ Säkerställ ett normalt och behagligt rumsklimat (45–60 % luftfuktighet) genom att t.ex. öppna naturliga luftningsöppningar eller sätt på rumsventilationen.

2.4.2 Säkerhetsanvisningar användning spishällar

FARA**Brandfara genom att spishällen lämnas utan uppsikt**

Olja och fett kan hettas upp fort och ta fyr.

- ▶ Hetta aldrig upp olja eller fett utan uppsikt.
- ▶ Släck aldrig olje- eller fettbränder med vatten.
- ▶ Stäng av spishällen.
- ▶ Kväv branden exempelvis med ett kastrullock eller brandtäcke.

FARA**Explosionsrisk p.g.a. antändbar vätska**

Antändbara vätskor i närheten av en spishäll kan explodera och orsaka svåra skador.

- ▶ Spreja inte med sprejburkar i närheten av apparaten så länge den är i drift.
- ▶ Förvara inga antändbara vätskor i närheten av en spishäll.

FARA**Risk för explosion och kvävning genom gas**

Utströmmande gas kan orsaka en explosion och svåra personskador eller kvävning.

- ▶ Konstateras gaslukt under driften, ska apparaten genast stängas av.
- ▶ Håll alla antändningskällor (öppna lågor, strålningsvärmare) på avstånd och rör inga ljusknappar eller kontakter till elektriska apparater.
- ▶ Dra inte ut stickkontakter ur uttag (risk för gnistbildning).
- ▶ Stäng gastillförseln och koppla från säkringen i husinstallationen.
- ▶ Tillför frisk luft (öppna dörrar och fönster).
- ▶ Informera utan dröjsmål kundtjänst eller gasinstallatör.

FARA**Brandrisk p.g.a. öppen låga**

En öppen låga kan antända brännbara föremål.

- ▶ Ställ in gaslågan på lägsta nivå när du helt kort tar av kokkärl eller pannor från spisen.
- ▶ Lämna aldrig spisen med öppen låga obevakad.
- ▶ Kväv en brand exempelvis med ett lock eller brandtäcke.
- ▶ Stäng gastillförseln och frånkoppla säkringen i husinstallationen.

VARNING**Risk för brännskada p.g.a. het ångsug vid användning av gasspishällar**

Ångsugen och dess beröringsbara delar (speciellt klaff, fettfilter av rostfritt stål och fettfilterkär) blir heta när en angränsande gasspishäll är påslagen. När gasspishällen har stängts av måste ångsugen först svalna. Den heta ytan kan orsaka svåra brännskador om du kommer i beröring med den.

- ▶ Rör inte vid den heta ångsugen.
- ▶ Håll barnen borta från den heta ångsugen, såvida de inte ständigt övervakas.

⚠ VARNING**Risk för brännskador genom heta vätskor**

Obevakad användning kan leda till överkokning och att heta vätskor strömmar ut.

- ▶ Övervaka alla kokprocesser.
- ▶ Undvik överkokning.
- ▶ Stäng alltid av apparaten efter användningen.

⚠ VARNING**Risk för brännskador p.g.a. het ånga**

Vätska mellan kokzon och kokkärlets botten kan leda till brännskador på huden när den förångas.

- ▶ Se till att kokzonen och kokkärlets botten alltid är torra.

HÄNVISNING**Skador p.g.a. socker- och salthaltiga maträtter**

Socker- och salthaltiga maträtter samt safter på den heta kokzonen kan skada den.

- ▶ Se till att inga socker- och salthaltiga maträtter samt safter hamnar på den heta kokzonen.
- ▶ Avlägsna genast socker- och salthaltiga maträtter samt safter från den heta kokzonen.

SE UPP**Elektromagnetisk strålning**

Påverkan på pacemaker, hörapparater och implantat av metall: Induktionshällar skapar ett högfrekvent, elektromagnetiskt fält inom kokzonernas områden. I kokzonernas omedelbara närhet kan pacemaker, hörapparater eller implantat av metall bli negativt påverkade eller störas i sin funktion.

- ▶ Vid tveksamhet, vänd dig till tillverkaren av din medicinska apparat eller till din läkare.

2.5 Säkerhetsanvisningar för rengöring och skötsel**HÄNVISNING****Skador på apparaten p.g.a. smuts**

Smuts kan leda till att apparaten blir skadad, funktionen försämras eller till att obehaglig lukt uppstår.

- ▶ Rengör apparaten regelbundet.
- ▶ Avlägsna genast smuts.
- ▶ Använd aldrig skrapande rengöringsmedel vid rengöringen för att undvika repor och nötningar på ytan.
- ▶ Se till att inget vatten kommer in i apparatens inre vid rengöringen. Använd bara en lagom fuktig trasa. Spruta aldrig vatten över apparaten. Vatten som kommer in i apparaten kan orsaka skador.
- ▶ Använd ingen ångrengörare för rengöringen. Ångan kan utlösa en kortslutning på spänningsförande delar och leda till saksador.
- ▶ Beakta alla anvisningar i kapitel "Rengöring och skötsel".

2.5.1 Säkerhetsanvisningar för ångsugars rengöring och skötsel**⚠ FARA****Brandrisk p.g.a. fettavlagringar**

Om fettfiltret rengörs oregelbundet eller alltför sällan, eller du har missat att byta filtret, kan brandrisken öka.

- ▶ Rengör och byt ut filtret i jämna intervaller.

HÄNVISNING**Skador på apparaten och funktionsstörning**

Komponenter kan skadas p.g.a. smutsiga ventilationsöppningar och funktionsstörningar kan bli följd.

- ▶ Håll alla ventilationsöppningar öppna och rena.

2.5.2 Säkerhetsanvisningar för spishällars rengöring och skötsel

VARNING

Risk för brännskador p.g.a. heta ytor

Risk för brännskador vid rengöring av heta spishällar.

- ▶ Rengör inte spishällarna förrän de har svalnat.
- ▶ Observera restvärmeindikatorn.

2.6 Säkerhetsanvisningar reparation, service och reservdelar

FARA

Risk för personskador vid reparationer

Vid osakkunnigt genomförda reparationer finns det risk för personskador.

- ▶ Reparations- och servicearbeten får bara genomföras av auktoriserad fackpersonal, som känner till och iakttar landets gällande bestämmelser och de lokala energiföretagens tilläggsbestämmelser.
- ▶ Bryt spänningen till apparaten.
- ▶ Arbeten på elektriska komponenter får bara genomföras av auktoriserad elfackpersonal.
- ▶ En skadad nätanslutningsledning måste ersättas med en passande nätanslutningsledning.

VARNING

Risk för personskador resp. sakskador om reparationer sker på ett icke fackmässigt sätt

Felaktiga komponenter kan leda till personskador eller till att apparaten skadas. Ändringar, på- och ombyggnader av apparaten kan påverka säkerheten.

- ▶ Använd bara originalreservdelar vid reparationer.
- ▶ Gör inga ändringar, på- eller ombyggnadsarbeten på apparaten.

SE UPP

Risk för personskador vid reparation av gasapparater

Vid osakkunnig demontering finns det risk för personskador.

- ▶ Arbeten på gasanslutningen får bara genomföras av auktoriserad fackpersonal, som känner till och iakttar landets gällande bestämmelser och de lokala energiföretagens tilläggsbestämmelser.

3 Apparatbeskrivning

► Iakttag alla säkerhets- och varningsanvisningar (se "2 Säkerhet").

3.1 Ångsug

i Ångsugen är den centrala komponenten och innehåller den kompletta elektroniken för hela systemet. Det är inte möjligt att driva systemet, eller enstaka komponenter, utan ångsug.

3.1.1 Typbeskrivning

Typ	Lång beskrivning
CKA2	Classic ångsug flexibelt system med separat styrenhet, kombinerbart med Classic spishällar och andra universal-komponenter
CKA2AB	Classic ångsug All Black flexibelt system med separat styrenhet, kombinerbart med Classic spishällar och andra universal-komponenter

Tab. 3.1 Typbeskrivning

3.1.2 Uppbyggnad

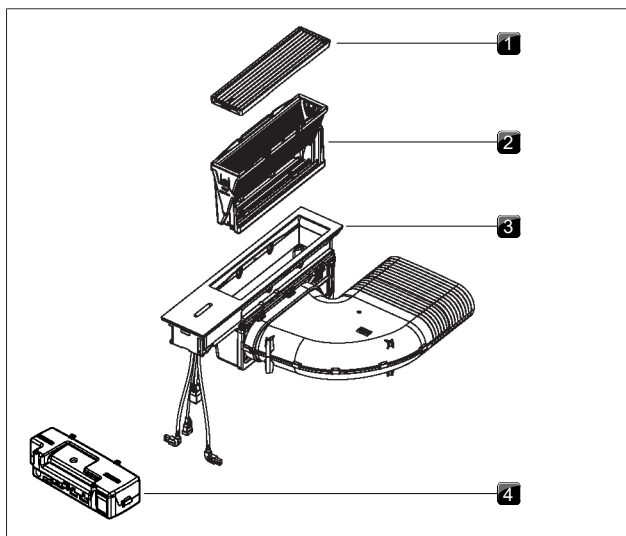


Bild 3.1 Classic ångsug

- [1] Inströmningsmunstycke
- [2] Fettfilterenhet
- [3] Ångsug
- [4] Styrenhet

3.1.3 Funktionsprincip

Beroende på vad du väljer att köpa drivs ångsugen antingen som utsugs- eller som luftcirkulationsvariant.



Utsug

Luften som sugits ut renas genom ett fettfilter och leds via ett kanalsystem ut i det fria. Frånluften får inte gå till:

- en i drift varande rök- eller avgaskamin
 - ett schakt som används för luftning av lokaler med eldstäder.
- Ska frånluften ledas till en rök- eller avgaskamin som inte är i drift, måste installationen kontrolleras och godkännas av ansvarig skorstenfejare.

i Om ångsugen används i ett utsugssystem blir utsugningseffekten automatiskt högre under de första 20 sekunderna (väggboxfunktion) när du väljer en låg effektnivå.



Luftcirkulation

Den utsugna luften renas via ett fettfilter och ett aktivkolfiltret och leds därefter tillbaka till lokalen.

För att binda lukterna i luftcirkulationsdrift, måste du använda ett luftfilter. Av hygieniska skäl och hälsoskäl måste aktivkolfiltret bytas ut i rekommenderade intervaller (Rengöring och skötsel).

i Vid luftcirkulation måste du sörja för en tillräcklig ventilation för att minska luftfuktigheten.

i Används ångsugen i ett luftcirkulationssystem, kommer drifttiden automatiskt att räknas av från luftcirkulationsfiltrets brukstid när du ställer in effektnivån. Den återstående brukstiden för filtret kan avläsas i menyn.

3.1.4 Kännetecken och funktionsöversikt

Kännetecken	CKA2 / CKA2AB
Automatisk motoridentifiering	✓
Elektronisk effekreglering	✓
Gränssnittkommunikation	✓
kompakt fettfilterenhet	✓
Funktioner	
Fördröjd avstängning	✓
Powernivå	✓
Utsugningsautomatik	✓
Filterservice-indikering (luftcirkulation)	✓
Säkerhetsanordningar	
Manöverspär	✓
Säkerhetsavstängning	✓
Aktiv felövervakning	✓

Tab. 3.2 Kännetecken och funktionsöversikt

3.1.5 USB-gränssnitt

i USB-gränssnittet är endast avsett för uppdateringar eller för att exportera data och försörjs bara med ström för dessa processer. Laddningsprocesser eller andra funktioner är inte möjliga.

Systemet har ett USB-gränssnitt. Detta gränssnitt är bara avsett för Mass-Storage-Devices (USB-minnen). Dessa USB-minnen måste vara formaterade med FAT32-filsystemet.

3.1.6 Gränssnitt för externa apparater

Det interna gränssnittet för styrenheten kan användas för utökade styrningsmöjligheter. Det har en Home-In och en Home-Out kontakt (se monteringsanvisning).

- Kontakten Home-In kan användas för signalingången från externa kopplingsenheter (t.ex. fönsterkontaktbrytare).
- Kontakten Home-Out kan användas för att styra externa enheter.

3.2 Systembeskrivning

► Använd alltid den senaste systemmjukvaran vid drift av systemet BORA Classic 2.0.

i Den senaste mjukvaran finns att hämta gratis på BORA:s hemsida (www.bora.com, produkter, BORA Classic 2.0, BORA Classic ångsug CKA2, CKA2AB dokument).

- Kontrollera vid behov vilken mjukvaruversion som är installerad (se "5.4.6 Menypunkt 6: Mjukvaruversion").
- Uppdatera vid behov systemets mjukvara (se "5.4.8 Menypunkt 8: Uppdatering av systemets mjukvara").

3.2.1 Kontrollpanel och användningsprincip

i Systemet hanteras via ångsugens kontrollpanel.

i Pro ångsug kan 1 eller 2 spishällar styras och hanteras.

i Användningsprincipen och funktionerna beskrivs närmare i kapitel Funktion och användning.

Ångsugen och spishällarna drivs via en central kontrollpanel. Kontrollpanelen är utrustad med elektroniska sensorknappar och indikeringsfält. Sensorknapparna reagerar på fingertryck (touch-områden).

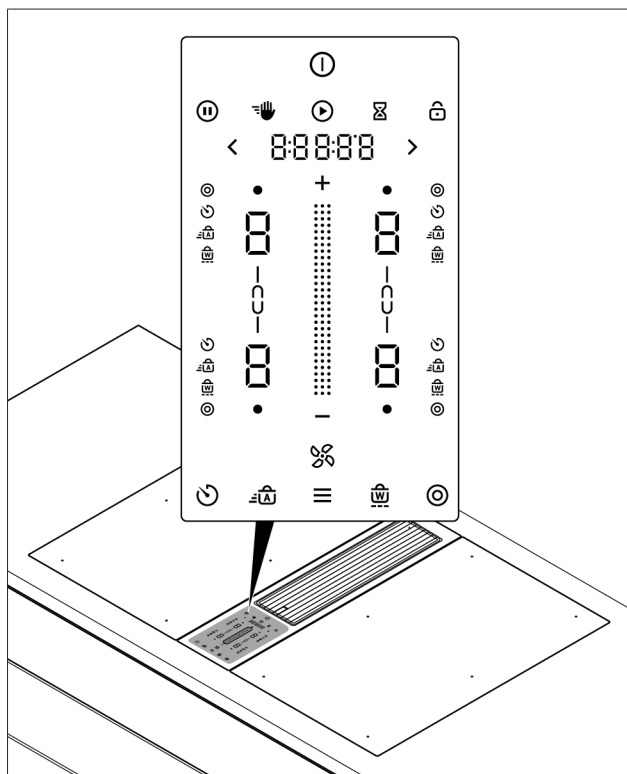


Bild 3.2 Central touch-/slider-panel

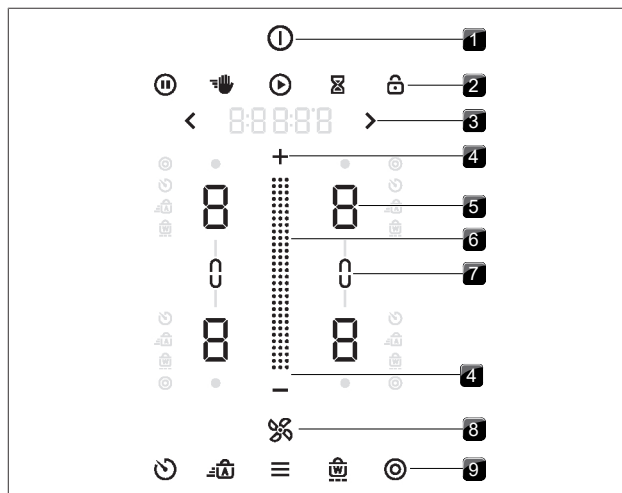


Bild 3.3 Touch-områden

- [1] Sätta på/stänga av
- [2] överordnade funktioner
- [3] Navigering
- [4] Inställningsområde effektnivåer Plus/Minus
- [5] Kokzonsurval (4x)
- [6] Touch-slider (inställningsområde effektnivåer)
- [7] Bryggningsfunktion (2x)
- [8] Motor
- [9] Extra kokfunktioner och meny

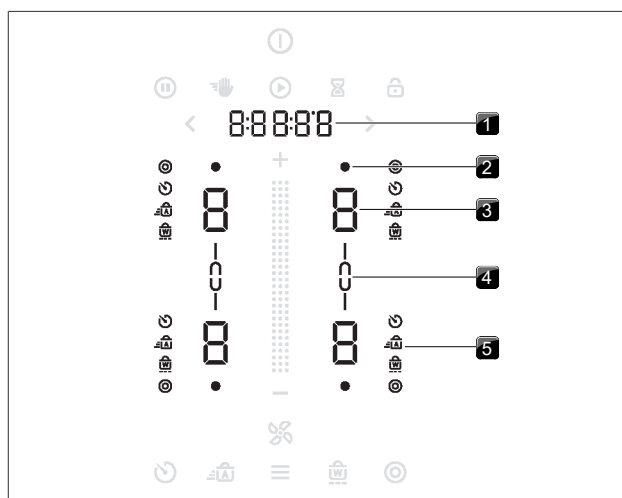


Bild 3.4 Display-områden

- [1] Multifunktionsdisplay
- [2] Indikering heta kokzoner resp. restvärmeindikering (4x)
- [3] Kokzonsindikering (4x)
- [4] Indikering bryggningsfunktion (2x)
- [5] Indikering för extra kokfunktioner (4x4)

3.2.2 Symboler

Allmänna symboler	Beteckning	Funktion/användning
	Powerknapp	Sätta på/stänga av
	Pausknapp	Aktivera/avaktivera pausfunktionen
	Rengöringsknapp	Aktivera/avaktivera rengöringsspärr
	Startknapp	Starta timern
	Timerknapp	Ställa in timern (äggklocka)
	Spärrknapp	Manöverspärr
	Slider	Inställning av värden
	Plusknapp	Öka värdet
	Minusknapp	Minska värdet
	Framåtknapp	Navigering åt höger
	Bakåtknapp	Navigering åt vänster
	Motorknapp	Aktivera/avaktivera utsugningsautomatiken, kvittera fördröjd avstängning
	Meny-knapp	Öppna menyn, stänga menyn

Tab. 3.3 Allmänna symboler (ikoner)

Kokzoner symboler	Beteckning	Funktion/användning
	Värmekretsknapp	2-krets-inkoppling
	Timerknapp	Ställa in kokzon-timer
	Uppkokningsknapp	Automatisk värmefunktion aktivera/avaktivera
	Varmhållningsknapp	Varmhållningsfunktion aktivera/avaktivera
	Bryggningsknapp	Bryggningsfunktion aktivera/avaktivera
	Bryggningsindikering	Bryggningsfunktionen är aktiv
	Hot-indikering	Kokzonen värms upp eller är fortfarande varm

Tab. 3.4 Kokzoner symboler (ikoner)

3.2.3 7-segment-display

Motorindikator	Betydelse
I-5	Effektnivåer
P	Powernivå
A	Utsugningsautomatik
Multifunktionsdisplay	Betydelse
t.ex. 190°	Temperaturindikering (bara på CKT)
00:00:00	Resterande tid på timer resp. äggklocka
t.ex. E123	Felkod
Kokzonindikering	Betydelse
I-9	Effektnivåer
P	Powernivå
-	Varmhållningsnivå 1
=	Varmhållningsnivå 2
≡	Varmhållningsnivå 3
□	Inaktiv
H	Restvärmeindikering (kokzonen är avstängd men fortfarande varm)
⌈	Rengöring (bara på Tepan-grill i rostfritt stål CKT)
E	Fel
Animationer	Betydelse
U U U	Kokkärlsidentifiering (bara på induktionsspishällar)
□ □ □	Rengöring (bara på Tepan-grill i rostfritt stål CKT)

Tab. 3.5 7-segment-displayens betydelse

3.2.4 Färgkoncept

i I princip visar kontrollpanelen alla motorinställningsområden i blått och alla kokzoninställningsområden i rött. För funktioner och meddelanden används andra färger.

Lista på alla färgade indikeringer:

Indikering	Motor (ångsug)	Färg
	Slider	Blå
	Plus / Minus	Blå
	Motorsymbol / utsugningsautomatik	Blå
Indikering	Kokzoner	Färg
	Slider	Röd
	Plus / Minus	Röd
	Kokzon het	Signalröd
Indikering	Funktioner	Färg
	Sätt på/stäng av-animation	Beige
	Ställa in timern	Beige
Indikering	Meddelanden	Färg
	Varningar	Orange
	Fel	Signalröd
	OK	Grön

Tab. 3.6 Färgad indikering

3.2.5 Lyskraftkoncept

Kontrollpanelen har 4 olika belysningsnivåer. (100%, 75%, 50% och 0%).

Principiellt anpassar systemet belysningsnivån till den aktuella situationen. Relevanta informationsenheter lyser mer medan de andra tonas ner. Funktioner som ej är disponibla släcks.

Lyskraft	Användning
100 %	Funktionen är aktiv och vald
75 %	Funktionen är aktiv men inte vald
50 %	Funktionen är inaktiv men valbar
0 %	Funktion ej tillgänglig

Tab. 3.7 Lyskraftkoncept

Exempel:

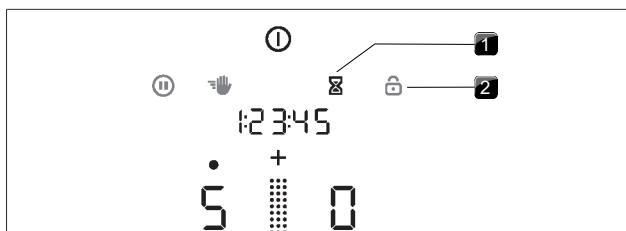


Bild 3.5 Kontrollpanelens lyskraftkoncept

- [1] Aktiv och vald funktion (lyser ljusst, 75%)
 [2] Inaktiv men tillgänglig funktion (mörkas ner, 50%)

3.2.6 Ljudkoncept

- Signalernas ljudstyrka kan ställas in i menyn (10 % till 100 %).
- Säkerhetsrelevanta signaler utges alltid med 100% ljudstyrka.
- Kokzonstimerns och timerns signaler utges alltid med 100% ljudstyrka.



Systemet skiljer principiellt mellan tre olika typer av signaler:

Signalton	Ändamål
En kort ton (0,25 sek)	Bekräftelse av ett val
Pipton-sekvens	Interaktion krävs
En lång ton (0,75 sek)	En funktion avslutas

Tab. 3.8 Ljudkoncept

3.2.7 Filterservice-indikering

Genom den i systemet konfigurerade filtertypen är luftcirkulationsfiltrets maximala brukstid definierad (filterbrukstid). Beroende på vilken filtertyp som har monterats, aktiveras filterservice-indikeringen efter 300 eller 600 drifttimmar.

- Lyser motorsymbolen  gult när du sätter på ångsugen och **FIL** visas i multifunktionsdisplayen, betyder det att filtret snart måste bytas ut.
- Om motorsymbolen  lyser signalrött när du sätter på ångsugen och felkoden **EFIL** visas i multifunktionsdisplayen, har filtrets brukstid uppnåtts och det måste bytas ut (se "7.3.4 Byta ut aktivkolfiltret").

- Överskrids aktivkolfiltrets brukstid kan systemets korrekta drift påverkas. Det går visserligen fortfarande att använda ångsugen, men garantianspråken blir då ogiltiga. Oberoende av filterservice-indikeringen måste fettfilterkomponenterna rengöras regelbundet.

3.3 Spishällar

- Spishällarna är de variabla komponenterna i systemet och kan bara användas tillsammans med ångsugen.

- Vilka apparater som helt konkret är inbyggda i ditt system framgår av näst sista sidan i bruksanvisningen (se "10 Typskyltar").

3.3.1 Typbeskrivning

Typ	Lång beskrivning
CKFI	Classic glaskeramisk spishäll med 2 kokzoner och flexinduktion
CKI	Classic glaskeramisk induktionshäll med 2 kokzoner
CKIW	Classic glaskeramisk wok-induktionshäll
CKCH	Classic Hyper-glaskeramisk spishäll med 2 kokzoner 1-krets/2-krets
CKCB	Classic HiLight-glaskeramisk spishäll med 2 kokzoner 1-krets/2-krets/stekzon
CKG	Classic glaskeramisk gashäll med 2 kokzoner
CKT	Classic Tepan-grill i rostfritt stål med 2 kokzoner

Tab. 3.9 Typbeskrivning

3.3.2 Uppbyggnad

Spishäll CKFI

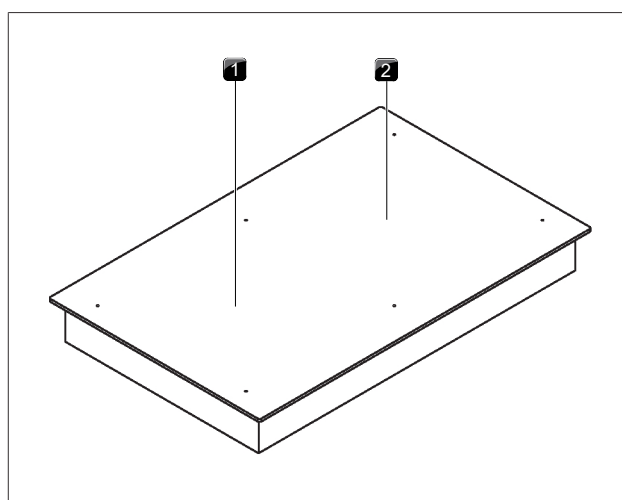


Bild 3.6 Classic spishäll CKFI

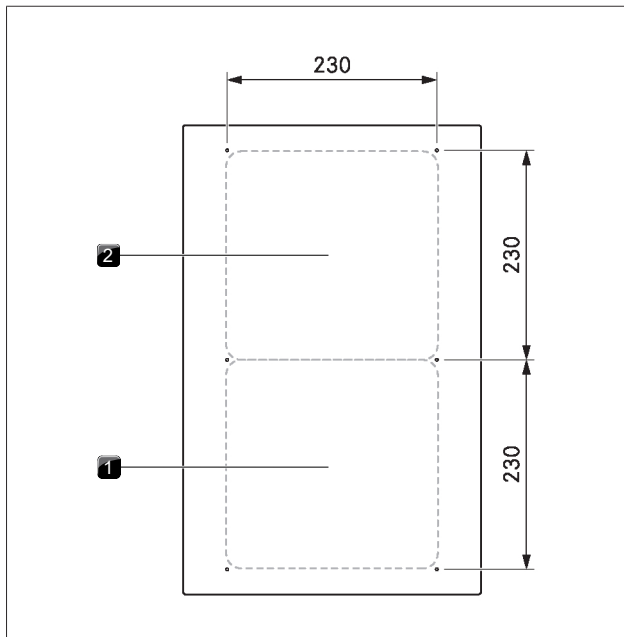


Bild 3.7 Kokzonernas storlek

- [1] Flexinduktionskokzon fram (zon 1)
- [2] Flexinduktionskokzon bak (zon 2)

Spishäll CKI

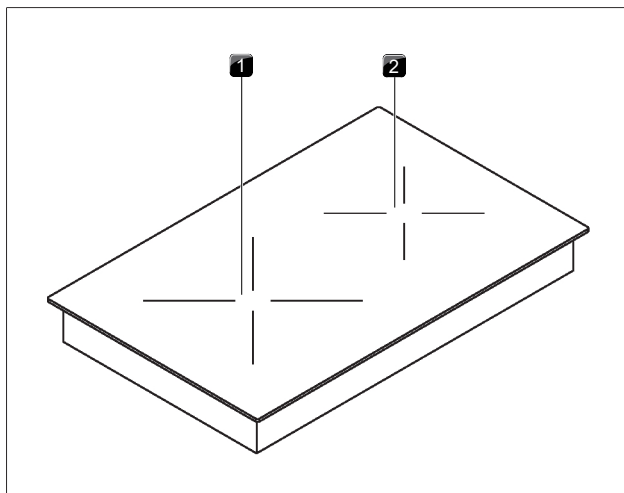


Bild 3.8 Classic spishäll CKI

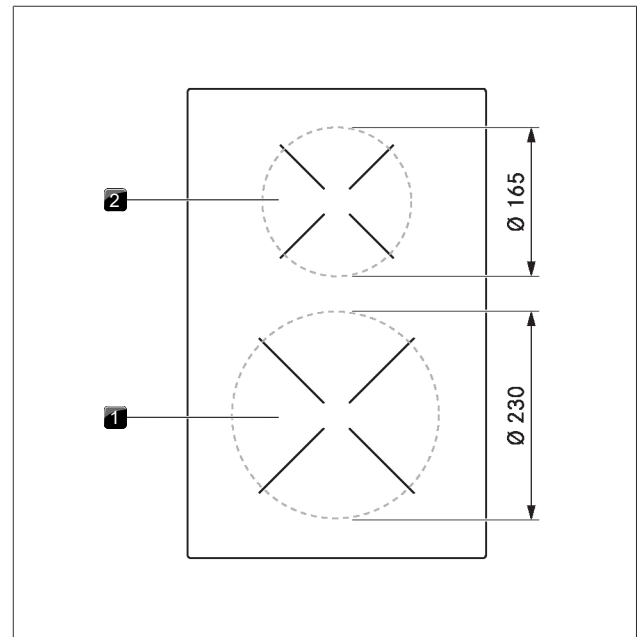


Bild 3.9 Kokzonernas storlek

- [1] Induktionskokzon fram (zon 1)
- [2] Induktionskokzon bak (zon 2)

Spishäll CKIW

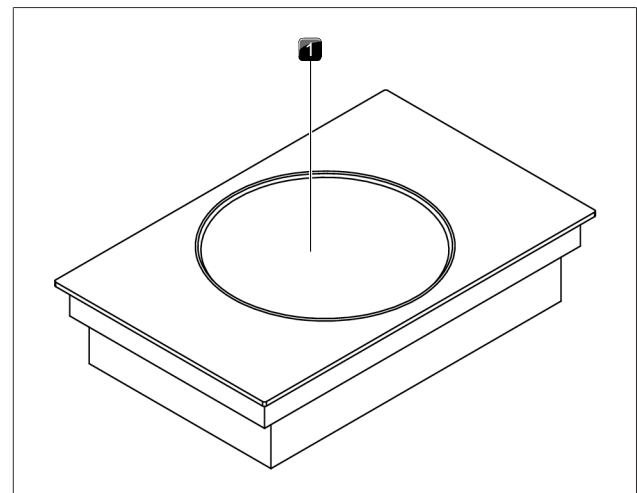


Bild 3.10 Classic spishäll CKIW

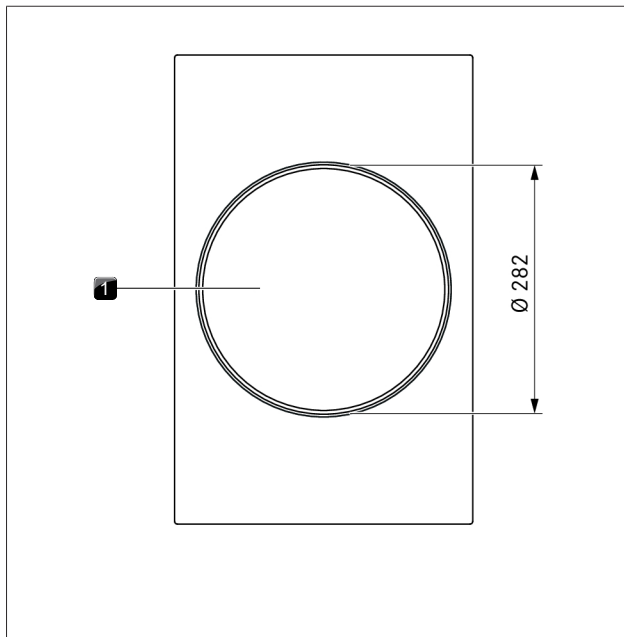


Bild 3.11 Kokzonens storlek

[1] Induktionswokhäll

Spishäll CKCH

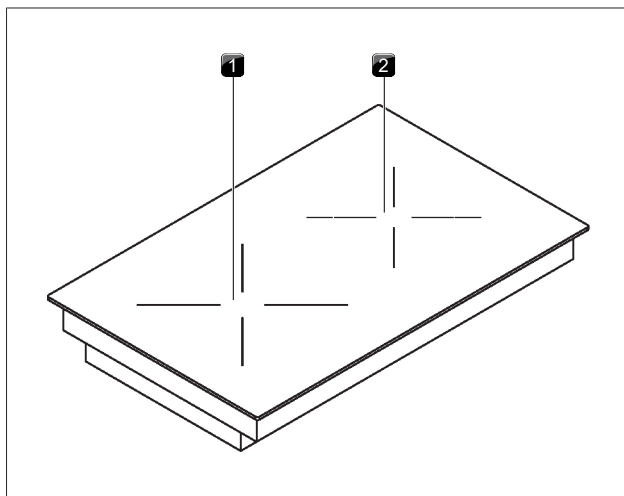


Bild 3.12 Classic spishäll CKCH

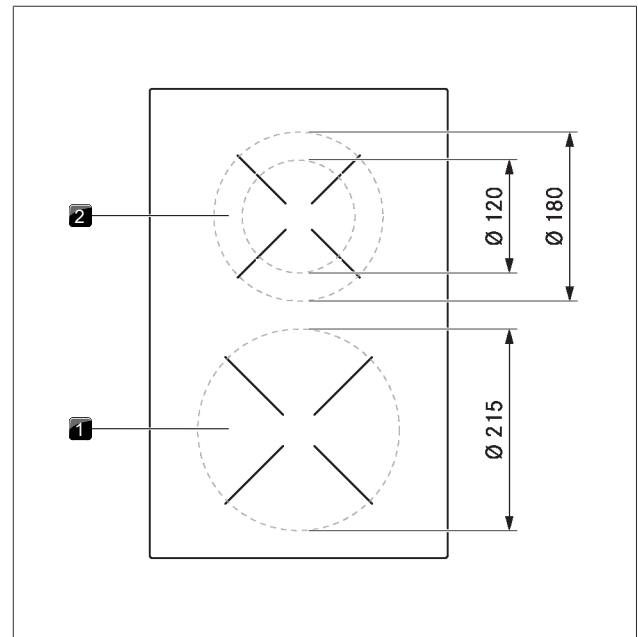


Bild 3.13 Kokzonernas storlek

[1] 1-krets Hyper-kokzon fram (zon 1)

[2] 2-krets kokzon bak (zon 2)

Spishäll CKCB

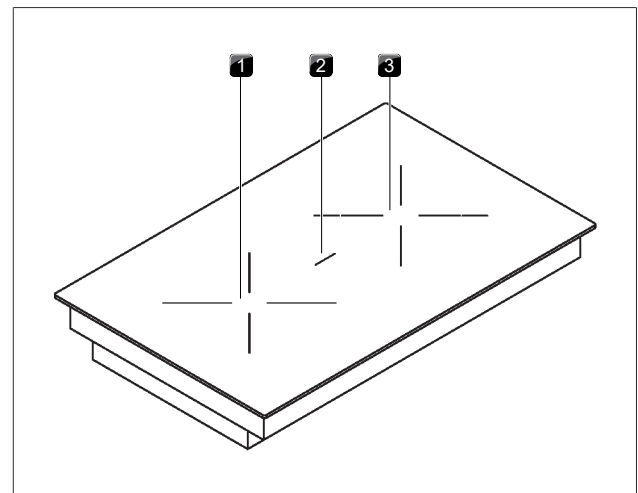


Bild 3.14 Classic spishäll CKCB

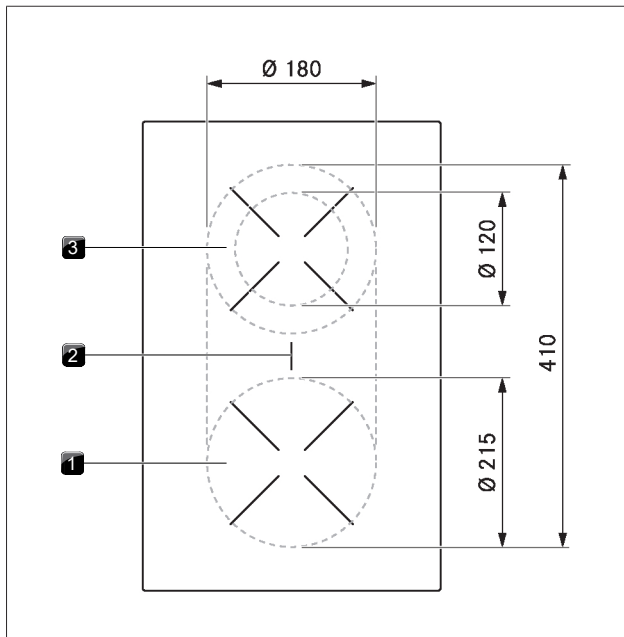


Bild 3.15 Kokzonernas storlek

- [1] Kokzon fram (zon 1)
- [2] Stekzon
- [3] Kokzon fram (zon 1)

Spishäll CKG

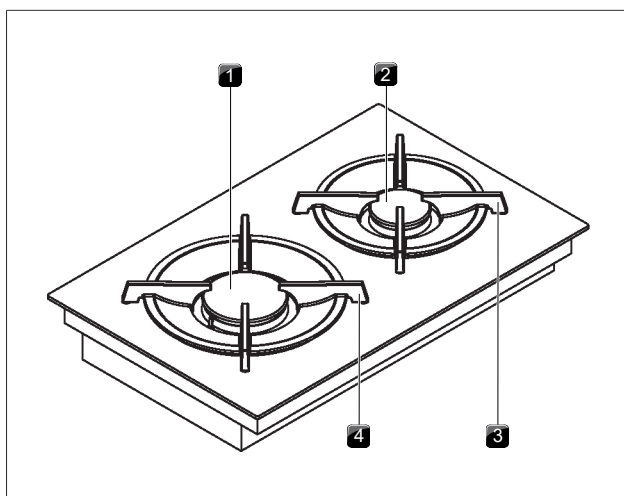


Bild 3.16 Classic glaskeramisk gasspishäll CKG

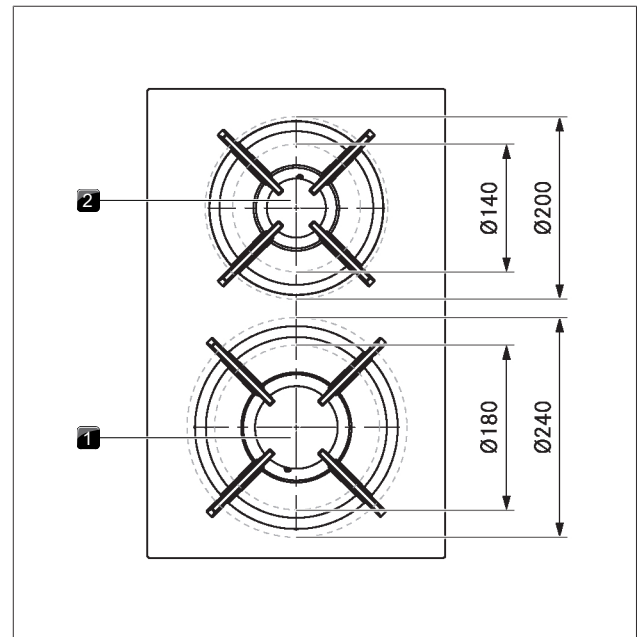


Bild 3.17 Kokzonernas storlek

- [1] Högeffektsbrännare fram
- [2] Normalbrännare bak
- [3] Gjutjärnsgaller bak
- [4] Gjutjärnsgaller fram

Spishäll CKT

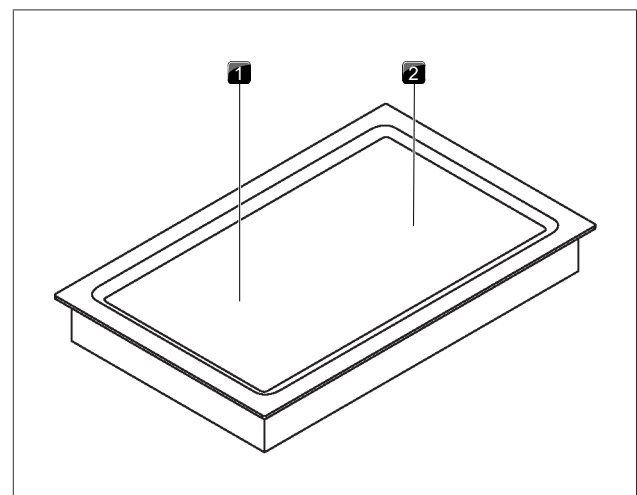


Bild 3.18 Classic Tepan-grill i rostfritt stål CKT

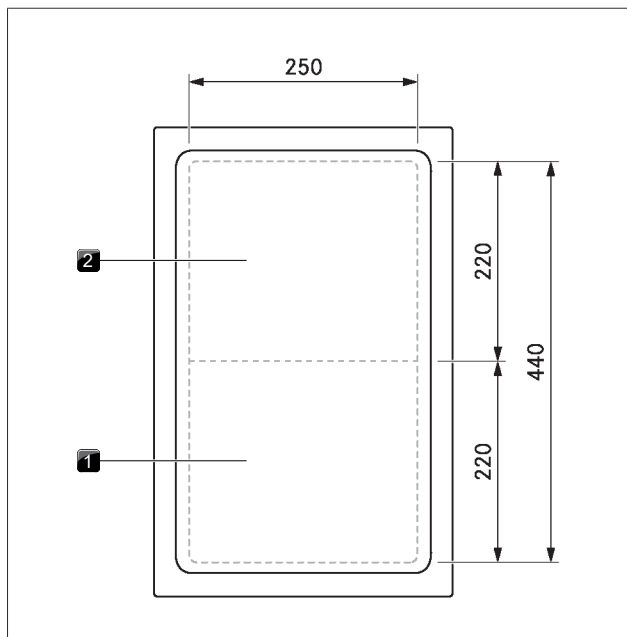


Bild 3.19 Kokzonernas storlek

- [1] Grillzon fram (zon 1)
[2] Grillzon bak (zon 2)

3.3.3 Funktionsprincip induktionshällar

Under en induktionshäll befinner sig en induktionsspole. När kokzonen sätts på, skapar denna spole ett magnetfält som verkar direkt på kokkärlens botten och hettar upp den. Kokzonen värms bara indirekt genom den värme som avges från kokkärllet. Kokzoner med induktion fungerar bara när kokkärl med magnetiserbar botten används.

Induktionen tar automatiskt hänsyn till kokkärlens storlek, d.v.s. i kokzonen värms bara den yta upp som täcks av kokkärlens botten.

- Beakta kokkärlens minimidiameter.

Effektnivåer

Induktionsspishällarnas höga effekt ger en mycket snabb upphettning av kokkärllet. För att undvika att maträtten bränns vid, måste du tänka lite annorlunda när det gäller val av effektnivå än vid konventionella spissystem.

Aktivitet	Effektnivå
Smälta smör och choklad, lösa upp gelatin	I
Varmhållning av såser och soppor, blötläggning av ris	I - 3
Kokning av potatis, pasta, soppor, raguer, sjudning av frukt, grönsaker och fisk, upptining av maträtter	2 - 6
Stekning i belagda stekpannor, skonsam stekning (utan överhettning av fett) av schnitzel, fisk	6 - 7
Upphettning av fett, stekning av kött, uppkokning av redda såser och soppor, bakning av omeletter	7 - 8
Uppkokning av större mängd vätska, stekning av biffar och värmning av vatten	9
Upphettning av vatten	P

Tab. 3.10 Rekommendationer för effektnivåerna

Uppgifterna i tabellen är riktvärden. Beroende på kokkärl och fyllnadsmängd är det lämpligt att minska eller höja effektnivån.

Lämpligt kokkärl

☞ Kokkärl med detta märke lämpar sig för induktionshällar. Kokkärllet som används på induktionsytan måste vara av metall, ha magnetiska egenskaper och en tillräckligt stor bottenyta.

Ett lämpligt kokkärl består av:

- rostfritt stål med magnetiserbar botten
- emaljerat stål
- gjutjärn

Apparat	Kokzon	Minsta diameter kokkärlbotten
CKFI	fram	120 mm
	bak	120 mm
CKI	fram	120 mm
	bak	90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tab. 3.11 Minsta diameter på kokkärl

- Genomför eventuellt ett magnettest. Fäster en magnet på kokkärlens botten, är det i regel induktionsdugligt.
- Var noga med kokkärlens botten. Kokkärlens botten får inte ha några utbuktningar (undantag: wokspishällar). Genom utbuktningar kan kokkärllet överhettas p.g.a. att kokzonens temperaturövervakning blir felaktig. För att undvika repor på spishällen får kokkärlens botten inte ha några skarpa fåror eller någon rand med vassa kanter.
- Sätt kokkärllet direkt på den glaskeramiska ytan (utan underlägg e.d.).

i Uppkokningstid, genomhettningstid av kokkärlens botten samt kokresultaten påverkas i hög grad av hur kokkärllet är uppbyggt och beskaffat.

- För induktionswokhällen CKIW lämpar sig induktions-wokpannan (HIW1) som finns att köpa som tillbehör.

Ljud

När du använder induktionskokzoner kan det uppkomma ljud i kokkärllet beroende på kärlets material och botten:

- Ett brummande ljud kan höras vid en hög effektnivå. Ljudet blir svagare eller upphör helt när effektnivån reduceras.
- Ett prasslande eller pipande ljud kan höras när kokkärlens botten består av olika material (t.ex. sandwichbotten).
- Klickljud kan uppkomma vid elektroniska processer, särskilt på låga effektnivåer.
- Surrande ljud kan uppkomma när kylfläkten är igång. För att öka elektronikens livslängd är spishällen försedd med en kylfläkt. Vid intensiv användning av spishällen, startar kylfläkten automatiskt. Du hör ett surrande ljud. Kylfläkten kan fortsätta att gå efter det att apparaten stängts av.

3.3.4 Funktionsprincip Hyper- och HiLight-spishällar

Under en kokzon finns en strålningsradiator med ett värmeband. När kokzonen sätts på alstrar värmebandet strålningsvärme som strålar på kokzonen och kokkärlens botten och hettar upp denna.

Effektnivåer

Aktivitet	Effektnivå
Smälta smör och choklad, lösa upp gelatin	I
Varmhållning av såser och soppor, blötläggning av ris	I - 3
Kokning av potatis, pasta, soppor, ragu, sjudning av frukt, grönsaker och fisk, upptining av maträtter	2 - 6
Stekning i belagda stekpannor, skonsam stekning (utan överhettning av fett) av schnitzel, fisk	6 - 7
Upphettning av fett, stekning av kött, uppkokning av redde såser och soppor, bakning av omeletter	7 - 8
Uppkokning av större mängd vätska, stekning av biffar och värmning av vatten	9
Upphettning av vatten	P

Tab. 3.12 Rekommendationer för effektnivåerna

Uppgifterna i tabellen är riktvärden. Beroende på kokkärl och fyllnadsmängd är det lämpligt att minska eller höja effektnivån.


Powernivå på Hyper-spishällen

Den främre kokzonen på Hyper-glaskeramisk spishällen är försedd med en tidsbegränsad powernivå.

- Det visas P.

Med powernivån kan du snabbt värma upp en stor mängd vatten. När powernivån är aktiverad, arbetar kokzonen med extra hög effekt. Efter 10 minuter sätts kokzonen automatiskt tillbaka på effektnivå 9.

Lämpligt kokkärl


 Kokkärl med detta märke lämpar sig för strålningsvärmeelement. Kokkärl som används för strålningsvärmeytan måste vara av metall och ha goda värmeledande egenskaper.

Ett lämpligt kokkärl består av:

- rostfritt stål, koppar eller aluminium
- emaljerat stål
- gjutjärn

► Var noga med kokkärlens botten. Kokkärlens botten får inte ha några utbuktningar. Genom utbuktningar kan kokkärl överhettas p.g.a. att kokzonens temperaturövervakning blir felaktig. För att undvika repor på spishällen får kokkärlens botten inte ha några skarpa fåror eller någon rand med vassa kanter.


► Sätt kokkärl direkt på den glaskeramiska ytan (utan underlägg e.d.).

 Uppkokningstid, genomhettningstid av kokkärlens botten samt kokresultaten påverkas i hög grad av hur kokkärl är uppbyggt och beskäffat.

3.3.5 Funktionsprincip glaskeramisk gasspishäll

När en kokzon sätts på, alstrar gaslågan värme som direkt värmer upp kokkärlens undersida. Regleringen av gaslågan sker via ett mycket exakt elektroniskt gasregleringssystem (e-gas-system). Bland annat används här styrdon för varje gasbrännare för noggrann inställning. Dessa styrdon kalibrerar sig själva då och då vilket ger typiska surr ljud som är helt normala och inte innebär att något är fel. Fördelen med det elektroniska gasregleringssystemet ligger i den optimala och reproducerbara värmeregleringen, d.v.s. de valda

effektnivåerna är identiska vid varje kokprocess. Dessutom kan du för varje effektnivå få en ren, konstant ökande lågbild. Dessutom följer vid behov en automatisk återantändning.

 Spishällen har en automatisk tändning.


Effektnivåer

Effektinställningen sker via effektnivåerna 1 - 9 och P. Effekten hos gasspishällar gör att maträtterna värms upp mycket snabbt. För att undvika att maträtten bränns vid, måste du tänka lite annorlunda när det gäller val av effektnivå än vid konventionella spissystem.

Aktivitet	Effektnivå
Varmhållning av färdiga maträtter	I - 2
Fräsning av skurna grönsaker, ägg, kalvkött, fågel	3 - 5
Fräsning av räkor, majscolvar och schnitzel, oxkött, fisk och köttbullar	5 - 7
Uppkokning av större mängder vätska, stekning av biffar	8 - 9
Upphettning av vatten	P

Tab. 3.13 Rekommendationer för effektnivåerna

Uppgifterna i tabellen är riktvärden.

 Varje gaskokzon är utrustad med ett säkerhetstermoelement. Detta element känner av när lågan har slocknat (t.ex. när något kokar över eller genom ett starkt luftdrag). Då avbryts gastillförseln och sedan sker en automatisk tändning igen. Skulle tändningen misslyckas, stängs gastillförseln. Det förhindrar att gas strömmar ut.

Lämpligt kokkärl

 Kokkärl med detta märke lämpar sig för gasspishällar.


Ett lämpligt kokkärl består av:


- koppar
- rostfritt stål
- aluminium
- gjutjärn

lakta måtten i tabellen:

Brännare	Minsta kokkärlsdiameter	Rekommenderad kokkärlsdiameter
Normalbrännare	120 mm	140 - 200 mm
Högeffektsbrännare	160 mm	180 - 240 mm

Tab. 3.14 Kokkärlsdiameter

 Använd bara kokkärl som varken är större eller mindre än den angivna diametern. Om diametern är för stor kan de avgaser som strömmar fram under botten skada arbetsplattan eller en ej värmebeständig t.ex. panelklädd vägg samt delar av spishällen och ångsugen. Bora kan inte hållas ansvarig för sådana skador.

 Uppkokningstid, genomhettningstid av kokkärlens botten samt kokresultaten påverkas i hög grad av hur kokkärl är uppbyggt och beskäffat. Kokkärl med tjock botten ger en

bättre och jämnare värmefördelning. Om kokkärlet har tunn botten finns risken för att maträtterna delvis överhettas. Dessutom kan spishällen skadas.

- i** Se framförallt till att kokkärlet inte överhettas, eftersom kärlets botten då kan deformeras. Upphetta därför inte kokkärlet när det är tomt.
- i** Om kokkärlet har en deformerad botten finns risk för att kokkärlet välter. Ett minimalt vippande kan inte helt uteslutas.

3.3.6 Funktionsprincip Tepan-grill i rostfritt stål

Under varje grillzon finns ett värmeelement. När en grillzon sätts på, alstrar värmeelementet värme som direkt värmer grillytan.

Effektnivåer och temperaturområden

Effektregleringen sker genom effektnivåer som i kontrollpanelen också visas i °C (temperaturindikering).

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 Temperaturer som motsvarar effektnivåerna

Effekten av Tepan-grillen i rostfritt stål ger en snabb upphettning av maträtterna. För att undvika att maträtterna bränns vid, måste du tänka lite annorlunda när det gäller val av effektnivå än vid konventionella spissystem.

Aktivitet	Temperatur °C
Sjudning av frukt, t.ex. äppelklyftor, persikohalvor, bananer	160 - 170
Fräsning av skurna grönsaker, ägg, kalvkött, fågel	180 - 190
Stekning av panerad fisk eller fisk i degmantel, pannkakor, stekkorvar, griskött, lammkött	190 - 200
Stekning av raggmunkar, räkor, majscolvar och schnitzel	200 - 210
Kraftig stekning av oxkött, fisk, köttbullar	220 - 230
Stekning av biffar	250 (Powernivå)

Tab. 3.16 Rekommenderade temperaturer (uppgifterna i tabellen är riktvärden)

3.3.7 Funktionsöversikt

Spishällarna BORA Classic 2.0 har följande kännetecken och funktioner:

Kännetecken	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
Elektronisk effektreglering	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Powernivå	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Timer (äggklocka)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tändningsautomatik och automatisk återtändning							✓
Elektroniskt gasregleringssystem (e-gas-system)							✓
Kokfunktioner							
Automatisk värmefunktion	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Kokkärlsidentifiering	✓	✓	✓				
Varmhållning	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bryggningsfunktion	✓				✓	✓	
Timerfunktion	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Pausfunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2-krets inkoppling (bakre kokzon)				✓	✓		
Rengörings spärr (avtorkningsfunktion)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rengöringsfunktion							✓
Säkerhetsanordningar							
Barnsäkring	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Restvärmeindikering	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Säkerhetsavstängning	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Överhettningsskydd	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 3.17 Funktionsöversikt

* gäller bara den främre kokzonen

3.4 Säkerhetsanordningar

3.4.1 Säkerhetsavstängning

Om apparaten slås på, men inte tas i drift under 2 minuter så stänger systemet automatiskt av apparaten (standby-läge).

Ångsug

Ångsugen stängs automatiskt av 30 minuter efter att alla kokzoner är inaktiva (= effektnivå 0) resp. den fördröjda avstängningen aktiveras.

Spishällar

Varje kokzon stängs automatiskt av efter en i förväg inställd tid utan att effektnivån ändras.

Effektnivåer	Säkerhetsavstängning efter tim: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 Säkerhetsavstängning vid effektnivåerna

► Sätt på kokzonen igen när du vill använda den igen

3.4.2 Restvärmeindikering

Om en kok- eller grillzon fortfarande är het när den stängts av, finns risk för brännskador resp. brand. Så länge Hot-symbolen  och H visas (restvärmeindikator), får du inte röra denna kok- eller grillzon och inte lägga några värmekänsliga föremål på den. Efter en tillräcklig avsvlningstid (< 50 °C) slocknar indikeringen.

i Under eller efter ett elavbrott kan spishällarna fortfarande vara heta. När det gäller Hyper-, HiLight- och gasspishällar indikeras ingen restvärme vid strömbrott, även om de precis varit påslagna och de fortfarande är heta.

3.4.3 Överhettningsskydd

Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd.

Överhettningsskyddet kan utlösas när:

- kokkärl utan innehåll hettas upp.
- olja eller fett upphettas på en hög effektnivå.
- en het kokzon sätts på igen efter ett elavbrott.

Genom överhettningsskyddet inleds en av följande åtgärder:

- Den aktiverade powernivån sänks.
- Powernivån kan inte användas längre.
- Den inställda effektnivån reduceras.
- Spishällen stängs av helt och hållet.

Efter en tillräcklig avsvlningstid kan spishällen användas på full effekt igen.

i Om kontrollpanelen överhettas kan spishällar eller hela systemet stängas av.

3.4.4 Barnsäkring

Barnsäkringen förhindrar att apparaterna oavsiktligt sätts på.

4 Funktion och användning

► Iaktta alla säkerhets- och varningsanvisningar (se "2 Säkerhet").

i Ångsugen är den centrala komponenten och innehåller den kompletta elektroniken för hela systemet. Det är inte möjligt att driva systemet, eller enskilda komponenter, utan ångsug.

i Ångsugen får endast användas om fettfilterkomponenterna har monterats.

4.1 Allmänna och specifika användningshänvisningar

Ångsugen och spishällarna används via en central kontrollpanel. Kontrollpanelen är utrustad med elektroniska sensorknappar och indikeringsfält. Sensorknapparna reagerar på fingerkontakt. Du använder apparaten genom att med fingret röra vid motsvarande sensorknapp (touch-funktion) eller göra en svepande rörelse (slider-funktion).

i Inte alla symboler förekommer på varje apparat. Beroende på vilka apparater som har monterats, kommer funktioner och indikeringar att aktiveras automatiskt.

4.1.1 Speciella användaranvisningar för Tepan-grillen i rostfritt stål

Första idrifttagning:

- Värm upp grillplattan före den första idrifttagningen i ca 25 minuter till 220 °C (= effektnivå 8 för båda grillzonerna).
- Under denna tid kan störande lukt bildas.

Användaranvisningar:

- Rengör grillytan innan du använder apparaten första gången (Rengöring och skötsel).
- Värm upp grillzonen i 5 minuter före varje användning.
- När grillplattan värms upp eller svalnar kan ljud uppstå. Detta är normalt.
- Tepan-grillen i rostfritt stål har en inbyggd motor för kylning, som sörjer för en lång livslängd på elektroniken och att grillytan svalnar snabbt. Med olika åtgärder försöker man hålla ljudet så lågt som möjligt, men det kan inte helt undvikas.
- Vid användning kan grillplattan välva sig.
- Vid grillning och upphettning på en högre effektnivå kan grillplattan få en svagt brun färgton.

4.1.2 Speciella användaranvisningar för gasspishällen

i Minimikrav för drift av gasspishällen: Systemsoftware 03.00 (eller högre).

i Rengör kokzonen innan du använder spishällen första gången (Rengöring och skötsel).

i När den tas i bruk första gången eller efter det att den varit oanvänd en längre tid eller efter byte av gasflaskan kan det hända att brännaren inte tänds. Det kan finnas luft i gasledningen eller den elektroniska gasregleringen måste kalibrera sig på nytt. Följ anvisningarna för den första användningen (se monteringsanvisning).

i På gasspishällen är det vanligt med små färgavvikelser eller oregelbundenheter om du använder emaljerade gjutjärnsdetaljer. Dessutom kan det uppkomma flygrost på ytbehandlingen men den tas lätt bort med en fuktig trasa. Dessa prickar är normala och innebär ingen skadlig inverkan.

i Vissa delar på gasspishällen kan missfärgas genom användningen. Denna missfärgning är normal och påverkar inte gaslågan och spishällens funktion.

i Under gasbrännarens drift kan gas hörbart strömma ut ur brännaren. Brännarlågan blir orange efter långvarigt bruk och/eller genom smuts på brännaren eller i omgivningsluften (damm). Detta är normalt och kan uppstå oberoende av varandra.

i Stäng av gastillförseln och frångör husinstallationens säkring om rök eller brand skulle uppstå medan gasspishällen är i drift.

i Stäng gastillförseln när det luktar gas eller vid störningar på gasinstallationen. Öppna fönstren och tillför frisk luft.

Användaranvisningar:

Användningen av en gasspishäll medför att värme och fukt bildas i uppställningsrummet. Vid en intensiv och långvarig användning kan en extra ventilation, t.ex. ett öppet fönster eller en effektiv ventilation, t.ex. en mekanisk ventilationsutrustning på en högre effektnivå, bli nödvändig.

- Se till att ventilationen är tillräcklig.
- Håll naturliga ventilationsöppningar öppna.
- Använd om möjligt en mekanisk ventilationsutrustning.
- Ställ aldrig kokkärl med ojämn botten på gallret.
- Hetta aldrig upp tomma kokkärl.
- Sätt kokkärlet alltid på det medlevererade gallret. Kokkärlet får inte ställas direkt på brännaren.
- Använd inga grytor, stekpannor eller grillstenar som är så stora att de täcker flera brännare. Den då uppdämda hettan kan skada spishällen.
- Se till att brännardelarna och gallren är rätt positionerade.
- Tänd inte gashällen förrän alla brännarens delar är rätt ihopmonterade.
- Se till att brännarens låga inte sticker fram under kokkärlets botten och slår upp emot kärlets utsida.
- Inga lättantändliga saker får finnas i närheten av spishällen.

i Använd bara kokkärl som varken är större eller mindre än den angivna diametern. Om diametern är för stor kan de avgaser och lågor som strömmar fram under botten skada arbetsbänken eller en ej värmebeständig yta, t.ex. panelklädd vägg samt delar av spishällen och ångsugen. Bora kan inte hållas ansvarig för sådana skador.

- i** Använd aldrig gasspishällen utan kokkärl och i kombination med ångsugen under en längre tid (> 5 min). Då uppstår mycket höga temperaturer och skador kan uppstå på gasspishällen och ångsugens luftförande komponenter.
- i** Lågornas spetsar ska hålla sig under kokkärlets botten. Lågornas spetsar som sticker ut avger onödig värme till luften, kan skada kokkärleshandtag, luftförande komponenter (ångsug) och ökar faran för brännskador. Dessutom är den yttersta delen av gaslågan mycket hetare än lågans centrum.
- i** Skydda dina händer med grytlappar eller grythandskar när du handskar med heta kärl. Använd bara torra handskar eller grytlappar. Våta eller fuktiga textilier leder värmen bättre och kan orsaka brännskador p.g.a. ånga. Var noga med att dessa textilier inte kommer nära lågorna. Använd därför inga stora lappar, diskhanddukar eller liknande.
- i** Fettstänk och andra brännbara (livsmedels-) rester på spishällen kan ta fyr. Ta bort dem så fort som möjligt.

För en maximal effekt vid minimal gasförbrukning rekommenderas:

- ▶ Använd kokkärl vars botten täcks helt av lågan och där lågan inte brinner ut över botten sidor.
- ▶ Använd lämpliga kokkärl för gasbrännarna.
- ▶ Ställ kokkärlet mitt på gasbrännaren.
- ▶ Sätt gasbrännaren på en lägre effektnivå (liten låga) när innehållet i kokkärlet kokar.
- ▶ Anpassa effekten på ångsugen till effektnivån på gasspishällen.

Användning av gasspishäll med ångsug:

Om gasspishällen används med en ångsug, kan dess luftdrag påverka gaslågan.

- ▶ Undvik att använda en för hög effekt på ångsugen när gasspishällen står på en låg effektnivå.
- ▶ Reducera vid behov effekten på ångsugen när du tänds gasspishällen.
- ▶ Använd bara gasspishällen med kokkärl. Genom gallrets och kokkärlets form avskärmas gaslågan från ångsugens luftdrag.
- ▶ Reducera vid behov effekten på ångsugen för att förbättra värmeinputen eller värmefördelningen.

- i** Lågor kan skada eller sätta eld på ångsugens fettfilter eller de luftförande komponenterna. Använd aldrig en ångsug när du flamberar.
- i** Gasspishällens egenskaper (t.ex. uppkokningstid, effekt...) påverkas av ångsugen. Ångsugen påverkar också värmeinputen och värmefördelningen.
- i** Vid luftcirkulation påverkar den tillbakaletta luften gasspishällen. Om gaslågan slocknar, den tänds med fördröjning och/eller lågans utseende inte verkar korrekt (t.ex. sotbildning, lågan slår bakåt,...) måste återströmningsöppningen alltid göras större.

4.2 Touchmanövrering

Systemet reagerar på olika touch-kommandon. Det skiljer mellan kort beröring (touch), längre beröring (long-press) och vertikal sveprörelse med fingret (slide).

Touch-kommandon	användbara för	Tid (kontakt)
Touch	Knappar + slider	0,3 sek
Long-press	Knappar + slider	1 - 8 sek
Slide	Slider	0,1 - 8 sek

Tab. 4.1 Touch-funktion

Om touch-kommandona inte fungerar eller inte är att lita på, bör följande beaktas:

- ▶ Rör vid touch-området bara med ett finger.
- ▶ Se till att inte handflatan också ligger på kontrollpanelen.
- ▶ Vid beröring av pekområdena bör kontaktytan vara så liten som möjligt.
- ▶ Se till att fingrarna är rena och torra vid kontakten.


4.3 Användning av systemet

4.3.1 Användningsprincip

Användning	Kommando
Touch på en funktion	Aktivera funktion
Long-press på en funktion	Avaktivera funktion
Slide (Slider)	Ställa in värde (t.ex. effektnivå)

Tab. 4.2 Användningsprincip

4.3.2 Sätta på

- ▶ Long-Press på powerknappen .
- Påkopplingsanimationen visas på slidern.
- Efter systemstarten visas standarddisplayen i kontrollpanelen.

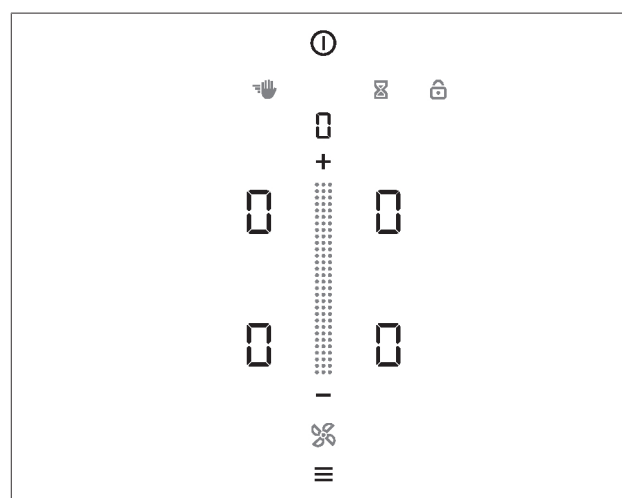



Bild 4.1 Standarddisplay efter påslagningen

- i** Om barnsäkringen är aktiverad, lyser spärrknappen efter att systemet har startats . Standarddisplayen visas först när spärren är hävd (se "4.3.6 Barnsäkring").

Om ICONF visas efter påslagningen har grundkonfigureringen ännu inte avslutats och måste genomföras (se monteringsanvisning).

4.3.3 Stänga av

► Long-Press på powerknappen .


- Avstängnings-animationen visas.

Om ångsugen var påslagen:

- Motorsymbolen lyser och fördröjd avstängning startas (animationen för fördröjd avstängning visas).
- Meddelandet slocknar när den fördröjda avstängningen löpt ut.


Om spishällen var påslagen:

- På kokzoner som precis använts och som fortfarande är varma, lyser restvärmsymbolen  signalrött och H visas.
- Meddelandet slocknar när det inte finns någon värme kvar.


 Du kan när som helst stänga av systemet: Long-press på powerknappen

4.3.4 Manöverspär


Manöverspärren förhindrar en oavsiktlig eller obehörig ändring av inställningarna under driften.

- Om manöverspärren är aktiv, lyser symbolen .
- Funktionerna är låsta och displayen har tonats ner (undantag: På/Av touch-ytan).

Aktivera manöverspärren

► Long-Press på spärrknappen .

- Kontrollpanelen mörkas ner.
- Spärrknappen lyser.
- Alla funktioner förutom powerknappen och spärrknappen är avstängda.

 Systemet stängs av vid aktiv manöverspär. Vid nästa påslagning är manöverspärren inte längre aktiv.


Avaktivera manöverspärren

► Long-Press på spärrknappen .

- Standarddisplayen tänds och kontrollpanelen aktiveras igen.
- Spärrknappen mörkas ner.

4.3.5 Rengöringsspär

Rengöringsspärren förhindrar oavsiktliga kommandon när kontrollpanelen torkas av under kokprocessen. När den aktiveras spärras kontrollpanelen under en viss tid (fabriksinställning 15 sekunder). Den resterande tiden visas. Alla inställningar på apparaten förblir oförändrade. Tiden för rengöringsfunktionen kan ställas in i menyn.

 Om kontrollpanelen rengörs med fuktig trasa, kan det hända att det bildas ett vattenskikt och att powerknappen utlöses trots rengöringsspär. Då hjälper det att direkt torika torrt efteråt.

Aktivera rengöringsspär


► Touch på rengöringsknappen .

- Kontrollpanelen mörkas ner.
- Rengöringsknappen lyser.
- Kontrollpanelen är spärrad.

- Samtliga inställningar bibehålls.
- I multifunktionsdisplayen börjar tiden räknas ner.


Tiden har löpt ut

- Efter att den inställda tiden har gått ut försvinner spärren på kontrollpanelen automatiskt.

 Om rengöringsspärren är aktiverad och systemet registrerar att kontrollpanelen permanent är övertäckt (> 8 sekunder), sätts alla aktiva kokzoner automatiskt på paus efter att rengöringsspärren har avaktiverats.


4.3.6 Barnsäkring

Barnsäkringen förhindrar att apparaterna oavsiktligt sätts på.

- Efter apparatens påslagning lyser spärrsymbolen  i kontrollpanelen.

Aktivera/avaktivera barnsäkringen permanent
(se "5.4.2 Menypunkt 2: Barnsäkring")

Avaktivera barnsäkringen för en kokprocess

► Long-Press på spärrknappen .

- Kontrollpanelen tänds och är åter aktiverad.
- Spärrknappen mörkas ner.

4.3.7 Timer

Timern utlöser en optisk och akustisk signal när den tid som användaren ställt in löpt ut och fungerar som en vanlig äggklocka.

Aktivera timern

► Touch på timerknappen .

- I 7-segment-displayen ovanför slidern visas tidsangivelsen i timmar, minuter och sekunder (□:□□:□□).
- Systemet byter till färgläge "beige".
- Kokzonerna mörkas ner på displayen.

Ställa in tiden

► Ställ in önskad tid:

Kommando	Val tim/min/sek	
Touch på		
Touch på		
Kommando	Öka tiden	Minska tiden
Touch på		
Slide	 uppåt	 nedåt

Tab. 4.3 Ställa in tiden

I kontrollpanelen visas startknappen. .

Starta timer

► Touch på startknappen .

- En akustisk signal ljuder och det inställda värdet bekräftas.
- Den inställda tiden börjar räknas ner.
- Kontrollpanelen ändras till standarddisplayen.
- Systemet visar den kvarvarande tiden ner på sekundnivå.
- 10 sekunder innan tiden har löpt ut börjar resttid- och timerknappen att blinka.


Tiden har löpt ut

- När den inställda tiden har löpt ut hörs en akustisk signal (max. 60 sekunder).

- Tidsindikeringen och timerknappen blinkar (max. 60 sekunder).
- Resttiden räknas ner i ytterligare max. 60 sekunder (-□:□□:□□!...)

i Du kan avbryta signalen och den blinkande indikeringen genom ett touch-kommando på timerknappen.

Stänga av äggtimern i förtid

- ▶ Long-Press på timerknappen .
- Timern avslutas.
- Kontrollpanelen ändras till standarddisplayen.

4.4 Använda ångsugen

i För att kunna använda ångsugen måste motorfunktionen vara aktiverad i kontrollpanelen (färgläge "blått").

Slidern och motorsymbolen lyser blått i standarddisplayen.

4.4.1 Ställa in motorns effektnivå

Regleringen av effektnivån sker via kontrollpanelen genom berörings- resp. rörelseimpulser på touch-slidern.




Motorns effektnivåer kan regleras på olika sätt:

- ▶ Touch på  eller .
- ▶ Reglering via slidern .
- ▶ Touch på en bestämd sliderposition .
- ▶ Longpress på  eller  (reglering i två steg)

4.4.2 Motorpowernivå

När powernivån aktiveras står den maximala utsugningseffekten till förfogande under en i förtid angiven tid. Med powernivån kan du snabbare suga ut starkt matos. Efter 10 minuter sätts powernivån automatiskt tillbaka på effektnivå 9.

Aktivera powernivån

- ▶ Long-Press på slidern  vid position 5 eller
- ▶ Touch på  vid aktiv effektnivå 5
 - I slidern visas en animation.
 - På displayen visas  (först 3x blinkande, sedan stadigt).

Stänga av motorns powernivå

Motorns powernivå stängs av i förtid om du ändrar effektnivån.

4.4.3 Utsugningsautomatik

Ångsugens effekt regleras automatiskt enligt de aktuella inställningarna på spishällarna. Inga manuella ingrepp i motorstyrningen behövs, men är dock alltid möjliga. Utsugningseffekten anpassas automatiskt till den högsta effektnivån som används på alla aktiva kokzoner.

Funktion	Effektnivåer									
Koknivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Utsugningseffekt	3	3	3	4	4	4	5	5	5	P

Tab. 4.4 Utsugningseffekt och koknivå



- När du ändrar effektnivån på en kokzon resulterar det i en automatisk anpassning av utsugningseffekten efter en tidsfördröjning på 20 sekunder på induktionshällar och 30 sekunder på alla andra spishällar.

- Utsugningsautomatiken kan när som helst stoppas manuellt.

Aktivera utsugningsautomatiken permanent:



(se "5.4.3 Menypunkt 3: Automatisk styrning av ångsugen")

Aktivera utsugningsautomatiken för en kokprocess:

- ▶ Touch på motorknappen .
- Motorsymbolen tänds.
- På slidern visas en animation.
-  visas.

4.4.4 Stänga av motorn

Stänga av motorn

- ▶ Slide neråt tills effektnivån är 0. eller
- ▶ Touch på  tills effektnivån är 0. eller
- ▶ Long-Press på motorknappen .
- eller
 - Den fördröjda avstängningen startar.
 - När den fördröjda avstängningen har löpt ut, stängs ångsugens motor av.

4.4.5 Fördröjd avstängning

Ångsugen går vidare på en låg nivå och stänger automatiskt av sig efter en angiven tid. Tiden för den automatiska, fördröjda avstängningen kan ställas in i meny (10 - 30 minuter). På fabriken har tiden för den fördröjda avstängningen ställts in på 20 minuter.

- När ångsugsdriften stängs av aktiveras den fördröjda avstängningen.
- När tiden för den fördröjda avstängningen gått ut stänger ångsugen av sig själv.

i BORA rekommenderar starkt att du använder dig av den fördröjda avstängningen.

Avsluta den fördröjda avstängningen i förtid

- ▶ Touch på motorknappen .
- eller
- ▶ Touch på minusknappen .
- Ångsugens fördröjda avstängning avslutas.

4.5 Användning av spishällar

i För att kunna använda spishällarna måste kokzonsfunktionen vara aktiverad i kontrollpanelen (färgläge "rött").

i Om vid aktiv spishällsmanövrering inget kommando ges inom 4 sekunder, går systemet automatiskt tillbaka till motordrift (standarddisplay).

4.5.1 Kokzonsurval

- ▶ Touch på en kokzon.
 - Systemet byter till färgläge "rött".
 - Systemet växlar till effektnivåindikering.
 - Extrafunktionerna för kokzonen visas.
 - Kokzonsfunktionen aktiveras och du kan göra inställningar för vald kokzon.

- ▶ Upprepa vid behov denna procedur för att ta ytterligare kokzoner i drift.

- i** Användningen av en kokzon kan avbrytas i förtid genom ett nytt touch-kommande på kokzondisplayen. Systemet går då direkt över till motordrift.

Direkt byte till en annan kokzon

- i** När du befinner dig i spishällsfunktionen (färgläge rött) och gör inställningar för en kokzon, kan du även gå direkt till en annan kokzon och använda den.

- ▶ Touch på en annan kokzon inom 3,5 sekunder
 - Kokzonen tänds på kontrollpanelen.
 - Den andra kokzonen aktiveras.
 - Den första kokzonen mörkas ner i kontrollpanelen men de tidigare inställningarna övertas.

4.5.2 Ställa in effektnivån för en kokzon

Regleringen av effektnivån sker via kontrollpanelen genom berörings- resp. rörelseimpulser på touch-slidern.

- i** Effektnivåerna för spishällar visas i 7-segmentskrift i resp. kokzonindikering.

Kokzonernas effektnivåer kan regleras på olika sätt:

- ▶ Touch på **+** eller **-**.
- ▶ Reglering via slidern 
- ▶ Touch på en bestämd sliderposition 
- ▶ Longpress på **+** eller **-** (reglering i tre steg)

Extra anvisningar för induktionshällar:

- i** Om inget lämpligt kokkärl identifieras (kokkärlsidentifiering) i 9 minuter efter att en effektnivå har ställts in på induktionshällar, stängs motsvarande kokzon automatiskt av.

Extra anvisningar för Tepan-grillen i rostfritt stål:





- i** Effektnivåerna för Tepan-grillen i rostfritt stål visas i 7-segmentskrift (1 - 9, P) i respektive kokzonsindikering. När en kokzon har valts visas temperaturen i °C i multifunktionsdisplayen ovanför slidern.
- i** Under den första uppvärmningsfasen visas den aktuella temperaturen i multifunktionsdisplayen tills den inställda börtemperaturen har uppnåtts på den valda kokzonen.
- i** Under uppvärmningsfasen blinkar den röda Hot-knappen även om kontrollpanelen efter 4 sekunder går tillbaka till standarddisplayen. När den valda temperaturen har uppnåtts, slutar knappen att blinka.

Extra anvisningar för gasspishällen:

- i** När en effektnivå har ställts in på gasspishällen, sker en automatisk tändning och kokzonen drivs med den inställda effektnivån.
- i** Tändningen sker flera gånger efter varandra och orsakar typiska klick-ljud.

- i** Om ingen tändning sker, kan proceduren upprepas. Genom val av önskad kokzon och inställningen av en effektnivå sker återigen en automatisk tändning.

4.5.3 Stänga av kokzonen

- ▶ Touch på önskad kokzon.
- ▶ Slide helt ner tills  visas i kokzonsindikeringen. eller
- ▶ Long-press på kokzonen
 - I kokzonsindikeringen visas .
 - Efter 2 sekunder visas standarddisplayen.
- eller
- ▶ Touch på  tills  visas i kokzonsindikeringen.

4.5.4 Automatisk värmefunktion



Vid aktivering av den automatiska värmefunktionen arbetar kokzonen med full effekt under en bestämd tid och sätts sedan automatiskt ner till den inställda sjudningsnivån.

Effektnivå (sjudningsnivå)	Uppvärmningstid i min:sek.	
	Spishällar CKFI, CKI, CKIW, CKG	Spishällar 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 Översikt uppvärmningstid

- i** Uppvärmningstiden beräknas automatiskt av systemet enligt den inställda effektnivån.


Aktivera den automatiska värmefunktionen

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Ställa in effektnivå (= sjudningsnivå)
- ▶ Touch på uppkokningsknappen 
 - Den automatiska värmefunktionen aktiveras.
 - Bredvid kokzonen visas symbolen för den automatiska uppkokningsfunktionen .

- i** Höjs kokzonens effektnivå medan den automatiska värmefunktionen är aktiv, förblir den automatiska värmefunktionen aktiv. Värmefunktionen anpassas.

- i** Sänks kokzonens effektnivå medan den automatiska värmefunktionen är aktiv, stängs den automatiska värmefunktionen av.

Stänga av den automatiska värmefunktionen i förtid

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Long-Press på uppkokningsknappen 
 - Den automatiska värmefunktionen stängs av.
 - Kokzonen återgår till den tidigare inställda effektnivån.

Tiden har löpt ut




- När tiden för uppkokningen har löpt ut aktiveras den tidigare inställda sjudningsnivån.
- En akustisk signal ljuder.
- Uppkokningssymbolen slocknar.

4.5.5 Powernivå

När powernivån aktiveras står den maximala kokzonseffekten till förfogande under en förinställd tid. Den tillgängliga effekten koncentreras då på kokzonen, d.v.s. den maximala effekten för den andra kokzonen reduceras tillfälligt automatiskt till effektnivå 5 (undantag: gasspishäll och Tepan-grill i rostfritt stål). Om du ställer in en effektnivå över 5 på den andra kokzonen kommer den aktiverade powernivån på den första kokzonen att sänkas automatiskt.

- i** Hetta aldrig upp olja, fett och liknande på powernivå. På grund av den höga effekten kan kokkärlens botten överhettas.

Aktivera powernivån för en kokzon

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Touch på  vid aktiv effektnivå 9 eller
- ▶ Long-Press överst på slidern  (=slider-position 7-9). eller
- ▶ Slide till effektnivå 9 och håll positionen
 - I slidern visas en animation.
 - I kokzonsindikeringen visas  (först 3x blinkande, sedan stadigt).

- i** Efter 10 minuter sätts powernivån automatiskt tillbaka på effektnivå 9. Undantag: På gasspishällen är powernivån begränsad till 20 minuter.

Avaktivera powernivån

Powernivån stängs av i förtid om du ändrar effektnivån.



4.5.6 Två-krets-inkoppling på spishällarna CKCH och CKCB

En andra, större värmekrets är flexibel och enkel att koppla till. Det möjliggör en enkel och snabb anpassning till det aktuella kokkärl.

Förutsättningar för två-krets-inkopplingen:


- Kokprocess på en effektnivå >0

Aktivera den andra värmekretsen

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Ställa in effektnivån
- ▶ Touch på värmekretsknappen 
 - Den andra värmekretsen för den valda kokzonen aktiveras.
 - Kokprocessen fortsätter på den valda effektnivån med två aktiva värmekretsar.
 - Bredvid kokzonsindikeringen visas värmekretssymbolen .

- i** Två-krets-inkopplingen kan aktiveras eller avaktiveras även vid aktiv uppvärmnings-, timer- och varmhållningsfunktion. När bryggningsfunktion aktiveras, aktiveras även den andra värmekretsen automatiskt.

Avaktivera den andra värmekretsen

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Long-Press på värmekretsknappen 

- Den andra värmekretsen stängs av.
- Kokprocessen fortsätter på den valda effektnivån med endast en aktiv värmekrets.



4.5.7 Bryggningsfunktion

Två kokzoner kan med bryggningsfunktionen kombineras till en stor kokzon. Styrningen av den kombinerade zonen sker då via ett manöverelement. Effektregleringen sker synkroniserat (båda kokzonerna drivs med samma effektnivå). Bryggningsfunktionen är lämplig för att värma upp maträtter i t.ex. en gryta.

- i** Vid aktiverad bryggningsfunktion kan powernivån inte användas för spishällarna CKFI, CKI, CKCH och CKCB. På Tepan-grillen i rostfritt stål kan powernivån användas.


- i** På spishällen CKCB aktiveras automatiskt den andra värmekretsen på den bakre kokzonen när bryggningsfunktionen aktiveras.

Aktivera bryggningsfunktionen

- ▶ Touch på en kokzon.
- ▶ Touch på bryggningsknappen .
- Bryggningsfunktionen är nu aktiverad.
- Bryggningssymbolen  tänds.
- Den andra kokzonen aktiveras och drivs med samma effektnivå.
- På båda kokzonsindikeringarna visas samma effektnivå.
- Tilläggfunktioner för aktiva kokzoner övertas.
- Ändringar av effektnivåerna påverkar nu båda kokzonerna samtidigt.

- i** När båda kokzonerna på en spishäll är aktiva, kan inte bryggningsfunktionen aktiveras. Om ingen eller enbart en kokzon är aktiv, kan bryggningsfunktionen aktiveras.

Avaktivera bryggningsfunktionen

- ▶ Long-Press på kokzonen med aktiv bryggningsfunktion resp. Long-Press på bryggningsknappen .
- Bryggningsfunktionen stängs av.
- Alla kokzoner avaktiveras.

- i** Om inget lämpligt kokkärl identifieras (kokkärlsidentifiering) på induktionshällar med aktiv bryggningsfunktion inom 10 sekunder, avslutas bryggningsfunktionen och kokzonerna avaktiveras.

Tips för induktionshällar: Överföra kokzonsfunktioner

Med hjälp av bryggningsfunktionen kan du på induktionshällar snabbt och enkelt överföra aktiva kokzonsfunktioner (t.ex. uppkokning, timer, varmhållning) från den ena till den andra kokzonen.

Bryggningsfunktionen är här bara medel för att uppnå ett mål.

- ▶ Aktivera bryggningsfunktionen
 - Den andra kokzonen aktiveras och de aktiva kokfunktionerna övertas automatiskt.
- ▶ Sätt över kokkärl på den andra kokzonen.
 - Efter 10 sekunder kommer den första kokzonen och bryggningsfunktionen automatiskt att avaktiveras genom kokkärlsidentifieringen.

4.5.8 Varmhållningsfunktion

Beroende på användningsfall resp. livsmedel som används kan du välja mellan 3 varmhållningsnivåer med olika temperaturer:

Varmhållningsnivå	Symbol	Temperatur
1 (smältning)	—	≈ 42 °C (90 °C på CKT)
2 (varmhållning)	≡	≈ 74 °C (110 °C på CKT)
3 (sjudning)	≡≡	≈ 94 °C (130 °C på CKT)

Tab. 4.6 Varmhållningsnivåer

- Den maximala tiden för varmhållningsfunktionen är begränsad till 8 timmar.

i I praktiken kan temperaturerna i varmhållningsnivåerna avvika något eftersom de påverkas av kokkärllet, fyllnadsmängden och de olika värmeteknologierna. Även genom påverkan av ångsugen kan temperaturerna variera.

Aktivera varmhållningsnivå

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Touch på varmhållningsknappen
- Den första varmhållningsnivån (—) visas.
- Bredvid kokzonen visas symbolen för varmhållning
- På Tepan-grillen i rostfritt stål visas även temperaturen på 7-segment-displayen ovanför slidern.

Höja eller sänka varmhållningsnivån

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Slide uppåt eller neråt till den önskade varmhållningsnivån

Avaktivera varmhållningsfunktionen

- ▶ Touch på önskad kokzon.
- ▶ Long-Press på varmhållningsknappen
- eller
- ▶ Touch på minusknappen till effektnivå 0.
- Varmhållningsfunktionen stängs av.

4.5.9 Rengöringsfunktion på Tepan-grill i rostfritt stål

Rengöringsfunktionen reglerar Tepan-grillen i rostfritt stål konstant på en för rengöringen optimal temperatur på 70 °C. Denna temperatur bibehålls då i 10 minuter.

Aktivera rengöringsfunktionen

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Touch på varmhållningsknappen
- Den första varmhållningsnivån (—) visas.
- ▶ Touch på minusknappen
- eller
- ▶ Slide neråt
- eller
- ▶ Touch på en lägsta slider-positionen
- De båda kokzonerna kopplas automatiskt ihop och bryggningsymbolen visas.
- På båda kokzonsindikeringarna visas och i multifunktionsdisplayen visas **CLEAN**.

- Rengöringsfunktionen aktiveras och Tepan-grillen i rostfritt stål värms upp till 70 °C.
- Under uppvärmningsfasen blinkar hot-indikeringen och i kokzonsindikeringarna visas en annan animation.
- Så snart rengöringstemperaturen har uppnåtts lyser hot-indikeringen permanent och i kokzonsindikeringarna visas en annan animation.

Avaktivera rengöringsfunktionen

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Long-press på varmhållningsknappen
- eller
- ▶ Touch på minusknappen till effektnivå 0
- Rengöringsfunktionen stängs av.

4.5.10 Kokzonstimer

Avstängningsautomatiken stänger automatiskt av den valda kokzonen efter en förinställd tid. Timer-funktionen kan också användas på flera aktiva kokzoner (multitimer).

Aktivera timer

- ▶ Touch på en kokzon
- Kokzonernas extrafunktioner visas.
- Om den valda kokzonen ännu inte är aktiv (= effektnivå) kan du nu ställa in en effektnivå.
- ▶ Touch på timerknappen
- I 7-segment-displayen ovanför slidern visas tidsangivelsen i timmar, minuter och sekunder ().
- Systemet byter till färgläge "beige".

Ställa in tiden

- ▶ Ställ in önskad tid:

Kommando	Val tim/min/sek	
Touch på		
Touch på		
Kommando	Öka tiden	Minska tiden
Touch på		
Slide	uppåt	nedåt

Tab. 4.7 Ställa in tiden

I kontrollpanelen visas startknappen.

Starta timern

- ▶ Touch på startknappen
- En akustisk signal ljuder och det inställda värdet bekräftas.
- Den inställda tiden börjar räknas ner.
- Bredvid kokzonen visas timersymbolen
- Kontrollpanelen ändras till standarddisplayen efter 3,5 sekunder.
- 10 sekunder innan tiden har löpt ut visar systemet den resterande tiden. Den tillhörande kokzonen blinkar.

Visa resterande tid

Kokzonstimeren aktiveras och den inställda tiden börjar löpa:


- ▶ Touch på kokzonen
- Den resterande tiden visas i multifunktionsdisplayen.

Ändra aktiv timer

- ▶ Touch på en kokzon med aktiverad timer
- Den resterande tiden visas.
- ▶ Touch på timerknappen
- Timern stoppas.
- Den resterande tiden visas blinkande.

- Systemet ändras till timer-edit-läge.
- ▶ Ändra den inställda tiden.
- ▶ Bekräfta den nya tiden och starta timern.

Stänga av timer i förtid

- ▶ Touch på en kokzon med aktiverad timer
 - Den resterande tiden visas.
- ▶ Long-Press på timerknappen 
 - Timern stoppas.
 - Systemet byter till standarddisplay.
 - Kokzonen förblir aktiv på den inställda effektnivån.

Tiden har löpt ut


- En akustisk signal ljuder.
- Tidsangivelsen  och timersymbolen  blinkar kort.
- Efter att den inställda tiden har löpt ut sätts kokzonen på effektnivå 0.

Multi-timer


- ▶ Touch på ytterligare en kokzon
- ▶ Aktivera timern.
- ▶ Ställ in tiden.
- ▶ Starta timern

4.5.11 Pausfunktion


Med pausfunktionen kan du snabbt och enkelt stänga av alla kokzoner tillfälligt. När funktionen hävs fortsätter driften med de ursprungliga inställningarna. Kokprocessen kan avbrytas i max. 10 minuter. Efter 10 minuter avbryts kokprocessen automatiskt.

-  Motorfunktionen avbryts inte under pausen. Aktiva bryggings- och timerfunktioner kvarstår. Aktiv kokzon-timer avbryts.



Aktivera pausfunktionen

- ▶ Touch på pausknappen .
- Pausknappen tänds, alla kokprocesser avbryts och en akustisk signal ljuder.
- Kokzonsindikeringarna mörkas ner och blinkar.
- Paus-timern startar (max. 10 min).

Avaktivera pausfunktionen

- ▶ Long-Press på pausknappen .
- Pausknappen mörkas ner.
- Kokzonsindikeringarna tänds och blinkar inte längre.
- Alla kokprocesser fortsätter på den effektnivå som ställts in före pausen.
- Aktiv kokzonstimer fortsätter.

4.5.12 Kockärtsidentifiering

På induktionshällar identifierar kokzonen automatiskt storleken på kockärlet och avger endast energi på just denna yta. Även om ett kockärl saknas, är olämpligt eller för litet identifieras detta automatiskt. En kokzon arbetar inte om det i displayen omväxlande visas  / . Detta händer om...

- den sätts på utan eller med ett olämpligt kockärl.
- bottenytan på kockärlet är för liten.
- kockärlet avlägsnas från den påslagna kokzonen.

Om inget kockärl har identifierats inom 9 minuter efter att en effektnivå har ställts in, stängs kokzonen automatiskt av.

5 Kundmeny

5.1 Menyöversikt

Beroende på apparatkonfiguration visar systemet bara relevanta/tillämpliga menypunkter.

Menypunkt/beteckning/urvalsområde	Fabriksinställning
Meny:	
1 Signalernas ljudstyrka (10 - 100%)	80%
2 Barnsäkring (på/av)	Av
3 Automatisk utsugningsstyrning (på/av)	Av
4 Tidslängd rengöringsspärr (5 - 30 s)	15 sek
5 Tidslängd fördröjd avstängning (10 - 30 min)	20 min
6 Avläsning av mjukvaruversionen	
7 Avläsning av hårdvaruversionen	
8 Uppdatering av systemets mjukvara	
9 Export av data	
A Visa luftcirkulationsfiltrets brukstid (bara vid luftcirkulation)	
B Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid (endast vid luftcirkulationsdrift när filterbrukstiden understiger 20 h)	
H Konfiguration av ångsugssystemet	Luftcirkulation
J Välja filtertyp (endast vid luftcirkulation)	F1 (ULBF)
L Motorkonfiguration	1
Utvidgad meny (inloggningskod behövs):	
B Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid (endast vid luftcirkulationsdrift)	
D Demonstrationsläge	Av
E Test av display och knappar	
F Reset till fabriksinställningar	
Gaskonfigurationsmeny (endast hos CKG):	
P GPU (gas-egenskaper)	0
S GAST (gas-egenskaper)	B
T GAS (öppna gasen)	

Tab. 5.1 Menyöversikt

5.2 Hantering av menyn

i Menyn kan bara öppnas när alla kokzoner och ångsugen är inaktiva.

Öppna meny

- ▶ Touch på menyknappen
- Menyn öppnas och den första menypunkten visas (färgläge "beige").

Avsluta meny

- ▶ Long-Press på menyknappen
- Menyn avslutas och standarddisplayen visas.

Menynavigation

- ▶ Touch på eller för att gå till önskad meny punkt.

- När du har valt en meny punkt växlar indikeringen automatiskt till det inställda värdet efter 2 sekunder.
- Som hjälp visar menyn antalet valbara inställningar (1 - 3) för varje meny punkt.

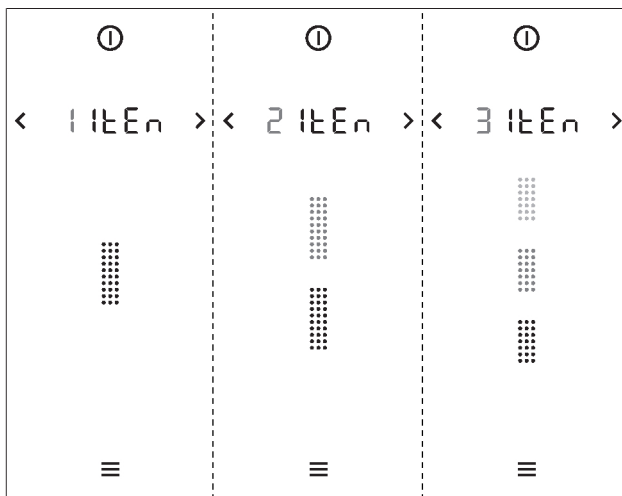


Bild 5.1 Schematisk beskrivning av valmöjligheterna

Bekräfta och spara menyinställningar

- ▶ Touch på eller
- eller
- ▶ Long-Press på menyknappen
- Systemet övertar och sparar de inställda värdena automatiskt när du går till en annan meny punkt eller lämnar meny.

5.3 Grundkonfiguration

Vid den första idrifttagningen eller efter en reset till fabriksinställningar genomförs grundkonfigurationen automatiskt. Härvid avläses inställningarna i meny punkterna H, J och L. För att göra uppmärksam på att grundkonfigurationen fortfarande saknas, visas och motorsymbolen blinkar rött. En video som visar hur man genomför grundkonfigurationen finns på BORAs hemsida.

Skanna in QR-koden eller följ denna länk: www.bora.com/service/configuration-classic-2-0



Genomföra grundkonfigurationen

- ▶ Touch på den rött blinkande motorsymbolen
- Menyn öppnas och den första meny punkten i grundkonfigurationen (meny punkt H) visas.
- När en meny punkt öppnas visar systemet automatiskt det aktuella inställda värdet efter 2 sekunder. Undantag: Om ingen inställning har gjorts ännu, visar systemet .
- ▶ Gör inställningarna.
- Systemet övertar och sparar de valda inställningarna när du lämnar respektive meny punkt resp. när meny n avslutas.


Manuellt avbrott i grundkonfigurationen

- ▶ Long-Press på menyknappen .

Vill du avbryta grundkonfigurationen i förtid t.ex. p.g.a. att en motor inte har identifierats korrekt, måste alla menypunkter som inte har avslutats fullständigt under alla omständigheter köras vid en senare tidpunkt.

Avsluta grundkonfigurationen

Alla menypunkter i grundkonfigurationen har körts igenom med lyckat resultat:

- ▶ Touch på den blinkande navigationspilen 
- Systemet övertar och sparar de valda inställningarna och standarddisplayen visas.




- i** Avbryts konfigurationen i förtid måste den fortsättas på samma ställe nästa gång du öppnar menyn.
- i** Så länge grundkonfigurationen inte har avslutats korrekt, kommer motsvarande förfrågan att upprepas varje gång menyn öppnas.

5.4 Standardmeny

5.4.1 Menypunkt 1: Signalernas ljudstyrka

Den inställda ljudstyrkan visas i 7-segment-displayen ovanför slidern efter att menypunkten har valts.

Ställa in signalernas ljudstyrka:

- ▶ Slide  uppåt eller neråt till önskad ljudstyrka eller
- ▶ Touch på  eller  till önskad ljudstyrka
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.

- i** Säkerhetsrelevanta signaler utges alltid med 100% ljudstyrka.
- i** Kokkonstimerens och timerns signaler utges alltid med 100% ljudstyrka.

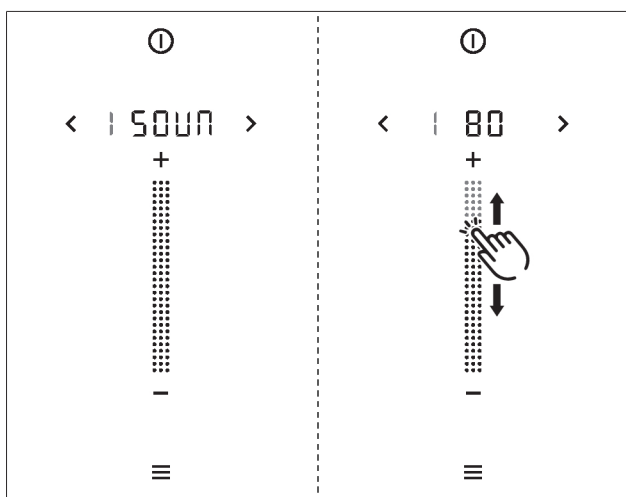




Bild 5.2 Menypunkt 1: Signalernas ljudstyrka

5.4.2 Menypunkt 2: Barnsäkring

På menypunkt 2 kan du permanent stänga av eller sätta på barnsäkringen. Den valda inställningen övertas permanent nästa gång systemet startas.

Aktivera barnsäkringen permanent

- ▶ Touch på det övre slider-området 
- I indikeringen visas 
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.
- Barnsäkringen är permanent aktiverad.

Avaktivera barnsäkringen permanent

- ▶ Touch på det undre slider-området 
- I indikeringen visas 
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.
- Barnsäkringen är permanent avstängd.

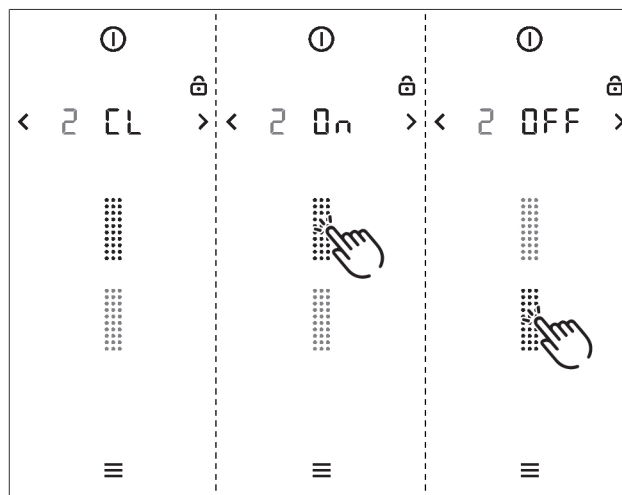



Bild 5.3 Menypunkt 2: Barnsäkring


5.4.3 Menypunkt 3: Automatisk styrning av ångsugen

Med menypunkt 3 kan den automatiska styrningen av ångsugen aktiveras eller avaktiveras permanent. Den valda inställningen aktiveras direkt.

Aktivera utsagningsautomatiken permanent

- ▶ Touch på det övre slider-området
- I indikeringen visas 
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.
- Utsagningsautomatiken är permanent aktiverad.

Avaktivera utsagningsautomatiken permanent

- ▶ Touch på det undre slider-området
- I indikeringen visas 
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.
- Utsagningsautomatiken är permanent avstängd.

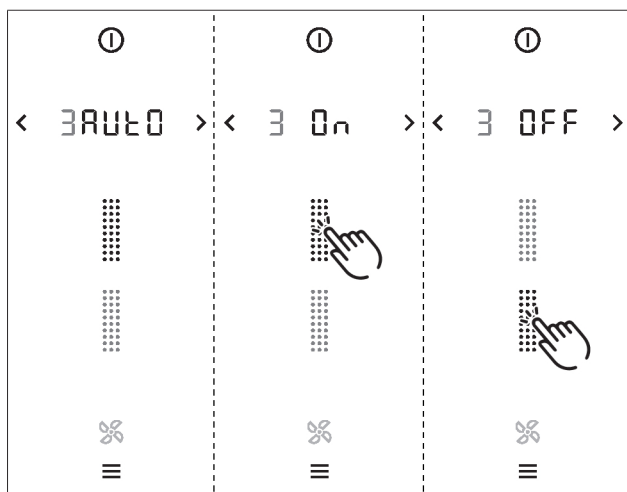


Bild 5.4 Menypunkt 3: Utsugningsautomatik

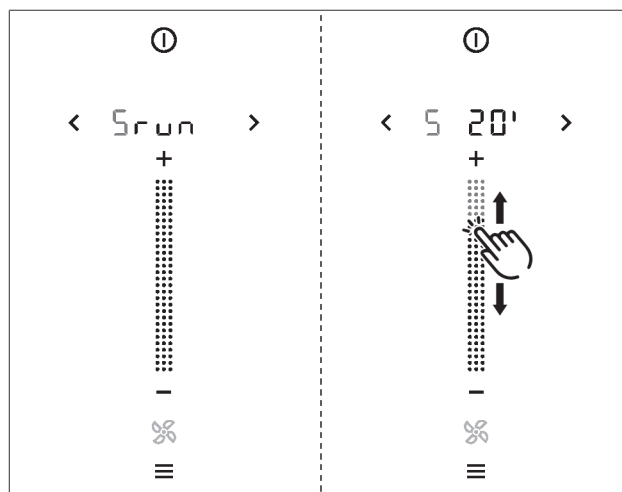


Bild 5.6 Menypunkt 4: Rengöringsspärrens varaktighet

5.4.4 Menypunkt 4: Tiden för rengöringsspärren

Ställa in tiden för rengöringsspärren

- ▶ Slide till önskad tid (5 - 30 s).
- eller
- ▶ Touch på **+** eller **-** till önskad tid.
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.

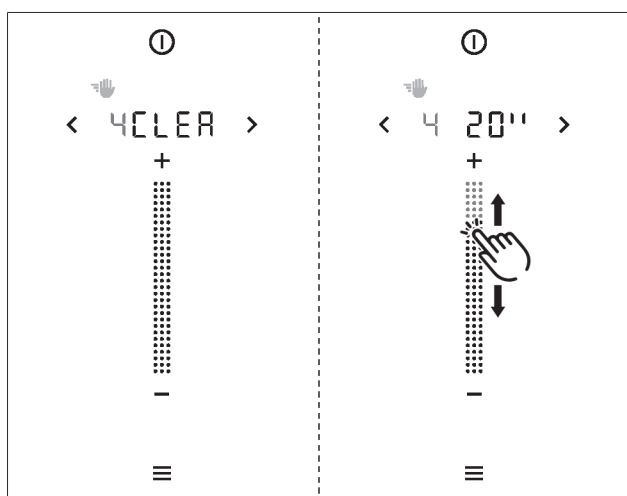


Bild 5.5 Menypunkt 4: Rengöringsspärrens varaktighet

5.4.5 Menypunkt 5: Tiden för den fördröjda avstängningen

i BORA rekommenderar starkt att du använder dig av den fördröjda avstängningen.

Ställa in tiden för motorns fördröjda avstängning

- ▶ Slide  till önskad tid (10-30 min)
- eller
- ▶ Touch på **+** eller **-** till önskad tid
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.

5.4.6 Menypunkt 6: Mjukvaruversion

BORA serviceteam kan behöva veta mjukvarans version vid sin felsökning.

- Efter 2 sekunder visas systemets aktuella mjukvaruversion.

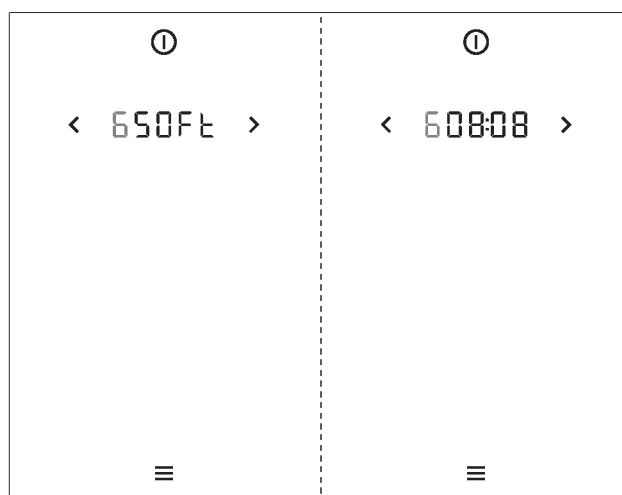


Bild 5.7 Menypunkt 6: Avläsning av mjukvaruversionen

5.4.7 Menypunkt 7: Hårdvaruversion

BORA serviceteam kan behöva veta den inbyggda apparathårdvarans version vid sin felsökning.

- Efter 2 sekunder visas apparaternas aktuella hårdvaruversion.

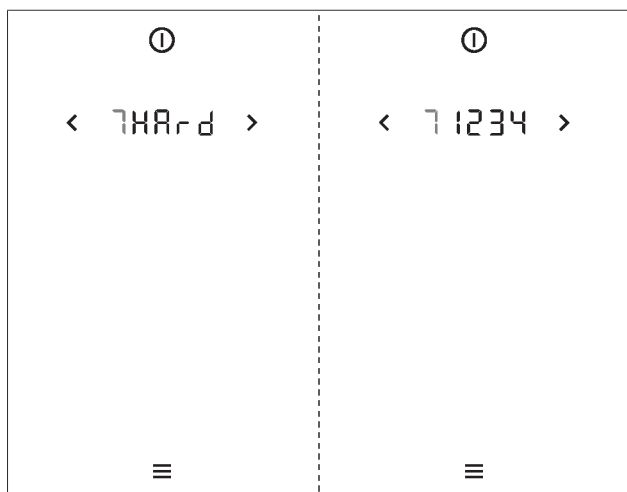


Bild 5.8 Menypunkt 7: Avläsning av hårdvaruversionen

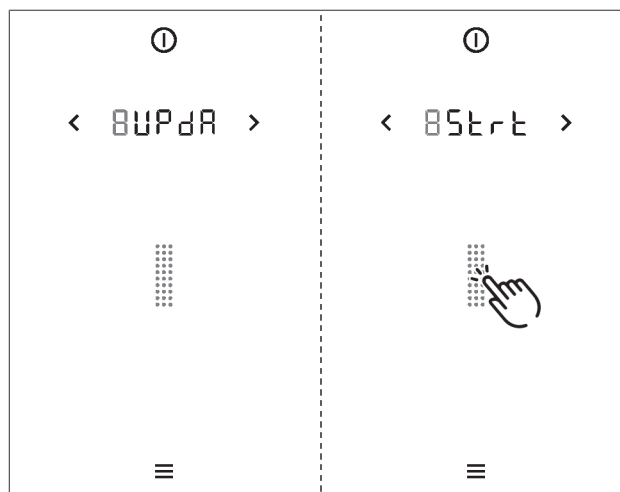



Bild 5.9 Menypunkt 8: Starta uppdatering av mjukvaran

5.4.8 Menypunkt 8: Uppdatering av systemets mjukvara

- i** Det kan vara nödvändigt att uppdatera systemets mjukvara för att åtgärda fel.
- i** Den senaste mjukvaran för systemet BORA Classic 2.0 finns att hämta gratis på BORA:s hemsida (www.bora.com), produkter, BORA Classic 2.0, BORA Classic ångsug CKA2/CKA2AB, dokument).
- i** Skanna QR-koden och du leds direkt vidare till sidan med den nyaste mjukvaran.
- i** Som lagringsmedium för uppdateringsfilen krävs ett USB-minne, formaterat med FAT32. Detta USB-minne måste sitta i ångsugens USB-gränssnitt.
- i** USB-minnet måste innehålla en giltig uppdateringsfil. Uppdateringsfilen erhåller du på förfrågan av BORAs serviceavdelning.

Starta uppdatering av mjukvaran

- ▶ Stick in USB-minnet med uppdateringsfilen i USB-gränssnittet på ångsugen.
- ▶ Touch på slidern 
- Mjukvaruuppdateringen startar.
- Indikeringen för det första processavsnittet i uppdateringen visas blinkande.

Uppdateringsprocess

Uppdateringsprocessen består av tre steg. Dessa tre processavsnitt visualiseras i displayen genom beigefärgade slider-segment. Det aktiva avsnittet blinkar. När ett processavsnitt har avslutats korrekt, slutar segmentet att blinka och lyser grönt. Nästa processavsnitt startar.

- Om uppdateringen har lyckats lyser alla tre avsnittssegment grönt. Därefter följer en automatisk omstart av systemet.
- Uppdateringen har framgångsrikt avslutats när **!Soft** visas i indikeringen efter systemets omstart.
- Uppstår ett fel i uppdateringen av ett avsnitt (respektive slider-segment lyser rött), avslutas hela uppdateringsprocessen. I kontrollpanelens display visas ett felmeddelande (t.ex. **E 123**; se "8 Felavhjälpling").

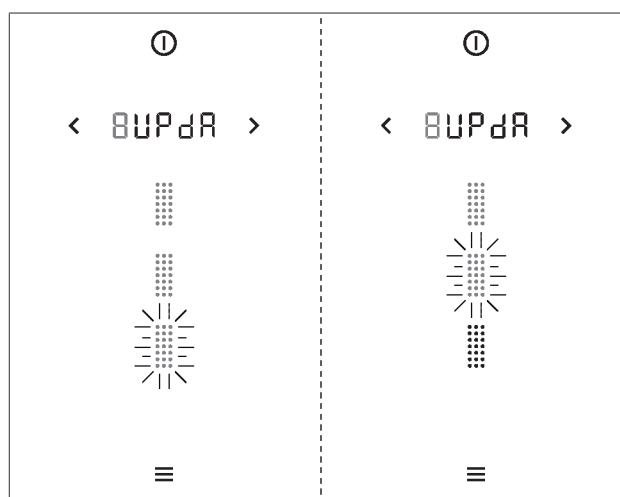


Bild 5.10 Menypunkt 8: Process-steg mjukvaruuppdatering

5.4.9 Menypunkt 9: Export av data

Exporten av data underlättar felanalysen.

Dataexporten består av tre steg. Visualiseringen av de tre processavsnitten sker i kontrollpanelens display precis som vid "mjukvaruuppdatering".

- i** Som lagringsmedium för uppdateringsfilen krävs ett USB-minne, formaterat med FAT32. Detta USB-minne måste sitta i ångsugens USB-gränssnitt.

Starta dataexporten

- ▶ Sätt den formaterade USB-sticken i USB-gränssnittet.
- ▶ Touch på slidern 
- Dataexporten startar.
- Indikeringen för dataexportens första processavschnitt visas blinkande.
- Om dataexporten var framgångsrik, kommer alla tre avsnittssegment att lysa grönt.
- Uppstår ett fel i dataexporten (respektive slider-segment lyser rött), avslutas dataexporten. I kontrollpanelens display visas ett felmeddelande (t.ex. E 123; se "8 Felavhjälpning").

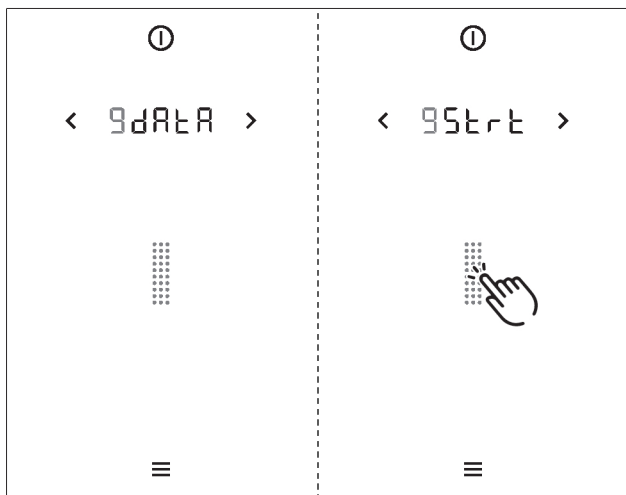


Bild 5.11 Menypunkt 9: Export av data

5.4.10 Menypunkt A: Luftcirkulationsfiltrets brukstid

Genom den i systemet konfigurerade filtertypen är luftcirkulationsfiltrets maximala brukstid definierad. Filtrets återstående brukstid anges på multifunktionsdisplayen ner på timnivå och visas dessutom med färgerna grönt, orange och rött ovanför slidern.

Resterande brukstid	Färg	Betydelse
> 20 h	Grönt	ännu inget filterbyte nödvändigt
5 – 20 h	Orange	filtret måste snart bytas
< 5 h	Rött	Filtret måste bytas (inom kort)

Tab. 5.2 Indikering av luftcirkulationsfiltrets brukstid

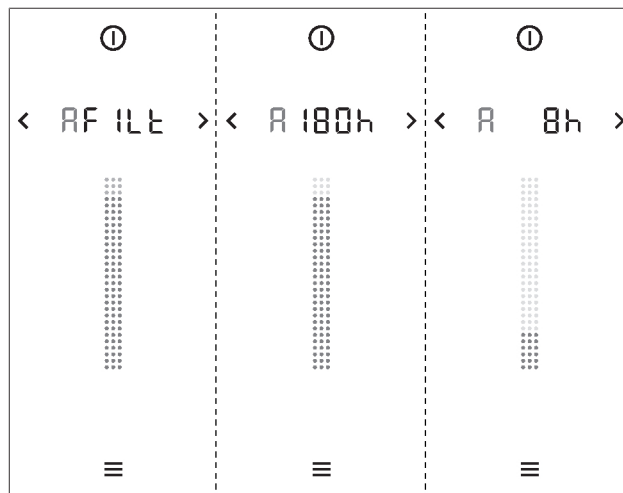






Bild 5.12 Menypunkt A: Visa luftcirkulationsfiltrets brukstid

-  Överskrids aktivkolfiltrets brukstid kan systemets korrekta drift påverkas. Det går visserligen fortfarande att använda ångsugen, men garantianspråken blir då ogiltiga.

5.4.11 Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid

-  I menyn visas menypunkt B bara om den kvarvarande filterbrukstiden understiger 20 tim. I den utvidgade menyn (inloggningskod krävs) visas menypunkt B alltid.
-  När ett filter har uppnått sin brukstid, visas filterservice-indikeringen i menyn och filtret måste bytas ut. När filtret har bytts ut måste filterbrukstiden återställas.
-  När du väljer menypunkt B visas automatiskt den senast använda filtertypen.

Välja filtertyp och återställa filterbrukstid:

Övre sliderytan:

- Filtertyp 1 (F 1) = BORA luftrengöringsbox ULBF (med 300 h brukstid)

Undre sliderytan:

- Filtertyp 3 (F3) = BORA luftrengöringsbox ULB3X (med 600 h brukstid)

▶ Touch på en sliderknapp 

- Filtertyp väljs och filtrets brukstid återställs.
- Därefter visas luftcirkulationsfiltrets nya resterande brukstid.

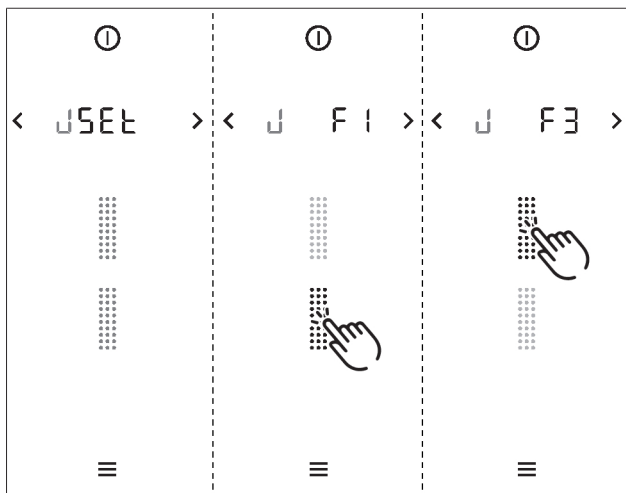


Bild 5.13 Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp

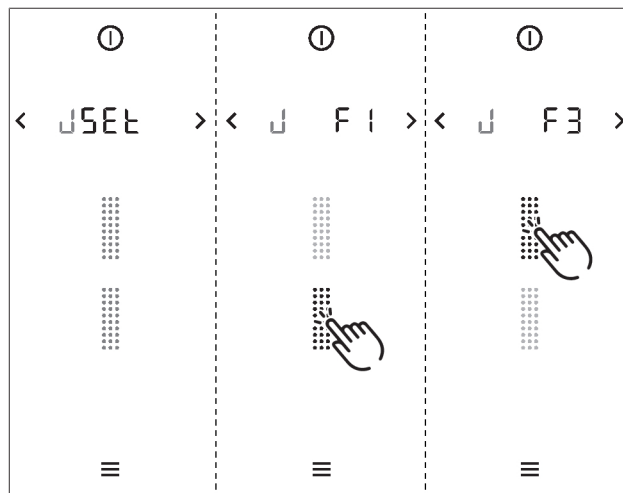


Bild 5.15 Välja filtertyp på displayn

5.4.12 Menypunkt H: Air Ångsugssystemets konfiguration

Du kan välja mellan två driftsätt:

- Luftcirkulationssystem (L C)
- Utsugssystem (OUT)

- ▶ Välj passende driftläge med touch på motsvarande segment på slidern
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.

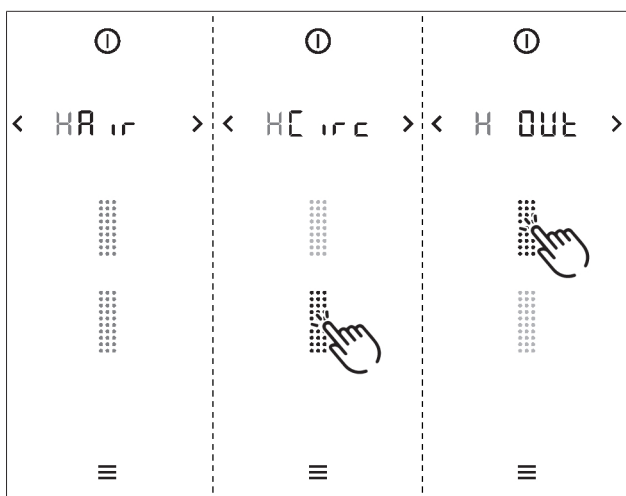


Bild 5.14 Menypunkt H: Konfiguration av ångsugssystemet

5.4.13 Menypunkt J: Ftyp Välja filtertyp

i Menypunkten J visas bara om du vid konfigurationen av ångsugssystemet har valt driftläge "luftcirkulation".

Filtertypen måste definieras.

Du kan välja mellan två olika filter:

Filtertyp 1 (F1) = luftrengöringsbox ULBF (300 h brukstid)

Filtertyp 3 (F3) = luftrengöringsbox ULB3X (600 h brukstid)

- ▶ Välj den inbyggda filtertypen (touch på motsvarande segment på slidern).
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.

5.4.14 Menypunkt L: Fan Motorkonfiguration

Vid konfigurationen av motorn identifieras den inbyggda motortypen och antalet motorer automatiskt av systemet och konfigurationen genomförs enligt detta. Vid det första idrifttagandet måste montören kontrollera att identifieringen av motorerna är korrekt.

Starta motorkonfiguration

- ▶ Touch på sliderknappen
- Motors konfiguration startas.
- Under motors konfiguration blinkar sliderknappen och motorsymbolen.
- När motorkonfigurationen är avslutad, slutar knappen att blinka.
- Om motorkonfigurationen har varit framgångsrik, lyser sliderknappen och motorsymbolen grönt.
- Om motorkonfigurationen har misslyckats, lyser sliderknappen och motorsymbolen rött.

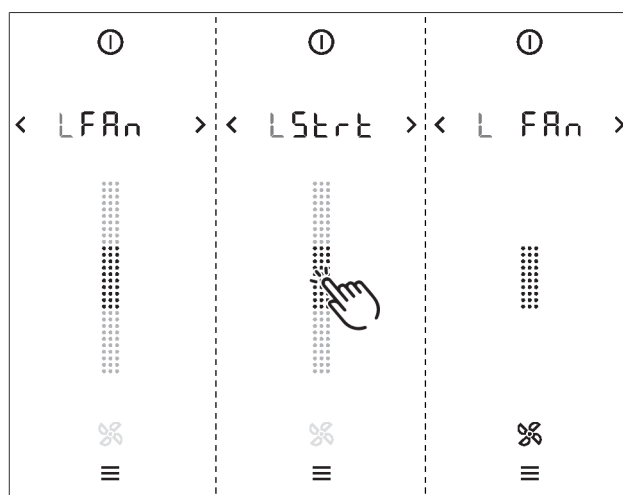







Bild 5.16 Starta displayen motorkonfiguration

- ▶ Kontrollera att systemet har identifierat alla motorer korrekt.

Indikering	Färg	Resultat
	Grönt	1 motor identifierad
	Grönt	2 motorer identifierade
	Rött	0 motor identifierad, fel (se "8 Felavhjälpning")

Tab. 5.3 Möjliga resultat av motoridentifieringen

-  Är extra motorn en ULIE (extra rörmotor) gäller den inte som extra motor och visas inte.
-  Om det vid motoridentifieringen finns en ansluten fönsterkontaktbrytare, måste du kontrollera att den ger ett frisläppande (fönster öppet).

6 Utvidgad meny

6.1 Använda utvidgad meny

6.1.1 Nödvändig inloggningskod

BORAs handelspartner och distributörer har möjlighet att utvidga meny och att aktivera ytterligare menypunkter. För att få åtkomst till den utvidgade menyn behövs en inloggningskod.

Inloggningskoden till den utvidgade menyn med tillhörande åtkomstbehörighet hittar du på BORA PartnerNet. BORA PartnerNet är service-plattformen för distributörer och handelspartners.

- ▶ Skanna QR-koden eller följ följande länk: <https://partner.bora.com/de/classic-2>



6.1.2 Öppna utvidgad meny

- i** Meny kan bara öppnas när alla kokzoner och ångsugen är inaktiva.

- ▶ Longpress på menyknappen
- Displayen för den fyrsiffriga inloggningskoden visas.

Inskrivning sifferkod

- ▶ Via slidern anger du den första siffran i inloggningskoden.
- ▶ Touch på eller för att gå till nästa eller föregående siffra
- ▶ Fortsätt så tills alla inloggningskodens 4 siffror har angivits.

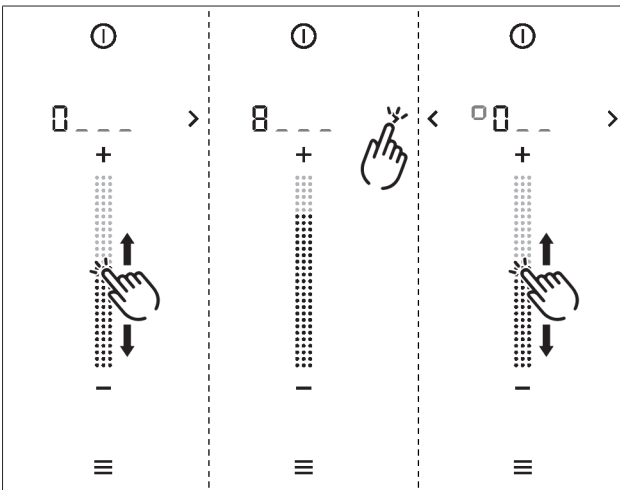


Bild 6.1 Ange inloggningskod

Avbryta inloggningskoden

- ▶ Longpress på menyknappen
- Inloggningen avbryts och systemet återgår till standarddisplayen.

Bekräfta inloggningskoden

När inloggningskodens alla 4 siffror har angivits:

- ▶ Touch på menyknappen

- Om inloggningen är korrekt öppnas den utvidgade menyn och meny punkt 1 "signalernas ljudnivå" visas.

- i** Även om det skyddade menyområdet har öppnats visas ändå först alla standardmenypunkter (se "6 Meny"). Därefter följer meny punkterna i den utvidgade menyn.

- i** Bekräftas inte inloggningskoden (systemet reagerar inte), då har koden varit felaktig och den utvidgade menyn kan inte öppnas.

6.1.3 Avsluta utvidgad meny

- ▶ Longpress på menyknappen
- Meny avslutas och standarddisplayen visas.
- När du lämnar den utvidgade menyn avslutas också inloggningen.

6.2 Meny punkterna i den utvidgade menyn

- i** Detaljerade anvisningar om hur meny ska hanteras finns i "6 Meny".

6.2.1 Meny punkt D: Demonstrationsläge

I demonstrationsläge är alla funktioner för ångsugen och spishällarna aktiverade, uppvärmningsfunktionen är dock avaktiverad. I demonstrationsläge simuleras följande spishällskombination:

- vänster = CKFI
- höger = CKCH

Ångsugen drivs med konfigurerat funktionsomfång.

Aktivera demonstrationsläge:

- ▶ Touch på det övre slider-området
- Det övre sliderområdet börjar blinka och demonstrationslägets aktivering förbereds (kan ta upp till 30 sekunder).
- Därefter följer en automatisk omstart av systemet och demonstrationsläget aktiveras.
- I demonstrationsläge visas efter påslagningen i multifunktionsdisplayen i 4 sekunder.

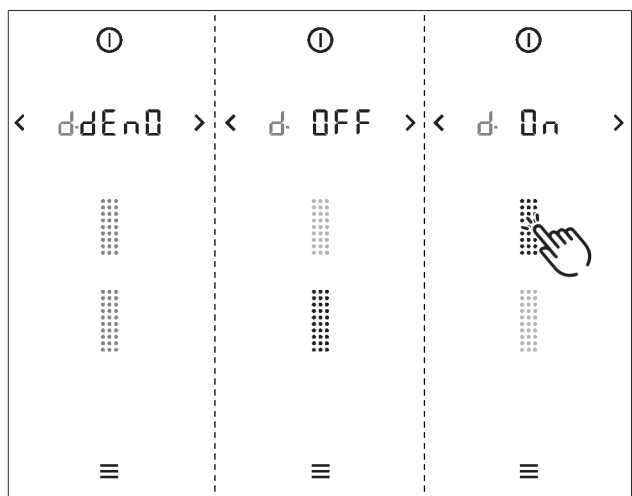


Bild 6.2 Meny punkt D: Aktivera demonstrationsläge

Avaktivera demonstrationsläge:


- ▶ Touch på det undre slider-området

- Det undre sliderområdet börjar blinka och demonstrationslägets avaktivering förbereds (kan ta upp till 30 sekunder).
 - Därefter följer en automatisk omstart av systemet och demonstrationsläget avaktiveras.
 - Alla inställningar som har gjorts i demonstrationsläge raderas efter avaktiveringen. Systemet och alla inställningar återställs till fabriksinställning.
- Genomför en första idrifttagning (se monteringsanvisning).

6.2.2 Menypunkt E: Test av display och knappar

Testen av display och knappar kontrollerar alla LED i kontrollpanelen på deras funktion.

Aktivera test av display och knappar:

- Touch på sliderområdet 
- Kontrollpanelens alla touch- och displaytor tänds med 50% ljusstyrka.
- Power-knappen, navigationspilarna och menyknappen ingår inte i testet (100% ljusstyrka).

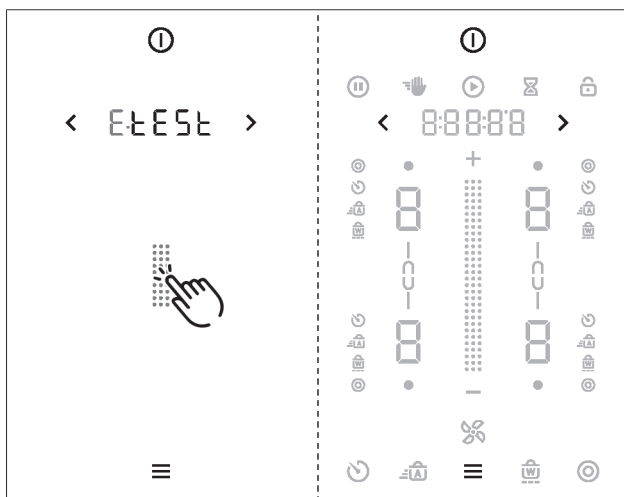










Bild 6.3 Menypunkt E: Test av display och knappar

Testmöjligheter:

- Touch på en knapp
 - Symbolen blinkar till med 100% ljusstyrka.
- Slide 
 - Slidern blinkar med 100% ljusstyrka. Kokzondisplayen och multifunktionsdisplayen ändrar sina värden efter sliderns position.
- Touch på en kokzon
 - Alla indikeringar på kokzonen blinkar till med 100% ljusstyrka.
- Touch på en extra kokfunktion
 - På motsvarande kokzon blinkar alla symboler för den extra funktionen till med 100% ljusstyrka.
- Touch på  / 
 - Motsvarande knapp blinkar omväxlande en gång rött, en gång grönt och en gång blått.
- Touch på  /  /  /  / 
 - Motsvarande knapp blinkar 3x.

6.2.3 Menypunkt F: Reset till fabriksinställningar

Återställning av fabriksinställningarna:

- Touch på slider-området
 - Systemet och alla inställningar återställs.
 - Grundkonfigurationerna raderas.
- Genomför grundkonfigurationen efter återställningen (se se "5.3 Grundkonfiguration").

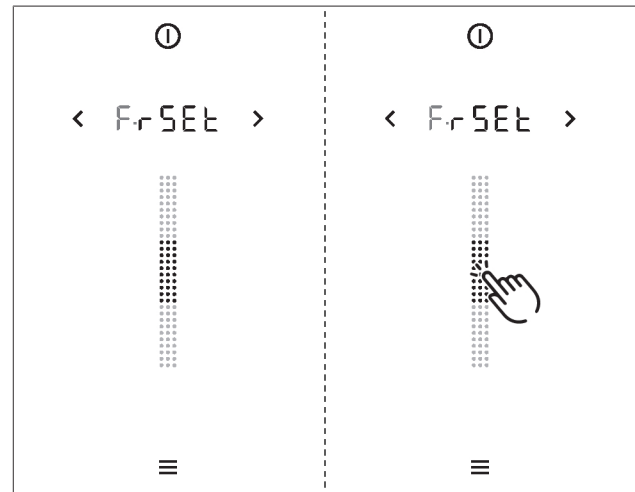


Bild 6.4 Menypunkt F: Reset till fabriksinställningar

6.3 Gaskonfiguration

- i** Ändring av gasmunstycken, gastyp, gastryck och gasegenskaper får endast göras av auktoriserad fackpersonal eller av BORA servicetekniker. Denne övertar även ansvaret för den korrekta gasinstallationen och idrifttagningen.
- i** Det är viktigt att gastyp, gastryck och passande diagram är korrekt inställda för en riskfri och felfri drift av gasspishällen.

6.3.1 Menypunkt P: PGU

I menypunkten P (GPU) regleras lägsta effekten per brännare och gastyp/-tryck.

Inställning	Gastyp	Gastryck (mbar)	Ø SR-brännare/normalbrännare	Ø R-brännare/högeffektsbrännare
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 Ställa in gastyp och gastryck

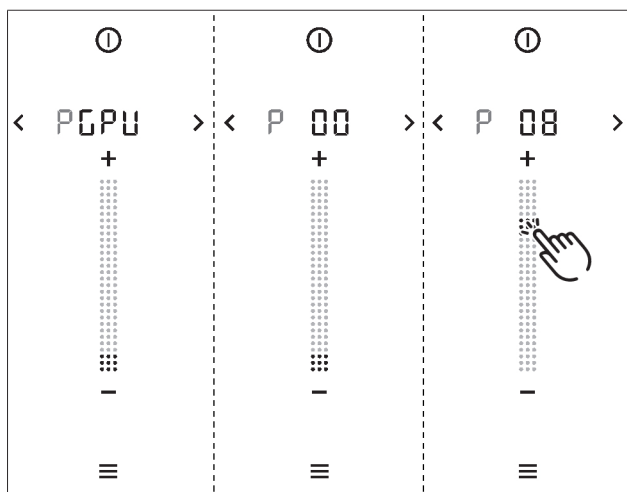


Bild 6.5 Display menypunkt P: GPU

- Välj korrekt inställning. (Touch på motsvarande sliderområde  eller inställning via  resp. )

6.3.2 Menypunkt S: GAS

Här kan du välja diagram för gasbrännarna. Diagrammen reglerar gasbrännarens lägsta effektvärden. Med diagrammen anpassas de nedre effektnivåerna. Beroende på inbyggnadssituationen och ångsugens inverkan kan diagrammet ändras vid behov.

-  Vid gasol (G30/31) får endast diagram B och C användas.

Diagram A:

A är den finaste graderingen av effektvärdena som bara kan ställas in i idealfall och bara med naturgas (G20, G25, G25.3). Ett idealfall är när:

- ingen ångsug är i drift, eller
- spishällen, vid drift med ångsug av utsugningstyp, används med tillräcklig ventilation, eller
- när spishällen används med ångsug av luftcirkulationstyp med tillräcklig återströmningsöppning och ångsugen inte har någon negativ inverkan på gaslågan.

Diagram B:

B är det diagram som ställts in på fabriken med en jämn gradering av de olika effektnivåerna.

Diagram C:

C ökar de nedre effektnivåerna och bör bara användas när ångsugen har negativ inverkan.

Välja diagram

- Välj lämpligt diagram (touch på motsvarande sliderområde )

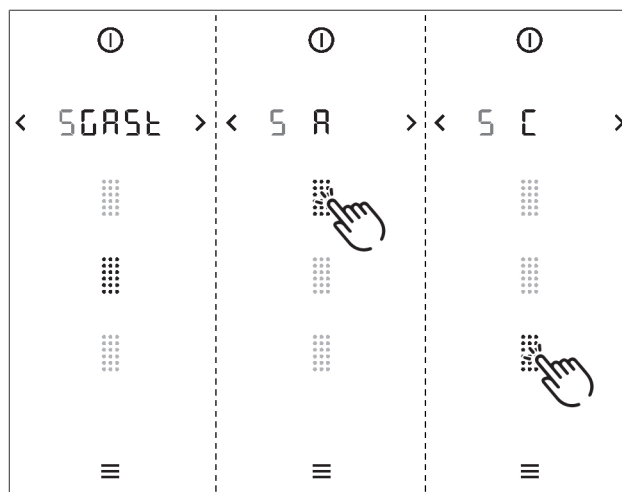



Bild 6.6 Display menypunkt S: GAS

-  Om gaslågan slocknar, den tänds med fördröjning och/eller lågans utseende inte verkar korrekt (t.ex. sotbildning, lågan slår bakåt...) måste diagrammet ökas och vid behov även ventilationen i utsugsdrift, resp. måste återströmningsöppningen i luftcirkulationsdrift göras större.

6.3.3 Menypunkt T: GAS

Denna menypunkt erbjuder en reset-funktion. Denna reset-funktion kan användas vid störningar eller fel och vid första idrifttagningen om gasspishällen inte reagerar (ingen tändning). De inställda värdena för gastyp, gastyck och gasdiagram förblir oförändrade och påverkas inte genom en reset.

- Genomför vid behov en reset.

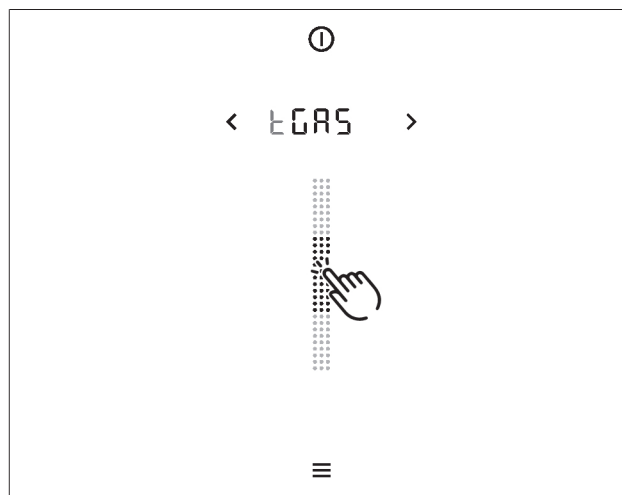


Bild 6.7 Display menypunkt T: GAS

7 Rengöring och skötsel

- ▶ Iaktta alla säkerhets- och varningsanvisningar (se "2 Säkerhet").
- ▶ Följ bifogade anvisningar från tillverkaren.

i Använd inga skötselmedel för rostfritt stål på de rostfria ytorna eller den rostfria grillytan.

i Rengör bara ytor i rostfritt stål i slipriktningen.

- ▶ För att undvika personskador - förvissa dig om att spishällen och ångsugen är avstängda och har svalnat innan du börjar med rengöringen och skötseln.
- Regelbunden rengöring och skötsel garanterar en lång livslängd och optimal funktion.
- ▶ Iaktta följande rengörings- och skötselintervaller.

Rengöringsintervaller ångsugar

Komponent	Rengöringsintervaller
Ångsug invändigt och på ytan	efter varje tillredning av mycket feta maträtter; minst varje vecka.
Inströmningsmunstycke, fettfilterenhet	efter varje tillredning av mycket feta maträtter; minst varje vecka.
Aktivkolfilter (endast vid luftcirkulation)	byt ut vid dålig lukt eller när brukstiden har löpt ut

Tab. 7.1 Rengöringsintervaller

Rengöringsintervaller spishällar

Komponent	Rengöringsintervaller
Spishäll	omedelbart efter varje nedsmutsning noggrant med ett vanligt rengöringsmedel
Gäller bara gasspishällen:	
Gjutjärnsgaller gasbrännardetaljer	omedelbart efter varje nedsmutsning noggrant med ett vanligt rengöringsmedel

Tab. 7.2 Rengöringsintervaller spishällar

7.1 Rengöringsmedel

i Aggressiva rengöringsmedel och skrapande kokkärlsbottnar skadar ytan och mörka fläckar bildas.

- ▶ Använd aldrig ångrengörare, repande svampar, skurmedel eller kemiskt aggressiva rengöringsmedel (t.ex. ugnsspray).
- ▶ Rengöringsmedel får inte innehålla sand, soda, syra, lut eller klorid.

7.1.1 Rengöringsmedel för glaskeramiska spishällar

För spishällens rengöring behöver du en speciell skrapa för glaskeramiska ytor och lämpliga rengöringsmedel.

i Använd inte skrapan för glaskeramiska ytor för wok-spishällens välvda kokzon.

7.1.2 Rengöringsmedel för Tepan-grillen i rostfritt stål

För rengöring av Tepan-grillen i rostfritt stål behöver du en speciell Tepan-skrapa och lämpliga rengöringsmedel. Vid kraftiga nedsmutsningar kan en ny kökssvamp användas.

7.2 Skötsel av apparater

- ▶ Apparaten får inte användas som arbets- eller förvaringsyta.
- ▶ Kokkärl får inte skjutas eller dras över den.
- ▶ Lyft alltid upp grytor och pannor.
- ▶ Håll apparaten ren.
- ▶ Avlägsna smuts omedelbart.
- ▶ Använd bara kokkärl som passar till apparaten.

7.3 Ångsugens rengöring

7.3.1 Avmontering av komponenterna

Ta av inströmningsmunstycket

- ▶ Tippa inströmningsmunstycket ur sitt läge.
- ▶ Ta med andra handen ut inströmningsmunstycket.

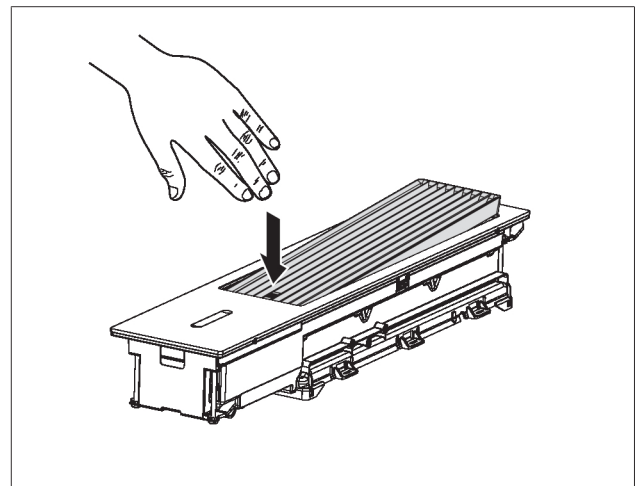


Bild 7.1 Ta av inströmningsmunstycket

Avmontering av fettfilterenheten

- ▶ Ta av fettfilterenheten.
- ▶ Använd dig då av flikarna inne i fettfilterenheten.

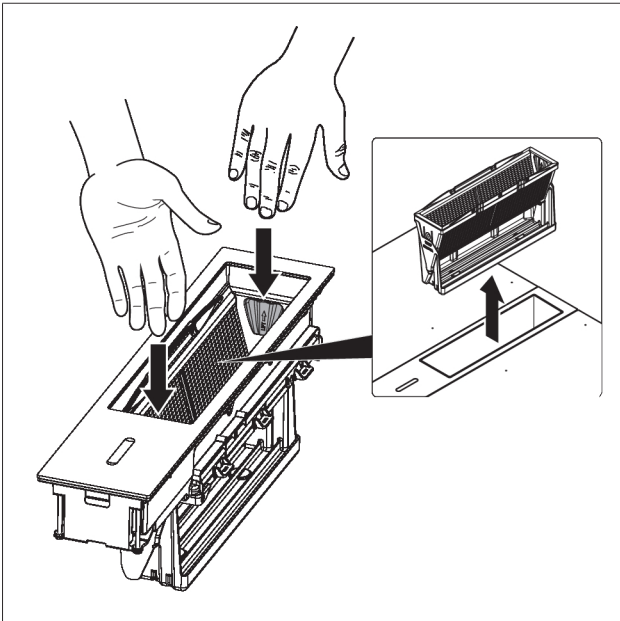


Bild 7.2 Ta av fettfilterenheten

Isärmontering av fettfilterenheten

- ▶ Ta fettfiltret ur uppsamlingskaret.
- ▶ Använd då de 2 spärrtryckpunkterna på sidan av fettfiltret

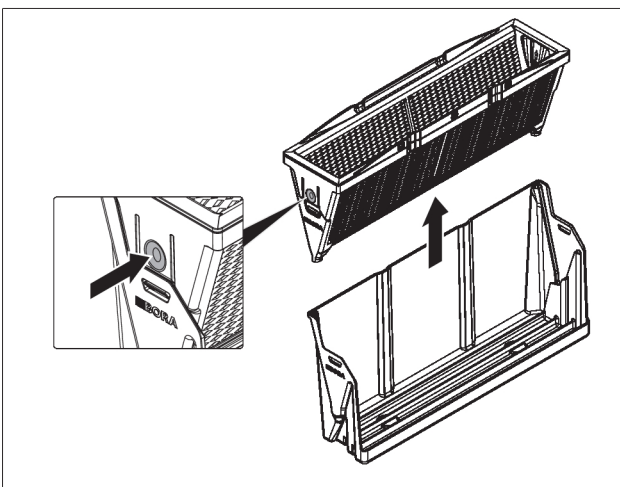


Bild 7.3 Ta av fettfiltret

7.3.2 Rengöring av komponenter

Inströmningsmunstycket, fettfiltret och uppsamlingskaret kan rengöras för hand eller i diskmaskinen.

- ▶ Ta isär fettfilterenheten före rengöringen.

i Om fettfiltret i rostfritt stål inte längre kan rengöras ordentligt måste det bytas ut (garanti, teknisk service, reservdelar, tillbehör).

Rengöring för hand

- ▶ Använd fettlösande rengöringsmedel.
- ▶ Skölj av komponenterna med hett vatten.
- ▶ Rengör komponenterna med en mjuk borste.
- ▶ Skölj komponenterna noga efter rengöringen.

Rengöring i diskmaskinen

- ▶ Avlägsna större matrester ur komponenterna.

- ▶ Ställ komponenterna i diskmaskinen.
- ▶ Det får inte samlas något stående vatten i komponenterna.
- ▶ Diska komponenterna med ett diskprogram på max 65 °C.

7.3.3 Montering av komponenterna

Ihopsättning av fettfilterenheten

Använd aldrig våld när du sätter ihop komponenterna.

Fettfilterenheten är konstruerad så att de enskilda delarna bara kan sättas ihop korrekt och utan motstånd.

- ▶ Lägg försiktigt in fettfiltret i uppsamlingskaret.
- ▶ Se till att spärren hakar i.
- ▶ Tryck inte in fettfiltret med våld i uppsamlingskaret.
- Känner du ett motstånd när du sätter i fettfiltret behöver filtret bara vändas.

Montering av fettfilterenheten

Fettfilterenheten kan bara monteras utan motstånd och fullständigt om den är rätt placerad. Vid rätt tillvägagångssätt är det inte möjligt att sätta in den fel.

- ▶ Sätt försiktigt in fettfilterenheten i ångsugen.
- ▶ Tryck inte in fettfilterenheten med våld i ångsugen.
- Känner du ett motstånd när du sätter i fettfilterenheten behöver filterenheten bara vändas.

Montera inströmningsmunstycket

- ▶ Placera inströmningsmunstycket i inströmningsöppningen.
- ▶ Var noga med rätt position.

7.3.4 Byta ut aktivkolfiltret

Vid luftcirkulationsdrift används ett extra aktivkolfiltret. Aktivkolfiltret binder luktämnen som uppstår vid matlagningen. Aktivkolfiltret monteras på sockelmotorn eller på kanalsystemet. När ett aktivkolfiltret har nått sin brukstid, visas filterservice-indikeringen och filtret måste bytas. När filtret har bytts ut måste filterbrukstiden återställas.

- ▶ Byt ut aktivkolfiltret när filterservice-indikeringen visas.
- Av aktivkolfiltrets bruksanvisning framgår brukstiden och hur filtret ska bytas.
- ▶ Återställ filterserviceindikatorn (Filterbrukstid och filterservice-indikering).

i Aktivkolfiltret kan erhållas i fackhandeln eller i BORA Shop på hemsidan <http://www.mybora.com>.

7.4 Rengöra spishällar

7.4.1 Rengöra glaskeramiken

- ▶ Se till att spishällen är avstängd.
- ▶ Vänta tills alla kokzoner är kalla.
- ▶ Avlägsna all grov smuts och matrester från spishällen med en speciell skrapa till glaskeramiska ytor.
- ▶ Häll rengöringsmedlet på den kalla spishällen.
- ▶ Fördela det med hushållspapper eller en ren trasa.
- ▶ Tvätta av spishällen med en våt trasa.
- ▶ Torka spishällen sedan med en ren trasa.

När spishällen är varm:

- ▶ Avlägsna genast vidhäftande rester av plast, alufolie, socker resp. sockerhaltig mat från kokzonen med skrapan till glaskeramiska ytor för att förhindra att de bränns fast.

Kraftiga nedsmutsningar

- ▶ Avlägsna kraftiga nedsmutsningar och fläckar (kalkfläckar, pärlemorglänsande fläckar) med ett rengöringsmedel så länge spishällen fortfarande är varm.
- ▶ Mjuka upp intorkade matrester med en våt trasa.
- ▶ Avlägsna smutsrester med skrapan till glaskeramiska ytor.
- ▶ Avlägsna direkt korn, smulor o.d. som hamnat på spishällen under matlagningen, för att förhindra repor på ytan.

Färgförändringar och glänsande ställen på spishällen är inga skador. Spishällens funktion och glaskeramikytans stabilitet påverkas inte. Färgförändringar på spishällen uppstår om matrester inte avlägsnas och bränns fast.

Glänsande ställen uppstår genom nötning av kokkärlens botten, speciellt när kokkärl med aluminiumbotten används, eller genom olämpliga rengöringsmedel. Det är svårt att få bort dem.

- i** På gasspishällen är det vanligt med små färgavvikelser eller oregelbundenheter om du använder emaljerade gjutjärnsdetaljer. Dessutom kan det uppkomma flygrost på ytbehandlingen men den tas lätt bort med en fuktig trasa. Dessa prickar är normala och innebär ingen skadlig inverkan.

7.4.2 Rengöring av grillzonen på Tepan-grillen i rostfritt stål

Färgförändringar och små repor på spishällen är inga skador. Spishällens funktion och grilllytans stabilitet påverkas inte. Färgförändringar på spishällen uppstår om matrester inte avlägsnas och bränns fast.

- i** Använd bara skrapan på grilllytan, annars kan ytan skadas.
- i** Vid användning av skrapan och kökssvampen kan ändringar på ytan uppstå.
- i** Se till att rengöringsmedlet inte kommer i kontakt med ytor intill spishällen och bänkskivan.
- i** Använd rengöringsfunktionen för att rengöra Tepan-grillen i rostfritt stål.
- i** Rengör bara ytor i rostfritt stål i slipriktningen.

Lätt nedsmutsning

- ▶ Se till att spishällen är avstängd.
- ▶ Vänta tills grilllytan i rostfritt stål har svalnat tillräckligt.
- ▶ Avlägsna lätt nedsmutsning med en fuktig trasa och diskmedel.
- ▶ Använd en mjuk trasa för att torka av ytan som rengjorts med vatten, för att förhindra vatten- resp. kalkfläckar (gulaktig missfärgning).

Normal nedsmutsning

- ▶ Se till att rengöringsfunktionen för båda grillzonerna är aktiverad.
- ▶ Vänta tills grillzonernas visningar inte blinkar längre (= optimal rengöringstemperatur på 70 °C).
- ▶ Häll nu bara rent, kallt vatten på grilllytan.
- ▶ Låt vattnet verka i ca 15 minuter.

- ▶ Avlägsna grov smuts och matrester med en Tepan-skrapa.
- ▶ Avlägsna resterande smuts och vattenrester med en ren trasa.
- ▶ Torka därefter av spishällen med en ren trasa.

Kraftiga nedsmutsningar

- ▶ Se till att rengöringsfunktionen för båda grillzonerna är aktiverad.
- ▶ Vänta tills grillzonernas visningar inte blinkar längre (= optimal rengöringstemperatur på 70 °C).
- ▶ Ta en skål med varmt vatten (ca 200 ml) och lös upp en droppe handdiskmedel.
- ▶ Häll vätskan på grilllytan.
- ▶ Låt vätskan verka i ca 5 - 8 minuter.
- ▶ Avlägsna inbrända grillrester från grilllytan med en plastborste.
- ▶ Avlägsna smuts och vatten fullständigt med en trasa.
- ▶ Häll 50 ml vatten och en droppe handdiskmedel på grilllytan.
- ▶ Rengör hela grilllytan med den nya kökssvampens grova sida bara i slipriktningen. Använd Tepan-skrapan.
- ▶ Avlägsna smuts och smutsrester med en ren trasa.
- ▶ Häll rent, kallt vatten på grilllytan.
- ▶ Avlägsna resterande smuts och vattenrester med en ren trasa.
- ▶ Torka därefter av spishällen med en ren trasa.

7.4.3 Rengöring av komponenterna vid gasspishäll

- i** Gjutdelarnas yta blir med tiden något mattare. Det är helt normalt och innebär ingen materialförsämring.

Rengöring av gjutjärnsgaller

- ▶ Ta av gjutjärnsgallret.
- Gjutjärnsgaller kan endast rengöras för hand.

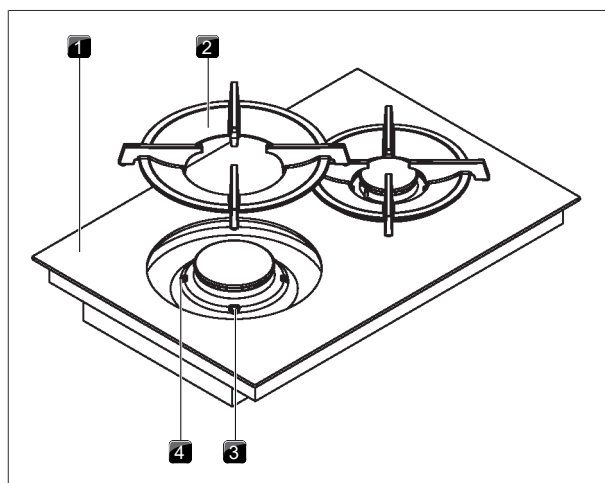


Bild 7.4 Gasbrännare uppbyggnad

- [1] Gasspishäll
- [2] Gjutjärnsgaller
- [3] Brännare
- [4] Positioneringshjälp

- i** Gjutjärnsgallren får inte diskas i diskmaskin.

Rengöring för hand

- ▶ Använd fettlösande rengöringsmedel.
- ▶ Skölj gjutjärnsgallret med hett vatten.
- ▶ Rengör gallret med en mjuk borste.
- ▶ Skölj gallret noga efter rengöringen.

- ▶ Torka därefter av gallret noga med en ren trasa.
- Vid särskilt hårt sittande och vidbränd smuts kan du helt kort blöta upp gallret i varmt vatten med diskmedel i. Eventuella kalkfläckar tas lättast bort med ättiksvatten.

Rengöring av gasbrännardetaljerna

- Låt brännaren svalna till normaltemperatur innan du börjar med rengöringen.
- Brännardelarna får inte diskas i diskmaskin. Rengör alltid brännardelarna för hand.
- Rengör bara med normalt hett vatten och ett vanligt diskmedel. Använd en mjuk svamp eller en normal diskduk.
- Matrester får aldrig skrapas loss.
- ▶ Ta av gjutjärnsgallret.
- ▶ Ta bort brännarlocket från brännarhuvudet.
- ▶ Ta brännarhuvudet från gasuttaget.
- ▶ Rengör brännarens delar.
- ▶ Rengör alla lågöppningar och avlägsna smuts med en borste som inte är av metall.
- ▶ De brännardelar som inte går att ta av torkas av med en fuktig duk.
- ▶ Torka av tändningselektroden och termoelementet med en väl urvriden duk.
- Tändningselektroden får inte bli våt för då uppstår ingen tändgnista.
- ▶ Torka sedan av allt noggrant med en ren trasa.
- Lågöppningarna, brännarhuvudena och brännarlocken måste vara helt torra innan de monteras ihop igen.
- ▶ Montera ihop brännardelarna igen.
- ▶ Placera brännarhuvudet korrekt på gasuttaget.
- ▶ Se till att säkerhetstermoelementet och den elektriska tändningen är positionerade i korrekt öppning.
- ▶ Lägg brännarlocket exakt och rakt på brännarhuvudet.
- Om brännardelarna sätts på felaktigt fungerar inte den elektriska tändningen.
- ▶ Placera gjutjärnsgallret exakt och rakt på gasbrännaren.
- ▶ Ta brännaren i drift.

- [1] Brännarlock
- [2] Brännarhuvud
- [3] Brännarhuvud
- [4] Säkerhetstermoelement
- [5] Brännarkåpa
- [6] Brännarmunstycke

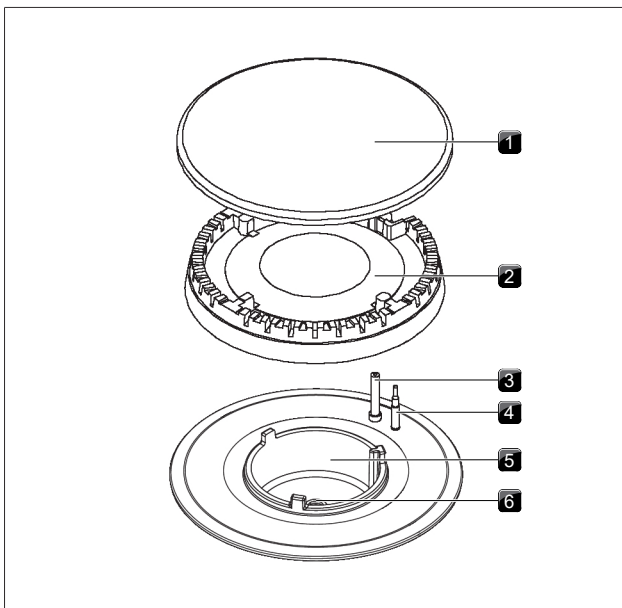


Bild 7.5 Gasbrännare uppbyggnad

8 Felavhjälpning




► laktta alla säkerhets- och varningsanvisningar (se "2 Säkerhet").

8.1 Felavhjälpning system

Driftsituation	Orsak	Åtgärd
Apparaten kan inte sättas på.	Säkringen eller automatsäkringen i bostads- resp. husinstallationen är defekt.	Byt ut säkringen. Tillkoppla automatsäkringen igen.
	Säkringen/automatsäkringen utlöser flera gånger.	BORA Kontakta serviceteam.
	Strömförsörjningen är avbruten.	Låt en elfackman kontrollera strömförsörjningen.
Apparaten stänger av sig själv resp. går i standby-läge	Kontrollpanelen smutsig	Rengör kontrollpanelen
	Långvarig aktivering av powerknappen (> 7 s)	Eftertorka powerknappen direkt efter rengöringen (< 7 s)
	Felsignal under eller efter rengöringen (utlösning av powerknappen genom avdunstande rengöringsmedel)	Använd rengöringssparren Rengör torrt
Powerknappen blinkar	föremål på kontrollpanelen	Avlägsna föremål från panelen
	Kontrollpanelen smutsig	Rengör kontrollpanelen
Felkod Conf	ofullständig grundkonfiguration	Avsluta grundkonfigurationen
Felkod DISP, EDISP	föremål på kontrollpanelen	Avlägsna föremål från kontrollpanelen
	Kontrollpanelen smutsig	Rengör kontrollpanelen
	Permanent aktivering av ett touch-område	Avsluta permanent aktivering
optiska färgskillnader mellan apparaterna	extremt ljusa ljuskällor riktade direkt mot apparaterna	Undvik punktbelysning (spotlampor) och ordna en jämn och ljus belysning

Tab. 8.1 Åtgärda fel

8.2 Felavhjälpning på ångsugen

Driftsituation	Orsak	Åtgärd
Luktbildning under driften av en ny ångsug.	Detta fenomen är normalt för en fabriksny apparat.	Lukten försvinner när apparaten har varit i gång några timmar.
Ångsugens utsugningseffekt har försämrats.	Fettfiltret i rostfritt stål är kraftigt nedsmutsat.	Rengör fettfiltret i rostfritt stål eller byt ut det.
	Aktivkolfiltret är mycket smutsigt (bara vid luftcirkulation).	Byt ut aktivkolfiltret.
	I luftledningskåpan sitter ett föremål (t.ex. en putstrasa).	Avlägsna föremålet.
	Motorn är defekt eller en kanalkoppling har lossnat.	Kontakta BORA serviceteam.
ingen utsugningseffekt, röd motorsymbol  + E FRn	motorn har lagt av eller är blockerad	Kontakta BORA serviceteam (systemet kan användas, dock utan utsugningsfunktion)
ingen utsugningseffekt, röd motorsymbol  + 1 FRn	vid ett system med 2 motorer har 1 motor lagt av, är blockerad eller inte korrekt ansluten	Kontakta BORA serviceteam (systemet kan användas, dock med reducerad utsugningseffekt)
Felkod 3B7	Motor felkonfiguration	Starta motorkonfiguration
när du ställer in en motoreffektnivå går den direkt tillbaka till 0, indikering motorsymbol  röd	ingen motor ansluten	anslut motorn
	motorn är blockerad	Kontakta BORA serviceteam.
	strömmen går inte fram till motorn	Kontrollera motorns anslutning
Felkoder E0B1, E0PEn	Home-In inte öppen	Öppna fönstret och sedan en touch på motorknappen
Felkoder F1 LE, EF1 LE	Luftcirkulationsfiltrets brukstid har uppnåtts	sätt i ett nytt filter (endast vid luftcirkulationsdrift) och återställ filtrets brukstid.

Tab. 8.2 Åtgärda fel

8.3 Felavhjälpning på spishällar

Driftsituation	Orsak	Åtgärd
Spishällan visas, men båda kokzonerna indikerar ett fel E och i multifunktionsdisplayen utges en felkod (t.ex. E547)	Kommunikationsfel	Kvittera felet eller starta om systemet.
	spishällan saknar strömtillförsel	Kontrollera säkringen eller låt en elfackman kontrollera strömtillförseln till spishällan
	Generatorm/elektroniken är defekt	Kontakta BORA serviceteam.
Spishällan visas inte	Spishällan har inte identifierats	Kontrollera anslutningen av kommunikationsledningen
Felkod EHEAL	Överhettning	avlägsna omedelbart heta objekt nära kontrollpanelen
		Stäng av systemet och låt det svalna
		Rengör luftspalterna på apparatens undersida (endast på Tepan-grill i rostfritt stål)
		Kontakta BORA serviceteam.
Spishällan fungerar inte trots att du ställt in en effektnivå och dE n visas	demonstrationsläget är aktiverat	Kontakta din BORA-återförsäljare eller BORA serviceteam.

Tab. 8.3 Åtgärda fel

8.4 Felavhjälpning gasspishäll

Driftsituation	Orsak	Åtgärd
Vid den första idrifttagningen eller då den inte använts under en längre tid eller vid byte av gasflaska:		
Brännaren går inte igång vid den första användningen eller efter längre driftspausar.	Luft i gasledningen.	Upprepa eventuellt tändningsprocessen flera gånger (touch på önskad kokzon och inställning av en effektnivå).
Gasspishällan reagerar inte (ingen kalibrering av styrenheter och ingen tändning).	Kommunikationsfel mellan manöverenhet och spishäll (t.ex. vid strömavbrott).	Genomför en reset (Menypunkt för gaskonfigurationen).
Gasbrännaren kan inte startas elektriskt.	Säkringen eller automatsäkringen i lägenheten eller huset är defekt eller har löst ut.	Byt ut säkringen. Koppla på automatsäkringen igen. Kontakta eventuellt en elektriker.
	Säkringen eller automatsäkringen löser ut flera gånger.	Kontakta BORA serviceteam.
	Strömförsörjningen är avbruten.	Låt en elfackman kontrollera strömförsörjningen.
	Gasbrännarna är fuktiga.	Torka gasbrännarnas delar (Rengöring och skötsel).
	Gasbrännarhuvudena och/eller gasbrännarlocken är inte korrekt positionerade.	Positionera gasbrännarnas delar korrekt.
	Den elektriska tändningen och/eller termoelementet är smutsiga.	Avlägsna genast smuts.
	Föroreningar i brännarhuvudet.	Rengör gasbrännarens delar.
	Tändningen sker inte automatiskt.	Upprepa tändningsproceduren via vridknappens touchyta.
Gaslukt konstateras.	Otätt ställe i gasens försörjningsledning.	Stäng av gastillförseln och släck omedelbart alla öppna lågor. Kontakta gasinstallatören. Förvissa dig om att alla anslutningar är täta (se monteringsanvisning).
I regleringsdrift:		
Gaslågan slocknar efter tändningen. Gaslågan slocknar under drift. Gaslågans utseende ändras.	Gasbrännardelen (brännarhuvudet och/eller brännarlocken) är inte korrekt positionerade.	Positionera gasbrännarnas delar korrekt.
	Föroreningar i öppningarna för gasen på brännarhuvudet.	Rengör gasbrännarnas delar (Rengöring och skötsel).
Alla felkoder E... (förutom E066)	Fel under mjukvarans drift	Vänta i 5 minuter, tryck sedan på den blinkande felvisningen E (uppdatera felet).
		Bryt spänningen till apparaten i minst 1 minut och starta den på nytt.
		Kontakta BORA serviceteam.

Driftsituation	Orsak	Åtgärd
Alla felkoder E066	Gastillförseln avbruten och/eller ingen låga identifieras. Gasflaskan är tom.	Vänta i 5 minuter, tryck sedan på den blinkande felvisningen E (uppdatera felet). Upprepa tändningsproceduren (gasledningen behöver en viss tid efter installationen för att fyllas). Kontrollera gasanslutningen resp. den fasta anslutningen. Kontakta BORA serviceteam.

Tab. 8.4 Åtgärda fel

8.5 Tillvägagångssätt vid fel

- ▶ Kvittera felet genom ett touch-kommando på vridknappen.
- ▶ Gör ett nytt försök när felet har åtgärdats och kontrollera om felet är åtgärdat.
- ▶ Försök att starta om systemet.
- ▶ Som sista utväg kan du kortvarigt bryta strömtillförseln.
- ▶ Kontakta BORA Service Team vid fel som inte beskrivs här eller ofta förekommande fel och ange felnumret som visas och apparatens typ.

9 Garanti, teknisk support, reservdelar och tillbehör

► Iaktta alla säkerhets- och varningsanvisningar (se "2 Säkerhet").

9.1 BORA:s tillverkargaranti

BORA lämnar 2 års tillverkargaranti på sina produkter för sina slutkunder. Denna garanti för slutkunden gäller utöver de lagliga reklamationsanspråken gentemot försäljaren av våra produkter. Tillverkargarantin gäller för de här angivna BORA-produkterna som köps av auktoriserade BORA återförsäljare eller av BORA utbildade försäljare och är installerade inom den Europeiska Unionen (uteslutande utomeuropeiska områden), Schweiz, Liechtenstein, Ukraina, Ryssland, Norge, Serbien, Israel, UK, Island, Indien, Australien och Nya Zeeland med undantag av BORA produkter som betecknas som universal- eller tillbehörsartiklar:

- Spishällar
- Ångsugssystem
- Motor

Med BORA produktens överlämnande till slutkunden börjar tillverkargarantin som gäller i 2 år. Med en registrering på www.mybora.com kan tillverkargarantin förlängas till 3 år. Tillverkargarantin förutsätter en sakkunnig montering (enligt anvisningarna i den vid tidpunkten aktuella BORA ventilationshandboken och bruksanvisningen) av BORA produkterna genom en auktoriserad BORA återförsäljare. Slutkunden ska vid användningen rätta sig efter de riktlinjer och anvisningar som står i bruksanvisningen.

När tillverkargarantin tas i anspråk måste bristfälligheten anges direkt hos BORA och fakturakvittot för köpet kunna uppvisas. Alternativt kan du också bevisa köpet genom att du registrerar dig på www.mybora.com.

BORA garanterar att alla BORA produkter är fria från material- och produktionsfel. Felet måste ha funnits där redan när produkten levererades till slutkunden. Om garantin tas i anspråk leder inte detta till att garantitiden förlängs.

BORA kommer att avhjälpa brister på BORA produkter efter egen bedömning genom reparation eller utbyte. Samtliga kostnader för att rätta till en bristfällighet som omfattas av tillverkargarantin står BORA.

Följande ingår uttryckligen inte i tillverkargarantin från BORA :

- BORA produkter som inte förvärvats av auktoriserade BORA återförsäljare eller genom säljare som blivit utbildade av BORA.
- Skador som uppkommit p.g.a. att man ej följt bruksanvisningen (gäller även skötsel och rengöring av produkten). Dessa visar på felaktig användning.
- Skador som uppkommit genom normal nötning t.ex. förslitningsskador på spishällen.
- Skador p.g.a yttre inverkan (som transportskador, inflöde av kondensvatten, naturkrafter såsom blixtnedslag).
- Skador p.g.a. reparationer eller reparationsförsök som inte genomförts av BORA eller av BORA auktoriserade personer.
- Skador på glaskeramiken.
- Skador p.g.a. elektriska spänningsvariationer.
- Följdsador eller ersättningsanspråk som går utöver den egentliga bristfälligheten.
- Skador på plastdetaljer.

Lagstadgade anspråk, speciellt lagstadgade reklamationer eller produktansvar, begränsas inte av garantin och kan utnyttjas gratis.

Om ett fel inte omfattas av tillverkargarantin kan den tekniska servicetjänsten hos BORA anlitas.

Kostnaderna som uppstår i samband med detta kommer inte att täckas av BORA .

Förbundsrepubliken Tysklands rätt gäller för dessa garantivillkor.

Du når oss på:

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

- Telefon: +800 7890 0987

Måndag till torsdag kl. 08:00 – 18:00 och fredag från kl. 08:00 – 17:00

- E-post: info@bora.com

9.1.1 Förlängning av garantin

Registrera dig på www.bora.com/registration för att förlänga garantin.

9.2 Service

BORA service:

se baksidan på bruks- och monteringsanvisningen



► Vid störningar som du inte kan klara av själv, kontakta din BORA återförsäljare eller BORA Service Team.

Service- BORA Service Team behöver då din apparats typbeteckning och fabriktionsnummer (FD-nummer).

Båda uppgifterna hittar du på typskylten på näst sista sidan av bruksanvisningen och på apparatens undersida.

9.3 Reservdelar

► Använd enbart originalreservdelar vid reparationer.

► Reparationer får endast genomföras av BORA Service Team.

i Du erhåller reservdelar hos din BORA återförsäljare och online på BORA servicesida, www.bora.com/service, eller på det angivna servicenumret.

9.4 Tillbehör

Specialtillbehör CKA2:

- Classic inströmningsmunstycke CKAED
- Classic inströmningsmunstycke CKAEDAB
- Classic fettfilterenhet inkl fettfilteruppsamlingskar CKAFFE

Specialtillbehör för luftcirkulationssystem:

- ULBF luftrengöringsbox flexibel
- Aktivkolfilterset ULB3AS för ULB3X

Specialtillbehör för glaskeramiska spishällar:

- Skrapa till glaskeramiska ytor UGS

Speciellt tillbehör för induktionsspishällar

- Grillpanna KWGPFI

Specialtillbehör för wokspishällar:

- Induktions-wokpanna HIW1

Specialtillbehör för Tepan:

- Pro Tepan-skrapa PTTS1

Specialtillbehör för gasspishällar:

- Gasmunstycksset naturgas G25/25 mbar PKGDS2525
- Gasmunstycksset naturgas G20/13 mbar PKGDS2013
- Gasmunstycksset naturgas G20/20 mbar PKGDS2020
- Gasmunstycksset naturgas G25/20 mbar PKGDS2520
- Gasmunstycksset naturgas G20/25 mbar PKGDS2025
- Gasmunstycksset gasol G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- Gasmunstycksset gasol G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- Brännarset PKGBS
- Gjutjärnsgaller litet PKGTK
- Gjutjärnsgaller stort PKGTG

10 Typskyltar

i På den här sidan kan du se den exakta typbeteckningen på de apparater som byggts in hos dig. Inte alla klisterytor behöver förses med en typskylt.

► När monteringen är avslutad klistrar du till slut de medlevererade typskyltarna på följande klisterytor.

Typskylt
Ångsug 1
(klistra på den)

Typskylt
Spishäll vänster
(klistra på den)

Typskylt
Spishäll höger
(klistra på den)

Typskylt
Ångsug 2
(klistra på den)

Typskylt
Spishäll vänster
(klistra på den)

Typskylt
Spishäll höger
(klistra på den)

11 Energidatablad

11.1 Energidatablad CKA2

Produktinformation enligt delegerad förordning (EU) Nr. 65/2014, samt förordning (EU) nr. 66/2014.

Tillverkare	BORA		
Modellbeskrivning	CKA2		
	Symbol	Värde	Enhet
Energiförbrukning			
Årlig energiförbrukning	AEC_{hood}	28,0	kWh/a
Energieffektivitetsklass	-	A+	-
Energieffektivitetsindex	EI_{hood}	37,0	-
Transportvolym			
Fluiddynamisk effektivitet	FDE_{hood}	36,3	-
Fluiddynamisk effektivitetsklass	-	A	-
Minimalt luftflöde i normaldrift	-	239	m ³ /h
Maximalt luftflöde i normaldrift	-	559	m ³ /h
Maximalt luftflöde på intensivnivån eller på höghastighetsnivån (powernivå)	Q_{max}	591	m ³ /h
Uppmätt luftflödesvärde vid bästa effektivitetspunkt	Q_{BEP}	282,3	m ³ /h
Uppmätt tryck vid bästa effektivitetspunkt	P_{BEP}	508	Pa
Uppmätt elektrisk ineffekt vid bästa effektivitetspunkt	W_{BEP}	109,7	W
Tidökningfaktor	f	0,7	-
Belysning			
Belysningseffektivitet	LE_{hood}	*	lx/W
Belysningseffektivitetsklass	-	*	-
Märkeffekt för belysningssystemet	W_L	*	W
Belysningssystemets genomsnittliga ljusstyrka på kokytan	E_{middle}	*	lx
Fettavskiljning			
Fettavskiljningsgrad	GFE_{hood}	97,7	%
Fettavskiljningsgradens klass	-	A	-
Ljudnivå			
A-vägd ljudeffektsnivå vid minimal tillgänglig hastighet i normal drift	-	45	dB(A) re_1pW
A-vägd ljudeffektsnivå vid maximal tillgänglig hastighet i normal drift	-	65	dB(A) re_1pW
A-vägd ljudeffektsnivå vid drift på intensivnivån eller på höghastighetsnivån (powernivå)	-	66	dB(A) re_1pW
Ljudeffektsnivå vid minimal tillgänglig hastighet i normal drift**	-	32	LpA i dB re 20 µPa
Ljudeffektsnivå vid maximal tillgänglig hastighet i normal drift**	-	52	LpA i dB re 20 µPa
Ljudeffektsnivå vid drift i intensivnivån eller i höghastighetsnivån (powernivå)**	-	53	LpA i dB re 20 µPa
Energiförbrukning			
Energiförbrukning i frånläge	P_o	0,25	W
Energiförbrukning i standbyläge	P_s	*	W

Tab. 11.1 Energiförbrukningsmärkning

* Gäller inte för denna produkt.

** Frivillig uppgift

Ljudtrycksnivån har mätts på 1 meters avstånd (avståndsberoende nivåmätning) på grundval av ljudeffektnivån enligt EN 60704-2-13.

11.2 Energidatablad CKFI

Produktinformation enligt delegerad förordning (EU) Nr. 65/2014, samt förordning (EU) nr. 66/2014.

Tillverkare		BORA	
Modellbeskrivning		CKFI	
Typ av spishäll		Glaskeramisk spishäll	
	Symbol		Enhet
Värmeteknik	-	Induktionsmatlagingsyta	-
Antal matlagingsytor	-	2	-
Matlagingsyta fram	LxW	23,0 x 23,0	cm
Matlagingsyta bak	LxW	23,0 x 23,0	cm
Matlagingsyta fram	EC _{electric cooking}	196,7	Wh/kg
Matlagingsyta bak	EC _{electric cooking}	177,1	Wh/kg
Matlagingsytor bryggade	EC _{electric cooking}	204,7	Wh/kg
Spishällens energiförbrukning per kg	EC _{electric hob}	192,8	Wh/kg

Tab. 11.2 Energidatablad CKFI

11.3 Energidatablad CKI

Produktinformation enligt delegerad förordning (EU) Nr. 65/2014, samt förordning (EU) nr. 66/2014.

Tillverkare		BORA	
Modellbeskrivning		CKI	
Typ av spishäll		Glaskeramisk spishäll	
	Symbol	Värde	Enhet
Värmeteknik	-	Induktionskokzon	-
Antal kokzoner	-	2	-
Kokzon fram	Ø	23,0	cm
Kokzon bak	Ø	16,5	cm
Kokzon fram	EC _{electric cooking}	162,3	Wh/kg
Kokzon bak	EC _{electric cooking}	168,5	Wh/kg
Spishällens energiförbrukning per kg	EC _{electric hob}	165,4	Wh/kg

Tab. 11.3 Energidatablad CKI

11.4 Energidatablad CKCH

Produktinformation enligt delegerad förordning (EU) Nr. 65/2014, samt förordning (EU) nr. 66/2014.

Tillverkare		BORA	
Modellbeskrivning		CKCH	
Typ av spishäll		Glaskeramisk spishäll	
	Symbol	Värde	Enhet
Värmeteknik	-	Strålningskokzoner	-
Antal kokzoner	-	2	-
Kokzon fram	Ø	21,5	cm
Kokzon bak	Ø	18,0	cm
Kokzon fram	EC _{electric cooking}	172,3	Wh/kg
Kokzon bak	EC _{electric cooking}	178,7	Wh/kg
Spishällens energiförbrukning per kg	EC _{electric hob}	175,5	Wh/kg

Tab. 11.4 Energidatablad CKCH

11.5 Energidatablad CKCB

Produktinformation enligt delegerad förordning (EU) Nr. 65/2014, samt förordning (EU) nr. 66/2014.

Tillverkare		BORA	
Modellbeskrivning		CKCB	
Typ av spishäll		Glaskeramisk spishäll	
	Symbol	Värde	Enhet
Värmeteknik	-	Strålningskokzoner	-
Antal kokzoner	-	2	-
Kokzon fram	∅	18,0	cm
Kokzon bak	∅	18,0	cm
Kokzon fram	EC _{electric cooking}	174,8	Wh/kg
Kokzon bak	EC _{electric cooking}	176,0	Wh/kg
Spishällens energiförbrukning per kg	EC _{electric hob}	175,4	Wh/kg

Tab. 11.5 Energidatablad CKCB

11.6 Energidatablad CKG

Produktinformation enligt delegerad förordning (EU) Nr. 65/2014, samt förordning (EU) nr. 66/2014.

Tillverkare		BORA	
Modellbeskrivning		CKG	
	Symbol	Värde	Enhet
Antal gasbrännarna	-	2	-
Energieffektivitet per gasbrännare fram	EE _{gas burner}	63,3	-
Energieffektivitet per gasbrännare bak	EE _{gas burner}	61,3	-
Gasspishällens energieffektivitet	EE _{gas hob}	62,3	-

Tab. 11.6 Energidatablad CKG

Anteckningar







Bruksanvisning:

Original

Översättning

Tillverkare: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Överlåtande samt kopiering av dessa underlag, utnyttjande och delgivande av innehållet är inte tillåtet, såvida inte detta uttryckligen medgivits. Denna bruks- och monteringsanvisning har tagits fram med största noggrannhet. Trots detta kan det hända att tekniska ändringar som gjorts i efterhand ännu inte har aktualiserats eller anpassats. Vi hoppas på förståelse för detta. En aktualiserad version kan erhållas från BORA serviceteam. Tryckfel och misstag förbehålles.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alla rättigheter förbehållna.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

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

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

INT

BORA Holding GmbH

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

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

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



{01}04251731213931{240}000111-10006

