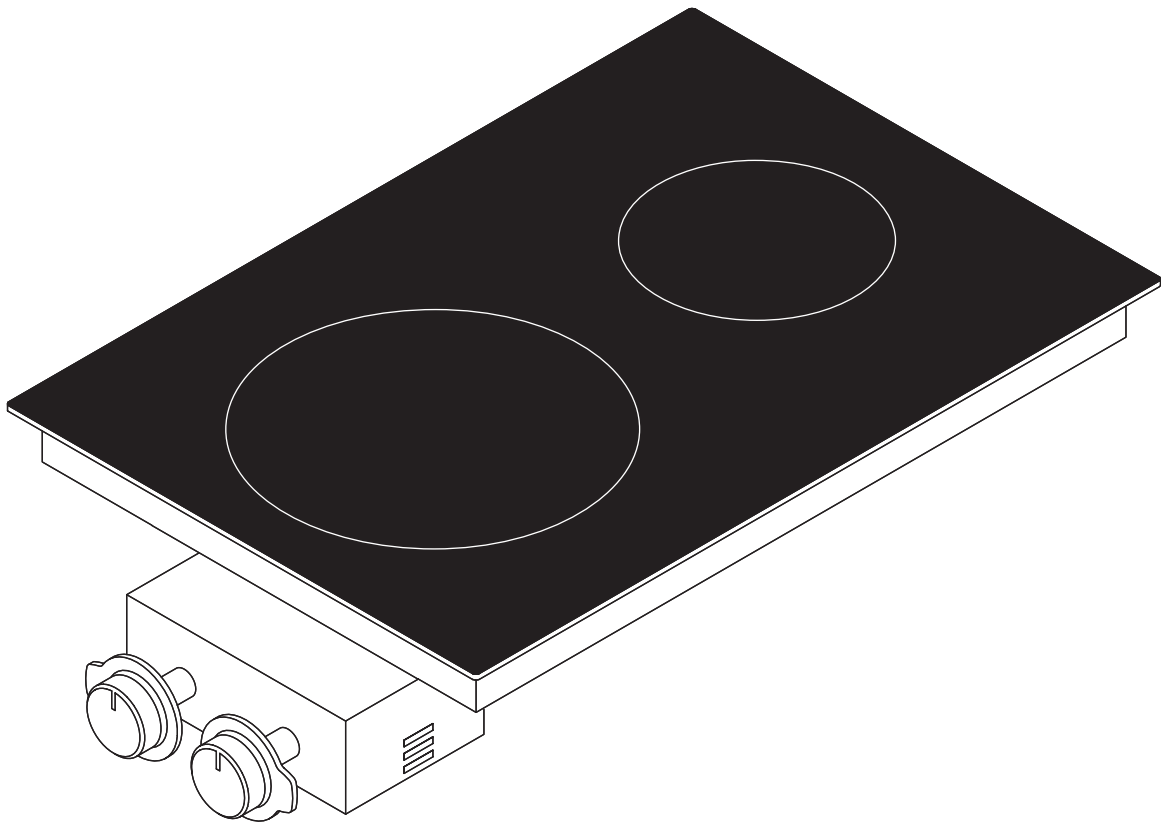


DK Betjenings- og monteringsvejledning PI 11

Glaskeramisk induktionskogeplade med 2 kogezone



PI11UMDK-001

Betjenings- og monteringsvejledning:

original

Oversættelse

Producent

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

83064 Raubling

Tyskland

Kontakt

T +49 (0) 8035 / 907-240

F +49 (0) 8035 / 907-249

info@bora.com

www.bora.com

Videregivelse såvel som mangfoldiggørelse, udnyttelse og formidling af indholdet er forbudt, medmindre der er givet udtrykkelig tilladelse hertil.

© BORA Lüftungstechnik GmbH, 2016

Alle rettigheder forbeholdes.

Indholdsfortegnelse

1	Generelle informationer	4	8	Afhjælpning af fejl	23
2	Sikkerhed	6	9	Tage ud af drift, demontering og bortskaffelse	24
2.1	Overordnede sikkerhedsanvisninger	6	9.1	Tage ud af drift	24
2.2	Sikkerhedsanvisninger betjening	7	9.2	Afmontering	24
2.3	Sikkerhedsanvisninger montering	9	9.3	Miljøvenlig bortskaffelse	24
2.4	Sikkerhedsanvisninger afmontering og bortskaffelse	10	10	Garanti, kundeservice og reservedele	25
2.5	Sikkerhedsanvisninger reservedele	10	10.1	Garanti	25
2.6	Korrekt anvendelse	10	10.2	Kundeservice	25
3	Tekniske data	11	10.3	Reservedele	25
4	Produktbeskrivelse	12	11	Noter	26
4.1	Funktioner	12			
4.2	Kontrolpanel og betjeningsprincip	12			
4.3	Funktionsprincip	13			
4.3.1	Niveauer	13			
4.3.2	Power-niveau	13			
4.3.3	Automatisk opvarmningsfunktion	13			
4.3.4	Hold-varm-niveau	13			
4.3.5	Egnede gryder og pander	13			
4.3.6	Grydegenkendelsesfunktion	14			
4.4	Sikkerhedsindretninger	14			
4.4.1	Restvarmeindikator	14			
4.4.2	Sikkerhedsfrakobling af kogezone	14			
4.4.3	Kogezone-overophedningsbeskyttelse	14			
4.4.4	Børnesikring	14			
5	Montering	15			
5.1	Kontrollér leveringsomfanget	15			
5.2	Værktøj og hjælpemidler	15			
5.3	Monteringsanvisninger	15			
5.3.1	Sikkerhedsafstande	15			
5.4	Udskæringsmål	15			
5.5	Montering af kogepladen	17			
5.5.1	Montering af styreboksen i underskabets frontplade	17			
5.5.2	Montering af kogepladen	18			
5.6	Strømtilslutning	19			
5.7	Overdragelse til brugeren	19			
6	Betjening	20			
6.1	Tænd og sluk for kogepladen	20			
6.1.1	Tænd for en kogezone	20			
6.1.2	Aktivér power-niveau	20			
6.1.3	Sluk for power-niveauet før tid	20			
6.1.4	Sluk kogezone	20			
6.1.5	Automatisk opvarmningsfunktion	20			
6.1.6	Hold-varm-niveau	21			
6.1.7	Tænd og sluk for børnesikringen	21			
7	Rengøring og vedligeholdelse	22			
7.1	Rengøringsmidler	22			
7.2	Vedligeholdelse af kogepladen	22			
7.3	Rengøring af kogepladen	22			
7.3.1	Rengøring af betjeningsknappen	22			

1 Generelle informationer

Målgruppe

Denne betjenings- og monteringsvejledning er beregnet til følgende målgrupper:

Målgruppe	Krav
Brugere	Apparatet kan anvendes af børn fra 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske og mentale evner samt af personer med manglende erfaring eller viden, forudsat disse personer holdes under opsyn, eller de forudgående har fået instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået, hvilke risici der er forbundet med håndteringen. Børn skal holdes under opsyn. Alle sikkerheds-henvisninger og advarsler samt instruktioner i betjeningsvejledningen skal overholdes.
Ambitiøse gør-det-selv-håndværkere	Den ambitiøse gør-det-selv-håndværker må gerne selv udføre det nødvendige snedker- og monteringsarbejde, i det omfang de påkrævede evner og den nødvendige viden er til stede. Strøm og gas skal altid tilsluttes af en professionel fagmand.
Monteringsfagfolk	Monteringsfagfolkene må udføre det nødvendige snedker- og monteringsarbejde under overholdelse af de eksisterende foreskrifter. Inden de tages i brug, skal strøm- og gastilslutningerne godkendes af en autoriseret fagmand på området.
El-fagmænd	Strømtilslutningen må kun foretages af en godkendt fagmand. Fagmanden overtager også ansvaret for en reglementeret strøminstallation og idrifttagning.
Gas-fagpersonale	Gastilslutningen må kun foretages af en godkendt fagmand. Fagmanden overtager også ansvaret for en reglementeret gasinstallation og idrifttagning.

Tab. 1.1 Målgrupper

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd BORA Lüftungstechnik GmbH – i det følgende kaldet BORA – hæfter ikke for skader, der opstår pga. af overtrædelse hhv. manglende overholdelse af disse bilag eller for skader, der stammer fra ukorrekt montering. Strøm- og gastilslutningerne skal altid og uden undtagelse foretages af en godkendt fagmand. Under monteringen skal gældende normer, foreskrifter og love overholdes. Alle de sikkerhedshenvisninger og advarsler samt generelle anvisninger til håndtering og brug, som findes i betjenings- og monteringsvejledningen, skal overholdes.

Betjenings- og monteringsvejledningens gyldighed

Denne brugsanvisning gælder for flere forskellige apparater. Derfor kan den måske indeholde beskrivelser af enkelte produktspecifikationer, som ikke er relevante for dit apparat.

Bilag, som også gælder

Der følger flere bilag med denne betjenings- og monteringsvejledning. Disse bilag er også gyldige og skal overholdes.

Sørg altid for at overholde alle de bilag, der indgår i leveringsomfanget.

INFO BORA hæfter ikke for skader, der opstår som resultat af, at disse bilag ikke er overholdt.

Direktiver

Disse apparater lever op til følgende EU-direktiver:

EMC-direktivet, 2014/30/EF
Lavspændingsdirektivet, 2014/35/EF
Ecodesign-direktivet, 2009/125/EF
RoHS-direktivet, 2011/65/EF
WEEE-direktivet, 2012/19/EF

Visning af informationerne

For at gøre det nemt og sikkert at bruge denne brugsanvisning, er der anvendt ens formateringer, nummereringer, symboler, sikkerhedsanvisninger, begreber og forkortelser.

Instruktioner angives med en pil.

► Følg altid instruktionerne i rigtig rækkefølge.

Optællinger angives med et firkantet optællingstegn ved linjens begyndelse.

- Optælling 1
- Optælling 2

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

Sikkerhedsanvisninger og advarsler

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

Sikkerhedsanvisningerne og advarslerne er opbygget som følger:

ADVARSELSTEGN OG SIGNALORD




Farens type og kilde

Konsekvenser, hvis anvisningerne ikke følges

► Handlinger med henblik på at undgå en given fare

Her gælder følgende:

- Advarselstegnet gør opmærksom på en given fare
- Signalordet angiver, hvor alvorlig faren er

Advarselstegn	Signalord	Risiko
	FARE	Henviser til en umiddelbart farlig situation, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ignoreres.
	ADVARSEL	Henviser til en potentielt farlig situation, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ignoreres.
	FORSIGTIG	Henviser til en potentielt farlig situation, som kan medføre mindre personskader, hvis den ignoreres.
–	FORSIGTIG	Henviser til en situation, som kan medføre materiel skade, hvis den ignoreres.

Tab. 1.2 Advarselstegnenes og signalordenes betydning

2 Sikkerhed

2.1 Overordnede sikkerhedsanvisninger

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

- Betjenings- og monteringsvejledningen indeholder vigtige anvisninger til montering og betjening af apparatet. Dermed sikrer du dig mod skader og forhindrer skader på apparatet. Du finder kontaktinformationer og yderligere informationer samt oplysninger vedr. anvendelse og brug på bagsiden af denne betjenings- og monteringsvejledning.
- Begrebet „apparat“ anvendes såvel for kogeplader og emfang hver for sig som for kogeplader med integreret emfang.
- ▶ Læs betjenings- og monteringsvejledningen komplet igennem, inden du tager apparatet i brug.
- ▶ Opbevar betjenings- og monteringsvejledningen et sikkert og nemt tilgængeligt sted, så du altid har den ved hånden.
- ▶ Sørg for at give betjenings- og monteringsvejledningen med, hvis du sælger apparatet videre.
- ▶ Udfør alt arbejde på apparatet grundigt.
- ▶ Kontrollér, at der ikke er skader på apparatet, så snart du har pakket det ud.
- ▶ Du må aldrig tilslutte et apparat med skader.
- ▶ Tag først apparatet i brug, når monteringen er komplet afsluttet. Først da er det sikkert at anvende.
- ▶ Kontrollér, at der ikke er kontakt til varme kogezoneer.
- ▶ Undgå, at gryderne koger over.
- ▶ Hold øje med restvarmeindikatoren.
- ▶ Sluk apparatet efter brug.
- ▶ Du bør ikke stole på grydegenkendelsesfunktionen.
- ▶ Husdyr skal holdes fjernt fra apparatet.

Recirkulationsmodus

INFO Hver gang, du har lavet mad, afgives der ekstra fugt til det omgivende lokale.

INFO I recirkulationsmodus bliver der kun fjernet ganske lidt fugt fra madlavningsdampen.

- ▶ Sørg derfor altid for rigeligt med tilførsel af frisk luft i recirkulationsmodus - fx ved at åbne et vindue.
- ▶ Skab et normalt, behageligt indeklima (45–60% luftfugtighed) fx ved at åbne naturlige ventilationsåbninger eller ved at anvende mekanisk udluftning.
- ▶ Hver gang du har anvendt apparatet i recirkulationsmodus, bør du sætte emfanget på et lavt niveau i ca. 15 minutter eller aktivere autosluk-funktionen.

Indvirkning på pacemakere, høreapparater og metalimplantater

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

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

Børn og personer med nedsatte funktioner

- ▶ Apparatet kan anvendes af børn fra 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske og mentale evner samt af personer med manglende erfaring eller viden, forudsat disse personer holdes under opsyn, eller de forudgående har fået instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået, hvilke risici der er forbundet med håndteringen.
- ▶ Børn i nærheden af apparatet skal holdes under opsyn.
- ▶ Børn må ikke lege med apparatet.
- Anvend børnesikringen, således at børnene ikke kommer til at tænde for kogepladen eller ændre på indstillingerne, uden at du ser det.

- ▶ Opbevar genstande, der kan virke lokkende på børn, i aflukkede opbevaringsrum eller bag apparatet. Ellers forledes børnene nemt til at klatre rundt på apparatet.
- ▶ Børn og andre personer skal holdes fjernt fra kogezoneerne, når de er varme.

Egenhændige ændringer på apparatet

Hvis du foretager egenhændige ændringer på apparatet, kan der opstå farlige situationer.

- ▶ Undlad derfor at foretage egne, individuelle ændringer på apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse

Apparatet skal gøres rent med jævne mellemrum. Snavs kan medføre beskadigelse og dårlige lugte. Fjern derfor snavs med det samme.

- Rengøring og pleje må ikke foretages af børn, medmindre de holdes under opsyn.
- ▶ Anvend ikke damprensere til rengøringen. Dampen kan få de strømførende dele til at kortslutte og medføre beskadigelse af apparatet (se: kapitlet „Rengøring og Vedligeholdelse“).
- ▶ Undlad at placere varme gryder og pander omkring kontrolpanelet, da elektronikken nedenunder ellers kan blive beskadiget.
- ▶ Kontrollér, at der ikke kan trænge vand ind i apparatet, når du rengør det. Sørg for at vride kluden godt op inden brug. Du må aldrig sprøjte vand på apparatet. Hvis der trænger vand ind, kan det forårsage skader.
- ▶ Sørg om muligt for at rengøre kogepladen hver gang efter brug.
- ▶ Rengør kun kogepladen, når den er kølet af.
- ▶ Brug kun ikke-skurrende rengøringsmidler for at undgå ridser og kradser i overfladen.
- ▶ Kontrollér at bunden på gryder og pander samt kogezoneen er rene og tørre.
- ▶ Løft altid gryderne (du må ikke trække dem hen over kogezoneen!) for at undgå ridser og kradser i overfladen.

2.2 Sikkerhedsanvisninger betjening

Kogeplade



FARE!

Brandfare ved manglende overvågning af kogepladerne!

Olie og fedt kan hurtigt varmes op og antændes.

- ▶ Hold altid øje med gryder og pander, når du varmer olie og fedt op.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke brande fra antændt olie og fedt med vand.
- ▶ Sluk i stedet ilden ved at kvæle den - fx med et grydelåg.



FARE!

Eksplodingsfare ved antændelige væsker!

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

- ▶ Opbevar derfor ikke antændelige væsker i nærheden af kogepladen.



FARE!

Risiko for elektrisk stød!

Ridser, brud og revner i glas-keramikken kan føre til skader på elektronikken nedenunder. Det kan resultere i elektrisk stød.

- ▶ Sluk derfor kogepladen med det samme, hvis der er ridser, brud eller revner i den.
- ▶ Sørg for en sikker afkobling af apparatet fra strømnettet med LS-afbryder, sikringer, sikringsautomaten hhv. kontaktorer.

**ADVARSEL!**
Risiko for brandsår fra den varme kogeplade!

Kogepladen og de dele, man kan komme i berøring med, bliver varme under brugen. Når du har slukket for kogezone, skal den først køle ned til under 60 °C. Berøring af overfladerne, mens de endnu er varme, kan medføre alvorlige brandsår.

- ▶ Undlad derfor at berøre kogepladen.
- ▶ Hold børn fjernt fra den varme kogeplade, medmindre disse er under konstant opsyn.

**ADVARSEL!**
Brandfare fra genstande på kogepladen!

Kogepladen og de dele, man kan komme i berøring med, er varme, både mens kogezone er tændt og under den efterfølgende afkølingsfase. Hvis der er genstande på kogepladen, kan disse blive ophedet og antænde.

- ▶ Undlad derfor at placere genstande på kogepladen.

**ADVARSEL!**
Risiko for forbrændinger fra varme genstande!

Kogepladen og de dele, man kan komme i berøring med, er varme, både mens kogezone er tændt og under den efterfølgende afkølingsfase. Genstande (såsom grydelåg og emfangslåg), der befinder sig på kogepladen, kan meget hurtigt blive varmet op med risiko for alvorlige forbrændinger ved berøring.

- ▶ Undlad derfor at placere genstande på kogepladen.
- ▶ Brug altid egnede hjælperedskaber (grydelapper, varmeisolerende handsker).

**ADVARSEL!**
Risiko for forbrændinger fra varme gryder!

Det kan virke lokkende på børn at gribe fat i håndtag, der stikker ud over bordpladen.

- ▶ Sørg derfor altid for at dreje håndtagene på gryder og pander, således at de ikke stikker ud over bordpladen.
- ▶ Du bør forebygge risikoen for, at børn tager fat i håndtagene og trækker de varme gryder og pander ned fra kogepladen.
- ▶ I faghandlen fås en særlig børnebeskyttelse, som reducerer risikoen.

**ADVARSEL!**
Risiko for forbrændinger!

Væsker, der befinder sig imellem kogezone og grydebunden kan medføre forbrændinger, når de fordamper.

- ▶ Kontrollér altid, at kogezone og grydebunden er tør.

FORSIGTIG!
Beskadigelse fra hårde og skarpe genstande!

Hårde og spidse genstande kan beskadige de glaskeramiske overflader og kogepladen.

- ▶ Du bør derfor aldrig benytte overfladen på kogepladen som bordplade.
- ▶ Undlad at anvende hårde og spidse genstande til kogepladen.

FORSIGTIG!**Beskadigelse fra sukker- og saltholdige madvarer!**

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

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

FORSIGTIG!**Udslip af varme væsker!**

Uopmærksomhed kan føre til, at gryderne koger over, og varme væsker løber ud.

- ▶ Hold altid øje med gryder og pander under madlavningen.
- ▶ Vær hele tiden opmærksom på madlavningen ved korte tilberedningstider.

2.3 Sikkerhedsanvisninger montering

Installation og montering af apparatet må kun foretages af uddannede fagfolk, som er bekendte med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.

Arbejde og reparation på de elektriske komponenter skal altid foretages af en godkendt elinstallatør.

Den elektriske sikkerhed på apparatet er kun garanteret, såfremt det bliver tilsluttet et beskyttelsesledersystem, der er installeret efter forskrifterne. Kontrollér, at de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger er overholdt.

Kogeplade

**FARE!****Risiko for elektrisk stød!**

Hvis apparatet ikke er koblet korrekt til netspændingen, er der risiko for strømstød.

- ▶ Kontrollér, at apparatet er koblet til netspændingen med en fast forbindelse.
- ▶ Kontrollér yderligere, at apparatet bliver koblet til at beskyttelsesledersystem, der er installeret efter forskrifterne.
- ▶ Kontrollér, at der er en alpolet afbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm (LS-afbryder, sikringsautomat eller kontaktor.)

**FARE!****Risiko for elektrisk stød!**

Strømtilslutningsledningen kan blive beskadiget, hvis den kommer i berøring med den varme kogezone. En beskadiget strømtilslutningsledning medfører risiko for elektriske stød.

- ▶ Kontrollér, at strømtilslutningsledningen ikke kommer i berøring med varme kogezone.
- ▶ Sørg for, at tilslutningskablet ikke bliver klemt eller beskadiget.

**FORSIGTIG!****Risiko for rygskader grundet tunge belastninger!**

Når du sætter apparatet ind eller tager det ud, kan en forkert håndtering medføre skader i leddene og lænden.

- ▶ Der skal altid være to personer til at tage kogepladen ud af emballagen.
- ▶ Der skal altid være to personer til at lægge kogepladen ned i bordpladeudskæringen.
- ▶ Brug om nødvendigt egnede hjælperedskaber for at undgå skader på leddene og lænden.

- ▶ Kontrollér, at der ikke er skader på apparatet, inden montering.
- ▶ Du må aldrig montere et apparat med skader.

- Et beskadiget apparat medfører risiko for din sikkerhed.
- Reparationsarbejder må kun udføres af uddannede fagfolk, der er godkendt af producenten.

2.4 Sikkerhedsanvisninger afmontering og bortskaffelse

Installation og afmontering af apparatet må kun foretages af uddannede fagfolk, som er bekendte med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.

Arbejde og reparation på de elektriske komponenter skal altid foretages af en godkendt elinstallatør.



FARE!

Risiko for elektrisk stød!

Hvis apparatet ikke bliver koblet korrekt fra netspændingen, er der risiko for strømstød.

- ▶ Sørg for en sikker afkobling af apparatet fra strømnettet med LS-afbrydere, sikringer, sikringsautomaten hhv. kontaktorer.
- ▶ Kontrollér, at apparatet er spændingsfrit ved hjælp af et godkendt måleapparat.



FARE!

Risiko for kvælning!

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

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

2.5 Sikkerhedsanvisninger reservedele



ADVARSEL!

Risiko for personskade og materiel skade!

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

- ▶ Brug kun originale reservedele til reparationer.

2.6 Korrekt anvendelse

Apparatet er kun beregnet til tilberedelse af mad i private husholdninger. Dette apparat er ikke beregnet til:

- udendørs brug
- montage i køretøjer
- opvarmning af lokaler
- anvendelse på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe)
- anvendelse med en ekstern timer eller et separat fjernstyret system (fjernbetjening).

En anden anvendelse end den, som er beskrevet i denne betjenings- og monteringsvejledning, eller en anvendelse, som går

ud over den her beskrevne, gælder som ukorrekt brug. BORA hæfter ikke for skader, der opstår som resultat af ukorrekt brug eller forkert betjening af apparatet.

Enhver ubehørig anvendelse er forbudt!

INFO

BORA Holding GmbH,
BORA Vertriebs GmbH & Co KG,
BORA APAC Pty Ltd og
BORA Lüftungstechnik GmbH hæfter ikke for skader, der opstår grundet manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne og advarslerne.

3 Tekniske data

Parameter	Værdi
Tilslutningsspænding	220 - 240 V
Frekvens	50/60 Hz
Strømforbrug	3,7 kW
Sikring mindst	1 x 16 A
Mål (bredde x dybde x højde)	370 x 540 x 54 mm
Mål, styreboks (bredde x dybde x højde)	190 x 121 x 71 mm
Vægt (inkl. tilbehør/emballage)	9,7 kg
Kogeplade	
Niveauer	1 - 9, P
Kogezone forrest, power-niveau	Ø 230 mm 2300 W 3700 W
Kogezone bagest, power-niveau	Ø 155 mm 1400 W 2200 W
Energiforbrug, kogeplade	
Kogezone forrest	Ø 230 mm 194,2 (Wh/kg)
Kogezone bagest	Ø 155 mm 186,7 (Wh/kg)
Totalt (gennemsnitsværdi)	190,5 (Wh/kg)

Tab. 3.1 Tekniske data

Apparatmål

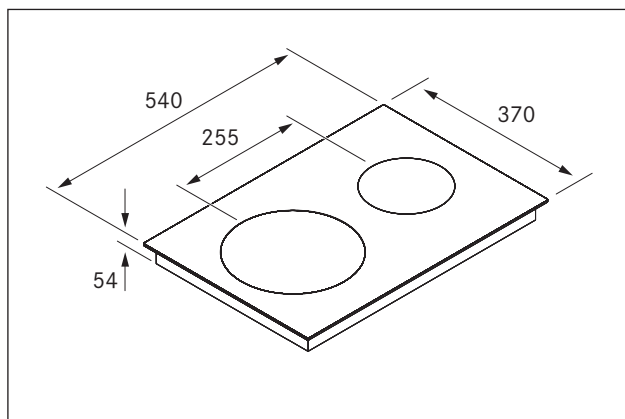


Fig. 3.1 Apparatmål

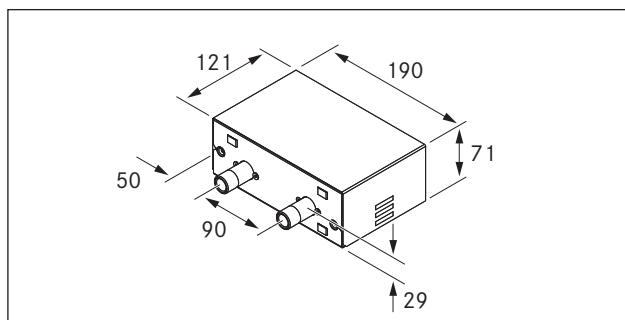


Fig. 3.2 Styreboksmål

4 Produktbeskrivelse

Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler under betjeningen (se: kapitlet „Sikkerhed“).

Kogepladen har følgende funktioner:

- Automatisk opvarmningsfunktion
- Sikkerhedsfrakobling
- Elektronisk niveau-indstilling (9 niveauer)
- Børnesikring
- Digitalt kogezone-display
- Power-niveau
- Restvarmeindikator
- Driftskontrollampe
- Grydegenkendelsesfunktion
- Hold-varm-niveau

4.1 Funktioner

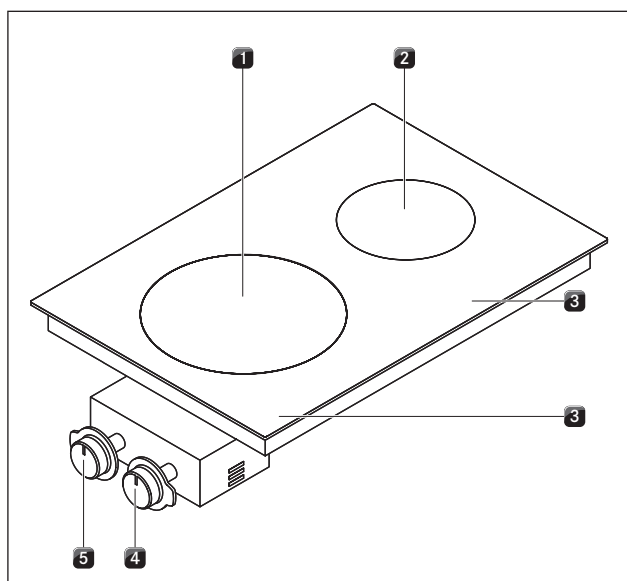


Fig. 4.1 Kogeplade

- [1] Induktionskogezone, forrest
- [2] Induktionskogezone, bagest
- [3] Digitalt kogezone-display
- [4] Betjeningsknap, bageste kogezone
- [5] Betjeningsknap, forreste kogezone

4.2 Kontrolpanel og betjeningsprincip

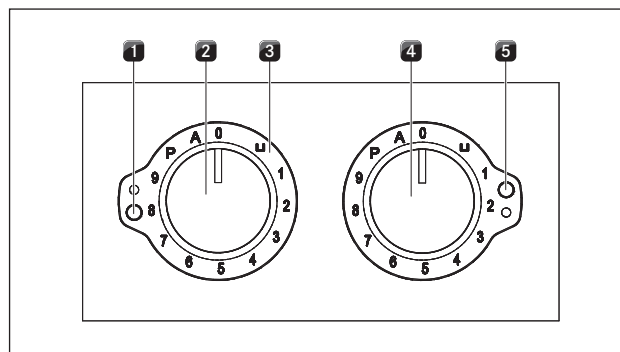


Fig. 4.2 Betjeningsknap

- [1] Driftskontrollampe
- [2] Betjeningsknap, forreste kogezone
- [3] Niveau-indikatorring
- [4] Betjeningsknap, bageste kogezone
- [5] Driftskontrollampe

Displayfelt	Display	Betydning
Kogezone-display	1 ... 9	Niveau
	P	Power-niveau
	A	Automatisk opvarmningsfunktion
	L	Børnesikringen er aktiveret
	U	Hold-varm-niveau
	u	Ingen gryde eller for lille gryde
	H	Restvarmeindikator: Kogezone er slukket, men stadig varm (temperatur > 60 °C)

Tab. 4.1 Displayenes betydning

Knap-betjening

Kontrolpanelet har to betjeningsknapper.

Du betjener apparatet ved at indstille betjeningsknapperne til det ønskede niveau.

På det digitale kogezone-display vises kogezonens aktuelle funktion eller niveau.

Driftskontrollampe

Når kontrollampen til en kogezone lyser, er denne kogezone tændt.

4.3 Funktionsprincip

Under induktionskogezoneen befinder der sig en induktions-spole. Når du tænder for kogezoneen, skaber spolen et magnetfelt, der indvirker direkte på grydebunden og varmer den op. Selve kogezoneen bliver kun opvarmet indirekte gennem varmen fra gryden. Kogezoner med induktion fungerer kun, når der placeres en gryde med magnetiserbar bund på zonen.

Induktionen indstiller sig automatisk i forhold til størrelsen på gryden, dvs., at kogezoneen kun bliver varm på den flade, som grydebunden dækker.

► Vær opmærksom på minimumsdiameteren på grydebunden.

4.3.1 Niveauer

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

Aktivitet	Niveau
Varmholdning af færdiglavede mad ved ca. 75 °C	u
Smelte smør og chokolade, opløse gelatine	1
Holde supper og saucer varme, lade ris trække	1-3
Koge kartofler, pasta, supper, ragouter, dampe frugt, grøntsager og fisk, optøning af frosne madvarer	2-6
Stege mad i overfladebehandlede pander, stege schnitzler og fisk skånsomt (uden at stegefedtet bliver overophedet)	6-7
Opvarme fedt, forstege kød, korttidskoge jævne saucer og supper, bage omeletter	7-8
Bringe store mængder væske i kog, stege steaks	9
Opvarme vand	p

Tab. 4.2 Anbefalinger til de forskellige niveauer

Angivelserne i tabellen er vejledende.

Alt afhængigt af, hvilke gryder du bruger, og hvor fulde de er, skal niveauet enten øges eller sænkes.

4.3.2 Power-niveau

Begge kogezoneer er udstyret med et effektforstærkende power-niveau.

Med power-niveauet kan du opvarme store mængder vand hurtigt. Når power-niveauet er tændt, arbejder kogezoneerne med ekstra høj effekt. Efter 10 minutter bliver kogezoneen automatisk koblet tilbage til niveau 9.

INFO Opvarm aldrig olie, fedt og lignende på power-niveau. Den høje effekt kan føre til overophedning af grydebunden.

4.3.3 Automatisk opvarmningsfunktion

Begge kogezoneer er udstyret med en automatisk opvarmningsfunktion, som kan tændes og slukkes.

■ På displayet vises et \bar{R} .

Når denne funktion er aktiveret, arbejder kogezoneen med fuld effekt i et bestemt tidsrum, efter den er blevet tændt. Når tidsrummet er udløbet, reduceres effekten automatisk til det indstillede niveau.

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8
Opvarmningstid i min.:sek.	0:40	1:00	2:00	3:00	4:20	7:00	2:00	3:00

Tab. 4.3 Oversigt over den automatiske opvarmningsfunktion

4.3.4 Hold-varm-niveau

Med hold-varm-niveauerne kan du holde den færdiglavede mad varm ved ca. 75 °C.

■ På kogezone-displayet vises et u.

■ Hold-varm-funktionen kan maksimalt være aktiv i 2 timer ad gangen.

4.3.5 Egnede gryder og pander.

INFO Konstruktionen og beskaffenheden på de gryder, du anvender, har stor indflydelse både på opvarmningstiden og på den tid, det tager for grydebunden at blive varm og på selve resultatet af madlavningen.



Gryder med dette mærke er egnede til induktionskogeplader.

For at gryderne kan bruges til induktionskogeplader, skal de være af metal, de skal være magnetiserbare, og bunden må ikke være for lille.

Velegnede gryder og pander består af:

- rustfrit stål med magnetiserbar bund
- emaljeret stål
- støbejern

Kogezone	Minimumsdiameter
foran	120 mm
bagved	90 mm

Tab. 4.4 Minimumsdiameter for gryder og pander

- Foretag evt. en magnettest. Hænger en magnet fast på bunden, er gryden som regel egnet til induktion.
- Hold øje med bunden på dine gryder og pander. De må ikke bule opad. Hvis bunden buler opad, kan det medføre fejl i kogezoneens temperaturovervågning, hvilket igen kan lede til overophedning af gryden. Der må ikke være skarpe riller og kanter under bunden af gryden - ellers kan overfladen på kogepladen blive ridset.
- Sæt gryder og pander (uden grydeunderlag eller lignende) direkte på glaskeramikken.

Lyde

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

- Ved høje niveauer kan der opstå en **brummen**, som bliver svagere og forsvinder helt, når du skruer ned for niveauet.
- Grydebunde, der består af flere forskellige materialer (fx sandwichbund), kan forårsage en **knasende eller pibende lyd**.
- Der kan opstå **kliklyde** ved elektroniske koblinger - særligt på lave niveauer.
- Der kan eventuelt opstå en **summen**, når køleblæseren er tændt. For at forlænge levetiden på elektronikken er kogepladen udstyret med en køleblæser, som tænder automatisk ved intensiv brug af kogepladen. Du hører en summende lyd. Køleblæseren kan fortsætte med at være aktiv, efter du har slukket for kogepladen.

4.3.6 Grydegenkendelsesfunktion

Kogezonen kører ikke, i følgende tilfælde:

- Der vises et \cup på displayet.
- Der bliver brugt uegnede gryder og pander til kogezonen.
- Bunden på gryden har for lille en diameter.
- Gryden fjernes fra en kogezone, mens den er tændt.
- Hvis kogezonen ikke har genkendt en gryde inden for 10 minutter, slukkes den automatisk. Det er først muligt at tænde den igen, når betjeningsknappen er drejet tilbage i nulposition.

4.4 Sikkerhedsindretninger

4.4.1 Restvarmeindikator

INFO	Undlad at berøre kogezonen, og læg ikke varmefølsomme genstande på den, så længe der lyser et H (restvarmeindikator) i kogezonedisplayet. Risiko for forbrændinger og brandfare!
-------------	--

Efter du har slukket for kogezonen, er den stadig varm. På kogezonedisplayet vises et H (restvarmeindikator). Efter tilstrækkelig nedkølingstid (dvs. når temperaturen er $< 60^{\circ}\text{C}$) slukkes kogezonedisplayet.

4.4.2 Sikkerhedsfrakobling af kogezonen

Kogezonerne slukker automatisk, hvis den maksimale anvendelsestid for et givet niveau overskrides. På kogezonedisplayet vises skiftevis et H (restvarmeindikator) og et \square .

Niveau	1	2	3	4	5	6	
Slukker efter timer: minutter	2:00	8:40	6:45	5:15	4:20	3:30	2:45

Niveau	7	8	9
Slukker efter timer: minutter	02:20	01:45	01:30

Tab. 4.5 Oversigt over sikkerhedsfrakoblingen

- ▶ Tænd for kogezonen igen (se: kapitlet „Betjening“), når du ønsker at anvende den på ny.

4.4.3 Kogezone-overophedningsbeskyttelse

Alle induktionsspoler og køleelementerne til elektronikken er udstyret med en overophedningsbeskyttelse. Inden induktionsspolerne hhv. køleelementet bliver overophedet, aktiverer overophedningsbeskyttelsen følgende handlinger:

- Power-niveauet P indstilles efter 10 minutter automatisk på niveau 9 . Kogezonedisplayet P skifter til 9 .
- Det indstillede niveau bliver reduceret.
- Kogezonerne slukker automatisk (se: kogezonens sikkerhedsfrakobling).

4.4.4 Børnesikring

Børnesikringen forhindrer utilsigtet aktivering af kogepladen. Børnesikringen kan kun slås til, når kogepladen er tændt, samtidig med at alle kogezoner er slukket (se: kapitlet „Betjening“).

5 Montering

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se: kapitlet „Sikkerhed“).
- ▶ Følg de medleverede anvisninger fra fremstilleren.

INFO Kogepladen må ikke monteres over køleskabe/køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne eller vaskemaskiner og tørretumblere.

INFO Både bordpladens overflade og listerne mod væggen skal være af varmebestandigt materiale (op til ca. 100 °C).

INFO Bordpladeudskæringerne skal forsegles med midler mod fugt eller i givet fald også med varmeisolerende materiale.

5.1 Kontrollér leveringsomfanget

Betegnelse	Antal
Udligningsplader, styreboks	6
Betjeningsknap	2
Betjenings- og monteringsvejledningssæt	1
Fikseringsmøtrikker	2
Monteringsskruer, kogeplade	4
Monteringsskruer, styreboks	2
Boreskabelon	1
Højdeudligningsplade-sæt	1
Indvendig sekskantsnøgle	1
Kogeplade	1
Niveau-indikatorringe	2
Monteringsbeslag	1
Monteringsstroppe, kogeplade	4
Rengøringsanvisning til glaskeramiske overflader	1
Skraber til glaskeramiske overflader	1

Tab. 5.1 Leveringsomfang

- ▶ Kontrollér, om leveringsomfanget er komplet og uden skader.
- ▶ Informér straks BORAs Kundeservice, hvis der mangler dele i leveringen, eller du kan konstatere skader.
- ▶ Undlad at montere beskadigede dele.
- ▶ Bortskaf transportemballagen på korrekt vis (se: kapitlet „Tage ud af drift og bortskaffelse“).

5.2 Værktøj og hjælpemidler

Du skal bruge følgende værktøj til korrekt montering af kogepladen:

- Blyant
- Boremaskine eller batteridrevet boremaskine med forstnerbor Ø 30 mm
- Boreskabelon (indeholdt i leveringsomfanget)
- Stjerneskruestrækker Z2
- Silikonmasse til forsegling af skærefladerne

5.3 Monteringsanvisninger

5.3.1 Sikkerhedsafstande

- ▶ Sørg for at overholde sikkerhedsafstandene:

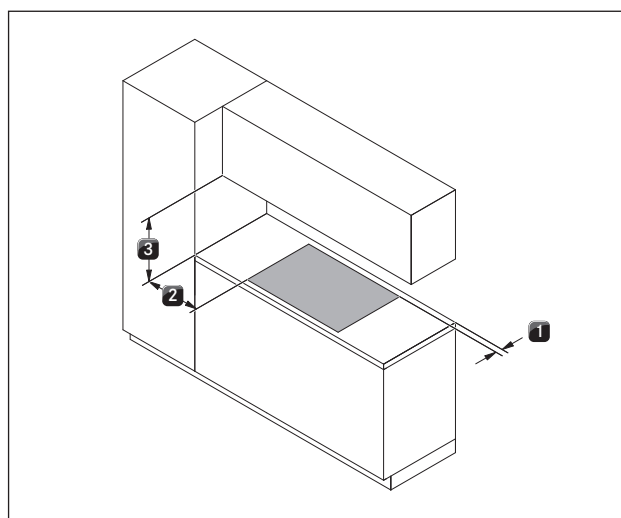


Fig. 5.1 Mindsteafstande

- [1] 50 mm mindsteafstand bagtil fra bordpladeudskæringen og til yderkanten på bordpladen.
- [2] 50 mm mindsteafstand til venstre og til højre fra bordpladeudskæringen til naboskabe hhv. væggene i rummet. Af ergonomiske grunde og for at sikre en effektiv drift af emfanget anbefales en mindsteafstand på 300 mm.
- [3] 700 mm mindsteafstand mellem bordpladen og højskab. Af ergonomiske grunde anbefales en mindsteafstand på 1.000 mm.

5.4 Udskæringsmål

Forbered bordpladen

- ▶ Udskær bordpladen i henhold til de angivne udskæringsmål.
- ▶ Sørg for korrekt forsegling af skærefladerne på bordpladen.
- ▶ Overhold anvisningerne fra bordpladens producent.

Bordpladeudhæng

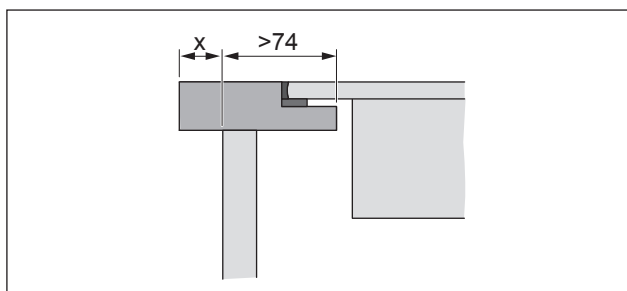


Fig. 5.2 Bordpladeudhæng

- Vær opmærksom på bordpladeudhængen x, når udskæringen i bordpladen laves. Gælder for planlimet montering og overflademontage.

Planlimet montering

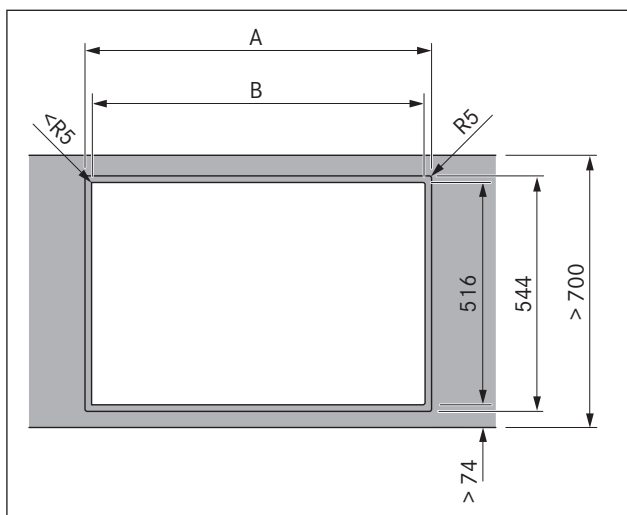


Fig. 5.3 Planlimet montering

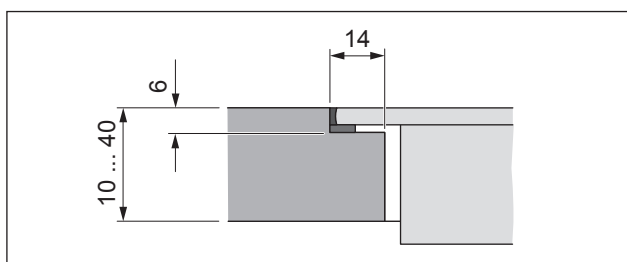


Fig. 5.4 Falsmål til planlimet montering

INFO Ved brug af den glaskeramiske wok-induktionskogeplade skal falsmålet forhøjes til 7 mm ved planlimet montering.

Overflademontage

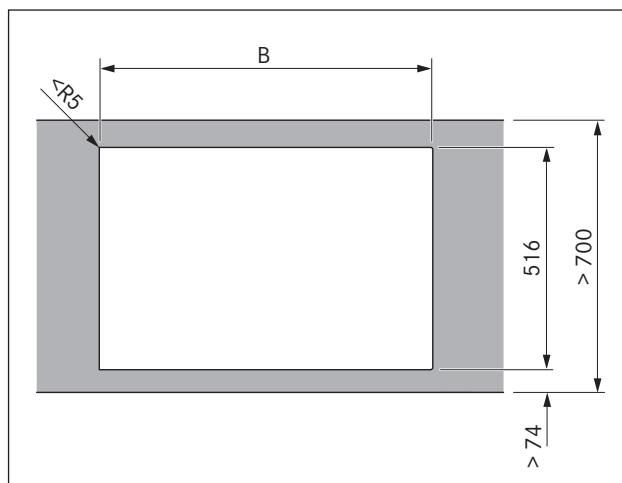


Fig. 5.5 Overflademontage

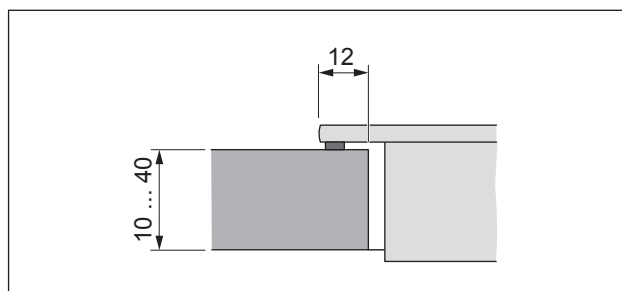


Fig. 5.6 Snit, overflademontage

Udskæringsmål til montering af kogeplader hhv. til montering af kogeplader og af emfanget ved siden af hinanden:

Kogeplader / emfang	A i mm	B i mm	
	1/0	374	346
	2/0	745	717
	3/0	1116	1088
	1/1	485	457
	2/1	856	828
	3/2	1338	1310
	4/2	1709	1681

Tab. 5.2 Udskæringsmål

5.5 Montering af kogepladen

INFO Mellem hvert monteringsmodul skal der være en afstand på en millimeter.

INFO Rundt om monteringsmodulerne skal der være en afstand på to millimeter.

INFO Den monteringsskinne, som følger med kogepladen, skal monteres imellem kogepladerne hhv. imellem kogepladerne og emfanget.

INFO Der skal placeres en kabelbeskyttelsesbund (mellembund) under apparatet. Denne bund skal kunne tages ud i forbindelse med vedligeholdelsesarbejder.

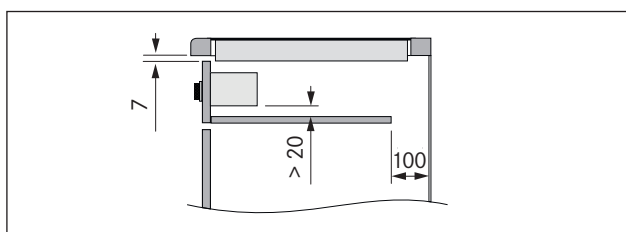


Fig. 5.7 Billede fra siden af kabelbeskyttelsesbund og ventilation

- I området omkring bordpladeudskæringerne kan det eventuelt være nødvendigt at fjerne forhåndenværende støttebjælker.
- Skuffer og hylder i underskabet skal kunne tages ud med henblik på reparation og vedligeholdelse.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation under kogepladen. Der skal være et åbningstværsnit på $> 50 \text{ cm}^2$ på frontsiden og i mellembunden til ventilation af induktionsteknikken.

5.5.1 Montering af styreboksen i underskabets frontplade.

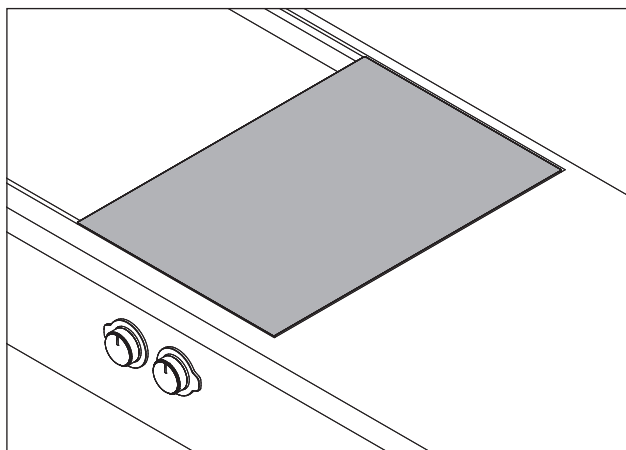


Fig. 5.8 Styreboks og kogeplade i monteret tilstand

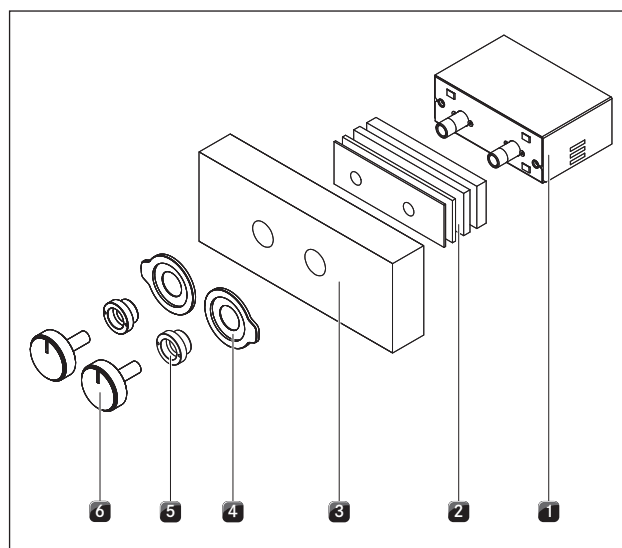


Fig. 5.9 Montering af styreboksen

- [1] Styreboks
- [2] Udligningsplader
- [3] Frontplade (ikke indeholdt i leveringsområdet)
- [4] Niveau-indikatorringe
- [5] Møtrikker
- [6] Betjeningsknap

► Brug den medleverede boreskabelon til at markere borehullerne.

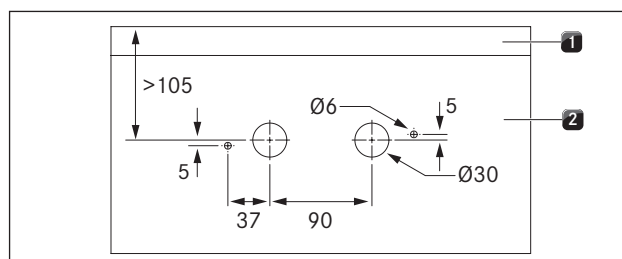


Fig. 5.10 Boreskabelon

- [1] Bordplade
- [2] Frontplade

► Forbor hullerne, så der ikke kommer skader på frontpladen.

Find ud af, hvor mange udligningsplader, du skal bruge.

- Udligningspladerne [2] og frontpladen [3] skal tilsammen have et totalmål på 36 mm.
- Totalmålet på 36 mm skal altid overholdes, for at styreboksen [1] skal kunne fungere korrekt.

Frontplade-tykkelse [mm]	Totaltykkelse på udligningspladerne [mm]	Udligningsplader [antal]			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34	2	-	-	-	1
33	3	-	-	1	-
32	4	-	-	-	2
31	5	-	-	1	1
30	6	-	-	2	-
29	7	-	1	-	1
28	8	-	1	1	-
27	9	-	1	-	2
26	10	1	-	-	-
25	11	-	1	2	-
24	12	1	-	-	1
23	13	1	-	1	-
22	14	1	-	-	2
21	15	1	1	-	-
20	16	1	-	2	-
19	17	1	1	-	1
18	18	1	1	1	-
17	19	1	1	-	2
16	20	1	1	1	1
15	21	1	1	2	-
14	22	1	1	1	2
13	23	1	1	2	1

Tab. 5.3 Oversigt, udligningsplader

Fastgør styreboksen

- ▶ Skub styreboksen [1] med de påsatte udligningsplader [2] ind i pladeborehullet på frontpladen bagfra.
- ▶ Sæt de to niveau-indikatorringe [4] på forsiden af frontpladen.

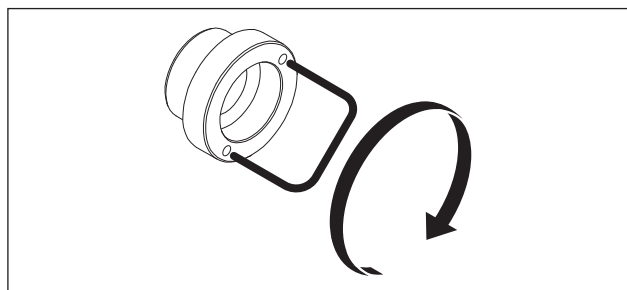


Fig. 5.11 Fastspænd fikseringsmøtrikken

- ▶ Skru fikseringsmøtrikkerne [5] med monteringsbeslaget på og spænd fast med maks. 10 Nm.
- ▶ Sæt linsen på forfra i niveau-indikatorringen.
- ▶ Sæt betjeningsknappen [6] på igen.

Justering af betjeningsknappen

Til finjustering er det muligt at indstille afstanden imellem betjeningsknappen og niveau-indikatorringen.

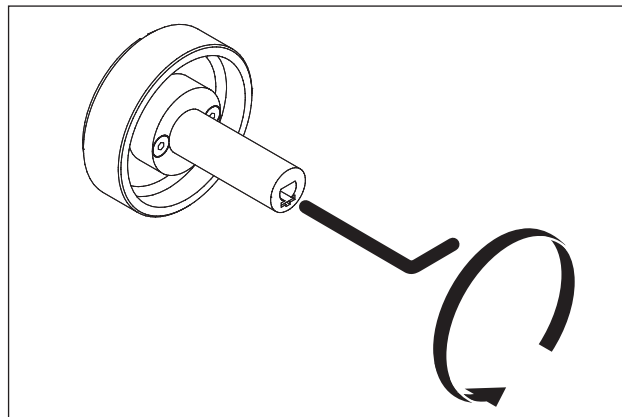


Fig. 5.12 Indstilling af betjeningsknappen

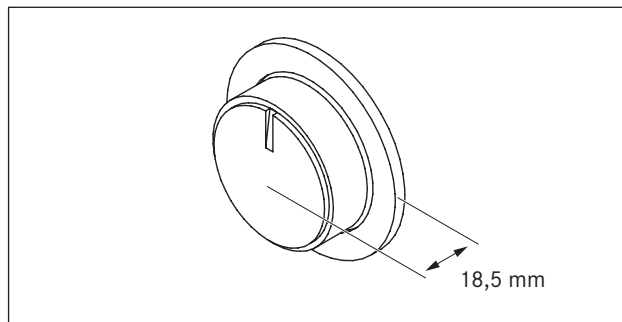


Fig. 5.13 Afstand, betjeningsknop

5.5.2 Montering af kogepladen

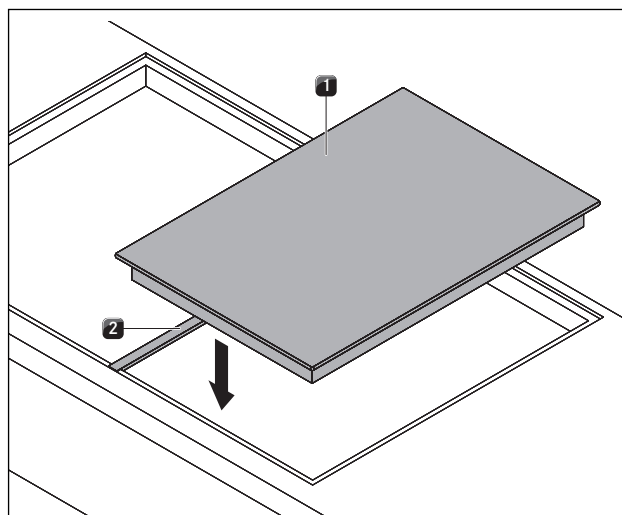


Fig. 5.14 Læg monteringskinnen og kogepladen ind

- [1] Kogeplade
- [2] Monteringsskinne
- ▶ Placér monteringskinnen [2] i bordpladeudskæringen.
- ▶ Læg kogepladen [1] ind.
- ▶ Sørg for en præcis placering af kogepladen.[1]
- ▶ Juster monteringskinnen [2], således at den ligger jævnt under kogepladen og emfanget PL540.

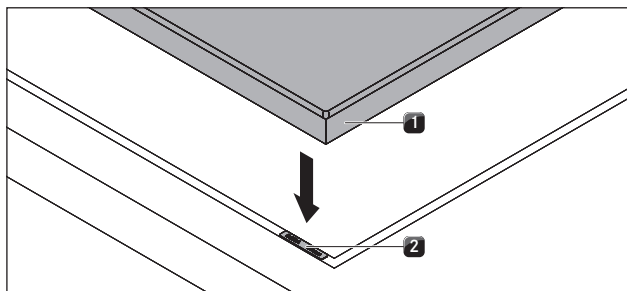


Fig. 5.15 Kogeplade og højdeudligningsplader

- [1] Kogeplade
- [2] Højdeudligningsplader

- Placér om nødvendigt højdeudligningsplader [2] foruden.

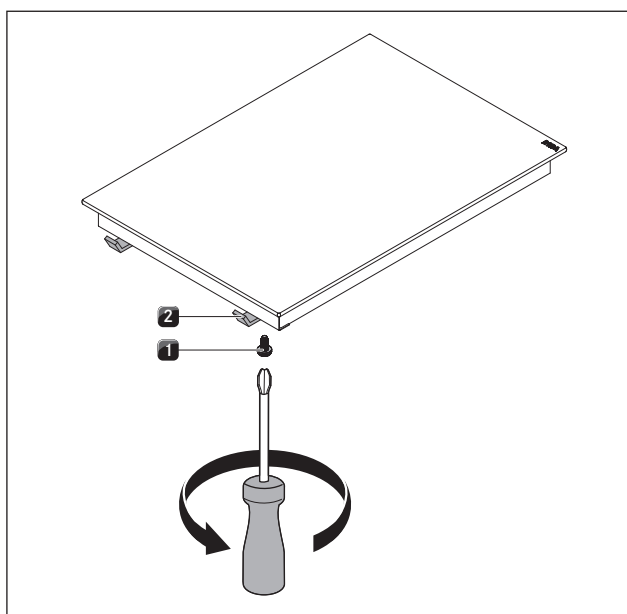


Fig. 5.16 Monteringsbøjler

- [1] Skruer
- [1] Monteringsbøjler

- Fastgør kogepladen [1] ved hjælp af monteringsbøjlerne [2].
- Fastspænd skrue [1] på monteringsbøjlerne med maks. 10 Nm.
- Kontrollér, at placeringen er korrekt.
- Afslut monteringen af apparaterne med at fuger med sort, varmebestandig silikone-tætningsmasse.

Oprettelse af forbindelse imellem kogepladen og styreboksen

- Forbind kogepladen med styreboksen.
- Tilslut først det gul-grønne jordingskabel ved markeringen på styreboksen.



Jordings-symbol

- Tilslut derefter det flerpolede, farvemærkede stik til hver af kogezoneerne med den passende farve på bøsningen ved styreboksen.

5.6 Strømtilslutning

- Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se: kapitlet „Sikkerhed“).
- Overhold alle nationale og regionale love og forskrifter samt de forskrifter, der gælder for den lokale elforsyning.

INFO Strømtilslutningen må kun foretages af en godkendt fagmand. Fagmanden påtager sig også ansvaret for en reglementeret installation og idrifttagning.

Den strømtilslutningsledning, der skal anvendes, er allerede formonteret og skal som minimum være af typen H05VV-F hhv. H05VVH2-F.

- Diameter: 3G1,5 mm² ved 1-faset tilslutning.
- Hvis tilslutningsledningen bliver beskadiget, skal den skiftes ud med en ny specialledning. Dette arbejde må kun udføres af en autoriseret kundeservice.

Etablering af strømforbindelse

- Sluk for hovedafbryderen/sikringsautomaten, inden du tilslutter kogepladen.
- Sørg for at sikre hovedafbryderen/sikringsautomaten mod uønsket tilkobling.
- Kontrollér for spændingsfrihed.
- Kogepladen må kun forbindes til en strømtilslutningsledning med en fast forbindelse.

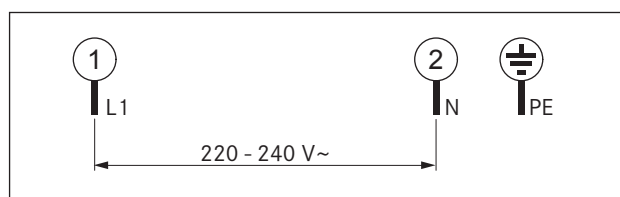


Fig. 5.17 Tilslutningsskema, 1-faset

- Forbind kogepladen med styreboksen.
- Kontrollér, at monteringen er korrekt.
- Tilslut hovedafbryderen/sikringsautomaten.
- Tag kogepladen i brug (se: kapitlet „Betjening“).
- Kontrollér, at alle funktioner kører, som de skal.

5.7 Overdragelse til brugeren

Når monteringen er afsluttet:

- Forklar de væsentligste funktioner for brugeren.
- Informér brugeren om de sikkerhedsrelevante aspekter ved betjening og håndtering.
- Overdrag tilbehør samt betjenings- og monteringsvejledningen til brugeren til sikker opbevaring.

6 Betjening

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler under betjeningen (se: kapitlet „Sikkerhed“).

INFO Kogepladen må først anvendes, når emfangets fedtfilter i rustfrit stål er monteret (se: betjeningsvejledningen til emfanget).

INFO Rengør kogepladen, inden du anvender kogezoneen første gang (se: kap. „Rengøring“).

6.1 Tænd og sluk for kogepladen

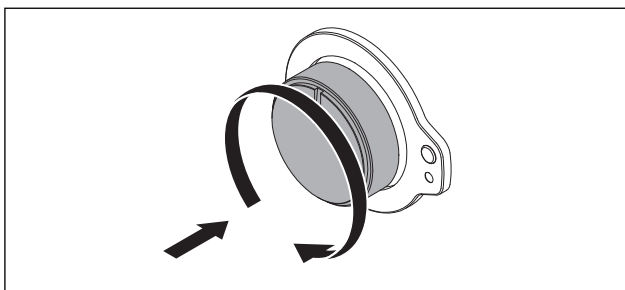


Fig. 6.1 Tryk betjeningsknappen ind, og drej den

6.1.1 Tænd for en kogezone

- ▶ Tryk betjeningsknappen ind, og drej til niveau **I** for at tænde for kogezoneen.
- Driftskontrollampen er nu slået til.

Indstil niveau

- ▶ Drej betjeningsknappen for at indstille det ønskede niveau.

6.1.2 Aktivér power-niveau

INFO Begge kogezoneer er udstyret med et effektforstærkende power-niveau.

Hvis den forreste kogezone kører på power-niveau **P**, kan den bageste kogezone maksimalt skrues op til niveau **B**. Hvis den bageste kogezone kører på power-niveau **P**, kan den forreste kogezone maksimalt skrues op til niveau **B**.

Hvis niveauet på den anden kogezone bliver sat på et højere trin, bliver power-niveauet **P** reduceret.

- ▶ Tryk betjeningsknappen ind, og drej den ud over niveau **G**, indtil kogezone-displayet viser power-niveau **P**.
- Efter 10 minutter bliver kogezoneen automatisk koblet tilbage til niveau **G**.

6.1.3 Sluk for power-niveauet før tid

- ▶ Drej endnu en gang betjeningsknappen ud over niveau **G**.
- Niveau **G** er aktiveret og vises på kogezone-displayet.
- eller
- ▶ Drej betjeningsknappen for at indstille det ønskede niveau.
- Det indstillede niveau er aktivt og vises på kogezone-displayet.

6.1.4 Sluk kogezone

INFO Når en kogezone-display viser **H**, betyder det, at kogezoneen stadigvæk er varm.

INFO Sluk kogezoneen efter brug. Du bør ikke stole på grydegenkendelsesfunktionen.

- ▶ Drej betjeningsknappen til niveau **0** for at slukke for kogezoneen.
- Driftskontrollampen er nu slukket.
- Kogepladen er slukket, når ingen af kogezoneerne er aktive.
- ▶ Hold øje med restvarmeindikatoren (se: kap. „Produktbeskrivelse“).

6.1.5 Automatisk opvarmningsfunktion

Aktivér den automatiske opvarmningsfunktion

- ▶ Tryk og drej betjeningsknappen til den ønskede kogezone til venstre på symbolet **A**.
- ▶ Vælg nu (inden for de næste 5 sekunder) det niveau (fortsættelsesniveau), som du ønsker at fortsætte med, når den automatiske opvarmningsfunktion er afsluttet.
- Kogezone-displayet viser symbolet **A** for den aktiverede automatiske opvarmningsfunktion. Samtidig vises det ønskede fortsættelsesniveau fx **G**.
- På kogezone-displayet vises et **A** for tiden på den aktive automatiske opvarmningsfunktion.
- Når tiden er udløbet, skifter effekten til det valgte fortsættelsesniveau.
- Hvis du vælger et højere fortsættelsesniveau under den automatiske opvarmningsfunktion, er det automatisk den nye tid, der gælder.

Sluk den automatiske opvarmningsfunktion

Sådan slukker du for den automatiske opvarmningsfunktion før tid:

- ▶ Skru ned for niveauet (fortsættelsesniveau).
- ▶ Indstil niveau **G**.
- ▶ Aktivér power-niveauet **P**.
- ▶ Aktivér hold-varm-niveau **U**.
- ▶ Sluk for kogepladen.

6.1.6 Hold-varm-niveau

- ▶ Tryk betjeningsknappen til den ønskede kogezone ind, og drej hen til symbolet på hold-varm-niveau \cup for at aktivere funktionen.
- På kogezoneudvalget vises hold-varm-symbolet \cup .
- Kogezonen slukker automatisk efter 2 timer.

6.1.7 Tænd og sluk for børnesikringen

INFO Når et kogezoneudvalget skiftevis viser L og H , betyder det, at kogezoneudvalget stadigvæk er varm.

Aktivér børnesikring

Forudsætninger:

- Kogepladen er slukket.
- ▶ Tryk på den venstre hhv. den højre betjeningsknap for den respektive kogezone.
- ▶ Drej betjeningsknappen til venstre i mindst 5 sekunder til position \bar{A} .

eller

- ▶ tryk på begge betjeningsknapper til den respektive kogezone.
- ▶ Drej begge betjeningsknapper til venstre i mindst 5 sekunder til position \bar{A} .
- På begge kogezoneudvalget vises et L . Nu er børnesikringen aktiveret.

Sluk for børnesikringen

- ▶ Tryk på den venstre hhv. den højre betjeningsknap for den respektive kogezone.
- ▶ Drej betjeningsknappen til venstre i mindst 5 sekunder til position \bar{A} .

eller

- ▶ tryk på begge betjeningsknapper til den respektive kogezone.
- ▶ Drej begge betjeningsknapper til venstre i mindst 5 sekunder til position \bar{A} .
- Begge kogezoneudvalget går ud.
- Børnesikringen er slukket.

7 Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se: kapitlet „Sikkerhed“).
- ▶ Følg de medleverede anvisninger fra fremstilleren.
- ▶ Undgå personskader ved den planmæssige rengøring og vedligeholdelse af kogepladen, idet du sikrer dig, at emfanget og kogepladen er komplet slået fra og afkølet (se: kap. „Betjening“).
- Regelmæssig rengøring og vedligeholdelse sikrer lang levetid og optimal funktion af apparatet.
- ▶ Overhold følgende cyklusser for rengøring og vedligeholdelse:

Komponenter	Rengøringscyklus
Betjeningsknap	straks, hver gang der kommer snavs
Kogeplade	straks, hver gang der kommer snavs, sørg for rengøring hver uge med normale rengøringsmidler

Tab. 7.1 Rengøringscyklusser

7.1 Rengøringsmidler

INFO Overfladen bliver beskadiget og får mørke pletter, hvis du anvender aggressive rengøringsmidler eller lader grydebundene kradse hen over kogepladen.

Til rengøring af denne kogeplade skal du bruge en særlig skraber til glaskeramiske overflader og et egnet rengøringsmiddel.

- ▶ Brug aldrig: damprensere, kradsende svampe, skuremidler eller kemisk aggressive rengøringsmidler (fx spray til ovnrens).
- ▶ Rengøringsmidlerne må under ingen omstændigheder indeholde sand, soda, syre, lud eller klorid.

7.2 Vedligeholdelse af kogepladen

- ▶ Anvend ikke kogepladen som køkkenbord eller aflægningsflade.
- ▶ Skub og træk aldrig gryder og pander hen over kogepladen.
- ▶ Løft altid på gryder og pander.
- ▶ Sørg for at holde kogepladen ren.
- ▶ Fjern straks alle former for snavs.
- ▶ Anvend kun gryder og pander, der er egnede til glaskeramiske kogeplader (se: kap. „Produktbeskrivelse“).

7.3 Rengøring af kogepladen

INFO Emfanget må først tages i brug, når fedtfilteret i rustfrit stål er monteret. På den måde undgås det, at små og lette genstande som fx stofklude og papir bliver suget ind i apparatet (se: betjeningsvejledningen til emfanget).

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

Gør følgende, når kogepladen er varm:

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

Groft snavs

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

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

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

Glinsende områder er et resultat af afslibning fra grydebunde - særligt bunde i aluminiumsstøbning - eller fra uegnede rengøringsmidler. Sådanne områder er svære at fjerne igen.

7.3.1 Rengøring af betjeningsknappen

- ▶ Kontrollér, at kogepladen er slukket (se: kap. „Betjening“).
- ▶ Betjeningsknappen må kun rengøres i hånden.
- ▶ Træk betjeningsknappen af.
- ▶ Rengør betjeningsknappen med en blød børste.
- ▶ Sørg for at skylle betjeningsknappen grundigt af efter rengøringen.
- ▶ Lad betjeningsknappen tørre helt.
- ▶ Når betjeningsknappen er ren og helt tør, sættes den tilbage på befæstningen.

8 Afhjælpning af fejl

Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se: kapitlet „Sikkerhed“).

Brugssituation	Årsag	Løsning
Kogepladen kan ikke tændes.	Sikringen eller sikringsautomaten i huset/lejligheden er defekt.	Skift sikringen. Tilslut sikringsautomaten igen.
	Sikringen eller sikringsautomaten udløses gentagne gange.	Ring til BORAs Kundeservice.
	Strømforsyningen er afbrudt.	Lad en elfagmand kontrollere strømforsyningen.
Den nye kogeplade ryger og lugter ved brug.	Dette er et normalt fænomen ved fabriksnye apparater.	Vent et par driftstimer. Kontakt Kundeservice, hvis der herefter stadig er lugtdannelse.
På kogezone-displayet vises et \underline{u} .	Der befinder sig ingen gryde på kogezone, eller den pågældende gryde er ikke egnet til induktion.	Anvend kun egnede gryder og pander. Vælg størrelsen på gryden, så den passer til kogezone (se: kap. „Produktbeskrivelse“).
På kogezone-displayet vises et \underline{L} .	Børnesikringen er aktiveret.	Sluk for børnesikringen (se: kap. „Betjening“).
På kogezone-displayet vises et \underline{r} .	Lang aktivering af en knap.	Drej knappen tilbage.
	Kabelbrud imellem kogeplade og styreboks.	Ring til BORAs Kundeservice.
På kogezone-displayet vises et \underline{E} .	Den respektive kogezone eller servicedel er defekt.	Skriv tallet på fejlmeldingen ned og kontakt BORAs Kundeservice.
En enkelt kogezone eller hele kogepladen slukker automatisk.	For lang driftstid på en af kogezoneerne.	Tænd for kogezone igen (se: kap. „Betjening“).
	Overophedningsbeskyttelsen blev aktiveret.	(se: kap. „Produktbeskrivelse“)
Power-niveauet slukker automatisk før tid.	Overophedningsbeskyttelsen blev aktiveret.	(se: kap. „Produktbeskrivelse“)
Køleblæseren fortsætter med at være aktiv, efter du har slukket for kogepladen.	Køleblæseren bliver ved med at køre, indtil kogepladen er kølet af. Herefter slukker blæseren automatisk.	Vent, til køleblæseren slukker automatisk.

Tab. 8.1 Afhjælp fejl

► Kontakt altid BORAs Kundeservice (se: Kapitlet „Garanti, kundeservice og Reservedele“).

9 Tage ud af drift, demontering og bortskaffelse

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se: kapitlet „Sikkerhed“).
- ▶ Følg de medleverede anvisninger fra fremstilleren.

9.1 Tage ud af drift

Ved „tage ud af drift“ forstås, at apparatet tages helt ud af drift og demonteres. I forbindelse med, at det tages ud af drift, kan apparatet enten blive monteret i et andet møbel, sælges videre privat eller bortskaffes som affald.

INFO Det er kun godkendt fagpersonale, der må afbryde og lukke for strøm- og gastilslutningen.

- ▶ Sluk for apparatet, inden du tager det ud af drift (se: kapitlet „Betjening“).
- ▶ Apparatet kobles nu fra strømforsyningen.

9.2 Afmontering

For at du kan fjerne apparatet, skal det være tilgængeligt for demontering og frakoblet strømforsyningen. Ved gasapparater skal det kontrolleres, at gastilslutningen er lukket af.

- ▶ Start med at løsne monteringsbøjlerne.
- ▶ Fjern nu silikonefugerne.
- ▶ Fjern apparatet ved at løfte det op fra bordpladen.
- ▶ Fjern yderligere tilbehørsdele.
- ▶ Bortskaf apparatet og det tilsmudsede tilbehør som beskrevet i punktet „Miljøvenlig bortskaffelse“.

9.3 Miljøvenlig bortskaffelse

Bortskaffelse af transportemballagen

INFO Emballagen beskytter apparatet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra deres miljøvenlighed og de tekniske bortskaffelsesmuligheder, og de kan derfor genbruges.

Ved at føre emballagen tilbage i materialekredsløbet bidrager du til at spare på råstofferne og reducere mængden af affald. Du kan aflevere emballagen hos din fagforhandler.

- ▶ Aflever emballagen til din fagforhandler eller
- ▶ bortskaf emballagen korrekt i henhold til de regionalt gældende foreskrifter.

Bortskaffelse af det gamle apparat



El-apparater, der har dette tegn, må ikke bortskaffes med husholdningsaffaldet, når levetiden er udløbet. De skal bringes til en genbrugsstation til genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Sørg om nødvendigt for at underrette den ansvarlige enhed i din kommune.

Elektriske og elektroniske apparater indeholder mange værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også skadelige stoffer, som var nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis stofferne havner i blandet affald eller håndteres forkert, kan det medføre skader på mennesker og miljø.

- ▶ Du må ikke bortskaffe dit brugte apparat som almindeligt husholdningsaffald.
- ▶ Bring apparatet til en genbrugsstation og aflever det til genanvendelse af elektriske og elektroniske komponenter og andre materialer.

10 Garanti, kundeservice og reservedele

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se: kapitlet „Sikkerhed“).

10.1 Garanti

Garantien er gyldig i 2 år-

10.2 Kundeservice

BORAs Kundeservice:

se bagsiden af betjenings- og monteringsvejledningen



- ▶ Ved fejl, som du ikke selv kan rette, bedes du kontakte din BORA fagforhandler eller BORAs Kundeservice.

Kundeservicen skal bruge typebetegnelsen og fabrikationsnummeret på dit apparat (FD-nummer). Du finder begge de nødvendige oplysninger på typeskiltet på bagsiden af brugsanvisningen og i bunden af apparatet.

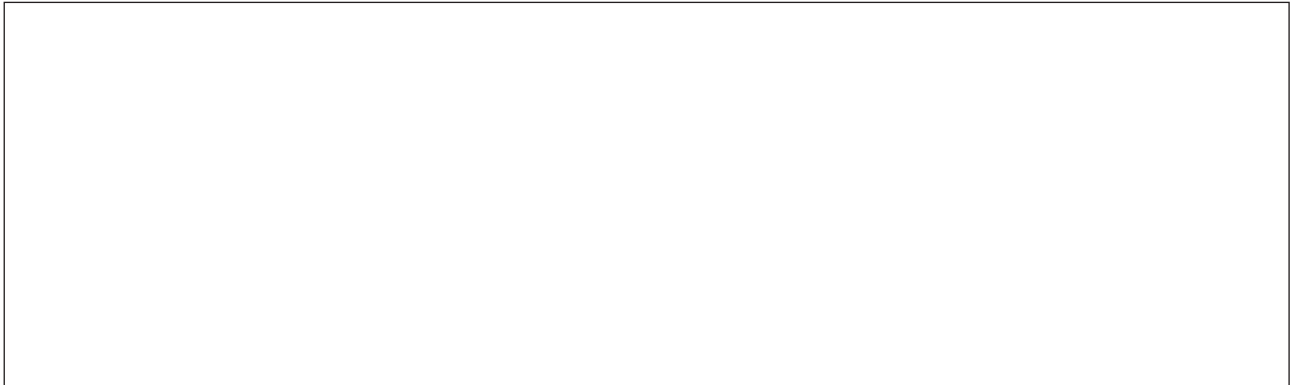
10.3 Reservedele

- ▶ Brug kun originale reservedele til reparationer.

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

11 Noter:

Typeskilt:



Tyskland:

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 32
83064 Raubling
Tyskland
T +49 (0) 8035 / 907-240
F +49 (0) 8035 / 907-249
info@bora.com
www.bora.com

Australien – New Zealand:

BORA APAC Pty Ltd
A/ 91-95 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australien
T +61 2 7900 5580
T +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.boraapac.com.au

Østrig

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Østrig
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Østrig
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

