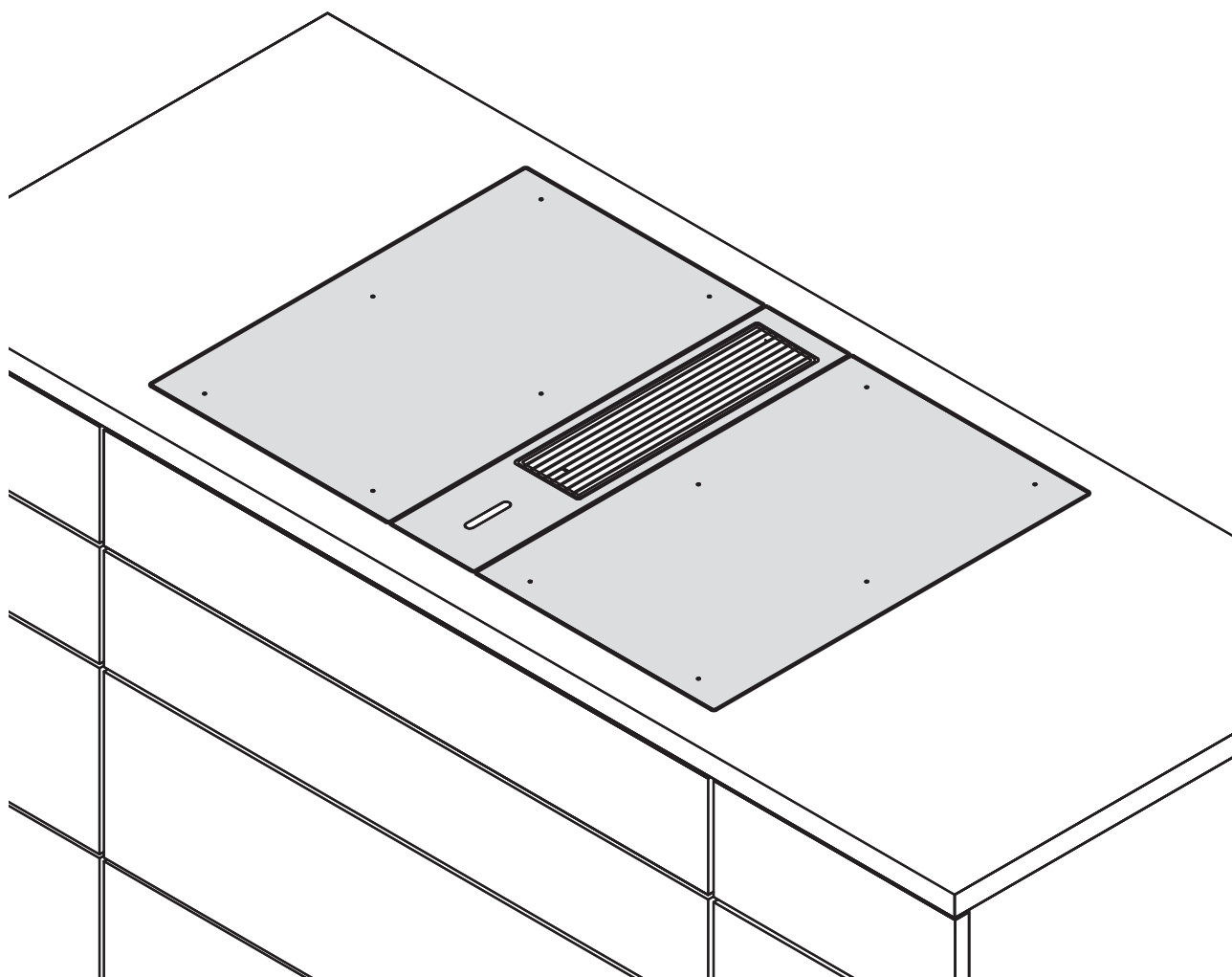


NO Bruksanvisning system BORA Classic 2.0

Avtrekk og platetopper



C2XUMNO-002

Bruksanvisning:

Original

Oversettelse

Produsent

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Østerrike

Kontakt

T +43 (0) 5373/62250-0
mail@bora.com
www.bora.com

Videre distribusjon eller kopiering av dette dokumentet samt bruk og deling av innholdet er ikke tillatt uten uttrykkelig tillatelse.

Denne bruks- og monteringsanvisningen er utviklet med største nøyaktighet. Likevel kan det være at tekniske endringer som ble gjort i etterkant, eller tilpasning av systemets programvare ennå ikke er inkludert, eller at innholdet ennå ikke er endret. Vi ber om forståelse for dette. Ta kontakt med BORA service team for å få en oppdatert versjon. Med forbehold om trykkfeil og andre feil.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Med enerett.

Innholdsfortegnelse

| | | | | | |
|----------|---|-----------|-----------|---|-----------|
| 1 | Generelt | 4 | 5.4 | Betjene avtrekket | 27 |
| 1.1 | Målgruppe | 4 | 5.4.1 | Stille inn effektnivå for avtrekket | 27 |
| 1.2 | Gyldighet | 4 | 5.4.2 | Power-trinn motor | 27 |
| 1.3 | Andre dokumenter som er gyldige | 4 | 5.4.3 | Automatisk avtrekk | 27 |
| 1.4 | Personvern | 4 | 5.4.4 | Slå av avtrekket | 27 |
| 1.5 | Fremstilling av informasjon | 5 | 5.4.5 | Avslutte automatisk etterløpsfunksjon før tiden | 28 |
| 2 | Sikkerhet | 6 | 5.5 | Betjene platetopper | 28 |
| 2.1 | Generelle sikkerhetsmerknader | 6 | 5.5.1 | Valg av kokesone | 28 |
| 2.2 | Sikkerhetsmerknader betjening platetopper | 7 | 5.5.2 | Stille inn effektnivå for en kokesone | 28 |
| 2.3 | Sikkerhetsmerknader betjening avtrekk | 8 | 5.5.3 | Slå av kokesone | 29 |
| 2.4 | Sikkerhetsinstruksjoner rengjøring og stell | 9 | 5.5.4 | Automatisk oppvarmingsfunksjon | 29 |
| 2.5 | Sikkerhetsmerknader reservedeler | 10 | 5.5.5 | Power-trinn | 29 |
| 2.6 | Hensiktsmessig bruk | 10 | 5.5.6 | Koble inn to-krets ved platetopp CKCH og CKCB | 30 |
| 3 | Energimerking | 11 | 5.5.7 | Brofunksjon | 30 |
| 4 | Produktbeskrivelse | 12 | 5.5.8 | Stille inn hold varm-trinn | 30 |
| 4.1 | System BORA Classic 2.0 | 12 | 5.5.9 | Kokesone-timer | 31 |
| 4.1.1 | Betjeningsfelt og betjeningsmåte | 12 | 5.5.10 | Pausefunksjon | 31 |
| 4.1.2 | Symbolikk | 13 | 5.6 | Meny | 32 |
| 4.1.3 | 7-segment-indikator | 13 | 5.6.1 | Menypunkt 1: Signaltonens lydstyrke | 33 |
| 4.1.4 | Fargekonsept | 14 | 5.6.2 | Menypunkt 2: Barnesikring | 33 |
| 4.1.5 | Lysstyrke-konsept | 14 | 5.6.3 | Menypunkt 3: Automatisk avtrekksstyring | 33 |
| 4.1.6 | Lydkonsept | 14 | 5.6.4 | Menypunkt 4: Varighet for rengjørings-sperre (rengjøringsfunksjon) | 34 |
| 4.1.7 | Systemfunksjoner | 14 | 5.6.5 | Menypunkt 5: Varigheten til automatisk etterløpsfunksjon | 34 |
| 4.2 | Avtrekk | 15 | 5.6.6 | Menypunkt 6: Spørsmål om programvareversjon | 34 |
| 4.2.1 | Typebeskrivelse | 15 | 5.6.7 | Menypunkt 7: Spørsmål om hardware-versjon .. | 34 |
| 4.2.2 | Installasjonsvarianter | 15 | 5.6.8 | Menypunkt 8: Oppdatering av systemets programvare | 35 |
| 4.2.3 | Kjennetegn og funksjonsoversikt | 15 | 5.6.9 | Menypunkt 9: Dataeksport | 35 |
| 4.2.4 | Oppbygning | 15 | 5.6.10 | Menypunkt A: Vise levetid for resirkuleringsfilteret (kun ved resirkuleringsdrift) | 36 |
| 4.2.5 | Avtrekkets funksjoner | 16 | 5.6.11 | Menypunkt B: Vise filtertype, skifte filtertype og tilbake stille filterets levetid (kun ved resirkuleringsdrift) | 36 |
| 4.2.6 | USB-grensesnitt | 16 | 6 | Rengjøring og stell | 38 |
| 4.2.7 | Grensesnitt for eksterne enheter | 16 | 6.1 | Rengjøringsmiddel | 38 |
| 4.3 | Platetopper | 16 | 6.2 | Stelle apparatene | 38 |
| 4.3.1 | Typebeskrivelse | 17 | 6.3 | Rengjøre avtrekk CKA2 | 38 |
| 4.3.2 | Kjennetegn og funksjonsoversikt | 17 | 6.3.1 | Demontere komponentene | 38 |
| 4.3.3 | Oppbygning | 17 | 6.3.2 | Rengjøre komponentene | 39 |
| 4.3.4 | Funksjonsmåte induksjonstopper (CKFI, CKI, CKIW) | 20 | 6.3.3 | Montere komponentene | 39 |
| 4.3.5 | Funksjonsmåte Hyper- og HiLight-platetopper (CKCH, CKCB) | 21 | 6.3.4 | Skifte resirkuleringsfilter | 39 |
| 4.3.6 | Funksjonsmåte Tepan-grill i rustfritt stål CKT ... | 22 | 6.4 | Rengjøre platetopper | 40 |
| 4.3.7 | Platetoppenes funksjoner | 22 | 6.4.1 | Rengjøre glasskeramikk (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKC) | 40 |
| 4.4 | Sikkerhetsinnretninger | 23 | 6.4.2 | Rengjøre Tepan-grill i rustfritt stål (CKT) | 40 |
| 4.4.1 | Betjeningssperre | 23 | 7 | Utbedring av feil | 41 |
| 4.4.2 | Rengjørings-sperre (rengjøringsfunksjon) | 23 | 8 | Garanti, teknisk service, reservedeler, tilbehør | 43 |
| 4.4.3 | Sikkerhetsutkobling | 24 | 8.1 | Produsentgaranti fra BORA | 43 |
| 4.4.4 | Restvarmeindikator <i>H</i> | 24 | 8.1.1 | Garantiforlengelse | 43 |
| 4.4.5 | Overopphetingsvern | 24 | 8.2 | Service | 43 |
| 4.4.6 | Barnesikring | 24 | 8.3 | Reservedeler | 43 |
| 5 | Betjening | 25 | 8.4 | Tilbehør | 43 |
| 5.1 | Generell og spesifisert bruksanvisning | 25 | 9 | Merknader | 44 |
| 5.1.1 | For Tepan-grill i rustfritt stål CKT finnes det spesielle betjeningsanvisninger | 25 | 10 | Typeskilt | 46 |
| 5.2 | Berøringsbetjening | 25 | | | |
| 5.3 | Betjene systemet | 25 | | | |
| 5.3.1 | Betjeningsprinsipp | 25 | | | |
| 5.3.2 | Slå på | 26 | | | |
| 5.3.3 | Slå av | 26 | | | |
| 5.3.4 | Betjeningssperre | 26 | | | |
| 5.3.5 | Rengjørings-sperre (rengjøringsfunksjon) | 26 | | | |
| 5.3.6 | Barnesikring | 26 | | | |
| 5.3.7 | Kort timer (egggeur) | 26 | | | |

1 Generelt

1.1 Målgruppe

Denne bruksanvisningen har følgende målgrupper:

| Målgruppe | Krav |
|-----------|--|
| Bruker | Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller kunnskap dersom de er under tilsyn eller har fått innføring i sikker bruk av apparatet og har forstått de resulterende farene. Barn skal være under oppsyn. Alle sikkerhetsinstrukser og varsler samt anvisninger i bruksanvisningen må følges. |

Tab. 1.1 Målgrupper

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd og BORA Lüftungstechnik GmbH – heretter kalt BORA – er ikke ansvarlig for skader forårsaket av mislighold eller manglende overholdelse av disse dokumentene og på grunn av feil montering! Strøm- og gasstilkobling må alltid utføres av autorisert fagpersonale. Monteringen må skje i samsvar med gjeldende normer, forskrifter og lover. Alle sikkerhets- og varselmerknader samt anvisninger i bruks- og monteringsanvisningen må følges.

1.2 Gyldighet

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

1.3 Andre dokumenter som er gyldige

Det er flere dokumenter som gjelder sammen med denne anvisningen og skal følges i like stor grad, særlig monteringsanvisning system BORA Classic 2.0. Vær oppmerksom på alle dokumenter som følger med i leveringsinnholdet.

INFO BORA tar ikke ansvar for skader som oppstår på grunn av manglende overholdelse av disse dokumentene!

Direktiver

Apparatene samsvarer med følgende EU/EF-direktiver:

2014/30/EU EMC-direktivet
 2014/35/EU lavspenningsdirektivet
 2009/125/EF økodesign-direktivet
 2011/65/EU RoHS-direktivet
 2012/19/EU WEEE-direktivet

Avtrekk samsvarer dessuten med følgende EU/EF-direktiv:

2010/30/EU energimerkedirektivet

1.4 Personvern

Ditt avtrekk lagrer data pseudonymisert når det er i drift, som for eksempel hvilke menyinnstillinger du har valgt, drifttimer for hver enkelt teknologisk enhet og antall valgte funksjoner. Dessuten dokumenterer avtrekket ditt feil i kombinasjon med antall driftstimer.

Dataene kan utelukkende avleses manuelt på ditt avtrekk og dermed kan du selv velge om dette skal skje.

Dataene som er lagret, muliggjør raskt feilsøk og utbedring av feil dersom du skulle behøve service.

1.5 Fremstilling av informasjon

For at du skal kunne bruke denne anvisningen på en rask og sikker måte, benytter vi enhetlige formateringer, symboler, sikkerhetsanvisninger, begreper og forkortelser.

Anvisninger er merket med en pil.

► Utfør alltid alle anvisninger i angitt rekkefølge.

Opplisting er merket med et firkantet punkt ved starten av hver linje.

■ Opplisting 1

■ Opplisting 2

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

Sikkerhetsinstrukser og varsler

Sikkerhetsinstrukser og varsler i denne anvisningen er fremhevet med symboler og signalord.

Sikkerhetsinstrukser og varsler er bygget opp på denne måten:

VARSELSTEGN OG SIGNALORD!

Faretype og -kilde




Følger ved mislighold

► Sikkerhetstiltak

Her gjelder:

■ Varselstegnet gjør deg oppmerksom på faren.

■ Signaordet angir hvor alvorlig faren er.

| Varselstegn | Signalord | Farlig situasjon |
|---|-----------------|--|
|  | Fare | Viser til en umiddelbart farlig situasjon som ved manglende overholdelse medfører død eller alvorlige personskader. |
|  | Advarsel | Viser til en eventuelt farlig situasjon som ved manglende overholdelse kan medføre død eller alvorlige personskader. |
|  | OBS | Henviser til en eventuelt farlig situasjon som ved manglende overholdelse kan føre til lettere personskader. |
| – | OBS | Viser til en situasjon som ved manglende overholdelse kan medføre materielle skader. |

Tab. 1.2 Betydning av varselstegn og signalord

2 Sikkerhet

2.1 Generelle sikkerhetsmerknader

INFO Apparatet oppfyller de gitte sikkerhetsbestemmelsene. Brukeren har ansvaret for rengjøring, stell og sikker bruk av apparatet. Feil bruk kan føre til personskader og materielle skader.

- Bruks- og monteringsanvisningen inneholder viktige merknader for montering og betjening. Slik beskytter du deg mot skader og forhindrer skader på apparatet. På baksiden finner du kontaktopplysninger for mer informasjon samt spørsmål om anvendelse og bruk.
- Begrepet apparat brukes for både platetopper, avtrekk og platetopper med avtrekk.
 - ▶ Les hele bruks- og monteringsanvisningen før du tar apparatet i bruk.
 - ▶ Oppbevar alltid bruks- og monteringsanvisningen tilgjengelig, slik at det er mulig å slå opp i den ved behov.
 - ▶ Lever bruks- og monteringsanvisningen videre til neste eier hvis du selger apparatet.
 - ▶ Utfør alltid alt arbeid svært nøye og oppmerksomt.
 - ▶ Kontroller apparatet for synlige skader etter at det er pakket ut.
 - ▶ Koble aldri til et skadet apparat.
 - ▶ Vent med å koble apparatene til strømmettet til kanalsystemet er montert og resirkulasjonsfilteret er satt på plass.
 - ▶ Bruk kun tilkoblingsledningen som er del av leveringsinnholdet.
 - ▶ Ikke bruk apparatet før det er fullstendig montert. Først da kan sikker drift garanteres.
 - ▶ Sørg for at varme plater ikke berøres.
 - ▶ Ikke legg eller sett fra deg gjenstander på betjeningsfeltet eller innløpsdysen til avtrekket.
 - ▶ Slå apparatet av etter bruk.
 - ▶ Hold kjæledyr unna apparatet.

OBS!

Fare for personskader fra apparatkomponenter som faller!

Fallende apparatkomponenter, som f.eks. grytestativ, betjeningselementer, deksler, fettfilter osv., kan forårsake skader.

- ▶ Legg demonterte komponenter på et trygt sted ved siden av apparatene.
- ▶ Sørg for at komponenter som er tatt av, ikke kan falle ned.

Egenmektige forandringer

Egenmektige forandringer på apparatet kan føre til farer.

- ▶ Ikke foreta noen forandringer på apparatet.

Hos barn og personer med spesielle evner i husholdningen

- ▶ Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller kunnskap dersom de er under tilsyn eller har fått innføring i sikker bruk av apparatet og har forstått de resulterende farene.
- ▶ Hold barn under oppsyn i nærheten av apparatet.
- ▶ Barn må ikke leke med apparatet.
- Bruk barnesikringen slik at barn utilsiktet ikke kan slå på eller endre innstillinger på apparatene.
- ▶ Ikke oppbevar gjenstander som kan være av interesse for barn, i oppbevaringsrom over eller bak apparatet. Barna kan bli fristet til å klatre opp på apparatet.
- ▶ Hold barn og andre personer unna varme kokeplater.

Resirkuleringsdrift

INFO Ved all koking avgis det ekstra fuktighet i romluften.

INFO I resirkuleringsdrift fjernes det bare litt fuktighet fra matosen.

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

- ▶ Slå avtrekket på et lavere nivå i ca. 20 minutter etter hver bruk i resirkuleringsdrift, eller aktiver automatisk etterløpsfunksjon.

2.2 Sikkerhetsmerknader betjening platetopper

- ▶ Unngå at noe koker over.
- ▶ Ta hensyn til restvarmeindikatoren.
- ▶ Sørg for at bunnen av kokekaret og kokesonen er ren og tørr.
- ▶ Løft alltid kokekaret av (ikke trekk!) for å unngå riper og slitasje på overflaten.
- ▶ Ikke plasser varme kokekar på innløpsdysen eller betjeningsenheten til avtrekket.



FARE! **Brannfare grunnet platetopp uten oppsyn!**

- Olje eller fett kan varmes raskt opp og antennes.
- ▶ Varm aldri opp olje eller fett uten oppsyn.
 - ▶ Ikke slukk olje- eller fettbranner med vann.
 - ▶ Slå av platetoppen.
 - ▶ Kvel flammene, f.eks. med et lokk.



FARE! **Eksplisjonsfare fra brennbare væsker!**

- Brennbare væsker i nærheten av en platetopp kan eksplodere og forårsake alvorlige personskader.
- ▶ Ikke oppbevar brennbare væsker i nærheten av en platetopp.



FARE! **Fare for elektrisk støt!**

- Sprekker, rifter eller brudd i glasskeramikken kan blottlegge og skade elektronikken som ligger under. Det kan føre til elektrisk støt.
- ▶ Slå umiddelbart av platetoppen ved sprekker, rifter eller brudd i glasskeramikken.
 - ▶ Koble apparatet trygt fra strømmettet med en LS-bryter, sikringer, automatsikringer eller kontaktorer.



ADVARSEL! **Fare for forbrenninger fra varm platetopp!**

Platetoppen og berørbare deler blir varme under bruk. Når kokesonen er slått av, må den først avkjøles til under 60 °C. Berøring av varme overflater kan føre til alvorlige forbrenninger.

- ▶ Ikke berør den varme platetoppen.
- ▶ Hold barn unna den varme platetoppen med mindre de er under konstant oppsyn.



ADVARSEL! **I løpet av eller etter et strømbrudd kan platetoppene fortsatt være varme!**

Ved strømbrudd kan en platetopp som har vært i bruk, fortsatt være varm, selv om det ikke vises noen restvarmeindikator.

- ▶ Ikke berør platetoppen så lenge den er varm.
- ▶ Hold barn unna varme platetopper.



ADVARSEL! **Brannfare fra gjenstander på kokeflaten!**

Platetoppen og berørbare deler er varme når kokesonen er slått på og under avkjølingsfasen. Gjenstander som befinner seg på platetoppen kan varmes opp og antennes.

- ▶ Ikke legg fra deg gjenstander på platetoppen.



ADVARSEL! **Fare for forbrenninger fra varme gjenstander!**

Platetoppen og berørbare deler er varme i drift og under avkjølingsfasen. Gjenstander som befinner seg på platetoppen varmes raskt opp og kan føre til alvorlige brannskader. Dette gjelder særlig gjenstander av metall (f.eks. kniver, gafler, skjeer, lokk eller dekslene til avtrekket).

- ▶ Ikke legg fra deg gjenstander på platetoppen.
- ▶ Bruk egnede hjelpemidler (grytelapper, grytevotter).

**ADVARSEL!****Fare for forbrenninger fra varmt kokekar!**

Håndtak som står over arbeidsflaten er fristende for barn.

- ▶ Sørg for at ingen gryte- og pannehåndtak dreies ut forbi arbeidsflaten.
- ▶ Forhindre at barn kan rive ned varme gryter og panner.
- ▶ Bruk egnet gitter til platetoppen.
- ▶ Ikke bruk uegnede gitre til platetoppen (fare for ulykker).
- ▶ Ta kontakt med din forhandler eller BORA Service Team for å velge riktig gitter til platetoppen.

**ADVARSEL!****Fare for forbrenning!**

Væsker mellom kokesone og grytebunn kan føre til forbrenning av hud når den fordampes.

- ▶ Sørg for at kokesonen og grytebunnen alltid er tørre.

OBS!**Skader fra harde og skarpe gjenstander!**

Harde og skarpe gjenstander kan skade platetoppens glasskeramikk.

- ▶ Ikke bruk platetoppens overflate som benkeplate.
- ▶ Bruk ingen harde og skarpe gjenstander når du arbeider på platetoppen.

OBS!**Skader fra sukker- og saltholdig mat!**

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

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

OBS!**Det siver ut varme væsker!**

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

- ▶ Matlagingen må overvåkes.
- ▶ Kortvarig koking må overvåkes konstant.

OBS!**Fare for personskader grunnet gjenstander på platetoppen!**

Gjenstander, som f.eks. grytelokk, som befinner seg på platetoppen, kan føre til skader på glasskeramikken.

- ▶ Ikke legg gjenstander på den varme platetoppen.

2.2.1 Spesielle sikkerhetsmerknader for induksjonstopper

- ▶ Ikke stol blindt på grytegjennkjenningsfunksjonen.

Effekt på pacemakere, høreapparater og metalliske implantater**INFO**

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

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

2.3 Sikkerhetsmerknader betjening avtrekk

- ▶ Bruk avtrekket kun med BORA platetopper. Dette gjelder særlig for bruk med BORA gasstopper.
- ▶ Ikke sett fra deg varme kokekar på betjeningsfeltet, slik at du ikke skader elektronikken som ligger under.

**FARE!****Livsfare fra røykforgiftning!**

Ved bruk av et romluftavhengig ildsted oppstår det forbrenningsgasser. Hvis avtrekket brukes samtidig med et romluftavhengig ildsted, kan giftige forbrenningsgasser (karbonmonoksid) trekkes ut fra peisen eller avtrekkskanalen og inn i oppholdsrommet.

- ▶ Sørg for at det alltid er en tilstrekkelig tilførsel av frisk luft.

**FARE!****Brannfare fra flambering!**

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

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

**FARE!****Fettavleiringer medfører brannfare!**

Uregelmessig rengjøring av fettfilteret i rustfritt stål kan føre til økt fettinnhold i filteret. Dette øker brannfaren.

- ▶ Rengjør og skift ut filteret i regelmessige intervaller.

**ADVARSEL!****Fare for skader fra motorhjul i bevegelse!**

Hvis motorhjulet roterer, er det fare for personskader.

- ▶ Installer apparatet kun i spenningsfri tilstand.
- ▶ Koble motoren på begge sider til kanalsystemet før igangsetting.
- ▶ Sørg for at innløpsstussen er låst før første gangs bruk.

**OBS!****Berørbare deler kan være varme!**

Avtrekket og berørbare deler er varme når kokesonen er slått på og under avkjølingsfasen.

- ▶ Ikke legg fra deg gjenstander på platetoppen.
- ▶ Bruk egnede hjelpemidler (grytelapper, grytevatner).

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

Små og lette gjenstander, som f.eks. rengjøringskluter av stoff eller papir, kan suges inn gjennom avtrekket.

Dette kan skade motoren, eller avtrekkseffekten kan avta.

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

OBS!**Skader grunnet fett- og smussavleiringer!**

Fett- og smussavleiringer kan påvirke avtrekkets funksjon.

- ▶ Bruk aldri avtrekket uten fettfilteret i rustfritt stål.

2.4 Sikkerhetsinstruksjoner rengjøring og stell

Apparatet må rengjøres regelmessig. Smuss kan føre til skader, nedsatt funksjon eller ubehagelig lukt. Fjern forurensninger umiddelbart.

- Rengjøringsarbeid og stell må ikke utføres av barn med mindre de er under oppsyn.
- ▶ Ikke bruk damprengjøringsapparater til rengjøring. Dampen kan utløse kortslutning i spenningsførende deler og føre til materielle skader (se kap. Rengjøring og stell).
- ▶ Sørg for at det ikke kan trenge vann inn i apparatet ved rengjøring. Bruk bare en lett fuktet klut. Spyl aldri av apparatet med vann. Vann som trenger inn, kan forårsake skader!
- ▶ Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- ▶ Ikke rengjør glasskeramiske platetopper før de er avkjølte (se kap. Rengjøring og stell).
- ▶ Bruk rengjøringsfunksjonen til rengjøring av BORA Classic Tepan-grill i rustfritt stål CKT.
- ▶ Bruk kun rengjøringsmidler som ikke skurer, slik at du unngår riper og slitasje på overflaten.
- ▶ Unngå at underskapet tilsmusses grunnet ventilasjonsåpningene.

2.5 Sikkerhetsmerknader reservedeler



ADVARSEL!

Fare for personskader og materielle skader!

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

► Bruk bare originale reservedeler ved reparasjoner.

INFO

Dersom strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en passende strømledning. Dette må bare utføres av en autorisert kundeservice.

2.6 Hensiktsmessig bruk

Apparatet må ikke brukes i høyder over 2000 m (meter over havet).

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

- bruk utendørs
- montering i kjøretøy
- oppvarming av rom
- bruk på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip)
- bruk med ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem (fjernkontroll)

All annen bruk enn den som er beskrevet i denne bruks- og monteringsanvisningen, eller bruk ut over den beskrevet i denne, gjelder som feil bruk. BORA tar ikke ansvar for skader som oppstår fra feil bruk eller feil betjening.

All misbruk er forbudt!

INFO

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd og BORA Lüftungstechnik GmbH er ikke ansvarlig for skader som skyldes manglende overholdelse av sikkerhets- og varselsmerknader.

3 Energimerking

| Produktbetegnelse | | BORA Classic avtrekk CKA2 | |
|---|-------------------------|---------------------------|--|
| Driftsmodus | Uttrekking | | |
| Energiforbruk | Verdi | Standard EN | |
| Strømforsbruk per år (AEC_{hood}) | 30,7 kWh/a | 61591 | |
| Energiklasse | A+ | 61591 | |
| Transportvolum | | | |
| Fluiddynamisk effektivitet (FDE_{hood}) | 33,7 % | 61591 | |
| Fluiddynamisk effektivitetsklasse | A | 61591 | |
| Luftstrøm trinn 1 minimalt | 225,2 m ³ /h | 61591 | |
| Luftstrøm trinn 5 maksimalt | 520,9 m ³ /h | 61591 | |
| Luftstrøm power-trinn (Q_{WP}) | 565,5 m ³ /h | 61591 | |
| Belysning | | | |
| Belysningseffektivitet (LE_{hood}) | * lx/watt | * | |
| Belysningseffektivitet klasse | * | * | |
| Fettutskilling | | | |
| Trinn 5 maksimalt (GFE_{hood}) | 96,5 % | 61591 | |
| Klasse maksimalt trinn | A | 61591 | |
| Lydeffektnivå | | | |
| Trinn 1 minimalt | 41,6 dB(A) | 60704-2-13 | |
| Trinn 5 maksimalt | 62,1 dB(A) | 60704-2-13 | |
| Power-trinn | 63,8 dB(A) | 60704-2-13 | |
| Lydtrykknivå (tilleggsopplysning) | | | |
| Trinn 1 minimalt | 28,9 dB(A) | ** | |
| Trinn 5 maksimalt | 49,4 dB(A) | ** | |
| Power-trinn | 51,1 dB(A) | ** | |
| Opplysninger iht. 66/2014 | | | |
| Strømforsbruk i Av-tilstand (P_o) | 0,3 W | 61591 | |
| Tidsforlengelsesfaktor | 0,8 | 61591 | |
| Energieffektivitets-indeks (EEl_{hood}) | 42 | 61591 | |
| Luftvolumstrøm beste punkt (Q_{BEP}) | 265,6 m ³ /h | 61591 | |
| Luftstrøm power-trinn (Q_{maks}) | 578,6 m ³ /h | 61591 | |
| Trykk beste punkt (P_{BEP}) | 480 Pa | 61591 | |
| Inngangseffekt beste punkt (W_{BEP}) | 105,0 W | 61591 | |

Tab. 3.1 Opplysninger energimerking iht. forordning (EU) nr. 65/2014 eller 66/2014

* Denne posisjonen er ikke relevant for dette produktet.

** Lydtrykknivået ble fastsatt i en avstand på 1 m (avstandsavhengig støynivågodkjenning) på grunnlag av lydnivået iht. EN 60704-2-13.

4 Produktbeskrivelse

Ta hensyn til alle sikkerhetsinstrukser og varsler hver gang enheten er i bruk (se kap. Sikkerhet).

4.1 System BORA Classic 2.0

4.1.1 Betjeningsfelt og betjeningsmåte

INFO Systemet BORA Classic 2.0 betjenes ved hjelp av betjeningsfeltet til avtrekket CKA2.

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

INFO Betjeningsmåten og funksjonene beskrives mer detaljert i kapittelet Betjening.

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

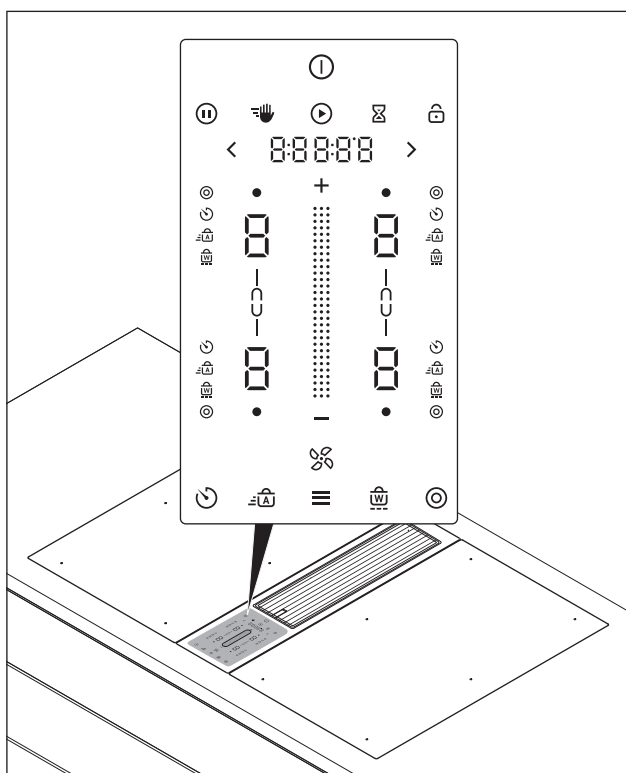


Fig. 4.1 Sentralt touch-/slider-betjeningsfelt

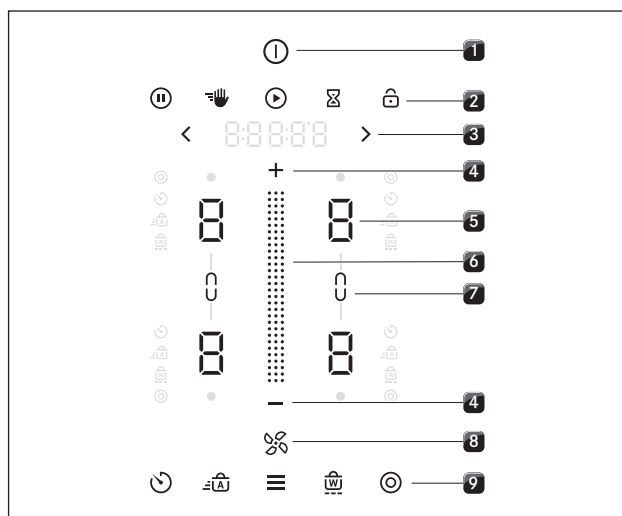


Fig. 4.2 Berøringsområder

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

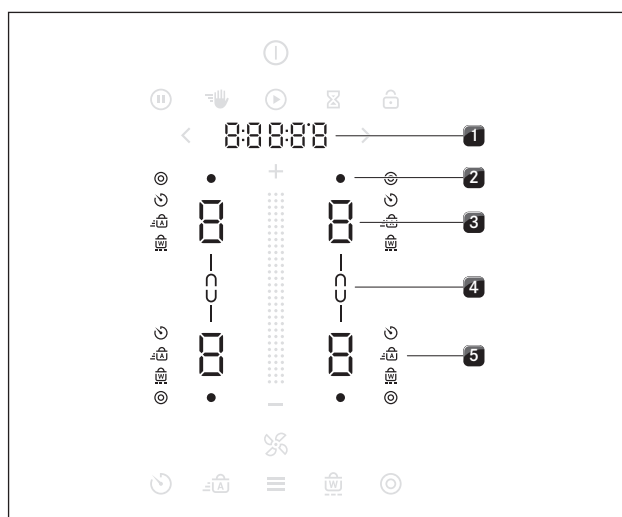






















Fig. 4.3 Indikatorområder

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

4.1.2 Symbolikk

| Generelle symboler | Betegnelse | Funksjon/betydning |
|---|-------------------|---|
|  | Power-knapp | Slå av/på |
|  | Pauseknapp | Aktivere/deaktivere pausefunksjon |
|  | Rengjøringsknapp | Aktivere/deaktivere rengjøringsperre |
|  | Start-knapp | Starte timer |
|  | Eggeur-knapp | Stille inn korttidstimer (eggeur) |
|  | Sperreknapp | Betjeningssperre |
|  | Slider | Stille inn verdier |
|  | Pluss-knapp | Øke verdi |
|  | Minus-knapp | Redusere verdi |
|  | Frem-knapp | Navigering mot høyre |
|  | Tilbake-knapp | Navigering mot venstre |
|  | Avtrekk-knapp | Aktivere/deaktivere automatisk avtrekk, kvittere etterløp |
|  | Meny-knapp | Åpne meny, lukke meny |
| Kokesone-symboler | Betegnelse | Funksjon/betydning |
|  | Varmekrets-knapp | Innkobling av 2-krets |
|  | Timer-knapp | Stille inn kokesone-timer |
|  | Oppvarmings-knapp | Aktivere/deaktivere automatisk oppvarming |
|  | Hold varm-knapp | Aktivere/deaktivere hold varm-funksjon |
|  | Bro-knapp | Aktivere/deaktivere brofunksjon |
|  | Bro-indikator | Brofunksjonen er aktivert |
|  | Hot-indikator | Kokesonen blir oppvarmet eller er fremdeles varm |

Tab. 4.1 Betydning av symbolene som brukes (figurer)

4.1.3 7-segment-indikator












| Multifunksjonsindikator | Betydning |
|-------------------------|---|
| Avtrekk-indikator | 1-5 Effektnivåer |
| | P Power-trinn |
| | A Automatisk avtrekk |
| Multifunksjonsindikator | Betydning |
| | f.eks. 190° Temperaturvisning (kun ved CKT) |
| | 00:00:00 Resttid for timeren eller eggeuret |
| | f.eks. E 123 Feilkode |
| Kokesoneindikator | Betydning |
| Kokesoneindikator | 1-9 Effektnivåer |
| | P Power-trinn |
| | - Hold varm-nivå 1 |
| | = Hold varm-nivå 2 |
| | = Hold varm-nivå 3 |
| | 0 Inaktiv |
| | H Restvarmeindikator (kokesonen er avslått, men fremdeles varm) |
| | [Rengjøring (kun ved Tepan-grill i rustfritt stål CKT) |
| | E Feil |
| Animasjoner | Betydning |
| | U U U Grytegjennjennings-funksjon (kun ved induksjonstopper) |
| | o o o Rengjøring (kun ved Tepan-grill i rustfritt stål CKT) |

Tab. 4.2 Betydning 7-segment-indikator

4.1.4 Fargekonsept

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

Liste over alle indikatorer i farger:

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

Tab. 4.3 Indikatorer i farger

4.1.5 Lysstyrke-konsept

INFO Betjeningsfeltet benytter 4 ulike lysstyrker. (100%, 75%, 50% og 0%).

INFO Systemet tilpasser lysstyrken etter den aktuelle betjeningssituasjonen. Relevante indikatorelementer lyser sterkt, mens ikke relevante blir mørkere. Funksjoner som ikke er tilgjengelige, vises ikke.

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

Tab. 4.4 Lysstyrke-konsept

Eksempel:

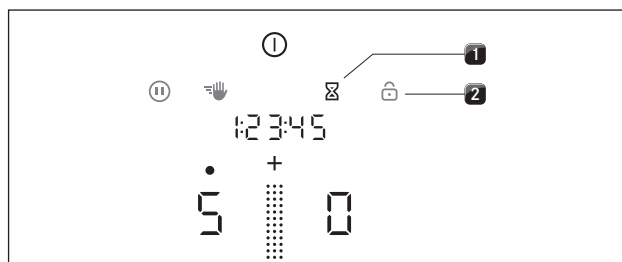


Fig. 4.4 Lysstyrke-konsept på betjeningsfeltet

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

4.1.6 Lydkonsept

INFO Signaltonens lydstyrke kan stilles inn i menyen (10% til 100%).

INFO Sikkerhetsrelevante signaltoner lyder alltid ved 100% lydstyrke.

Systemet skiller mellom tre ulike typer signaltoner:

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

Tab. 4.5 Lydkonsept

4.1.7 Systemfunksjoner

Kort timer (eggeur)

Korttidstimeren utløser et visuelt og akustisk signal når tiden som brukeren har innstilt, er utløpt og har samme funksjon som et vanlig eggeur eller kjøkkentimer.

4.2 Avtrekk

INFO Avtrekket CKA2 er den sentrale komponenten og inneholder all betjeningselektronikken for hele systemet BORA Classic 2.0. Det er ikke mulig å sette systemet, eller enkeltkomponenter, i drift uten avtrekket.

4.2.1 Typebeskrivelse

| Type | Lang betegnelse |
|------|--|
| CKA2 | BORA Classic avtrekk fleksibelt system med separate styreenhet, kan kombineres med Classic platetopper og flere BORA universal-komponenter |

Tab. 4.6 Typebeskrivelse

4.2.2 Installasjonsvarianter

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



Avtrekksdrift

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

Avtrekksluften må ikke avgis i:

- en røyk- eller avgasspipe som er i drift
 - en sjakt som brukes til ventilasjon av rom med peiser.
- Hvis avtrekksluften skal ledes i en røyk- eller avgasspipe som er ute av drift, må monteringen kontrolleres og godkjennes av en ansvarlig feier.

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



Resirkuleringsdrift

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

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

INFO Ved resirkuleringsdrift må det sørges for tilstrekkelig ventilasjon til at luftfuktigheten føres bort.

INFO Når avtrekket brukes som del av et resirkuleringssystem, trekkes driftstiden automatisk fra levetiden til resirkuleringsfilteret når du stiller inn et effektnivå. Resterende filterlevetid kan avleses i menyen under meny punkt A (se kap. Betjening).

4.2.3 Kjennetegn og funksjonsoversikt

| Kjennetegn | CKA2 |
|--|------|
| automatisk motorregistrering | ✓ |
| elektronisk effektregulering | ✓ |
| Grensesnittkommunikasjon | ✓ |
| kompakt fettfilterenhet | ✓ |
| Funksjoner | |
| Automatisk etterløpsfunksjon | ✓ |
| Power-trinn | ✓ |
| Automatisk avtrekk | ✓ |
| Filterserviceindikator (resirkuleringsdrift) | ✓ |
| Sikkerhetsinnretninger | |
| Betjeningssperre | ✓ |
| Sikkerhetsutkobling | ✓ |
| Aktiv feilovervåkning | ✓ |

Tab. 4.7 Kjennetegn og funksjonsoversikt

4.2.4 Oppbygning

Avtrekk CKA2

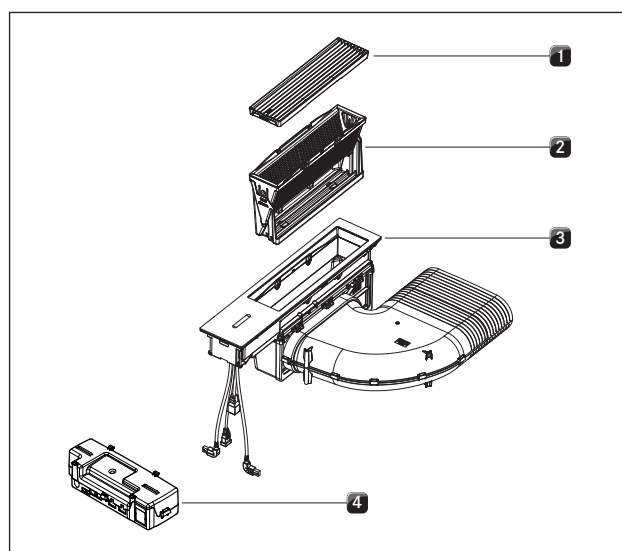


Fig. 4.5 BORA Classic avtrekk CKA2

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

4.2.5 Avtrekkets funksjoner

Effektregulering

Effektnivået reguleres på betjeningsfeltet ved hjelp av berørings- eller bevegelsesimpulser på touch-sliden. Alternativt kan effektnivået også stilles inn via berøringsflatene **+** og **-** ovenfor og nedenfor touch-sliden.

Power-trinn avtrekk

Når power-trinnet aktiveres, er den maksimale avtrekkseffekten tilgjengelig i et forhåndsdefinert tidsrom. Med power-trinnet kan kraftig matos fjernes raskt. Etter 10 minutter justeres power-trinnet automatisk tilbake til effektnivå 5.

Automatisk avtrekksstyring

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

| Funksjon | Effektnivåer | | | | | | | | | |
|----------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kokenivå | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | P |
| Avtrekkseffekt | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | P |

Tab. 4.8 Avtrekkseffekt og kokenivå

- Når effektnivået til en kokeseone endres, tilpasses avtrekkseffekten automatisk etter en tidsforsinkelse på 20 sekunder for induksjonstopper og 30 sekunder for alle andre platetopper.

Automatisk etterløpsfunksjon

Avtrekket fortsetter å gå på et lavt trinn og kobler seg ut etter et forhåndsdefinert tidsrom.

Varigheten til etterløpet kan stilles inn i menyen (10 til 30 minutter). Fra fabrikkens side er 20 minutter etterløp standard.

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


INFO BORA anbefaler uttrykkelig å bruke avtrekkets etterløpsfunksjon.

Serviceindikator resirkulasjonsfilter

Filterserviceindikatoren for avtrekket aktiveres automatisk når levetiden til det aktive kullfilteret er utløpt (kun ved resirkulering).

- Hvis avtrekkssymbolet  lyser gult og multifunksjonsindikatoren viser **! F ! L L** når avtrekket

slås på, er dette et signal om at filteret snart må skiftes ut.

- Hvis avtrekkssymbolet  lyser signalrødt og multifunksjonsindikatoren viser feilkoden **E F ! L L**, er filterets levetid utløpt. Filteret må skiftes ut (se også kap. Rengjøring og stell).

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

INFO Uavhengig av filterserviceindikatoren krever fettfilterkomponentene regelmessig rengjøring (se kap. Rengjøring og stell).

4.2.6 USB-grensesnitt

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

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

4.2.7 Grensesnitt for eksterne enheter

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

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

4.3 Platetopper

INFO Platetoppene CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB og CKT er variable komponenter i systemet BORA Classic 2.0 og kan kun brukes sammen med avtrekket CKA2.

INFO Du kan se hvilke apparater som er montert i ditt system på nest siste side i bruksanvisningen (se kap. Typeskilt).

4.3.1 Typebeskrivelse

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

Tab. 4.9 Typebeskrivelse

4.3.2 Kjennetegn og funksjonsoversikt

BORA Classic 2.0 platetopper har følgende kjennetegn og funksjoner:

| Kjennetegn | CKFI | CKI | CKIW | CKCH | CKCB | CKT |
|--|------|-----|------|------|------|-----|
| elektronisk effektregulering | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Power-trinn | ✓ | ✓ | ✓ | ✓* | ✓ | ✓ |
| Eggeur-funksjon (kort timer) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Automatisk tenning og aut. ny tenning | | | | | | |
| Elektronisk gassreguleringssystem (E-Gas-system) | | | | | | |
| Kokefunksjoner | | | | | | |
| Automatisk oppvarmingsfunksjon | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Grytejenkjenning | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Hold varm | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Brofunksjon | ✓ | | | | ✓ | ✓ |
| Timerfunksjon | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Pausefunksjonen | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Innkobling av 2-krets (bakre kokesone) | | | | ✓ | ✓ | |
| Rengjøringsperre (rengjøringsfunksjon) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Rengjøringsfunksjon | | | | | | ✓ |
| Sikkerhetsinnretninger | | | | | | |
| Barnesikring | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Restvarmeindikator | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Sikkerhetsutkobling | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Overopphetingsvern | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Tab. 4.10 Oversikt funksjoner

* gjelder kun fremre kokesone

4.3.3 Oppbygning

Platetopp CKFI

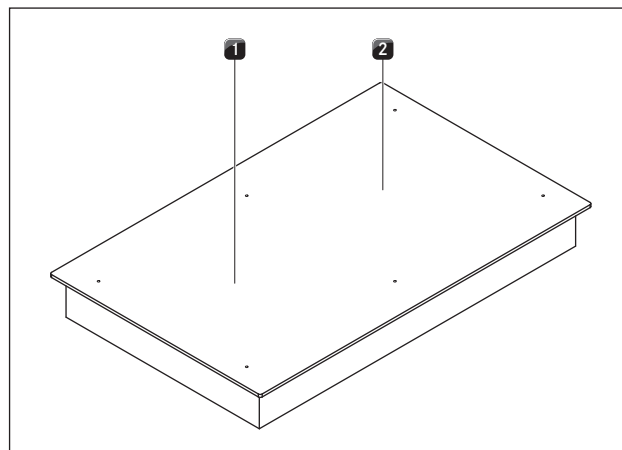


Fig. 4.6 BORA Classic platetopp CKFI

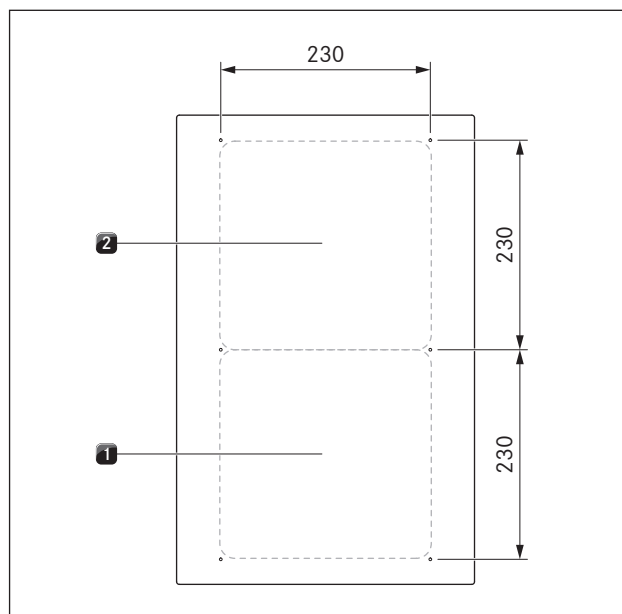


Fig. 4.7 Kokesonenes størrelse

- [1] Induksjonstopp med rektangulære soner foran (sone 1)
2100 W (power-trinn 3700 W)
- [2] Induksjonstopp med rektangulære soner bak (sone 2)
2100 W (power-trinn 3700 W)

Platetopp CKI

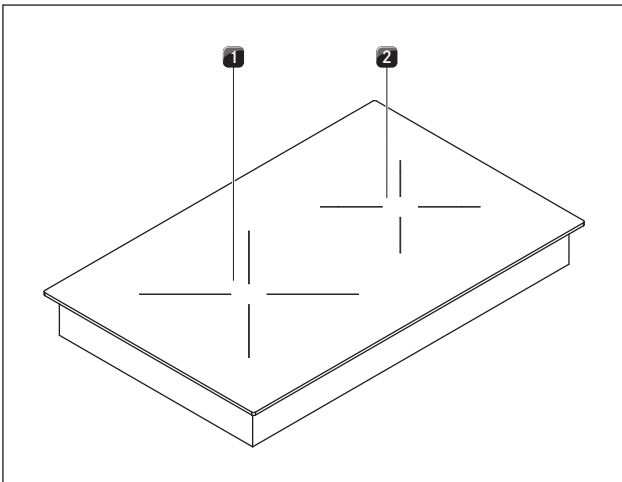


Fig. 4.8 BORA Classic platetopp CKI

Platetopp CKIW

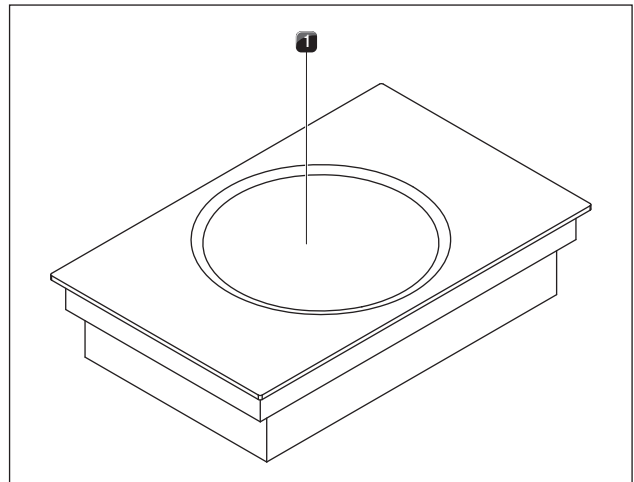


Fig. 4.10 BORA Classic platetopp CKIW

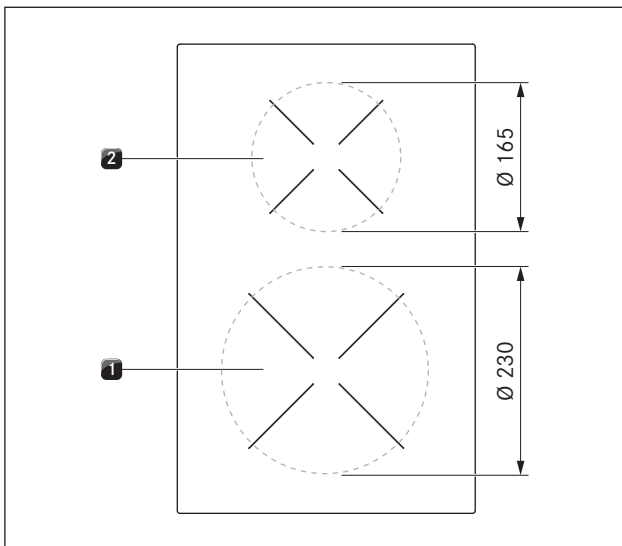


Fig. 4.9 Kokesonenes størrelse

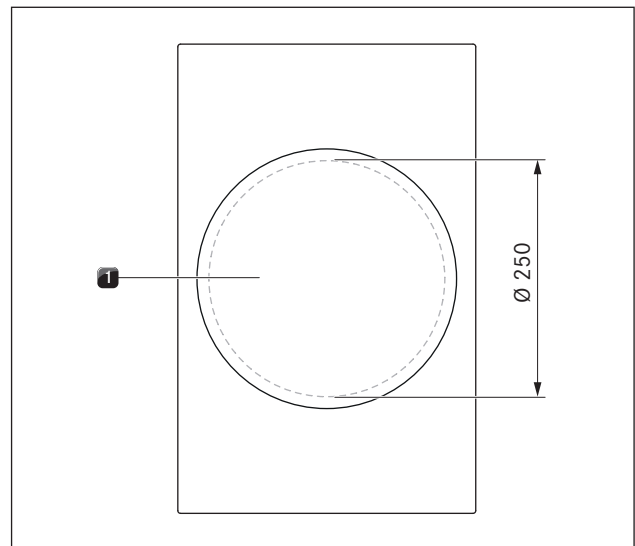


Fig. 4.11 Kokesonenes størrelse

- [1] Induksjonssone foran (sone 1) 2300 W (power-trinn 3700 W)
- [2] Induksjonssone bak (sone 2) 1400 W (power-trinn 2200 W)

- [1] Induksjons-wok-kokesone 2400 W (power-trinn 3000 W)

Platetopp CKCH

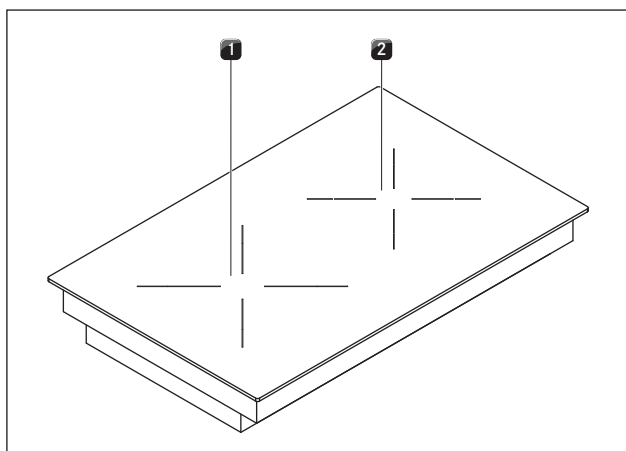


Fig. 4.12 BORA Classic platetopp CKCH

Platetopp CKCB

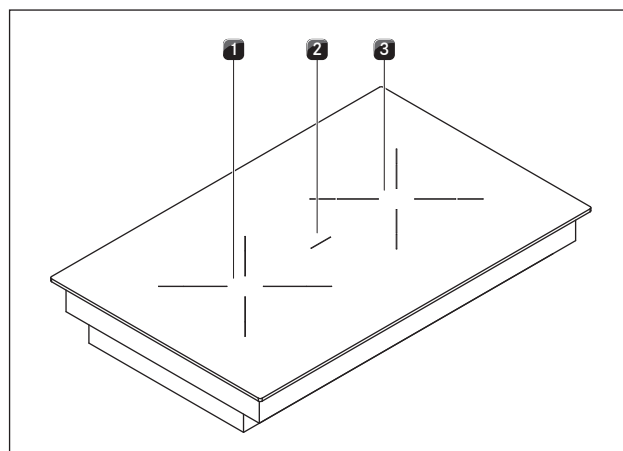


Fig. 4.14 BORA Classic platetopp CKCB

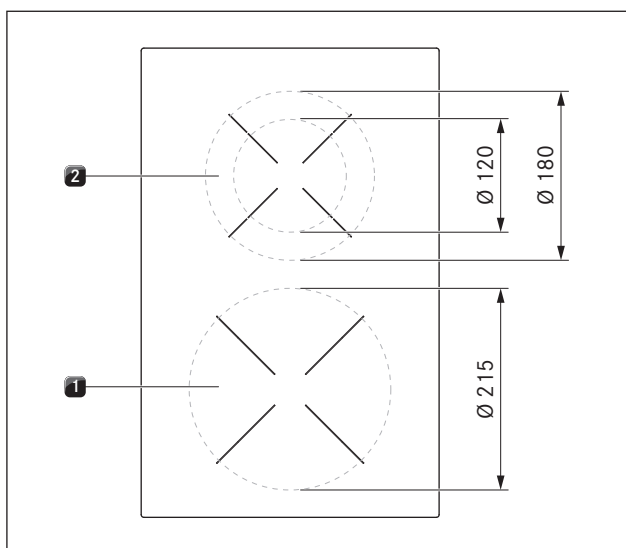


Fig. 4.13 Kokesonenes størrelse

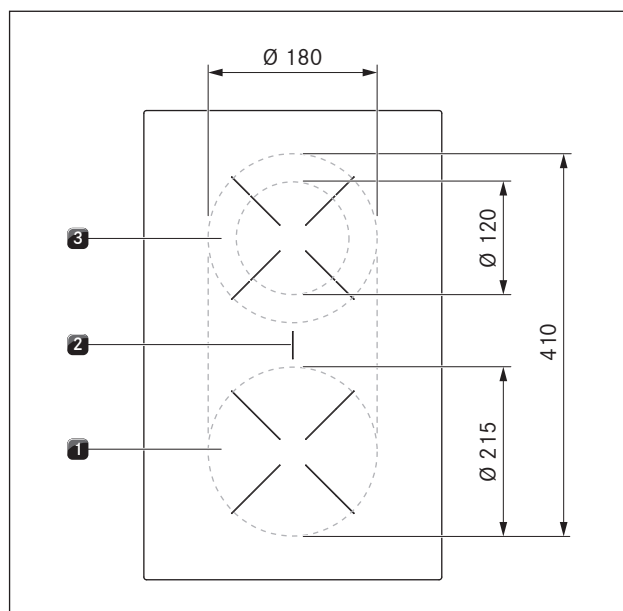


Fig. 4.15 Kokesonenes størrelse

- [1] Hyper-kokesone foran (sone 1) 2100 W (power-trinn 3000 W)
- [2] 2-krets-kokesone bak (sone 2) 600 W (2-krets-kobling / power-trinn 1600 W)

- [1] Kokesone foran (sone 1) 1600 W
- [2] Stekesone 3680 W
- [3] 2-krets-kokesone bak (sone 2) 600 W (2-krets-kobling 1600 W)

Platetopp CKT

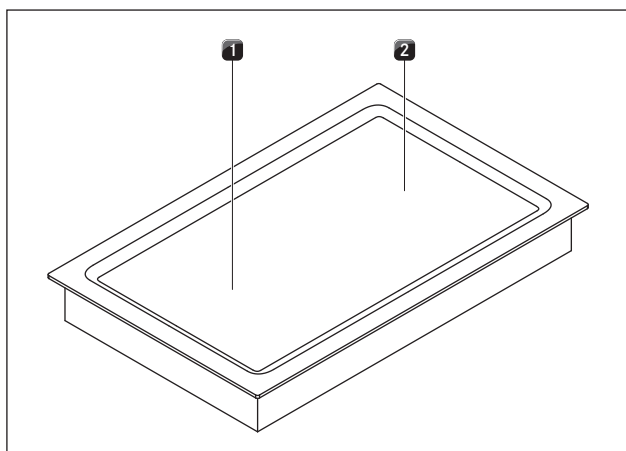


Fig. 4.16 BORA Classic Tepan-grill i rustfritt stål CKT

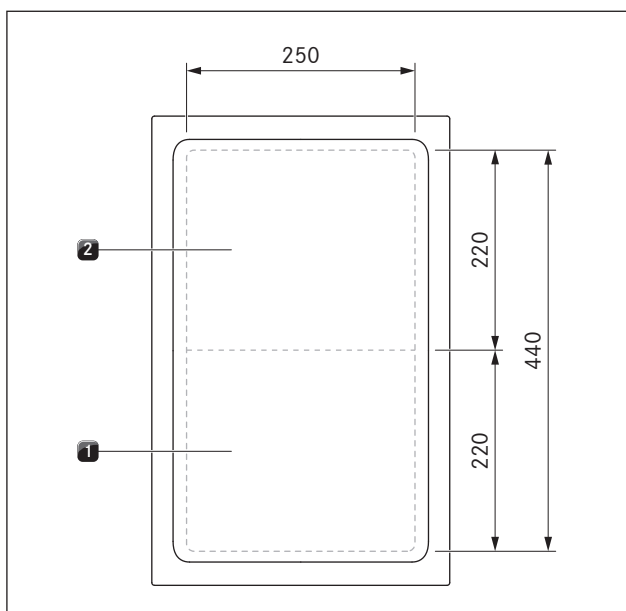


Fig. 4.17 Kokesonenes størrelse

- [1] Grillsoner foran (sone 1) 1750 W
 [2] Grillsoner bak (sone 2) 1750 W

4.3.4 Funksjonsmåte induksjonstopper (CKFI, CKI, CKIW)

Under en induksjonskokesone befinner det seg en induksjonsspole. Når kokesonen slås på, genererer denne spolen et magnetfelt som virker direkte på grytebunnen og varmer den opp. Kokesonen varmer seg bare indirekte opp gjennom varmen som gryten avgir. Kokesoner med induksjon arbeider bare når det står en gryte eller panne med en magnetiserbar bunn på dem.

Induksjonen tar automatisk hensyn til størrelsen på gryten eller pannen som settes på, det vil si at kun en

delen av kokesonen som er dekket av grytebunnen, varmes opp.

► Ta hensyn til grytebunnens minimum diameter.

Effektnivåer

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

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

Tab. 4.11 Anbefalinger for effektnivåene

Opplysningene i tabellen er retningslinjer.

Alt etter kokekar og fyllmengde er det nødvendig å redusere eller øke effektnivået.

Egnet kokekar

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



Kokekar med dette merket er egnet for induksjonstopper. Kokekaret som brukes for induksjonstoppen må være av metall, ha magnetiske egenskaper og ha en tilstrekkelig stor bunnflate.

Egnet kokekar består av:

- rustfritt stål med magnetisk bunn
- emaljert stål
- smijern

| Apparat | Kokesone | Minste diameter |
|---------|-----------|-----------------|
| CKFI | foran bak | 120 mm |
| | | 120 mm |
| CKI | foran bak | 120 mm |
| | | 90 mm |
| CKIW | wok | 210 mm |

Tab. 4.12 minste diameter for kokekaret

INFO BORA induksjons-wok HIW1 er meget velegnet for wok-induksjonstopp CKIW og fås som tilbehør.

- ▶ Utfør eventuelt en magnettest. Hvis en magnet fester seg på bunnen av kokekaret, er det som regel egnet for induksjon.
- ▶ Vær oppmerksom på kokekarets bunn. Bunnen må ikke være buet (unntak: wok-platetopp CKIW). Er bunnen buet, kan dette medføre feil i temperaturovervåkingen av kokesonen og føre til at kokekaret blir overopphetet. Bunnen til kokekaret må ikke oppvise skarpe riller og ikke noen skarp kant, slik at overflaten til platetoppen ikke blir skrapet opp.
- ▶ Sett kokekaret (uten stativ eller lignende) direkte på glasskeramikken.

Lyder

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

- Det kan oppstå brumming på høyt effektnivå. Den blir svakere eller forsvinner når effektnivået reduseres.
- Knitring eller piping kan oppstå når kokekarets bunn består av ulike materialer (sandwich-bunn).
- Klikking kan oppstå ved elektroniske koblingsprosesser, særlig på lavt effektnivå.
- Surring kan oppstå når kjøleviften er aktivert. For å øke elektronikkens levetid er platetoppen utstyrt med en kjølevifte. Når platetoppen brukes på høy effekt, kobler kjøleviften seg inn automatisk. Da hører du en surrelyd. Kjøleviften kan fortsette å gå etter at apparatet er slått av.

4.3.5 Funksjonsmåte Hyper- og HiLight-platetopper (CKCH, CKCB)

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

Effektnivåer

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

Tab. 4.13 Anbefalinger for effektnivåene

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

Power-trinn ved platetopp CKCH

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

- Indikatoren på betjeningsfeltet viser ^P.

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

Egnet kokekar

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



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

Egnet kokekar består av:

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

- ▶ Vær oppmerksom på kokekarets bunn. Kokekarets bunn må ikke vise noen krumninger. Krumninger kan føre til at kokekaret overopphetes fordi kokeplaten kontrollerer temperaturen feil. Bunnen til kokekaret må ikke oppvise skarpe riller og ikke noen skarp kant, slik at overflaten til platetoppen ikke blir skrapet opp.
- ▶ Sett kokekaret (uten stativ eller lignende) direkte på glasskeramikken.

4.3.6 Funksjonsmåte Tepan-grill i rustfritt stål CKT

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

Effektnivå og temperaturområder

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

| Effektnivå | | Temperatur °C |
|-----------------|---|---------------|
| 1 | = | 150 |
| 2 | = | 160 |
| 3 | = | 170 |
| 4 | = | 180 |
| 5 | = | 190 |
| 6 | = | 200 |
| 7 | = | 210 |
| 8 | = | 220 |
| 9 | = | 230 |
| P (power-trinn) | = | 250 |

Tab. 4.14 Temperaturene som tilsvarer effektnivåene

Den høye effekten til Tepan-grillen i rustfritt stål gir svært rask oppvarming av maten. For å unngå at maten brenner seg, er det viktig å regulere temperaturvalget i forhold til vanlige kokesystemer.

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

Tab. 4.15 Anbefalt temperatur (opplysningene i tabellen er retningslinjer)

4.3.7 Platetoppens funksjoner

Effektregulering

Effektnivået reguleres på betjeningsfeltet ved hjelp av berørings- eller bevegelsesimpulser på touch-sliden. Alternativt kan effektnivået også stilles inn via berøringsflatene **+** og **-** ovenfor og nedenfor touch-sliden.

Power-trinn kokesoner

Når power-trinnet aktiveres, er den maksimale effekten for kokesonen tilgjengelig i et forhåndsdefinert tidsrom. Den tilgjengelige effekten samles i kokesonen, dvs. at den maksimale effekten for de andre kokesonene blir automatisk redusert i dette tidsrommet.

Etter 10 minutter kobles kokesonen automatisk tilbake til effektnivå 9 .

INFO Ikke varm opp olje, fett eller lignende på power-trinnet. Den høye effekten kan føre til at grytebunnen blir overopphetet.

Innkobling av 2-krets

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

Automatisk oppvarmingsfunksjon

Når den automatiske oppvarmingsfunksjonen aktiveres, benytter kokesonen høyeste effektnivå i et bestemt tidsrom. Så reguleres den automatisk tilbake til innstilt koketrinn.

| Effektnivå (koketrinn) | Oppvarmingstid i min.:sek. | |
|------------------------|------------------------------|-------------------------|
| | Platetoppene CKFI, CKI, CKIW | Platetoppene 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. 4.16 Oversikt oppvarmingstid

Fleksibel hold varm-funksjon

Med de tre hold varm-trinnene kan du sørge for at mat som er ferdigkokt, holder seg varm uten fare for at den svir seg fast.

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

Det finnes tre ulike hold varm-nivåer:

| Hold varm-nivå | Symbol | Temperatur | |
|----------------|--------|------------|------------------|
| 1 | — | ≈ 42 °C | (90 °C ved CKT) |
| 2 | ≡ | ≈ 74 °C | (110 °C ved CKT) |
| 3 | ≡≡ | ≈ 94 °C | (130 °C ved CKT) |

Tab. 4.17 Hold varm-nivå

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


Brofunksjon

To kokesoner kan kombineres til en stor kokesone ved hjelp av brofunksjonen. Effekten for den kombinerte sonen styres ved hjelp av ett betjeningselement. Effektstyringen utføres synkront (begge kokesonene har hele tiden samme effektnivå).

Brofunksjonen egner seg til å varme opp f.eks. i en stor, ildfast form.

Grytegjennkjenningsfunksjon ved induksjonstopper

Kokesonen registrerer størrelsen på kokekaret automatisk og avgir energi målrettet, kun mot denne flaten. Platetoppen registrerer også manglende kokekar, uegnet kokekar eller for lite kokekar.

En kokesone fungerer ikke når indikatoren blinker og viser . Dette skjer når ...

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

Hvis platetoppen ikke registrerer noe kokekar etter 9 minutter, selv om et effektnivå er innstilt, slås kokesonen automatisk av.

Timer kokesoner (automatisk utkobling)

Når en kokesone er i drift, kobles valgt kokesone ut etter et forhåndsinnstilt tidsrom ved automatisk utkobling.

Hvis kokesonen ikke er i drift når timeren aktiveres, avgis det kun en signaltone når tiden er utløpt.

Timerfunksjonen kan aktiveres for inntil 4 kokesoner (multi-timer).

Pausefunksjon

Ved hjelp av pausefunksjonen kan du deaktivere alle kokesonene på en rask og enkel måte en liten stund. Når funksjonen deaktiveres, fortsetter driften med de samme innstillingene for før pausen.

Kokeprosessen kan avbrytes i maksimalt 10 minutter.

Etter at det er gått 10 minutter avsluttes alle kokeprosessene automatisk.


Rengjøringsfunksjon ved Tepan-grill i rustfritt stål

Rengjøringsfunksjonen holder temperaturen til Tepan-grillen på 70 °C, som er optimalt for rengjøring. Den holder temperaturen i 10 minutter.

4.4 Sikkerhetsinnretninger

4.4.1 Betjeningssperre

Betjeningssperren forhindrer utilsiktet betjening av avtrekket og platetoppene under drift.

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

4.4.2 Rengjøringsperre (rengjøringsfunksjon)

Rengjøringsperren forhindrer utilsiktet endring av innstillinger når betjeningsfeltet rengjøres mens platetoppen er i drift. Når funksjonen aktiveres, blir betjeningsfeltet sperret i et visst tidsrom (fabrikkinnstilling 15 sekunder). Den resterende tiden vises. Ingen innstillinger forandres på apparatet i løpet av denne tiden.

Du kan stille inn rengjøringstiden i menyen (5 – 30 sekunder).

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

4.4.3 Sikkerhetsutkobling

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

Avtrekk

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

Platetopper

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

| Effektnivåer | Sikkerhetsutkobling etter timer:min. | |
|--------------|--------------------------------------|-------------------------|
| | Platetoppene CKFI, CKI, CKIW, CKT | Platetoppene CKCH, CKGB |
| 1 | 8:24 | 6:00 |
| 2 | 6:24 | 6:00 |
| 3 | 5:12 | 5:00 |
| 4 | 4:12 | 5:00 |
| 5 | 3:18 | 4:00 |
| 6 | 2:12 | 1:30 |
| 7 | 2:12 | 1:30 |
| 8 | 1:48 | 1:30 |
| 9 | 1:18 | 1:30 |
| P | 0:10 | 0:10 (kun ved CKCH) |


Tab. 4.18 Sikkerhetsutkobling for effektnivåene

| Hold varm-nivå | Sikkerhetsutkobling etter timer:min. |
|----------------|--------------------------------------|
| 1 (-) | 8:00 |
| 2 (=) | 8:00 |
| 3 (≡) | 8:00 |

Tab. 4.19 Sikkerhetsutkobling for hold varm-nivåene

- Slå kokesonen på igjen hvis du ønsker å ta kokesonen i bruk på nytt (se kap. Betjening).

4.4.4 Restvarmeindikator *H*

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

INFO I løpet av eller etter et strømbrydd kan platetoppene fortsatt være varme. Ved platetoppene CKCH og CKCB vises ikke restvarmeindikatoren etter strømbrydd, heller ikke hvis de har vært i drift og kokesonene fortsatt er varme.

4.4.5 Overopphetingsvern

INFO Hvis en platetoppen blir overopphetet, reduseres effekten, eller platetoppen slås fullstendig av.

INFO Hvis betjeningsfeltet blir overopphetet, kan platetoppen eller hele systemet slås av.

Apparatene er utstyrt med et overopphetingsvern. Overopphetingsvernet kan utløses hvis ...

- ... kokekar varmes opp uten innhold.
- ... olje eller fett varmes opp på et høyt effektnivå.
- en varm kokesone slås på igjen etter et strømbrydd.
- ...varme kokekar varmer opp betjeningsfeltet.

Grunnet overopphetingsvernet iverksettes ett av følgende tiltak:

- Power-trinnet reduseres hvis det er aktivert.
- Det innstilte effektnivået reduseres.
- Kokesonen slås helt av.
- Platetoppen slås helt av.
- Systemet slås helt av.

Etter en tilstrekkelig lang avkjølingstid kan apparatet tas i bruk igjen i fullt omfang.

4.4.6 Barnesikring

Barnesikringen forhindrer utilsiktet eller ikke autorisert innkobling av apparatene.

5 Betjening

- Ta hensyn til alle sikkerhetsinstruksjoner og varsler hver gang enheten er i bruk (se kap. Sikkerhet).

INFO Platetoppene i systemet BORA Classic 2.0 skal kun benyttes sammen med avtrekket CKA2.

INFO Avtrekket skal bare brukes når fettfilterkomponentene er montert.

5.1 Generell og spesifisert bruksanvisning

Avtrekket og platetoppene betjenes ved hjelp av et sentralt betjeningsfelt. Betjeningsfeltet er utstyrt med elektroniske sensortaster og indikatorfelt. Sensortastene reagerer på kontakt med fingrene (se kap. Produktbeskrivelse).

Du betjener apparatet ved å berøre ønsket sensortast med fingeren (berøringsbetjening) eller sveipe med fingeren (slider-betjening).

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

5.1.1 For Tepan-grill i rustfritt stål CKT finnes det spesielle betjeningsanvisninger

Første gangs bruk:

- Varm opp grillplaten til 220 °C (= effektnivå 8 for begge grillsonene) i 25 minutter før første gangs bruk.

INFO I løpet av denne prosessen kan det oppstå ubehagelig lukt.

Merknader:

INFO Rengjør grillplaten før du tar apparatet i bruk for første gang (se kap. Rengjøring).

INFO Varm opp grillsonen i 5 minutter før bruk.

INFO Mens grillplaten varmes opp eller avkjøles, kan det høres lyder. Dette er normalt.

INFO Tepan-grill i rustfritt stål er utstyrt med en integrert kjølevifte som garanterer lang levetid for elektronikken og gjør at grillflaten avkjøles raskt. Vi begrenser lydutviklingen til et så lavt nivå som mulig med ulike tiltak, men det er ikke mulig å unngå det fullstendig.

INFO Under bruk kan grillplaten bue seg noe.

INFO Når du griller eller varmer opp mat på et høyt effektnivå, kan grillplaten få en lett brunfarge.

5.2 Berøringsbetjening

INFO Systemet reagerer på 3 ulike berøringskommandoer. Det skiller mellom korte berøringer (touch), lengre berøringer (long press) og vertikale sveipebevegelser med fingeren (slide).

| Berøringskommando | kan brukes på | tid (kontakt) |
|----------------------------|------------------|----------------|
| Touch (kort berøring) | knapper + slider | 0,065 – 0,95 s |
| Long-press (lang berøring) | knapper + slider | 1 – 8 s |
| Slide (vertikal bevegelse) | Slider | 0,15 – 8 s |

Tab. 5.1 Berøringsbetjening

Hvis berøringsbetjeningen ikke fungerer, eller ikke fungerer pålitelig, kan du prøve følgende:

- Bruk kun en finger på berøringsområdene.
- Pass på at du ikke legger hendene på betjeningsfeltet samtidig som trykker på berøringsflaten med fingrene.
- Sørg for å holde en minst mulig kontaktflate mot berøringsområdene.


5.3 Betjene systemet

5.3.1 Betjeningsprinsipp

| Betjening | Kommando |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Kort berøring på en funksjon | Aktivere funksjonen |
| Langt trykk på en funksjon | Deaktivere funksjonen |
| Sveip (slider) | Stille inn verdi (f.eks. effektnivå) |

Tab. 5.2 Betjenings-prinsipp

5.3.2 Slå på

- ▶ Trykk lenge på power-knappen  til det høres en signaltone
- Indikatoren lyser og slideren viser en animasjon for å signalisere at den slås på.
- Når systemet har startet, viser betjeningsfeltet standard visning.

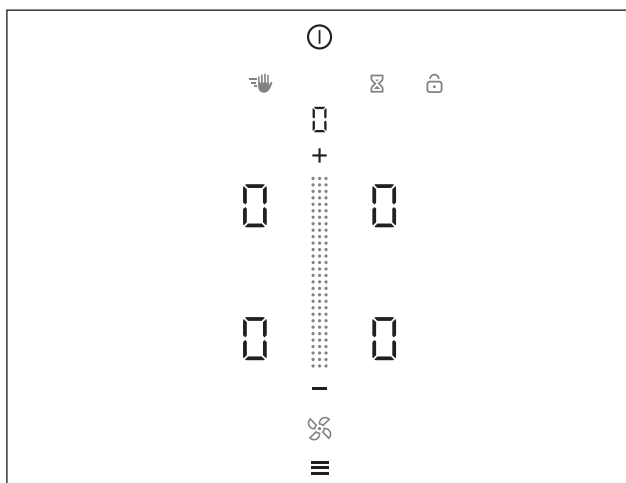




Fig. 5.1 Standard visning etter oppstart

INFO Menyknappen vises ikke etter oppstart hvis en av kokesonene fremdeles har restvarme.

INFO Når barnesikringen er aktivert, lyser sperreknappen  etter oppstart. Standardvisningen synes først når sperren er deaktivert (se også Barnesikring).

INFO Hvis indikatorene *CONF* vises etter oppstart, er basiskonfigurasjonen ikke fullført. Den må utføres (s. monteringsanvisningen, basiskonfigurasjon).


5.3.3 Slå av

- ▶ Trykk lenge på power-knappen 
- Utkoblingsanimasjonen vises, og indikatorene slukkes.

Avtrekket har vært innkoblet:

- Avtrekkssymbolet blinker og automatisk etterløpsfunksjon starter.
- Når etterløpstiden er over, vises utkoblingsanimasjonen, og indikatorene slukkes.


Platetoppen har vært innkoblet:

- Når kokesonene har vært aktivert og kokesonene fremdeles er varme, lyser restvarmesymbolet  i signalrødt og *H* vises.
- Indikatoren slukkes når det ikke lenger er restvarme.

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


5.3.4 Betjeningssperre

Aktivere betjeningssperre

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


INFO Hvis systemet slås av mens betjeningssperren er slått av, er betjeningssperren ikke lenger aktivert ved neste oppstart.

Deaktivere betjeningssperre

- ▶ Trykk lenge på sperreknappen  (5 sek.)
- Indikatoren for betjeningsfeltet lyser og betjeningsfeltet er aktivert igjen.
- Sperreknappen slutter å lyse.

5.3.5 Rengjøringsperre (rengjøringsfunksjon)

Aktivere rengjøringsperre

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

Tiden er utløpt

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


5.3.6 Barnesikring

Sperresymbolet  lyser i betjeningsfeltet.

Aktivere barnesikringen permanent


se 5.6 meny og 5.6.2 meny punkt 2: Barnesikring

Deaktivere barnesikringen for koking

- ▶ Trykk lenge på sperreknappen  (5 sek.)
- Indikatoren for betjeningsfeltet lyser og betjeningsfeltet er aktivert igjen.
- Sperreknappen slutter å lyse.

5.3.7 Kort timer (eggeur)


Aktivere eggeur

- ▶ Berør eggeur-knappen kort 
- 7-segment-indikatoren over slideren viser tiden i timer, minutter og sekunder (0:00:00).
- Systemet går over i fargemodus "beige".
- Indikatorene for kokesonene slukkes.

Stille inn tid

se 5.5.9 kokesone-timer

Starte eggeur


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

Tiden er utløpt

- Når innstilt tid er utløpt, høres et akustisk signal (maks. 60 sekunder).
- Tidsindikatoren og eggeur-knappen blinker (maks. 60 sekunder).
- Resttiden telles fortsatt ned, til maksimalt minus 60 sekunder (-0:00:01...)

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

Deaktivere eggeuret før tiden

- ▶ Langt trykk på eggeur-knappen 
- Eggeur-funksjonen avsluttes.
- Indikatorene på betjeningsfeltet går over til standard visning.






5.4 Betjene avtrekket

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



Slidern og avtrekkssymbolet lyser blått i standardvisningen.

5.4.1 Stille inn effektnivå for avtrekket



Effektnivåene til motoren kan stilles inn på ulike måter:

- ▶ Kort berøring på  eller 
- ▶ Justering med sidern 
- ▶ Kort berøring på en bestemt slider-posisjon
- ▶ Trykk lenge på  eller  (justering i trinn på to)




Øke effektnivået

- ▶ Sveip oppover til ønsket effektnivå eller
- ▶ Kort berøring på  til ønsket effektnivå eller
- ▶ Kort berøring på en høyere slider-posisjon eller
- ▶ Langt trykk på  (effektnivået økes i trinn på to: 0, 2, 4...)

Redusere effektnivået

- ▶ Sveip nedover til ønsket effektnivå eller
- ▶ Kort berøring på  til ønsket effektnivå eller
- ▶ Kort berøring på en lavere slider-posisjon eller
- ▶ Langt trykk på  (effektnivået reduseres i trinn på to: ...4, 2, 0)

5.4.2 Power-trinn motor**Aktivere power-trinn**

- ▶ Langt trykk på slidern  på posisjon 5 eller
- ▶ Kort berøring på  når effektnivå 5 er aktivert
- Slidern viser en animasjon.
- Indikatoren viser  (først 3x blink, så kontinuerlig).

INFO Etter 10 minutter kobles power-trinnet automatisk tilbake til effektnivå 5.

Deaktivere power-trinn

Power-trinnet til avtrekket blir deaktivert før tiden dersom et annet effektnivå stilles inn (se Stille inn effektnivå for avtrekket).

5.4.3 Automatisk avtrekk

INFO Automatisk avtrekk er en funksjon som automatisk tilpasser effektnivået etter det høyeste effektnivået som er innstilt på de kokesonene som er i drift. Dersom effektnivået til en kokesone endres, tilpasser avtrekkseffekten seg automatisk.



INFO Tilpasningen av avtrekkseffekten på induksjonstopper skjer med en forsinkelse på 20 sekunder, på alle andre platetopper med en forsinkelse på 30 sekunder.

INFO Automatisk etterløp kan slås av manuelt når som helst.


Aktivere automatisk avtrekk permanent


se 5.6 meny og 5.6.3 menypunkt 3: Automatisk avtrekksstyring

Aktivere automatisk avtrekk for koking



- ▶ Berør motorknappen  kort.
- Avtrekkssymbolet lyser blått.
- Slidern viser en animasjon.
- 7-segment-indikatoren viser .

5.4.4 Slå av avtrekket

- ▶ Sveip nedover til effektnivået er 0. eller
- ▶ Berør  kort til effektnivået er 0. eller

- ▶ Trykk lenge på avtrekksknappen .
- Automatisk etterløpsfunksjon starter ved behov.
- Motoren til avtrekket slås av.

5.4.5 Avslutte automatisk etterløpsfunksjon før tiden

- ▶ Berør motorknappen kort  eller
- ▶ Berør minus-knappen kort .
- Etterløpet til avtrekket avsluttes.

INFO BORA anbefaler uttrykkelig å bruke avtrekkets etterløpsfunksjon.

5.5 Betjene platetopper

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

5.5.1 Valg av kokesone

INFO Du kan betjene og justere inntil 4 kokesoner samtidig med dette systemet.

- ▶ Kort berøring på en kokesone.
- Systemet går over i fargemodus «rød».
- Systemet går over til effektnivåindikator.
- Kokesonebetjeningen aktiveres, og du kan foreta innstillinger for valgt kokesone.
- Ekstrafunksjoner for kokesonen vises.
- ▶ Gjenta prosessen ved behov for å ta flere kokesoner i drift.

Skifte direkte til en annen kokesone

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






- ▶ Kort berøring på en annen kokesone innen 2 sekunder
- Indikatoren for kokesonen lyser på betjeningsfeltet.
- Betjeningen for den andre kokesonen aktiveres.
- Den første kokesonen blir mørkere på betjeningsfeltet. Innstillingene som ble foretatt, gjelder.

5.5.2 Stille inn effektnivå for en kokesone

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



INFO To sekunder etter at effektnivået endres, går indikatorene på betjeningsfeltet tilbake til standard visning.

Effektnivåene til kokesonene kan stilles inn på ulike måter:



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

Regulering av effektnivået ved platetoppene CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB og CKG

Øke effektnivået

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Sveip oppover til ønsket effektnivå eller
- ▶ Kort berøring på  til ønsket effektnivå eller
- ▶ Kort berøring på en høyere slider-posisjon eller
- ▶ Langt trykk på  (effektnivået økes i trinn på tre: 0, 3, 6...)

Redusere effektnivået

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Sveip nedover til ønsket effektnivå eller
- ▶ Kort berøring på  til ønsket effektnivå eller
- ▶ Kort berøring på en lavere slider-posisjon eller
- ▶ Langt trykk på  (effektnivået reduseres i trinn på tre: ...6, 3, 0)



INFO Hvis det ikke registreres noe egnet kokekar etter at effektnivået er innstilt på induksjonstoppene CKFI, CKI og CKIW i 9 minutter (grytejenkjenning), slås kokesonen automatisk av.


Regulering av effektnivået ved Tepan-grill i rustfritt stål CKT

INFO På kokesoneindikatoren for Tepan-grill i rustfritt stål vises effektnivåene som skrift i 7 segmenter (I - 9, P). Multifunksjonsindikatoren viser temperaturen i °C ovenfor slideren (temperaturindikator).



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

Øke temperaturen




- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Sveip opp til ønsket nominell temperatur eller
- ▶ Berør  kort, til ønsket nominell temperatur eller
- ▶ Kort berøring på en høyere slider-posisjon eller
- ▶ Langt trykk på  (effektnivået økes i trinn på tre: 0, 3, 6...)

INFO I løpet av oppvarmingsfasen blinker den røde hot-knappen , selv om indikatoren på betjeningsfeltet går tilbake til standard visning etter 2 sekunder. Når måltemperaturen er nådd, slutter indikatoren å blinke.


Senke temperaturen

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Sveip ned til ønsket temperatur eller
- ▶ Berør  kort, til ønsket temperatur eller
- ▶ Kort berøring på en lavere slider-posisjon eller
- ▶ Langt trykk på  (effektnivået reduseres i trinn på tre: ...6, 3, 0)

5.5.3 Slå av kokesone

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone.
- ▶ Sveip helt nedover til kokesoneindikatoren viser .
- eller
- ▶ Berør  kort til kokesoneindikatoren viser .
- Deretter viser restvarmeindikatoren *H*.



Slå av en kokesone raskt (quick off)

- ▶ Langt trykk på kokesonen
- Kokesoneindikatoren viser  i to sekunder.
- En lang signaltone er bekreftelsen.
- Deretter viser restvarmeindikatoren *H*.

5.5.4 Automatisk oppvarmingsfunksjon


INFO Oppvarmingstiden fastsettes automatisk på grunnlag av innstilt effektnivå.

Aktiver automatisk oppvarming

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

INFO Hvis effektnivået til kokesonen økes i løpet av den automatiske oppvarmingen, forblir den automatiske oppvarmingsfunksjonen aktivert. Hvis effektnivået til kokesonen reduseres i løpet av den automatiske oppvarmingen, deaktiveres den automatiske oppvarmingsfunksjonen.

Deaktivere automatisk oppvarming før tiden

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

Tiden er utløpt

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



5.5.5 Power-trinn

INFO Hvis en kokesone brukes med power-trinnet, kan den andre kokesonen maksimalt brukes på effektnivå 5 (unntak: På Tepan-grillen i rustfritt stål CKT kan Power-trinnet aktiveres for begge kokesonene).

INFO Hvis det er stilt inn et høyere effektnivå enn 5 for den andre kokesonen når power-trinnet aktiveres, blir dette automatisk redusert til effektnivå 5.

INFO Hvis det stilles inn et effektnivå som er høyere enn 5 for den andre kokesonen, reduseres power-trinnet for den første kokesonen automatisk.

Aktivere power-trinn for en kokesone

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

INFO Etter 10 minutter kobles power-trinnet automatisk tilbake til effektnivå 9.

Deaktivere power-trinn

Power-trinnet blir deaktivert før tiden dersom et annet effektnivå stilles inn (se Stille inn effektnivå).



5.5.6 Koble inn to-krets ved platetopp CKCH og CKCB

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


Forutsetninger for tilkobling av to-krets:

- Matlaging på et effektnivå >0

Aktivere andre varmekrets

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

Deaktivere andre varmekrets



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

5.5.7 Brofunksjon

INFO Ved aktivert brofunksjon kobles to kokesoner på apparatet sammen og er i drift på samme varmetrinn.



INFO Ved aktivert brofunksjon kan power-trinnet ^P ikke benyttes på platetoppene CKFI, CKI, CKIW, CKCH og CKCB. Ved Tepan-grill i rustfritt stål er bruk av power-trinnet ^P mulig.

Aktivere brofunksjon

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

INFO Hvis begge kokesonene på en platetopp er aktiverte, kan brofunksjonen ikke aktiveres. Hvis kun en kokesone er aktivert, kan brofunksjonen aktiveres.

Deaktivere brofunksjon

- ▶ Kort berøring på en kokesone med aktivert brofunksjon
 - ▶ Trykk lenge på broknappen 
 - Brofunksjonen deaktiveres.
 - Den valgte kokesonen er fortsatt aktiv.
- eller
- ▶ Trykk lenge på en kokesone med aktivert brofunksjon eller på broknappen 
 - Brofunksjonen deaktiveres.
 - Alle kokesonene deaktiveres.

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

Tips for platetoppene CKFI, CKI og CKIW: Overføre kokesonefunksjoner



Ved hjelp av brofunksjonen kan aktive kokesonefunksjoner (f.eks. oppvarming, timer, hold varm) raskt og enkelt overføres fra en kokesone til den andre kokesonen på en induksjonstopp. Brofunksjonen er i så fall å betrakte som et verktøy.

- ▶ Aktiver brofunksjonen
- Den andre kokesonen blir aktivert og de aktive funksjonene overføres automatisk.
- ▶ Nå kan du flytte gryten over på den andre kokesonen.
- Etter 10 sekunder blir den første kokesonen og brofunksjonen deaktivert av grytegjennkjenningsfunksjonen.

5.5.8 Stille inn hold varm-trinn


INFO Du kan velge mellom tre ulike hold varm-trinn (se også kapittel Produktbeskrivelse i bruks- og monteringsanvisningen).

Aktivere hold varm-nivået


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

Øke eller senke hold varm-trinn

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

INFO Tepan-grill i rustfritt stål CKT er utstyrt med en fjerde slider-posisjon, rengjøringsfunksjonen , i tillegg til de tre hold varm-trinnene (se kap. Rengjøring).



Deaktivere hold varm-funksjon

- ▶ Kort berøring på ønsket kokesone
- ▶ Langt trykk på hold varm-knappen 
- ▶ Langt trykk på kokesonen
- Hold varm-funksjonen blir deaktivert.
- Kokesoneindikatoren viser restvarmeindikatoren *H*.

5.5.9 Kokesone-timer

INFO Timerfunksjonen kan benyttes for alle kokesonene. Det er mulig å aktivere flere timere samtidig (multitimer).

Aktivere timeren

- ▶ Kort berøring på en kokesone
- Ekstrafunksjonene for kokesonen vises.
- Hvis valgt kokesone ennå ikke er aktivert (= effektnivå ) kan du nå stille inn effektnivået.
- ▶ Kort berøring på timerknappen 
- 7-segment-indikatoren over slideren viser tiden i timer, minutter og sekunder (0:00:00).
- Systemet går over i fargemodus "beige".

Stille inn tid



- ▶ Still inn ønsket tid:

| Kommando | Valg i time/min./sek. | |
|--|---|---|
| Kort berøring på  | | 0:00:00 |
| Kort berøring på  | | 0:00:00 |
| Kommando | Øke tid | Redusere tid |
| Kort berøring på  |  |  |
| Sveip |  oppover |  nedover |

Tab. 5.3 Stille inn tid

- Start-knappen  vises på betjeningsfeltet.


Starte timer

- ▶ Berør startknappen kort 
- Det lyder et signal og innstilt verdi blir bekreftet.
- Nedtellingen starter for innstilt tid.
- Ved siden av kokesonen vises timer-symbolet 
- Indikatorene på betjeningsfeltet går over til standard visning etter 2 sekunder.
- 10 sekunder før tiden er utløpt, viser systemet resttiden. Tilhørende kokesone blinker.


Vise resttid

- Kokesone-timeren er aktivert og tiden løper ut:
 - ▶ Kort berøring på kokesonen
 - Resttiden vises på betjeningsfeltindikatoren.



Endre aktiv timer

- ▶ Kort berøring på en kokesone med aktivert timer
 - Systemet går over i fargemodus «rød».
 - Resttiden vises.
- ▶ Kort berøring på timerknappen 
- Timeren stanser.
- Resttiden vises.
- Systemet går over i innstillingsmodus for timeren (fargemodus «beige»).
- ▶ Endre innstilt tid (se «Stille inn tid»).
- ▶ Bekreft den nye tiden og start timeren (se «Starte timer»).

Avslutte timeren før tiden

- ▶ Kort berøring på en kokesone med aktivert timer
 - Resttiden vises.
- ▶ Langt trykk på timer-knappen 
- Timeren avsluttes.
- Systemet går over til standard visning.
- Kokesonen fortsetter på innstilt effektnivå.

Tiden er utløpt

- Et akustisk signal lyder.
- Tidsindikatoren 0:00:00 og timersymbolet  blinker kort.
- Etter at innstilt tid er utløpt, kobles kokesonen til effektnivå .
- Kokesoneindikatoren viser eventuelt restvarmeindikatoren *H*.

Multitimer

INFO Du kan stille inn ulike timere for alle kokesonene samtidig.


Når en timer allerede er aktivert for en kokesone:

- ▶ Kort berøring på en annen kokesone
- ▶ Aktiver timeren (se «Aktivere timeren»)
- ▶ Still inn tid (se «Stille inn tid»)
- ▶ Start timeren (se «Starte timeren»)

5.5.10 Pausefunksjon

INFO Med pausefunksjonen kan du avbryte kokeprosessen i et kort tidsrom. Avbrytelsen av kokeprosessen kan ikke vare i mer enn maks. 10 minutter. Hvis pausefunksjonen ikke oppheves i løpet av denne tiden, slås alle kokesonene av.


Aktivere pausefunksjon

- ▶ Kort berøring på pause-knappen 
- Pauseknappen lyser, alle kokeprosesser avbrytes og det lyder et akustisk signal.

- Kokesoneindikatorerne blir mørkere og blinker.
- Pausetimeren starter (maks. 10 minutter).

INFO I løpet av pausen fortsetter avtrekket å gå. Aktive bro- og eggeur-funksjoner er fortsatt aktiverte. Aktive timerfunksjoner avbrytes

Deaktivere pausefunksjonen

- ▶ Langt trykk på pause-knappen 
- Pause-knappen blir mørkere, og en lengre signaltone lyder.
- Kokesoneindikatorerne lyser opp og slutter å blinke.
- All koking starter på nytt med samme effektnivå som før pausen.


5.6 Meny

INFO Nedenfor finner du en beskrivelse av hvordan du betjener menyen og de viktigste menypunktene. I monteringsanvisningen finner du de nødvendige menypunktene for basiskonfigurasjon ved første gangs bruk.


Vise menyen

INFO Menyene kan kun vises når alle kokesoner og avtrekket er inaktive. Det kan heller ikke være restvarme i systemet.

INFO Menyknappen vises på betjeningsfeltet når alle funksjoner er inaktive og det ikke finnes restvarme i systemet.

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

Lukke menyen

- ▶ Langt trykk på meny-knappen 
- Menyene lukkes og systemet går over til standard visning.



Oversikt meny

INFO Avhengig av produktkonfigurasjonen viser systemet BORA Classic 2.0 kun relevante/passende menypunkter.

| Menypunkt/betegnelse/valgområde | Fabrikkinnstilling |
|---|--------------------|
| 1 Signaltoneens lydstyrke (10 - 100%) | 80% |
| 2 Barnesikring (på/av) | Av |
| 3 Automatisk avtrekksstyring (på/av) | Av |
| 4 Varighet rengjøringsperre (5 - 30 s) | 15 s |
| 5 Varighet for automatisk etterløpsfunksjon (0 - 30 min.) | 20 min |
| 6 Spørsmål om programvareversjon | |
| 7 Spørsmål om hardware-versjon | |
| 8 Oppdatering av systemets programvare | |
| 9 Dataeksport | |
| A Vise levetid for resirkuleringsfilteret (kun ved resirkuleringsdrift) | |
| B Vise filtertype, skifte filtertype og tilbakestille filterets levetid | |
| C Driftsmodus for avtrekkssystemet (uttrekking/resirkulering) | |

Tab. 5.4 Oversikt meny

Navigering meny

- ▶ Berør kort  eller  for å skifte til ønsket meny punkt.
- Når du har valgt meny punkt, skifter indikatoren automatisk til innstilt verdi etter 2 sekunder.

Skjematisk fremstilling

INFO For å hjelpe deg viser menyen antall innstillinger som kan velges for hvert meny punkt (1 - 3).

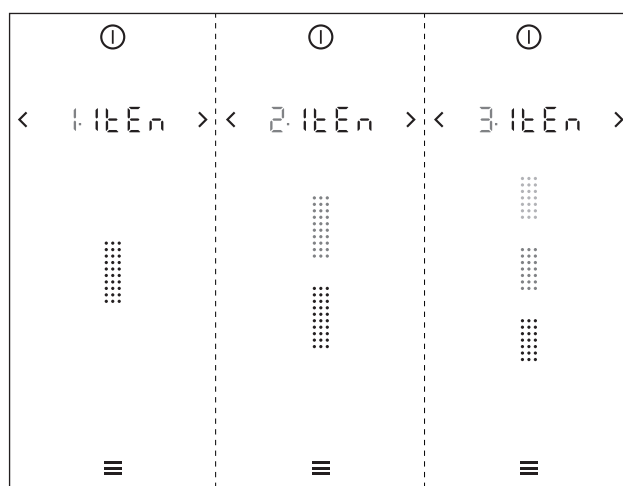





Fig. 5.2 Skjematisk fremstilling av antall valgmuligheter

Bekreftede menyinnstillingene og lagre

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

5.6.1 Menypunkt 1: Signaltonens lydstyrke

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

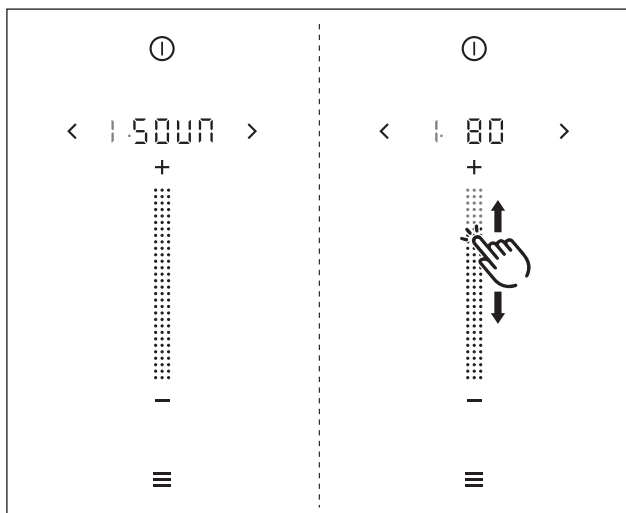





Fig. 5.3 Menypunkt 1: Signaltonens lydstyrke

Stille inn signaltonens lydstyrke:

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

5.6.2 Menypunkt 2: Barnesikring

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

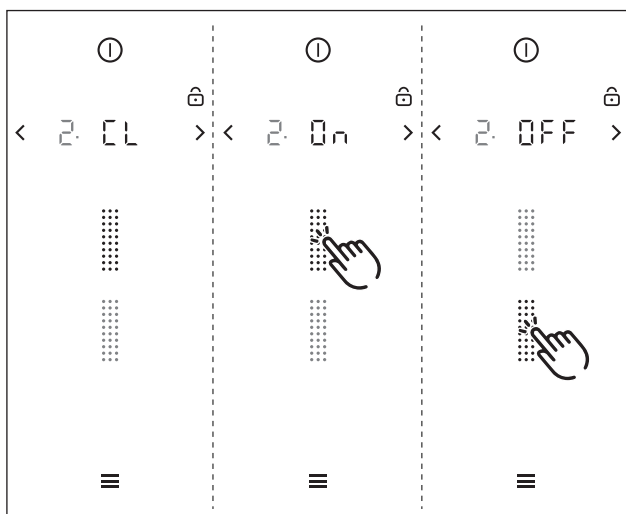




Fig. 5.4 Menypunkt 2: Barnesikring

Aktivere barnesikringen permanent

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

Deaktivere barnesikringen permanent

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

5.6.3 Menypunkt 3: Automatisk avtrekksstyring

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

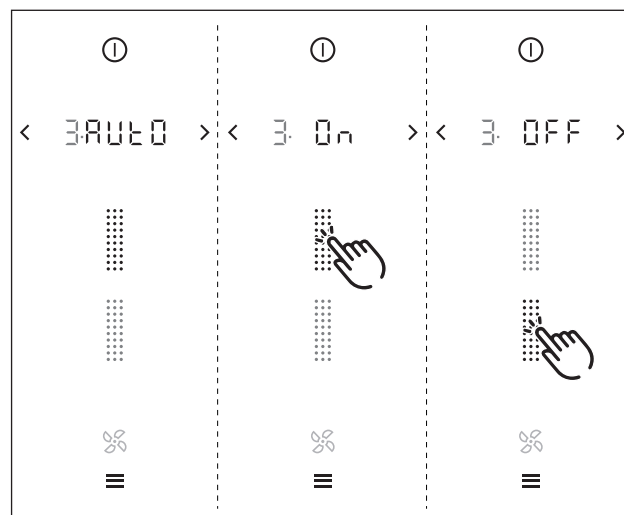




Fig. 5.5 Menypunkt 3: Automatisk avtrekk

Aktivere automatisk avtrekk permanent

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

Deaktivere automatisk avtrekk permanent

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

5.6.4 Menypunkt 4: Varighet for rengjøringsperre (rengjøringsfunksjon)

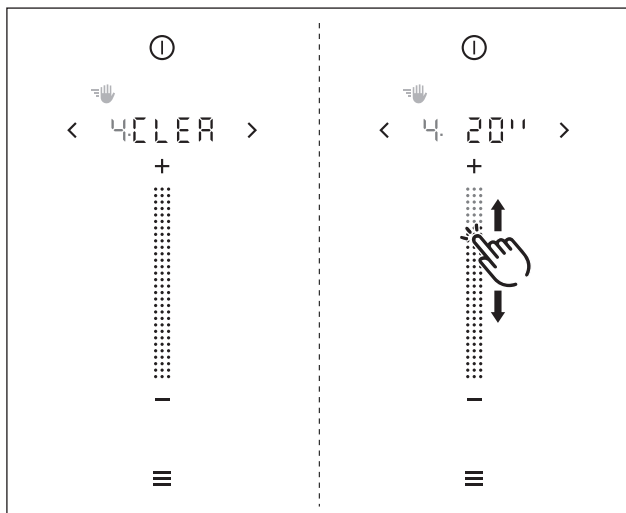


Fig. 5.6 Menypunkt 4: Varighet for rengjøringsperren

Stille inn varighet for rengjøringsperren

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

5.6.5 Menypunkt 5: Varigheten til automatisk etterløpsfunksjon

INFO Avtrekk har en praktisk etterløpsfunksjon som BORA uttrykkelig anbefaler å bruke.

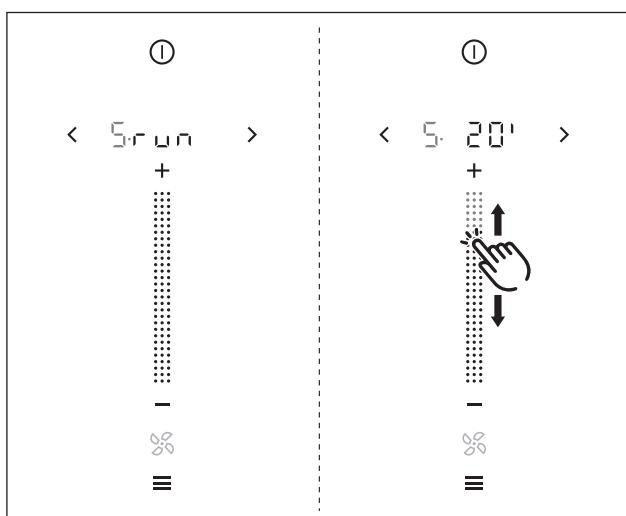



Fig. 5.7 Menypunkt 4: Varighet for rengjøringsperren

Stille inn etterløpstid for avtrekket

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

5.6.6 Menypunkt 6: Spørsmål om programvareversjon

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

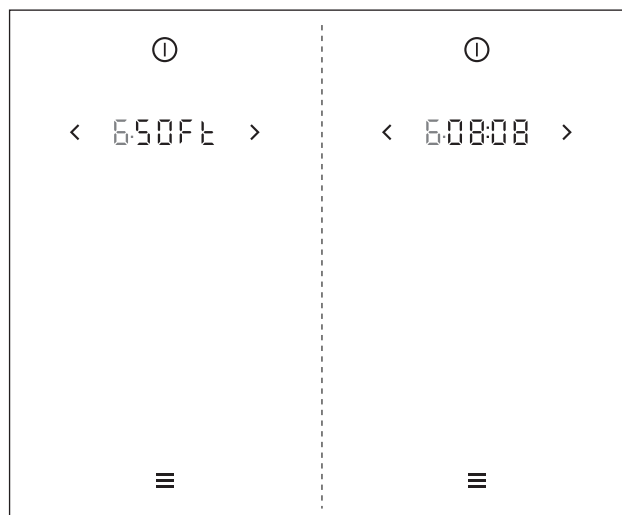


Fig. 5.8 Menypunkt 6: Spørsmål om programvareversjon

- Etter 2 sekunder vises systemets aktuelle programvareversjon.

5.6.7 Menypunkt 7: Spørsmål om hardware-versjon

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

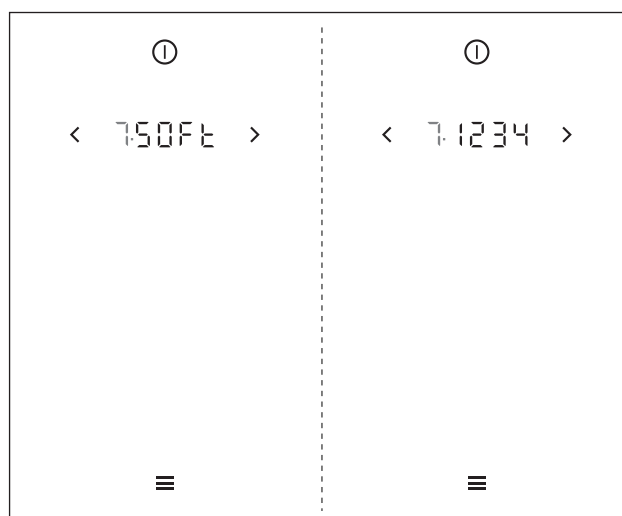


Fig. 5.9 Menypunkt 7: Spørsmål om hardware-versjon

- Etter 2 sekunder vises systemets aktuelle hardware-versjon.

5.6.8 Menypunkt 8: Oppdatering av systemets programvare

INFO Det kan bli nødvendig å oppdatere systemets programvare for utbedring av feil.

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

INFO En gyldig oppdateringsfil må være lagret på USB-minnepinnen. Oppdateringsfilen får du på forespørsel fra BORA service.

Start oppdatering av programvare

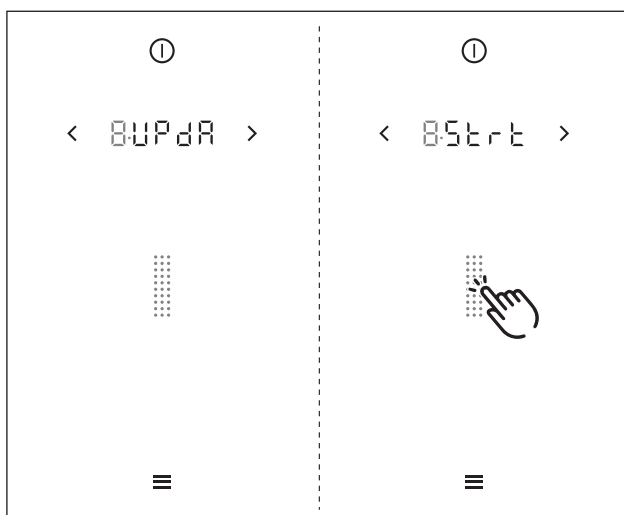






Fig. 5.10 Menypunkt 8: Start oppdatering av programvare

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

Oppdateringsprosess

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

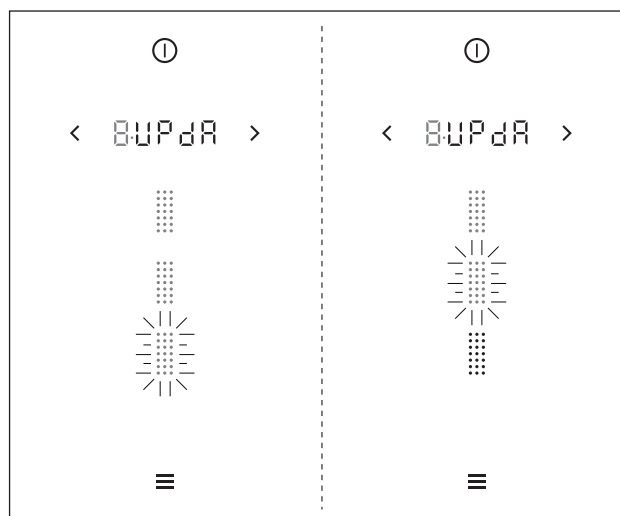


Fig. 5.11 Menypunkt 8: Prosessavsnitt programvareoppdatering

INFO Hvis oppdateringen ble fullført uten feil, lyser alle de tre avsnittssegmentene grønt. Så startes systemet automatisk på nytt.

INFO Oppdateringen er fullført når systemet viser *! 50 F t* ved oppstart.

INFO Hvis det oppstår feil i løpet av et oppdateringsavsnitt, avbrytes hele oppdateringsprosessen. Indikatoren på betjeningsfeltet viser en feilmelding (f.eks. *E 123*; se kap. Utbedring av feil).

5.6.9 Menypunkt 9: Dataeksport

INFO Dataeksport gjør feilanalysen enklere og optimaliserer konfigurasjonen av systemet ditt.

INFO Som minnemedium for dataeksport kreves et en USB-minnepinne med FAT32-formatering. Minnepinnen skal plasseres i USB-grensesnittet på avtrekket.

INFO Dataeksporten foregår i tre trinn. Prosessavsnittene visualiseres ved hjelp av indikatorer på betjeningsfeltet på samme måte som ved «Programvareoppdatering» (se menypunkt 8).

Start dataeksport

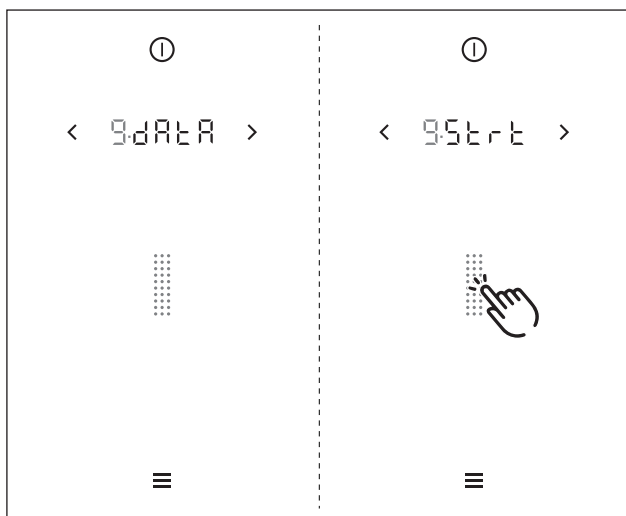



Fig. 5.12 Menypunkt 9: Dataeksport

- ▶ Sett den formaterte USB-minnepinnen i USB-grensesnittet.
- ▶ Kort berøring på slideren 
- Dataeksporten starter.
- Indikatoren for det første prosessavsnittet til eksporten blinker.

INFO Hvis oppdateringen ble fullført uten feil, lyser alle de tre avsnittssegmentene grønt.

INFO Hvis det oppstår feil i løpet av dataeksporten, avbrytes dataeksporten. Indikatoren på betjeningsfeltet viser en feilmelding (f.eks. *E 123*; se kap. Utbedring av feil).

5.6.10 Menypunkt A: Vise levetid for resirkuleringsfilteret (kun ved resirkuleringsdrift)

INFO Filtertypen som er konfigurert i systemet, definerer den maksimale levetiden til resirkuleringsfilteret.

INFO Den resterende levetiden til filteret vises som antall timer i multifunksjonsindikatoren i tillegg til at den fremstilles i fargene grønn, oransje og rød på slideren.

Indikator:

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

Tab. 5.5 Indikator for levetiden til resirkuleringsfilteret

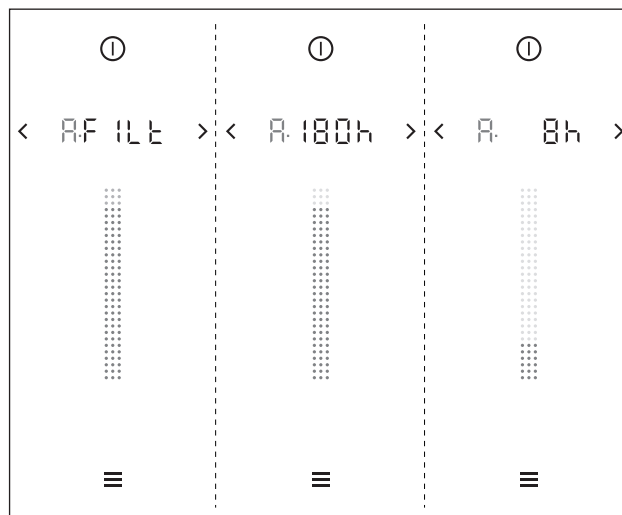


Fig. 5.13 Menypunkt A: Vis levetiden til resirkuleringsfilteret

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

5.6.11 Menypunkt B: Vise filtertype, skifte filtertype og tilbake stille filterets levetid (kun ved resirkuleringsdrift)

INFO Når menypunkt B åpnes, vises automatisk den filtertypen som ble brukt sist.

INFO Når et filter har fullført levetiden, vises filterserviceindikatoren i menyen. Filteret skal skiftes ut. Etter at filteret er skiftet ut, må filterets levetid tilbakestilles.

Velge filtertype og tilbakestille filterets levetid:

Øvre slider-flate:

- Filtertype 1 (F1)= BORA luftrenserboks ULB1 (eller andre fabrikater med 200 timers levetid)

Nedre slider-flate:

- Filtertype 3 (F3)= BORA luftrenserboks ULB3 (eller andre fabrikater med 400 timers levetid)

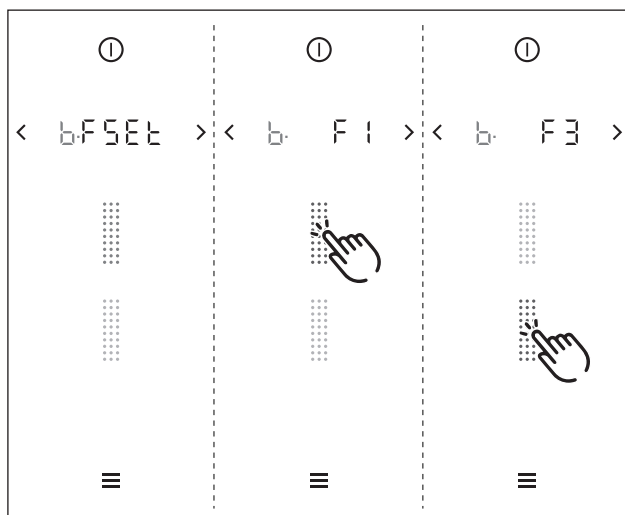



Fig. 5.14 Menypunkt B: Vise filtertype, skifte filtertype og tilbakestille filterets levetid

- ▶ Berør kort sliderens kontaktflate 
- Velg filtertype og tilbakestill filterets levetid.
- Deretter vises den nye restlevetiden til resirkuleringsfilteret.

6 Rengjøring og stell

- ▶ Ta hensyn til alle sikkerhetsinstruksjoner og varsler (se kap. Sikkerhet).
- ▶ Ta hensyn til medfølgende produsentanvisninger.
- ▶ Sørg for at platetoppen og avtrekket er slått helt av og avkjølt før den planlagte rengjøringen og stellet slik at du ikke skader deg (se kap. Betjening).
- Regelmessig rengjøring og stell garanterer lang levetid og optimal funksjon.

INFO Rengjør flater i rustfritt stål kun i sliperetningen.

- ▶ Overhold følgende rengjørings- og vedlikeholdssykluser:

Rengjøringssykluser avtrekk

| Komponenter | Rengjøringssyklus |
|--|--|
| Avtrekk innvendig og overflate | hver gang du har laget svært fettholdig mat; minst en gang i uken. |
| Innløpsdyse, fettfilterenhet | hver gang du har laget svært fettholdig mat; minst en gang i uken. |
| Aktivt kullfilter (kun vedskift ut hvis det dannes lukt eller levetiden resirkulering) | er utløpt (se Filterserviceindikator) |

Tab. 6.1 Rengjøringssykluser

Rengjøringssykluser platetopper

| Komponenter | Rengjøringssyklus |
|-------------|--|
| Platetopp | grundig med vanlig rengjøringsmiddel umiddelbart etter hver forurensning |

Tab. 6.2 Rengjøringssykluser platetopper

6.1 Rengjøringsmiddel

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

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

Glasskeramiske platetopper:

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

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

Tepan-grill i rustfritt stål:

Til rengjøring av Tepan-grillen i rustfritt stål trenger du en spesiell Tepan-skraper og et egnet rengjøringsmiddel.

6.2 Stelle apparatene

- ▶ Ikke bruk platetoppen som arbeids- eller setteflate.
- ▶ Ikke skyv eller trekk kokekar over platetoppen.
- ▶ Løft alltid gryter og panner.
- ▶ Hold apparatene rene.
- ▶ Fjern alle typer smuss umiddelbart.
- ▶ Bruk bare kokekar som er egnet for glasskeramiske platetopper (se kap. Produktbeskrivelse).

6.3 Rengjøre avtrekk CKA2

På overflaten og i avtrekkssystemet kan fett og kalk fra matosen danne avleiringer.

- ▶ Ta ut innløpsdysen og fettfilterenheten før rengjøring.
- ▶ Rengjør overflaten med en myk, fuktig klut, oppvaskmiddel eller mildt rengjøringsmiddel for vinduer.
- ▶ Legg en fuktig klut på inntørket smuss for å mykne det (ikke skrub).)
- ▶ Rengjør komponentene til avtrekket i samsvar med rengjøringsssykluserne.

6.3.1 Demontere komponentene

Ta ut innløpsdysen

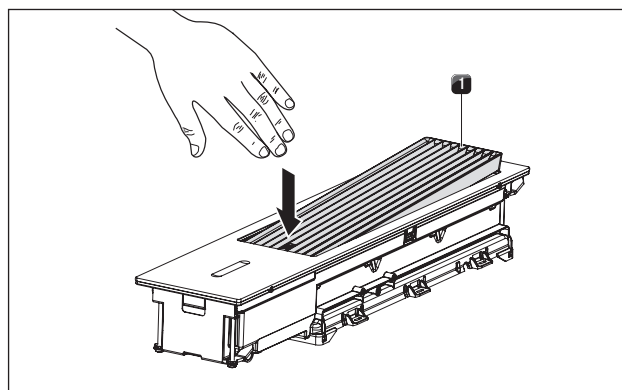


Fig. 6.1 Ta ut innløpsdysen

[1] Innløpsdyse

- ▶ Tilt innløpsdysen [1] ut av liggende posisjon.
- ▶ Ta innløpsdysen [1] ut med den andre hånden.

Demontere fettfilterenhet

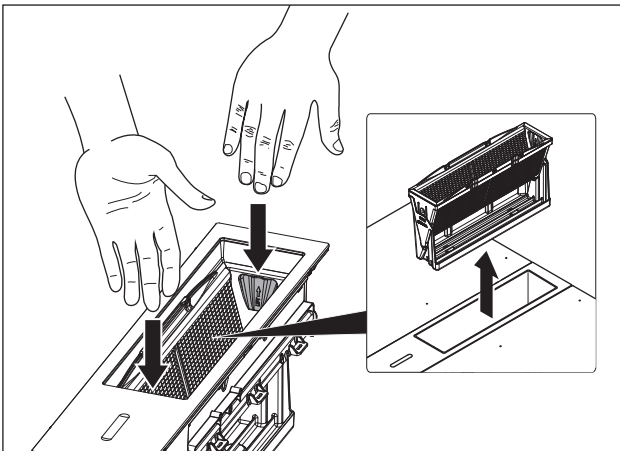


Fig. 6.2 Fjerne fettfilterenheten

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

Ta fettfilterenheten fra hverandre

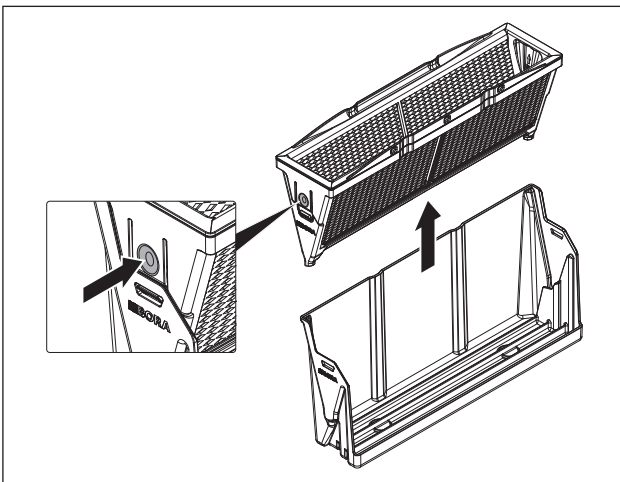


Fig. 6.3 Ta ut fettfilteret

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

6.3.2 Rengjøre komponentene

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

- ▶ Ta fettfilterenheten fra hverandre før rengjøring.

Rengjøring for hånd

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

Rengjøring i oppvaskmaskin

- ▶ Sett komponentene på hodet i oppvaskmaskinen, slik at vannet renner av dem.

- Det må ikke samles opp stillestående vann i fettfilterkomponentene.
- ▶ Bruk et oppvaskprogram på maksimalt 65 °C når du rengjør komponentene.
- Hvis det ikke lenger er mulig å få fettfilteret helt rent, må fettfilteret skiftes ut.

6.3.3 Montere komponentene

Sette sammen fettfilterenheten

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

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

Montere fettfilterenheten

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

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

Sette inn innløpsdysen

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

6.3.4 Skifte resirkuleringsfilter

I resirkuleringsdrift benytter systemet aktivt kullfilter i tillegg. Kullfilteret binder lukten som oppstår under matlagingen. Kullfilteret er montert ved sokkelmotoren eller i kanalsystemet.

INFO Kullfilteret må skiftes ut med jevne mellomrom. Levetiden finner du i bruksanvisningen for hvert enkelt kullfilter.

INFO Du får kjøpt aktive kullfiltre hos din fagforhandler, eller du kan ta kontakt med BORA via hjemmesiden <http://www.bora.com>.

- Bruksanvisningen beskriver hvordan du skifter ut aktive kullfiltre.
- ▶ Nullstill filterserviceindikatoren (se kap. Betjening, punkt 5.6.11).

6.4 Rengjøre platetopper

6.4.1 Rengjøre glasskeramikk (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKC)

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

Når platetoppen er varm:

- ▶ Fjern umiddelbart smeltede rester av plast, aluminiumsfolie, sukker eller sukkerholdige matrester som sitter fast. Bruk en skraper til glasskeramiske overflater for å unngå at det brenner seg fast.

Kraftige forurensninger

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

Fargeforandringer og glinsende flekker er ikke skader på platetoppen. Funksjonen til platetoppen og glasskeramikens stabilitet påvirkes ikke av dette. Fargeforandringer på platetoppen oppstår ved at rester ikke fjernes og brenner seg fast.

Glinsende flekker oppstår ved slitasje fra grytebunnen, særlig ved bruk av kokekar med aluminiumsbunn eller uegnede rengjøringsmidler. Disse er det vanskelig å fjerne.

6.4.2 Rengjøre Tepan-grill i rustfritt stål (CKT)

INFO Bruk skraperen kun på grillflaten, ellers kan overflaten bli skadet.

INFO Rengjør overflaten i rustfritt stål kun i sliperetningen.

INFO Ikke ha sitronsyre på flater som grenser til platetoppen og benkeplaten, sitronsyre kan skade disse flatene.

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

Lette forurensninger

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

Vanlige forurensninger

- ▶ Sørg for at rengjøringsfunksjonen er aktivert for begge grillsonene (se kap. Betjening).
- ▶ Vent til grillsonindikatorene ikke lenger blinker (= optimal rengjøringstemperatur på 70 °C).
- ▶ Ha nå rent, kaldt vann på grillflaten.
- ▶ La vannet virke i ca. 15 minutter.
- ▶ Fjern grovt smuss og matrester med en Tepan-skraper.
- ▶ Fjern smussrestene og vannflekker med en ren klut.
- ▶ Tørk platetoppen med en ren klut.

Kraftige forurensninger





- ▶ Sørg for at rengjøringsfunksjonen er aktivert for begge grillsonene (se kap. Betjening).
- ▶ Vent til grillsonindikatorene ikke lenger blinker (= optimal rengjøringstemperatur på 70 °C).
- ▶ Løs opp en spiseskje med sitronsyre (ca. 10 – 15 ml) i en ekstra skål med varmt vann (ca. 200 ml).
- ▶ Ha væsken ut over grillflatene.
- ▶ La væsken virke i ca. 5 – 8 minutter.
- ▶ Løsne fastbrente grillrester fra grillflaten med en plastbørste.
- ▶ Fjern resten av forurensningene og restene av vann-sitron-blanding (sitronsyre) fullstendig med en ren klut.
- ▶ Ha nå rent, kaldt vann på grillflaten.
- ▶ Fjern smussrestene og vannflekker med en ren klut.
- ▶ Tørk platetoppen med en ren klut.

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

7 Utbedring av feil

E = Feil I = informasjon

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

| Betjeningssituasjon | Årsak | Utbedring |
|---|---|--|
| System | | |
| Systemet kan ikke slås på (Power-knapp  ikke synlig) | Sikringen eller automatsikringen i leilighets- eller husinstallasjonen er defekt | Skift ut sikring Slå på automatsikringen igjen |
| | Sikring/automatsikring utløses flere ganger | Ta kontakt med BORA Service Team |
| | Strømtilførselen er brutt | Få en faglært elektriker til å kontrollere strømtilførselen |
| | Finsikringen i IEC-koblingspunktet til styringsenhet er defekt | Skift sikring (type: T 3,15A/250V) |
| Systemet slår seg av automatisk eller går over i standby-modus | Betjeningsfeltet er tilsmusset | Rengjør betjeningsfeltet |
| | Kontinuerlig betjening av power-knappen (> 7 s) | Tørk av power-knappen umiddelbart etter rengjøring (< 7 s) |
| | Feilsignal i løpet av eller etter rengjøring (utløst power-knapp på grunn av rengjøringsmidler som fordamper) | Bruk rengjøringsstopper rengjøring med tørr klut |
| Power-knappen  blinker | Gjenstand på betjeningsfeltet | Fjern gjenstanden på betjeningsfeltet |
| | Betjeningsfeltet er tilsmusset | Rengjør betjeningsfeltet |
| Feilkoder E 367, I 370, E 603 | Gjenstand på betjeningsfeltet | Fjern gjenstanden på betjeningsfeltet |
| | Betjeningsfeltet er tilsmusset | Rengjør betjeningsfeltet |
| Feilkode ICONF | Ikke fullført basiskonfigurasjon | Fullfør basiskonfigurasjonen |
| Synlige fargeforskjeller fra enhet til enhet | Ekstremt kraftige lyskilder som er rettet direkte mot apparatene | Unngå fokusert belysning (spotter, lyskastere) og sørg for at belysningen er jevn og effektiv |
| Avtrekk | | |
| Det oppstår lukt når det nye avtrekket tas i bruk | Dette er normalt ved nye apparater rett fra fabrikken | Luktdannelsen går over etter noen timer i drift |
| Avtrekkseffekten til avtrekket har blitt redusert | Fettfilteret er sterkt tilsmusset | Rengjør eller skift ut fettfilteret |
| | Kullfilteret er sterkt tilsmusset (kun ved resirkuleringsdrift) | Skift ut kullfilteret |
| | Det befinner seg en gjenstand i apparatet til luftføringen (f.eks. en klut) | Fjern gjenstanden |
| | Motoren er defekt eller en kanalforbindelse har løsnet | Ta kontakt med BORA Service Team |
| Ingen avtrekkseffekt, rødt ventilasjonssymbol  + E 385 | Avtrekket fungerer ikke eller er blokkert | Ta kontakt med BORA service team (systemet kan tas i drift, men uten avtrekksfunksjon) |
| Redusert avtrekkseffekt, gult ventilasjonssymbol  + E 386 | Ved et system med 2 motorer er 1 motor ute av drift, blokkert eller ikke korrekt tilkoblet | Ta kontakt med BORA service team (systemet kan tas i drift, men med redusert avtrekksfunksjon) |
| Ved innstilling av effekt nivået til avtrekket går det over til 0 umiddelbart, indikatoren til avtrekkssymbolet  rød | Det er ikke koblet til noe avtrekk | Koble til avtrekket |
| | Avtrekket er blokkert | Ta kontakt med BORA service team |
| | Motoren har ikke strømtilførsel | Kontroller tilkoblingen til motoren |
| Feilkoder E 381 - E 383 | Home-In ikke tilgjengelig | Åpne vinduet |
| Feilkoder I FILT, E FILT | Levetiden til resirkuleringsfilteret er utløpt | Sett i nytt filter (kun ved resirkuleringsdrift) |

E = Feil I = informasjon

| Betjeningssituasjon | Årsak | Utbedring |
|---|---|--|
| Platetopper | | |
| Platetoppen vises, men begge kokesoneindikatorerne viser en feil E og multifunksjonsindikatoren viser en feilkode | Platetoppen har ikke strømtilførsel | Få en faglært elektriker til å kontrollere sikringen og eventuelt strømuttaket |
| | Generatoren/elektronikken defekt | Ta kontakt med BORA service team |
| Platetoppen vises ikke | Platetoppen blir ikke registrert | Kontroller tilkoblingen av kommunikasjonsledningen |
| Feilkoder E 002, E 021, E 037, E 041, E 430 - E 434 | Overoppheting | Slå av systemet og la det avkjøle seg |
| | | Ta kontakt med BORA service team |
| Feilkode E 057 | Overoppheting av Tepan-grill i rustfritt stål CKT | Slå av systemet og la det avkjøle seg |
| | | Rengjør luftåpningene på undersiden av apparatet |
| | | Ta kontakt med BORA service team |
| Platetoppene er uten effekt selv om et effektnivå er innstilt, og indikatorerne viser dE n0 | Demonstrasjonsmodus er aktivert | Ta kontakt med din BORA forhandler eller BORA service team |

Tab. 7.1 Utbedre feil

- ▶ Etter at du har utbedret en feil, bør du forsøke på nytt for å kontrollere om feilen er borte.
- ▶ Ved alle andre feil kan du forsøke å starte systemet på nytt.
- ▶ En siste utvei er å koble fra strømtilførselen en liten stund.

INFO I løpet av eller etter et strømbrudd kan platetoppene fortsatt være varme. Ved platetoppene CKCH, CKCB og CKG vises ikke restvarmeindikatoren etter strømbrudd, heller ikke hvis de har vært i drift og kokesonene fortsatt er varme.

- ▶ Hvis du opplever hyppige feil, bør du ta kontakt med BORA Service Team (se kap. Garanti, teknisk service, reservedeler og tilbehør) og oppgi feilnummeret systemet viser og apparattypen.

8 Garanti, teknisk service, reservedeler, tilbehør

- Ta hensyn til alle sikkerhetsmerknader og varsler (se kap. Sikkerhet).

8.1 Produsentgaranti fra BORA

BORA gir 2 års produsentgaranti på produktene sine til sluttkunder. Denne garantien får sluttkundene i tillegg til de lovfestede garantikravene overfor selgeren av våre produkter. Produsentgarantien gjelder alle BORA produkter som er kjøpt innen EUs grenser av autoriserte BORA forhandlere, men unntak av produkter som betegnes av BORA som universal- og tilbehørsartikler.

Produsentgarantien tar til når BORA produktet overleveres sluttkunden av en autorisert BORA forhandler og er gyldig i 2 år. Sluttkunden har muligheten til å registrere seg på www.bora.com/registration og dermed forlenge produsentgarantien.

Produsentgarantien forutsetter at monteringen av BORA produktene ble utført forskriftsmessig og faglig forsvarlig (i samsvar med BORA ventilasjonshåndboken og bruksanvisningen som var gyldig på monteringsstidspunktet) av en autorisert BORA forhandler. Sluttkunden skal følge bruksanvisningen og merknadene i denne ved bruk av produktet.

Ved garantikrav må kunden vise mangelen overfor sin forhandler eller direkte overfor BORA. Kunden må også vise frem kjøpskvitteringen. Eventuelt kan kunden bevise kjøpet ved hjelp av registreringen på www.bora.com.

BORA garanterer at alle BORA produkter er fri for material- og produksjonsfeil. Feilen må allerede ha foreligget på tidspunktet da produktet ble levert til kunden. Ved innfridd garantikrav begynner garantitiden ikke å løpe på nytt. BORA utbedrer feil på BORA produkter enten ved reparasjon eller erstatning etter egen vurdering. BORA bærer samtlige kostnader for utbedring av feil som faller under produsentgarantien.

Produsentgarantien fra BORA omfatter uttrykkelig ikke:

- BORA produkter som ikke ble kjøpt av en autorisert BORA forhandler
- Skader grunnet manglende overholdelse av bruksanvisningen (gjelder også rengjøring og stell av produktet). Dette går under ikke forskriftsmessig bruk.
- Skader grunnet normal bruk (slitasje) er for eksempel bruksspor på platetoppen
- Skader grunnet ekstern påvirkning (som transportskader, inntrengning av kondensvann, elementære skader som lynnedslag)
- Skader grunnet reparasjon eller reparasjonsforsøk som ikke ble utført av BORA eller av personer som ble autorisert av BORA for dette arbeidet
- Skader på glasskeramikken
- Spenningssvingninger

- Følgeskader eller erstatningskrav som går ut over selve mangelen
- Skader på plastdeler

Lovfestede krav, særlig lovfestede krav ved feil og mangler eller produktansvar, blir ikke innskrenket av denne garantien. Hvis en feil eller mangel ikke omfattes av produsentgarantien, kan sluttkunden få hjelp av BORA teknisk service. Kunden bærer da kostnadene selv. Det er tysk rett som gjelder for disse garantibetingelsene. Du når oss:

- Telefon: +800 7890 0987 Mandag til torsdag fra kl. 08:00 – 18:00 og fredag fra kl. 08:00 – 17:00
- e-post: info@bora.com

8.1.1 Garantiforlengelse

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

8.2 Service

BORA service:

se baksiden av bruks- og monteringsanvisningen



- Ved feil som du ikke kan ordne selv, må du ta kontakt med din BORA-forhandler eller BORA Service Team. BORA Service trenger typebetegnelsen og serienummeret på ditt apparat (FD-nummer). Begge disse opplysningene finner du på typeskiltet på baksiden av anvisningen og under apparatet.

8.3 Reservedeler

- Bruk bare originale reservedeler ved reparasjoner.
- Reparasjoner må kun utføres av BORA Service Team.

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

8.4 Tilbehør

Spesielt tilbehør CKA2:

- BORA Classic innløpsdyse CKAED
- BORA Classic fettfilterenhet inkl. fettfilter-oppsamlingsbeholder CKAFFE

Spesielt tilbehør for resirkuleringssystemer:

- BORA luftrenserboks Ecotube ULB1
- BORA aktivt kullfiltersett ULBAS for ULB3

Spesielt tilbehør for glasskeramiske platetopper:

- BORA skraper til glasskeramiske overflater UGS

Spesielt tilbehør CKIW:

- BORA induksjons-wok HIW1

Spesielt tilbehør CKT:

- BORA Pro Tepan-skraper PTTS1

9 Merknader:

10 Typeskilt

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

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

Typeskilt
Avtrekk 1
(klistres på)

Typeskilt
Platetopp venstre
(klistres på)

Typeskilt
Platetopp høyre
(klistres på)

Typeskilt
Avtrekk 2
(klistres på)

Typeskilt
Platetopp venstre
(klistres på)

Typeskilt
Platetopp høyre
(klistres på)

Tyskland:

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

Australia – New Zealand:

BORA APAC Pty Ltd
100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australien
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au

Østerrike:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Østerreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Østerreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

