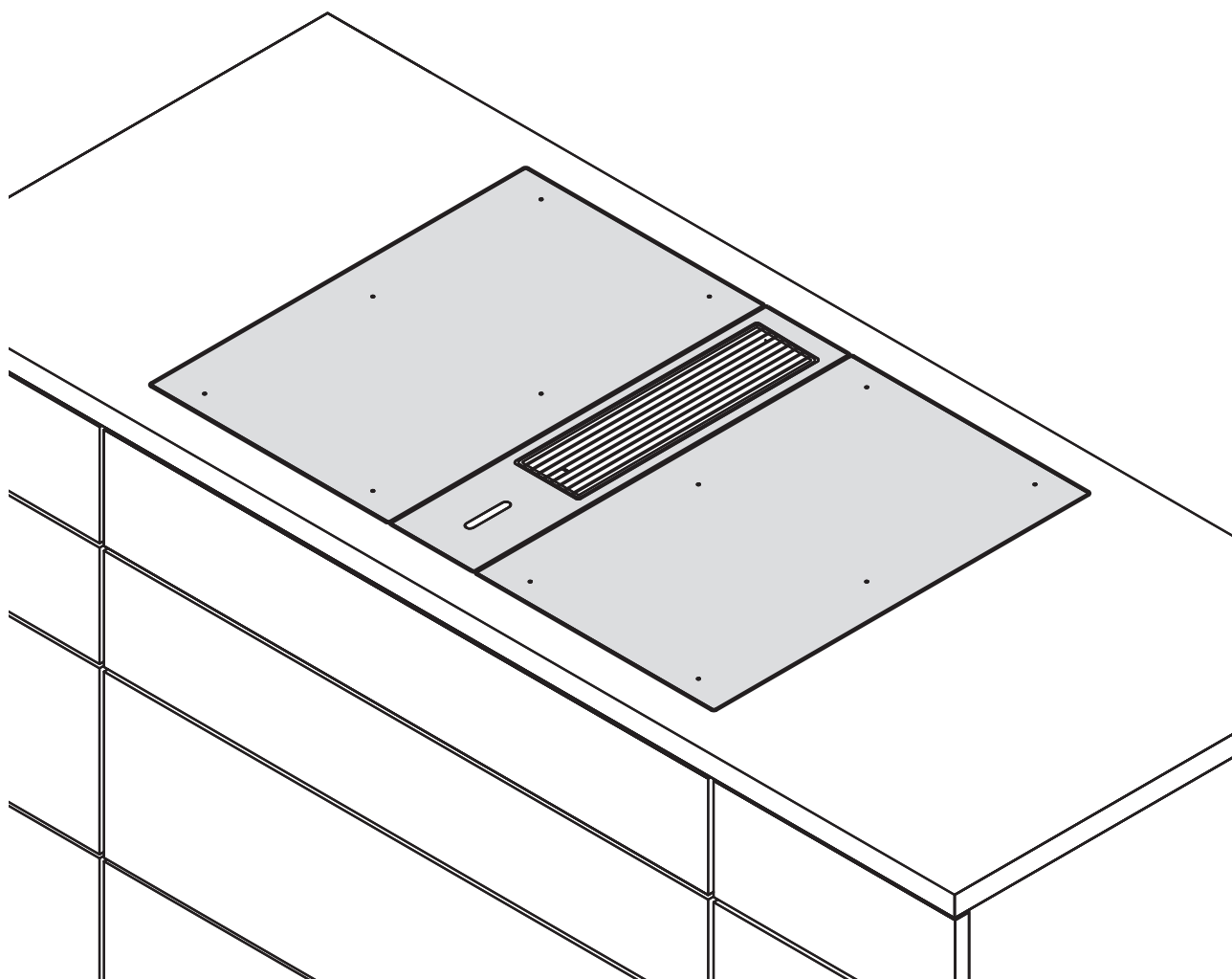


## **NO** Bruksanvisning system BORA Classic 2.0

Avtrekk og platetopper



C2XUMNO-004

**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

<b>1</b>	<b>Generelt</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>Betjening</b>	<b>31</b>
1.1	Målgruppe .....	5	6.1	Generell og spesifisert bruksanvisning.....	31
1.2	Gyldighet .....	5	6.1.1	For Tepan-grill i rustfritt stål CKT finnes det spesielle betjeningsanvisninger.....	31
1.3	Andre dokumenter som er gyldige .....	5	6.1.2	Spesielle merknader for glasskeramisk gasspladetopp CKG.....	31
1.4	Personvern .....	5	6.2	Berøringsbetjening .....	32
1.5	Fremstilling av informasjon .....	5	6.3	Betjene systemet .....	33
<b>2</b>	<b>Sikkerhet</b>	<b>7</b>	6.3.1	Betjeningsprinsipp.....	33
2.1	Generelle sikkerhetsmerknader .....	7	6.3.2	Slå på .....	33
2.2	Sikkerhetsmerknader betjening platetopper .....	8	6.3.3	Slå av .....	33
2.3	Sikkerhetsmerknader betjening avtrekk.....	10	6.3.4	Betjeningssperre .....	33
2.4	Sikkerhetsinstrukser rengjøring og stell.....	11	6.3.5	Rengjøringsperre (rengjøringsfunksjon).....	33
2.5	Sikkerhetsmerknader reservedeler .....	11	6.3.6	Barnesikring .....	34
2.6	Hensiktsmessig bruk .....	12	6.3.7	Kort timer (eggeur).....	34
<b>3</b>	<b>Energimerking</b>	<b>13</b>	6.4	Betjene avtrekket .....	34
<b>4</b>	<b>Produktbeskrivelse</b>	<b>14</b>	6.4.1	Stille inn effektnivå for avtrekket .....	34
4.1	System BORA Classic 2.0.....	14	6.4.2	Power-trinn motor .....	34
4.1.1	Betjeningsfelt og betjeningsmåte.....	14	6.4.3	Automatisk avtrekk .....	35
4.1.2	Symbolikk.....	15	6.4.4	Slå av avtrekket.....	35
4.1.3	7-segment-indikator .....	16	6.4.5	Avslutte automatisk etterløpsfunksjon før tiden.....	35
4.1.4	Fargekonsept .....	16	6.5	Betjene platetopper.....	35
4.1.5	Lysstyrke-konsept .....	16	6.5.1	Valg av kokesone .....	35
4.1.6	Lydkonsept.....	17	6.5.2	Stille inn effektnivå for en kokesone .....	35
4.1.7	Systemfunksjoner.....	17	6.5.3	Slå av kokesone .....	36
4.2	Avtrekk .....	17	6.5.4	Automatisk oppvarmingsfunksjon .....	36
4.2.1	Typebeskrivelse .....	17	6.5.5	Power-trinn .....	37
4.2.2	Installasjonsvarianter .....	17	6.5.6	Koble inn to-krets ved pladetopp CKCH og CKCB.....	37
4.2.3	Kjennetegn og funksjonsoversikt .....	18	6.5.7	Brofunksjon .....	37
4.2.4	Konstruksjon .....	18	6.5.8	Stille inn hold varm-trinn .....	38
4.2.5	Avtrekkets funksjoner .....	18	6.5.9	Rengjøringsfunksjon ved Tepan-grill i rustfritt stål CKT .....	38
4.2.6	USB-grensesnitt .....	19	6.5.10	Kokesone-timer .....	38
4.2.7	Grensesnitt for eksterne enheter .....	19	6.5.11	Pausefunksjon .....	39
4.3	Platetopper.....	19	<b>7</b>	<b>Meny</b>	<b>40</b>
4.3.1	Typebeskrivelse .....	19	7.1	Oversikt meny .....	40
4.3.2	Kjennetegn og funksjonsoversikt .....	19	7.2	Betjene menyen .....	40
4.3.3	Konstruksjon .....	20	7.3	Standard menypunkter.....	41
4.3.4	Funksjonsmåte induksjonstopper (CKFI, CKI, CKIW) .....	23	7.3.1	Menypunkt 1: Signaltonens lydstyrke .....	41
4.3.5	Funksjonsmåte Hyper- og HiLight-platetopper (CKCH, CKCB) .....	24	7.3.2	Menypunkt 2: Barnesikring .....	41
4.3.6	Funksjonsmåte glasskeramisk gasspladetopp CKG.....	25	7.3.3	Menypunkt 3: Automatisk avtrekksstyring.....	41
4.3.7	Funksjonsmåte Tepan-grill i rustfritt stål CKT ...	26	7.3.4	Menypunkt 4: Varighet for rengjøringsperre (rengjøringsfunksjon) .....	42
4.3.8	Platetoppenes funksjoner.....	26	7.3.5	Menypunkt 5: Varigheten til automatisk etterløpsfunksjon .....	42
4.4	Sikkerhetsinnretninger .....	27	7.3.6	Menypunkt 6: Spørsmål om programvareversjon .....	42
4.4.1	Betjeningssperre .....	27	7.3.7	Menypunkt 7: Spørsmål om hardware-versjon.....	42
4.4.2	Rengjøringsperre (rengjøringsfunksjon) .....	27	7.3.8	Menypunkt 8: Oppdatering av systemets programvare.....	43
4.4.3	Sikkerhetsutkobling.....	27	7.3.9	Menypunkt 9: Dataeksport.....	44
4.4.4	Restvarmeindikator .....	28	7.3.10	Menypunkt A: Vise levetid for resirkuleringsfilteret (kun ved resirkuleringsdrift) .....	44
4.4.5	Overopphetingsvern .....	28	7.3.11	Menypunkt B: Vise filtertype, skifte filtertype og tilbake stille filterets levetid (kun ved resirkuleringsdrift) .....	45
4.4.6	Barnesikring .....	28			
<b>5</b>	<b>Første gangs bruk</b>	<b>29</b>			
5.1	Basiskonfigurasjon .....	29			
5.1.1	Utføre basiskonfigurasjon .....	29			
5.1.2	Menypunkt H: Konfigurasjon av avtrekksystemet.....	29			
5.1.3	Menypunkt J: Velg filtertype (kun ved resirkulering) .....	29			
5.1.4	Menypunkt L: Motorkonfigurasjon .....	30			
5.1.5	Fullfør basiskonfigurasjonen .....	30			

<b>8</b>	<b>Utvidet meny</b>	<b>46</b>
8.1	Åpne utvidet meny .....	46
8.2	Menypunkter i utvidet meny.....	46
8.2.1	Menypunkt B: Vise filtertype, skifte filtertype og tilbakestille filterets levetid (kun ved resirkuleringsdrift) .....	46
8.2.2	Menypunkt D: Demo-modus.....	47
8.2.3	Menypunkt E: Indikator- og knappetest .....	48
8.2.4	Menypunkt F: Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger .....	48
8.3	Konfigurasjonsmeny gass.....	48
8.3.1	Menypunkt P: GPU .....	49
8.3.2	Menypunkt S: GAS.....	49
8.3.3	Menypunkt T: GAS.....	50
<b>9</b>	<b>Rengjøring og stell</b>	<b>51</b>
9.1	Rengjøringsmiddel.....	51
9.2	Stelle apparatene .....	51
9.3	Rengjøre avtrekk CKA2 .....	51
9.3.1	Demontere komponentene.....	51
9.3.2	Rengjøre komponentene .....	52
9.3.3	Montere komponentene .....	52
9.3.4	Skifte resirkuleringsfilter .....	52
9.4	Rengjøre platetopper.....	53
9.4.1	Rengjøre glasskeramikk (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKGB, CKG).....	53
9.4.2	Rengjøre Tepan-grill i rustfritt stål (CKT) .....	53
9.4.3	Rengjøre komponenter ved gassplatetopp CKG .....	54
<b>10</b>	<b>Utbedring av feil</b>	<b>56</b>
<b>11</b>	<b>Garanti, teknisk service, reservedeler, tilbehør</b>	<b>59</b>
11.1	Produsentgaranti fra BORA .....	59
11.1.1	Garantiforlengelse .....	59
11.2	Service .....	59
11.3	Reservedeler .....	59
11.4	Tilbehør .....	60
<b>12</b>	<b>Merknader</b>	<b>61</b>
<b>13</b>	<b>Typeskilt</b>	<b>63</b>

# 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

**INFO** Denne anvisningen beskriver systemet BORA Classic 2.0 med programvareversjonen 03.00.

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

### Forordninger

Apparatene samsvarer med følgende EU-forordninger:  
 (EU) 2016/426 forordning om gassapparater

## 1.4 Personvern

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

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.
- Signalordet angir hvor alvorlig faren er.

Varselstegn	Signalord	Farlig situasjon
	<b>Fare</b>	Viser til en umiddelbart farlig situasjon som ved manglende overholdelse medfører død eller alvorlige personskader.
	<b>Advarsel</b>	Viser til en eventuelt farlig situasjon som ved manglende overholdelse kan medføre død eller alvorlige personskader.
	<b>OBS</b>	Henviser til en eventuelt farlig situasjon som ved manglende overholdelse kan føre til lettere personskader.
–	<b>OBS</b>	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! Eksplosjonsfare 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 fordamper.

- ▶ 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 grytegjenkjenningssfunksjonen.

**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.

### 2.2.2 Spesielle sikkerhetsmerknader for gassplatetopper

- ▶ Ikke bruk apparatet til å varme opp rom med.
- ▶ Ikke bruk eller lagre antennelige materialer i nærheten av apparatet.



#### FARE!

##### Eksplisjonsfare fra gass!

Gass som siver ut kan forårsake en eksplosjon og alvorlige personskader.

- ▶ Hold antennelseskilder unna (åpen ild, vifteovn).
- ▶ Steng gasstilførselen og slå av sikringen i installasjonen.



#### FARE!

##### Kvelningsfare pga. gass!

Gass som lekker ut kan forårsake kvelning.

- ▶ Hvis du merker gasslukt under bruk, må du umiddelbart slå av apparatet.
- ▶ Steng gasstilførselen umiddelbart.
- ▶ Sørg for tilførsel av frisk luft (åpne dører og vinduer).
- ▶ Ikke trykk på lysbrytere eller brytere på apparater.
- ▶ Ikke trekk noen støpsler ut av stikkontakten (fare for gnistdannelse).
- ▶ Ikke bruk noen elektriske apparater.
- ▶ Informer kundeservice eller gassinstallatøren umiddelbart.



#### FARE!

##### Brannfare fra åpen flamme!

En åpen flamme kan antenne brennbare gjenstander.

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

#### OBS!

##### Fare for skader på grunn av sprekker, rifter eller brudd i glasskeramikken!

Skader på glasskeramikken overflate kan medføre personskader.

- ▶ Ikke berør overflaten til apparatet.
- ▶ Slå av alle brennere og hver elektriske varmeelement umiddelbart.
- ▶ Koble apparatet trygt fra strømmettet med en LS-bryter, sikringer, automatsikringer eller kontaktorer.
- ▶ Ikke ta apparatet i bruk.



#### ADVARSEL!

##### Fare for brannskader grunnet varmt avtrekk!

Avtrekket og delene som kan berøres (særlig sperreklaff, fettfilter i rustfritt stål og fettfilterbeholder) blir varme i drift sammen med gassplatetoppen. Etter at gassplatetoppen er slått av, må den først avkjøles til under 60 °C. Berøring av varme overflater kan føre til alvorlige forbrenninger.

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

## 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).

Merknad til gassplatetopper:  
Brennereffekten på platetoppen stiger proporsjonalt med høyden 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 <sup>3</sup> /h	61591	
Luftstrøm trinn 5 maksimalt	520,9 m <sup>3</sup> /h	61591	
Luftstrøm power-trinn ( $Q_{WP}$ )	565,5 m <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h	61591	
Luftstrøm power-trinn ( $Q_{maks}$ )	578,6 m <sup>3</sup> /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

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

**INFO** Oppdatert programvare fås gratis på BORAs hjemmeside ([www.bora.com](http://www.bora.com), produkter, BORA Classic 2.0, BORA Classic avtrekk CKA2, dokumenter).

- Ved behov kan du kontrollere den installerte programvareversjonen (se kap. Kontroll av programvareversjon).
- Oppdater systemets programvare ved behov (se kap. Meny, Oppdatering av systemets programvare).

#### 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).

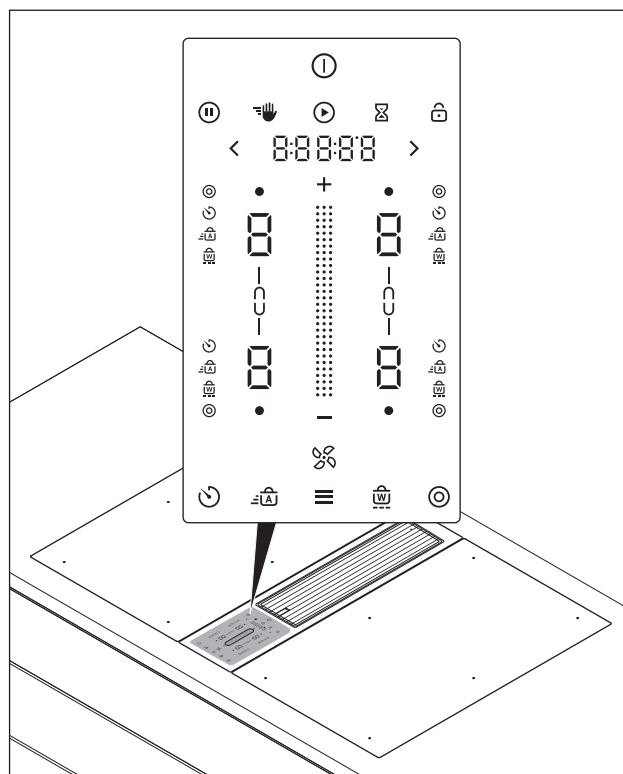


Fig. 4.1 Sentralt touch-/slider-betjeningsfelt

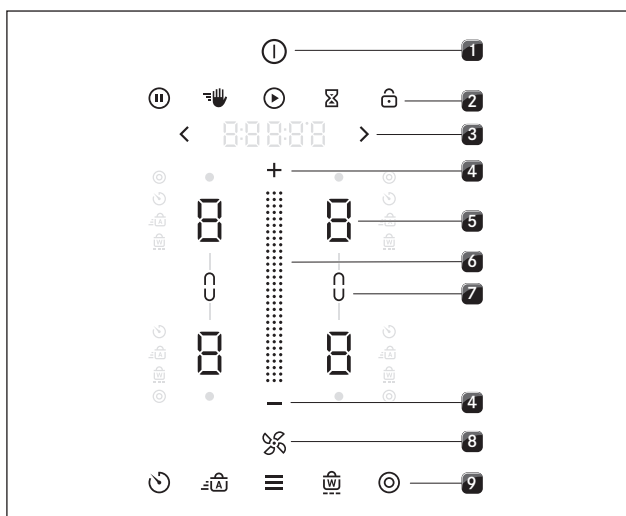


Fig. 4.2 Berøringsområder

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

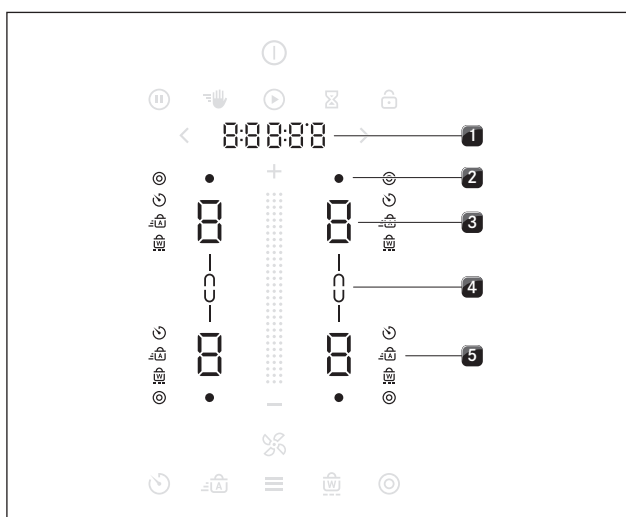


Fig. 4.3 Indikatorområder

- [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	Betegnels	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
Kokesonesymboler	Betegnels	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 (ikoner)

### 4.1.3 7-segment-indikator












Multifunksjonsindikator	Betydning
Avtrekksindikator	1-5 Effektnivåer
	P Power-trinn
	A Automatisk avtrekk
Multifunksjonsindikator	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
	□ Inaktiv
	H Restvarmeindikator (kokesonen er avslått, men fremdeles varm)
	⌈ Rengjøring (kun ved Tepan-grill i rustfritt stål CKT)
	E Feil
Animasjoner	⌋ ⌋ ⌋ Grytejenkjenningsfunksjon (kun ved induksjonstopper)
	□ □ □ 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
	Avtrekksymbol / 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:

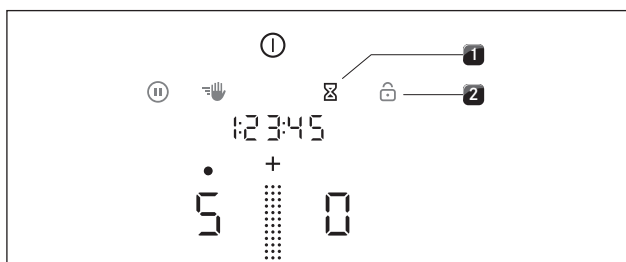


Fig. 4.4 Lysstyrke-konsept på betjeningsfeltet

- [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:

Signaltoner	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)

Korttids timeren 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 uttrekks- eller resirkuleringsvariant.



#### Avtrekksdrift

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

Avtrekksluften må ikke ledes ut 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 uttrekksystem, 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 luktfiler som binder lukten 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, slik at luftfuktigheten føres bort.

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

#### Avtrekk CKA2

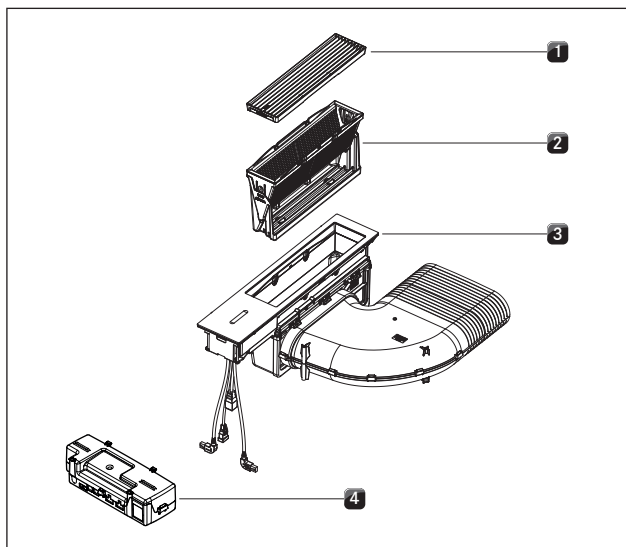


Fig. 4.5 BORA Classic avtrekk CKA2

- [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									
Koketrinn	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 kokesone 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 I 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 I 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, CKG 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/stekesone
CKG	BORA Classic glasskeramisk gasstopp med 2 kokesoner
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:

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

Tab. 4.10 Oversikt funksjoner

\* gjelder kun fremre kokesone

### 4.3.3 Konstruksjon

#### Platetopp CKFI

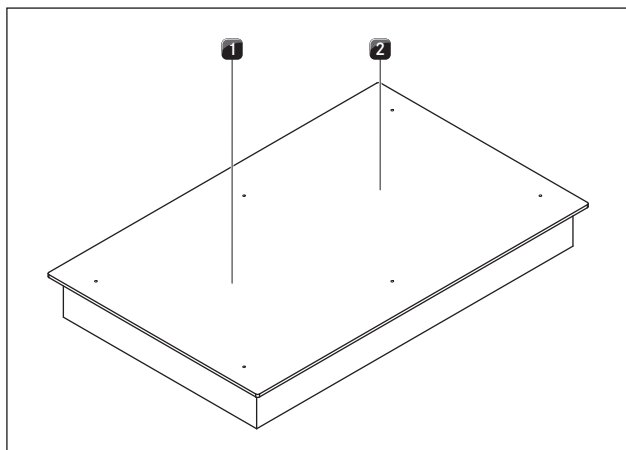


Fig. 4.6 BORA Classic platetopp CKFI

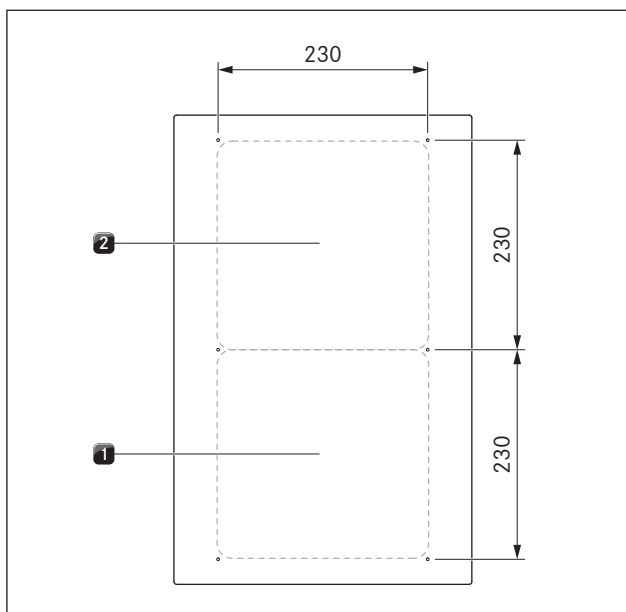


Fig. 4.7 Kokesonenes størrelse

- [1] Induksjonstopp med rektangulære soner foran (sone 1)  
2100 W (power-trinn 3680 W)
- [2] Induksjonstopp med rektangulære soner bak (sone 2)  
2100 W (power-trinn 3680 W)

#### Platetopp CKI

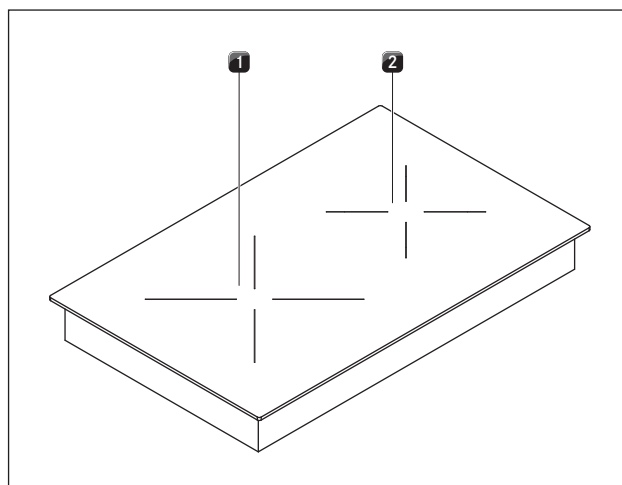


Fig. 4.8 BORA Classic platetopp CKI

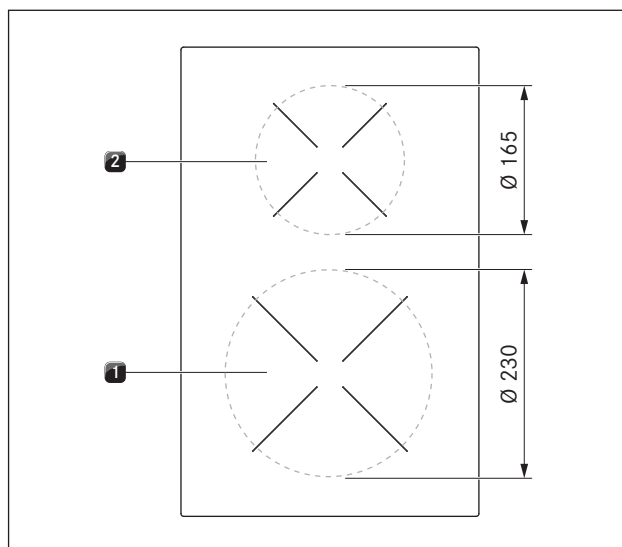


Fig. 4.9 Kokesonenes størrelse

- [1] Induksjonssone foran (sone 1)  
2300 W (power-trinn 3680 W)
- [2] Induksjonssone bak (sone 2)  
1400 W (power-trinn 2200 W)

### Platetopp CKIW

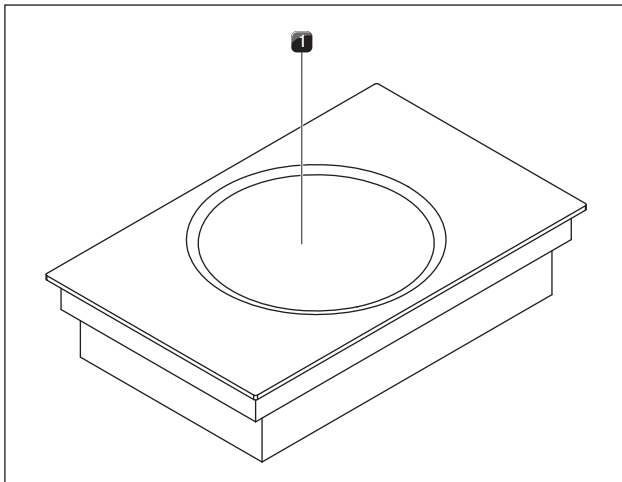


Fig. 4.10 BORA Classic platetopp CKIW

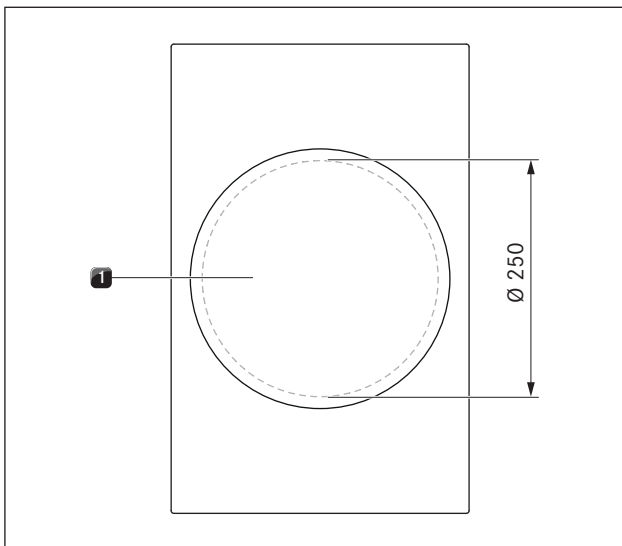


Fig. 4.11 Kokesonens størrelse

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

### Platetopp CKCH

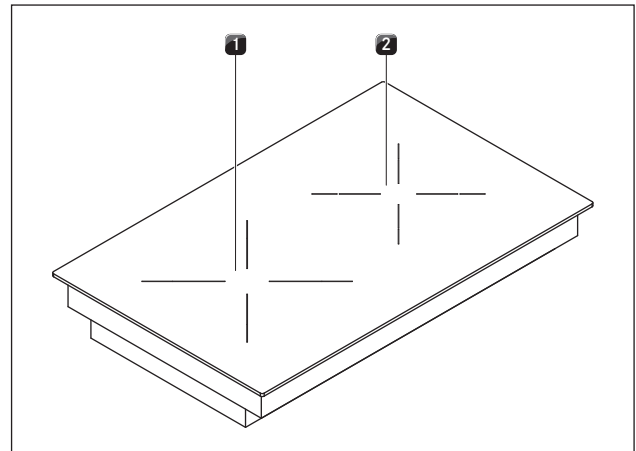


Fig. 4.12 BORA Classic platetopp CKCH

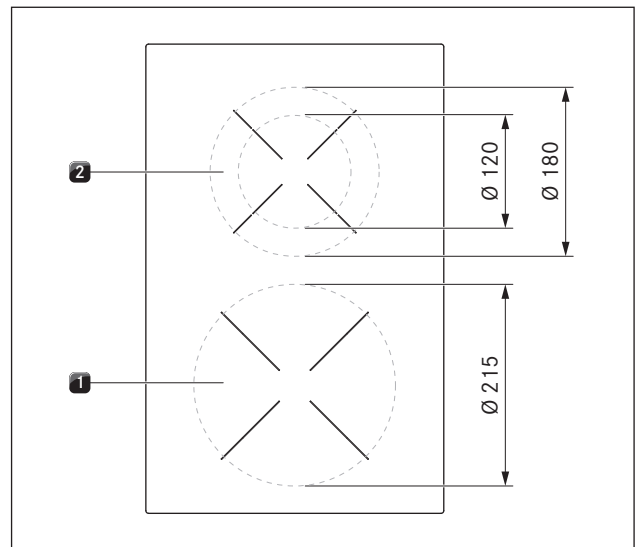


Fig. 4.13 Kokesonenes størrelse

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

## Platetopp CKCB

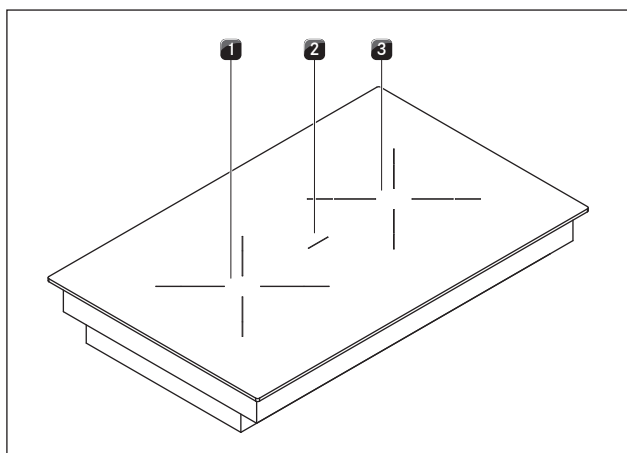


Fig. 4.14 BORA Classic platetopp CKCB

## Platetopp CKG

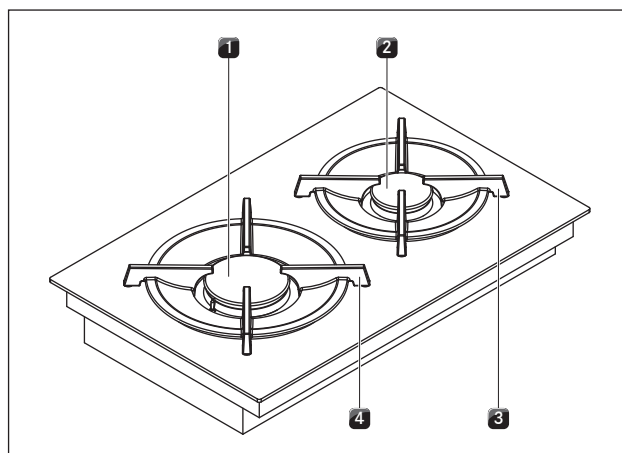


Fig. 4.16 BORA Classic glasskeramisk gassplatetopp CKG

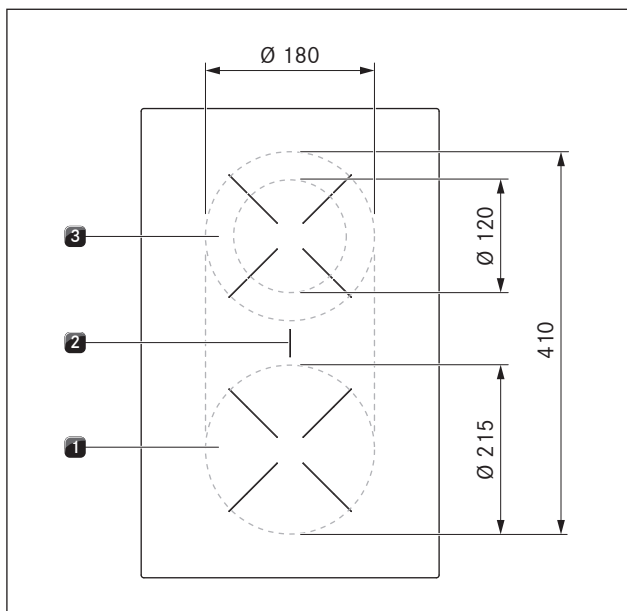


Fig. 4.15 Kokesonenes størrelse

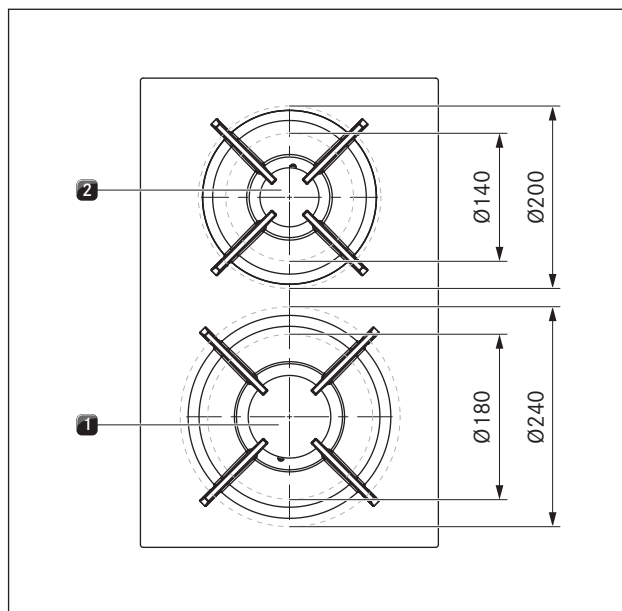


Fig. 4.17 Kokesonenes størrelse

- [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)

- [1] Høyeffekt-brenner foran 3000 W
- [2] Normal brenner bak 2000 W
- [3] Grytestativ bak
- [4] Grytestativ foran

## Platetopp CKT

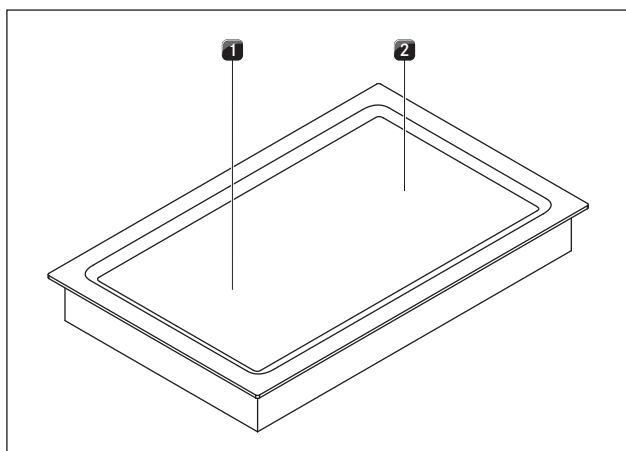


Fig. 4.18 BORA Classic Tepan-grill i rustfritt stål CKT

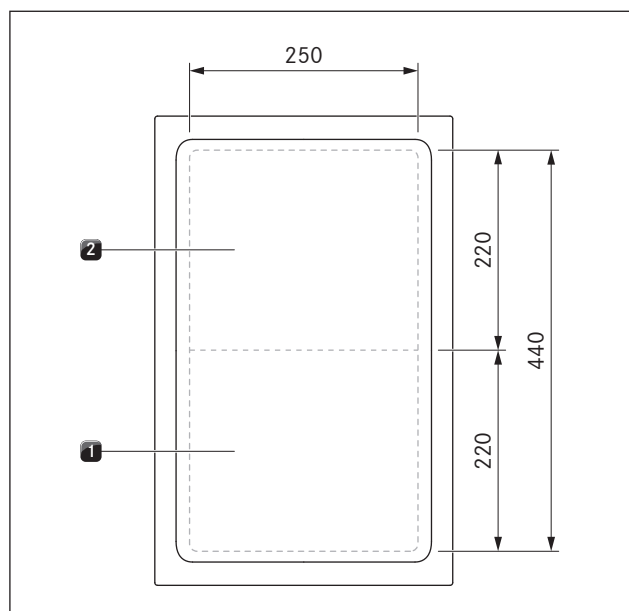


Fig. 4.19 Kokesonenes størrelse

- [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 fungerer kun når et kokekar med magnetisk bunn er plassert på sonen.

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

► Ta hensyn til grytebunnens minimum diameter.

## Effektnivåer

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

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

Tab. 4.11 Anbefalinger for effektnivåene

Opplysningene i tabellen er retningslinjer.

Avhengig av kokekar og påfyllingsmengde, anbefaler vi å redusere eller øke effektnivået etter behov.

## 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 på induksjonstoppen må være av metall, ha magnetiske egenskaper og en tilstrekkelig stor bunn.

Egnet kokekar består av:

- rustfritt stål med magnetisk bunn
- emaljert stål
- smijern

Apparat	Kokesone	Minste diameter
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-induksjonstopper 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. Kokekarets bunn må ikke ha noen skarpe riller eller kanter, slik at den ikke kan ripe opp overflaten.
- ▶ Sett kokekaret (uten stativ eller lignende) direkte på glasskeramikken.

### 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 og forsvinner hvis effektnivået reduseres.
- Knitring eller piping kan oppstå med bunner av kokekar som består av ulike materialer (sandwich-bunn).
- Det kan oppstå klikking ved elektroniske koblingsprosesser, særlig på lavt effektnivå.
- Det kan oppstå surring når kjøleviften er aktivert. For å øke elektronikkens levetid er platetoppen utstyrt med en kjølevifte. Når platetoppen brukes på høy effekt, kobler kjøleviften seg inn automatisk. Du vil høre 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
Steke i panner med belegg, skånsom steking (uten at fett blir for varmt) av snitsel, fisk	6-7
Varme opp fett, steke kjøtt, koke opp tykke sauser og supper, steke omelett	7-8
Koke opp større mengder væske, steke biffer og varme opp vann	9
Steke biff og varme opp vann	P

Tab. 4.13 Anbefalinger for effektnivåene

Opplysningene i tabellen er retningslinjer.

Avhengig av kokekar og påfyllingsmengde, anbefaler vi å redusere eller øke effektnivået etter behov.

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



### 4.3.6 Funksjonsmåte glasskeramisk gassplatetopp CKG

**INFO** Platetoppen har automatisk tenning.

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

#### Effektnivåer

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

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

Tab. 4.14 Anbefalinger for effektnivåene

Opplysningene i tabellen er retningslinjer.

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

### Egnet kokekar



Kokekar med dette merket er egnet for gassplatetopper.

**INFO** Oppvarmingstider, gjennomvarmingstider for kokekarets bunn samt kokeresultater påvirkes i stor grad av kokekarets oppbygning og egnethet. Kokekar med tykk bunn sørger for bedre og jevnere varmfordeling. Ved tynne bunner er det fare for at maten blir for varm på noen områder. Dessuten kan platetoppen ta skade.

**INFO** Pass først og fremst på at kokekarene ikke blir overopphetet. Da kan bunnen bli misformet. Derfor skal kokekarene ikke varmes opp når de er tomme.

**INFO** Ved kokekar med ujevn bunn er det fare for at kokekaret kan velte. Det kan aldri utelukkes helt at kokekaret vipper noe.

Egnet kokekar består av:

- kobber
- rustfritt stål
- aluminium
- smijern

► Ta hensyn til dimensjonene i tabellen:

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

Tab. 4.15 Grytediameter

**INFO** Bruk kun kokekar med en diameter som verken over- eller underskrider anbefalte dimensjoner. Er diameteren for stor, kan varm luft som strømmer under bunnen føre til skader på benkeplaten eller ikke varmebestandige vegger (for eksempel panelvegger) samt deler av platetoppen og avtrekket. Bora tar ikke ansvar for skader som oppstår på denne måten.

#### 4.3.7 Funksjonsmåte Tepan-grill i rustfritt stål CKT

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

#### Effektnivå og temperaturområder

Effekten reguleres i nivåer. 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. 4.16 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. 4.17 Anbefalt temperatur (opplysningene i tabellen er retningslinjer)

#### 4.3.8 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 kokesoneeffekten 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 ved hjelp av 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, går kokesonen på full effekt i et bestemt tidsrom før den automatisk stilles tilbake til innstilt kokenivå.

Effektnivå (koketrinn)	Oppvarmingstid i min.:sek.	
	Platetoppene CKFI, CKI, CKIW, CKG	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. 4.18 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. 4.19 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 en aktivert kokesone.

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

Med pausefunksjonen kan alle kokesoner deaktiveres en stund på en rask og enkel måte. 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 på apparatet forandres 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 løpet av et forhåndsdefinert tidsrom.

Effektnivåer	Sikkerhetsutkobling etter timer:min.		
	Platetoppene CKFI, CKI, CKIW, CKT	Platetoppene CKCH, CKCB	Platetopp CKG
1	8:24	6:00	8:24
2	6:24	6:00	6:24
3	5:12	5:00	5:12
4	4:12	5:00	4:12
5	3:18	4:00	3:18
6	2:12	1:30	2:12
7	2:12	1:30	2:12
8	1:48	1:30	1:48
9	1:18	1:30	1:18
P	0:10	0:10 (kun ved CKCH)	0:20


Tab. 4.20 Sikkerhetsutkobling for effektnivåene

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

Tab. 4.21 Sikkerhetsutkobling for hold varm-nivåene

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

#### 4.4.4 Restvarmeindikator *H*

Hvis en koke- eller grillsonen 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 strøbrudd kan platetoppene fortsatt være varme. Ved platetoppene CKCH, CKCB og CKG vises ikke restvarmeindikatoren etter strøbrudd, 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 strøbrudd.
- ...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

Barnsikringen forhindrer utilsiktet eller ikke autorisert innkobling av apparatene.

## 5 Første gangs bruk

### Spesielle forutsetninger for første gangs bruk av gassplattetopp CKG:

**INFO** Minstekrav til drift av gassplattetopp CKG:  
Systemprogramvare 03.00 (eller nyere)

- ▶ Ved behov kan du kontrollere den installerte programvareversjonen (se kap. Meny).
- ▶ Oppdater systemets programvare ved behov (se kap. Meny).

### 5.1 Basiskonfigurasjon

**INFO** Ved første gangs bruk må systemet konfigureres. Det er påkrevd å fullføre alle menyene i basiskonfigurasjonen.

**INFO** Hvis basiskonfigurasjonen ikke er utført, viser indikatoren  $\text{CONF}$ , og motorsymbolet blinker rødt.

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

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

**INFO** Når et meny punkt åpnes, viser systemet automatisk aktuell verdi etter 2 sekunder. Unntak: Hvis det ikke er foretatt noen innstillinger, viser systemet  $\text{SET}$ .

**INFO** Systemet overtar og lagrer de valgte innstillingene når meny punktet lukkes eller menyen avsluttes.

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


Skann inn QR-koden eller følg denne lenken:

[www.bora.com/service/configuration-classic-2-0](http://www.bora.com/service/configuration-classic-2-0)



#### 5.1.1 Utføre basiskonfigurasjon

##### Starte basiskonfigurasjon

- ▶ Kort berøring på motorsymbolet som blinker rødt 
- Menyene åpnes og det første meny punktet i basiskonfigurasjonen vises (meny punkt H).
- ▶ Foreta innstillinger.

##### Manuelt avbrudd av basiskonfigurasjonen

- ▶ Langt trykk på meny-knappen

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

#### 5.1.2 Meny punkt H: $\text{AIR}$ Konfigurasjon av avtrekkssystemet



**INFO** Driftsmodusen til avtrekkssystemet må stilles inn.

Du kan velge mellom to driftsmoduser:

- Uttrekkingsystem ( $\text{OUT}$ )
- Resirkuleringsystem ( $\text{REC}$ )



Fig. 5.1 Konfigurere indikator uttrekkingsystem

- ▶ Velg en driftsmodus som passer (berør riktig segment på slideren .
- ▶ Bekreft og lagre innstillingen ved å gå til neste meny punkt (kort berøring på navigeringspilen som blinker .

#### 5.1.3 Meny punkt J: $\text{FLYP}$ Velg filtertype (kun ved resirkulering)

**INFO** Meny punkt J vises kun når driftsmodus «Resirkuleringsystem» ble valgt i konfigurasjonen av avtrekkssystemet.

Du må definere hvilken filtertype som er montert.

Du kan velge mellom to ulike filtertyper:

- Filtertype 1 ( $\text{F1}$ )= BORA luftrenserboks ULB1/ULBF
- Filtertype 2 ( $\text{F2}$ )= BORA luftrenserboks ULB3

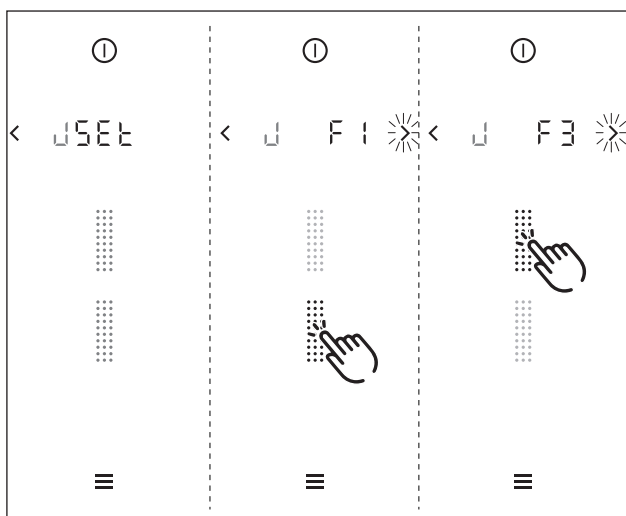


Fig. 5.2 Velg indikator filtertype

- ▶ Velg hvilken filtertype som er montert (berør riktig segment på slideren ).
- ▶ Bekreft og lagre innstillingen ved å gå til neste meny punkt (kort berøring på navigeringspilen som blinker ).

**INFO** For resirkuleringsfiltre fra andre produsenter, velger du filtertype 1 (F 1).

#### 5.1.4 Meny punkt L: $FAn$ Motorkonfigurasjon

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

##### Start motorkonfigurasjon

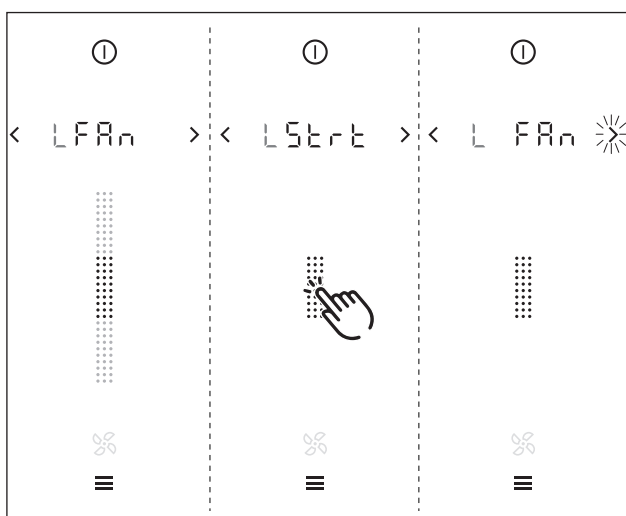


Fig. 5.3 Start indikator motorkonfigurasjon

- ▶ Berør sliderens kontaktflate .
- Motorkonfigurasjonen starter.
- I løpet av motorkonfigurasjonen blinker berøringsflaten til slideren og motorsymbolet.

**INFO** Når motorkonfigurasjonen er avsluttet, slutter indikatorene å blinke.

**INFO** Når motorkonfigurasjonen er fullført, lyser berøringsflaten til slideren og motorsymbolet grønt.

**INFO** Hvis motorkonfigurasjonen ikke kunne fullføres, lyser berøringsflaten til slideren og motorsymbolet rødt.

##### Kontroller motorregistreringen

- ▶ Kontroller om systemet har registrert alle motorer korrekt.

Indikator	Farge	Resultat
	grønn	1 motor registrert
	grønn	2 motorer registrert
	rød	0 motorer registrert, feil (se kap. Utbedring av feil)

Tab. 5.1 Mulige resultater av motorregistreringen

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

#### 5.1.5 Fullfør basiskonfigurasjonen

Alle meny punktene i basiskonfigurasjonen ble fullført på korrekt måte:

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

## 6 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.

### 6.1 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.

#### 6.1.1 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 ca. 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.

#### 6.1.2 Spesielle merknader for glasskeramisk gassplatetopp CKG

**INFO** Minstekrav til drift av gassplatetopp CKG: Systemprogramvare 03.00 (eller nyere)

**INFO** Før du bruker platetoppen for første gang, må du rengjøre kokesonen (se kap. Rengjøring).

**INFO** Ved første gangs bruk eller etter en lengre periode ute av bruk, eller etter utskiftning av flasker med flytende gass, kan det hende at brenneren ikke tennes. Eventuelt befinner det seg luft i gassledningen, eller den elektroniske gassreguleringen må kalibreres på nytt. Følg anvisningene for første gangs bruk (se kap. Første gangs bruk).

**INFO** Fordi vi bruker emaljebelagte støpedeler, kan det oppstå små fargeavvik og uregelmessigheter. I tillegg kan det oppstå små overfladiske rustflekker som man enkelt kan fjerne med en fuktig klut. Dette er normalt og tyder ikke på nedsatt kvalitet.

**INFO** Bruk kan føre til misfarging av noen av komponentene til gassplatetoppen. Denne misfargingen er normal og påvirker ikke gassflammen og funksjonen til platetoppen.

**INFO** Ved bruk av gassbrenneren kan det oppstå hørbare lyder fra gassutløpet på gassbrenneren. Brennerflammen blir farget oransje hvis den har vært lenge i drift og/eller det er forurensninger på brenneren og i omgivelsesluften (støv). Disse egenskapene er normale og kan oppstå uavhengig av hverandre.

**INFO** Lukk gasstilførselen og slå av husinstallasjonens sikring hvis det oppstår røyk eller brann under bruk av gassplatetoppen.

**INFO** Steng gasstilførselen hvis du merker gasslukt eller det er feil på gassinstallasjonen. Åpne vinduene og sørg for god ventilasjon.

**Merknader:**

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

- Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
- Hold naturlige ventilasjonsåpninger åpne.
- Bruk en mekanisk ventilasjonsinnretning om mulig.

**INFO** Bruk kun kokekar med en diameter som verken over- eller underskider anbefalte dimensjoner (se kap. «Egnet kokekar»). Er diameteren for stor, kan varm luft og flammer som strømmer ut under bunnen føre til skader på benkeplaten eller ikke varmebestandige flater (for eksempel panelkledde vegger) samt deler av platetoppen og avtrekket. Bora tar ikke ansvar for skader som oppstår på denne måten.

**INFO** Ikke bruk gassplatetoppen i lengre tid (> 5 min) uten kokekar og i kombinasjon med avtrekket. Slik oppstår det svært høye temperaturer og dermed kan det oppstå skader på gassplatetoppen og luftførende komponenter i avtrekket.

**INFO** Flammespissene skal være under grytebunnen. Flammespisser utenfor grytebunnen avgir unødig varme til luften, kan medføre skader på grytehandtak og luftførende komponenter (avtrekk) og øker dessuten faren for brannskader. Dessuten er den ytre delen av gassflammen mye varmere enn kjernen.

**INFO** Beskytt hendene dine med grytekluter eller grillvotter ved alle typer arbeid på det varme apparatet. Bruk kun tørre grytekluter eller grillvotter. Våte eller fuktige tekstiler leder varme bedre og kan medføre brannskader på grunn av damp. Pass på at tekstiler ikke kommer i kontakt med flammene. Ikke bruk for store grytekluter, kjøkkenhåndkle eller lignende.

**INFO** Fett som spruter og andre brennbare (mat-)rester på platetoppen kan ta fyr. Fjern dem så snart som mulig.

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

For maksimal effekt ved minimalt gassforbruk anbefaler vi:

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

#### Drift av gassplatetopp med avtrekk

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

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

**INFO** Flammer kan sette fettfilteret til avtrekket og luftførende komponenter i brann eller medføre skader på disse. Ikke flamber mat mens avtrekket er i drift.

**INFO** Driftsegenskapene til gassplatetoppen (f.eks. oppvarmingstid, effekt ...) påvirkes av avtrekket. På samme måte påvirker avtrekket varmedannelsen og varmedelingen.

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

## 6.2 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. 6.1 Berøringsbetjening



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

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


## 6.3 Betjene systemet

### 6.3.1 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. 6.2 Betjenings-prinsipp

### 6.3.2 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.

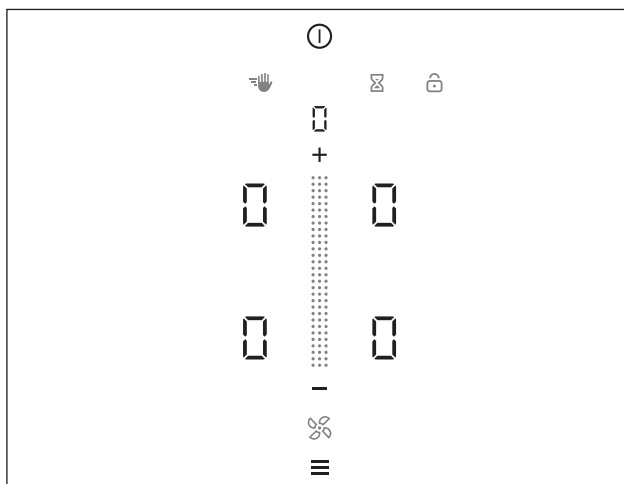




Fig. 6.1 Standard visning etter start

**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 betjeningsfeltet *!* viser *CONF* etter oppstart, er basiskonfigurasjonen ikke fullført. Den må utføres (se kap. Første gangs bruk).


### 6.3.3 Slå av

- ▶ Trykk lenge på power-knappen  til det høres en signaltone
- 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


### 6.3.4 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  (3 sek.)
- Indikatoren for betjeningsfeltet lyser og betjeningsfeltet er aktivert igjen.
- Sperreknappen slutter å lyse.

### 6.3.5 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.

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


### 6.3.6 Barnesikring

Sperresymbolet  lyser i betjeningsfeltet.

#### Aktivere barnesikringen permanent


se kap. Meny, meny punkt 2: Barnesikring

#### Deaktivere barnesikringen for koking

- ▶ Trykk lenge på sperreknappen  (3 sek.)
- Indikatoren for betjeningsfeltet lyser og betjeningsfeltet er aktivert igjen.
- Sperreknappen slutter å lyse.

### 6.3.7 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 6.5.9 kokesonetimer

#### 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.

## 6.4 Betjene avtrekket

---






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

---



Slideren og avtrekkssymbolet lyser blått i standardvisningen.

### 6.4.1 Stille inn effektnivå for avtrekket



Effektnivåene til motoren kan stilles inn på ulike måter:

- ▶ Kort berøring på  eller 
- ▶ Justering med sideren 
- ▶ 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)

### 6.4.2 Power-trinn motor

#### Aktivere power-trinn

- ▶ Langt trykk på slideren  på posisjon 5 eller
- ▶ Kort berøring på  når effektnivå 5 er aktivert
- Slideren viser en animasjon.
- Indikatoren viser <sup>P</sup> (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).

### 6.4.3 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 kokeseone 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 kap. Meny, menypunkt 3: Automatisk avtrekksstyring



#### Aktivere automatisk avtrekk for koking

- ▶ Berør motorknappen  kort.
- Avtrekkssymbolet lyser blått.
- Slidern viser en animasjon.
- 7-segment-indikatoren viser  $\bar{A}$ .

### 6.4.4 Slå av avtrekket

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

### 6.4.5 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.

## 6.5 Betjene platetopper

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

**INFO** Hvis det ikke oppgis noen kommando i 3,5 sekunder når betjeningen til platetoppen er aktivert, går systemet automatisk tilbake til avtrekksbetjeningen (standard visning).

### 6.5.1 Valg av kokeseone

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

- ▶ Kort berøring på en kokeseone.
- Systemet går over i fargemodus «rød».
- Systemet går over til effektnivåindikator.
- Ekstrafunksjonene for kokesonene vises.
- Kokeseonebetjeningen aktiveres, og du kan foreta innstillinger for valgt kokeseone.
- ▶ Gjenta prosessen ved behov for å ta flere kokeseoner i drift.

**INFO** Du kan avslutte betjeningen av en kokeseone før tiden ved å berøre kokeseoneindikatoren kort. Da skifter systemet umiddelbart over til avtrekksbetjeningen.

#### Skifte direkte til en annen kokeseone






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

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

### 6.5.2 Stille inn effektnivå for en kokeseone

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

Effektnivåene til kokesonene kan stilles inn på ulike måter:

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

#### Spesielle merknader for gassplatetopp CKG:

**INFO** Etter at effektnivået er innstilt, tenes gassplatetoppen CKG automatisk, og kokeseonen tas i drift på innstilt effektnivå.

**INFO** Antenningsprosessen skjer flere ganger etter hverandre og forårsaker typiske klikkelyder.

**INFO** Hvis brenneren ikke tenes, kan prosedyren gjentas. Ved å velge ønsket kokeseone og stille inn effektnivået, tenes du brenneren igjen automatisk.

## 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 har blitt registrert noe egnet kokekar 9 minutter etter at effektnivået er innstilt på induksjonstoppene CKFI, CKI og CKIW (grytegjennkjenningsfunksjon), 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). Når en kokesone er valgt, vises temperaturen i °C på multifunksjonsindikatoren 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 3,5 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)

### 6.5.3 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
- En lang signaltone er bekreftelsen.
- Kokesoneindikatoren viser eventuelt restvarmeindikatoren *H*. Hvis det ikke er noen restvarme i systemet, viser indikatoren .

### 6.5.4 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. Oppvarmingstiden blir tilpasset.

**INFO** 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.



### 6.5.5 Power-trinn

**INFO** Hvis en kokesone brukes med power-trinnet, kan den andre kokesonen maksimalt brukes på effektnivå 5 (unntak: På apparatene CKG og 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 <sup>P</sup> (først 3x blink, så kontinuerlig).

**INFO** Etter 10 minutter kobles power-trinnet automatisk tilbake til effektnivå 9. Unntak: Ved gassplatetoppen CKG er power-trinnet begrenset til 20 minutter.

#### Deaktivere power-trinn

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



### 6.5.6 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.



### 6.5.7 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 <sup>P</sup> ikke benyttes på platetoppene CKFI, CKI, CKIW, CKCH og CKCB. Ved Tepan-grill i rustfritt stål er bruk av power-trinnet <sup>P</sup> mulig.



**INFO** Ved platetopp CKCB aktiveres den andre varmekretsen til den bakre kokesonen automatisk når brofunksjonen aktiveres.

#### Aktivere brofunksjon

- ▶ Kort berøring på en kokesone
- ▶ Kort berøring på broknappen 
- Brofunksjonen er nå aktivert.
- Bro-symbolet  lyser.
- Den andre kokesonen aktiveres og drives på samme effektnivå.
- Begge 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 ingen, eller kun en kokese er aktivert, kan brofunksjonen aktiveres.

#### Deaktivere brofunksjon

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

### 6.5.8 Stille inn hold varm-trinn

**INFO** Du kan velge mellom tre ulike hold varm-trinn (se også kapittel Produktbeskrivelse).



#### Aktivere hold varm-nivået

- ▶ Kort berøring på ønsket kokese
- ▶ Berør hold varm-knappen kort 
- 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 kokese
- ▶ Sveip oppover eller nedover til ønsket hold varm-trinn




#### Deaktivere hold varm-funksjon

- ▶ Kort berøring på ønsket kokese
  - ▶ Langt trykk på hold varm-knappen 
- eller
- ▶ Kort berøring på minus-knappen  til effektnivået er 0
  - Hold varm-funksjonen blir deaktivert.
  - Kokeseindikatoren viser eventuelt restvarmeindikatoren H.



### 6.5.9 Rengjøringsfunksjon ved Tepan-grill i rustfritt stål CKT

**INFO** Rengjøringsfunksjonen varmer Tepan-grillen i rustfritt stål opp til en temperatur på 70 °C, som egner seg optimalt til rengjøring.

#### Aktivere rengjøringsfunksjon

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

#### Deaktivere rengjøringsfunksjon

- ▶ Kort berøring på ønsket kokese
  - ▶ Langt trykk på hold varm-knappen 
- eller
- ▶ Kort berøring på minus-knappen  til effektnivået er 0
  - Rengjøringsfunksjonen deaktiveres.
  - Kokeseindikatoren viser eventuelt restvarmeindikatoren H.


**INFO** Etter 10 minutter deaktiveres rengjøringsfunksjonen automatisk.

### 6.5.10 Kokese-timer

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

**INFO** Når brofunksjonen er aktivert, gjelder timeren for begge kokesonene.

### Aktivere timeren

- ▶ Kort berøring på en kokesone
- Ekstrafunksjonene for kokesonen vises.
- Hvis valgt kokesone ennå ikke er aktivert (= effektnivå  $\square$ ) 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. 6.3 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 3,5 sekunder.
- 10 sekunder før tiden er utløpt, viser systemet resttiden. Tilhørende kokesone blinker.

### Vise resttid


Kokesone-timeren er aktivert og tiden utløper:

- ▶ 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»).
- ▶ Start timeren (se «Starte timeren»).

### 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  $\square$ .
- 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»)

### 6.5.11 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.

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

### Aktivere pausefunksjonen

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

### Deaktivere pausefunksjonen

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

## 7 Meny

**INFO** Nedenfor finner du en beskrivelse av hvordan du betjener menyen og alle menypunktene som er tilgjengelige for sluttkunder.

**INFO** Du finner en beskrivelse av menypunktene for basiskonfigurasjon ved første gangs bruk i et eget kapittel, «Første gangs bruk».

**INFO** Det finnes flere menypunkter for handelspartnere og distributører (se kap. «Utvidet meny»).

### 7.1 Oversikt meny

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

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

Tab. 7.1 Oversikt meny

### 7.2 Betjene menyen

#### 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.

#### Navigering meny

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

#### Skjematisk fremstilling

**INFO** For å hjelpe deg viser menyene antall innstillinger som kan velges for hvert menypunkt (1 – 3).

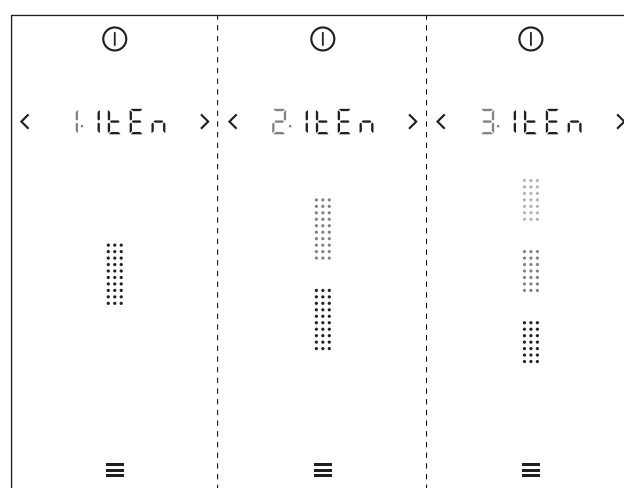


Fig. 7.1 Skjematisk fremstilling av valgmulighetene

#### Bekreft 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 menypunkt eller forlater menyen.



## 7.3 Standard meny punkter

### 7.3.1 Menypunkt 1: Signaltonens lydstyrke

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

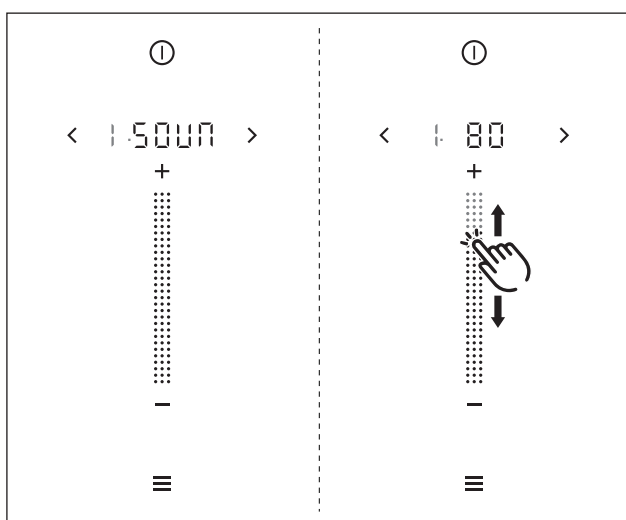



Fig. 7.2 Menypunkt 1: Signaltonens lydstyrke

#### 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.

### 7.3.2 Menypunkt 2: Barnesikring

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

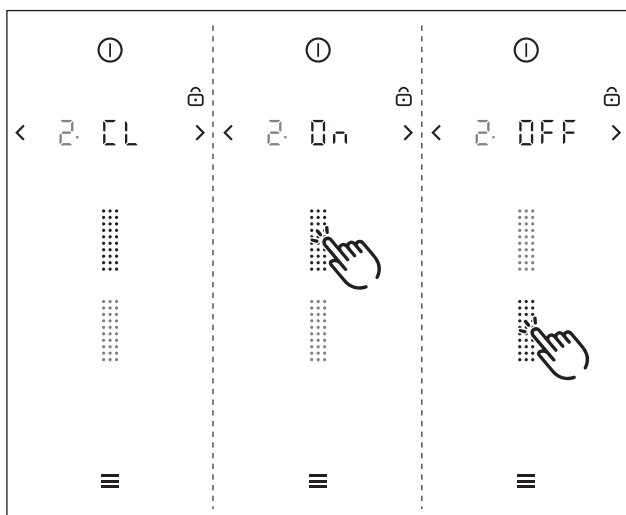



Fig. 7.3 Menypunkt 2: Barnesikring

#### Aktivere barnesikringen permanent


► Kort berøring på den øvre delen av 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.

### 7.3.3 Menypunkt 3: Automatisk avtrekksstyring

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

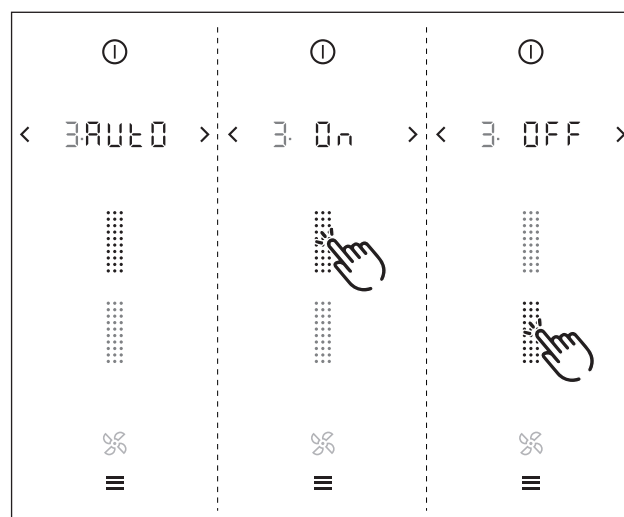



Fig. 7.4 Menypunkt 3: Automatisk avtrekk

#### Aktivere automatisk avtrekk permanent


► Kort berøring på den øvre delen av 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.

### 7.3.4 Menypunkt 4: Varighet for rengjøringsperre (rengjøringsfunksjon)

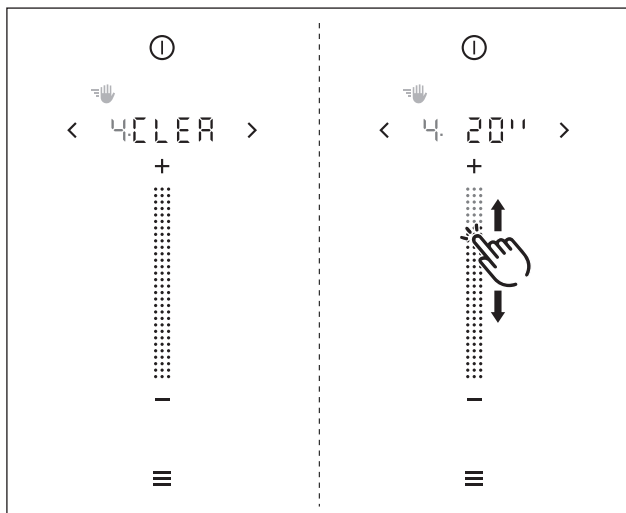


Fig. 7.5 Menypunkt 4: Varighet for rengjøringsperren

#### 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.

### 7.3.5 Menypunkt 5: Varigheten til automatisk etterløpsfunksjon

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

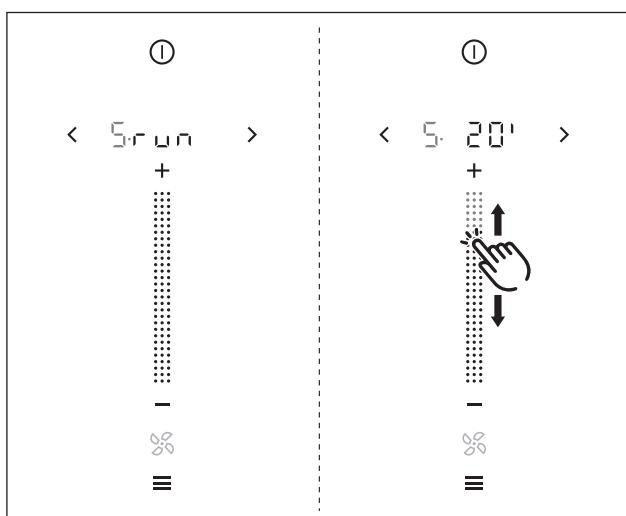



Fig. 7.6 Menypunkt 4: Varighet for rengjøringsperren

#### 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.

### 7.3.6 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.

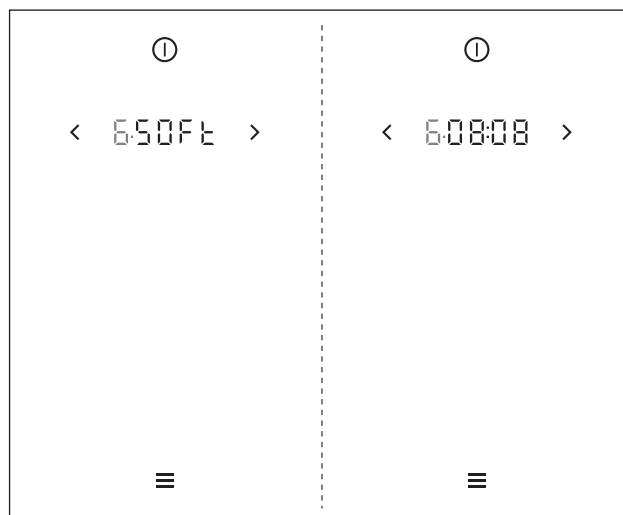


Fig. 7.7 Menypunkt 6: Spørsmål om programvareversjon

- Etter 2 sekunder vises systemets aktuelle programvareversjon.

### 7.3.7 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.

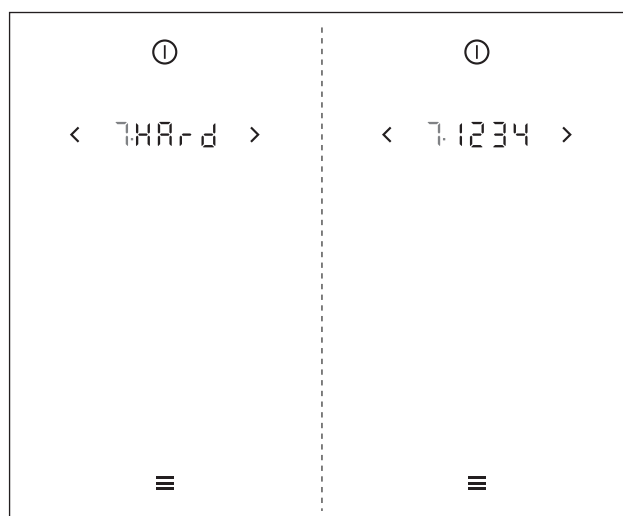


Fig. 7.8 Menypunkt 7: Spørsmål om hardware-versjon

- Etter 2 sekunder vises systemets aktuelle hardware-versjon.

### 7.3.8 Menypunkt 8: Oppdatering av systemets programvare

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

**INFO** Den siste versjonen av programvaren til systemet BORA Classic 2.0 fås gratis på BORAs hjemmeside. ([www.bora.com](http://www.bora.com), produkter, BORA Classic 2.0, BORA Classic avtrekk CKA2, dokumenter).

Skann inn QR-koden, så kommer du videre til en side der du finner den siste programvareversjonen.



**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 ved å henvende deg til BORA serviceavdeling.

#### Start oppdatering av programvare

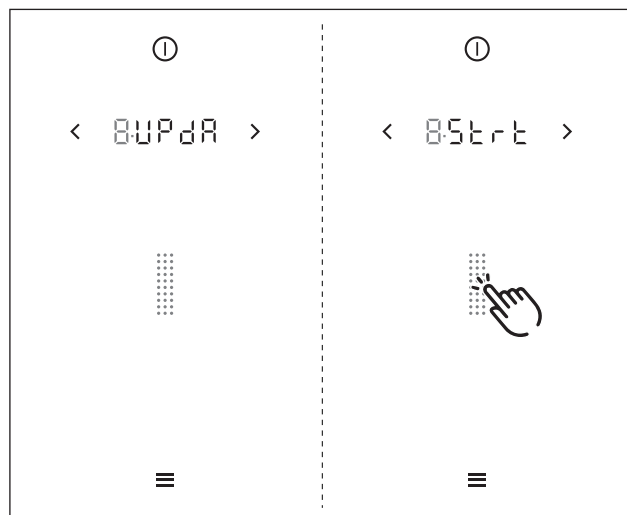






Fig. 7.9 Menypunkt 8: Start oppdatering av programvare

- ▶ 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.

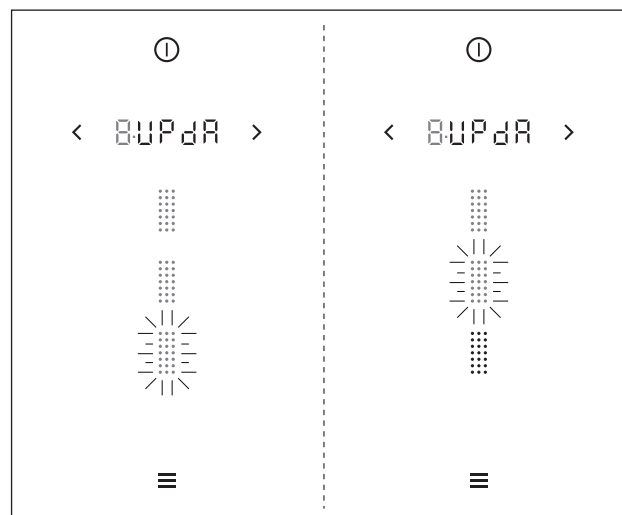


Fig. 7.10 Menypunkt 8: Prosessavsnitt programvareoppdatering

**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* ved oppstart.

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

### 7.3.9 Menypunkt 9: Dataeksport

**INFO** Dataeksporten gjør det enklere å utføre en feilanalyse.

**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

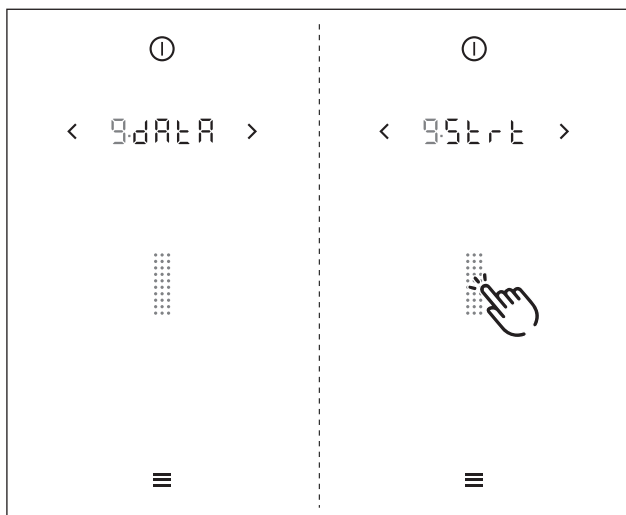



Fig. 7.11 Menypunkt 9: Dataeksport

- ▶ 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 (tilhørende slider-segment lyser rødt), avbrytes hele dataeksporten. Indikatoren på betjeningsfeltet viser en feilmelding (f.eks. E 123; se kap. Utbedring av feil).

### 7.3.10 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. 7.2 Indikator for levetiden til resirkuleringsfilteret

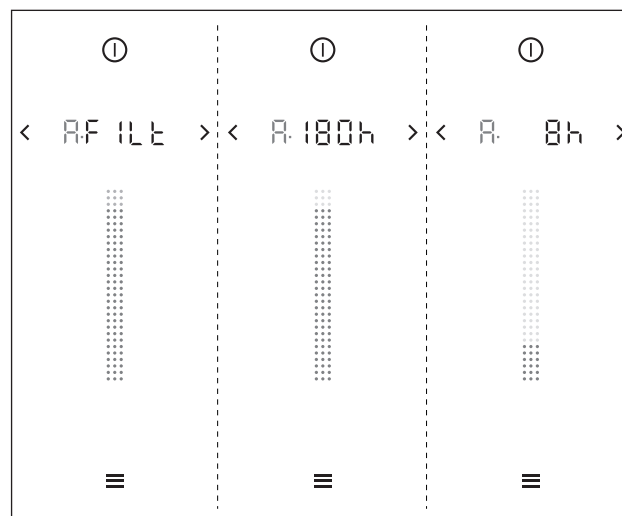


Fig. 7.12 Menypunkt A: Vis levetiden til resirkuleringsfilteret

**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.

### 7.3.11 Menypunkt B: Vise filtertype, skifte filtertype og tilbakestille filterets levetid (kun ved resirkuleringsdrift)

**INFO** I menyen vises menypunkt B kun hvis den resterende levetiden til filteret er <20h. I utvidet meny (krever tilgangskode) vises menypunkt B alltid.

**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/ULBF (eller andre fabrikater med 300 timers levetid)

Nedre slider-flate:

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

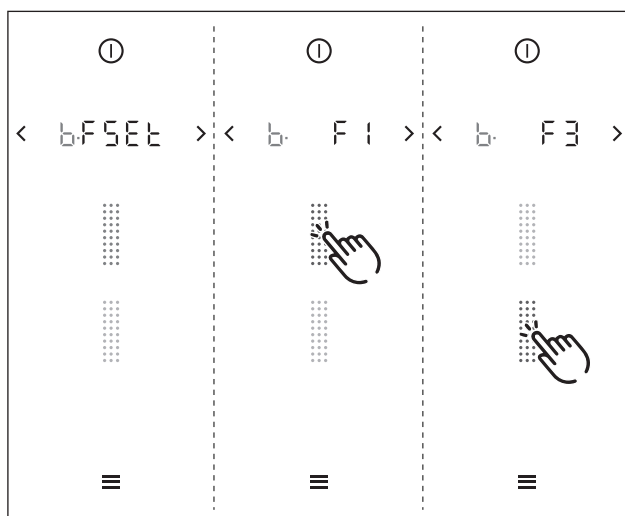



Fig. 7.13 Menypunkt B: Vise filtertype, skifte filtertype og tilbakestille filterets levetid

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

## 8 Utvidet meny

### (krever tilgangskode)

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

**INFO** Koden til utvidet meny finner du på BORA PartnerNet, dersom du er autorisert. BORA PartnerNet er serviceplattformen for handelspartnere og distributører. Skann inn QR-koden eller følg denne lenken:



<https://partner.bora.com/en/classic-2>

### 8.1 Åpne utvidet meny

**INFO** Utvidet meny vises kun 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.

- ▶ Langt trykk på meny-knappen
- Vinduet der du oppgir den firesifrede koden vises.

#### Oppgi kode

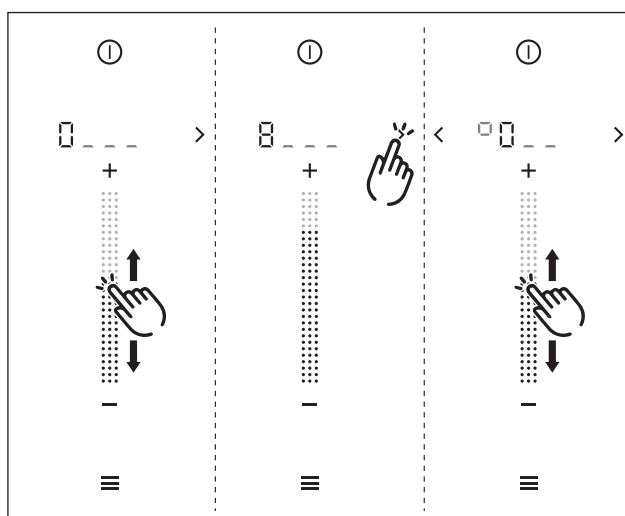


Fig. 8.1 Oppgi kode

- ▶ Still inn første siffer i koden ved hjelp av slideren.

- ▶ Berør kort eller for å skifte til neste eller forrige posisjon
- ▶ Fortsett med neste posisjon og gjenta prosessen til alle de 4 sifrene i koden er oppgitt.

#### Avbryte inntastingen av koden

- ▶ Langt trykk på meny-knappen
- Inntastingen av koden avbrytes og systemet går tilbake til standard visning.

#### Bekreftede koden

Når alle 4 sifre i koden er inntastet:

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

**INFO** Selv om utvidet meny er åpen, vises også alle standard meny punkter (se kap. «Meny»). Etterpå kommer meny punktene i den utvidede menyen.

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

#### Avslutte utvidet meny

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

**INFO** Når du forlater utvidet meny, er den ikke lenger frigitt. Hvis du ønsker å åpne utvidet meny på nytt, må du oppgi koden på nytt også.

**INFO** Hvis systemet startes ut fra utvidet meny (manuelt eller automatisk), er utvidet meny ikke lenger frigitt når systemet startes på nytt.

### 8.2 Meny punkter i utvidet meny

**INFO** Du finner en nøyaktig anvisning for bruk av menyen i kapittelet «Meny».

#### 8.2.1 Meny punkt B: Vise filtertype, skifte filtertype og tilbakestille filterets levetid (kun ved resirkuleringsdrift)

**INFO** Når meny punkt 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 luftrensersboks ULB1/ULBF (eller andre fabrikater med 300 timers levetid)

Nedre slider-flate:

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

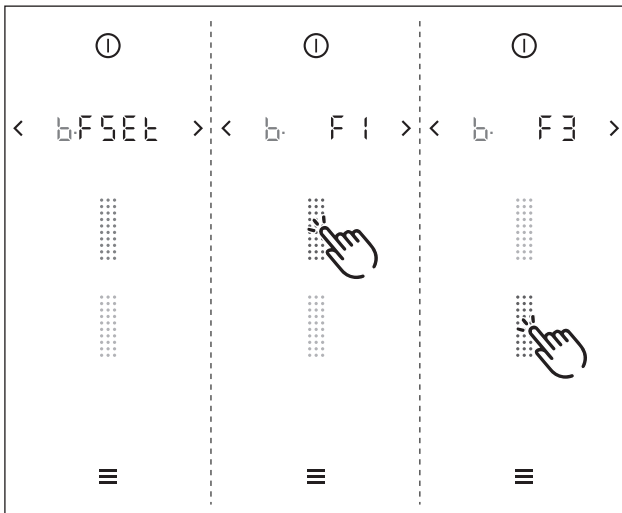


Fig. 8.2 Menypunkt B: Vise filtertype, skifte filtertype og tilbakestille filterets levetid

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

**8.2.2 Menypunkt D: Demo-modus**

Systemet kan settes til demo-modus, slik at alle betjeningsfunksjonene er gitt, mens oppvarmingsfunksjonen til platetoppen er deaktivert.

**INFO** I demo-modus simuleres alltid følgende platetoppkombinasjon: venstre = CKFI, høyre = CKCH

**INFO** Platetoppen CKA2 brukes ved fullt funksjonsomfang, på samme måte som den ble konfigurert.

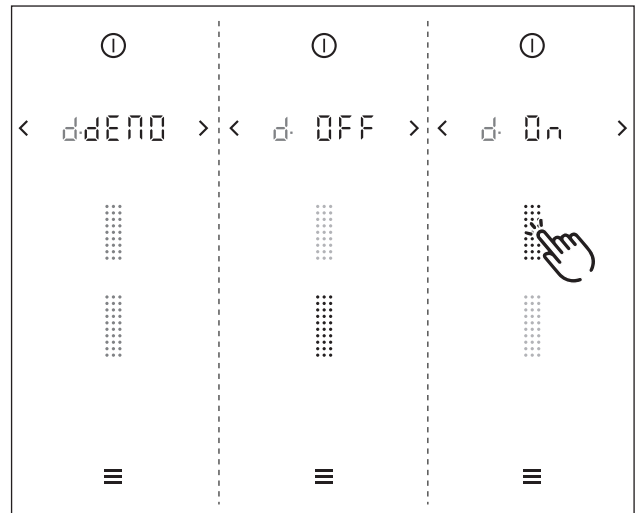


Fig. 8.3 Menypunkt D: Aktivere demo-modus

**Aktivere demo-modus:**

- ▶ Kort berøring på den øvre delen av slideren
- Det øvre området av slideren blinker og systemet forbereder aktivering av demo-modus (dette kan ta inntil 30 sekunder).
- Etterpå starter systemet automatisk opp på nytt, og demo-modus er aktivert.

**INFO** I demo-modus vises multifunksjonsindikatoren i 4 sekunder etter oppstart *dENO*.

**Deaktivere demo-modus:**

- ▶ Kort berøring på det nedre området på slideren
- Det nedre området av slideren blinker og systemet forbereder deaktivering av demo-modus (dette kan ta inntil 30 sekunder).
- Etterpå starter systemet automatisk opp på nytt, og demo-modus er deaktivert.

**INFO** Alle innstillinger som ble foretatt i demo-modus er slettet etter at demo-modus er deaktivert. Systemet og samtlige innstillinger tilbakestilles til basisinnstillingene i leveringstilstanden. Etterpå må det utføres en første gangs bruk (se kap. Første gangs bruk).

### 8.2.3 Menypunkt E: Indikator- og knappetest

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

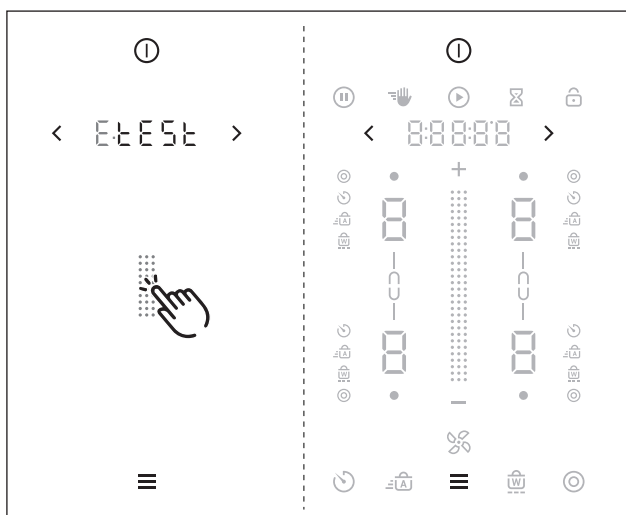


Fig. 8.4 Menypunkt E: Indikator- og knappetest

#### Aktivere indikator- og knappetest:

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

#### Testmuligheter:

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

### 8.2.4 Menypunkt F: Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger

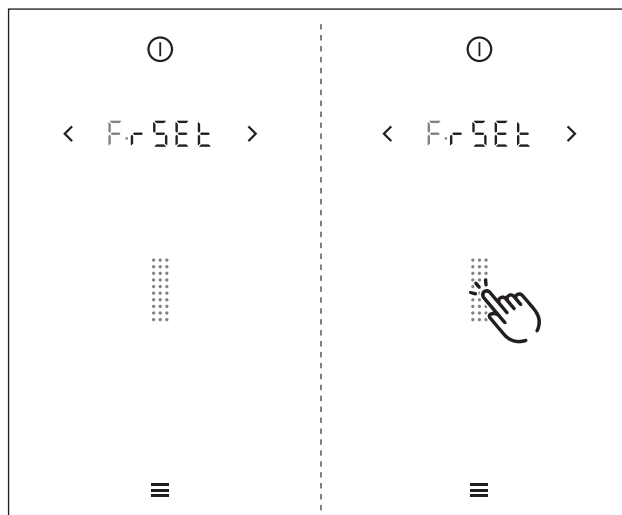


Fig. 8.5 Menypunkt D: Aktivere demo-modus

#### Tilbakestille til fabrikkinnstillinger:

- ▶ Kort berøring på slideren
- Systemet og samtlige innstillinger tilbakestilles til basisinnstillingene i leveringstilstanden.

## 8.3 Konfigurasjonsmeny gass

**INFO** Omstilling av gassdyser, gasstype og gasstrykk og gass-definisjonslinje skal kun utføres av en godkjent, faglært håndverker eller en servicetekniker fra BORA. De må også ta ansvaret for korrekt gassinstallasjon og igangsetting.

**INFO** Korrekte innstillinger er viktig for ufarlig og feilfri drift av gassplatetoppen.

**INFO** Du finner en nøyaktig anvisning for bruk av menyen i kapittelet «Meny».



### 8.3.1 Menypunkt P: GPU

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

Innstilling	Gasstype	Gasstrykk (mbar)	Ø SR-brenner / normal brenner	Ø R-brenner høyeffekt-brenner
0	G20	20	104	125
	G25	20	110	131
4	G30	29	69	85
	G30/31	37	69	85
5	G30/31	50	62	78
10	G20	13	115	149
11	G25	25	104	131
	G25,3	25	104	131
12	G20	25	100	119

Tab. 8.1 Stille inn gasstype og gasstrykk

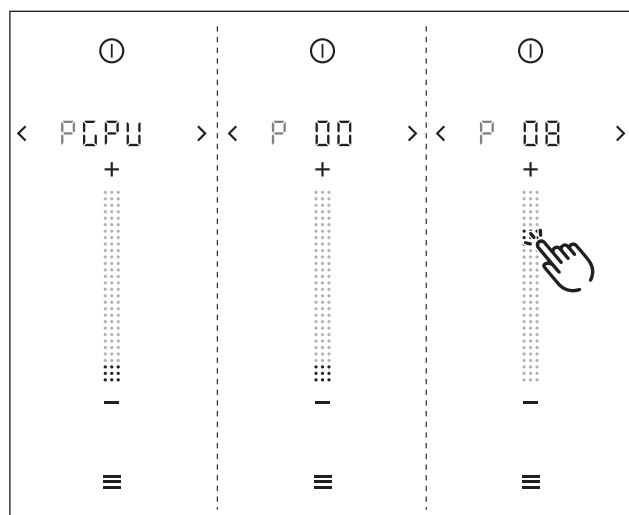


Fig. 8.6 Indikator menypunkt P: GPU

- ▶ Velg korrekt innstilling. (Kort berøring på tilhørende område på slideren  eller velg innstilling med  eller )

### 8.3.2 Menypunkt S: GAST

**INFO** I menypunkt S (GAST) kan du velge definisjonslinje for gassbrenneren.

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

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

#### Definisjonslinje A:

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

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

#### Definisjonslinje B:

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

#### Definisjonslinje C:

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

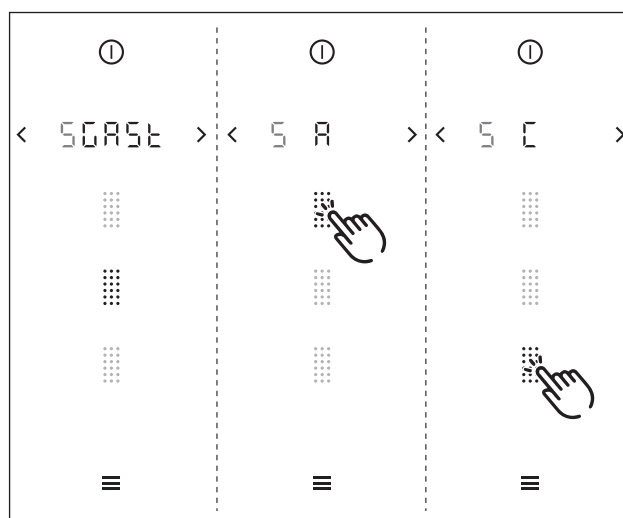



Fig. 8.7 Indikator menypunkt S: GAST

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

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

### 8.3.3 Menypunkt T: GAS

**INFO** Menypunkt T (GAS) har en tilbakestillingsfunksjon (reset). Denne funksjonen kan aktiveres ved feil og første gangs bruk, hvis gassplatetoppen ikke oppviser noen reaksjon (ingen tenning).

**INFO** Innstilt verdi for gasstype, gasstrykk og gassdefinisjonslinje forblir uforandret. De endres heller ikke ved en tilbakestilling.

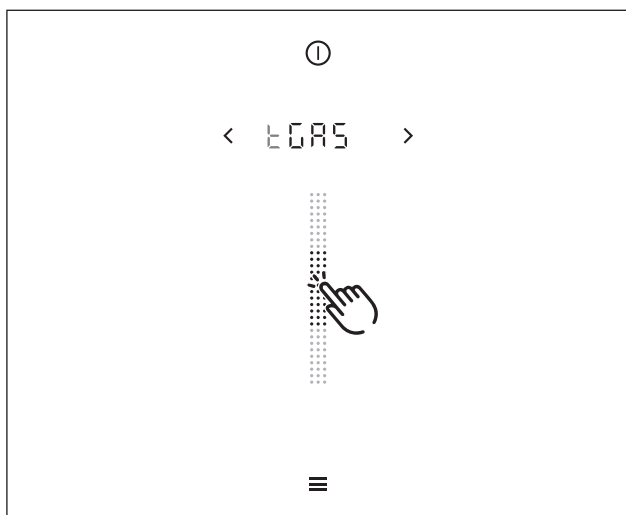



Fig. 8.8 Indikator menypunkt T: GAS

- Utfør en tilbakestilling (reset) ved behov (kort berøring på slideren ).

## 9 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 ved resirkulering)	skift ut hvis det dannes lukt eller levetiden er utløpt (se Filterserviceindikator)

Tab. 9.1 Rengjøringssykluser

### Rengjøringssykluser platetopper

Komponenter	Rengjøringssyklus
Platetopp	grundig med vanlig rengjøringsmiddel umiddelbart etter hver forurensning

#### kun ved gassplatetopp CKG:

grytestativ gassbrenner- komponenter	grundig med vanlig rengjøringsmiddel umiddelbart etter hver forurensning
--	--

Tab. 9.2 Rengjøringssykluser platetopper

## 9.1 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. ovnsspray).
- ▶ 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.

## 9.2 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).

## 9.3 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.

### 9.3.1 Demontere komponentene

#### Ta ut innløpsdysen

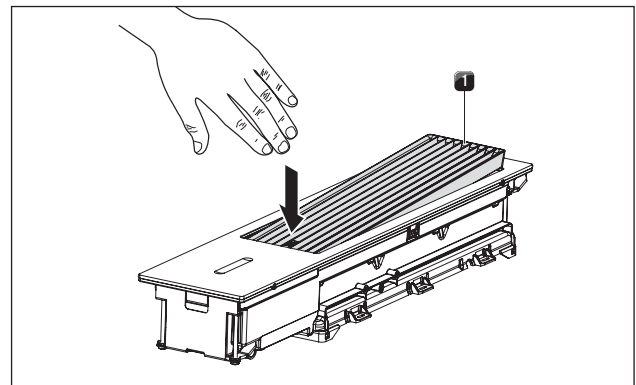


Fig. 9.1 Ta ut innløpsdysen

[1] Innløpsdyse

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

## Demontere fettfilterenhet

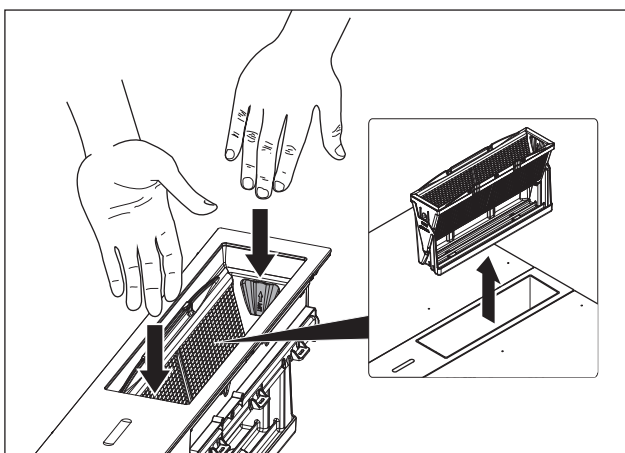


Fig. 9.2 Fjerne fettfilterenheten

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

## Ta fettfilterenheten fra hverandre

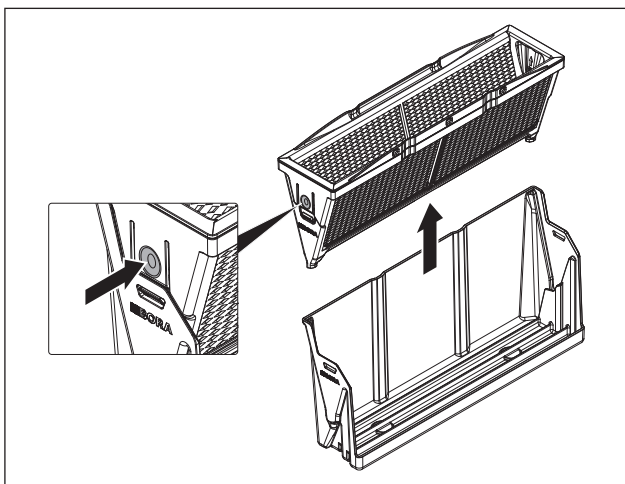


Fig. 9.3 Ta ut fettfilteret

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

### 9.3.2 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.

### 9.3.3 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.

### 9.3.4 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. Meny, punkt 7.3.11).

## 9.4 Rengjøre platetopper

### 9.4.1 Rengjøre glasskeramikk (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG)

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

#### Når platetoppen er varm:

- ▶ 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.

---

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

---

### 9.4.2 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.

---

**INFO** Bruk rengjøringsfunksjonen til Tepan-grillen i rustfritt stål (se kap. Betjening).

---

#### 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.

### 9.4.3 Rengjøre komponenter ved gassplatetopp CKG

#### Rengjøring av grytestativene

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

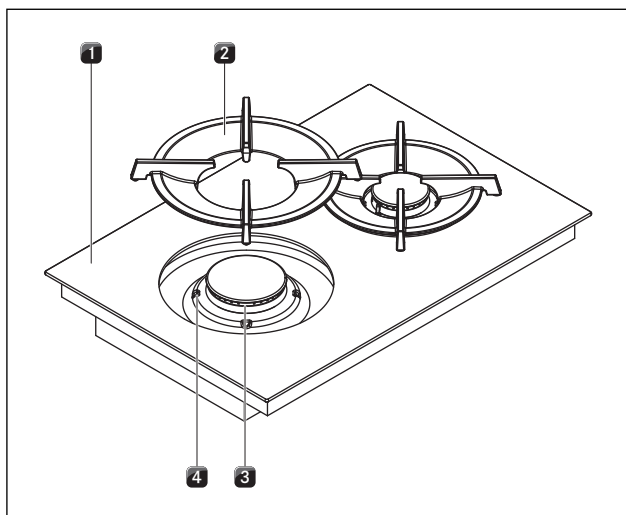


Fig. 9.4 Gassbrenner oppbygning

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

- ▶ Ta av grytestativet [2].
- Grytestativene kan rengjøres for hånd eller i oppvaskmaskinen.

#### Rengjøring for hånd

- ▶ Bruk fettløsende rengjøringsmidler.
- ▶ Skyll av grytestativet med varmt vann.
- ▶ Rengjør grytestativet med en myk børste.
- ▶ Skyll godt av grytestativet etter rengjøringen.
- ▶ Tørk godt av grytestativet med en ren klut.

**INFO** Ved særlig hardnakkert eller fastbrent smuss kan grytestativet legges i varmt vann med oppvaskmiddel i kort tid. Kalkflekker kan fjernes med eddik som er utblandet i vann.

#### Rengjøring i oppvaskmaskin

- ▶ Vask grytestativene med et vaskeprogram på maks. 65 °C.
- ▶ Tørk godt av grytestativet med en ren klut.
- ▶ Legg grytestativet [2] nøyaktig og rett på gassbrenneren [3]. Bruk posisjoneringshjelpen [4].

#### Rengjøring av gassbrennerdelene

**INFO** Overflaten til brennerdekslet blir noe mattere med tiden. Dette er normalt og ikke et tegn på nedsatt materialkvalitet.

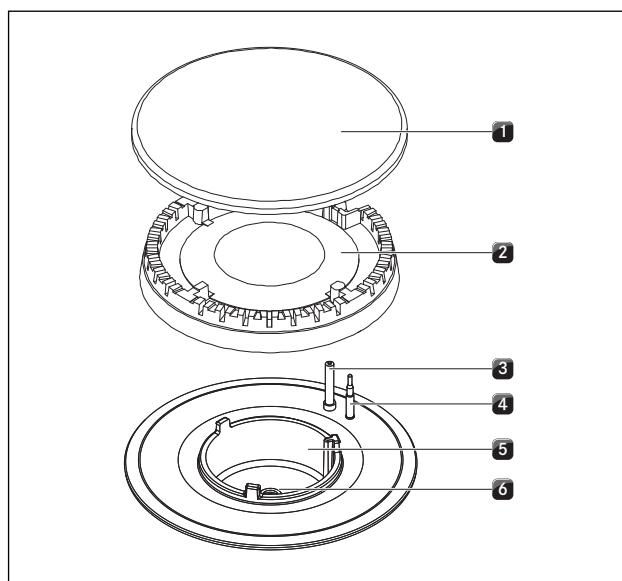


Fig. 9.5 Gassbrenner oppbygning






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

- Ikke start rengjøringen før gassbrenneren er avkjølt til normal temperatur etter bruk.
- Brennerkomponentene kan ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Rengjør brennerkomponentene kun for hånd.
- Rengjøringen må bare utføres med vanlig varmt oppvaskvann og et vanlig oppvaskmiddel med en myk svamp eller en vanlig vaskeklut.
- Aldri klor eller skrap av matrester.
- ▶ Ta av grytestativet.
- ▶ Ta av apparatusbunnen [1] til luftføringshuset [2].
- ▶ Ta brennerhodet [2] av fra gassutløpet
- ▶ Rengjør brennerdelene.
- ▶ Rengjør alle flammeåpninger for smuss med børste som ikke er av metall.
- ▶ Tørk av brennerdeler som ikke kan tas av, med en fuktig klut.

- ▶ Tørk forsiktig av tennelektroden [3] og termoelementet [4] med en godt oppvridd klut.
- Tennelektroden må ikke bli våt, ellers kommer det ikke noen tenningsgnist.
- ▶ Tørk til slutt alt med en ren klut.
- Flammeåpninger, brennerhoder og brennerdeksler må være helt tørre før de settes sammen igjen.
- ▶ Sett brennerkomponentene sammen igjen.
- ▶ Plasser brennerhodet [2] riktig på gassutløpet.
- ▶ Pass på at sikkerhetstermoelementet [4] og den elektriske tennanordningen [3] er plassert i riktig åpning.
- ▶ Legg brennerdekslet [1] rett og jevnt på brennerhodet [2].
- Hvis brennerdelene er lagt på feil, kan ikke den elektriske tenningen fungere.
- ▶ Legg grytestativet nøyaktig og rett på gassbrenneren.
- ▶ Ta gassbrenneren i bruk (se kap. Betjening).

## 10 Utbedring av feil

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

Betjeningssituasjon	Årsak	Utbedring
<b>System</b>		
Systemet kan ikke slås på (Power-knapp  ikke synlig)	Sikringen eller automatsikringen i leilighets- eller husinstallasjonen er defekt	Skift sikring Slå automatsikringen på igjen
	Sikring/automatsikring utløses flere ganger Strømtilførselen er brutt	Ta kontakt med BORA service team Få en faglært elektriker til å kontrollere strømtilførselen
	Finsikringen i IEC-pluggforbindelsen 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 Betjeningsfeltet er tilsmusset	Fjern gjenstanden på betjeningsfeltet Rengjør betjeningsfeltet
Feilkode <i>i C o n F</i>	Ikke fullført basiskonfigurasjon	Fullfør basiskonfigurasjonen
Feilkoder <i>i d I S P</i> , <i>E d I S P</i>	Gjenstand på betjeningsfeltet	Fjern gjenstanden på betjeningsfeltet
	Betjeningsfeltet er tilsmusset	Rengjør betjeningsfeltet
	Kontinuerlig betjening av et berøringsområde	Opphev kontinuerlig betjening
Synlige fargeforskjeller fra enhet til enhet	Ekstremt kraftige lyskilder som er rettet direkte mot apparatene	Unngå fokusert belysning (spotter, lyskastere) og sørg for at belysningen er jevn og effektiv
<b>Avtrekk</b>		
Det oppstår lukt når det nye avtrekket tas i bruk	Dette er normalt ved nye apparater rett fra fabrikken	Lukten forsvinner etter noen timer i drift
Avtrekkseffekten 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  + <i>E F F n</i>	Avtrekket fungerer ikke eller er blokkert	Ta kontakt med BORA service team (systemet kan tas i drift, men uten avtrekksfunksjon)
Redusert avtrekkseffekt, gult ventilasjonssymbol  + <i>i F F n</i>	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  rødt	Det er ikke koblet til noe avtrekk	Koble til avtrekket
	Avtrekket er blokkert	Ta kontakt med BORA service team
	Motoren har ikke strømtilførsel	Kontroller tilkoblingen til motoren
Feilkoder <i>E O B I</i> , <i>E O P E n</i>	Home-In ikke tilgjengelig	Åpne vinduet og berør avtrekksknappen kort
Feilkoder <i>i F I L E</i> , <i>E F I L E</i>	Levetiden til resirkuleringsfilteret er utløpt	Sett inn nytt filter (kun ved resirkulering) og tilbakestill filterets levetid (se meny punkt B).



E = Feil    I = informasjon

Betjeningssituasjon	Årsak	Utbedring
<b>Platetopper</b>		
Platetoppen vises, men begge kokesoneindikatorene viser en feil E og multifunksjonsindikatoren viser en feilkode (f.eks. E547)	Platetoppen har ikke strømtilførsel	Kontroller sikringen eller få en faglært elektriker til å kontrollere strømuttaket
	Generatoren/elektronikken defekt	Ta kontakt med BORA service team
Platetoppen vises ikke	Platetoppen blir ikke registrert	Kontroller om kommunikasjonsledningen er riktig tilkoblet
Feilkoder EHERL	Overoppheting	Fjern varme gjenstander fra området rundt betjeningsfeltet
		Slå av systemet og la det avkjøle seg
		Rengjør luftåpningene på undersiden av apparatet (kun ved Tepan-grill i rustfritt stål CKT)
		Ta kontakt med BORA service team
Platetoppene er uten effekt selv om et effektnivå er innstilt, og indikatorene viser dEn	Demonstrasjonsmodus er aktivert	Ta kontakt med din BORA forhandler eller BORA service team
<b>Feil ved gassplatetopp CKG</b>		
Ved første gangs bruk eller etter utskiftning av gassflasken:		
Brennerne tennes ikke	Det er luft i gassledningen	Gjenta tenningsprosessen eventuelt flere ganger (kort berøring på ønsket kokesone og innstilling av effektnivå).
Gassplatetoppen viser ingen reaksjon (ingen kalibrering av motorene og ingen tenning)	Kommunikasjonsfeil mellom betjeningsenheten og platetoppen (f.eks. ved strømprudd).	Tilbakestill (reset)(se konfigurasjonsmeny gass)
Gassbrenneren tennes ikke elektrisk.	Sikringen eller automatsikringen i leilighets- eller husinstallasjonen er defekt eller ble utløst.	Skift sikring. Slå på sikringsautomaten igjen. Ta eventuelt kontakt med en faglært elektriker.
	Sikringen eller automatsikringen går flere ganger.	Ta kontakt med BORA service team.
	Strømforsyningen er brutt.	Få en faglært elektriker til å kontrollere strømforsyningen.
	Gassbrenneren er fuktig.	Tørk gassbrenneren (se kap. Rengjøring).
	Gassbrennerhodene og/eller gassbrennerdekslene er ikke plassert riktig.	Plasser gassbrennerdelene riktig (se kap. Rengjøring).
	Den elektriske tenningen og/eller termoelementet er tilsmusset	Fjern smusset (se kap. Rengjøring)
	Forurensninger i gassbrennerhodet	Rengjør gassbrennerdelene (se kap. Rengjøring).
	Tenningen utføres ikke automatisk.	Gjenta tenningsprosessen via berøringsflaten til betjeningsknotten.

E = Feil I = informasjon

Betjeningssituasjon	Årsak	Utbedring
Du bekrefter gasslukket.	En lekkasje i gassforsyningsledningen	Slå av gasstilførselen og slukk umiddelbart all åpen ild. Ta kontakt med gassinstallatøren. Sørg for at alle forbindelsene er tette (se kap. Gassinstallasjon).
Det strømmer ingen gass ut av gassbrenneren.	Gasstilførselen er stengt Gassflasken (ved flytende gass LPG) er tom.	Åpne gasstilførselen (se kap. Betjening) Skift ut den tomme gassflasken med en full gassflaske med riktig gasstype.
Gassflammen slukkes etter tenning. Gassflammen slukkes i drift. Flammebildet til gassflammen endrer seg.	Gassbrennerkomponentene (brennerhoder og/eller brennerdeksler) er ikke plassert riktig. Forurensninger i gassutløpsåpningene på gassbrennerhodet.	Plasser gassbrennerdelene riktig (se kap. Rengjøring). Rengjør gassbrennerdelene (se kap. Rengjøring).
alle feilkoder E... (unntatt E055)	Feil i prosessen til programvaren	Vent i 5 sekunder før du kort berører den blinkende feilindikatoren E (oppdater feil) Koble apparatet fra strømmettet i minst 1 min. og start det så på nytt. Ta kontakt med BORA service team.
Feilkode E055	Gasstilførselen er avbrutt og/eller ingen flammeregistrering. Gassflasken er tom.	Vent i 5 sekunder før du kort berører den blinkende feilindikatoren E (oppdater feil) Gjenta tenningsprosessen (gassledningen krever en viss tid for å fylles etter installasjonen). Ta kontakt med BORA service team.

Tab. 10.1 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.

# 11 Garanti, teknisk service, reservedeler, tilbehør

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

## 11.1 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](http://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](http://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
- Spenningsvingninger
- 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](mailto:info@bora.com)

### 11.1.1 Garantiforlengelse

Hvis du registrerer deg på [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration), kan du forlenge garantien.

## 11.2 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 opplysningene finner du på typeskiltet på nest siste side i bruksanvisningen samt på undersiden av apparatet.

## 11.3 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](http://www.bora.com/service) eller via de oppgitte servicenumrene.

---

## 11.4 Tilbehør

### Spesielt tilbehør CKA2:

- BORA Classic innløpsdyse CKAED
- BORA Classic fettfilterenhet inkl. fettfilteroppsamlingsbeholder CKAFFE

### Spesielt tilbehør for resirkuleringssystemer:

- BORA luftrenserboks fleksibel ULBF
- 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

### Spesielt tilbehør CKG:

- BORA gass dysesett naturgass G25/25 mbar  
PKGDS2525
- BORA gass dysesett naturgass G20/13 mbar  
PKGDS2013
- BORA gass dysesett naturgass G20/20 mbar  
PKGDS2020
- BORA gass dysesett naturgass G25/20 mbar  
PKGDS2520
- BORA gass dysesett naturgass G20/25 mbar  
PKGDS2025
- BORA gass dysesett flytende gass G30/ G31 50 mbar  
PKGDS3050
- BORA gass dysesett flytende gass G30/ G31  
28-30 mbar PKGDS3028
- BORA brennersett PKGBS
- BORA lite grytestativ PKGTK
- BORA stort grytestativ PKGTG

## 12 Merknader:



## 13 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

**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

**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

