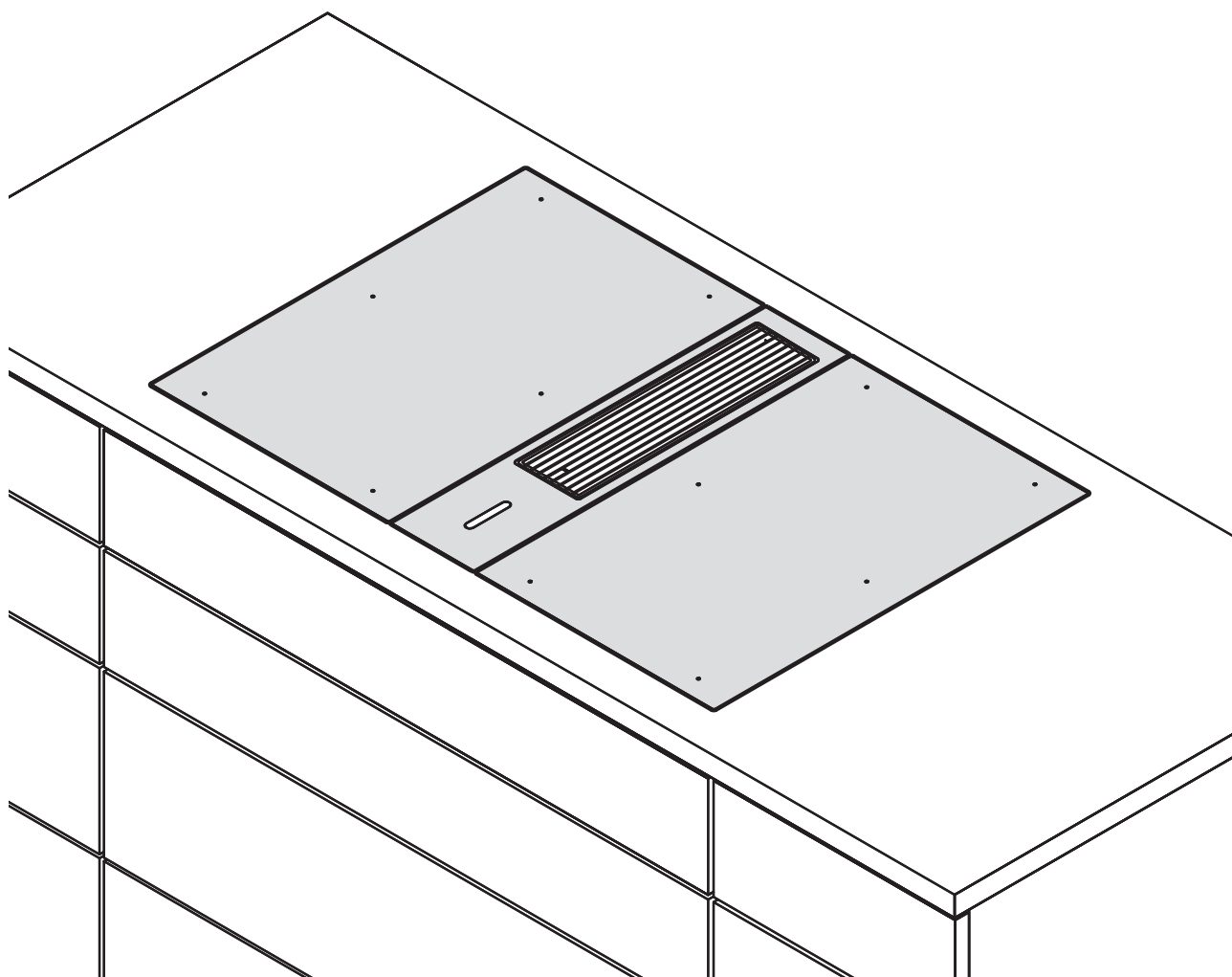


**SE** Bruksanvisning System BORA Classic 2.0

Ångsug och spishällar



C2XUMSE-002

**Bruksanvisning:**

Original

Översättning

**Tillverkare**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Österrike

Kontakt

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

Överlåtande samt kopiering av dessa underlag, utnyttjande och delgivande av innehållet är inte tillåtet, såvida inte detta uttryckligen medgivits.

Denna bruks- och monteringsanvisning har tagits fram med största noggrannhet. Trots detta kan det hända att tekniska ändringar som gjorts i efterhand eller vissa anpassningar av systemmjukvaran ännu inte har aktualiserats eller anpassats. Vi hoppas på förståelse för detta. En aktualiserad version kan erhållas från BORA serviceteam. Tryckfel och misstag förbehålles.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alla rättigheter förbehållna.

# Innehållsförteckning

<b>1</b>	<b>Allmänt</b>	<b>4</b>	5.3.6	Barnsäkring	26
1.1	Målgrupp	4	5.3.7	Timer (äggklocka)	26
1.2	Giltighet	4	5.4	Använda ångsugen	27
1.3	Underlag som också gäller	4	5.4.1	Ställa in motorns effektnivå	27
1.4	Dataskydd	4	5.4.2	Motorpovernivå	27
1.5	Framställning av information	5	5.4.3	Utsugningsautomatik	27
<b>2</b>	<b>Säkerhet</b>	<b>6</b>	5.4.4	Stänga av motor	27
2.1	Allmänna säkerhetsanvisningar	6	5.4.5	Avsluta den automatiska fördröjda avstängningen i förtid	28
2.2	Säkerhetsanvisningar Användning Spishällar	7	5.5	Användning av spishällar	28
2.3	Säkerhetsanvisningar Användning Ångsug	8	5.5.1	Kokzonurval	28
2.4	Säkerhetsanvisningar för rengöring och skötsel	9	5.5.2	Ställa in effektnivå för en kokzon	28
2.5	Säkerhetsanvisningar reservdelar	10	5.5.3	Stänga av kokzonen	29
2.6	Regelrätt användning	10	5.5.4	Automatisk värmefunktion	29
<b>3</b>	<b>Energiförbrukningsmärkning</b>	<b>11</b>	5.5.5	Powernivå	29
<b>4</b>	<b>Beskrivning av apparaten</b>	<b>12</b>	5.5.6	Två-krets-tillkoppling på spishällarna CKCH och CKCB	29
4.1	System BORA Classic 2.0	12	5.5.7	Brygningsfunktion	30
4.1.1	Kontrollpanel och användningsprincip	12	5.5.8	Ställa in varmhållningsnivån	30
4.1.2	Symbolik	13	5.5.9	Kokzon-timer	31
4.1.3	7-segment-display	13	5.5.10	Pausfunktion	31
4.1.4	Färgkoncept	14	5.6	Meny	32
4.1.5	Lyskraftkoncept	14	5.6.1	Menypunkt 1: Signalernas ljudstyrka	32
4.1.6	Ljudkoncept	14	5.6.2	Menypunkt 2: Barnsäkring	33
4.1.7	Systemfunktioner	14	5.6.3	Menypunkt 3: Automatisk styrning av ångsugen	33
4.2	Ångsug	15	5.6.4	Menypunkt 4: Rengöringssparrens varaktighet (avtorkningsfunktion)	33
4.2.1	Typbeskrivning	15	5.6.5	Menypunkt 5: Tiden för fördröjd avstängning	34
4.2.2	Installationsvarianter	15	5.6.6	Menypunkt 6: Avläsning av mjukvaruversionen	34
4.2.3	Kännetecken och funktionsöversikt	15	5.6.7	Menypunkt 7: Avläsning av hårdvaruversionen	34
4.2.4	Uppbyggnad	15	5.6.8	Menypunkt 8: Uppdatering av systemets mjukvara	34
4.2.5	Ångsugens funktioner	16	5.6.9	Menypunkt 9: Export av data	35
4.2.6	USB-gränssnitt	16	5.6.10	Menypunkt A: Visa luftcirkulationsfiltrets brukstid (bara vid luftcirkulation)	36
4.2.7	Gränssnitt för externa apparater	16	5.6.11	Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid (endast vid luftcirkulationsdrift)	36
4.3	Spishällar	16	<b>6</b>	<b>Rengöring och skötsel</b>	<b>37</b>
4.3.1	Typbeskrivning	17	6.1	Rengöringsmedel	37
4.3.2	Kännetecken och funktionsöversikt	17	6.2	Skötsel av apparater	37
4.3.3	Uppbyggnad	17	6.3	Rengöring ångsug CKA2	37
4.3.4	Funktionsprincip induktionsspishällar (CKFI, CKI, CKIW)	20	6.3.1	Avmontering av komponenterna	37
4.3.5	Funktionsprincip Hyper- och HiLight-spishällar (CKCH, CKCB)	21	6.3.2	Rengöring av komponenterna	38
4.3.6	Funktionsprincip Tepan-grill i rostfritt stål CKT	22	6.3.3	Montering av komponenterna	38
4.3.7	Spishällarnas funktioner	22	6.3.4	Byta luftcirkulationsfilter	38
4.4	Säkerhetsanordningar	23	6.4	Rengöra spishällar	39
4.4.1	Driftspärr	23	6.4.1	Rengöra glaskeramik (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, )	39
4.4.2	Rengöringsspärr (avtorkningsfunktion)	23	6.4.2	Rengöring av grillzonen på Tepan-grill i rostfritt stål (CKT)	39
4.4.3	Säkerhetsavstängning	23	<b>7</b>	<b>Åtgärdande av fel</b>	<b>40</b>
4.4.4	Restvärmeindikator <sup>H</sup>	24	<b>8</b>	<b>Garanti, teknisk support, reservdelar och tillbehör</b>	<b>42</b>
4.4.5	Överhettningsskydd	24	8.1	BORA:s tillverkargaranti	42
4.4.6	Barnsäkring	24	8.1.1	Förlängning av garantin	42
<b>5</b>	<b>Användning</b>	<b>25</b>	8.2	Service	42
5.1	Allmänna och specifika användningshänvisningar	25	8.3	Reservdelar	42
5.1.1	Särskilda användarhänvisningar för Tepan-grill i rostfritt stål CKT	25	8.4	Tillbehör	43
5.2	Touch-funktion	25	<b>9</b>	<b>Anmärkningar</b>	<b>44</b>
5.3	Användning av systemet	25	<b>10</b>	<b>Typskyltar</b>	<b>46</b>
5.3.1	Användningsprincip	25			
5.3.2	Sätta på	25			
5.3.3	Stänga av	26			
5.3.4	Driftspärr	26			
5.3.5	Rengöringsspärr (avtorkningsfunktion)	26			

# 1 Allmänt

## 1.1 Målgrupp

Denna bruksanvisning vänder sig till följande målgrupper:

Målgrupp	Krav
Användare	Apparaten kan användas av barn från 8 år samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap, såvida de övervakas eller undervisas om apparatens säkra användning och har förstått vilka faror som kan uppstå vid hanteringen. Barn ska hållas under uppsyn. Alla säkerhets- och varningsanvisningar samt bruksanvisningens instruktioner måste beaktas.

tab. 1.1 Målgrupper

**INFO** BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd och BORA Lüftungstechnik GmbH – i det följande kallade BORA – ansvarar inte för skador som uppstått p.g.a. att dessa underlag har missaktats eller ignorerats och som orsakats av felaktig montering! Ström- och gasanslutningar får bara genomföras av en godkänd fackman. Monteringen får bara ske enligt gällande normer, föreskrifter och lagar. Iaktta alla säkerhets- och varningsanvisningar samt instruktionerna i bruks- och monteringsanvisningen.

## 1.2 Giltighet

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

## 1.3 Underlag som också gäller

Denna anvisning gäller tillsammans med andra underlag som måste beaktas, i synnerhet monteringsanvisningen System BORA Classic 2.0.

Det är viktigt att alla underlag som medföljer leveransen beaktas.

**INFO** BORA övertar inga garantier för skador som uppstått p.g.a. att dessa underlag har ignorerats!

### Direktiv

Dessa apparater motsvarar följande EU/EG-direktiv:

2014/30/EU EMK-direktivet

2014/35/EU lågspänningsdirektivet

2009/125/EG ekodesigndirektivet

2011/65/EU RoHS-direktivet

2012/19/EU WEEE-direktivet

Ångsugar motsvarar dessutom följande EU/EG-direktiv:

2010/30/EU energimärkningsdirektivet

## 1.4 Dataskydd

Din ångsug lagrar under drifttiden pseudonymiserad data som t.ex. de menyinställningar du valt, drifttimmar för de olika tekniska enheterna och antalet valda funktioner. Dessutom dokumenterar din ångsug fel i kombination med antal drifttimmar.

Datan kan bara avläsas manuellt på din ångsug vilket gör att det är upp till ditt eget beslut.

Vid service möjliggör den lagrade informationen en snabb felsökning och felavhjälpling.

## 1.5 Framställning av information

För att du ska kunna arbeta snabbt och säkert med hjälp av anvisningarna, används enhetliga formateringar, numreringar, symboler, säkerhetsanvisningar, begrepp och förkortningar.

**Instruktionerna** märks med en pil.

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

**Uppräkning** märks med ett fyrkantigt uppräkningsstecken i början av raden.

- Uppräkning 1
- Uppräkning 2

---

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

---

### Säkerhets- och varningsanvisningar

Säkerhets- och varningsanvisningarna i denna anvisning utmärks med symboler och signalord.

Säkerhets- och varningsanvisningar ser ut som följer:

---

#### **VARNINGSTECKEN OCH SIGNALORD!**




##### **Farans art och källa**

Följder om anvisningarna inte beaktas

- ▶ Åtgärder för att undvika fara
- 

Därvid gäller:

- Varningstecknet uppmärksammar på faran.
- Signalordet visar på farans omfattning.

Varningstecken	Signalord	Hot
	Fara	Indikerar en omedelbar farlig situation, vilken kan leda till döden eller allvarliga kroppsskador om den inte beaktas.
	Varning	Indikerar en eventuellt farlig situation, vilken kan leda till döden eller allvarliga kroppsskador om den inte beaktas.
	Se upp	Indikerar en eventuellt farlig situation, vilken kan leda till obetydliga eller lätta kroppsskador om den inte beaktas.
–	Se upp	Indikerar en situation, vilken kan leda till sakskador om den inte beaktas.

tab. 1.2 Varningstecknens och signalordens betydelse

## 2 Säkerhet

### 2.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

**INFO** Apparaten motsvarar föreskrivna säkerhetsbestämmelser. Användaren ansvarar för apparatens rengöring, skötsel och säkra användning. En felaktig användning kan leda till person- och sakskador.

- Bruks- och monteringsanvisningen innehåller viktiga anvisningar för monteringen och användningen. Därigenom skyddar du dig själv mot skador och förhindrar skador på apparaten. På baksidan hittar du kontaktuppgifter för mer information och frågor beträffande användningen.
- Begreppet apparat används både för spishällar, ångsugar och för spishällar med ångsug.
  - ▶ Läs igenom hela bruks- och monteringsanvisningen innan du tar apparaten i drift.
  - ▶ Ha alltid bruks- och monteringsanvisningen till hands så att den vid behov alltid finns att tillgå.
  - ▶ Om du säljer apparaten, lämna alltid bruks- och monteringsanvisningen vidare till nästa ägare.
  - ▶ Genomför alla arbeten uppmärksamt och noggrant.
  - ▶ Kontrollera apparaten på synliga skador när du packat upp den.
  - ▶ Anslut aldrig en skadad apparat.
  - ▶ Koppla inte apparaterna till elnätet innan kanalsystemet har monterats och luftcirkulationsfiltret har satts i.
  - ▶ Använd bara den i leveransen bifogade anslutningskabeln.
  - ▶ Använd inte apparaten förrän den är helt monterad, först då kan vi garantera säker drift.
  - ▶ Förvissa dig om att inga heta kokzoner vidrörs.
  - ▶ Ställ eller lägg inga föremål på panelen eller ångsugens inströmningsmunstycke.
  - ▶ Stäng av apparaten efter användningen.
  - ▶ Låt inte husdjur komma i närheten av apparaten.

#### SE UPP!

**Risk för personskador genom att apparatkomponenter kan falla ner!**  
Nerfallande apparatkomponenter som t.ex. gjutjärnsgaller, manöverdetaljer, täckplattor, fettfilter osv kan förorsaka skador.

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

#### Egenmäktiga förändringar

Genom egenmäktiga förändringar kan risker uppstå med apparaten.

- ▶ Gör inga ändringar på apparaten.

#### Barn och personer i hushållet med speciella behov

- ▶ Apparaten kan användas av barn från 8 år och av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter eller avsaknad av erfarenhet och/eller kunskap såvida de är under uppsikt eller undervisas i hur apparaten används på ett säkert sätt och de därigenom har förstått riskerna.
- ▶ Håll ett öga på barn som uppehåller sig i närheten av apparaten.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- Använd barnsäkringen, så att barnen inte kan sätta på apparaterna eller ändra inställningarna på dem.
- ▶ Förvara inga sådana föremål som kan intressera barn i utrymmena över eller bakom apparaten. Barnen kan annars lockas till att klättra på apparaten.
- ▶ Håll barn och andra personer borta från heta kokzoner/brännare.

#### Luftcirkulation

**INFO** Vid varje kokprocess avges genom kokningen ytterligare fuktighet till rumsluften.

**INFO** Luftcirkulationen tar bara bort en ringa del av fuktigheten i matoset.

- ▶ När luftcirkulationen är i drift, se till att det tillförs tillräckligt med frisk luft t.ex. genom ett öppet fönster.

- ▶ Säkerställ ett normalt och behagligt rumsklimat (45–60% luftfuktighet) genom att t.ex. öppna naturliga luftningsöppningar eller sätt på rumsventilationen.
- ▶ Efter varje användning av luftcirkulationen, sätt ångsugen på en lägre effekt under ca 20 minuter eller aktivera fördröjd avstängning.

## 2.2 Säkerhetsanvisningar Användning Spishällar

- ▶ Undvik överkokning.
- ▶ Observera restvärmeindikatorn.
- ▶ Se till att kokkärlets botten och kokzonen är rena och torra.
- ▶ Lyft alltid på kokkärlet (aldrig dra!), för att undvika repor och nötningar på ytan.
- ▶ Ställ inga heta kokkärl på ångsugens inströmningsmunstycke eller på ångsugens driftenhet.



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

Olja och fett kan hettas upp fort och ta fyr.

- ▶ Hetta aldrig upp olja eller fett utan uppsikt.
- ▶ Släck aldrig olje- eller fettbränder med vatten.
- ▶ Stäng av spishällen.
- ▶ Kväv elden med t.ex. ett lock.



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

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

- ▶ Förvara inga antändbara vätskor i närheten av en spishäll.



### **FARA!** **Risk för elektriska stötar!**

Genom skårar, sprickor eller bristningar i glaskeramiken kan elektroniken därunder exponeras och skadas. Det kan leda till elektriska stötar.

- ▶ Stäng genast av spishällen om bristningar, skårar eller sprickor uppstått på glaskeramiken.
- ▶ Skilj apparaten med hjälp av LS-brytare, säkringar, automatsäkringar eller reläer säkert från elnätet.



### **WARNING!** **Risk för brännskador p.g.a. het spishäll!**

Spishällen och dess delar som du kan komma i beröring med blir heta under driften. Efter att kokzonen stängts av måste den först svalna under 60 °C. Den heta ytan kan orsaka svåra brännskador om du kommer i beröring med den.

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



### **WARNING!** **Under eller efter ett elavbrott kan spishällar fortfarande vara heta!**

Vid ett elavbrott kan en spishäll som dessförinnan varit påslagen fortfarande vara het även om den inte indikerar någon restvärme.

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



### **WARNING!** **Brandfara p.g.a. föremål på matlagingsytan!**

Spishällen och dess delar som du kan komma i beröring med är heta när kokzonerna är på och även under tiden de svalnar. Föremål som befinner sig på spishällen kan bli heta och antändas.

- ▶ Låt inga föremål ligga på spishällen.



### **WARNING!** **Risk för brännskador p.g.a. heta föremål!**

Spishällen och dess delar som du kan komma i beröring med är heta när den är på och även under tiden den svalnar. Föremål som ligger på spishällen, blir snabbt heta och kan leda till svåra brännskador. Detta gäller i synnerhet för föremål av metall (t.ex. knivar, gafflar, skedar, lock eller ångsugshöljen).

- ▶ Låt inga föremål ligga på spishällen.
- ▶ Använd lämpliga hjälpmedel (grytlappar, grytvantar).

**VARNING!****Risk för brännskador p.g.a. heta kokkärl!**

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

- ▶ Vrid inga kokkärls- eller stekjärnshandtag så de sticker ut över arbetsytan.
- ▶ Förhindra att barn kan dra ner heta grytor eller stekpannor.
- ▶ Använd lämpliga skyddsgaller för spishällar.
- ▶ Använd inga olämpliga skyddsgaller för spishällar (olycksrisk).
- ▶ När du ska välja ett lämpligt skyddsgaller för spishällar, kontakta din fackhandel eller BORA serviceteam.

**VARNING!****Risk för brännskada!**

Vätska mellan kokzon och kokkärlens botten kan leda till brännskador på huden när vätskan förångas.

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

**SE UPP!****Skador p.g.a. hårda och spetsiga föremål!**

Hårda och spetsiga föremål kan skada spishällens glaskeramik.

- ▶ Använd inte spishällens yta som arbetsskiva.
- ▶ Använd inga hårda och spetsiga föremål när du arbetar på spishällen.

**SE UPP!****Skador p.g.a. socker- och salthaltiga maträtter!**

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

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

**SE UPP!****Heta vätskor kan strömma ut!**

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

- ▶ Använd aldrig spishällar utan uppsikt.
- ▶ En snabb kokprocess måste alltid bevakas.

**SE UPP!****Risk för skador genom föremål på spishällen!**

Föremål som t.ex. kastrullock som ligger på spishällen kan orsaka skador på glaskeramik.

- ▶ Lägg inga föremål på den heta spishällen.

**2.2.1 Speciella säkerhetsanvisningar för induktionsspishällar**

- ▶ Lita inte enbart på kokkärlsidentifieringen.

**Påverkan på pacemaker, hörapparater och implantat av metall****INFO**

Induktionshällar skapar ett högfrekvent, elektromagnetiskt fält inom kokzonområdena. I kokzonens omedelbara närhet kan pacemaker, hörapparater eller implantat i metall bli negativt påverkade eller störas i sin funktion. En negativ inverkan på pacemakern är inte trolig.

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

**2.3 Säkerhetsanvisningar Användning Ångsug**

- ▶ Använd ångsugen endast tillsammans med BORA spishällar. Det gäller särskilt för BORA gasspishällar.
- ▶ Ställ inga heta kokkärl i närheten av kontrollpanelen, så att inte elektroniken därunder skadas.



**FARA!****Livsfara genom rökförgiftning!**

Vid användning av en rumluftberoende eldstad uppstår förbränningsgaser. Använder man ångsugen samtidigt med en rumluftberoende eldstad kan giftiga förbränningsgaser (kolmonoxid) dras från kaminen eller utsugningskanalen in i rummet.

- ▶ Se till att det alltid finns tillräckligt med tilluft.

**FARA!****Brandrisk p.g.a. flambering!**

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

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

**FARA!****Brandrisk p.g.a. fettavlagringar!**

Om det fettfiltret i rostfritt stål inte rengörs regelbundet, kan en ökad fetthalt uppstå i det. Därigenom ökar brandrisken.

- ▶ Rengör och byt ut filtret i jämna intervaller.

**WARNING!****Risk för skador p.g.a. det rörliga motorhjulet!**

Risk för skador när motorhjulet snurrar.

- ▶ Installera bara apparaten i spänningsfritt tillstånd.
- ▶ Koppla ihop motorn på båda sidorna med kanalsystemet före idrifttagningen.
- ▶ Se till att intagsstutsen är låst före den första idrifttagningen.

**SE UPP!****Delar som du kan komma i beröring med kan bli mycket heta!**

Ångsugen och dess delar som du kan komma i beröring med är heta när kokzonerna är på och även under tiden de svalnar.

- ▶ Låt inga föremål ligga på spishällen.
- ▶ Använd lämpliga hjälpmedel (grytlappar, grytvantar).

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

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

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

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

Fett- och smutsavlagringar kan påverka ångsugens funktion negativt.

- ▶ Använd aldrig ångsugen utan det fettfiltret i rostfritt stål.

## 2.4 Säkerhetsanvisningar för rengöring och skötsel

Apparaten måste rengöras regelbundet. Smuts kan leda till att apparaten blir skadad, försämrad funktion eller till att obehaglig lukt uppstår. Avlägsna genast smuts.

- Rengörings- och skötselarbeten får inte genomföras av barn, såvida de inte övervakas av någon hela tiden.
- ▶ Använd ingen ångrengörare för rengöringen. Ångan kan utlösa en kortslutning på spänningsförande delar och leda till sakskador (se kap. Rengöring och skötsel).
- ▶ Se till att inget vatten kommer in i apparatens inre vid rengöringen. Använd bara en lagom fuktig trasa. Spruta aldrig vatten över apparaten. Vatten som kommer in i apparaten kan orsaka skador!
- ▶ Rengör spishällar helst efter varje användning.
- ▶ Rengör glaskeramiska spishällar endast när de har kallnat (se kap. Rengöring och skötsel).
- ▶ Använd rengöringsfunktionen när du ska rengöra BORA Classic Tepan-grill i rostfritt stål CKT.
- ▶ Använd aldrig skrapande rengöringsmedel vid rengöringen för att undvika repor och nötningar på ytan.
- ▶ Undvik att det kommer in smuts i underskåpet genom ventilöppningen.

## 2.5 Säkerhetsanvisningar reservdelar



### **WARNING!**

#### **Risk för person- och saksador!**

Fel byggnadsdetaljer kan leda till personskador eller till att apparaten skadas. Ändringar, på- och ombyggnad av apparaten kan påverka säkerheten negativt.

- ▶ Använd enbart originalreservdelar vid reparationer.

### **INFO**

En skadad strömförsörjningsledning måste ersättas med en passande strömförsörjningsledning. Det får bara göras av auktoriserad kundtjänst.

## 2.6 Regelrätt användning

Apparaten får inte tas i drift högre upp än 2 000 m (meter över havsnivån).

Apparaten är enbart till för att användas vid matlagning i privata hushåll. Denna apparat är inte lämplig för:

- att användas utomhus
- att byggas in i fordon
- att värma upp lokalen
- att användas på ickestationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg)
- att användas med en extern timer eller en separat fjärrkontroll

Annan användning än vad som beskrivs i denna bruks- och monteringsanvisning eller användning utöver vad som här beskrivits, gäller som olämplig. BORA står inte för skador som orsakats genom olämplig eller felaktig användning.

**Varje felaktig användning är förbjuden!**

### **INFO**

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd och BORA Lüftungstechnik GmbH står inte för skador som uppstår genom att säkerhets- och varningsanvisningar har ignorerats.

### 3 Energiförbrukningsmärkning

Produktbeteckning		BORA Classic ångsug CKA2	
Driftsätt	Utsug		
Energiförbrukning	Värde	Norm EN	
Energiförbrukning per år ( $AEC_{hood}$ )	30,7 kWh/a	61591	
Energieffektivitetsklass	A+	61591	
Transportvolym			
Fluiddynamisk effektivitet ( $FDE_{hood}$ )	33,7 %	61591	
Fluiddynamisk effektivitetsklass	A	61591	
Luftström nivå 1 minimalt	225,2 m <sup>3</sup> /h	61591	
Luftström nivå 5 maximalt	520,9 m <sup>3</sup> /h	61591	
Luftström powernivå ( $Q_{WP}$ )	565,5 m <sup>3</sup> /h	61591	
Belysning			
Belysningseffektivitet ( $LE_{hood}$ )	* lx/Watt	*	
Belysningseffektivitetsklass	*	*	
Fettavskiljning			
Nivå 5 maximalt ( $GFE_{hood}$ )	96,5 %	61591	
Klass max.-nivå	A	61591	
Ljudeffektnivå			
Nivå 1 minimalt	41,6 dB(A)	60704-2-13	
Nivå 5 maximalt	62,1 dB(A)	60704-2-13	
Powernivå	63,8 dB(A)	60704-2-13	
Ljudtrycksnivå (extra uppgift)			
Nivå 1 minimalt	28,9 dB(A)	**	
Nivå 5 maximalt	49,4 dB(A)	**	
Powernivå	51,1 dB(A)	**	
Uppgifter enligt 66/2014			
Energiförbrukning i avstängt läge ( $P_o$ )	0,3 W	61591	
Tidförlängningsfaktor	0,8	61591	
Energieffektivitetsindex ( $EEl_{hood}$ )	42	61591	
Luftvolymström Bestpunkt ( $Q_{BEP}$ )	265,6 m <sup>3</sup> /h	61591	
Luftström powernivå ( $Q_{Max}$ )	578,6 m <sup>3</sup> /h	61591	
Tryck Bestpunkt ( $P_{BEP}$ )	480 Pa	61591	
Ingångseffekt Bestpunkt ( $W_{BEP}$ )	105,0 W	61591	

tab. 3.1 Energiförbrukningsmärkning enligt EU-förordningarna 65/2014 resp. 66/2014

\* Denna position gäller inte för denna produkt.

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

## 4 Beskrivning av apparaten

laktta alla säkerhets- och varningsanvisningar vid all hantering (se kap. Säkerhet).

### 4.1 System BORA Classic 2.0

#### 4.1.1 Kontrollpanel och användningsprincip

**INFO** Systemet BORA Classic 2.0 hanteras via kontrollpanelen på ångsugen CKA2.

**INFO** Pro ångsug kan 1 eller 2 spishällar styras och hanteras.

**INFO** Användningsprincip och funktionerna beskrivs noggrannare i kapitlet Användning.

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

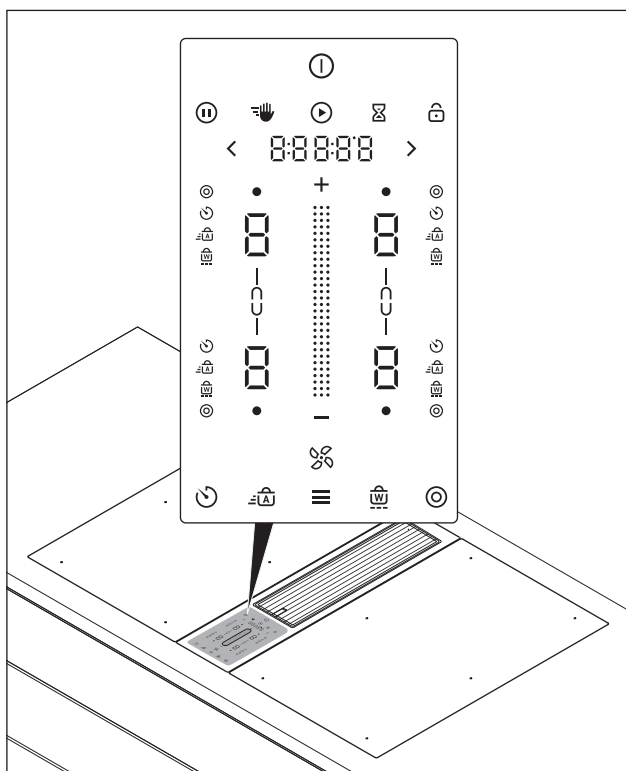


bild 4.1 Central touch-/slider-panel

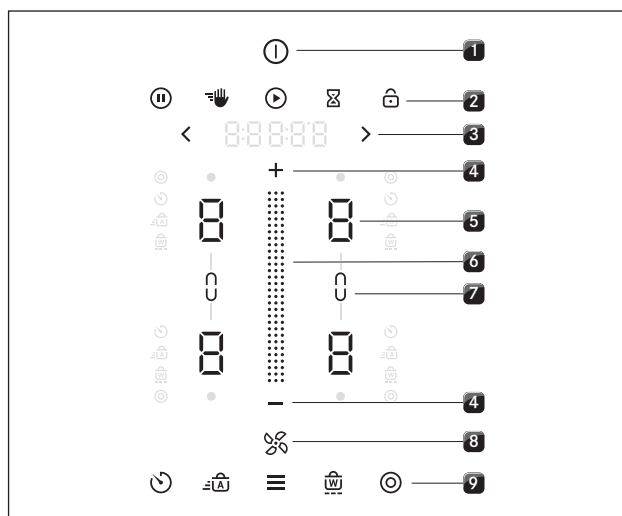


bild 4.2 Touch-områden

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

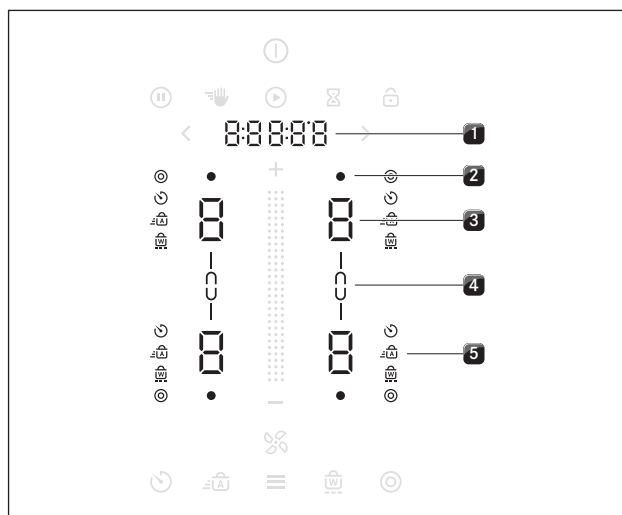






















bild 4.3 Displayområden

- [1] Multifunktionsdisplay
- [2] Indikation heta kokzoner resp. restvärmeindikator (4x)
- [3] Kokzonindikator (4x)
- [4] Bryggningsfunktionsindikator (2x)
- [5] Indikator för extra kokfunktioner (4x4)

#### 4.1.2 Symbolik

Allmänna symboler	Beteckning	Funktion/betydelse
	Powerknapp	Sätta på/av
	Pausknapp	Aktivera/avaktivera pausfunktion
	Rengöringsknapp	Aktivera/avaktivera rengöringsspärr
	Startknapp	Starta timern
	Timer-knapp	Ställa in timer (äggklocka)
	Spärrknapp	Driftspärr
	Slider	Inställning av värden
	Plusknapp	Höja värden
	Minusknapp	Minska värdet
	Framåtknapp	Navigering åt höger
	Bakåtknapp	Navigering åt vänster
	Motorknapp	Aktivera/avaktivera utsugningsautomatiken, bekräfta fördröjd avstängning
	Meny-knapp	Hämta meny, stäng meny
Kokzon-symboler	Beteckning	Funktion/betydelse
	Värmekretsknapp	2-krets-inkoppling
	Timer-knapp	Ställa in kokzon-timer
	Uppkokningsknapp	Aktivera/avaktivera uppvärmningsfunktion
	Varmhållningsknapp	Aktivera/avaktivera varmhållningsfunktion
	Brygningsknapp	Aktivera/avaktivera brygningsfunktion
	Brygningsindikering	Brygningsfunktionen är aktiv
	Hot-indikering	Kokzonen värms upp eller är fortfarande varm

tab. 4.1 Symbolernas (ikonernas) betydelse

#### 4.1.3 7-segment-display












Multifunktionsdisplay	Betydelse
Motorindikator	1-5 Effektnivåer
	P Powernivå
	A Utsugningsautomatik
Multifunktionsdisplay	t.ex. 190° Temperaturindikator (bara på CKT)
	00:00:00 Resterande tid på timer resp. äggklocka
	t.ex. E 123 Felkod
Kokzonindikator	Betydelse
Kokzonindikator	1-9 Effektnivåer
	P Powernivå
	- Varmhållningsnivå 1
	= Varmhållningsnivå 2
	≡ Varmhållningsnivå 3
	0 Inaktiv
	H Restvärmeindikator (kokzonen är avstängd men fortfarande varm)
	C Rengöring (bara på Tepan-grill i rostfritt stål CKT)
	E Fel
Animationer	U U U Kockärlsidentifiering (bara på induktionsspishällar)
	o o o Rengöring (bara på Tepan-grill i rostfritt stål CKT)

tab. 4.2 7-segment-displayns betydelse

#### 4.1.4 Färgkoncept

**INFO** I princip visar kontrollpanelen alla motorinställningsområden i blått och alla kokzoninställningsområden i rött. För funktion och meddelanden används ytterligare färger.

Lista på alla färgade indikatorer:

Indikation	Motor (ångsug)	Färg
	Slider	Blå
	Plus/minus	Blå
	Motorsymbol/ utsugningsautomatik	Blå
Indikation	Kokzoner	Färg
	Slider	Röd
	Plus/minus	Röd
	Kokzon het	Signalröd
Indikation	Funktioner	Färg
	Sätt på/stäng av-animation	Beige
	Ställ in timern	Beige
Indikation	Rapporter	Färg
	Varningar	Orange
	Fel	Signalröd
	OK	Grön

tab. 4.3 Färgad indikator

#### 4.1.5 Lyskraftkoncept

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

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

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

tab. 4.4 Lyskraftkoncept

Exempel:

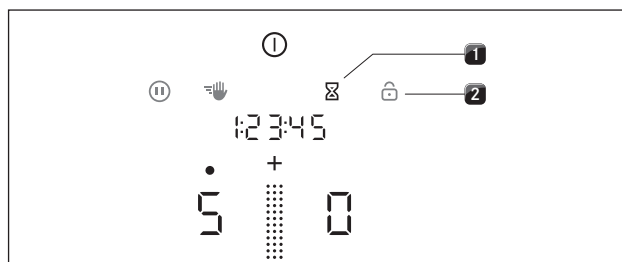


bild 4.4 Kontrollpanelens lyskraftkoncept

[1] Aktiv och vald funktion (lyser ljusst, 75%)

[2] Inaktiva, men tillgängliga funktioner (mörkas ner, 50%)

#### 4.1.6 Ljudkoncept

**INFO** Signalernas ljudnivå kan ställas in i menyn (10% till 100%).

**INFO** Säkerhetsrelevanta signaler ges alltid med 100% ljudstyrka.

Systemet skiljer principiellt mellan tre olika typer av signaler:

Akustisk signal	Syfte
En kort ton (0,25 s)	Bekräftelse av ett val
Pipton-sekvens	Interaktion krävs
En lång ton (0,75 s)	En funktion avslutas

tab. 4.5 Ljudkoncept

#### 4.1.7 Systemfunktioner

##### Timer (äggklocka)

Timern utlöser en optisk och akustisk signal när den tid som användaren ställt in gått ut och erbjuder den funktion som en vanlig äggklocka har.

## 4.2 Ångsug

**INFO** Ångsugen CKA2 är den centrala komponenten och innehåller den kompletta elektroniken för hela systemet BORA Classic 2.0. Det är inte möjligt att driva systemet, eller enstaka komponenter, utan ångsug.

### 4.2.1 Typbeskrivning

Typ	Lång beskrivning
CKA2	BORA Classic ångsug flexibelt system med separat styrenhet, kombinerbar med Classic spishällar och andra BORA Universal-komponenter

tab. 4.6 Typbeskrivning

### 4.2.2 Installationsvarianter

Beroende på hur du väljer, kommer ångsugen att drivas som utsugnings- eller luftcirkulationsvariant.



#### Utsugsdrift

Luften som sugs ut renas genom ett fettfilter och leds ut i fria luften via ett kanalsystem.

Frånluften får inte gå till:

- en i drift varande rök- eller gasolkamin
- ett schakt som används för luftning av lokaler med eldstäder.

Ska frånluften ledas till en rök- eller gasolkamin som inte är i drift, måste installationen kontrolleras och godkännas av ansvarig skorstensfejare.

**INFO** Om ångsugen används i ett utsugningssystem så blir utsugningseffekten automatiskt högre under de första 20 sekunderna (ytterväggsventil-funktion) när man väljer en låg effektnivå.



#### Luftcirkulation

Den utsugna luften renas genom ett fettfilter och ett aktivtkolfilter och återförs sedan till installationsrummet. För att binda lukt i luftcirkulationsdrift, måste ett luktfilter användas. Av hygieniska och hälsoskäl måste detta bytas ut i de rekommenderade intervallerna (se kap. Rengöring och skötsel).

**INFO** Vid luftcirkulationsdrift måste man sörja för tillräcklig ventilation för att minska luftfuktigheten.

**INFO** Används ångsugen i ett luftcirkulationssystem, så kommer drifttiden automatiskt att räknas av från luftcirkulationsfiltrets brukstid när man ställer in effektnivån. Återstående brukstid för filtret kan man avläsa i menyn under meny punkt A (se kap. Användning).

### 4.2.3 Kännetecken och funktionsöversikt

Kännetecken	CKA2
automatisk motoridentifikation	✓
Elektronisk effektreglering	✓
Gränssnittkommunikation	✓
kompakt fettfilterenhet	✓
Funktioner	
Fördröjd avstängning	✓
Powernivå	✓
Utsugningsautomatik	✓
Filterservice-indikering (luftcirkulation)	✓
Säkerhetsanordningar	
Driftspärr	✓
Säkerhetsavstängning	✓
Aktiv felövervakning	✓

tab. 4.7 Kännetecken och funktionsöversikt

### 4.2.4 Uppbyggnad

#### Ångsug CKA2

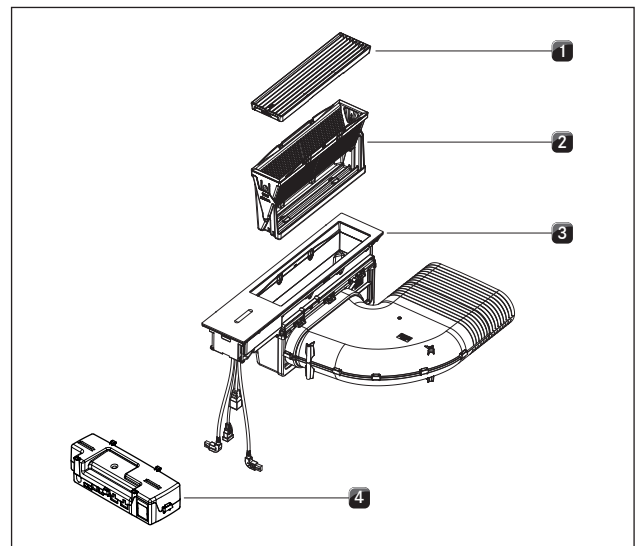


bild 4.5 BORA Classic ångsug CKA2

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

## 4.2.5 Ångsugens funktioner

### Effektreglering

Regleringen av effektnivåerna sker över kontrollpanelen genom beröring av resp. rörelseimpulser till touch-slidern. Som alternativ kan effektnivåerna även ställas in via touch-ytan **+** och **-** över resp. under touch-slidern.

### Powernivå utsug

När powernivån aktiveras står den maximala utsugningseffekten till förfogande under en i förtyd angiven tid.

Med powernivån kan man snabbare suga ut starkt matos. Efter 10 minuter går powernivån automatiskt ner till effektnivå 5.

### Automatisk styrning av ångsugen.

Ångsugens effekt regleras automatiskt efter de aktuella inställningarna på spishällen. Inga manuella ingrepp i motorstyrningen behövs, men är dock alltid möjliga. Utsugningseffekten anpassas automatiskt till den högsta använda effektnivån på alla i drift varande kokzoner.

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

tab. 4.8 Utsugningseffekt och koknivå

- När man ändrar effektnivån på en kokzon resulterar det i en automatisk anpassning av ångsugseffekten efter 20 sekunder på induktionsspishällar och 30 sekunder på alla andra spishällar.

### Fördröjd avstängning

Ångsugen går vidare på en låg nivå och stänger automatiskt av sig efter en angiven tid.

Tiden för den fördröjda avstängningen kan ställas in i meny (10 till 30 minuter). Från fabrik har man ställt in en fördröjd avstängning på 20 minuter.


- När man stängt av ångsugen aktiveras automatiskt den fördröjda avstängningen.
- När tiden för den fördröjda avstängningen gått ut stänger ångsugen av sig själv.

**INFO** BORA rekommenderar starkt att man använder sig av fördröjd avstängning.

### Serviceindikation luftcirkulationsfilter

Ångsugens filterservice-indikering aktiveras automatiskt när aktivtkolfiltrets brukstid har uppnåtts (endast vid luftcirkulation).

- Om motorsymbolen  lyser gult när du sätter på ångsugen och multifunktionsdisplayn visar *IF ILL*, så är det ett tecken på att filtret snart måste bytas.

- Om motorsymbolen  lyser rött när du sätter på ångsugen och felkoden *EF ILL* visas i multifunktionsdisplayn, så har filtrets brukstid uppnåtts och det måste bytas ut (se även kap. Rengöring och skötsel).

**INFO** Överskrids aktivtkolfiltrets brukstid kan systemets drift påverkas. Det går visserligen fortfarande att använda ångsugen, men alla garantianspråk blir då ogiltiga för denna apparat.

**INFO** Oberoende av filterservice-indikeringen behöver fettfilterkomponenterna rengöras regelbundet (se kap. Rengöring och skötsel).

## 4.2.6 USB-gränssnitt

**INFO** USB-gränssnittet är endast avsett för uppdateringar eller för att exportera data och har bara försetts med el för dessa processer. Laddningsprocesser eller andra funktioner är inte möjliga.

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

## 4.2.7 Gränssnitt för externa apparater.

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

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

## 4.3 Spishällar

**INFO** Spishällarna CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, och CKT är de variabla komponenterna för systemet BORA Classic 2.0 och kan bara användas tillsammans med ångsugen CKA2.

**INFO** Vilka apparater som helt konkret är inbyggda i ert system framgår av näst sista sidan i bruksanvisningen (se kap. Typskyltar).



### 4.3.1 Typbeskrivning

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

tab. 4.9 Typbeskrivning

### 4.3.2 Kännetecken och funktionsöversikt

Spishällarna BORA Classic 2.0 har följande kännetecken och funktioner:

Kännetecken	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT
Elektronisk effektregering	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Powernivå	✓	✓	✓	✓*	✓	✓
Äggklockefunktion (timer)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tändningsautomatik och automatisk återtändning						
Elektroniskt gasregleringssystem (e-gas-system)						
Kokfunktioner						
Automatisk värmefunktion	✓	✓	✓	✓	✓	
Kokkärlsidentifiering	✓	✓	✓			
Varmhållning	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brygningsfunktion	✓				✓	✓
Timerfunktion	✓	✓	✓	✓	✓	
Pausfunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2-krets inkoppling (bakre kokzonen)				✓	✓	
Rengöringsspärr (avtorkningsfunktion)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rengöringsfunktion						✓
Säkerhetsanordningar						
Barnsäkring	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Restvärmeindikator	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Säkerhetsavstängning	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Överhettningsskydd	✓	✓	✓	✓	✓	✓

tab. 4.10 Funktionsöversikt

\* gäller bara den främre kokzonen

### 4.3.3 Uppbyggnad

#### Spishäll CKFI

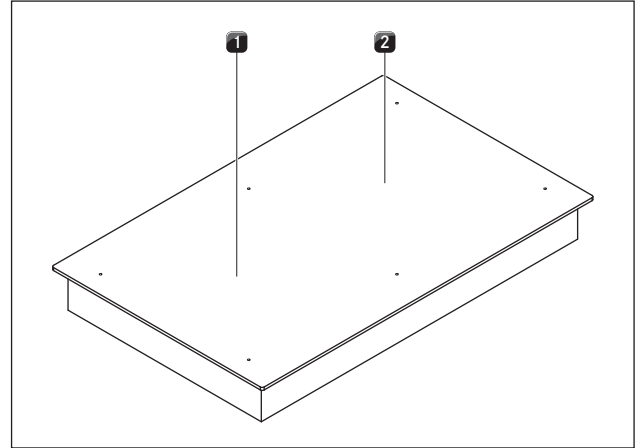


bild 4.6 BORA Classic spishäll CKFI

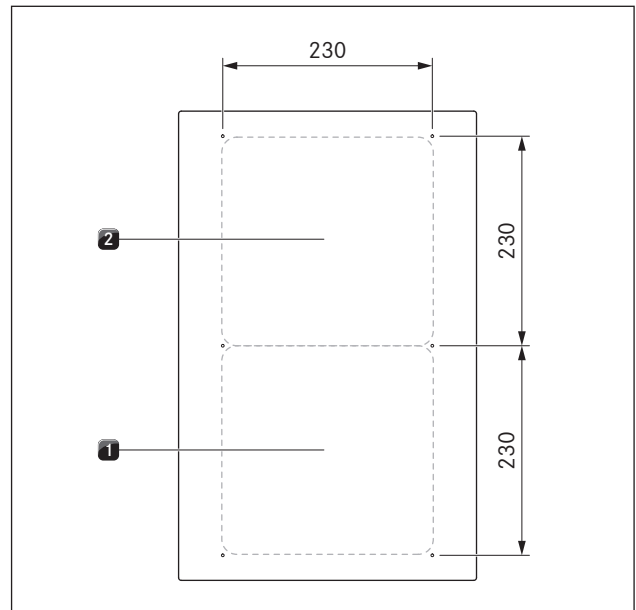


bild 4.7 Kokzonernas storlek

- [1] Induktionskokzon fram (zon 1) 2100 W (powernivå 3700 W)  
 [2] Induktionskokzon bak (zon 2) 2100 W (powernivå 3700 W)

## Spishäll CKI

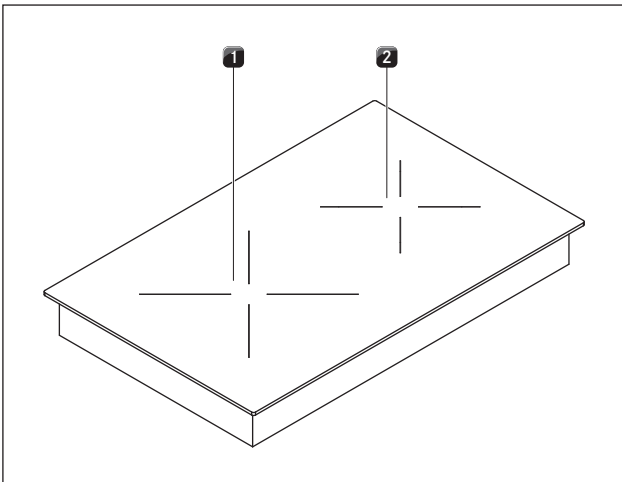


bild 4.8 BORA Classic spishäll CKI

## Spishäll CKIW

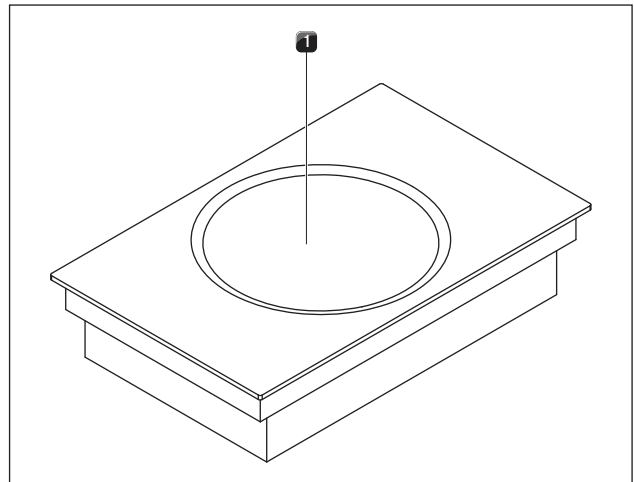


bild 4.10 BORA Classic spishäll CKIW

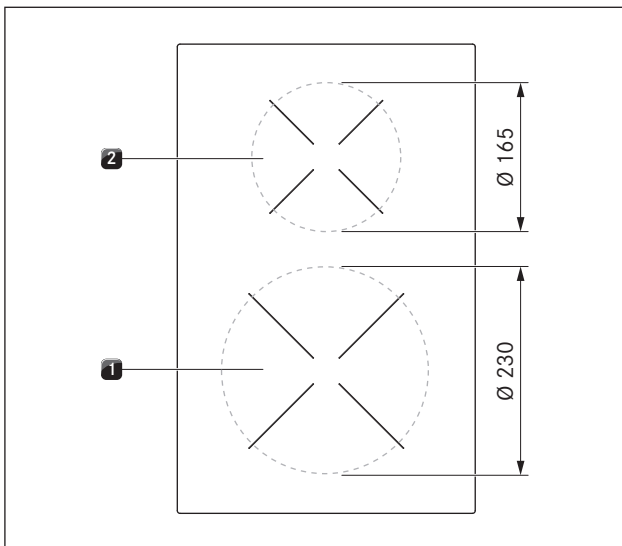


bild 4.9 Kokzonernas storlek

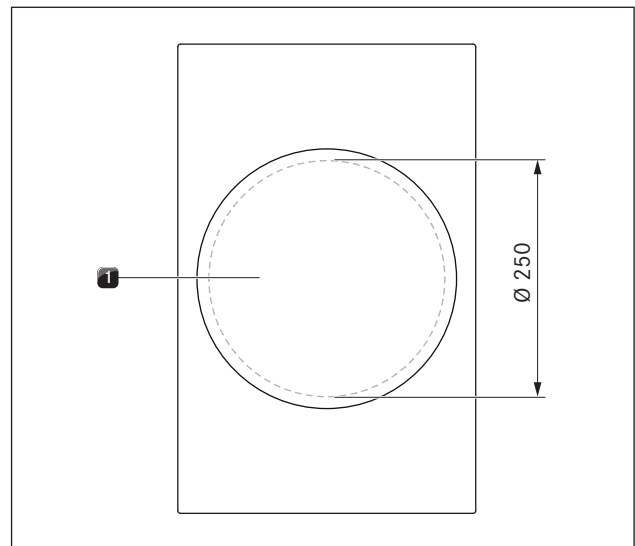


bild 4.11 Kokzonens storlek

- [1] Induktionskokzon fram (zon 1) 2300 W (povernivå 3700 W)  
 [2] Induktionskokzon bak (zon 2) 1400 W (povernivå 2200 W)

- [1] Induktions-wok-kokzon 2400 W (povernivå 3000 W)

## Spishäll CKCH

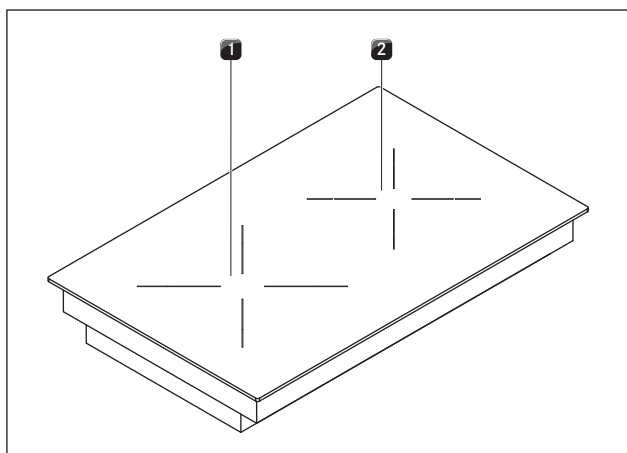


bild 4.12 BORA Classic spishäll CKCH

## Spishäll CKCB

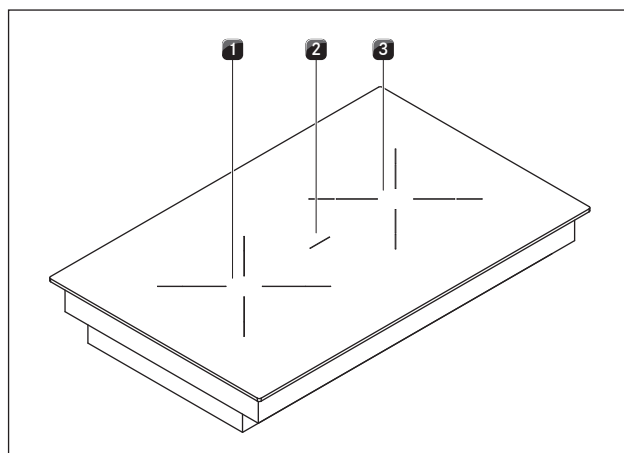


bild 4.14 BORA Classic spishäll CKCB

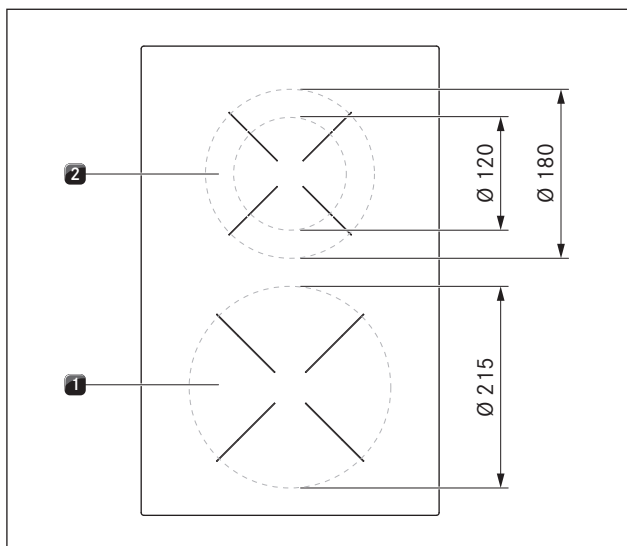


bild 4.13 Kokzonernas storlek

- [1] Hyper-kokzon fram (zon 1) 2100 W (powernivå 3000 W)
- [2] 2-krets-kokzon bak (zon 2) 600 W (2-krets-inkoppling/  
powernivå 1600 W)

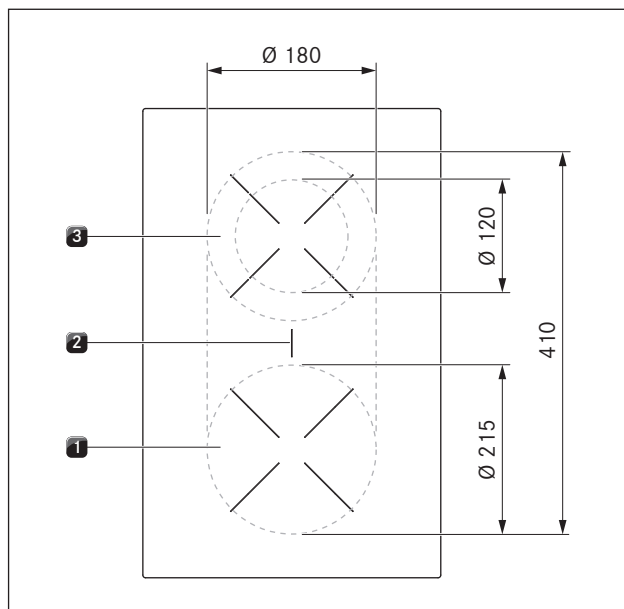


bild 4.15 Kokzonernas storlek

- [1] Kokzon fram (zon 1) 1600 W
- [2] Stekzon 3680 W
- [3] 2-krets-kokzon bak (zon 2) 600 W (2-krets-inkoppling  
1600 W)

## Spishäll CKT

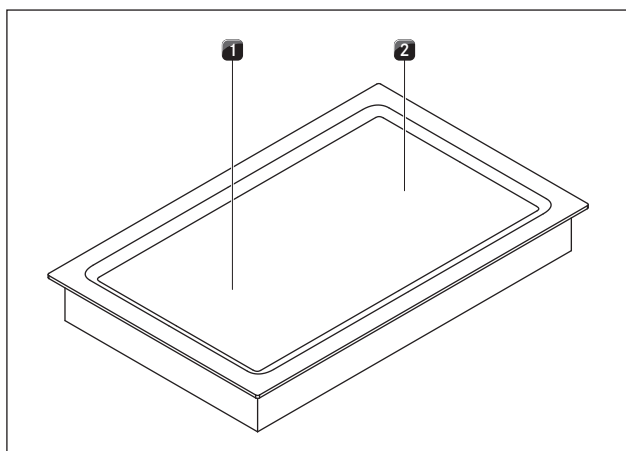


bild 4.16 BORA Classic Tepan-grill i rostfritt stål CKT

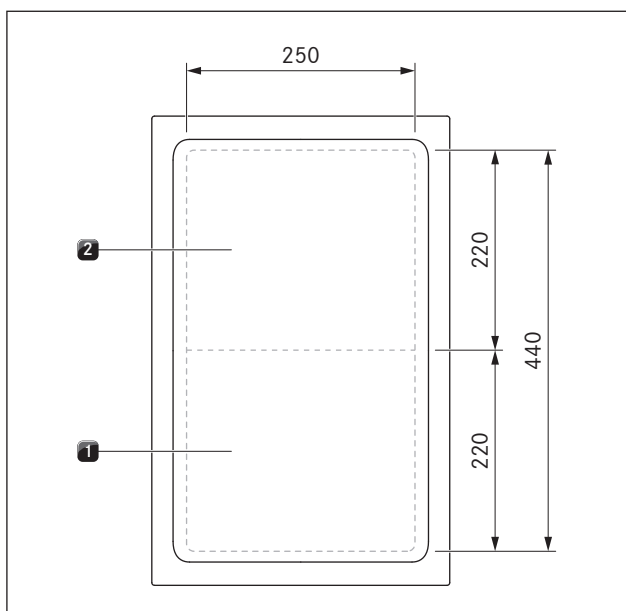


bild 4.17 Kokzonernas storlek

- [1] Grillzon fram (zon 1) 1750 W  
 [2] Grillzon bak (zon 2) 1750 W

### 4.3.4 Funktionsprincip induktionsspishällar (CKFI, CKI, CKIW)

Under induktionskokzonen befinner sig en induktionsspole. När kokzonen sätts på, skapar denna spole ett magnetfält som verkar direkt på kokkärlens botten och hettar upp den. Kokzonen värms bara indirekt genom den värme som avges från kokkärllet. Kokzoner med induktion fungerar bara när kokkärl med magnetiserbar botten används. Induktionen tar automatiskt hänsyn till kokkärlens storlek, d.v.s. i kokzonen värms bara den yta upp som täcks utav kokkärlens botten.

► Beakta kokkärlens minimidiameter.

## Effektnivåer

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

Aktivitet	Effektnivå
Smälta smör och choklad, lösa upp gelatin	1
Varmhållning av såser och soppor, blötläggning av ris	1-3
Kokning av potatis, pasta, soppor, raguer, sjudning av frukt, grönsaker och fisk, upptining av maträtter	2-6
Stekning i belagda stekpannor, skonsam stekning (utan överhettning av fett) av schnitzel, fisk	6-7
Upphettning av fett, stekning av kött, uppkokning av redda såser och soppor, bakning av omeletter	7-8
Uppkokning av större mängder vätska, stekning av biffar	9
Upphettning av vatten	P

tab. 4.11 Råd för effektnivåerna

Uppgifterna i tabellen är riktvärden.

Beroende på kokkärl och fyllnadsmängd är det lämpligt att minska eller höja effektnivån.

## Lämpligt kokkärl

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



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

Ett lämpligt kokkärl består av:

- rostfritt stål med magnetiserbar botten
- emaljerat stål
- gjutjärn

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

tab. 4.12 Minsta diameter på kokkärl

**INFO** För induktionswokhällen CKIW lämpar sig BORA induktions-wokpanna HIW1 som finns att köpa som tillbehör.

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

## Ljud

När man använder induktionskokzoner kan det uppkomma ljud i kokkärlet beroende på kärlets material och botten:

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

### 4.3.5 Funktionsprincip Hyper- och HiLight-spishällar (CKCH, CKCB)

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

## Effektnivåer

Aktivitet	Effektnivå
Smälta smör och choklad, lösa upp gelatin	1
Varmhållning av såser och soppor, blötläggning av ris	1-3
Kokning av potatis, pasta, soppor, raguer, sjudning av frukt, grönsaker och fisk, upptining av maträtter	2-6
Stekning i belagda stekpannor, skonsam stekning (utan överhettning av fett) av schnitzel, fisk	6-7
Upphettning av fett, stekning av kött, uppkokning av redda såser och soppor, bakning av omeletter	7-8
Uppkokning av större mängd vätska, stekning av biffar och värmning av vatten	9
Fräsning av biffar och värmning av vatten	P

tab. 4.13 Råd för effektnivåerna

Uppgifterna i tabellen är riktvärden.

Beroende på kokkärl och fyllnadsmängd är det lämpligt att minska eller höja effektnivån.

## Powernivå på spishällen CKCH

Den främre kokzonen på Hyper-glaskeramisk spishäll CKCH är försedd med en i tid begränsad powernivå.

■ På kontrollpanelen <sup>P</sup> visas.

Med powernivån kan man snabbt värma upp en stor mängd vatten. När powernivån är aktiverad, arbetar kokzonen med extra hög effekt. Efter 10 minuter går kokzonen automatiskt ner på effektnivå <sup>9</sup>.

## Lämpligt kokkärl

**INFO** Uppkokningstid, genomhettningstid av kokkärlets botten samt kokresultaten påverkas i hög grad av hur kokkärlet är uppbyggt och beskaffat.



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

Ett lämpligt kokkärl består av:

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

- ▶ Var noga med kokkärlets botten. Kokkärlets botten får inte ha några utbuktningar. Genom utbuktningar kan kokkärlet överhettas p.g.a. att kokzonens temperaturövervakning blir felaktig. För att undvika repor på spishällen får kokkärlets botten inte ha några skarpa fåror eller någon rand med vassa kanter.
- ▶ Sätt kokkärlet direkt på den glaskeramiska ytan (utan underlägg e.d.).

### 4.3.6 Funktionsprincip Tepan-grill i rostfritt stål CKT

Under grillzonen sitter det ett värmeelement. När en grillzon sätts på, alstrar värmeelementet värme som direkt värmer grillytan.

#### Effektnivåer och temperaturområden

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

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

tab. 4.14 Temperaturer som motsvarar effektnivåerna

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

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

tab. 4.15 Rekommenderade temperaturer (uppgifterna i tabellen är riktvärden)

### 4.3.7 Spishällarnad funktioner

#### Effektreglering

Regleringen av effektnivåerna sker över kontrollpanelen genom beröring av resp. rörelseimpulser till touch-slidern. Som alternativ kan effektnivåerna även ställas in via touch-ytan **+** och **-** över resp. under touch-slidern.

#### Powernivå kokzoner

När powernivån aktiveras står den maximala kokzoneeffekten till förfogande under en i förtid angiven tid. Den tillgängliga effekten koncentreras på kokzonen, d.v.s. max.-effekten på de andra kokzonerna reduceras tillfälligt.

Efter 10 minuter går kokzonen automatiskt ner på effektnivå 9.

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

#### 2-krets-inkoppling

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

#### Automatisk värmefunktion

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

Effektnivå (kokningsnivå)	Upphettningstid i min:sek	
	Spishällar CKFI, CKI, CKIW	Spishällar CKCH, CHCB
1	00:40	01:00
2	01:00	03:00
3	02:00	04:48
4	03:00	06:30
5	04:20	08:30
6	07:00	02:30
7	02:00	03:30
8	03:00	04:30

tab. 4.16 Översikt uppvärmningstid

#### Variabel varmhållningsfunktion

Med de 3 varmhållningsnivåerna kan färdiga maträtter hållas varma vid en konstant temperatur och utan fara för vidbränning.

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

Det finns tre olika varmhållningsnivåer:

Varmhållningsnivå	Symbol	Temperatur
1	-	≈ 42 °C (90 °C på CKT)
2	=	≈ 74 °C (110 °C på CKT)
3	=	≈ 94 °C (130 °C på CKT)


tab. 4.17 Varmhållningsnivåer

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

### Bryggningsfunktion

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

### Kokkärlsidentifiering vid induktionsspishällar

Kokzonen känner automatiskt av kokkärls storlek och avger energi riktat direkt till denna yta. Även avsaknaden av kokkärl eller för litet kokkärl identifieras automatiskt. En kokzon arbetar inte, om det i displayn visas  och det blinkar. Detta sker när...

- ...den sätts på utan eller med olämpligt kokkärl.
- ...bottenytan på kokkärlet är för liten.
- ...kokkärlet avlägsnas från den påslagna kokzonen.

Om inget kärl har identifierats inom 9 minuter efter det att en effektnivå har satts på, stängs kokzonen automatiskt av.

### Timer kokzoner (avstängningsautomatik)

Vid kokzoner som är påslagna stängs den valda kokzonen av automatiskt efter en i förväg inställd tid.

Om den valda kokzonen inte är aktiv när timern aktiveras, ljuder bara en akustisk signal när tiden löpt ut.

Timer-funktionen kan användas på upp till 4 kokzoner (multi-timer).

### Pausfunktion

Med pausfunktionen kan man snabbt och enkelt stänga av alla kokzoner tillfälligt. När funktionen hävs fortsätter driften med de ursprungliga inställningarna.

Kokprocessen kan avbrytas i max. 10 minuter. Efter 10 minuter avbryts alla kokprocesser automatiskt.


### Rengöringsfunktion på Tepan-grill i rostfritt stål

Rengöringsfunktionen reglerar Tepan-grillen i rostfritt stål på en för rengöring optimal temperatur av 70 °C. Denna temperatur bibehålls sedan under 10 minuter.

## 4.4 Säkerhetsanordningar

### 4.4.1 Driftspärr

Driftspärren förhindrar oavsiktlig manövrering av den i drift varande ångsugen eller spishällen.

- Är driftspärren aktiverad lyser symbolen .
- Funktionerna har spärrats och displayn har släckts ner något (med undantag för Powerknapp).

### 4.4.2 Rengöringsspärr (avtorkningsfunktion)

Rengöringsspärren förhindrar oavsiktliga kommandon när kontrollpanelen torkas av under kokprocessen. När den aktiveras, spärras kontrollpanelen under en viss tid (fabriksinställning: 15 sekunder). Den resterande tiden visas. Alla inställningar på apparaten förblir oförändrade. Avtorkningstiden kan ställas in i meny (5 – 30 sekunder).

**INFO** Om kontrollpanelen rengörs med fuktig trasa, kan det hända att det bildas ett vattenskikt och att power-knappen utlöses trots rengöringsspärr. Då hjälper det att direkt torka torrt efteråt.

### 4.4.3 Säkerhetsavstängning

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

### Ångsug

Ångsugen stängs automatiskt av 30 minuter efter det att alla kokzoner har stängts av (= effektnivå 0) eller den fördröjda avstängningen aktiveras.

### Spishällar

Varje kokzon stängs automatiskt av efter en i förväg inställd tid om inte effektnivån ändras.

Effektnivåer	Säkerhetsavstängning efter tim: min.	
	Spishällar CKFI, CKI, CKIW, CKT	Spishällar CKCH, CKCB
1	08:24	06:00
2	06:24	06:00
3	05:12	05:00
4	04:12	05:00
5	03:18	04:00
6	02:12	01:30
7	02:12	01:30
8	01:48	01:30
9	01:18	01:30
P	00:10	00:10 (endast på CKCH)


tab. 4.18 Säkerhetsavstängning på effektnivåerna

Varmhållningsnivå	Säkerhetsavstängning efter tim:min.
1 (-)	08:00
2 (=)	08:00
3 (̄)	08:00

tab. 4.19 Säkerhetsavstängning på varmhållningsnivåerna

- Sätt på kokzonen igen när du vill använda kokzonen igen (se kap. Användning).

#### 4.4.4 Restvärmeindikator<sup>H</sup>

Om en kok- eller grillzon fortfarande är het när den stängts av, består risk för brännskada resp. brand. Så länge Hot-symbolen  och <sup>H</sup> visas (restvärmeindikator), får du inte röra denna kok- eller grillzon och inte lägga några värmekänsliga föremål på den. Efter tillräcklig avsvälningstid (temperatur < 50 °C) slocknar indikatorn.

**INFO** Under eller efter ett elavbrott kan spishällarna fortfarande vara heta. När det gäller spishällarna CKCH och CKCB indikeras ingen restvärme vid strömavbrott, även om de precis varit påslagna och de fortfarande är heta.

#### 4.4.5 Överhettningsskydd

**INFO** Om en spishäll överhettas, reduceras dess effekt eller spishällen stängs av helt och hållet.

**INFO** Om kontrollpanelen överhettas kan spishällar eller hela systemet stängas av.

Apparaterna är försedda med ett överhettningsskydd.

Överhettningsskyddet kan utlösas när:

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

Överhettningsskyddet gör att en av följande åtgärder påbörjas:

- Den aktiverade powernivån sänks.
- Den inställda effektnivån reduceras.
- Kokzonen stängs av helt och hållet.
- Spishällen stängs av helt och hållet.
- Systemet stängs av helt och hållet.

Efter tillräcklig avsvälningstid kan apparaten användas på full effekt igen.

#### 4.4.6 Barnsäkring

Barnsäkringen förhindrar att apparaterna oavsiktligt sätts på.



## 5 Användning

- ▶ Iaktta alla säkerhets- och varningsanvisningar vid all hantering (se kap. Säkerhet).

**INFO** Spishällarna i systemet BORA Classic 2.0 kan endast användas med ångsugen CKA2.

**INFO** Ångsugen får endast användas om fettfilterkomponenterna har monterats.

### 5.1 Allmänna och specifika användningshänvisningar

Ångsugen och spishällarna drivs via en central kontrollpanel. Kontrollpanelen är utrustad med elektroniska sensorknappar och indikeringsfält. Sensorknapparna reagerar på fingerkontakt (se kap. Apparatbeskrivning).

Du använder apparaten genom att med fingret röra vid (touch-funktion) eller göra en svepande rörelse (slider-funktion).

**INFO** Alla symboler förekommer inte på varje apparat. Beroende på vilka apparater som har monterats, kommer funktioner och indikationer att aktiveras automatiskt.

#### 5.1.1 Särskilda användarhänvisningar för Tepan-grill i rostfritt stål CKT

**Första idrifttagning:**

- ▶ Värm upp grillplattan före den första idrifttagningen i ca 25 minuter till 220 °C (= effektnivå 8 för båda grillzonerna).

**INFO** Under denna tid kan störande lukt bildas.

**Bruksanvisningar:**

**INFO** Rengör grillytan innan du använder den första gången (se kap. Rengöring).

**INFO** Värm upp grillzonen i 5 minuter före varje användning.

**INFO** När grillplattan värms upp eller svalnar kan det låta om den. Detta är normalt.

**INFO** Tepan-grillen i rostfritt stål har en inbyggd motor för kylning, som sörjer för lång livslängd på elektroniken och att grillytan svalnar snabbt. Med olika åtgärder försöker man hålla ljudet så lågt som möjligt, men det kan inte helt undvikas.

**INFO** Vid användning kan grillplattan välva sig.

**INFO** Vid grillning och upphettning på en högre effektnivå kan grillplattan få en svagt brun färgton.

### 5.2 Touch-funktion

**INFO** Systemet känner igen 3 olika touch-kommandon. Det skiljer mellan kort beröring (touch), längre beröring (long-press) och vertikal sveprörelse med fingret (slide).

Touch-kommando	användbart på	Tid (kontakt)
Touch (kort beröring)	Knappar + slider	0,065 – 0,95 s
Long-Press (lång beröring)	Knappar + slider	1 – 8 s
Slide (vertikal rörelse)	Slider	0,15 – 8 s

tab. 5.1 Touch-funktion

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

- ▶ Rör vid touch-området bara med ett finger.
- ▶ Se till att inte handflatan också ligger mot driftspanelen.
- ▶ Vid beröring av touch-området bör kontaktytan vara så liten som möjligt.


### 5.3 Användning av systemet

#### 5.3.1 Användningsprincip

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

tab. 5.2 Användningsprincip

#### 5.3.2 Sätta på

- ▶ Long-press på power-knappen  tills signal ljuder.
- Ikonen lyser upp och på slidern visas påkopplingsanimationen.
- När systemet har startat visas standardinformationen på kontrollpanelen.

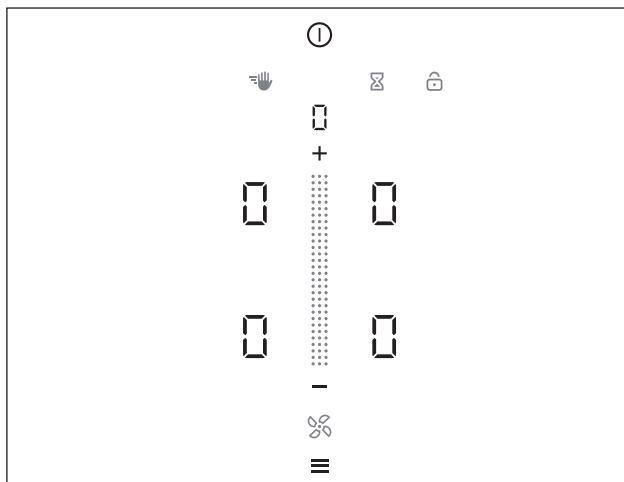




bild 5.1 Standardinformation efter påkopplingen

**INFO** Om det fortfarande finns restvärme på någon kokzon, syns inte menyknappen när systemet startas.

**INFO** Om barnsäkringen är aktiverad, lyser spärrknappen  efter det att systemet har startat. Standarddisplayn visas först när spärren är hävd (se även Barnsäkring).

**INFO** Om det efter påslagningen indikeras *CONF*, dann ist die Grundkonfiguration noch nicht abgeschlossen und muss noch durchgeführt werden (s. Montageanleitung, Grundkonfiguration).


### 5.3.3 Stänga av

- ▶ Long-press på powerknappen 
- Avstängningsanimationen visas och indikationen slocknar.

#### Ångsugen var påkopplad:

- Motorsymbolen blinkar och fördröjd avstängning aktiveras.
- När den fördröjda avstängningen går ut, visas avstängningsanimationen och indikationen slocknar.


#### Spishällen var påkopplad:

- På kokzoner som precis använts och som fortfarande är varma, lyser restvärmesymbolen  signalrött och *H* visas.
- Indikeringen slocknar när ingen restvärme kvarstår.

**INFO** Man kan när som helst stänga av systemet: Long-press på powerknappen


### 5.3.4 Driftspärr

#### Aktivera driftspärr

- ▶ Long-press på spärrknappen 
- Kontrollpanelen mörkas ner.
- Spärrknappen lyser.
- Alla funktioner utom powerknappen och spärrknappen är spärrade.


**INFO** Om driftspärren är aktiv när systemet stängs av, är den inte längre aktiverad nästa gång systemet slås på.

#### Avaktivera driftspärr

- ▶ Long-press på spärrknappen  (5 s)
- Kontrollpanelen tänds och är åter aktiverad.
- Spärrknappen mörkas ner.

### 5.3.5 Rengöringsspärr (avtorkningsfunktion)

#### Aktivera rengöringsspärr

- ▶ Touch på rengöringsknappen 
- Kontrollpanelen mörkas ner.
- Rengöringsknappen lyser.
- Panelen är spärrad.
- Samtliga inställningar kvarstår.
- I multifunktionsdisplayn börjar tiden räknas ner.

#### Tiden har löpt ut

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


### 5.3.6 Barnsäkring

På kontrollpanelen lyser spärrsymbolen .

#### Aktivera barnsäkringen permanent


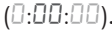
se 5.6 meny och 5.6.2 meny punkt 2: Barnsäkring

#### Avaktivera barnsäkringen för en kokprocess

- ▶ Long-press på spärrknappen  (5 s)
- Kontrollpanelen tänds och är åter aktiverad.
- Spärrknappen mörkas ner.

### 5.3.7 Timer (äggklocka)


#### Aktivera timern

- ▶ Touch på timer-knappen 
- I 7-segment-displayn ovanför slidern visas tidsangivelsen i timmar, minuter och sekunder ().
- Systemet byter till färgmodus "beige".
- Kokzonerna mörkas ner på displayn.

#### Ställa in tiden

Se 5.5.9 kokzon-timer

### Starta äggklockan

- ▶ Touch på startknappen 
- En akustisk signal ljuder och det inställda värdet bekräftas .
- Den inställda tiden räknas ner.
- Kontrollpanelen ändras till standarddisplayn.
- Systemet visar den kvarvarande tiden ner på sekundnivå.
- 10 sekunder innan tiden gått ut börjar resttid- och timer-knapparna att blinka.

### Tiden har löpt ut


- När den inställda tiden har gått ut hörs en akustisk signal (max 60 sekunder).
- Tid-displayn och timer-knappen blinkar (max 60 sekunder).
- Resttiden räknas ner ytterligare i max 60 sekunder efter tiden gått ut (- 0:00:01...)

---

**INFO** Du kan avbryta ljudsignalen och den blinkande signalen genom ett touch-kommando på timer-knappen.

---

### Avaktivera timern i förtid

- ▶ Long-press på timer-knappen 
- Timer-funktionen avslutas.
- Kontrollpanelen ändras till standarddisplayn.

## 5.4 Använda ångsugen

---





**INFO** För att kunna använda ångsugen måste motorfunktionen vara aktiverad i kontrollpanelen (färgmodus "blå").

---



Slidern och motorsymbolen lyser blåa i standarddisplayn.

### 5.4.1 Ställa in motorns effektnivå


Motorns effektnivåer kan regleras på olika sätt:

- ▶ Touch på  eller 
- ▶ Reglering via slidern 
- ▶ Touch på en bestämd slider-position.
- ▶ Long-press på  eller  (reglering i två steg)


#### Öka effektnivå

- ▶ Slide uppåt till önskad effektnivå.
- eller
- ▶ Touch på  till önskad effektnivå.
- eller
- ▶ Touch på en högre slider-position
- eller
- ▶ Long-press på  (effektnivå höjs i två steg: 0, 2, 4...)

#### Sänka effektnivå




- ▶ Slide neråt till önskad effektnivå.
- eller
- ▶ Touch på  till önskad effektnivå.
- eller

- ▶ Touch på en lägre slider-position eller

- ▶ Long-press på  (effektnivån sänks i två steg: ...4, 2, 0)

### 5.4.2 Motorpowernivå

#### Aktivera powernivå

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

---

**INFO** Efter 10 minuter går powernivån automatiskt ner till effektnivå 5.

---

#### Avaktivera powernivå

Motorns powernivå avaktiveras i förtid så fort man ställer in en annan effektnivå (se Ställa in motorns effektnivå).

### 5.4.3 Utsugningsautomatik

---

**INFO** Utsugningseffekten anpassas automatiskt till den högsta använda effektnivån på alla i drift varande kokzoner. Ändras kokzonernas effektnivå anpassar sig ångsugens effekt automatiskt.

---

**INFO** Anpassningen av utsugningseffekten sker med 20 sekunders fördröjning på induktionsspishällar och med 30 sekunders fördröjning på alla andra spishällar.

---



**INFO** Det automatiska utsuget kan när som helst stoppas manuellt.

---



#### Aktivera utsugningsautomatiken permanent

se 5.6 meny och 5.6.3 meny punkt 3: Automatisk styrning av ångsugen



#### Aktivera barnsäkringen för en kokprocess

- ▶ Touch på motorknappen 
- Motorsymbolen lyser blå.
- På slidern visas en animation.
- På 7-segment-displayn visas .

### 5.4.4 Stänga av motorn

- ▶ Slide neråt till effektnivå 0.
- eller
- ▶ Touch på  till effektnivå 0.
- eller
- ▶ Long-press på motorknappen 
- Fördröjd avstängning startar eventuellt.
- Ångsugens motor stängs av.

### 5.4.5 Avsluta den automatiska fördröjda avstängningen i förtid

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

**INFO** BORA rekommenderar starkt att man använder sig av fördröjd avstängning.

## 5.5 Användning av spishällar

**INFO** För att kunna använda spishällarna måste kokzonfunktionen vara aktiverad i kontrollpanelen (färgmodus "röd").

### 5.5.1 Kokzonurval

**INFO** Med systemet kan du använda och styra 4 kokzoner samtidigt.

- ▶ Touch på en kokzon.
- Systemet byter till färgmodus "röd".
- Systemet växlar över till effektindikering.
- Kokzonfunktionen aktiveras och du kan ställa in de önskade kokzonerna.
- Tilläggsfunktionerna för kokzonerna visas.
- ▶ Upprepa denna process vid behov för att ta ytterligare kokzoner i drift.

#### Direkt byte till en annan kokzon

**INFO** När du befinner dig i spishäll-funktionen (färgmodus röd) och gör inställningar för en kokzon, kan du gå direkt till en annan kokzon och använda den.




- ▶ Touch på en annan kokzon inom 2 sekunder
- Kokzonen tänds på kontrollpanelen.
- Den andra kokzonen aktiveras.
- Den första kokzonen mörkas ner på kontrollpanelen men de tidigare gjorda inställningarna förblir aktiva och övertas.



### 5.5.2 Ställa in effektnivå för en kokzon

**INFO** Effektnivåerna för spishällar visas i 7-segment-skrift i resp. kokzonindikator.

**INFO** Två sekunder efter en ändring av effektnivån byter kontrollpanelen automatiskt tillbaka till standarddisplayn.



Kokzonernas effektnivåer kan regleras på olika sätt:

- ▶ Touch på  eller 
- ▶ Reglering via slidern 



- ▶ Touch på en bestämd slider-position.
- ▶ Long-press på  eller  (reglering i tre steg)

### Reglering av effektnivåerna på spishällarna CKFI, CKI, CKIW, CKGH, CKCB och CKG

#### Öka effektnivån

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Slide uppåt till önskad effektnivå.
- eller
- ▶ Touch på  till önskad effektnivå.
- eller
- ▶ Touch på en högre slider-position
- eller
- ▶ Long-press på  (effektnivån höjs i tre steg: 0, 3, 6...)

#### Sänka effektnivån

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Slide neråt till önskad effektnivå
- eller
- ▶ Touch på  till önskad effektnivå.
- eller
- ▶ Touch på en lägre slider-position
- eller
- ▶ Long-press på  (effektnivån sänks i tre steg: ...6, 3, 0)



**INFO** Om det efter 9 minuter efter inställandet av en effektnivå på induktionsspishällarna CKFI, CKI och CKIW inget lämpligt kokkärl har identifierats (kokkärlsidentifiering), stängs motsvarande kokzon automatiskt av.


### Reglering av effektnivån på Tepan-grill i rostfritt stål CKT.

**INFO** Effektnivåerna för Tepan-grillen i rostfritt stål visas i 7-segmentskrift i respektive kokzondisplay (I - 9, P). Temperaturen i °C visas i multifunktionsdisplayn ovanför slidern (temperaturangivelse).



**INFO** Under den första uppvärmningsfasen visas den aktuella temperaturen i multifunktionsdisplayn tills den valda temperaturen har uppnåtts på den valda kokzonen.

#### Höja temperaturen




- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Slide uppåt till den önskade temperaturen
- eller
- ▶ Touch till  önskad temperatur
- eller
- ▶ Touch på en högre slider-position
- eller
- ▶ Long-press på  (effektnivån höjs i tre steg: 0, 3, 6...)

**INFO** Under uppvärmningsfasen blinkar den röda Hot-knappen  även om kontrollpanelen efter 2 sekunder går tillbaka till standarddisplayn. När den valda temperaturen har uppnåtts, slutar knappen att blinka.


#### Sänka temperaturen

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Slide neråt till den önskade temperaturen eller
- ▶ Touch på  till önskad temperatur eller
- ▶ Touch på en lägre slider-position eller
- ▶ Long-press på  (effektnivån sänks i tre steg: ...6, 3, 0)

#### 5.5.3 Stänga av kokzonen

- ▶ Touch på önskad kokzon.
- ▶ Slide helt ner tills kokzondisplayn visar  eller
- ▶ Touch på  tills  visas i kokzondisplayn.
- Därefter visas restvärmeindikatorn *H*.



#### Snabb avstängning av en kokzon (Quick Off)

- ▶ Long-press på kokzonen
- Under två sekunder visas  i kokzondisplayn.
- Som bekräftelse ljuder en längre signal.
- Därefter visas restvärmeindikatorn *H*.

#### 5.5.4 Automatisk värmefunktion


**INFO** Uppvärmningstiden beräknas automatiskt av systemet enligt den inställda effektnivån.

#### Aktivera automatisk värmefunktion

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Ställa in effektnivå (= sjudningsnivå)
- ▶ Touch på värm-upp-knappen  ■ Den automatiska värmefunktionen aktiveras.
- Sidan om kokzonen visas knappen för automatisk värmefunktion .

**INFO** Höjs kokzonens effektnivå medan värmefunktionen är aktiv, förblir den automatiska värmefunktionen aktiv. Sänks kokzonens effektnivå medan värmefunktionen är aktiv, stängs den automatiska värmefunktionen av.

#### Stänga av den automatiska värmefunktionen i förtid

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Long-press på värm-upp-knappen  ■ Den automatiska värmefunktionen stängs av.
- Kokzonen återgår till den tidigare inställda effektnivån.

#### Tiden har löpt ut

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




#### 5.5.5 Powernivå

**INFO** Om man på spishällen använder en kokzon med powernivå så kan man bara använda den andra kokzonen i max effektnivå 5 (undantag: På Tepan-grill CKT i rostfritt stål kan både kokzonerna aktiveras i powernivå).

**INFO** Om kokzonen är inställd på en effektnivå över 5 så reduceras denna automatiskt till effektnivå 5 när den andra kokzonen aktiveras i powernivå.

**INFO** Om man ställer in en effektnivå över 5 på den andra kokzonen kommer en aktiverad powernivå på den första kokzonen automatiskt att sänkas.

#### Aktivera powernivån för en kokzon

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

**INFO** Efter 10 minuter går powernivån automatiskt ner till effektnivå 9.

#### Avaktivera powernivå

Powernivån avaktiveras i förtid så fort man ställer in en annan effektnivå (se Ställa in effektnivå).


#### 5.5.6 Två-krets-tillkoppling på spishällarna CKCH och CKCB


**INFO** Två-krets-tillkopplingen kan även aktiveras eller avaktiveras vid aktiva uppvärmnings-, timer- och varmhållningsfunktioner. När bryggingsfunktion aktiveras, aktiveras även den andra värmekretsen automatiskt.

Förutsättningar för två-krets-tillkopplingen:


- Kokprocess på en effektnivå >0

#### Aktivera den andra värmekretsen

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Ställa in effektnivån
- ▶ Touch på värmekretsknappen  ■ Den andra värmekretsen för den valda kokzonen aktiveras.

- Kokprocessen fortsätter på den valda effektnivån med två aktiva värmekretsar.
- Sidan om kokzonindikatorn visas symbolen för värmekrets .

#### Avaktivera den andra värmekretsen



- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Long-press på värmekrets-knappen .
- Den andra värmekretsen stängs av.
- Kokprocessen fortsätter på den valda effektnivån med endast en aktiv värmekrets.

### 5.5.7 Bryggningsfunktion

**INFO** Vid en aktiverad bryggningsfunktion kopplas båda kokzonerna på apparaten ihop och körs på samma koknivå.



**INFO** Vid aktiverad bryggningsfunktion kan powernivå  $P$  inte användas på spishällarna CKFI, CKI, CKIW, CKCH och CKCB. På Tepan-grillen i rostfritt stål är användning av powernivå  $P$  möjlig.

#### Aktivera bryggningsfunktion

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

**INFO** När båda kokzonerna på en spishäll är aktiva, kan inte bryggningsfunktionen aktiveras. Om enbart en kokzon är aktiv, kan bryggningsfunktionen aktiveras.

#### Avaktivera bryggningsfunktion

- ▶ Touch på en kokzon med aktiverad bryggningsfunktion
  - ▶ Long-press på bryggningsknappen .
  - Bryggningsfunktionen stängs av.
  - Den valda kokzonen förblir aktiverad.
- eller
- ▶ Long-press på kokzon med aktiv bryggningsfunktion eller long-press på bryggningsknappen .
  - Bryggningsfunktionen stängs av.
  - Alla kokzoner avaktiveras.

**INFO** Om det på induktionsspishällar inte identifieras något lämpligt kokkärl (kokkärlsidentifiering) inom 10 sekunder, avslutas bryggningsfunktionen och kokzonerna avaktiveras.

#### Tips för spishällarna CKFI, CKI och CKIW: Överföra kokzonnfunktioner



Med hjälp av bryggningsfunktionen kan man på induktionshällar snabbt och enkelt överföra aktiva kokzonnfunktioner (t.ex. uppkokning, timer, varmhållning) från den ena till den andra kokzonen. Bryggningsfunktionen är här bara medel för att uppnå ett mål.

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

### 5.5.8 Ställa in varmhållningsnivån


**INFO** Det finns tre olika varmhållningsnivåer att välja på (se även kapitel Apparatbeskrivning i bruks- och monteringsanvisningen).

#### Aktivera varmhållningsnivå


- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Touch på varmhållningsknappen .
- Det blir 1. varmhållningsnivån (-) visas.
- Sidan om kokzonen visas symbolen för varmhållning .
- På Tepan-grillen i rostfritt stål CKT visas även temperaturen på 7-segment-displayn ovanför slidern.

#### Höja eller sänka varmhållningsnivån

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

**INFO** För tepan-grill i rostfritt stål CKT står förutom de tre varmhållningspositionerna ytterligare en fjärde sliderposition till förfogande för rengöringsfunktionen  (se kap. Rengöring).



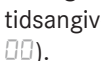
#### Avaktivera varmhållningsfunktionen

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Long-press på varmhållningsknappen .
- ▶ Long-press på kokzonen
- Varmhållningsfunktionen stängs av.
- I kokzondisplayn indikeras restvärmen  $H$ .

### 5.5.9 Kokzon-timer

**INFO** Timer-funktionen kan användas för alla kokzoner. Man kan aktivera flera timers samtidigt.

#### Aktivera timer

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

#### Ställa in tiden

- ▶ Ställ in önskad tid:

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

tab. 5.3 Ställa in tiden

- I kontrollpanelen visas start-knappen .

#### Starta timern


- ▶ Touch på startknappen 
- En akustisk signal ljuder och det inställda värdet bekräftas.
- Den inställda tiden räknas ner.
- Sidan om kokzonen visas timer-symbolen .
- Kontrollpanelen ändras till standarddisplayn efter 2 sekunder.
- 10 sekunder innan tiden har gått ut visar systemet resterande tid. Den därtill hörande kokzonen blinkar.

#### Visa resterande tid

Kokzontimern aktiveras och den inställda tiden börjar löpa:


- ▶ Touch på kokzonen
- Kvarvarande tid visas på kontrollpanelen.

#### Ändra aktiv timer

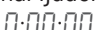


- ▶ Touch på en kokzon med aktiverad timer
- Systemet byter till färgmodus "röd".
- Den resterande tiden visas.
- ▶ Touch på timer-knappen 
- Timern stannar.
- Den resterande tiden visas.
- Systemet byter till timer-editeringsmodus (färgmodus "beige").

- ▶ Ändra den inställda tiden (se "ställa in tid").
- ▶ Bekräfta den nya tiden och starta timern (se "starta timer").

#### Stänga av timern i förtid

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

#### Tiden har löpt ut

- En akustisk signal ljuder.
- Tidsangivelsen  och timer-symbolen  blinkar kort.
- Efter att den inställda tiden har gått ut sätts kokzonen på effektnivå .
- I kokzondisplayn indikeras eventuellt restvärmen *H*.

#### Multi-timer

**INFO** Man kan ställa in olika timers för varje kokzon samtidigt.


För en kokzon är redan en timer aktiv:

- ▶ Touch på ytterligare en kokzon
- ▶ Aktivera timern (se "aktivera timer")
- ▶ Ställ in tiden (se "ställa in tid").
- ▶ Starta timern (se "starta timer")

### 5.5.10 Pausfunktion


**INFO** Med pausfunktionen kan kokprocessen avbrytas för en kort tid. Kokprocessen kan avbrytas i max 10 minuter. Avbryts inte pausfunktionen under denna tid, stängs kokzonen av.

#### Aktivera pausfunktionen

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

**INFO** Motorfunktionen avbryts inte under pausen. Aktiva bryggnings- och äggklocksfunktioner kvarstår. Aktiva timer-funktioner avbryts

#### Stänga av paus-funktionen

- ▶ Long-press på pausknappen 
- Pausknappen mörkas ner och en längre signal ljuder.
- Kokzonindikatorn tänds och blinkar inte längre.
- Alla kokprocesser återgår till de effektnivåer som var inställda innan pausen.


## 5.6 Meny

**INFO** Nedan finner du förklaringar på hur menyn används och en beskrivning av de viktigaste menyerna. De menyerna som behövs för grundkonfigurationen vid den initiala idrifttagningen hittar du i monteringsanvisningen.


### Hämta upp menyn

**INFO** Menyn kan bara hämtas upp när alla kokzoner och ångsugen är inaktiva. Dessutom får det inte finnas någon restvärme kvar.

**INFO** Menyknappen syns inte i kontrollpanelen förrän alla funktioner är inaktiva och det inte finns någon restvärme kvar.

- ▶ Touch på menyknappen 
- Meny hämtas och visar den första menypunkten (färgmodus "beige").

### Avsluta meny

- ▶ Long-press på menyknappen 
- Meny avslutas och standarddisplayn visas.



### Menyöversikt

**INFO** Beroende på apparatkonfiguration visar systemet BORA Classic 2.0 bara de relevanta/tillämpliga menyerna.

Menypunkt/beteckning/urvalsområde	Fabriksinställning
1 Signalernas ljudstyrka (10 - 100%)	80%
2 Barnsäkring (på/av)	Av
3 Automatisk utsugningsstyrning (på/av)	Av
4 Tidslängd rengöringsspår (5 - 30 s)	15 s
5 Tidslängd fördröjd avstängning (0 - 30 min)	20 min
6 Avläsning av mjukvaruversionen	
7 Avläsning av hårdvaruversionen	
8 Uppdatering av systemets mjukvara	
9 Export av data	
A Visa luftcirkulationsfiltrets brukstid (bara vid luftcirkulation)	
B Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid	
C Utsugningssystemets driftssätt (utsugnings-/luftcirkulationsdrift)	

tab. 5.4 Menyöversikt

### Menynavigation

- ▶ Touch på  eller  för att gå till önskad menypunkt.
- När du valt en menypunkt visar indikatorn automatiskt det inställda värdet efter 2 sekunder.

### Schematisk beskrivning

**INFO** Som stöd visar menyn antalet valbara inställningar (1 - 3) för varje menypunkt.

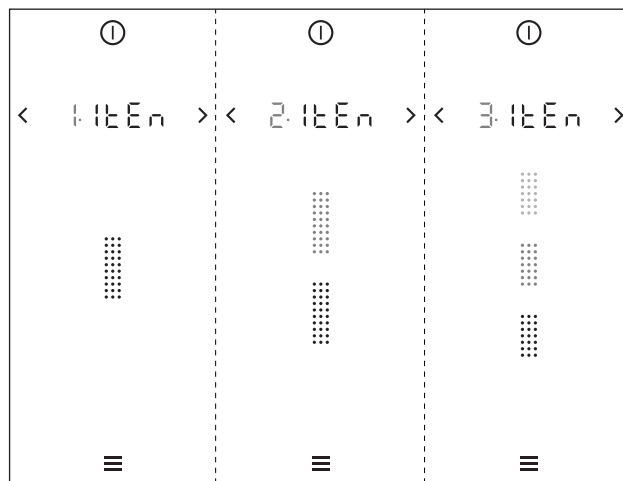





bild 5.2 Schematisk beskrivning av antalet valbara inställningar

### Bekräfta och spara menyinställningen

- ▶ Touch på  eller 
- eller
- ▶ Long-press på menyknappen 
- Systemet övertar och lagrar de inställda värdena automatiskt när man går till en annan menypunkt eller lämnar menyn.

#### 5.6.1 Menypunkt 1: Signalernas ljudstyrka

**INFO** Den inställda ljudstyrkan visas i 7-segmentdisplayn ovanför slidern efter det att menypunkten har valts.

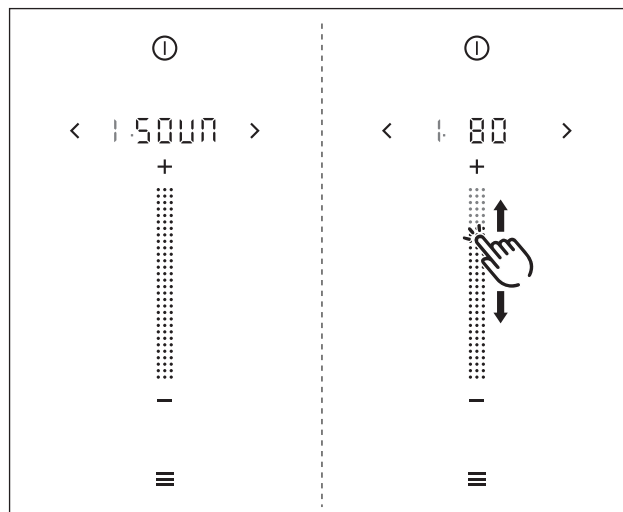



bild 5.3 Menypunkt 1: Signalernas ljudstyrka



### Ställa in signalernas ljudstyrka:

► Slide  uppåt eller neråt till den önskade ljudstyrkan

eller

► Touch på  eller  till önskad ljudstyrka

► Bekräfta och spara inställningen.

## 5.6.2 Menypunkt 2: Barnsäkring

**INFO** På menypunkt 2 kan man permanent stänga av eller sätta på barnsäkringen. Den valda inställningen aktiveras nästa gång systemet startas.

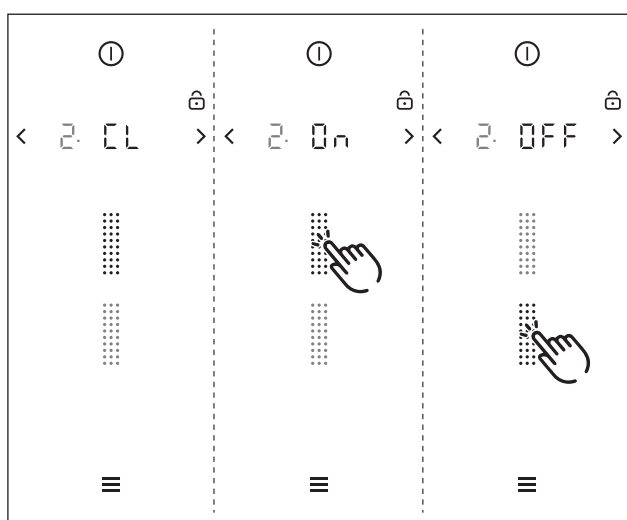



bild 5.4 Menypunkt 2: Barnsäkring

### Aktivera barnsäkringen permanent

► Touch på det övre slider-området 

■ På panelen visas **ON**.

► Bekräfta och spara inställningen.

■ Barnsäkringen är permanent aktiverad.

### Avaktivera barnsäkringen permanent

► Touch på det undre slider-området 

■ På panelen visas **OFF**.

► Bekräfta och spara inställningen.

■ Barnsäkringen är permanent avstängd.

## 5.6.3 Menypunkt 3: Automatisk styrning av ångsugen

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

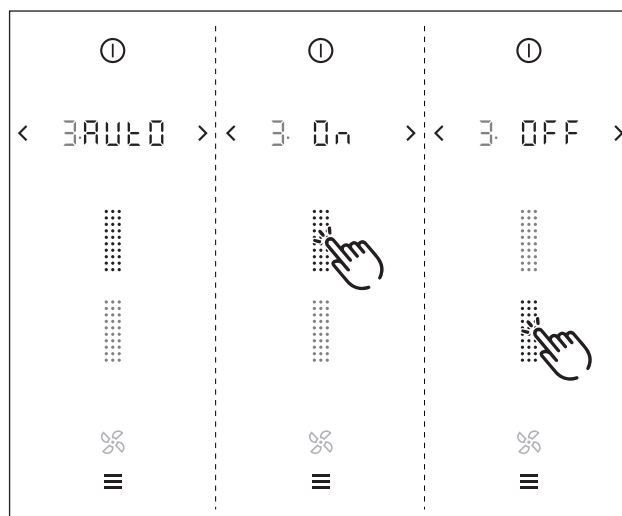



bild 5.5 Menypunkt 3: Utsugningsautomatik

### Aktivera utsugningsautomatiken permanent


► Touch på det övre sliderområdet 

■ På panelen visas **ON**.

► Bekräfta och spara inställningen.

■ Utsugningsautomatiken är permanent aktiverad.

### Avaktivera utsugningsautomatiken permanent

► Touch på det undre sliderområdet 

■ På panelen visas **OFF**.

► Bekräfta och spara inställningen.

■ Utsugningsautomatiken är permanent avstängd.

## 5.6.4 Menypunkt 4: Rengöringsspärrens varaktighet (avtorkningsfunktion)

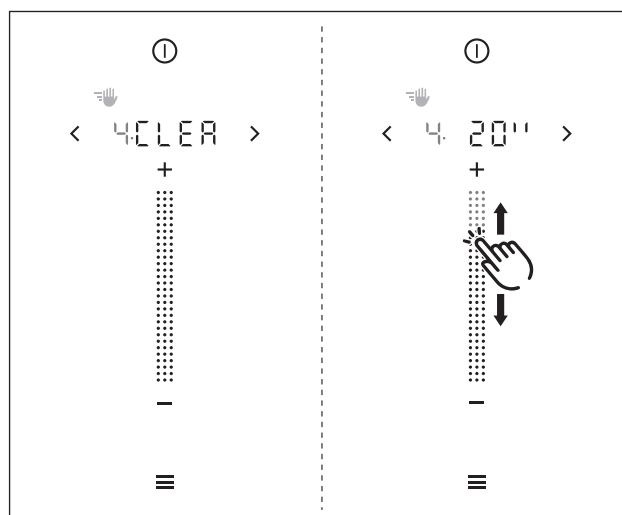


bild 5.6 Menypunkt 4: Rengöringsspärrens varaktighet

### Ställa in rengöringsspärrens varaktighet

► Slide till den önskade tiden (5 – 30 s)

eller

► Touch på  eller  till önskad tidslängd

► Bekräfta och spara inställningen.

### 5.6.5 Menypunkt 5: Tiden för fördröjd avstängning

**INFO** BORA rekommenderar starkt att man använder sig av fördröjd avstängning av ångsugen.

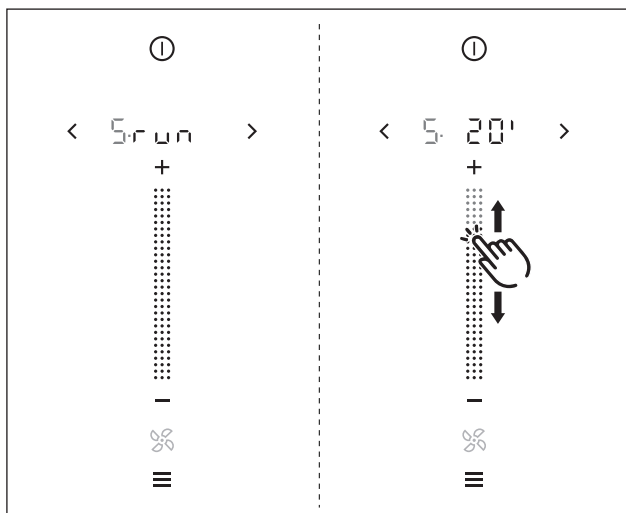


bild 5.7 Menypunkt 4: Rengöringsspärrs varaktighet

#### Ställa in fördröjd avstängning för motorn

- ▶ Slide till den önskade tidslängden (10–30 min) eller
- ▶ Touch på eller till önskad tidslängd
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.

### 5.6.6 Menypunkt 6: Avläsning av mjukvaruversionen

**INFO** BORA serviceteam kan behöva veta mjukvarans version vid sin felsökning.

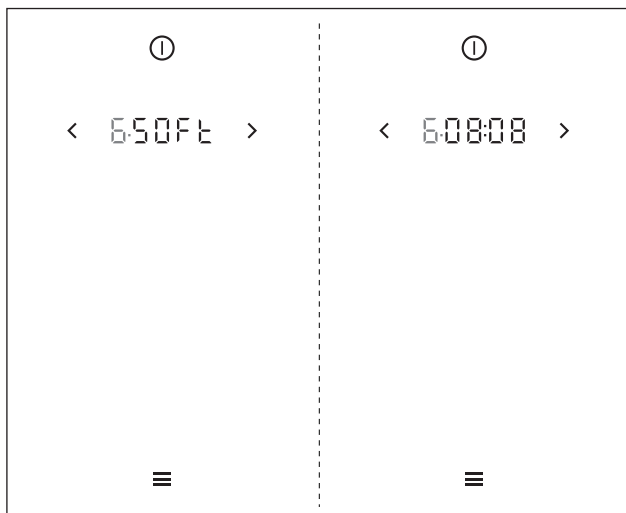


bild 5.8 Menypunkt 6: Avläsning av mjukvaruversionen

- Efter 2 sekund visas systemets aktuella mjukvaruversion.

### 5.6.7 Menypunkt 7: Avläsning av hårdvaruversionen

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

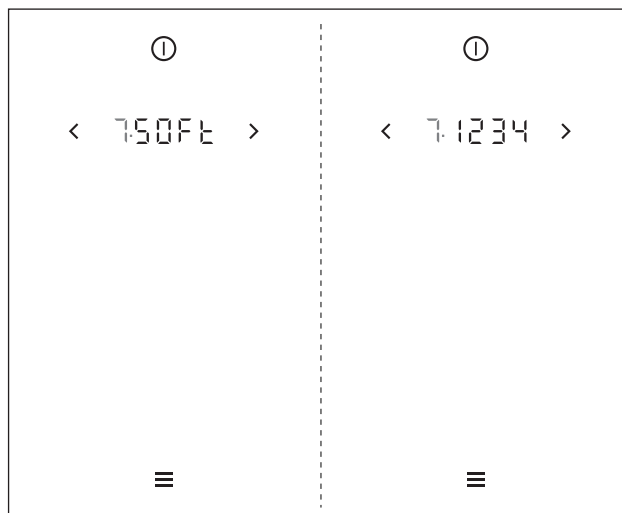


bild 5.9 Menypunkt 7: Avläsning av hårdvaruversionen

- Efter 2 sekund visas apparaternas aktuella hårdvaruversion.

### 5.6.8 Menypunkt 8: Uppdatering av systemets mjukvara

**INFO** Det kan vara nödvändigt att uppdatera systemets mjukvara för att åtgärda fel.

**INFO** Som lagringsmedium för uppdateringsfilen krävs en USB-stick formaterad med FAT32. Denna USB-stick måste sitta i ångsugens USB-gränssnitt.

**INFO** USB-sticken måste innehålla en giltig uppdateringsfil. Uppdateringsfilen erhåller du vid behov av BORAs serviceavdelning.

### Starta uppdatering av mjukvaran

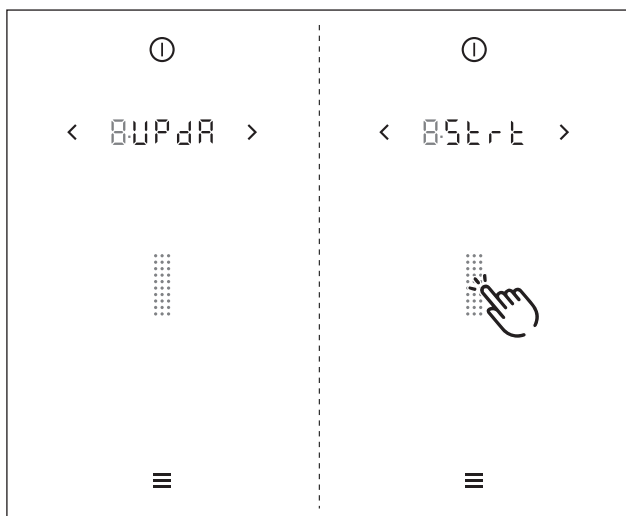






bild 5.10 Menypunkt 8: Starta uppdatering av mjukvaran

- ▶ Stick in USB-sticken med uppdateringsfilen i USB-gränssnittet på ångsugen.
- ▶ Touch på slidern 
- Mjukvaruuppdateringen startar.
- Informationen för det första process-steget av uppdateringen visas blinkande.

#### Uppdateringsprocess

Uppdateringsprocessen består av tre steg. Dessa tre process-steg visualiseras i displayn genom beiga slider-segment (  ). Det steg som är aktivt blinkar. När ett process-steg har avslutats, slutar segmentet att blinka och lyser grönt. Nästa process-steg startar.

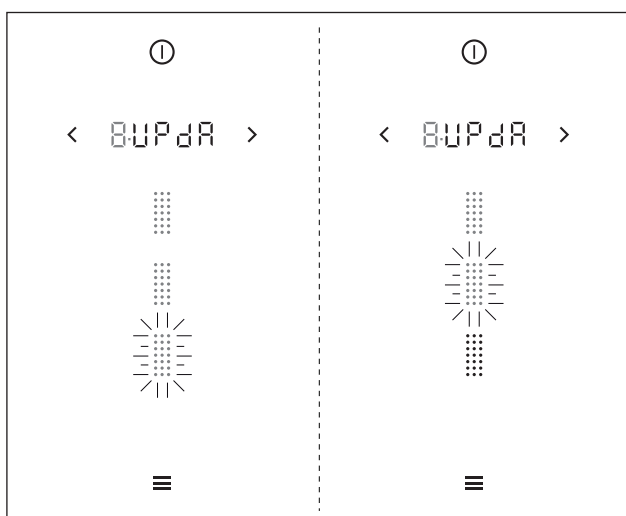


bild 5.11 Menypunkt 8: Process-steg mjukvaruuppdatering

**INFO** Om uppdateringen har gått felritt, kommer alla tre segment att lysa grönt. Därefter följer en automatisk omstart av systemet.

**INFO** Uppdateringen har avslutats med framgång när det efter systemet har startats om indikeras *! Soft* på displayn.

**INFO** Uppträder det fel i uppdateringen av ett steg, avslutas hela uppdateringsprocessen. I kontrollpanelens display visas ett felmeddelande (t.ex. *E 123*; se kap. Felavhjälpning).

### 5.6.9 Menypunkt 9: Export av data

**INFO** Dataexporten underlättar felsökningen och den optimala konfigurationen av ditt system.

**INFO** För dataexporten krävs ett lagringsmedium, en USB-stick, formaterad med FAT32. Denna USB-stick måste sitta i ångsugens USB-gränssnitt.

**INFO** Dataexporten består av tre steg. Visualiseringen av de tre process-stegen sker i kontrollpanelens display precis som vid "mjukvaruuppdatering" (se menypunkt 8).

#### Starta dataexporten

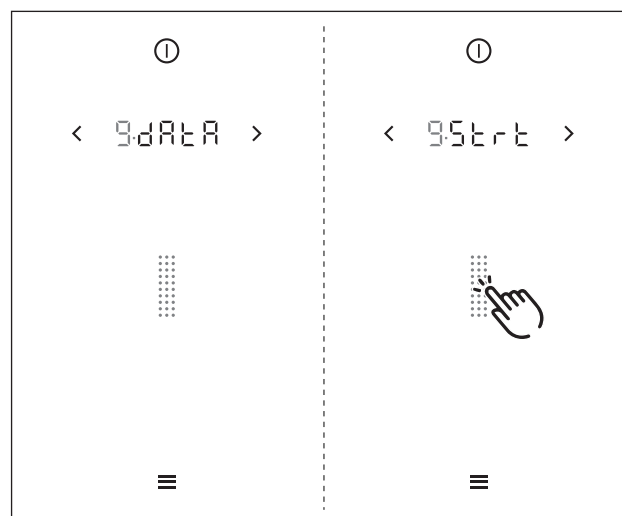



bild 5.12 Menypunkt 9: Export av data

- ▶ Sätt den formaterade USB-sticken i USB-gränssnittet.
- ▶ Touch på slidern 
- Dataexporten startar.
- Informationen för dataexportens första process-steg visas blinkande.

**INFO** Om dataexporten har gått felritt, kommer alla tre segment att lysa grönt.

**INFO** Inträffar det ett fel i dataexporten, avslutas denna. I kontrollpanelens display visas ett felmeddelande (t.ex. *E 123*; se kap. Felavhjälpning).

### 5.6.10 Menypunkt A: Visa luftcirkulationsfiltrets brukstid (bara vid luftcirkulation)

**INFO** Genom den i systemet konfigurerade filtertypen är luftcirkulationsfiltrets maximala brukstid definierad.

**INFO** Filtrets återstående brukstid anges på multifunktionsdisplayn ner på timnivå och dessutom markerats med färgerna grönt, orange och rött ovanför slidern.

#### Indikation:

Resterande brukstid	Färg	Betydelse
> 20 tim	Grön	ännu inget filterbyte nödvändigt
5 - 20 tim	Orange	filtret måste snart bytas
< 5 tim	Röd	Filtret måste bytas (inom kort)

tab. 5.5 Information om luftcirkulationsfiltrets brukstid

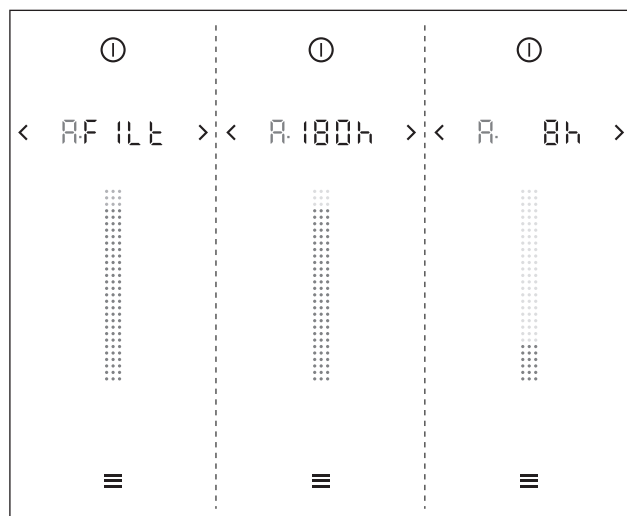


bild 5.13 Menypunkt A: Visa luftcirkulationsfiltrets brukstid

**INFO** Överskrids aktivtkolfiltrets brukstid kan systemets drift påverkas. Det går visserligen fortfarande att använda ångsugen, men garantianspråken blir då ogiltiga.

### 5.6.11 Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid (endast vid luftcirkulationsdrift)

**INFO** När man väljer menypunkt B visas automatiskt den senast använda filtertypen.

**INFO** När ett filter har nått sin brukstid, visas filterservice-indikering i meny och filtret måste bytas. När filtret har bytts ut måste filterbrukstiden återställas.

#### Välja filtertyp och återställa filterbrukstid:

Övre sliderytan:

■ Filtertyp 1 (F1) = BORA luftrengöringsbox ULB1 (eller annat fabrikat med 200 timmars brukstid)

Undre sliderytan:

■ Filtertyp 3 (F3) = BORA luftrengöringsbox ULB3 (eller annat fabrikat med 400 timmars brukstid)

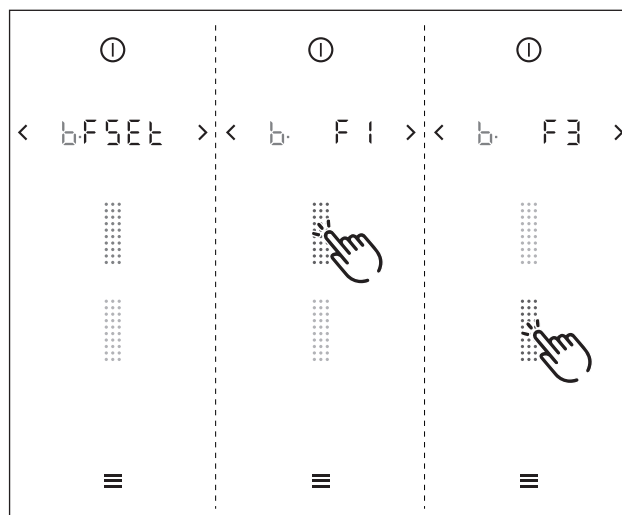


bild 5.14 Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid

► Touch på slider-panelen 

■ Filtertyp väljs och filtrets brukstid återställs.

■ Därefter visas luftcirkulationsfiltrets nya resterande brukstid.

## 6 Rengöring och skötsel

- ▶ Iaktta alla säkerhets- och varningsanvisningar (se kap. Säkerhet).
- ▶ Följ bifogade anvisningar från tillverkaren.
- ▶ För att undvika skador, förvissa dig om att spishällen och ångsugen är avstängda och har svalnat innan du börjar med rengöringen och skötseln (se kap. Användning).
- Regelbunden rengöring och skötsel garanterar en lång livslängd och optimal funktion.

**INFO** Rengör bara rostfria ytor i slipriktningen.

- ▶ Iaktta följande rengörings- och skötselintervaller:

### Rengöringsintervaller ångsugar

Komponenter	Rengöringsintervall
Ångsug invändigt och på ytan	efter varje tillredning av mycket feta maträtter; minst varje vecka.
Inströmningsmunstycke, fettfilterenhet	efter varje tillredning av mycket feta maträtter; minst varje vecka.
Aktivtfilter (bara vid luftcirkulation)	byts ut vid dålig lukt eller när hållbarhetstiden gått ut (se filterservice-indikering)

tab. 6.1 Rengöringsintervaller

### Rengöringsintervaller spishällar

Komponenter	Rengöringsintervall
Spishäll	omedelbart efter varje nedsmutsning noggrant med ett vanligt rengöringsmedel

tab. 6.2 Rengöringsintervaller spishällar

## 6.1 Rengöringsmedel

**INFO** Aggressiva rengöringsmedel och skrapande kokkärlsbottnar skadar ytan och mörka fläckar bildas.

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

### Glaskeramiska spishällar:

För spishällarnas rengöring behöver du en speciell skrapa till glaskeramiska ytor och lämpliga rengöringsmedel.

**INFO** Använd inte glaskeramikskrapan för wok-spishällens välvda kokzon.

### Tepan-grill i rostfritt stål:

För Tepan-grillen i rostfritt stål rengöring behöver du en speciell Tepan-skrapa och lämpliga rengöringsmedel.

## 6.2 Skötsel av apparater

- ▶ Använd inte apparaterna som arbets- eller förvaringsyta.
- ▶ Kokkärl får inte skjutas eller dras över apparatens ovansida.
- ▶ Lyft alltid upp grytor och pannor.
- ▶ Se till att apparaterna är rena.
- ▶ Avlägsna all smuts omedelbart.
- ▶ Använd bara kokkärl som lämpar sig för glaskeramikhällar (se kap. Produktbeskrivning).

## 6.3 Rengöring ångsug CKA2

På ytan och i utsugningssystemet kan fett- och kalkavlagringar från matoset bildas.

- ▶ Ta bort inströmningsmunstycket och fettfilterenheten innan rengöringen.
- ▶ Rengör ytan med en mjuk, fuktig duk, diskmedel eller ett mildt fönsterputsmedel.
- ▶ Blöta upp torkad smuts med en fuktig duk (skrapa inte!).
- ▶ Rengör ångsugens komponenter enligt rengöringsintervallerna.

### 6.3.1 Avmontering av komponenterna

#### Ta av inströmningsmunstycket

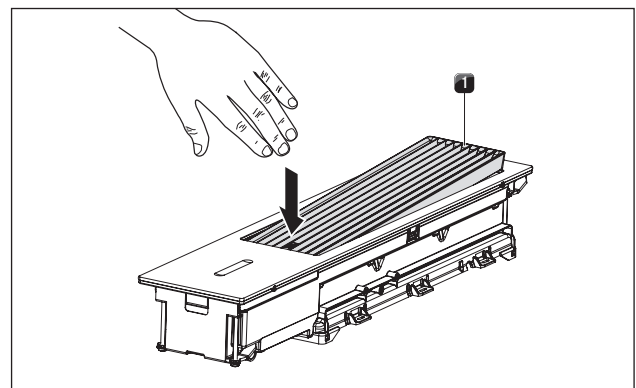


bild 6.1 Ta av inströmningsmunstycket

[1] Inströmningsmunstycke

- ▶ Tippa inströmningsmunstycket [1] ur sitt läge.
- ▶ Ta med andra handen ut inströmningsmunstycket [1].

### Avmontering av fettfilterenheten

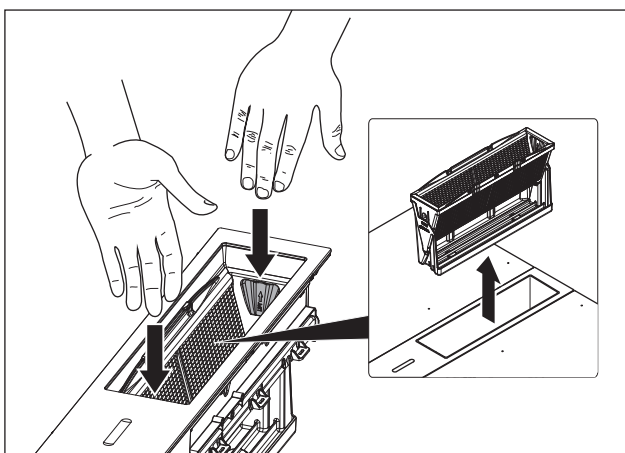


bild 6.2 Ta av fettfilterenheten

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

### Isärmontering av fettfilterenheten

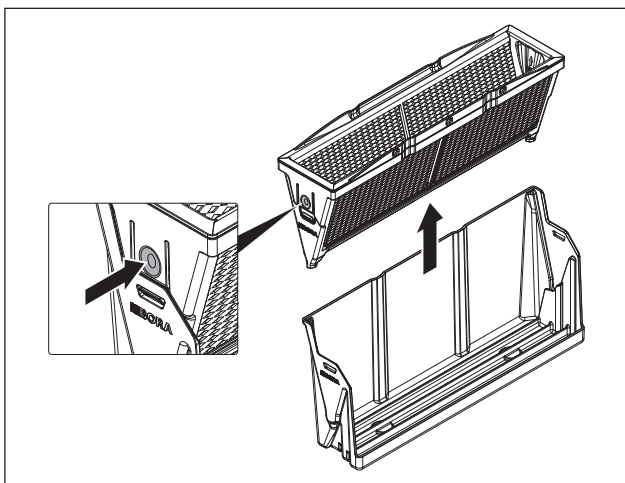


bild 6.3 Ta av fettfiltret

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

### 6.3.2 Rengöring av komponenterna

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

- ▶ Ta isär fettfilterenheten innan rengöringen.

#### Rengöring för hand

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

#### Rengöring i diskmaskinen

- ▶ Ställ komponenterna upp och ner i diskmaskinen.
- Det får inte samlas något stående vatten i fettfilterkomponenterna.
- ▶ Använd ett diskprogram på maximalt 65 °C för rengöringen.
- När det inte går att rengöra fettfiltret ordentligt längre, måste det ersättas.

### 6.3.3 Montering av komponenterna

#### Ihopsättning av fettfilterenheten

**INFO** När man sätter ihop komponenter ska man aldrig använda våld. Fettfilterenheten är konstruerad så att de enskilda delarna bara kan sättas ihop korrekt och utan motstånd.

- ▶ Lägg försiktigt in fettfiltret i uppsamlingskaret.
- ▶ Se till att spärren hakar i.
- ▶ Tryck inte in fettfiltret med våld i uppsamlingskaret.
- Känner du ett motstånd när du ska sätta in fettfiltret, så måste filtret helt enkelt bara vändas.

#### Montering av fettfilterenheten

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

- ▶ Sätt försiktigt in fettfilterenheten i ångsugen.
- ▶ Tryck inte in fettfilterenheten med våld i ångsugen.
- Känner du ett motstånd när du ska sätta in fettfilterenheten, så måste filterenheten helt enkelt bara vändas.

#### Montering av inströmningsmunstycke

- ▶ Sätt in inströmningsmunstycket.
- ▶ Var noga med rätt position.

### 6.3.4 Byta luftcirkulationsfilter

Vid luftcirkulationsdrift används ett aktivtkolfilter. Aktivtkolfiltret binder luktämnen som uppstår vid matlagningen. Aktivtkolfiltret monteras på sockelmotorn eller på kanalsystemet.

**INFO** Byt ut aktivtkolfiltret med jämna mellanrum. Aktivtkolfiltrets livslängd framgår av filtrets bruksanvisning.

**INFO** Aktivtkolfilter kan erhållas hos din återförsäljare eller kontakta BORA på <http://www.bora.com>.

- Bytet beskrivs i aktivtkolfiltrets bruksanvisning.
- ▶ Återställ filterservice-indikeringen (se kap. Användning, punkt 5.6.11).

## 6.4 Rengöra spishällar

### 6.4.1 Rengöra glaskeramik (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, )

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

#### När spishällen är varm:

- ▶ Avlägsna genast vidhäftande, smälta rester av plast, aluminiumfolie, socker resp. sockerhaltig mat från kokzonen med glaskeramiskskrapan för att förhindra att de bränns fast.

#### Kraftiga nedsmutsningar

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

Färgförändringar och glänsande ställen på spishällen är inga skador. Spishällens funktion och glaskeramikytans stabilitet påverkas inte.

Färgförändringar på spishällen uppstår om matrester inte avlägsnas och bränns fast.

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

### 6.4.2 Rengöring av grillzonen på Tepan-grill i rostfritt stål (CKT)

---

**INFO** Använd bara skrapan på grillytan, annars kan ytan skadas.

---

**INFO** Rengör bara den rostfria ytan i slipriktningen.

---

**INFO** Låt inte citronsyra komma på spishällens angränsande ytor och på bänkskivan, eftersom de kan skadas av den.

---

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

---

#### Lätt nedsmutsning

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

#### Normal nedsmutsning

- ▶ Se till att rengöringsfunktionen för båda grillzonerna är aktiverad (se kap. Användning).
- ▶ Vänta tills grillzonernas indikeringar inte blinkar längre (= optimal rengöringstemperatur 70°C).
- ▶ Häll nu rent, kallt vatten på grillytan.
- ▶ Låt vattnet verka i ca 15 minuter.
- ▶ Avlägsna grov smuts och matrester med en Tepan-skrapa.
- ▶ Avlägsna resterande smuts och vattenrester med en ren trasa.
- ▶ Torka spishällen sedan med en ren trasa.

#### Kraftiga nedsmutsningar

- ▶ Se till att rengöringsfunktionen för båda grillzonerna är aktiverad (se kap. Användning).
- ▶ Vänta tills grillzonernas indikeringar inte blinkar längre (= optimal rengöringstemperatur 70 °C).
- ▶ Ta en skål med varmt vatten (ca 200 ml) och lös upp en matsked citronsyra (ca 10 – 15 ml).
- ▶ Häll vätskan på grillytan.
- ▶ Låt vätskan verka i ca 5 – 8 minuter.
- ▶ Avlägsna inbrända grillrester från grillytan med en plastborste.
- ▶ Avlägsna resterande smuts och resterna efter vatten/citron-blandningen (citronsyra) fullständigt med en ren trasa.
- ▶ Häll nu rent, kallt vatten på grillytan.
- ▶ Avlägsna resterande smuts och vattenrester med en ren trasa.
- ▶ Torka spishällen sedan med en ren trasa.






Färgförändringar och små repor på spishällen är inga skador. Spishällens funktion och grillytans stabilitet påverkas inte.

Färgförändringar på spishällen uppstår om matrester inte avlägsnas och bränns fast.

## 7 Åtgärdande av fel

E = fel, i = information

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

Driftsituation	Orsak	Åtgärd
<b>System</b>		
Systemet kan inte startas (Power-Button  ej synlig)	Säkring eller automatsäkring i bostads- resp. husinstallationen är defekt	Byt säkring Koppla till automatsäkring igen
	Säkring/automatsäkring utlöser flera gånger Strömförsörjningen är avbruten	Kontakta BORA serviceteam Låt en elfackman kontrollera strömförsörjningen
	Finsäkring i styrenhetens anslutning för kallenhetskontakten är defekt	Byt säkring (typ: T 3,15A/250V)
Systemet stänger av sig själv resp. går i standby-läge	Panelen är smutsig	Rengör panelen
	Långvarig aktivering av power-button (> 7 s)	Eftertorka power-button direkt efter rengöringen (< 7 s)
	Felsignal under eller efter rengöring (utlösning av power-knappen genom avdunstande rengöringsmedel)	Använd rengöringsspärr och rengör torrt
Power-knappen  blinkar	Föremål på panelen	Avlägsna föremål från panelen
	Panelen är smutsig	Rengör panelen
Felkoder E 367, i, 370, E 603	Föremål på panelen	Avlägsna föremål från panelen
	Panelen är smutsig	Rengör panelen
Felkod iCONF	ofullständig grundkonfigurering	Avsluta grundkonfigurationen
optiska färgskillnader mellan apparaterna	extremt ljusa ljuskällor riktade direkt mot apparaterna	Undvik punktbelysning (spotlampor) och ordna en jämn och ljus belysning.
<b>Ångsug</b>		
Det luktar när den nya ångsugen tas i bruk	Det är normalt vid fabriksnya apparater	Lukten försvinner när apparaten varit i gång några timmar
Ångsugens utsugningseffekt har försämrats	Fettfiltret är mycket smutsigt	Rengör eller byt fettfiltret
	Aktivtkolfilter är mycket smutsigt (bara vid luftcirkulationsdrift)	Byt aktivtkolfilter
	I luftledningskåpan finns ett föremål (t.ex. rengöringsduk)	Avlägsna föremålet
Motorn är defekt eller en kanalkoppling har lossnat	Motorn är defekt eller en kanalkoppling har lossnat	Kontakta BORA serviceteam
	ingen utsugseffekt, röd motorsymbol  + E 385	motorn har lagt av eller är blockerad
reducerad utsugseffekt, gul motorsymbol  + E 386	vid ett system med 2 motorer har 1 motor lagt av, är blockerad eller inte korrekt ansluten	Kontakta BORA serviceteam (systemet kan användas, dock med reducerad utsugningseffekt)
När du ställer in en motoreffektnivå så går den direkt tillbaka till 0, motorsymbolen visar  rött	ingen motor ansluten	anslut motorn
	motorn är blockerad	Kontakta BORA serviceteam
	strömmen går inte fram till motorn	Kontrollera motorns anslutning
Felkoder E 381 - E 383	Home-In inte öppen	Öppna fönstret
Felkoder i F 1LE, E F 1LE	Luftcirkulationsfiltrets brukstid har uppnåtts	sätt i ett nytt filter (bara vid luftcirkulationsdrift)



E = fel, i = information

Driftsituation	Orsak	Åtgärd
<b>Spishällar</b>		
Spishällerna visas, men båda kokzonerna indikerar ett fel E och i multifunktionsdisplayn visas en felkod	spishällerna saknar strömtillförsel	Låt en elfackman kontrollera säkringen resp. strömtillförseln
	Generatorm/elektroniken är defekt	Kontakta BORA serviceteam
Spishällerna visas inte	Spishällerna har inte identifierats	Kontrollera anslutningen av kommunikationsledningen
Felkoder E 002, E 02 I, E 037, E 04 I, E 430 - E 434	Överhettning	Stäng av systemet och låt det svalna
		Kontakta BORA serviceteam
Felkod E 057	Överhettning av tepan-grill i rostfritt stål CKT	Stäng av systemet och låt det svalna
		Rengör luftspringorna på apparatens undersida
		Kontakta BORA serviceteam
Spishällerna fungerar inte trots att man ställt in en effektnivå och dE n 0 visas	demonstrationsmodus är aktiverad	Kontakta din BORA-återförsäljare eller BORAs serviceteam.

tab. 7.1 Åtgärda fel

- ▶ Gör ett nytt försök när felet har åtgärdats och kontrollera om felet är åtgärdat.
- ▶ Vid alla andra fel, försök starta om systemet.
- ▶ Som sista utväg kan du för kort tid avbryta eltillförseln.

**INFO** Under eller efter det att eltillförseln avbrutits kan spishällarna fortfarande vara heta. När det gäller spishällarna CKCH, CKCB och CKG indikeras ingen restvärme vid strömavbrott, även om de precis varit påslagna och de fortfarande är heta.

- ▶ Vid upprepade fel, kontakta BORA service-team (se kap. Garanti, teknisk support, reservdelar och tillbehör) och ange felnumret och apparatens typ (se kap. typskyltar).

## 8 Garanti, teknisk support, reservdelar och tillbehör

- Laktta alla säkerhets- och varningsanvisningar (se kap. Säkerhet).

### 8.1 BORA:s tillverkargaranti

BORA lämnar sina slutkunder 2 års garanti på våra produkter. Denna garanti för slutkunden gäller utöver de lagliga reklamationsanspråk gentemot försäljaren av våra produkter.

Tillverkargarantin gäller för alla BORA-produkter som köps inom EU av auktoriserade BORA-återförsäljare, med undantag för BORA-produkter som betecknas som universal- eller tillbehörsartiklar.

Tillverkargarantin börjar gälla när BORA-produkten överlämnas till slutkunden genom en auktoriserad BORA-återförsäljare och den gäller i 2 år. Slutkunden har möjlighet att förlänga tillverkargarantin genom att registrera sig på [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration).

Tillverkargarantin förutsätter att BORA-produkterna har installerats fackmannamässigt genom en auktoriserad BORA-återförsäljare (efter direktiv i den vid monteringsstillfället aktuella BORA ventilationshandboken och bruksanvisningen). Slutkunden ska vid användandet rätta sig efter de riktlinjer och anvisningar som står i bruksanvisningen.

Vid ett garantianspråk ska slutkunden rapportera felet till sin återförsäljare eller direkt till BORA och kunna visa kvitto på köpet. Kunden kan också bevisa köpet genom registrering på [www.bora.com](http://www.bora.com).

BORA garanterar att alla BORA-produkter är fria från material- och produktionsfel. Felet måste ha funnits där redan när produkten levererades till slutkunden. När man utnyttjar sin garanti börjar inte garantin löpa på nytt igen. BORA kommer att avhjälpa brister på BORA-produkter efter egen bedömning genom reparation eller utbyte. BORA står för samtliga kostnader för att rätta till en brist som faller inom tillverkargarantin.

Följande ingår inte i BORA:s tillverkargaranti:

- BORA-produkter som inte köpts av auktoriserad BORA-återförsäljare
- Skador som uppkommit pga att man ej följt bruksanvisningen (gäller även skötsel och rengöring av produkten). Dessa visar på felaktig användning.
- Skador som uppkommit genom normal nötning t.ex. förslitningsskador på spishällen
- Skador pga yttre inverkan (som transportskador, inflöde av kondensvatten, naturkrafter såsom blixtnedslag)

- Skador som uppkommit genom reparation eller reparationsförsök som inte genomförts av BORA eller av en av BORA auktoriserad person
- Skador på glaskeramiken
- Spänningsvariationer
- Följdsador eller ersättningsanspråk som går utöver den egentliga bristen
- Skador på plastdetaljer

Lagliga anspråk, särskilt lagliga bristanspråk eller produktansvar, begränsas inte av garantin.

Om en brist inte täcks av tillverkargarantin, kan slutkunden använda sig av BORA:s tekniska service, men måste då själv stå för kostnaden.

Föbundsrepubliken Tysklands rätt gäller för dessa garantivillkor.

Du når oss på:

- Telefon: +800 7890 0987 måndag till torsdag klockan 08:00 – 18:00 och fredag klockan 08:00 – 17:00
- E-post: [info@bora.com](mailto:info@bora.com)

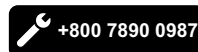
#### 8.1.1 Förlängning av garantin

Du kan förlänga garantin genom att gå in och registrera dig på [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration).

### 8.2 Service

**BORA service:**

se baksidan på bruks- och monteringsanvisningen



- Vid störningar som du inte kan klara av själv, kontakta din BORA återförsäljare eller BORA serviceteam.

BORA service behöver då din apparats typbeteckning och fabriktionsnummer (FD-nummer). Båda uppgifterna hittar du på typskylten på anvisningens baksida och på apparatens undersida.

### 8.3 Reservdelar

- Använd enbart originalreservdelar vid reparationer.
- Reparationer får endast genomföras av BORA serviceteam.

---

**INFO** Du erhåller reservdelar hos din BORA återförsäljare och online på BORA servicesida, [www.bora.com/service](http://www.bora.com/service), eller på det angivna servicenumret.

---

## 8.4 Tillbehör

### Specialtillbehör CKA2:

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

### Specialtillbehör för luftcirkulationssystem:

- BORA luftrengöringsbox Ecotube ULB1
- BORA set aktivtkolfilter ULBAS för ULB3

### Specialtillbehör för glaskeramiska spishällar:

- BORA glaskeramikskrapa UGS

### Specialtillbehör CKIW:

- BORA induktions-wokpanna HIW1

### Specialtillbehör CKT:

- BORA Pro Tepan-skrapa PTTS1

## 9 Anmärkningar:



## 10 Typskyltar

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

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

Typskylt  
**Ångsug 1**  
(Klistra på den)

Typskylt  
**Spishäll vänster**  
(Klistra på den)

Typskylt  
**Spishäll höger**  
(Klistra på den)

Typskylt  
**Ångsug 2**  
(Klistra på den)

Typskylt  
**Spishäll vänster**  
(Klistra på den)

Typskylt  
**Spishäll höger**  
(Klistra på den)



**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

**Australien - Nya Zeeland:**

**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

**Österrike:**

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

**Europa:**

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



C2XUMSE-002

