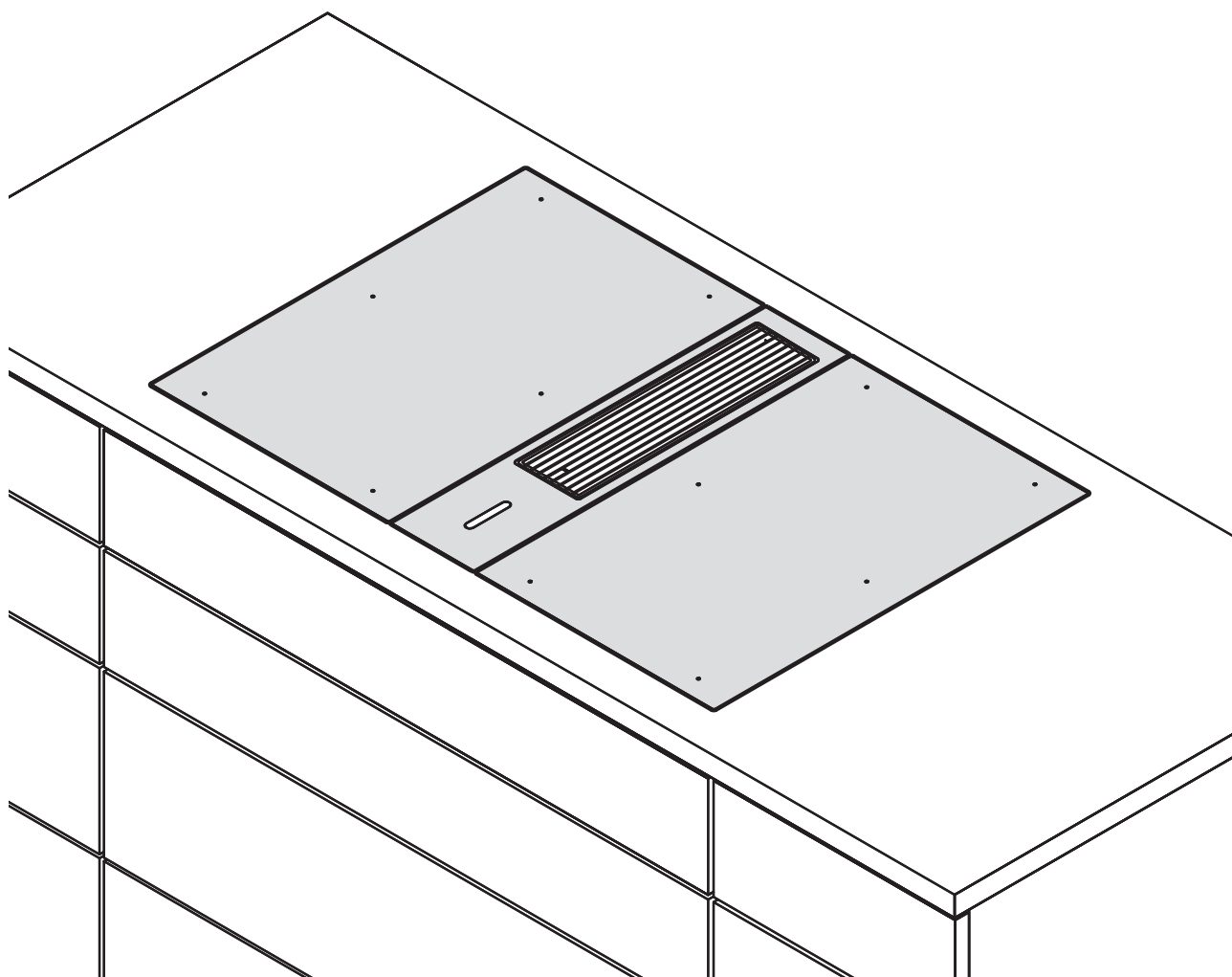


SE Bruksanvisning System BORA Classic 2.0

Ångsug och spishällar



C2XUMSE-004

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

1	Allmänt	5	6	Användning	32
1.1	Målgrupp	5	6.1	Allmänna och specifika användningshänvisningar	32
1.2	Giltighet	5	6.1.1	Särskilda användarhänvisningar för Tepan-grill i rostfritt stål CKT	32
1.3	Underlag som också gäller	5	6.1.2	Speciella bruksanvisningar för den glaskeramiska gasspishällen CKG	32
1.4	Dataskydd	5	6.2	Touch-funktion	33
1.5	Framställning av information	5	6.3	Användning av systemet	34
2	Säkerhet	7	6.3.1	Användningsprincip	34
2.1	Allmänna säkerhetsanvisningar	7	6.3.2	Sätta på	34
2.2	Säkerhetsanvisningar Användning Spishällar	8	6.3.3	Stänga av	34
2.3	Säkerhetsanvisningar Användning Ångsug	10	6.3.4	Driftspärr	34
2.4	Säkerhetsanvisningar för rengöring och skötsel	11	6.3.5	Rengöringsspärr (avtorkningsfunktion)	34
2.5	Säkerhetsanvisningar reservdelar	12	6.3.6	Barnsäkring	34
2.6	Regelrätt användning	12	6.3.7	Timer (äggklocka)	35
3	Energiförbrukningsmärkning	13	6.4	Använda ångsugen	35
4	Beskrivning av apparaten	14	6.4.1	Ställa in motorns effektnivån	35
4.1	System BORA Classic 2.0	14	6.4.2	Motorpovernivå	35
4.1.1	Kontrollpanel och användningsprincip	14	6.4.3	Utsugningsautomatik	35
4.1.2	Symbolik	15	6.4.4	Stänga av motor	36
4.1.3	7-segment-display	16	6.4.5	Avsluta den automatiska fördröjda avstängningen i förtid	36
4.1.4	Färgkoncept	16	6.5	Användning av spishällar	36
4.1.5	Lyskraftkoncept	16	6.5.1	Kokzonurval	36
4.1.6	Ljud-koncept	17	6.5.2	Ställa in effektnivå för en kokzon	36
4.1.7	Systemfunktioner	17	6.5.3	Stänga av kokzonen	37
4.2	Ångsug	17	6.5.4	Automatisk värmefunktion	37
4.2.1	Typbeskrivning	17	6.5.5	Povernivå	38
4.2.2	Installationsvarianter	17	6.5.6	Två-krets-tillkoppling på spishällarna CKCH och CKCB	38
4.2.3	Kännetecken och funktionsöversikt	18	6.5.7	Bryggningsfunktion	38
4.2.4	Uppbyggnad	18	6.5.8	Ställa in varmhållningsnivån	39
4.2.5	Ångsugens funktioner	18	6.5.9	Rengöringsfunktion på Tepan-grill i rostfritt stål CKT	39
4.2.6	USB-gränssnitt	19	6.5.10	Kokzon-timer	39
4.2.7	Gränssnitt för externa apparater	19	6.5.11	Pausfunktion	40
4.3	Spishällar	19	7	Meny	41
4.3.1	Typbeskrivning	19	7.1	Menyöversikt	41
4.3.2	Kännetecken och funktionsöversikt	19	7.2	Hantering av menyn	41
4.3.3	Uppbyggnad	20	7.3	Standardmenypunkter	42
4.3.4	Funktionsprincip induktionsspishällar (CKFI, CKI, CKIW)	23	7.3.1	Menypunkt 1: Signalernas ljudstyrka	42
4.3.5	Funktionsprincip Hyper- och HiLight-spishällar (CKCH, CKCB)	24	7.3.2	Menypunkt 2: Barnsäkring	42
4.3.6	Funktionsprincip glaskeramisk gasspishäll CKG	25	7.3.3	Menypunkt 3: Automatisk styrning av ångsugen	42
4.3.7	Funktionsprincip Tepan-grill i rostfritt stål CKT	26	7.3.4	Menypunkt 4: Rengöringsspärrs varaktighet (avtorkningsfunktion)	43
4.3.8	Spishällarnas funktioner	26	7.3.5	Menypunkt 5: Tiden för fördröjd avstängning	43
4.4	Säkerhetsanordningar	27	7.3.6	Menypunkt 6: Avläsning av mjukvaruversionen	43
4.4.1	Driftspärr	27	7.3.7	Menypunkt 7: Avläsning av hårdvaruversionen	43
4.4.2	Rengöringsspärr (avtorkningsfunktion)	27	7.3.8	Menypunkt 8: Uppdatering av systemets mjukvara	44
4.4.3	Säkerhetsavstängning	27	7.3.9	Menypunkt 9: Export av data	44
4.4.4	Restvärmeindikator <i>H</i>	28	7.3.10	Menypunkt A: Visa luftcirkulationsfiltrets brukstid (bara vid luftcirkulation)	45
4.4.5	Överhettningsskydd	28	7.3.11	Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid (endast vid luftcirkulationsdrift)	45
4.4.6	Barnsäkring	28	8	Utvidgad meny	47
5	Första idrifttagning	29	8.1	Hämta utvidgad meny	47
5.1	Grundkonfiguration	29	8.2	Menypunkterna i den utvidgade menyn	48
5.1.1	Genomföra grundkonfigurationen	29	8.2.1	Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid (endast vid luftcirkulationsdrift)	48
5.1.2	Menypunkt Konfiguration av utsugningssystemet	29			
5.1.3	Menypunkt Välja filtertyp (endast vid luftcirkulation)	30			
5.1.4	Menypunkt L: Motorkonfiguration	30			
5.1.5	Avsluta grundkonfigurationen	31			

8.2.2	Menypunkt D: Demonstrationsläge	48
8.2.3	Menypunkt E: Test av display och knappar	49
8.2.4	Menypunkt F: Reset av fabriksinställningar.....	49
8.3	Gaskonfigurationsmeny	49
8.3.1	Menypunkt P: GPU	50
8.3.2	Menypunkt S: GAS.....	50
8.3.3	Menypunkt T: GAS.....	51
9	Rengöring och skötsel	52
9.1	Rengöringsmedel.....	52
9.2	Skötsel av apparater	52
9.3	Rengöring ångsug CKA2.....	52
9.3.1	Avmontering av komponenterna	52
9.3.2	Rengöring av komponenterna	53
9.3.3	Montering av komponenterna	53
9.3.4	Byta luftcirkulationsfilter	53
9.4	Rengöra spishällar	54
9.4.1	Rengöra glaskeramik (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG).....	54
9.4.2	Rengöring av grillzonen på Tepan-grill i rostfritt stål (CKT).....	54
9.4.3	Rengöring av komponenterna på gasspishällen CKG.....	55
10	Åtgärdande av fel	57
11	Garanti, teknisk support, reservdelar och tillbehör	60
11.1	BORA:s tillverkargaranti	60
11.1.1	Förlängning av garantin.....	60
11.2	Service	60
11.3	Reservdelar	60
11.4	Tillbehör	61
12	Anmärkningar	62
13	Typskyltar	63

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

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

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

Förordningar

Gasapparater motsvarar följande EU-direktiv: (EU) 2016/426 om anordningen för förbränning av gasformiga bränslen

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 felavhjälpning.

1.5 Framställning av information

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

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

- ▶ Stäng genast av spishällen om bristningar, skåror 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).

**WARNING!****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.

**WARNING!****Risk för brännskada!**

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

- ▶ Se till att kokzonen och kokkärllets 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.

2.2.2 Speciella säkerhetsanvisningar för gasspishällar

- ▶ Använd inte apparaten för uppvärmning av lokalen.
- ▶ Använd eller bevara inga brännbara material i närheten av apparaten.

**FARA!****Risk för explosion p.g.a. gas!**

Gas som läckt ut, kan utlösa en explosion och orsaka svåra personskador.

- ▶ Håll tändkällor (öppen eld, strålningsvärmare) på säkert avstånd.
- ▶ Stäng gastillförseln och koppla från säkringen i husinstallationen.

**FARA!****Risk för kvävning p.g.a. gas!**

Gas som läckt ut kan orsaka kvävning.

- ▶ Konstateras gaslukt under driften, ska apparaten genast stängas av.
- ▶ Stäng omedelbart gastillförseln.
- ▶ Tillför frisk luft (öppna dörrar och fönster).
- ▶ Tänd inte ljuset och sätt inte på apparater.
- ▶ Dra inte ut stickkontakter ur uttag (risk för gnistbildning).
- ▶ Använd inga elektriska apparater.
- ▶ Informera utan dröjsmål kundtjänst eller gasinstallatör.

**FARA!****Brandrisk p.g.a. öppen låga!**

En öppen låga kan antända brännbara föremål.

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

SE UPP!**Risk för skador genom sprickor, bristningar eller skårar på glaskeramiken!**

En skadad glaskeramikyta kan förorsaka personskador.

- ▶ Rör inte vid apparatens yta.
- ▶ Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska kokplattor.
- ▶ Skilj apparaten med hjälp av LS-brytare, säkringar, automatsäkringar eller reläer säkert från elnätet.
- ▶ Använd inte apparaten.

**WARNING!****Risk för brännskada p.g.a. het ångsug!**

Ångsugen och dess beröringsbara delar (sperreklaff, fettfilter av rostfritt stål och fettfilterkar) blir heta när gasspishällen är påslagen. Efter att gasspishällen stängts av måste den först svalna till under 60 °C. Den heta ytan kan orsaka svåra brännskador om du kommer i beröring med den.

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

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 sakskador!**

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).

Anmärkning gällande gasspishällar: Med ökande höjd över havet reduceras spishällens brännareffekt.

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 ³ /h	61591	
Luftström nivå 5 maximalt	520,9 m ³ /h	61591	
Luftström powernivå (Q_{WP})	565,5 m ³ /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 ³ /h	61591	
Luftström powernivå (Q_{Max})	578,6 m ³ /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 varningshänvisningar vid all hantering (se kap. Säkerhet).

4.1 System BORA Classic 2.0

- ▶ Använd alltid den nyaste systemmjukvaran vid drift av systemet BORA Classic 2.0.

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

- ▶ Kontrollera vid behov vilken mjukvaruversion som är installerad (se kap. Meny, avläsning av mjukvaruversionen).
- ▶ Uppdatera vid behov systemets mjukvara (se kap. Meny, Uppdatering av systemets mjukvara).

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).

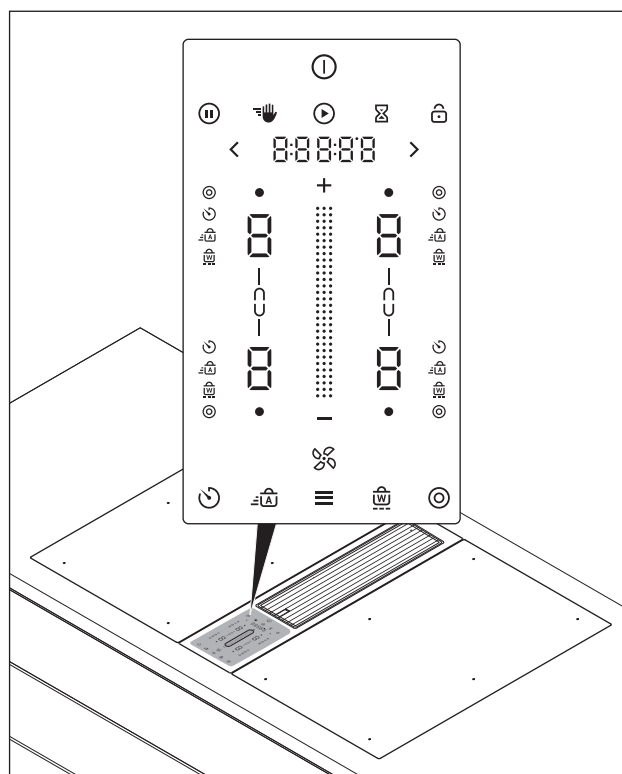


bild 4.1 Central touch-/slider-panel

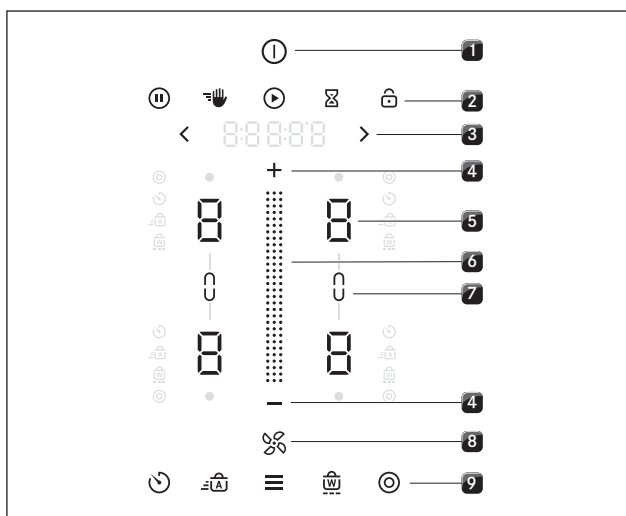


bild 4.2 Touch-områden

- [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

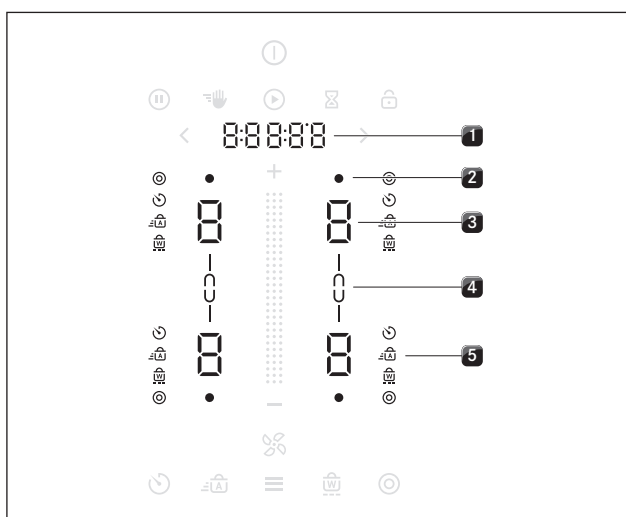


bild 4.3 Displayområden

- [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
	Värmekrets-knapp	2-krets-inkoppling
	Timer-knapp	Ställa in kokzon-timer
	Uppkokningsknapp	Aktivera/avaktivera uppvärmningsfunktion
	Varmhållningsknapp	Aktivera/avaktivera varmhållningsfunktion
	Bryggningsknapp	Aktivera/avaktivera bryggningsfunktion
	Bryggningsindikering	Bryggningsfunktionen 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)
	⌈	Rengöring (bara på Tepan-grill i rostfritt stål CKT)
	E	Fel
	Animationer	⌋ ⌋ ⌋
□ □ □		Rengöring (bara på Tepan-grill i rostfritt stål CKT)

tab. 4.2 7-segment-displays 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:

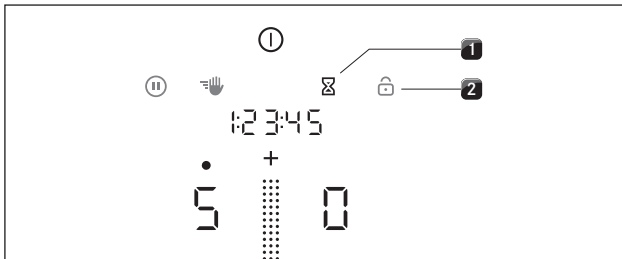


bild 4.4 Kontrollpanelens lyskraftkoncept

- [1] Aktiv och vald funktion (lyser ljust, 75%)
 [2] Inaktiva, men tillgängliga funktioner (mörkas ner, 50%)

4.1.6 Ljud-koncept

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 (ytterväggsventilfunktion) 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 menypunkt A (se kap. Användning).

4.2.3 Kännetecken och funktionsöversikt

Kännetecken	CKA2
automatisk motoridentifikation	✓
Elektronisk effekttreglering	✓
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

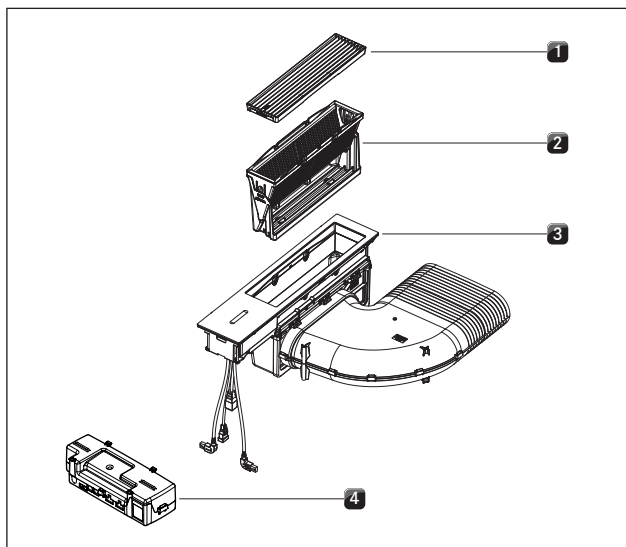


bild 4.5 BORA Classic ångsug CKA2

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

4.2.5 Ångsugens funktioner

Effekttreglering

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 ILE**, så är det ett tecken på att filtret snart måste bytas.
- Om motorsymbolen  lyser rött när du sätter på ångsugen och felkoden **EF ILE** 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, CKG 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
CKG	BORA Classic glaskeramisk gashäll med 2 kokzoner
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	CKG
Elektronisk effektreglering	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Powernivå	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Äggklockefunktion (timer)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tändningsautomatik och automatisk återtändning							✓
Elektroniskt gasregleringssystem (e-gas-system)							✓
Kokfunktioner							
Automatisk värmefunktion	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Kokkärlsidentifiering	✓	✓	✓				
Varmhållning	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bryggningsfunktion	✓				✓	✓	
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

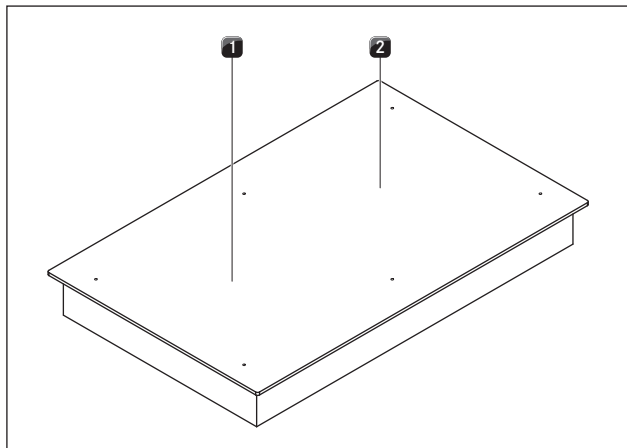


bild 4.6 BORA Classic spishäll CKFI

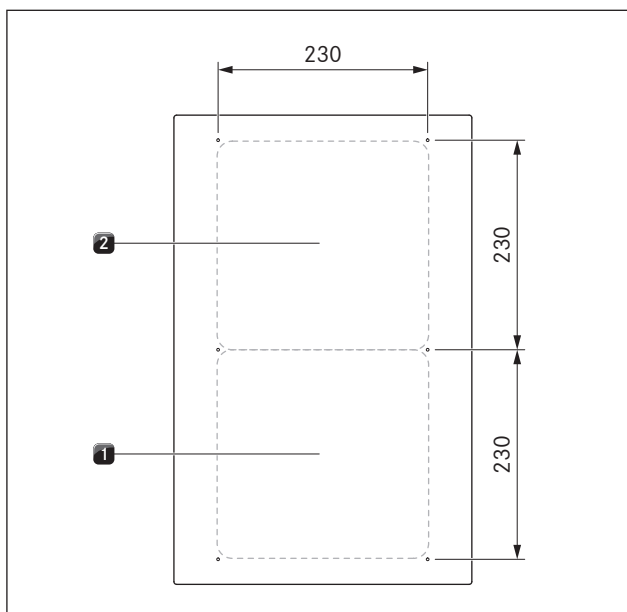


bild 4.7 Kokzonernas storlek

- [1] Induktionskokzon fram (zon 1)
2100 W (povernivå 3680 W)
- [2] Induktionskokzon bak (zon 2)
2100 W (povernivå 3680 W)

Spishäll CKI

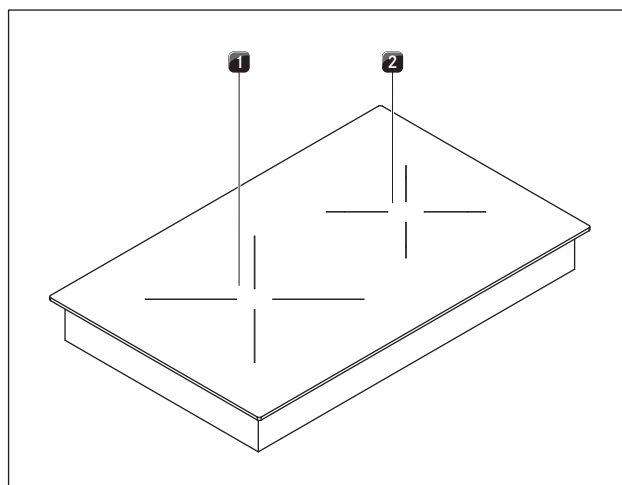


bild 4.8 BORA Classic spishäll CKI

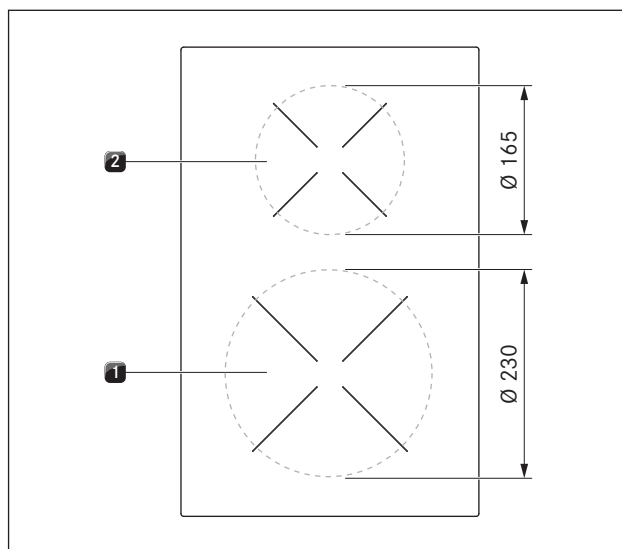


bild 4.9 Kokzonernas storlek

- [1] Induktionskokzon fram (zon 1)
2300 W (povernivå 3680 W)
- [2] Induktionskokzon bak (zon 2)
1400 W (povernivå 2200 W)

Spishäll CKIW

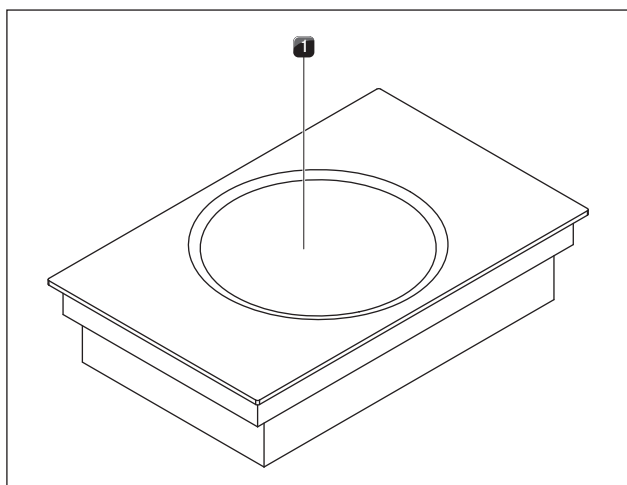


bild 4.10 BORA Classic spishäll CKIW

Spishäll CKCH

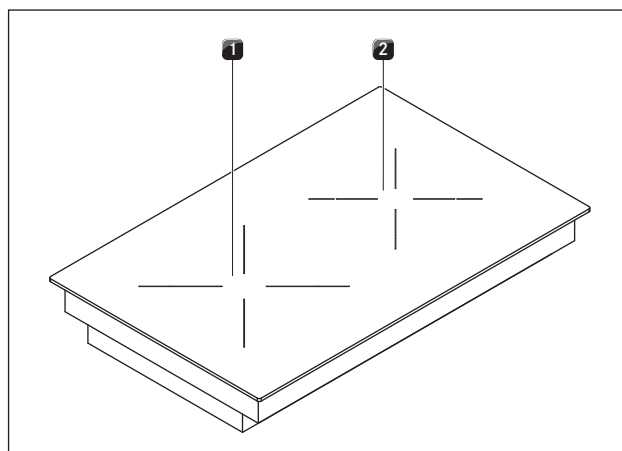


bild 4.12 BORA Classic spishäll CKCH

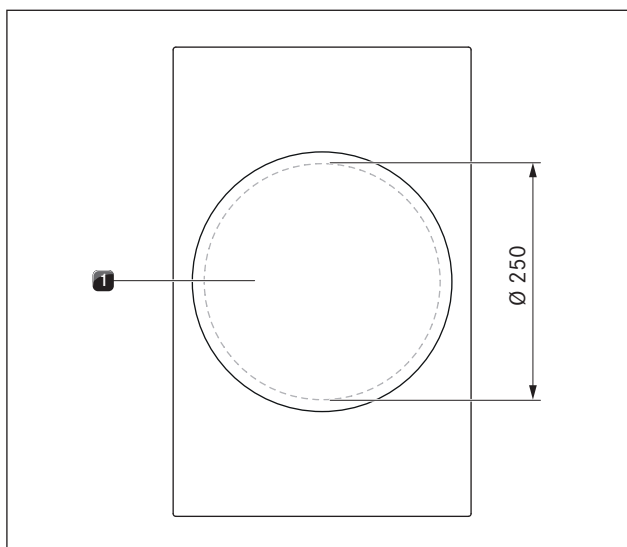


bild 4.11 Kokzonens storlek

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

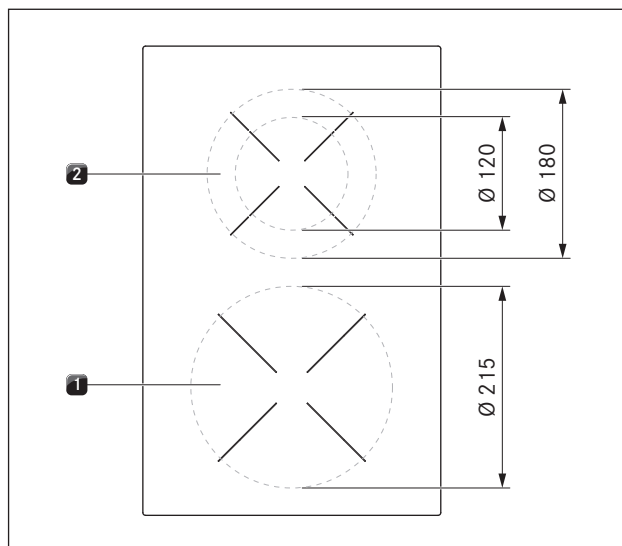


bild 4.13 Kokzonernas storlek

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

Spishäll CKCB

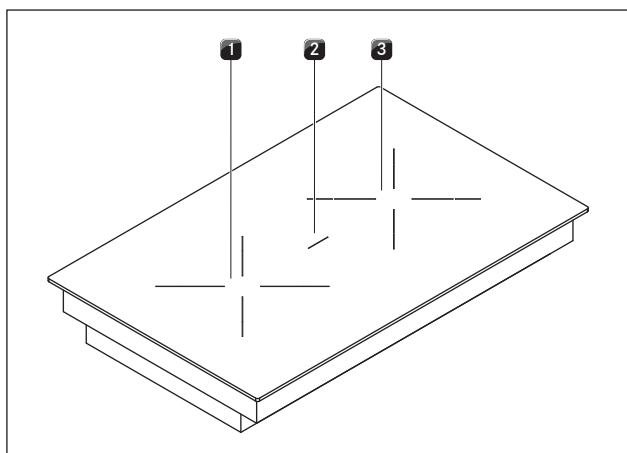


bild 4.14 BORA Classic spishäll CKCB

Spishäll CKG

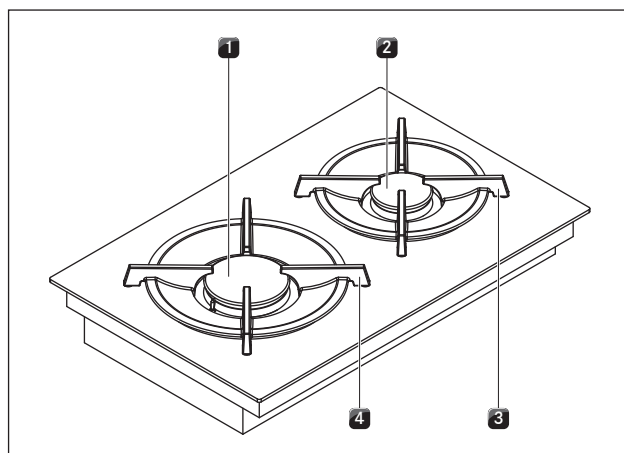


bild 4.16 BORA Classic glaskeramisk gasspishäll CKG

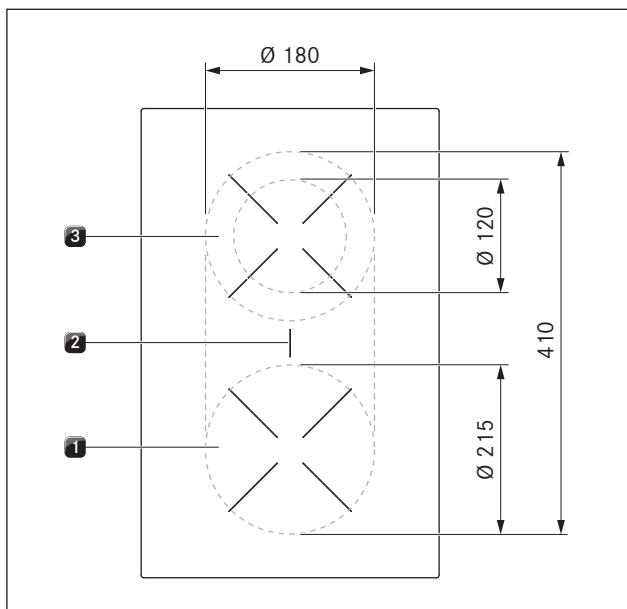


bild 4.15 Kokzonernas storlek

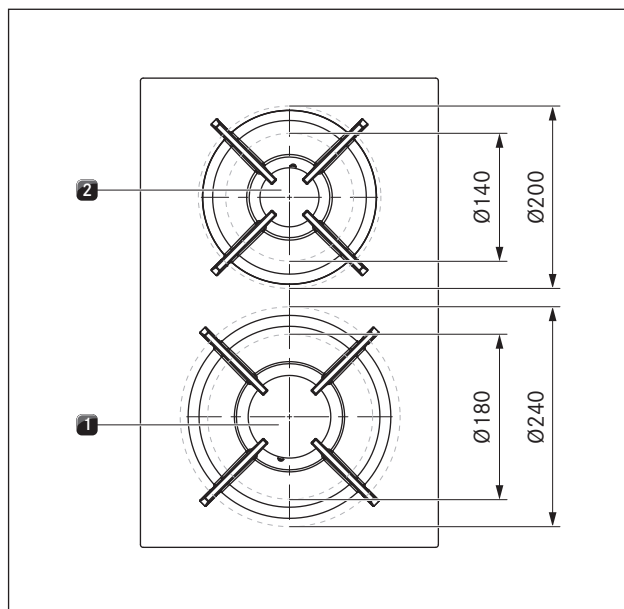


bild 4.17 Kokzonernas storlek

- [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)

- [1] Högeffektsbrännare fram 3000 W
- [2] Normalbrännare bak 2000 W
- [3] Galler bak
- [4] Galler fram

Spishäll CKT

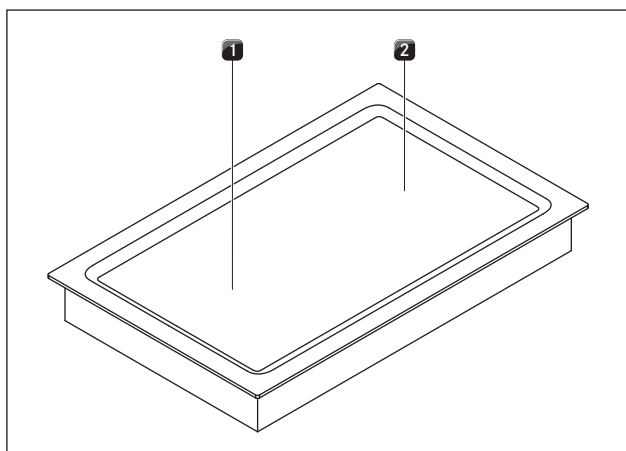


bild 4.18 BORA Classic Tepan-grill i rostfritt stål CKT

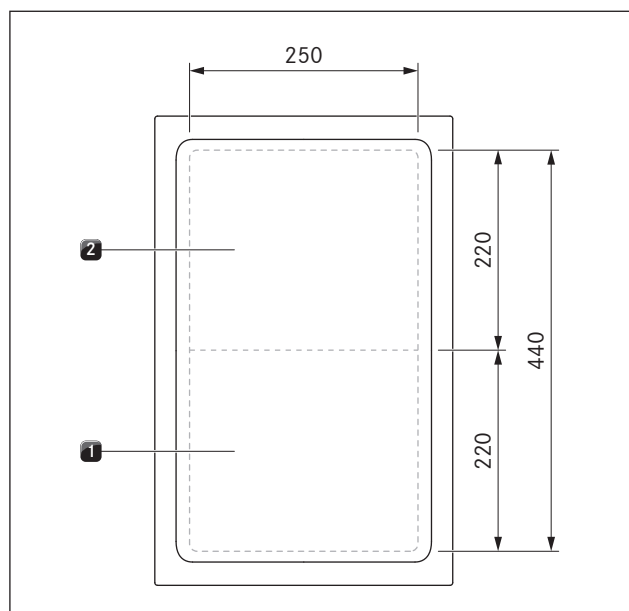


bild 4.19 Kokzonernas storlek

- [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 kokkärlets 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 kokkärlets storlek, d.v.s. i kokzonen värms bara den yta upp som täcks utav kokkärlets botten.

► Beakta kokkärlets 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 redde 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 kokkärlets 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 kokkärlens botten. Kokkärlens botten får inte ha några utbuktningar (undantag: Wokspishäll CKIW). Genom utbuktningar kan kokkärl överhettas p.g.a. att kokzonens temperaturövervakning blir felaktig. För att undvika repor på spishällen får kokkärlens botten inte ha några skarpa fårör eller någon rand med vassa kanter.
- ▶ Sätt kokkärl direkt på den glaskeramiska ytan (utan underlägg e.d.).

Ljud

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

- Ett brummande ljud kan höras vid en hög effektnivå. Ljudet blir svagare eller upphör helt när effektnivån reduceras.
- Ett prasslande eller pipande ljud kan höras när kokkärlens botten består av olika material (t.ex. sandwichbotten).
- Klickljud kan uppkomma vid elektroniska processer, särskilt på låga effektnivåer.
- Surrande ljud kan uppkomma när 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 kokkärlens 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 ^P 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 ⁹.

Lämpligt kokkärl

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



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

Ett lämpligt kokkärl består av:

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

- Var noga med kokkärlets botten. Kokkärlets botten får inte ha några utbuktningar. Genom utbuktningar kan kokkärl överhettas pga. 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 kokkärl direkt på den glaskeramiska ytan (utan underlägg e.d.).

4.3.6 Funktionsprincip glaskeramisk gasspishäll CKG

INFO Spishällen har en automatisk tändning.

När en kokzon sätts på, alstrar gaslågan värme som direkt värmer upp kokkärls undersida. Reglering av gasflaman sker via ett mycket exakt elektroniskt gasregleringssystem (e-gas-system). Bland annat används här styrdon för varje gasbrännare för noggrann inställning. Dessa styrdon kalibrerar sig själva då och då vilket ger typiska surrljud som är helt normala och inte innebär att något är fel.

Fördelen med det elektroniska gasregleringssystemet ligger i den optimala och reproducerbara värmeregleringen, dvs de valda effektnivåerna är identiska vid varje kokningsprocess. Dessutom kan man i varje effektnivå få en ren, konstant ökande flambild. Dessutom följer vid behov en automatisk återantändning.

Effektnivåer

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

Aktivitet	Effektnivåer
Varmhållning av färdiga maträtter	1-2
Fräsning av skurna grönsaker, ägg, kalvkött, fågel	3-5
Fräsning av räkor, majscolvar och snitzel, oxkött, fisk och köttbullar	5-7
Uppkokning av större mängder vätska, stekning av biffar	8-9
Upphettning av vatten	P

tab. 4.14 Råd för effektnivåerna

Uppgifterna i tabellen är riktvärden.

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

Lämpligt kokkärl



Kokkärl med detta märke lämpar sig för gasspishällar.

INFO Uppkokningstid, genomhettningstid av kokkärls botten samt kokresultaten påverkas i hög grad av hur kokkärl är uppbyggt och beskaffat. Kokkärl med tjock botten ger en bättre och jämnare värmefördelning. Om kokkärl har tunn botten finns risken för att maträtterna delvis överhettas. Dessutom kan spishällen skadas.

INFO Se framförallt till att kokkärl inte överhettas, eftersom kärlets botten då kan deformeras. Upphetta därför inte kokkärl när det är tomt.

INFO Om kokkärl har en deformerad botten finns risk för att kokkärl välter. Ett minimalt vippande kan inte helt uteslutas.

Ett lämpligt kokkärl består av:

- koppar
- rostfritt stål
- aluminium
- gjutjärn

► Iaktta måtten i tabellen:

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

tab. 4.15 Kokkärlsdiameter

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

4.3.7 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. 4.16 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. 4.17 Rekommenderade temperaturer (uppgifterna i tabellen är riktvärden)

4.3.8 Spishällarnas 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, CKG	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. 4.18 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. 4.19 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 Rengörings spärr (avtorkningsfunktion)

Rengörings spärr 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 rengörings spärr. 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	Spishäll CKG
1	08:24	06:00	08:24
2	06:24	06:00	06:24
3	05:12	05:00	05:12
4	04:12	05:00	04:12
5	03:18	04:00	03:18
6	02:12	01:30	02:12
7	02:12	01:30	02:12
8	01:48	01:30	01:48
9	01:18	01:30	01:18
P	00:10	00:10 (endast på CKCH)	00:20


tab. 4.20 Säkerhetsavstängning på effektnivåerna

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

tab. 4.21 Säkerhetsavstängning på varmhållningsnivåerna

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

4.4.4 Restvärmeindikator *H*

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

INFO Under eller efter ett elavbrott 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.

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 Första idrifttagning

Särskilda förutsättningar för första idrifttagning av gasspishällen CKG:

INFO Minimikrav för drift av gasspishällen CKG: Systemmjukvara 03.00 (eller högre)

- ▶ Kontrollera vid behov vilken mjukvara som är installerad i systemet (se kap. Meny).
- ▶ Uppdatera vid behov systemets mjukvara (se kap. Meny).

5.1 Grundkonfiguration

INFO Systemet måste figureras vid första idrifttagandet. Det är absolut nödvändigt att gå igenom menyerna i grundkonfigurationen.

INFO För att indikera att grundkonfigurationen fortfarande saknas, visas **CONF** på displayn och motorsymbolen blinkar rött.

INFO Avbryts konfigurationen måste den fortsätta på samma ställe nästa gång man kallar fram menyn.

INFO Så länge grundkonfigurationen inte har avslutats ordentligt, kommer motsvarande fråga att dyka upp varenda gång menyn kallas fram.

INFO Hämtas en meny punkt fram, visar systemet automatiskt efter 2 sekunder det aktuella inställda värdet. Undantag: Om ingen inställning har skett än, indikerar systemet **SET**.

INFO Systemet behåller och lagrar de valda inställningarna när man lämnar varje meny punkt resp. när menyn avslutas.

INFO En video som visar hur man genomför grundkonfigurationen finns på BORAs hemsida.


Skanna in QR-koden eller följ denna länk:



www.bora.com/service/configuration-classic-2-0

5.1.1 Genomföra grundkonfigurationen

Starta grundkonfigurationen

- ▶ Touch på den rött blinkande motorsymbolen 
- Menyn visar den första menypunkten i grundkonfigurationen (meny punkt H).
- ▶ Gör inställningarna.

Manuellt avbrott i grundkonfigurationen

- ▶ Long-press på menyknappen

Vill man avbryta grundkonfigurationen i förtid t.ex. för att en motor inte har identifierats rätt, så måste alla meny punkter som inte har avslutats korrekt absolut köras vid en senare tidpunkt.

5.1.2 Meny punkt H: Air Konfiguration av utsugningssystemet



INFO Utsugningssystemets driftsätt måste ställas in.

Man kan välja mellan två driftsätt:

- Utsugningssystem (**OUT**)
- Luftcirkulationssystem (**CIRC**)



bild 5.1 Konfigurera information om utsugningssystem

- ▶ Välj det passande driftsättet (Touch på motsvarande segment i slidern .
- ▶ Bekräfta och lagra inställningen genom att gå till nästa meny punkt (touch på den blinkande navigationspilen .

5.1.3 Menypunkt J: *FŁYP* Välja filtertyp (endast vid luftcirkulation)

INFO Menypunkten J visas bara om man vid konfiguration av utsugningssystemet har valt driftssätt "luftcirkulation".

Filtertypen måste definieras.

Man kan välja mellan två olika filter:

- Filtertyp 1 (*F 1*)= BORA Luftrengöringsbox ULB1/ULBF
- Filtertyp 2 (*F 3*) = BORA Luftrengöringsbox ULB3

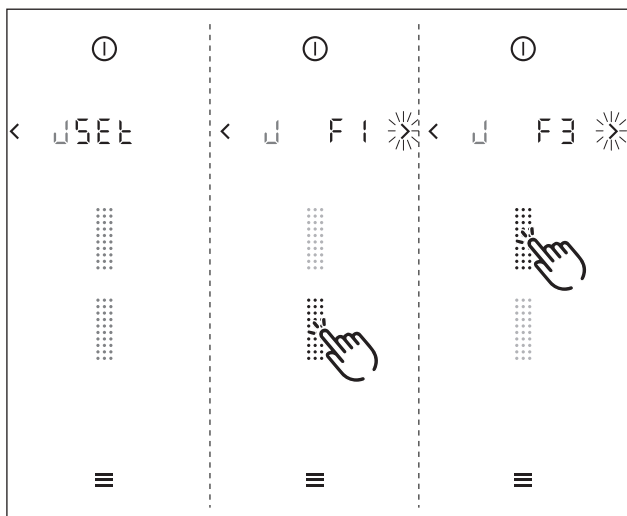


bild 5.2 Välja filtertyp på displayn

- ▶ Välj den inbyggda filtertypen (Touch på motsvarande segment i slidern).
- ▶ Bekräfta och lagra inställningen genom att gå till nästa menypunkt (touch på den blinkande navigationspilen).

INFO Vid filter från andra tillverkare måste man välja filtertyp 1 (*F 1*).

5.1.4 Menypunkt L: *FAN* Motorkonfiguration

INFO Vid konfiguration av motorn identifieras de inbyggda motortyperna och deras antal automatiskt av systemet och konfigurationen genomförs enligt detta. Vid det första idrifttagandet måste montören kontrollera att identifieringen av motorerna är korrekt.

Starta Motorkonfiguration

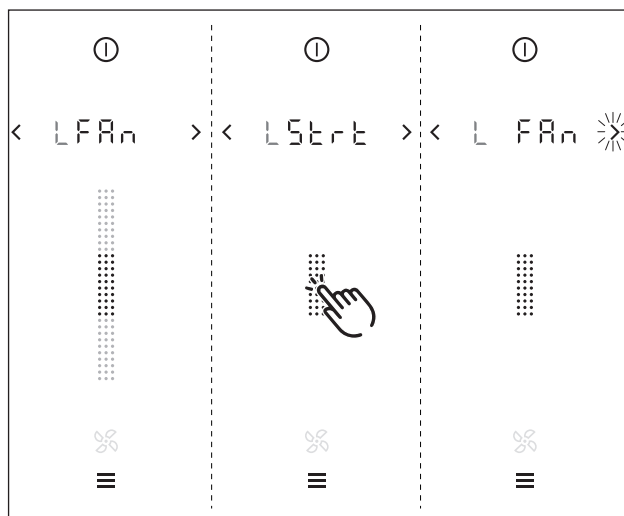


bild 5.3 Starta displayn Motorkonfiguration

- ▶ Touch på slider-knappen
- Konfiguration av motorn startar.
- Medan motorn konfigureras blinkar slider-knappen och motorsymbolen.

INFO När motorkonfigurationen är avslutad, slutar knappen att blinka.

INFO Om konfigurationen av motorn lyckats, lyser slider-knappen och motorsymbolen grönt.

INFO Om konfigurationen av motorn misslyckats, lyser slider-knappen och motorsymbolen rött.

Kontrollera motoridentifikationen

- ▶ Kontrollera att systemet har identifierat alla motorer korrekt.


Indikation	Färg	Resultat
	grön	1 motor identifierad
	grön	2 motorer identifierade
	röd	0 motorer identifierade, fel (se kap. Felavhjälpning)

tab. 5.1 Möjliga resultat av motoridentifikationen

INFO Om det vid motoridentifikationen finns en ansluten fönsterkontaktbrytare, måste man kontrollera att den också levererar ett frisläppande (fönstret öppet).

5.1.5 Avsluta grundkonfigurationen

Alla menypunkter i grundkonfigurationen har körts igenom med lyckat resultat:

- ▶ Touch på den blinkande navigationspilen 
- Systemet behåller och lagrar den valda inställningen och standardmenyn visas.

6 Användning

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

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

INFORMATION Ångsugen får endast användas om fettfilterkomponenterna har monterats.

6.1 Allmänna och specifika användningshänvisningar

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

6.1.1 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 sørjer 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.

6.1.2 Speciella bruksanvisningar för den glaskeramiska gasspishällen CKG

INFO Minimikrav för drift av gasspishällen CKG: Systemmjukvara 03.00 (eller högre)

INFO Rengör kokzonen innan du använder spishällen första gången (se kap. Rengöring).

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

INFO Genom användandet av emaljerede gjutjärnsdetaljer kan det förekomma små färgavvikelser eller oregelbundenheter. Dessutom kan det uppkomma flygrost på ytbehandlingen men den tas lätt bort med en fuktig trasa. Dessa prickar är normala och innebär ingen skadlig inverkan.

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

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

INFO Stäng av gastillförseln och frånkoppla husinstallationens säkringar om rök eller brand skulle uppstå medan gasspishällen är i drift.

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

Bruksanvisningar:

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

- ▶ Se till att ventilationen är tillräcklig.
- ▶ Håll naturliga ventilationsöppningar öppna.
- ▶ Använd om möjligt en mekanisk ventilationsutrustning.

INFO Använd bara kokkärl som varken är större eller mindre än den rekommenderade storleken (se kap. Apparateskrivning "lämpliga kokkärl"). Om diametern är för stor kan de avgaser och lågor som strömmar fram under botten skada arbetsplattan eller en ej värmebeständig yta, t.ex. panelklädd vägg samt delar av spishällen och ångsugen. Bora kan inte hållas ansvarig för sådana skador.

INFO Använd aldrig gashällen utan kokkärl och i kombination med ångsugen under en längre tid (> 5 min). Då uppstår mycket höga temperaturer och det kan uppstå skador på gashällen och ångsugens luftförande byggnadsdelar.

INFO Lågornas spetsar ska hålla sig under kokkärlens botten. Lågornas spetsar som sticker ut avger onödigt värme till luften, kan skada kokkärlshandtag, luftförande byggnadsdelar (ångsug) och ökar faran för brännskador. Dessutom är den yttersta delen av gaslågan mycket hetare än lågans centrum.

INFO Skydda dina händer med grytlappar eller grythandskar när du handskar med heta kärl. Använd bara torra handskar eller grytlappar. Våta eller fuktiga textilier leder värmen bättre och kan förorsaka brännskador av ångan. Var noga med att dessa textilier inte kommer nära lågorna. Använd därför inga stora lappar, diskhanddukar eller liknande.

INFO Fettstänk och andra brännbara (livsmedels-) rester på spishällen kan ta fyr. Ta bort dem så fort som möjligt.

- ▶ Ställ aldrig kokkärl med ojämn botten på gallret.
- ▶ Hetta aldrig upp tomma kokkärl.
- ▶ Sätt kokkärl alltid på det medlevererade gallret. Kokkärl får inte ställas direkt på brännaren.
- ▶ Använd inga grytor, stekpannor eller grillstenar som är så stora att de täcker flera brännare. Den då uppdämda hettan kan skada spishällen.
- ▶ Se till att brännardelarna och gallerna är rätt positionerade.
- ▶ Tänd inte gashällen förrän alla brännarens delar är rätt ihopmonterade.
- ▶ Se till att brännarens lågor inte sticker fram under kokkärlens botten och slår upp emot kärlets utsida.
- ▶ Ha inga lättantändliga saker i närheten av spishällen.

För maximal effekt vid minimal gasförbrukning rekommenderas:

- ▶ Använd kokkärl vars botten täcks helt av lågan och där lågan inte brinner ut över botten sidor.
- ▶ Använd lämpliga kokkärl för gasbrännarna.

- ▶ Ställ kokkärl mitt på gasbrännaren.
- ▶ Sätt gasbrännaren på en lägre effektnivå (liten låga) när innehållet i kokkärl kokar.
- ▶ Anpassa effekten på ångsugen till effektnivån på gashällen.

Användning av gashäll med ångsug

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

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

INFO Lågor kan skada eller sätta eld på ångsugens fettfilter eller de luftledande byggnadsdelarna. Använd aldrig en ångsug när du flamberar.

INFO Gasspishällens egenskaper (t.ex. uppkokningstid, effekt...) påverkas av ångsugen. Ångsugen påverkar också värmeinputen och värmefördelningen.

INFO Vid luftcirkulationsdrift påverkar den tillbakaleda luften gasspishällen. Om gaslågan slocknar, en ökande fördröjning av lågan inträffar och/eller lågans utseende inte stämmer (t.ex. sotbildning, lågan slår tillbaka,...) måste backströmsöppningen absolut göras större.

6.2 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 sek
Slide (vertikal rörelse)	Slider	0,15 – 8 sek

tab. 6.1 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.
- ▶ Se till att fingrarna är rena och torra vid kontakten.


6.3 Användning av systemet

6.3.1 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. 6.2 Användningsprincip

6.3.2 Sätta på

- ▶ Long-press på power-knappen  tills signal ljuder
- Ikonen lyser upp och på slidern visas påkopplingsanimationen.
- Efter systemstarten visas standarddisplayn i panelfältet.

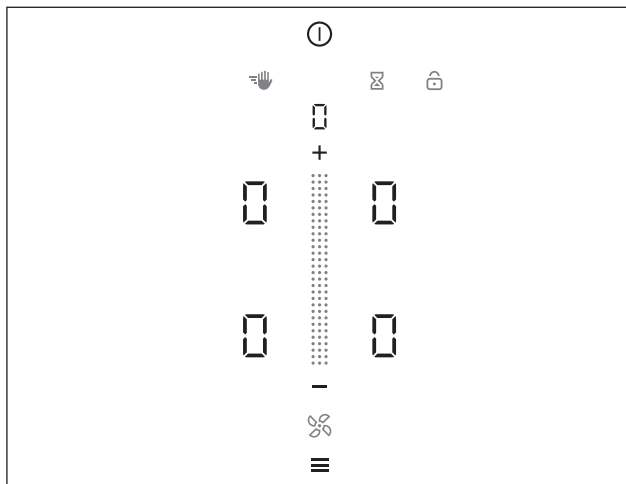




bild 6.1 Standarddisplay efter påslagningen

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

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

INFO Om det efter påslagningen indikeras *CONF*, då har grundkonfigureringen ännu inte avslutats och måste genomföras (se kap. Första idrifttagning).


6.3.3 Stänga av

- ▶ Long-press på power-knappen  tills signal ljuder
- 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


6.3.4 Driftspärr

Aktivera driftspärr

- ▶ Long-press på spärknappen 
- Kontrollpanelen mörkas ner.
- Spärknappen lyser.
- Alla funktioner utom powerknappen och spärknappen 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 spärknappen  (3 s)
- Kontrollpanelen tänds och är åter aktiverad.
- Spärknappen mörkas ner.

6.3.5 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.

INFO Om rengöringsspärren är aktiverad och systemet känner av att kontrollpanelen är övertäckt (> 8 sek.) så sätts alla aktiva kokzoner på paus när rengöringsspärren avaktiverats.


6.3.6 Barnsäkring

På kontrollpanelen lyser spärrsymbolen .

Aktivera barnsäkringen permanent


se kap. Meny, meny punkt 2: Barnsäkring

Avaktivera barnsäkringen för en kokprocess

- ▶ Long-press på spärknappen  (3 s)
- Kontrollpanelen tänds och är åter aktiverad.
- Spärknappen mörkas ner.

6.3.7 Timer (äggklocka)


Aktivera timern

- ▶ Touch på timer-knappen 
- I 7-segment-displayn ovanför slidern visas tidsangivelsen i timmar, minuter och sekunder (0:00:00).
- Systemet byter till färgmodus "beige".
- Kokzonerna mörkas ner på displayn.

Ställa in tiden

se 6.5.9 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 
- Äggklockefunktionen avslutas.
- Kontrollpanelen ändras till standarddisplayn

6.4 Använda ångsugen

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



Slidern och motorsymbolen lyser blåa i standarddisplayn.

6.4.1 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 effektnivån



- ▶ 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 två steg: 0, 2, 4...)

Sänka effektnivån

- ▶ 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)

6.4.2 Motorpovernivå

Aktivera povernivå

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

INFO Efter 10 minuter går povernivån automatiskt ner till effektnivå 5.

Avaktivera povernivå

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

6.4.3 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 kap. Meny, menypunkt 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 .

6.4.4 Stänga av motorn

- ▶ Slide neråt till effektnivå 0.
eller
- ▶ Touch på  till effektnivå 0.
eller
- ▶ Long-press på motorknappen .
- Fördröjd avstängning startar.
- När den fördröjda avstängningen har löpt ut, stängs ångsugens motor av.

6.4.5 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.

6.5 Användning av spishällar

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

INFO Om det, när spishällen är aktiverad, inte ges något kommando under 3,5 sekunder, går systemet automatiskt tillbaka till motordrift (standarddisplay).

6.5.1 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.
- Extrafunktionerna för kokzonen visas.
- Kokzonfunktionen aktiveras och du kan ställa in de önskade kokzonerna.
- ▶ Upprepa denna process vid behov för att ta ytterligare kokzoner i drift.

INFO Användningen av en kokzon kan avbrytas i förtid genom ett nytt touch-kommando på kokzondisplayn. Systemet går då direkt över till motordrift.

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 3,5 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.

6.5.2 Ställa in effektnivå för en kokzon

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

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)

Särskilda anvisningar för gasspishällen CKG:



INFO När en effektnivå har ställts in på gasspishällen CKG, sker en automatisk tändning och kokzonen drivs med den inställda effektnivån.

INFO Tändningen sker flera gånger efter varandra och orsakar typiska klick-ljud.



INFO Om ingen tändning sker, kan proceduren upprepas. Genom val av önskad kokzon och inställningen av en effektnivå sker åter en automatisk tändning.

Reglering av effektnivåerna på spishällarna CKFI, CKI, CKIW, CKCH, 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*). När en kokzon valts visas temperaturen i °C i multifunktionsdisplayn ovanför slidern (temperaturindikering).



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 3,5 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)

6.5.3 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
- Som bekräftelse ljuder en längre signal.
- I kokzondisplayn indikeras eventuellt restvärmen *H*. Finns ingen restvärme kvar, visas genast .

6.5.4 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. Värmefunktionen anpassas.

INFO 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.



6.5.5 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 apparaterna CKG och CKT 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 sätts powernivån automatiskt tillbaka på effektnivå 9. Undantag: På gasspishällen CKG är powernivån begränsad till 20 minuter.

Avaktivera powernivå

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


6.5.6 Två-krets-tillkoppling på spishällarna CKCH och CKCB


INFO Två-krets-tillkopplingen kan även aktiveras eller avaktiveras vid aktiva uppvärmnings-, timer- och varmhållningsfunktioner. När bryggningsfunktion 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.



6.5.7 Bryggningsfunktion

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

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



INFO På spishällen CKCB aktiveras automatiskt den andra värmekretsen på den bakre kokzonen när bryggningsfunktionen aktiveras.

Aktivera bryggningsfunktion

- ▶ Touch på en 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 ingen eller 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 kokzoner



Med hjälp av bryggningsfunktionen kan man på induktionshällar snabbt och enkelt överföra aktiva kokzoner (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.

6.5.8 Ställa in varmhållningsnivån

INFO Det finns tre olika varmhållningsnivåer att välja på (se även kapitel Apparatbeskrivning).



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





Avaktivera varmhållningsfunktion

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Long-press på varmhållningsknappen 
- eller
- ▶ Touch på minusknappen  till effektnivå 0
- Varmhållningsfunktionen stängs av.
- I kokzondisplayn indikeras eventuellt restvärmen *H*.



6.5.9 Rengöringsfunktion på Tepan-grill i rostfritt stål CKT

INFO Rengöringsfunktionen reglerar Tepan-grillen i rostfritt stål konstant på en för rengöring optimal temperatur av 70 °C.

Aktivera rengöringsfunktion

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Touch på varmhållningsknappen 
- Det blir 1. varmhållningsnivån (-) visas.
- ▶ Touch på minusknappen 
- eller
- ▶ Slide neråt
- eller
- ▶ Touch på en lägsta slider-positionen
- De båda kokzonerna kopplas automatiskt ihop och bryggningsymbolen  visas.
- På båda kokzondisplayerna visas  och i multifunktionsdisplayn visas *CLEAN*.
- Rengöringsfunktionen aktiveras och Tepan-grillen i rostfritt stål hettas upp till 70 °C.
- Under uppvärmningsfasen blinkar hot-indikeringen och i kokzondisplayn visas en animerad bild.
- Så fort rengöringstemperaturen har uppnåtts lyser hot-indikeringen permanent och i kokzondisplayn visas en animerad bild.

Avaktivera rengöringsfunktion

- ▶ Touch på önskad kokzon
- ▶ Long-press på varmhållningsknappen 
- eller
- ▶ Touch på minusknappen  till effektnivå 0
- Bryggningsfunktionen stängs av.
- I kokzondisplayn indikeras eventuellt restvärmen *H*.




INFO Efter 10 minuter avaktiveras rengöringsfunktionen automatiskt.

6.5.10 Kokzon-timer

INFO Timer-funktionen kan användas för alla kokzoner. Man kan aktivera flera timers samtidigt (multitimer).

INFO Vid aktiv bryggningsfunktion övertar timern båda kokzonerna.

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. 6.3 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 3,5 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").
- ▶ 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")

6.5.11 Pausfunktion


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

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

Aktivera pausfunktion

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

Avaktivera pausfunktion

- ▶ 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.

7 Meny

INFO Nedan finner du förklaringar på hur menyn används och en beskrivning av de menypunkter slutkunden har tillgång till.

INFO De menypunkter som behövs för grundkonfigurationen vid den initiala idrifttagningen hittar du i ett separat kapitel "Initial idrifttagning".

INFO Handelspartner och distributörer har tillgång till ytterligare menypunkter (se kap. "Utvidgad meny").

7.1 Menyöversikt

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

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

tab. 7.1 Menyöversikt

7.2 Hantering av menyn

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
- Menyn hämtas och visar den första menypunkten (färgmodus "beige").

Avsluta menyn

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

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.

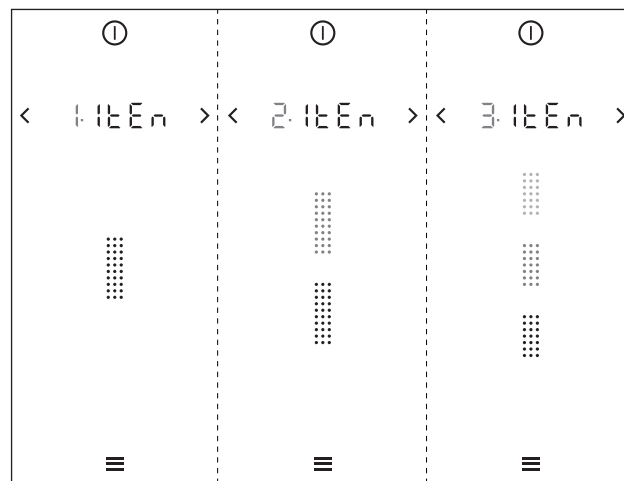


bild 7.1 Schematisk beskrivning av valmöjligheterna

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.

7.3 Standardmenypunkter

7.3.1 Menypunkt 1: Signalernas ljudstyrka

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

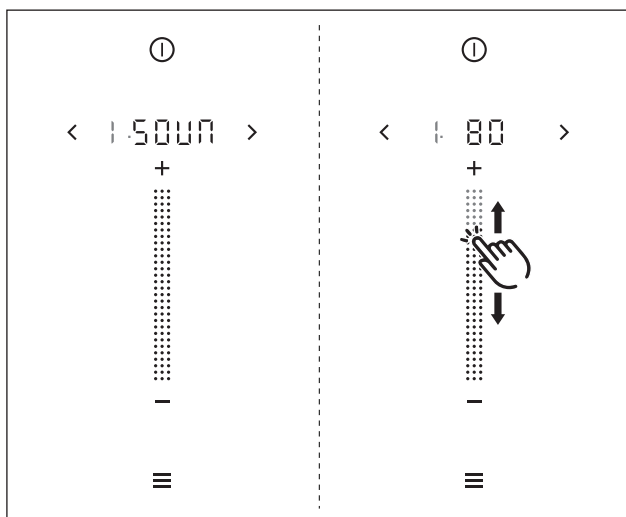



bild 7.2 Menypunkt 1: Signalernas ljudstyrka

Ställa in signalernas ljudstyrka:

- ▶ Slide  uppåt eller neråt till den önskade ljudstyrkan
- eller
- ▶ Touch på **+** eller **-** till önskad ljudstyrka
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.

7.3.2 Menypunkt 2: Barnsäkring

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

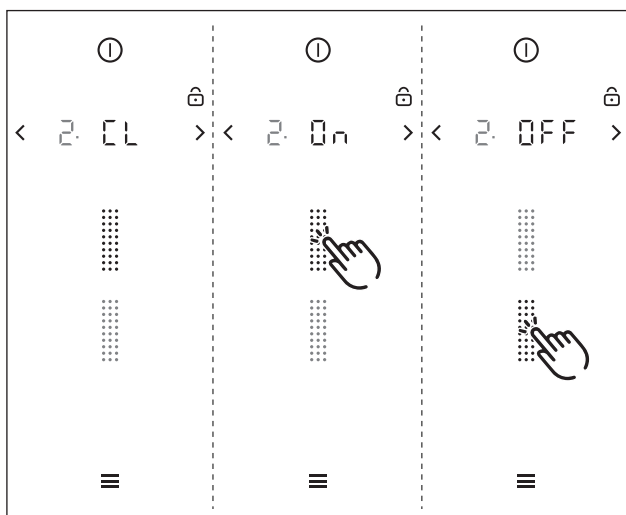




bild 7.3 Menypunkt 2: Barnsäkring

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.

7.3.3 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.

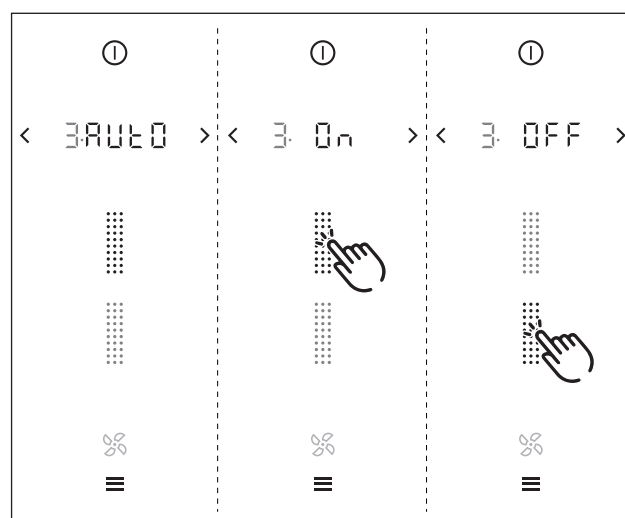




bild 7.4 Menypunkt 3: Utsugningsautomatik

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.

7.3.4 Menypunkt 4: Rengöringsspärrens varaktighet (avtorkningsfunktion)

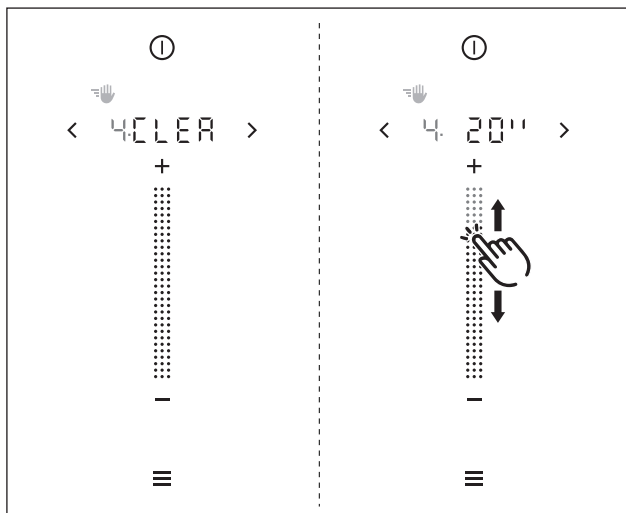


bild 7.5 Menypunkt 4: Rengöringsspärrens varaktighet

Ställa in rengöringsspärrens varaktighet

- ▶ Slide till den önskade tiden (5 – 30 s)
- eller
- ▶ Touch på **+** eller **-** till önskad tidslängd
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.

7.3.5 Menypunkt 5: Tiden för fördröjd avstängning

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

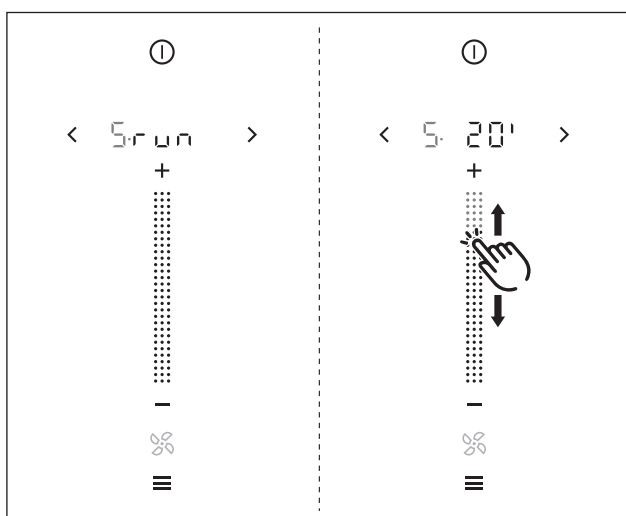



bild 7.6 Menypunkt 5: Tiden för fördröjd avstängning

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.

7.3.6 Menypunkt 6: Avläsning av mjukvaruversionen

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

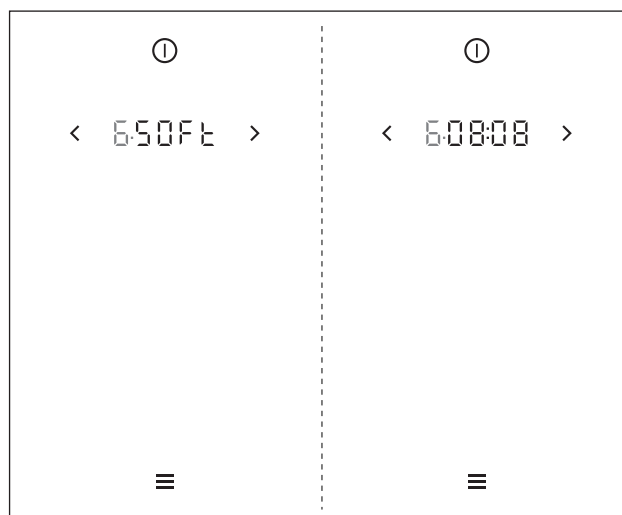


bild 7.7 Menypunkt 6: Avläsning av mjukvaruversionen

- Efter 2 sekund visas systemets aktuella mjukvaruversion.

7.3.7 Menypunkt 7: Avläsning av hårdvaruversionen

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

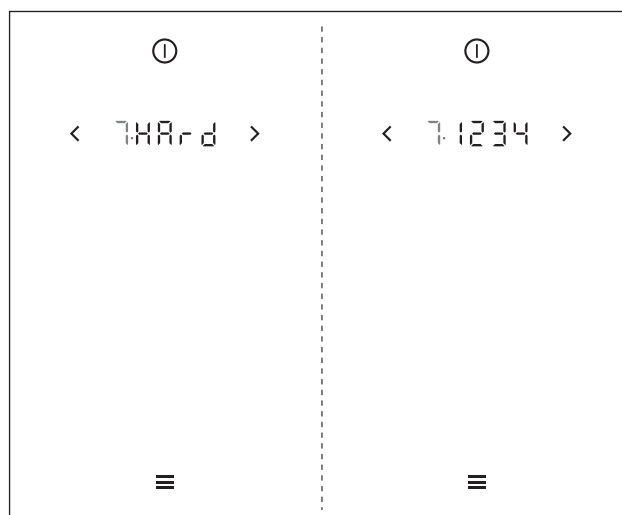


bild 7.8 Menypunkt 7: Avläsning av hårdvaruversionen

- Efter 2 sekund visas apparaternas aktuella hårdvaruversion.

7.3.8 Menypunkt 8: Uppdatering av systemets mjukvara

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

INFO Den aktuellaste mjukvaran för systemet BORA Classic 2.0 finns att hämta gratis på BORA:s hemsida. (www.bora.com, produkter, BORA Classic 2.0, BORA Classic ångsug CKA2, dokument).

Skanna QR-koden och du leds direkt vidare till sidan med den nyaste mjukvaran.



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 efter förfrågan av BORAs serviceavdelning.

Starta uppdatering av mjukvaran

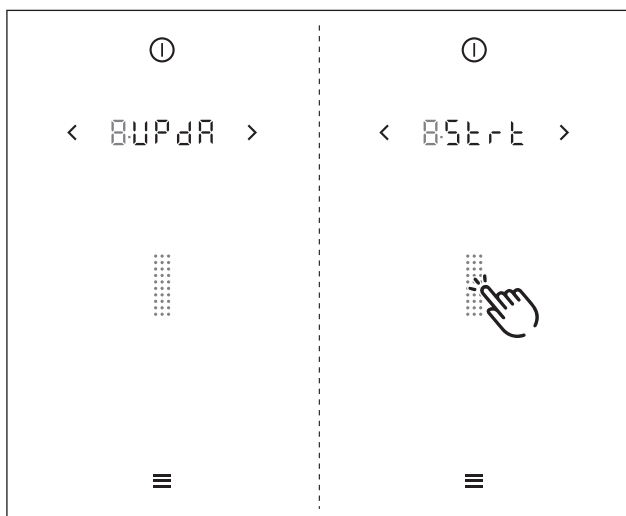






bild 7.9 Menypunkt 8: Starta uppdatering av mjukvaran

- ▶ 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 beige 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.

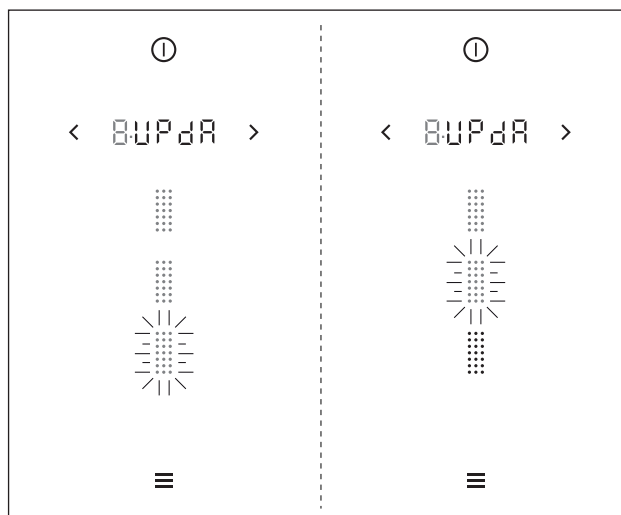


bild 7.10 Menypunkt 8: Process-steg mjukvaruuppdatering

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 i *So Ft* på displayn.

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

7.3.9 Menypunkt 9: Export av data

INFO Exporten av data underlättar felanalysen.

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

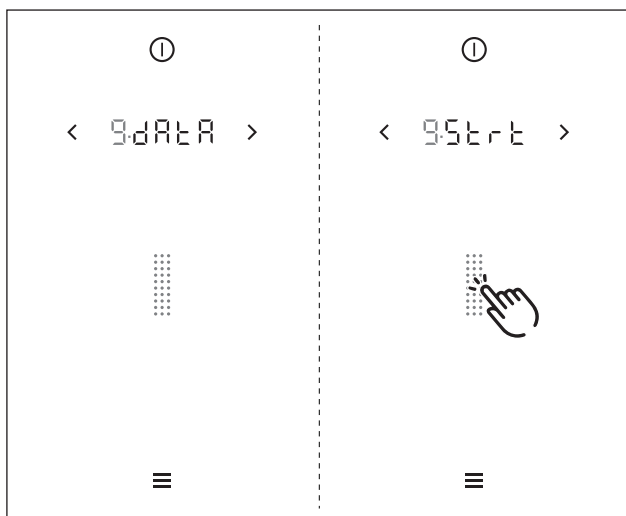



bild 7.11 Menypunkt 9: Export av data

- ▶ 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 felfritt, kommer alla tre segment att lysa grönt.

INFO Uppträder det fel i dataexporten (respektive slider-segment lyser rött), avslutas dataexporten. I kontrollpanelens display visas ett felmeddelande (t.ex. *E 123*; se kap. Felavhjälpning).

7.3.10 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 markeras dessutom 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. 7.2 Information om luftcirkulationsfiltrets brukstid

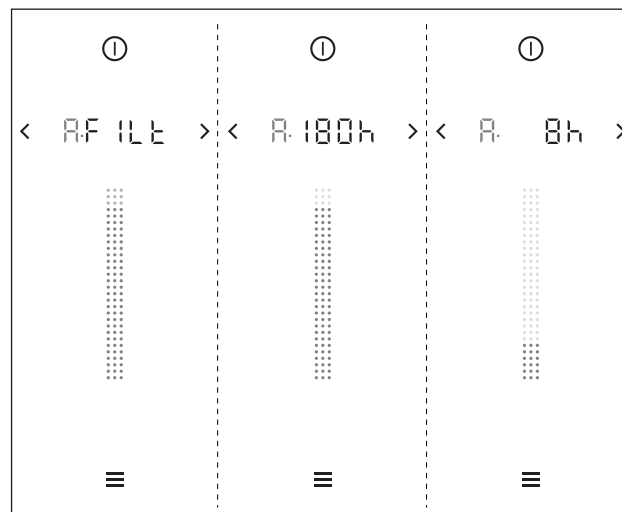


bild 7.12 Menypunkt A: Visa luftcirkulationsfiltrets brukstid

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

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

INFO I menyn visas menypunkt B bara om den kvarvarande filterbrukstiden understiger 20 tim. I den utvidgade menyn (inloggningskod krävs) visas menypunkt B alltid.

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

INFO När ett filter har nått sin brukstid, visas filterservice-indikering i menyn 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/ULBF (eller annat fabrikat med 300 timmars brukstid)

Undre sliderytan:

- FiltertYP 3 (F3) = BORA luftrengöringsbox ULB3 (eller annat fabrikat med 400 timmars brukstid)

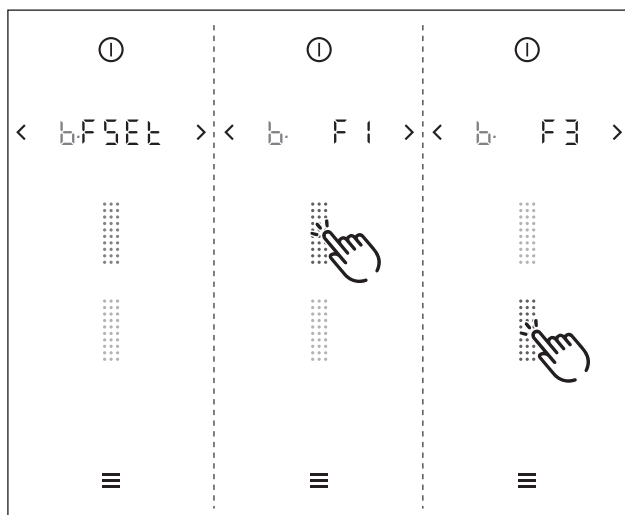



bild 7.13 Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid

- ▶ Touch på slider-panelen 
- FiltertYP väljs och filtrets brukstid återställs.
- Därefter visas luftcirkulationsfiltrets nya resterande brukstid.

8 Utvidgad meny

(Inloggningskod krävs)

INFO BORAs handelspartner och distributörer har möjlighet att utvidga menyn och att aktivera ytterligare menypunkter. För att komma åt denna meny behövs en inloggningskod.

INFO Inloggningskoden till den utvidgade menyn med tillhörande åtkomstillstånd hittar du på BORA PartnerNet. BORA PartnerNet är serviceplattformen för distributörer och handelspartners. Skanna in QR-koden eller följ denna länk:



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

8.1 Hämta utvidgad meny

INFO Den utvidgade 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.

- ▶ Long-press på meny-knappen
- Displayn för den fyrsiffriga inloggningskoden visas.

Ange inloggningskod

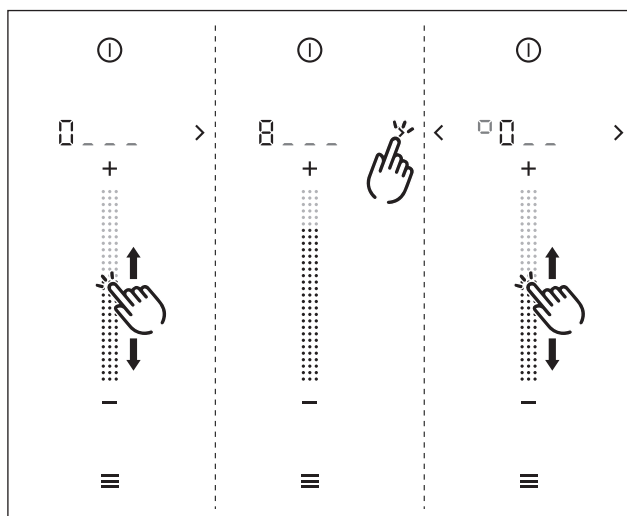


bild 8.1 Ange inloggningskod

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

Avbryta inloggningskoden

- ▶ Long-press på meny-knappen
- Inloggningen avbryts och systemet återgår till standarddisplayn.

Bekräfta inloggningskoden

När inloggningskodens alla 4 siffror har angivits:

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

INFO Även om det skyddade menyområdet har öppnats visas ändå först alla standardmeny punkter (se kap. "Meny"). Därefter följer meny punkterna i den utvidgade menyn.

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

Avsluta utvidgad meny

- ▶ Long-press på meny-knappen
- Meny avslutas och standarddisplayn visas.

INFO När man lämnar den utvidgade menyn så avslutas också inloggningen. Vill man öppna den utvidgade menyn igen måste man ange inloggningskoden igen.

INFO Om systemets startas om inifrån den utvidgade menyn (manuellt eller automatiskt), så är tillgången till den utvidgade menyn stängd igen.

8.2 Menypunkterna i den utvidgade menyn

INFO Detaljerade anvisningar om hur menyn ska hanteras finns i kapitlet "Meny".

8.2.1 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 menyn 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/ULBF (eller annat fabrikat med 300 timmars brukstid)

Undre sliderytan:

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

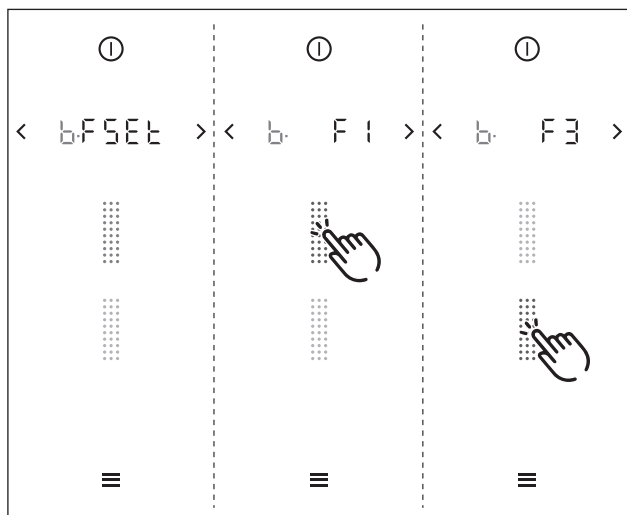


bild 8.2 Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid

- ▶ Touch på slider-panelen
- Filtertyp väljs och filtrets brukstid återställs.
- Därefter visas luftcirkulationsfiltrets nya resterande brukstid.

8.2.2 Menypunkt D: Demonstrationsläge

Apparaten kan sättas i demonstrationsläge där alla användarfunktioner finns men där spishällens värmefunktion har avaktiverats.

INFO I demonstrationsläget simuleras alltid följande spishällskombination: vänster = CKFI, höger = CKCH

INFO Ångsugen CKA2 drivs med alla funktioner så som den har konfigurerats.

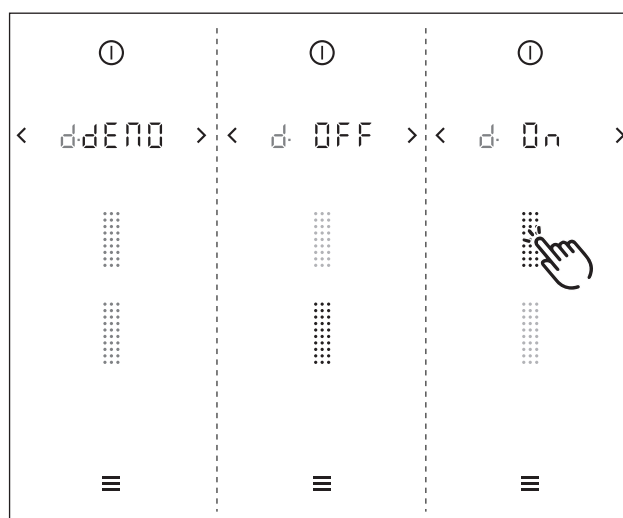


bild 8.3 Menypunkt D: Aktivera demonstrationsläge

Aktivera demonstrationsläge:

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

INFO Efter påslagning kommer det i demonstrationsläget i multifunktionsdisplayn att under 4 sekunder visas *dENO*.

Avaktivera demonstrationsläge:

- ▶ Touch på det undre slider-området
- Det undre sliderområdet börjar blinka och demonstrationslägets avaktivering förbereds (kan ta upp till 30 sekunder).
- Därefter följer en automatisk omstart av systemet och demonstrationsläget avaktiveras.

INFO Alla inställningar som har gjorts i demonstrationsläge raderas efter avaktiveringen. Systemet och alla inställningar återgår till de grundinställningar som apparaten hade vid leverans. Därefter måste man genomföra en initial idrifttagning (se kap. Initial idrifttagning).

8.2.3 Menypunkt E: Test av display och knappar

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

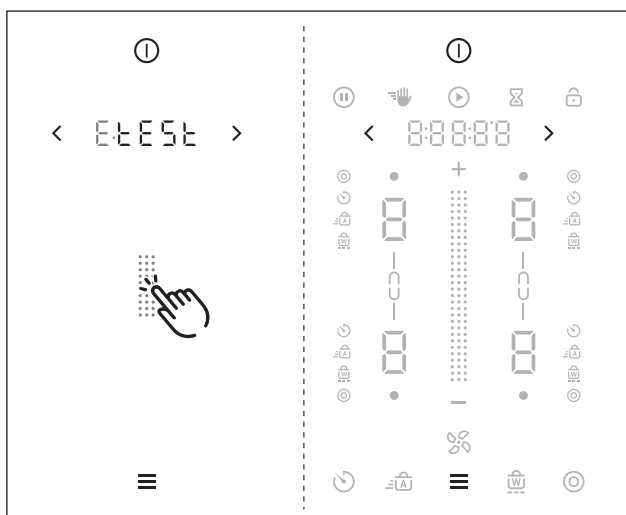


bild 8.4 Menypunkt E: Test av display och knappar

Aktivera test av display och knappar:

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

Testmöjligheter:

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

8.2.4 Menypunkt F: Reset av fabriksinställningar

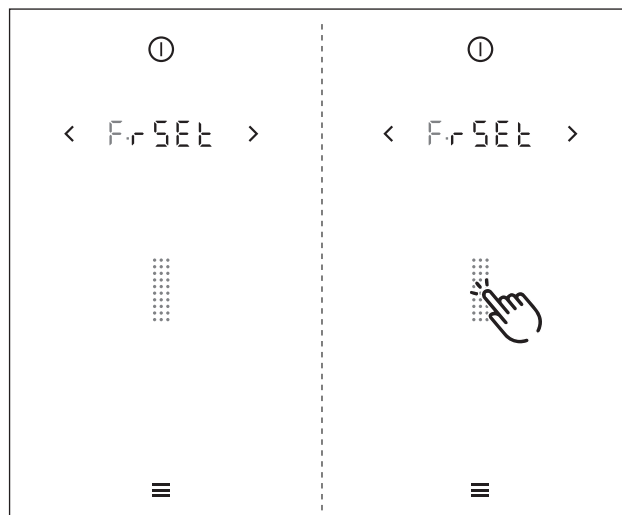


bild 8.5 Menypunkt D: Aktivera demonstrationsläge

Återgå till fabriksinställningarna:

- ▶ Touch på slider-området
- Systemet och alla inställningar återgår till de grundinställningar som apparaten hade vid leverans.

8.3 Gaskonfigurationsmeny

INFO Ändring av gasmunstycke, gastyp, gastryck och gasegenskaper får endast göras av auktoriserad fackpersonal eller av BORA servicetekniker. Denne övertar även ansvaret för den korrekta gasinstallationen och idrifttagningen.

INFO En korrekt inställning är viktig för gasspishällens riskfria och felfria användning.

INFO Detaljerade anvisningar om hur menyn ska hanteras finns i kapitlet "Meny".

8.3.1 Menypunkt P: GPU

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

Inställning	Gastyp	Gastryck (mbar)	Ø SR-brännare/ normalbrännare	Ø R-brännare/ starkbrännare
0	G20	20	104	125
	G25	20	110	131
4	G30	29	69	85
	G30/31	37	69	85
5	G30/31	50	62	78
10	G20	13	115	149
11	G25	25	104	131
	G25,3	25	104	131
12	G20	25	100	119

tab. 8.1 Ställa in gastyp och gastryck

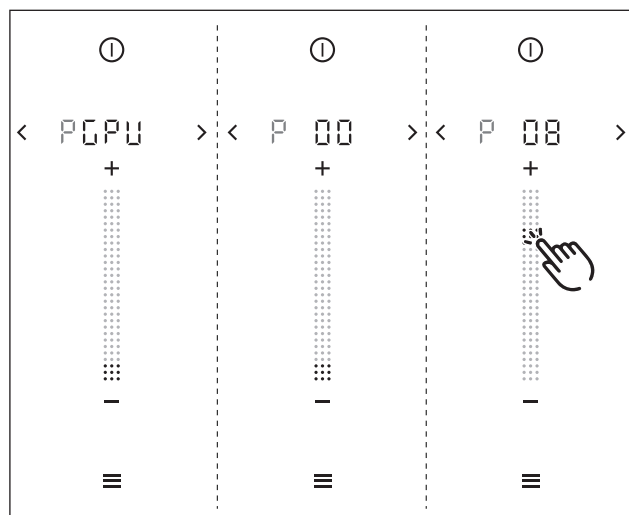





bild 8.6 Display meny punkt P: GPU

- Välj korrekt inställning. (Touch på motsvarande slider-område  eller inställning över  resp. )

8.3.2 Menypunkt S: GAST

INFO I menypunkt S (GAST) kan du välja diagram för gasbrännarna.

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

Diagrammen reglerar gasbrännarens lägsta effekt. Genom diagrammet anpassas de lägsta effektnivåerna. Beroende på inbyggnadssituationen och ångsugens inverkan kan diagrammet ändras vid behov:

Diagram A:

A är den finaste graderingen av effekterna och kan bara ställas in vid idealfall och vid naturgas (G20, G25, G25.3). Ett idealfall är när:

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

Diagram B:

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

Diagram C:

C ökar de nedre effektnivåerna och ska bara användas vid negativ påverkan av ångsugen.

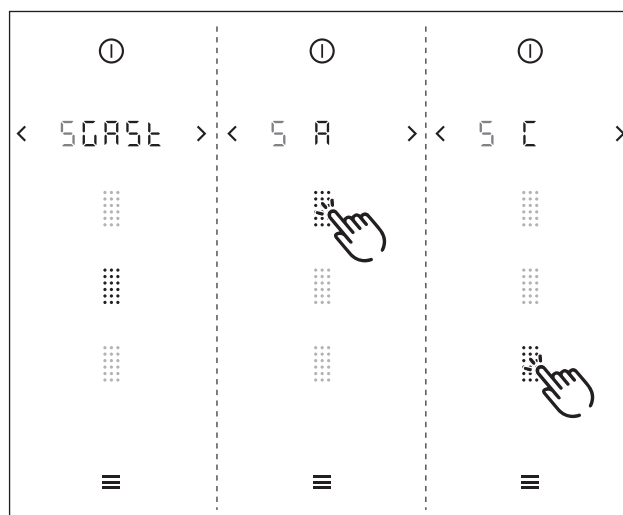



bild 8.7 Display meny punkt S: GAST

- Välj lämpligt linjediagram (touch på motsvarande slider-område )

INFO Om gaslågan slocknar, den tänds med fördröjning och/eller lågans utseende inte verkar korrekt (t.ex. sotbildning, lågan slår bakåt,...) måste egenskapskurvan ökas och vid behov måste även ventilationen i frånluftsdrift resp. backströmsöppningen i luftcirkulationsdrift ökas.

8.3.3 Menypunkt T: GAS

INFO Menypunkten T (GAS) erbjuder en reset-funktion. Denna reset-funktion kan användas vid störningar eller fel och vid första idrifttagningen om gasspishällen inte reagerar (ingen tändning).

INFO De inställda värdena för gastyp, gastryck och gasegenskaper förblir oförändrade och påverkas inte genom reset.

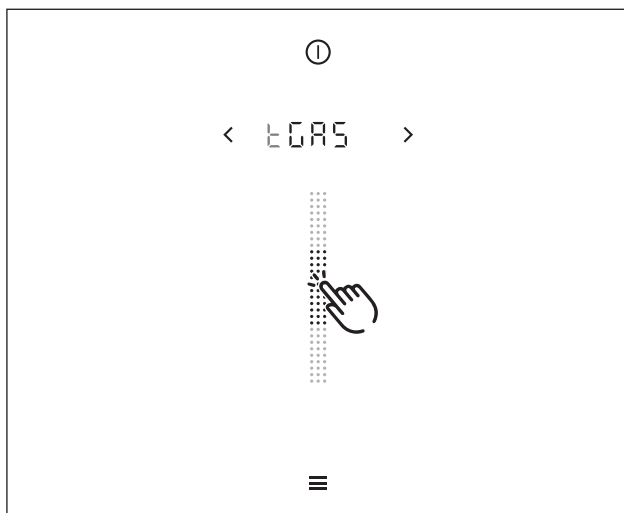


bild 8.8 Display menypunkt T: GAS

► Vid behov, gör en reset (touch på sliderområdet ).

9 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.
Aktivtkolfilter (bara vid luftcirkulation)	byts ut vid dålig lukt eller när hållbarhetstiden gått ut (se filterservice-indikering)

tab. 9.1 Rengöringsintervaller

Rengöringsintervaller spishällar

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

gäller bara gasspishällen CKG:

Gjutjärnsgaller	omedelbart efter varje nedsmutsning
gasbrännardetaljer	noggrant med ett vanligt rengöringsmedel

tab. 9.2 Rengöringsintervaller spishällar

9.1 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 glaskeramiskrapan 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.

9.2 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).

9.3 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.

9.3.1 Avmontering av komponenterna

Ta av inströmningsmunstycket

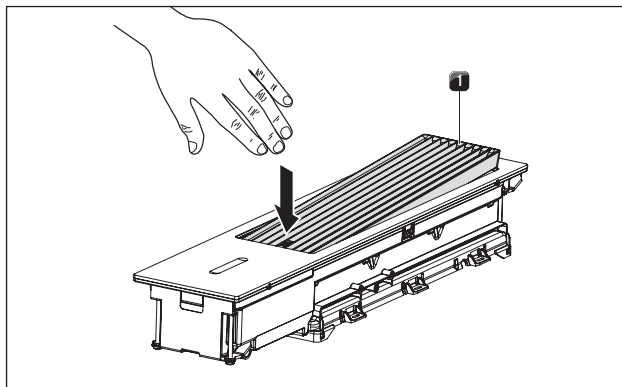


bild 9.1 Ta av inströmningsmunstycket

[1] Inströmningsmunstycke

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

Avmontering av fettfilterenheten

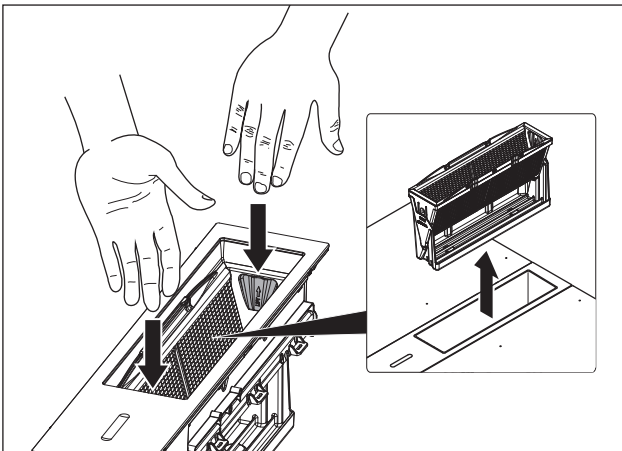


bild 9.2 Ta av fettfilterenheten

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

Isärmontering av fettfilterenheten

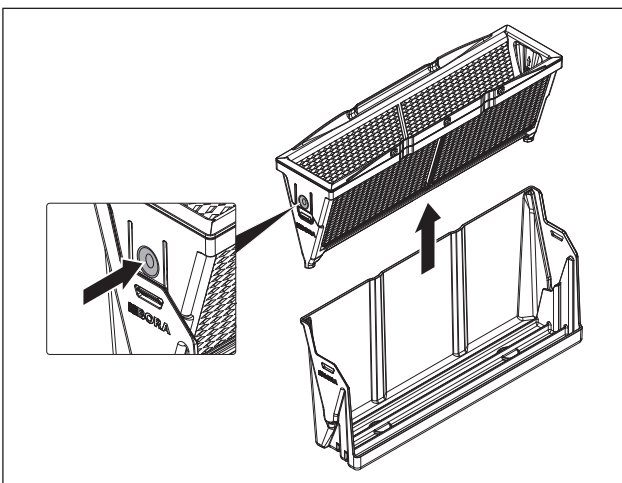


bild 9.3 Ta av fettfiltret

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

9.3.2 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.

9.3.3 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.

9.3.4 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. Meny, punkt 7.3.11).

9.4 Rengöra spishällar

9.4.1 Rengöra glaskeramik (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG)

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

När spishällen är varm:

- ▶ Avlägsna genast vidhäftande, 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.

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

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

INFO Använd bara skrapan på grilllytan, 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 grilllytan.

INFO För rengöring av Tepan-grillen i rostfritt stål, använd rengöringsfunktionen (se kap. Användning).

Lätt nedsmutsning

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

Normal nedsmutsning

- ▶ Se till att rengöringsfunktionen för båda grillzonerna är aktiverad (se kap. Användning).
- ▶ Vänta tills grillzonernas indikeringar inte blinkar längre (= optimal rengöringstemperatur 70 °C).
- ▶ Häll nu rent, kallt vatten på grilllytan.
- ▶ Låt vattnet verka i ca 15 minuter.
- ▶ Avlägsna grov smuts och matrester med en Tepan-skrapa.
- ▶ Avlägsna resterande smuts och vattenrester med en ren trasa.
- ▶ Torka 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 grilllytan.
- ▶ Låt vätskan verka i ca 5 – 8 minuter.
- ▶ Avlägsna inbrända grillrester från grilllytan 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.

9.4.3 Rengöring av komponenterna på gasspishällen CKG

Rengöring av gjutjärnsgaller

INFO Gallrets yta blir med tiden något mattare. Det är helt normalt och innebär ingen skadlig inverkan.

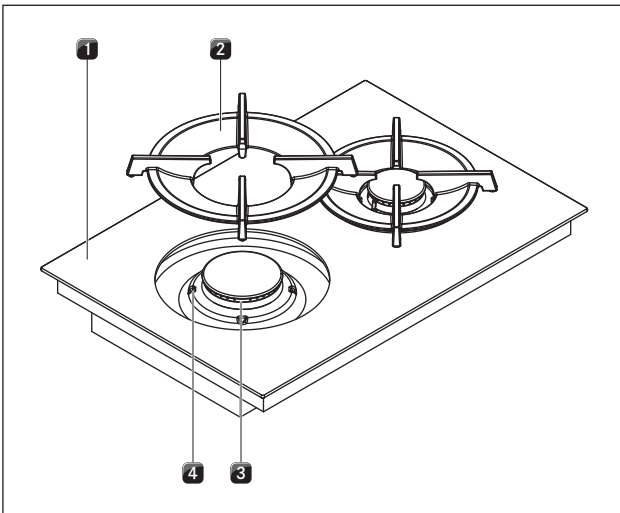


bild 9.4 Gasbrännare uppbyggnad

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

- ▶ Ta av gjutjärnsgallret [2].
- Gjutjärnsgaller kan rengöras för hand eller i diskmaskin.

Rengöring för hand

- ▶ Använd fettlösande rengöringsmedel.
- ▶ Skölj gjutjärnsgallret med hett vatten.
- ▶ Rengör gallret med en mjuk borste.
- ▶ Skölj gallret noga efter rengöringen.
- ▶ Torka sedan av gallret noggrant med en ren trasa.

INFO Vid särskilt hårt sittande och vidbränd smuts kan man helt kort blöta upp gallret i varmt vatten med diskmedel i. Eventuella kalkfläckar tas lättast bort med ättiksvatten.

Rengöring i diskmaskinen

- ▶ Diska gjutjärsgallren i ett diskprogram på max 65 °C.
- ▶ Torka sedan av gallret noggrant med en ren trasa.
- ▶ Placera gjutjärnsgallret [2] exakt och rakt på gasbrännaren [3] med hjälp av positioneringshjälpen [4].

Rengöring av gasbrännardetaljerna

INFO Brännarlokets yta blir med tiden något mattare. Det är helt normalt och innebär ingen skadlig inverkan.

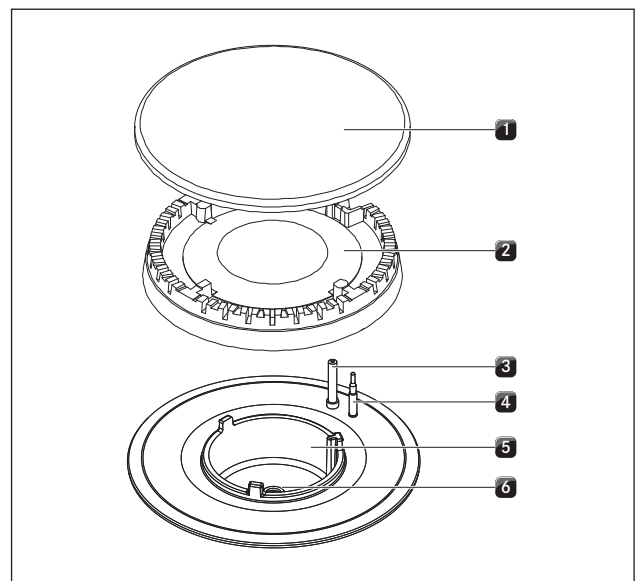


bild 9.5 Gasbrännare uppbyggnad

- [1] Brännarlocket
- [2] Brännarhuvud
- [3] Elektrisk tändning
- [4] Säkerhetstermoelement
- [5] Brännarkåpa
- [6] Brännarmunstycke






- Låt brännaren svalna till normaltemperatur innan du börjar med rengöringen.
- Brännardetaljerna kan inte rengöras i diskmaskin. Rengör dem endast för hand.
- Rengör bara med hett vatten och ett vanligt diskmedel. Använd en mjuk svamp eller en normal diskduk.
- Matrester får aldrig skrapas loss.
- ▶ Ta av gjutjärnsgallret.
- ▶ Ta bort brännarlocket [1] från brännarhuvudet [2].
- ▶ Ta brännarhuvudet [2] från gasuttaget.
- ▶ Rengör brännarens delar.
- ▶ Rengör alla flamöppningar från smuts med en borste som inte är av metall.
- ▶ De brännardelar som inte går att ta av torkas av med en fuktig duk.
- ▶ Torka av tändningselektroden [3] och termoelementet [4] med en väl urvriden duk.

- Tändningselektroden får inte bli våt för då uppstår ingen tändgnista.
- ▶ Torka sedan av allt noggrant med en ren trasa.
- Flamöppningarna, brännarhuvudena och brännarlocken måste vara helt torra innan de monteras ihop igen.
- ▶ Montera ihop brännardelarna igen.
- ▶ Placera brännarhuvudet [2] korrekt på gasuttaget.
- ▶ Se till att säkerhetstermoelementet [4] och den elektriska tändningen [3] är positionerade i korrekt öppning.
- ▶ Lägg brännarlocket [1] exakt och rakt på brännarhuvudet [2].
- Om brännardelarna sätts på felaktigt fungerar inte den elektriska tändningen.
- ▶ Placera gjutjärnsgallret exakt och rakt på gasbrännaren.
- ▶ Ta brännaren i drift (se kap. Användning).

E = fel I = information

10 Åtgärdande av fel

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

Driftsituation	Orsak	Åtgärd
System		
Systemet kan inte startas (Power-Button  ej synlig)	Säkring eller automatsäkring i bostads- resp. husinstallationen är defekt Säkring/automatsäkring utlöser flera gånger Strömförsörjningen är avbruten Finsäkring i styrenhetens anslutning för kallenhetskontakten är defekt	Byt säkring Koppla till automatsäkring igen Kontakta BORA serviceteam Låt en elfackman kontrollera strömförsörjningen Byt säkring (typ: T 3,15A/250V)
Systemet stänger av sig själv resp. går i standby-läge	Panelen är smutsig Långvarig aktivering av power-button (> 7 s) Felsignal under eller efter rengöring (utlösning av power-knappen genom avdunstande rengöringsmedel)	Rengör panelen Eftertorka power-button direkt efter rengöringen (< 7 s) Använd rengöringsspärr och rengör torrt
Power-knappen  blinkar	Föremål på panelen Panelen är smutsig	Avlägsna föremål från panelen Rengör panelen
Felkod <i>iCONF</i>	ofullständig grundkonfigurering	Avsluta grundkonfigurationen
Felkoder <i>idISP, EdISP</i>	Föremål på panelen Panelen är smutsig Permanent aktivering av ett touch-område	Avlägsna föremål från panelen Rengör panelen Avsluta permanent aktivering
optiska färgskillnader mellan apparaterna	extremt ljusa ljuskällor riktade direkt mot apparaterna	Undvik punktbelysning (spotlampor) och ordna en jämn och ljus belysning.
Ångsug		
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 Aktivtkolfilter är mycket smutsigt (bara vid luftcirkulationsdrift) i luftledningskåpan finns ett föremål (t.ex. rengöringsduk) Motorn är defekt eller en kanalkoppling har lossnat	Rengör eller byt fettfiltret Byt aktivtkolfilter Avlägsna föremålet Kontakta BORA serviceteam
ingen utsugseffekt, röd motorsymbol  + <i>EFRn</i>	motorn har lagt av eller är blockerad	Kontakta BORA serviceteam (systemet kan användas, dock utan utsugningsfunktion)
reducerad utsugseffekt, gul motorsymbol  + <i>IFRn</i>	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 motorn är blockerad strömmen går inte fram till motorn	anslut motorn Kontakta BORA serviceteam Kontrollera motorns anslutning
Felkoder <i>EDB I, EDPEn</i>	Home-In inte öppen	Öppna fönstret och sedan en touch på motorknappen
Felkoder <i>iFILT, EFILT</i>	Luftcirkulationsfiltrets brukstid har uppnåtts	sätt i nytt filter (endast vid luftcirkulationsdrift) och återställ filtrets brukstid (se meny punkt B).

E = fel, I = information

Driftsituation	Orsak	Åtgärd
Spishällar		
Spishällerna visas, men båda kokzonerna indikerar ett fel E och i multifunktionsdisplayn visas en felkod (t.ex. E547)	spishällerna saknar strömtillförsel	Kontrollera säkringen eller låt en elfackman kontrollera strömtillförseln till spishällerna
	Generatorm/elektroniken är defekt	Kontakta BORA serviceteam
Spishällerna visas inte	Spishällerna har inte identifierats	Kontrollera anslutningen av kommunikationsledningen
Felkoder EHERL	Överhettning	avlägsna omedelbart varma objekt från panelens närhet
		Stäng av systemet och låt det svalna
		Rengör luftspalterna på apparatens undersida (endast på Tepan-grill i rostfritt stål CKT) Kontakta BORA serviceteam
Spishällerna fungerar inte trots att man ställt in en effektnivå och dENQ visas	demonstrationsmodus är aktiverad	Kontakta din BORA-återförsäljare eller BORAs serviceteam.
Fel på gasspishällerna CKG		
Vid första användningen eller då den inte använts under en längre tid eller vid byte av gasflaska:		
Brännaren går inte igång	Luft i gasledningen	Upprepa eventuellt tändningsprocessen flera gånger (touch på önskad kokzon och ställ in en effektnivå).
Gashällerna reagerar inte (ingen kalibrering av styrdon och ingen tändning)	Kommunikationsfel mellan driftenheten och spishäll (t.ex. vid elavbrott).	Genomför en reset (se Konfigurationsmeny gas)
Gasbrännaren kan inte startas elektriskt.	Säkringen eller automatsäkringen i lägenheten eller huset är defekt eller har löst ut.	Byt ut säkringen. Koppla på automatsäkringen igen. Kontakta eventuellt en elektriker.
	Säkringen eller automatsäkringen löser ut flera gånger.	Kontakta BORA service-team.
	Elförsörjningen är avbruten.	Låt en elektriker kontrollera elförsörjningen.
	Gasbrännarna är fuktiga.	Torka gasbrännarnas delar (se kap. Rengöring).
	Brännarhuvudena och/eller brännarlooken är inte korrekt positionerade.	Positionera brännarnas delar korrekt (se kap. Rengöring).
	Den elektriska tändanordningen och/eller termoelementet är smutsiga	Avlägsna smutsen (se kap. Rengöring)
	Föroreningar i brännarhuvudet	Rengör brännarnas delar (se kap. Rengöring).
	Tändningen sker inte automatiskt.	Upprepa tändningsproceduren via vridknappens touchyta.

E = fel, i = information

Driftsituation	Orsak	Åtgärd
Gaslukst konstateras.	Otätt ställe i gasens försörjningsledning.	Stäng av gastillförseln och släck omedelbart alla öppna lågor. Kontakta gasinstallatören. Förvissa dig om att alla anslutningar är täta (se kap. Gasinstallation).
Ingen gas kommer ut ur brännaren.	Gastillförseln är stängd. Gasflaskan (vid gasol LPG) är tom.	Öppna gastillförseln (se kap. Användning). Byt ut den tomma gasflaskan mot en full gasflaska av korrekt gastyp.
Gasflamman slocknar efter tändningen. Gasflamman slocknar under drift. Gasflammans utseende ändras.	Gasbrännardelen (brännarhuvuden och/eller brännarlock) är inte korrekt positionerade. Förroeningar i öppningarna för gasen på brännarhuvudena.	Positionera brännarnas delar korrekt (se kap. Rengöring). Rengör brännarnas delar (se kap. Rengöring).
alla felkoder E... (utom E055)	Fel under mjukvarans drift	Vänta 5 minuter, sedan en touch på den blinkande felindikationen E (uppdatera felet) Dra ut kontakten till apparaten under minst 1 min och starta den sedan på nytt. Kontakta BORA service-team.
Felkod E055	Gastillförseln avbruten och/eller liten flamma. Gasflaskan är tom.	Vänta 5 minuter, sedan en touch på den blinkande felindikationen E (uppdatera felet) Upprepa tändningsproceduren (gasledningen behöver viss tid efter installationen för att fyllas). Kontakta BORA service-team.

tab. 10.1 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).

11 Garanti, teknisk support, reservdelar och tillbehör

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

11.1 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.

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.

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.

Förbundsrepubliken 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

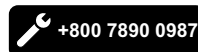
11.1.1 Förlängning av garantin

Du kan förlänga garantin genom att gå in och registrera dig på www.bora.com/registration.

11.2 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 bruksanvisningens näst sista sida och på apparatens undersida.

11.3 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, eller på det angivna servicenumret.

11.4 Tillbehör

Specialtillbehör CKA2:

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

Specialtillbehör för luftcirkulationssystem:

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

Specialtillbehör för glaskeramiska spishällar:

- BORA glaskeramiskrapa UGS

Specialtillbehör CKIW:

- BORA induktions-wokpanna HIW1

Specialtillbehör CKT:

- BORA Pro Tepan-skrapa PTTS1

Specialtillbehör CKG:

- BORA gasmunstycksset naturgas G25/25 mbar PKGDS2525
- BORA gasmunstycksset naturgas G20/13 mbar PKGDS2013
- BORA gasmunstycksset naturgas G20/20 mbar PKGDS2020
- BORA gasmunstycksset naturgas G25/20 mbar PKGDS2520
- BORA gasmunstycksset naturgas G20/25 mbar PKGDS2025
- BORA gasmunstycksset gasol G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- BORA gasmunstycksset gasol G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- BORA brännarset PKGBS
- BORA gjutjärnsgaller litet PKGTK
- BORA gjutjärnsgaller stort PKGTG

12 Anmärkningar:

13 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

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

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

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

