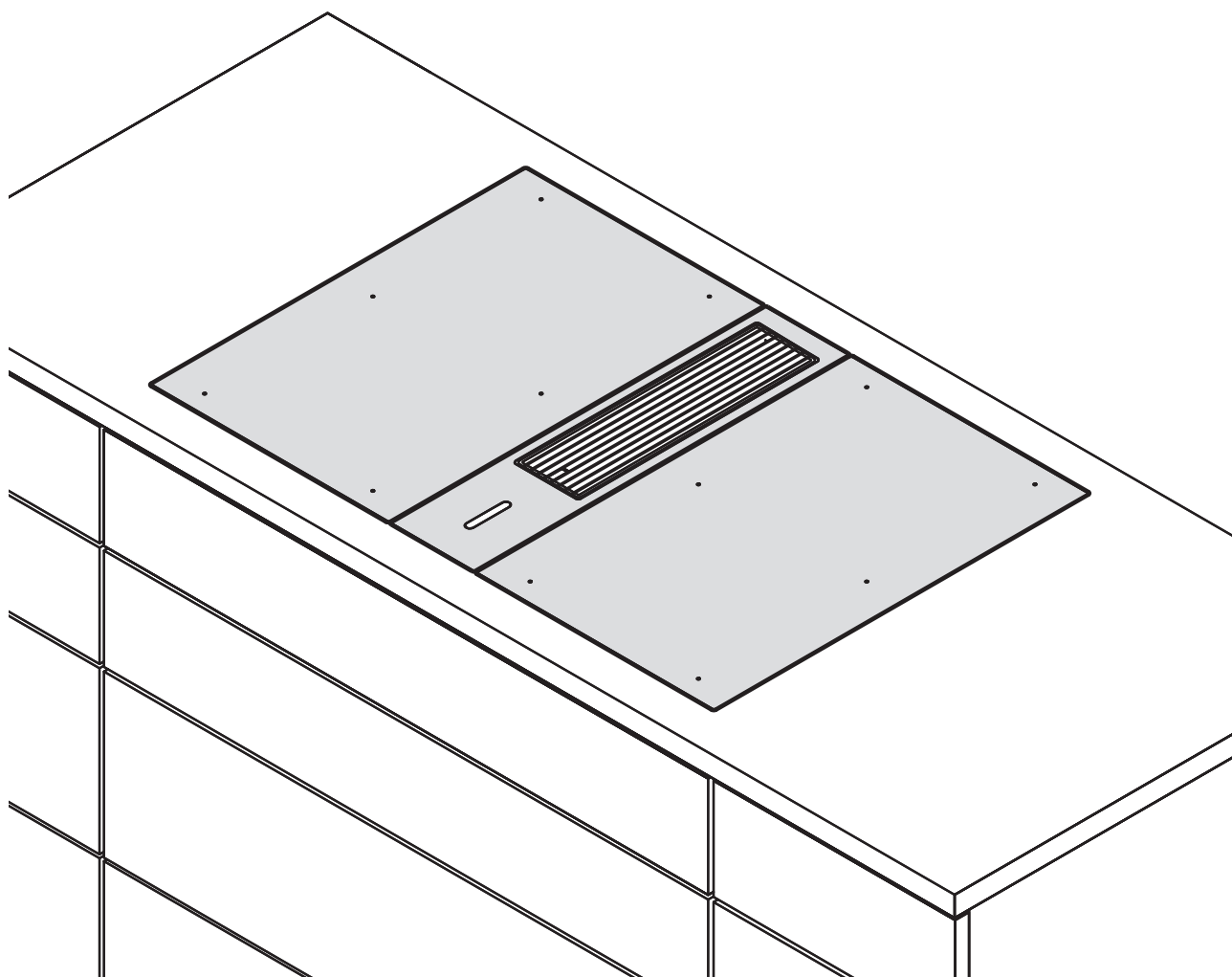








**SE Bruksanvisning System BORA Classic 2.0**




Ångsug och spishällar



C2XUMSE-005

# Innehållsförteckning

<b>1</b>	<b>Allmänt</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>Användning</b>	<b>25</b>
1.1	Garanti .....	4	5.1	Allmänna och specifika användningshänvisningar .....	25
1.2	Användnings- och monteringsanvisningens giltighet.....	4	5.1.1	Särskilda användarhänvisningar för Tepan-grill i rostfritt stål CKT.....	25
1.3	Produktkonformitet.....	4	5.1.2	Speciella bruksanvisningar för den glaskeramiska gasspishällen CKG.....	25
1.4	Dataskydd.....	4	5.2	Touch-funktion.....	26
1.5	Framställning av information .....	4	5.3	Användning av systemet.....	26
<b>2</b>	<b>Säkerhet</b>	<b>5</b>	5.3.1	Användningsprincip.....	26
2.1	Regelrätt användning.....	5	5.3.2	Sätta på.....	26
2.2	Personer med begränsade förmågor.....	5	5.3.3	Stänga av .....	27
2.3	Allmänna säkerhetsanvisningar .....	5	5.3.4	Driftspärr.....	27
2.4	Säkerhetsanvisningar Användning.....	6	5.3.5	Rengöringsspärr (avtorkningsfunktion).....	27
2.5	Säkerhetsanvisningar för rengöring och skötsel .....	9	5.3.6	Barnsäkring .....	27
2.6	Säkerhetsanvisningar reparation, service och reservdelar .....	9	5.3.7	Timer (äggklocka).....	27
<b>3</b>	<b>Energiförbrukningsmärkning</b>	<b>10</b>	5.4	Använda ångsugen .....	28
<b>4</b>	<b>Beskrivning av apparaten</b>	<b>11</b>	5.4.1	Ställa in motorns effektnivån .....	28
4.1	System BORA Classic 2.0.....	11	5.4.2	Motorpovernivå .....	28
4.1.1	Kontrollpanel och användningsprincip.....	11	5.4.3	Utsugningsautomatik .....	28
4.1.2	Symbolik .....	12	5.4.4	Stänga av motorn.....	28
4.1.3	7-segment-display.....	12	5.4.5	Avsluta den automatiska fördröjda avstängningen i förtid ...	28
4.1.4	Färgkoncept .....	13	<b>5.5</b>	<b>Användning av spishällar.....</b>	<b>28</b>
4.1.5	Lyskraftkoncept .....	13	5.5.1	Kokzonurval .....	29
4.1.6	Ljud-koncept .....	13	5.5.2	Ställa in effektnivå för en kokzon .....	29
4.1.7	Systemfunktioner.....	13	5.5.3	Stänga av kokzonen .....	30
4.2	Ångsug .....	13	5.5.4	Automatisk värmefunktion.....	30
4.2.1	Typbeskrivning .....	13	5.5.5	Povernivå .....	30
4.2.2	Installationsvarianter.....	14	5.5.6	Två-krets-tillkoppling på spishällarna CKCH och CKCB ...	30
4.2.3	Kännetecken och funktionsöversikt.....	14	5.5.7	Bryggningsfunktion .....	31
4.2.4	Uppbyggnad .....	14	5.5.8	Ställa in varmhållningsnivån .....	31
4.2.5	Ångsugens funktioner .....	14	5.5.9	Rengöringsfunktion på Tepan-grill i rostfritt stål CKT .....	31
4.2.6	USB-gränssnitt .....	15	5.5.10	Kokzon-timer .....	32
4.2.7	Gränssnitt för externa apparater.....	15	5.5.11	Pausfunktion .....	32
4.3	Spishällar .....	15	<b>6</b>	<b>Meny</b>	<b>33</b>
4.3.1	Typbeskrivning .....	15	6.1	Menyöversikt .....	33
4.3.2	Kännetecken och funktionsöversikt.....	16	6.2	Hantering av meny.....	33
4.3.3	Uppbyggnad .....	16	6.3	Standardmeny punkter .....	34
4.3.4	Funktionsprincip induktionsspishällar (CKFI, CKI, CKIW) ...	20	6.3.1	Menypunkt 1: Signalernas ljudstyrka .....	34
4.3.5	Funktionsprincip Hyper- och HiLight-spishällar (CKCH, CKCB) .....	21	6.3.2	Menypunkt 2: Barnsäkring.....	34
4.3.6	Funktionsprincip glaskeramisk gasspishäll CKG.....	21	6.3.3	Menypunkt 3: Automatisk styrning av ångsugen.....	34
4.3.7	Funktionsprincip Tepan-grill i rostfritt stål CKT .....	22	6.3.4	Menypunkt 4: Rengöringsspärrs varaktighet (avtorkningsfunktion) .....	35
4.3.8	Spishällarnas funktioner .....	22	6.3.5	Menypunkt 5: Tiden för fördröjd avstängning .....	35
4.4	Säkerhetsanordningar.....	23	6.3.6	Menypunkt 6: Avläsning av mjukvaruversionen .....	35
4.4.1	Driftspärr  .....	23	6.3.7	Menypunkt 7: Avläsning av hårdvaruversionen .....	35
4.4.2	Rengöringsspärr (avtorkningsfunktion)  .....	23	6.3.8	Menypunkt 8: Uppdatering av systemets mjukvara .....	36
4.4.3	Säkerhetsavstängning .....	23	6.3.9	Menypunkt 9: Export av data.....	36
4.4.4	Restvärmeindikator H .....	24	6.3.10	Menypunkt A: Visa luftcirkulationsfiltrets brukstid (bara vid luftcirkulation).....	37
4.4.5	Överhettningsskydd .....	24	6.3.11	Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid (endast vid luftcirkulationsdrift) .....	37
4.4.6	Barnsäkring.....	24	6.3.12	Menypunkt H:   Konfiguration av utsugningssystemet.....	38
			6.3.13	Menypunkt J:  Välja filtertyp (endast vid luftcirkulation) .....	38
			6.3.14	Menypunkt L:  Motorkonfiguration .....	38

<b>7</b>	<b>Utvidgad meny</b>	<b>40</b>
7.1	Menypunkterna i den utvidgade menyn.....	40
7.1.1	Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid (endast vid luftcirkulationsdrift) .....	40
7.1.2	Menypunkt D: Demonstrationsläge .....	41
7.1.3	Menypunkt E: Test av display och knappar .....	41
7.1.4	Menypunkt F: Reset av fabriksinställningar .....	42
7.1.5	Menypunkt H:  Konfiguration av utsugningssystemet .....	42
7.1.6	Menypunkt J:  Välja filtertyp (endast vid luftcirkulation) .....	42
7.1.7	Menypunkt L:  Motorkonfiguration .....	43
7.2	Gaskonfigurationsmeny .....	43
7.2.1	Menypunkt P: GPU.....	43
7.2.2	Menypunkt S: GAS.....	44
7.2.3	Menypunkt T: GAS .....	44
<b>8</b>	<b>Rengöring och skötsel</b>	<b>45</b>
8.1	Rengöringsmedel.....	45
8.2	Skötsel av apparater .....	45
8.3	Rengöring ångsug CKA2/CKA2AB.....	45
8.3.1	Avmontering av komponenterna .....	45
8.3.2	Rengöring av komponenterna .....	46
8.3.3	Montering av komponenterna.....	46
8.3.4	Byta luftcirkulationsfilter.....	46
8.4	Rengöra spishällar.....	47
8.4.1	Rengöra glaskeramik (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG).....	47
8.4.2	Rengöring av grillzonen på Tepan-grill i rostfritt stål (CKT)...	47
8.4.3	Rengöring av komponenterna på gasspishällen CKG .....	48
<b>9</b>	<b>Åtgärdande av fel</b>	<b>49</b>
<b>10</b>	<b>Garanti, teknisk support, reservdelar och tillbehör</b>	<b>52</b>
10.1	BORA:s tillverkargaranti.....	52
10.1.1	Förlängning av garantin .....	52
10.2	Service .....	52
10.3	Reservdelar .....	52
10.4	Tillbehör .....	53
<b>11</b>	<b>Anmärkningar</b>	<b>54</b>
<b>12</b>	<b>Typskyltar</b>	<b>55</b>

# 1 Allmänt

Denna anvisning innehåller viktig information som ska förhindra att du skadar dig eller att apparaten.

Läs igenom denna anvisning noga innan installation eller första idrifttagning av apparaten.

Med denna anvisning gäller även andra underlag.

Det är viktigt att alla underlag som medföljer leveransen beaktas.

Montering och installation får endast ske av utbildad fackpersonal under iakttagande av gällande lagar, föreskrifter och normer. Alla säkerhets- och varningsanvisningar samt instruktionerna i medlevererade underlag måste beaktas.

## 1.1 Garanti

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 de i leveransen medlevererade underlagen har ignorerats! Dessutom ansvarar BORA inte för skador som uppstår genom ej fackmannamässig montering och att säkerhets- och varningsanvisningar har ignorerats!

## 1.2 Användnings- och monteringsanvisningens giltighet

**i** 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 Produktkonformitet

### 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.

Data kan bara avläsas manuellt på din ångsug. Därmed är det upp till dig att avgöra detta.

Vid service möjliggör denna lagrade information en snabb felsökning och felavhjälpling.

## 1.5 Framställning av information

För att du ska kunna arbeta snabbt och säkert med hjälp av anvisningarna, används enhetliga formateringar, numreringar, symboler, säkerhetsanvisningar, begrepp och förkortningar. Begreppet apparat används både för spishällar, ångsugar och för spishällar med ångsug.

**Instruktionerna märks med en pil:**

► Genomför alltid alla hanteringsinstruktioner i den ordningsföljd som anges.

**Uppräkningar märks med ett uppräkningsstecken i form av en punkt i början av raden:**

● Uppräkning 1

● Uppräkning 2

**i** 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:

● Varningstecken visar på en ökad risk för skada.

● 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 kropps- eller saksador om den inte beaktas.

tab. 1.1 Varningstecknens och signalordens betydelse

## 2 Säkerhet

Apparaten motsvarar föreskrivna säkerhetsbestämmelser. Användaren ansvarar för att apparaten används på ett säkert sätt, att den rengörs och hålls i gott skick. En felaktig användning kan leda till person- och sakskador.

### 2.1 Regelrätt användning

Apparaten är enbart till för att användas vid matlagning i privata hushåll.

**Denna apparat är inte lämplig för:**

- att användas utomhus
- att värma upp lokaler
- att kyla, ventilera eller avfukta lokaler
- att användas i mobila lokaler som lastbilar, fartyg eller flygplan
- att användas med en extern timer eller en separat fjärrkontroll (med undantag för nödavstängning)
- att användas i höjder över 2 000 m (över havsnivå)

Annan användning eller användning utöver vad som här beskrivits, gäller som olämplig.

- i** BORA står inte för skador som orsakats genom olämplig eller felaktig användning.

Varje felaktig användning är förbjuden!

### 2.2 Personer med begränsade förmågor

#### Barn

Apparaten kan användas av barn från 8 års ålder om de är under uppsikt eller har fått instruktioner om hur de på ett säkert sätt kan använda apparaten och har förstått farorna med den. Barn får inte leka med apparaten.

- ▶ Använd barnsäkringen, så att barnen inte kan sätta på apparaterna eller ändra inställningarna på dem.
- ▶ Håll ett öga på barn som uppehåller sig i närheten av apparaten.
- ▶ Förvara inga sådana föremål som kan intressera barn i utrymmena över eller bakom apparaten. Barnen kan annars lockas till att klättra på apparaten.

- i** Rengörings- och skötselarbeten får inte genomföras av barn, såvida de inte övervakas av någon hela tiden.

#### Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga.

Apparaten kan användas 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. Användningen kan inskränkas genom barnsäkringen.

#### ⚠ FARA!

##### Risk för brännskador p.g.a. heta kokkärl och heta maträtter

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

- ▶ Håll barnen borta från heta spisar, såvida de inte ständigt övervakas.
- ▶ Vrid inga kokkärls- eller stekjärnshandtag så de sticker ut över arbetsytan.
- ▶ Förhindra att heta grytor eller stekpannor kan dras ner.
- ▶ Använd vid behov lämpliga skyddsgaller eller lock över spishällen.
- ▶ Använd bara skyddsgaller och lock som apparatens tillverkare har godkänt, annars föreligger olycksrisk.
- ▶ När du ska välja ett lämpligt skyddsgaller för spishällar, kontakta din fackhandel eller BORA serviceteam.

### 2.3 Allmänna säkerhetsanvisningar

#### ⚠ FARA!

##### Förpackningsdelar kan utgöra fara för kvävning

Förpackningsdelar (t.ex. folier, frigolit) kan vara livsfarliga för barn.

- ▶ Förvara förpackningsdelar oåtkomligt för barn.
- ▶ Avfallshandtera förpackningen korrekt och omgående.

#### ⚠ FARA!

##### Skadade ytor utgör fara för elstötar eller andra skador

Genom sprickor, repor eller brott på apparatens ovanyta (t.ex. skadad glaskeramik) i synnerhet vid manöverområdet, kan elektroniken under friläggas eller skadas. Det kan leda till elektriska stötar. Dessutom kan en skadad ovanyta förorsaka skador.

- ▶ Rör inte vid den skadade ovanytan.
- ▶ Stäng genast av apparaten om bristningar, sprickor eller repor uppstått på glaskeramiken.
- ▶ Skilj apparaten med hjälp av LS-brytare, säkringar, automatsäkringar eller reläer säkert från elnätet.
- ▶ Kontakta BORA Service.

**⚠ VARNING!****Skaderisk på grund av skadade komponenter**

Skadade komponenter som inte kan monteras av utan verktyg, kan förorsaka skador.

- ▶ Försök inte att själv reparera eller byta ut skadade komponenter.
- ▶ Kontakta BORA Service.

**⚠ VARNING!****Fara för skada resp. åverkan genom fel komponenter eller egna gjorda ändringar.**

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

- ▶ Använd endast originalkomponenter.
- ▶ Gör inga ändringar, på- eller ombyggnadsarbeten på apparaten.

**SE UPP!****Risk för personskador genom nerfallande apparatkomponenter**

Nerfallande apparatkomponenter kan förorsaka personskador (t.ex. gjutjärnsgaller, manöverkomponenter, täckplattor, fettfilter osv).

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

**SE UPP!****Risk för personskador genom överbelastning**

Vid transport och montering av apparaten kan du skada leder och rygg vid felaktig hantering.

- ▶ Vid behov bör apparaten transporteras och monteras av två personer.
- ▶ Använd eventuellt lämpliga hjälpmedel för att undvika skador.

**SE UPP!****Skador p.g.a. icke fackmannamässig användning**

Apparatens yta får inte användas som arbets- eller avläggningsyta. Apparaterna kan skadas (särskilt av hårda och spetsiga föremål).

- ▶ Använd inte apparaterna som arbets- eller förvaringsyta.
- ▶ Håll hårda och spetsiga föremål borta från apparatens yta.

**Störningar och fel**

- ▶ Vid störningar och fel ber vi dig beakta anvisningarna i kapitlet Felavhjälpning.
- ▶ Vid störningar eller fel som inte finns beskrivna, kontaktar du BORA Service.

**Husdjur**

- ▶ Låt inte husdjur komma i närheten av apparaten.

**2.4 Säkerhetsanvisningar  
Användning**

- ▶ Se till att kokkärlets botten och apparatens yta är rena och torra.
- ▶ Lyft alltid på kokkärl (dra aldrig), för att undvika repor och nötningar på apparatens yta.
- ▶ Använd inte apparaten som förvaringsyta.
- ▶ Stäng av apparaten efter användningen.

**⚠ VARNING!****Risk för brännskador genom apparater som blir heta**

Vissa apparater och deras berörbara delar blir heta när de är i drift (t.ex. spishällar). När de har stängts av behöver de svalna. Den heta ytan kan orsaka svåra brännskador om du kommer i beröring med den.

- ▶ Rör inte några heta apparater.
- ▶ Observera restvärmeindikatorn.

**⚠ VARNING!****Risk för brännskador och brand genom heta föremål**

Apparaten och dess delar som du kan komma i beröring med är heta när den är på och även under tiden den svalnar. Föremål som befinner sig på apparaten, blir fort heta och kan ge svåra brännskador (detta gäller framförallt metallföremål som t.ex. knivar, gafflar, skedar, lock eller spishällstäckplattor) eller ta fyr.

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

**SE UPP!****Risk för skador p.g.a. heta kokkärl**

Heta kokkärl kan skada vissa av apparatens komponenter.

- ▶ Ställ inga heta kokkärl vid manöverpanelen.
- ▶ Håll heta kokkärl borta från inströmningsmunstycket.

## 2.4.1 Säkerhetsanvisningar Användning Ångsug

### ⚠ VARNING!

#### Brandrisk genom 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.

### 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 ett korrekt monterat fettfilter i rostfritt stål.

## Särskilda säkerhetsanvisningar för frånluftdriften

### ⚠ FARA!

#### Livsfara genom rökförgiftning

Ångsugen i utsugsdrift drar ut luft ur det rum den befinner sig i samt i angränsande rum. Utan tillräcklig tilluft uppstår ett undertryck. Om man samtidigt använder en rumsluftberoende eldstad kan då giftiga gaser sugas in i rummen från den öppna spisen eller utsugningsschaktet.

- ▶ Se till att det alltid finns tillräckligt med tilluft.
- ▶ Använd bara tillåtna och testade kopplingsapparater (t.ex. fönsterkontaktbrytare, undertrycksmonitorer) och låt auktoriserad fackpersonal (auktoriserad skorstensfejare) godkänna dem.

## Särskilda säkerhetsanvisningar för luftcirkulationsdriften

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

## 2.4.2 Säkerhetsanvisningar Användning Spishällar

- ▶ Lita inte på induktionshällarnas kokkärlsidentifiering utan stäng av apparaten efter varje användning.

### ⚠ 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 branden exempelvis med ett kastrullock eller brandtäcke.

### ⚠ FARA!

#### Explosionsrisk p.g.a. antändbar vätska

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

- ▶ Spreja inte med sprejburkar i närheten av apparaten så länge den är i drift.
- ▶ Förvara inga antändbara vätskor i närheten av en spishäll.

### ⚠ VARNING!

#### Risk för brännskador genom heta vätskor

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

- ▶ Övervaka alla kokprocesser.
- ▶ Undvik överkokning.

**⚠ VARNING!****Risk för brännskada p.g.a. het ånga**

Vätska mellan kokzon och kokkärlets botten kan leda till brännskador på huden när den förångas.

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

**⚠ VARNING!****Risk för brännskada vid elavbrott**

Vid eller efter 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.

**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.

**Särskilda säkerhetsanvisningar för användning av induktionshällar**

Påverkan på pacemaker, hörapparater och implantat av metall

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.

**Särskilda säkerhetsanvisningar för användning av gasspishällar**

**i** Ändring av gastyp och gastryck får bara genomföras av auktoriserad fackpersonal, som känner till och iakttar landets gällande bestämmelser och de lokala energiföretagens tilläggbestämmelser.

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

**⚠ FARA!****Risk för explosion och kvävning genom gas**

Utströmmande gas kan förorsaka en explosion och svåra kroppsskador eller kvävning.

- ▶ Konstateras gaslukt under driften, ska apparaten genast stängas av.
- ▶ Håll alla antändningskällor (öppna lågor, strålningsvärmare) på avstånd och rör inga ljusknappar eller kontakter till elektriska apparater.
- ▶ Dra inte ut stickkontakter ur uttag (risk för gnistbildning).
- ▶ Stäng gastillförseln och koppla från säkringen i husinstallationen.
- ▶ Tillför frisk luft (öppna dörrar och fönster).
- ▶ 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 obevakad.
- ▶ Kväv en brand exempelvis med ett lock eller brandtäcke.
- ▶ Stäng gastillförseln och koppla från säkringen i husinstallationen.

**⚠ VARNING!****Risk för brännskada p.g.a. het ångsug vid användning av gasspishällar**

Ångsugen och dess beröringsbara delar (speciellt klaff, fettfilter av rostfritt stål och fettfilterkar) blir heta när en angränsande gasspishäll är påslagen. När gasspishällen har stängts av måste ångsugen först svalna. 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.



## 2.5 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. I värsta fall kan det utgöra en presumtiv fara.

- ▶ Avlägsna genast smuts.
- ▶ Använd aldrig skrapande rengöringsmedel vid rengöringen för att undvika repor och nötningar på ytan.
- ▶ 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!
- ▶ Använd ingen ångrengörare för rengöringen. Ångan kan utlösa en kortslutning på spänningsförande delar och leda till saksador.
- ▶ Beakta alla anvisningar i kapitlet ”Rengöring och skötsel”.

### Speciella säkerhetsanvisningar för rengöring och skötsel av en ångsug

- ▶ Se till att ventilationsöppningarna i underskåpet är öppna och rena.

#### **⚠ VARNING!**

##### **Brandrisk p.g.a. fettavlagringar**

Om fettfiltret rengörs oregelbundet eller alltför sällan, eller man har missat att byta filtret, kan brandrisken öka.

- ▶ Rengör och byt ut filtret i jämna intervaller.

### Speciella säkerhetsanvisningar för rengöring och skötsel av spishällar

- ▶ Rengör spishällar helst efter varje användning.
- ▶ Rengör spishällar endast när de har svalnat.
- ▶ Använd rengöringsfunktionen för att rengöra tepangrillen av rostfritt stål.

## 2.6 Säkerhetsanvisningar reparation, service och reservdelar

- i** Reparations- och servicearbeten får bara genomföras av auktoriserad fackpersonal, som känner till och iakttar landets gällande bestämmelser och de lokala energiföretagens tilläggsbestämmelser.
- i** Arbeten på elektriska komponenter får bara genomföras av auktoriserad elfackpersonal.
- ▶ Innan varje reparation ska apparaten kopplas ifrån strömförsörjningen.

#### **⚠ VARNING!**

##### **Risk för personskador resp saksador om reparation sker på ett icke fackmässigt sätt.**

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.
- ▶ Gör inga ändringar, på- eller ombyggnadsarbeten på apparaten.
- i** En skadad strömförsörjningsledning måste ersättas med en passande strömförsörjningsledning. Det får bara göras av auktoriserad kundtjänst.

### 3 Energiförbrukningsmärkning

Produktinformation enligt delegerad förordning (EU) nr 65/2014, och även förordning (EU) nr 66/2014.

Tillverkare	BORA		
Modellbeskrivning	CKA2		
	Beteckning	Värde	Enhet
<b>Energiförbrukning</b>			
Årliga energiförbrukningen	AEC <sub>hood</sub>	28,0	kWh/a
Energieffektivitetsklass	-	A+	-
Energieffektivitetsindex	EEl <sub>hood</sub>	37,0	-
<b>Transportvolym</b>			
Flödesdynamisk effektivitet	FDE <sub>hood</sub>	36,3	-
Flödesdynamisk effektivitetsklass	-	A	-
Minimalluftflöde vid normal användning	-	239	m <sup>3</sup> /h
Maximalt luftflöde vid normal användning	-	559	m <sup>3</sup> /h
Maximalt luftflöde vid intensiv- eller boostinställning (powernivå)	Q <sub>max</sub>	591	m <sup>3</sup> /h
Uppmätt luftflödesvärde vid bästa effektivitetspunkt	Q <sub>BEP</sub>	282,3	m <sup>3</sup> /h
Uppmätt tryck vid bästa effektivitetspunkt	P <sub>BEP</sub>	508	Pa
Uppmätt elektrisk ineffekt vid bästa effektivitetspunkt	W <sub>BEP</sub>	109,7	W
Tidsökningsfaktor	f	0,7	-
<b>Belysning</b>			
Belysningseffektivitet	LE <sub>hood</sub>	*	lx/W
Belysningseffektivitetsklass	-	*	-
Märkeffekt för belysningssystemet	W <sub>L</sub>	*	W
Belysningssystemets genomsnittliga ljusstyrka över kokytan	E <sub>middle</sub>	*	lx
<b>Fettavskiljning</b>			
Fettfiltreringseffektivitet	GFE <sub>hood</sub>	97,7	%
Fettfiltreringseffektivitetsklass	-	A	-
<b>Buller</b>			
Luftburet akustiskt buller för A-viktade ljudeffektutsläpp på minimihastighet vid normal användning	-	45	dB(A) re_1pW
Luftburet akustiskt buller för A-viktade ljudeffektutsläpp på maximihastighet vid normal användning	-	65	dB(A) re_1pW
Luftburet akustiskt buller för A-viktade ljudeffektutsläpp vid intensiv- eller boostinställning (powernivå)	-	66	dB(A) re_1pW
Ljudtrycksnivå på minimihastighet vid normal användning**	-	32	LpA i dB re 20 µPa
Ljudtrycksnivå på maximihastighet vid normal användning**	-	52	LpA i dB re 20 µPa
Ljudtrycksnivå vid intensiv- eller boostinställning (powernivå)**	-	53	LpA i dB re 20 µPa
<b>Effektförbrukningen</b>			
Uppmätt effektförbrukning i frånläge	P <sub>o</sub>	0,25	W
Uppmätt effektförbrukning i standbyläge	P <sub>s</sub>	*	W

tab. 3.1 Energiförbrukningsmärkning

\* Detta gäller inte för denna produkt.

\*\* Frivillig information

Ljudtrycksnivån har mätts på 1 meters avstånd (avståndsbberoende nivåmätning) på grundval av ljudeffektnivån enligt EN 60704-2-13.

## 4 Beskrivning av apparaten

lakta 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.

**i** Den nyaste mjukvaran finns att hämta gratis på BORA:s hemsida ([www.bora.com](http://www.bora.com), produkter, BORA Classic 2.0, BORA Classic ångsug CKA2/CKA2AB, 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

**i** Systemet BORA Classic 2.0 hanteras via kontrollpanelen på ångsugen CKA2/CKA2AB.

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

**i** 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).

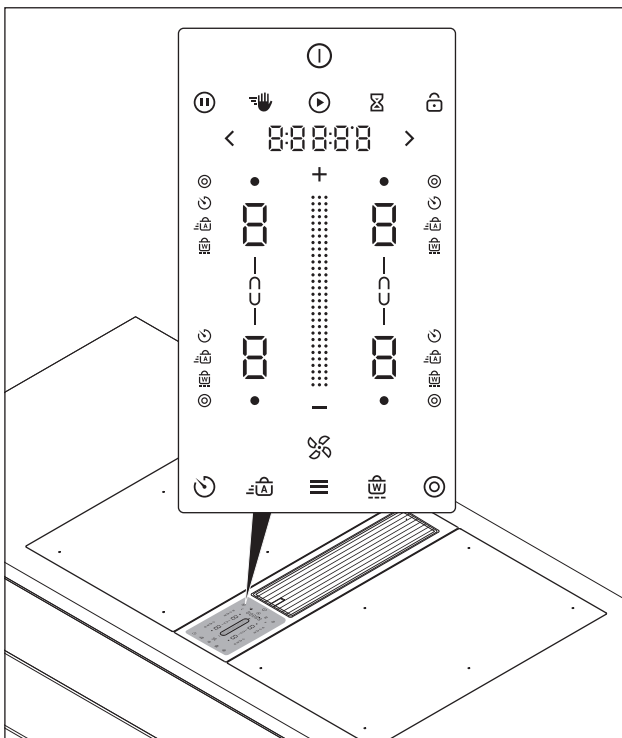


bild 4.1 Central touch-/slider-panel

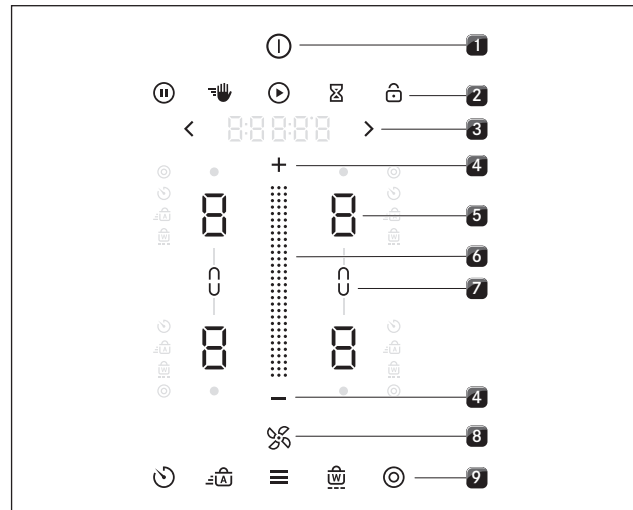


bild 4.2 Touch-områden

- [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

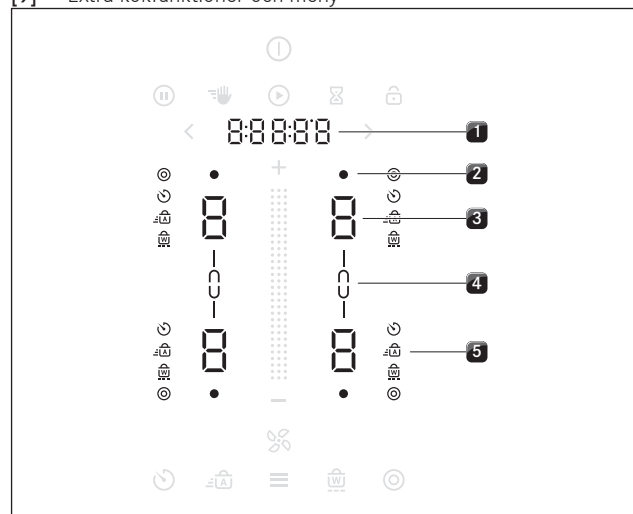


bild 4.3 Displayområden

- [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 menyn, stäng menyn
Kokzon-symboler	Beteckning	Funktion/betydelse
	Värmekretsknapp	2-krets-inkoppling
	Timer-knapp	Ställa in kokzon-timer
	Uppkokningsknapp	Aktivera/avaktivera uppvärmningsfunktion
	Varmhållningsknapp	Aktivera/avaktivera varmhållningsfunktion
	Brygningsknapp	Aktivera/avaktivera brygningsfunktion
	Brygningsindikering	Brygningsfunktionen är aktiv
	Hot-indikering	Kokzonen värms upp eller är fortfarande varm

tab. 4.1 Symbolernas (ikonernas) betydelse

### 4.1.3 7-segment-display

Multifunktionsdisplay	Betydelse	
<b>Motorindikator</b>	I-S	Effektnivåer
	P	Powernivå
	R	Utsugningsautomatik
<b>Multifunktionsdisplay</b>	t.ex. 190°	Temperaturindikator (bara på CKT)
	00:00:00	Resterande tid på timer resp. äggklocka
	t.ex. E 123	Felkod
Kokzonindikator	Betydelse	
<b>Kokzonindikator</b>	I-S	Effektnivåer
	P	Powernivå
	_	Varmhållningsnivå 1
	=	Varmhållningsnivå 2
	≡	Varmhållningsnivå 3
	□	Inaktiv
	H	Restvärmeindikator (kokzonen är avstängd men fortfarande varm)
	□	Rengöring (bara på Tepan-grill i rostfritt stål CKT)
E	Fel	
<b>Animationer</b>	⏮ ⏪ ⏩ ⏭	Kokkärlsidentifiering (bara på induktionsspishällar)
	□ □ □	Rengöring (bara på Tepan-grill i rostfritt stål CKT)

tab. 4.2 7-segment-displayns betydelse

#### 4.1.4 Färgkoncept

- i** 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

- i** Kontrollpanelen har 4 olika belysningsnivåer. (100%, 75%, 50% och 0%).
- i** Principiellt anpassar systemet belysningsnivån till den aktuella situationen. Relevanta informationsenheter lyser mer medan de andra mörkas ner. Funktioner som ej är disponibla släcks.

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

tab. 4.4 Lyskraftkoncept

Exempel:

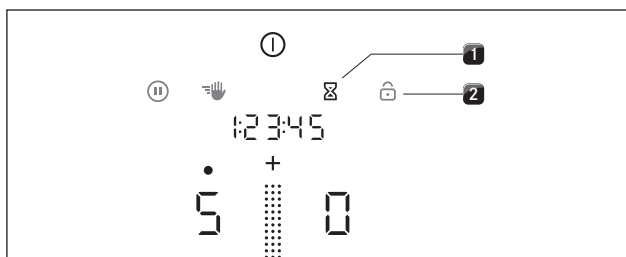


bild 4.4 Kontrollpanelens lyskraftkoncept

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

#### 4.1.6 Ljudkoncept

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

- i** Ångsugen CKA2/CKA2AB 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
CKA2AB	BORA Classic ångsug All Black 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 sugas 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.



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



### Luftcirkulation

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



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



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 meny under meny punkt A (se kap. Användning).

## 4.2.3 Kännetecken och funktionsöversikt

Kännetecken	CKA2/ CKA2AB
automatisk motoridentifikation	✓
Elektronisk effektregering	✓
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/CKA2AB

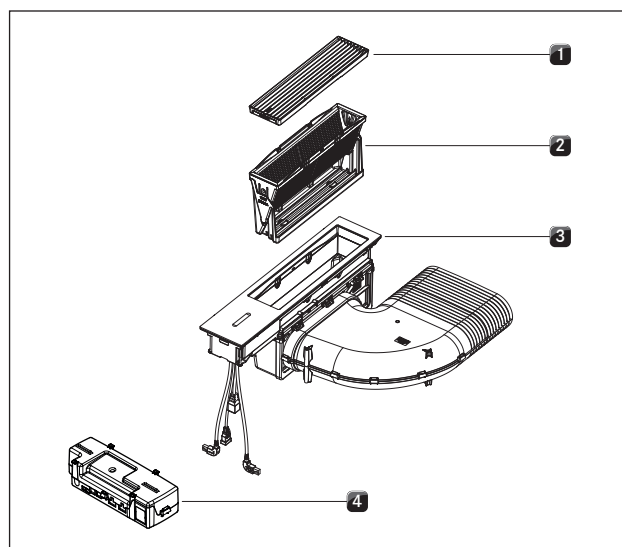


bild 4.5 BORA Classic ångsug CKA2/  
BORA Classic ångsug All Black CKA2AB

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

## 4.2.5 Ångsugens funktioner

### Effektregering

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 förtid 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.

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

## Serviceindikation luftcirkulationsfilter

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

- Om motorsymbolen  lyser gult när du sätter på ångsugen och multifunktionsdisplayn visar **IF ILT**, så är det ett tecken på att filtret snart måste bytas.
- Om motorsymbolen  lyser rött när du sätter på ångsugen och felkoden **EF ILT** visas i multifunktionsdisplayn, så har filtrets brukstid uppnåtts och det måste bytas ut (se även kap. Rengöring och skötsel).

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

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

## 4.2.6 USB-gränssnitt

- i** 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

- i** 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/CKA2AB.

- i** 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	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Äggklocefunktion (timer)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tändningsautomatik och automatisk återtändning							✓
Elektroniskt gasregleringssystem (e-gas-system)							✓
<b>Kokfunktioner</b>							
Automatisk värmefunktion	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Kokkärlsidentifiering	✓	✓	✓				
Varmhållning	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bryggningsfunktion	✓				✓	✓	
Timerfunktion	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Pausfunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2-krets inkoppling (bakre kokzonen)				✓	✓		
Rengöringsspärr (avtorkningsfunktion)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rengöringsfunktion						✓	
<b>Säkerhetsanordningar</b>							
Barnsäkring	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Restvärmeindikator	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Säkerhetsavstängning	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Överhettningsskydd	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

tab. 4.10 Funktionsöversikt

\* gäller bara den främre kokzonen

### 4.3.3 Uppbyggnad

#### Spishäll CKFI

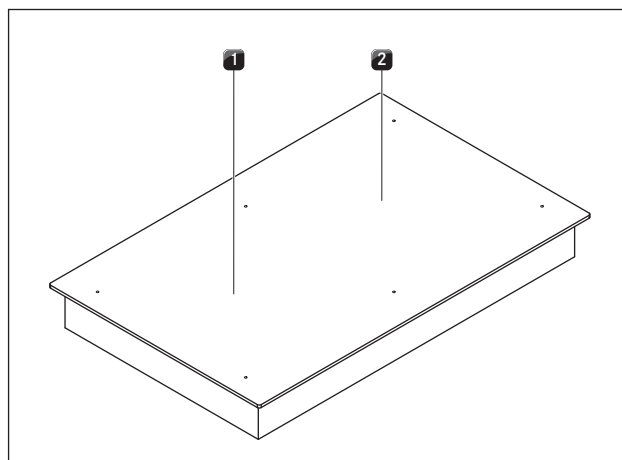


bild 4.6 BORA Classic spishäll CKFI

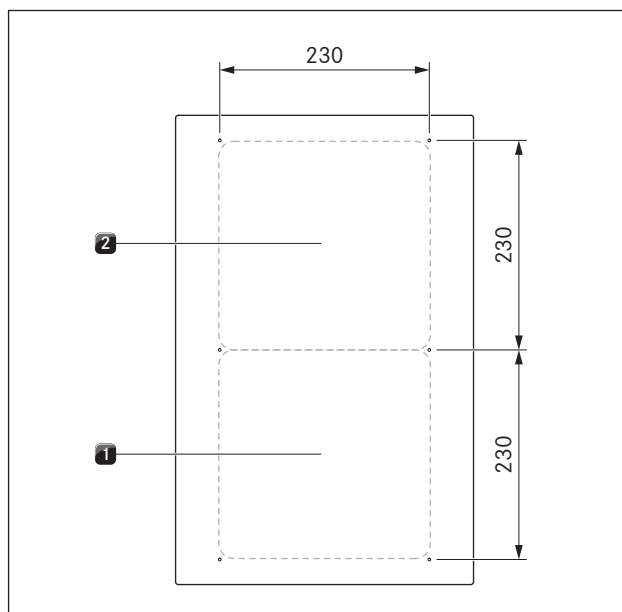


bild 4.7 Kokzonernas storlek

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



## Spishäll CKI

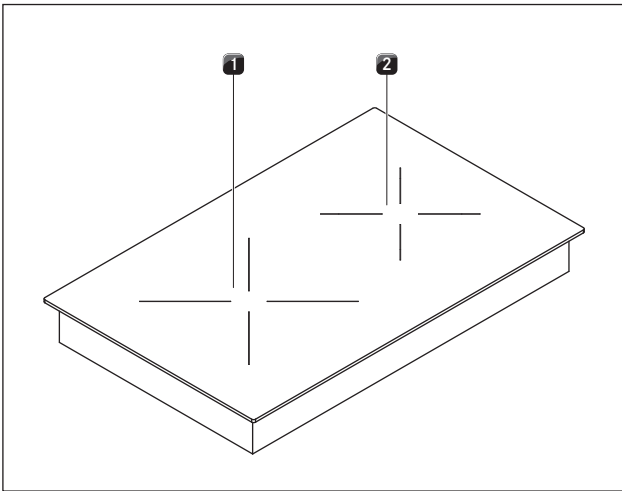


bild 4.8 BORA Classic spishäll CKI

## Spishäll CKIW

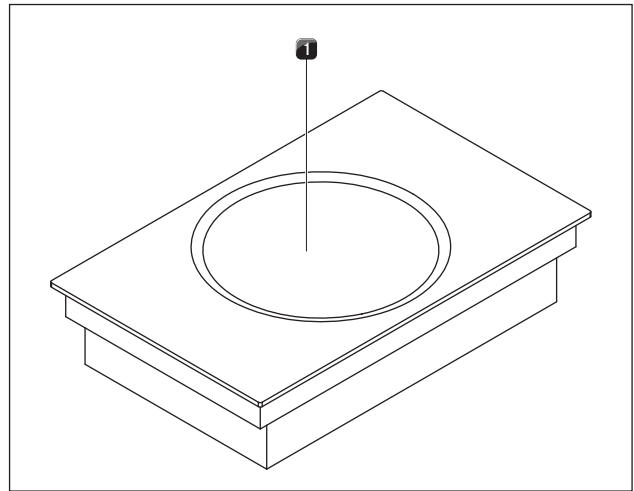


bild 4.10 BORA Classic spishäll CKIW

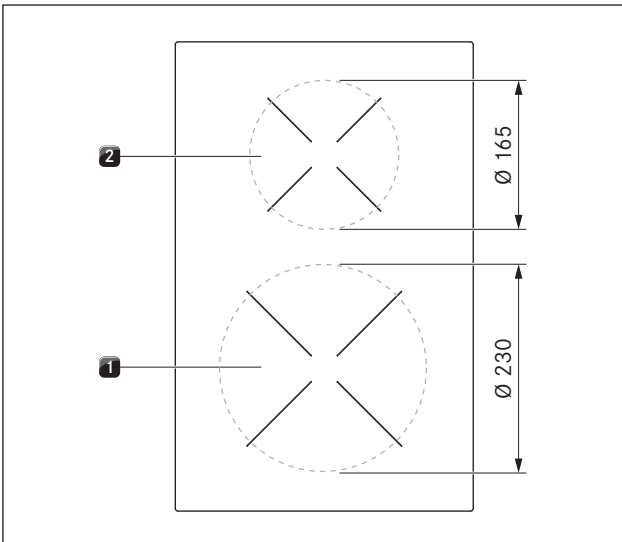


bild 4.9 Kokzonernas storlek

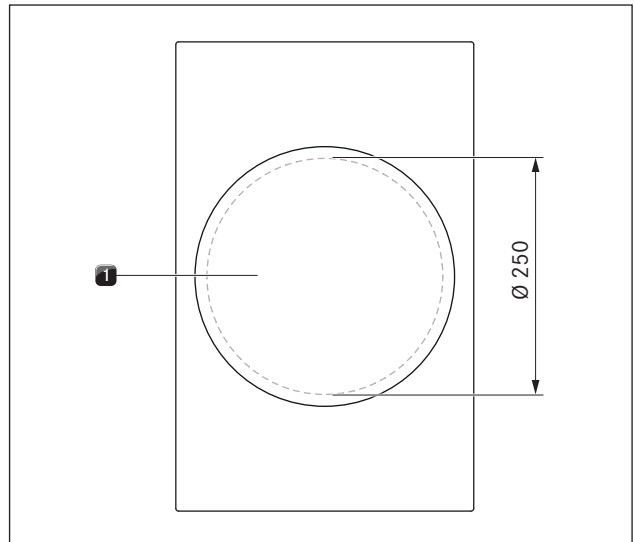


bild 4.11 Kokzonens storlek

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

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

## Spishäll CKCH

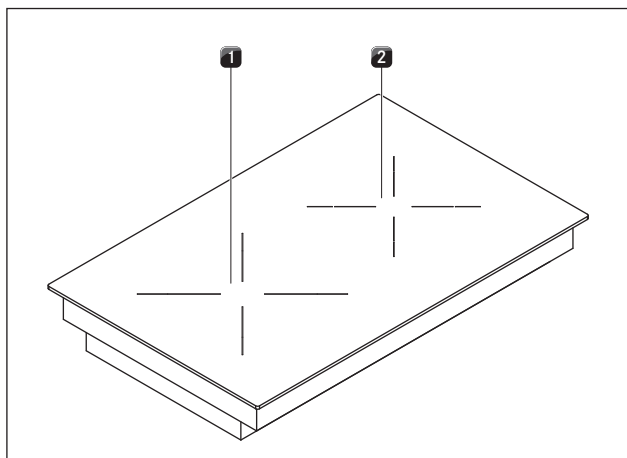


bild 4.12 BORA Classic spishäll CKCH

## Spishäll CKCB

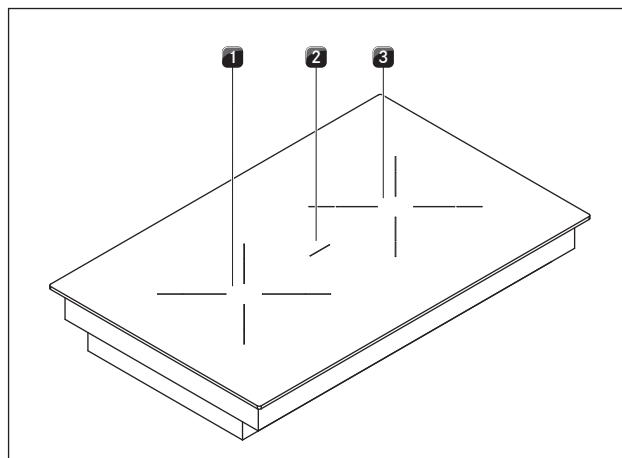


bild 4.14 BORA Classic spishäll CKCB

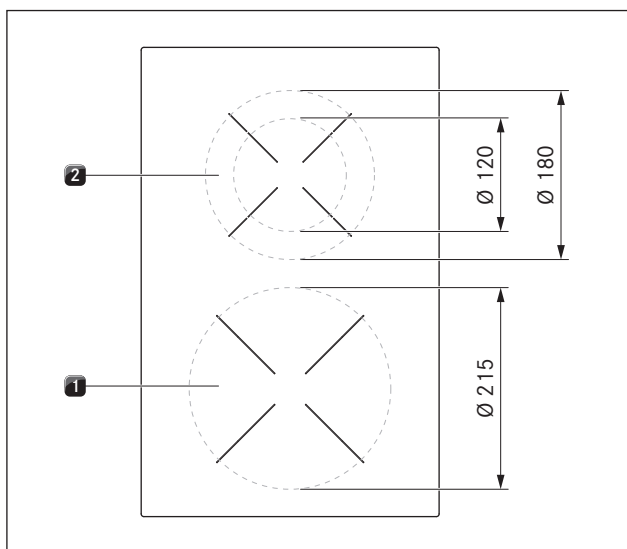


bild 4.13 Kokzonernas storlek

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

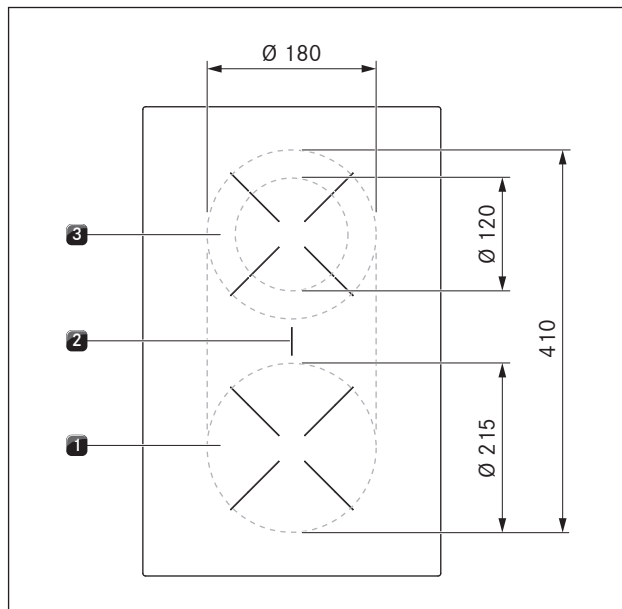


bild 4.15 Kokzonernas storlek

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

## Spishäll CKG

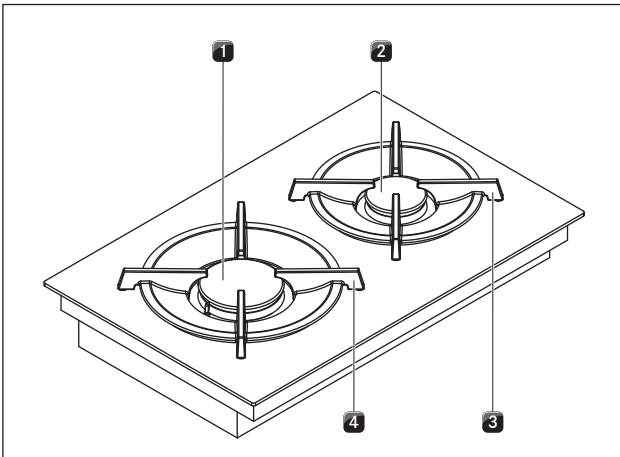


bild 4.16 BORA Classic glaskeramisk gasspishäll CKG

## Spishäll CKT

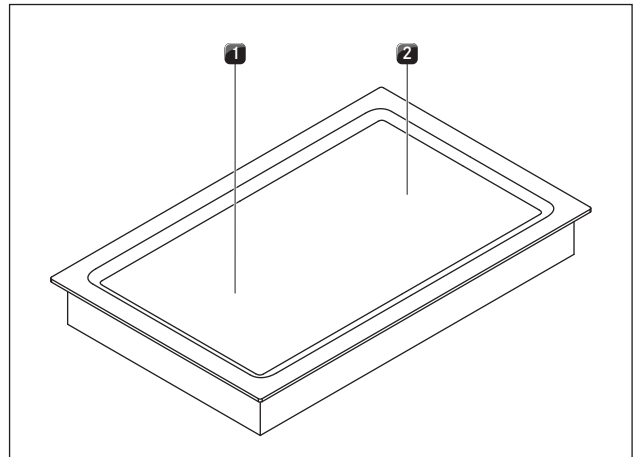


bild 4.18 BORA Classic Teppan-grill i rostfritt stål CKT

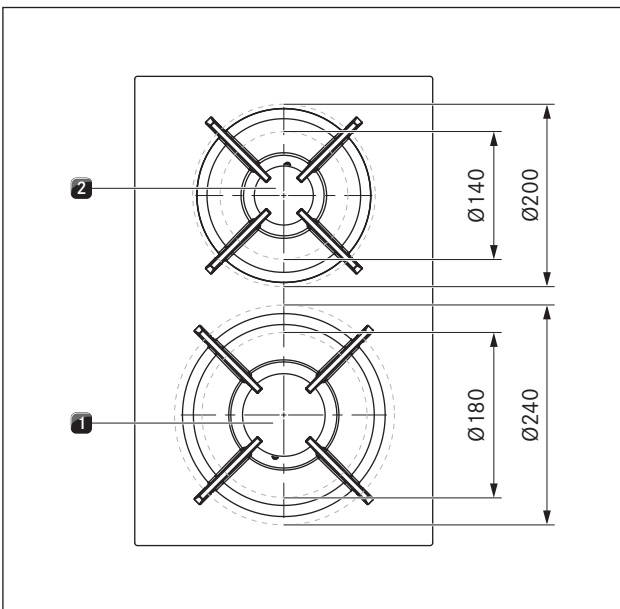


bild 4.17 Kokzonernas storlek

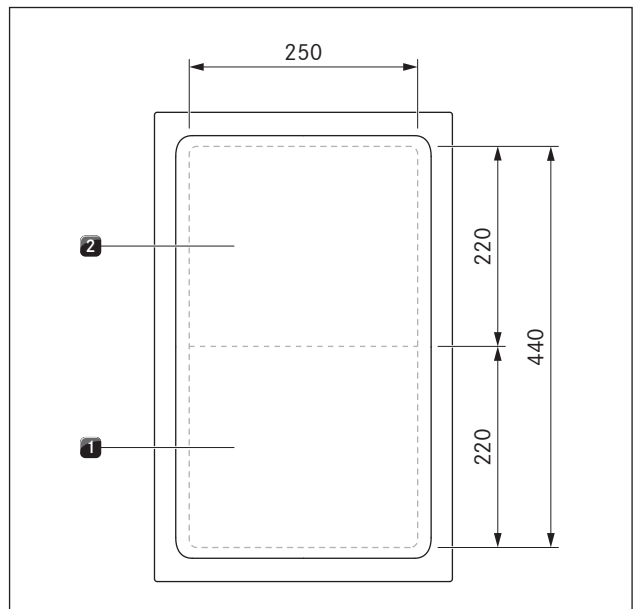


bild 4.19 Kokzonernas storlek

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

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

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

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

► Beakta kokkärlens minimidiameter.

#### Effektnivåer

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

Aktivitet	Effektnivå
Smälta smör och choklad, lösa upp gelatin	I
Varmhållning av såser och soppor, blötläggning av ris	I-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

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



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

Ett lämpligt kokkärl består av:

- rostfritt stål med magnetiserbar botten
- emaljerat stål
- gjutjärn

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

tab. 4.12 Minsta diameter på kokkärl

**i** 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 kokkärllet 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 kokkärllet direkt på den glaskeramiska ytan (utan underlägg e.d.).

#### Ljud

När man använder induktionskokzoner kan det uppkomma ljud i kokkärllet 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 kokkärlets botten och hettar upp denna.

#### Effektnivåer

Aktivitet	Effektnivå
Smälta smör och choklad, lösa upp gelatin	I
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 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

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



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

Ett lämpligt kokkärl består av:

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

► Var noga med kokkärlets botten. Kokkärlets botten får inte ha några utbuktningar. Genom utbuktningar kan kokkärlet överhettas pga. att kokzonens temperaturövervakning blir felaktig. För att undvika repor på spishällen får kokkärlets botten inte ha några skarpa fårer eller någon rand med vassa kanter.

► Sätt kokkärlet direkt på den glaskeramiska ytan (utan underlägg e.d.).

### 4.3.6 Funktionsprincip glaskeramisk gasspishäll CKG

- i** Spishällen har en automatisk tändning.

När en kokzon sätts på, alstrar gaslågan värme som direkt värmer upp kokkärlets undersida. Reglering av gasflamman 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 schnitzel, 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.

- i** Varje gasbrännare är utrustad med ett säkerhetstermoelement. Detta element känner av när lågan har slocknat (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.

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

- i** Se framförallt till att kokkärlet inte överhettas, eftersom kärlets botten då kan deformeras. Upphätta därför inte kokkärlet när det är tomt.

**i** Om kokkärlet har en deformerad botten finns risk för att kokkärlet 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

**i** 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 värmelement. När en grillzon sätts på, alstrar värmelementet 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.

**i** Hetta aldrig upp olja, fett och liknande på powernivå. På grund av den höga effekten kan kokkärlets 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 kokkärlet.

#### 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

**i** 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. Effektregleringen 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 kokkärlets 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 Rengöringspärr (avtorkningsfunktion)

Rengöringsspärren förhindrar oavsiktliga kommandon när kontrollpanelen torkas av under kokprocessen. När den aktiveras, spärras kontrollpanelen under en viss tid (fabriksinställning: 15 sekunder). Den resterande tiden visas. Alla inställningar på apparaten förblir oförändrade.

Avtorkningstiden kan ställas in i meny (5 – 30 sekunder).

**i** Om kontrollpanelen rengörs med fuktig trasa, kan det hända att det bildas ett vattenskikt och att powerknappen utlöses trots rengöringspärr. 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.

- i** 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

- i** Om en spishäll överhettas, reduceras dess effekt eller spishällen stängs av helt och hållet.
- i** Om kontrollpanelen överhettas kan spishällar eller hela systemet stängas av.

Apparaterna är försedda med ett överhettningsskydd.

Överhettningsskyddet kan utlösas när:

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

Överhettningsskyddet gör att en av följande åtgärder påbörjas:

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

Efter tillräcklig avsvälningstid kan apparaten användas på full effekt igen.

#### 4.4.6 Barnsäkring

Barnsäkringen förhindrar att apparaterna oavsiktligt sätts på.



## 5 Användning

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

**i** Spishällarna i systemet BORA Classic 2.0 kan endast användas med ångsugen CKA2/CKA2AB.

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

### 5.1 Allmänna och specifika användningshänvisningar

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

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

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

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

##### Första idrifttagning:

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

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

##### Bruksanvisningar:

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

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

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

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

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

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

#### 5.1.2 Speciella bruksanvisningar för den glaskeramiska gasspishällen CKG

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

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

**i** 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 tänds. Det kan finnas luft i gasledningen eller den elektroniska gasregleringen måste kalibrera sig på nytt. Följ anvisningarna för första användningen (se kap. Första användningen).

**i** Genom användandet av emailjerade 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.

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

**i** 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.

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

**i** 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.

**i** Använd bara kokkärl som varken är större eller mindre än den rekommenderade storleken (se kap. Apparatbeskrivning "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.

- i** 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.
- i** 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.
- i** Skydda dina händer med grytlappar eller grythandskar när du handskas 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.
- i** 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.

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

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

- i** Vid luftcirkulationsdrift påverkar den tillbakaletta 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.

## 5.2 Touch-funktion

- i** 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. 5.1 Touch-funktion

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

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


## 5.3 Användning av systemet

### 5.3.1 Användningsprincip

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

tab. 5.2 Användningsprincip

### 5.3.2 Sätta på

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

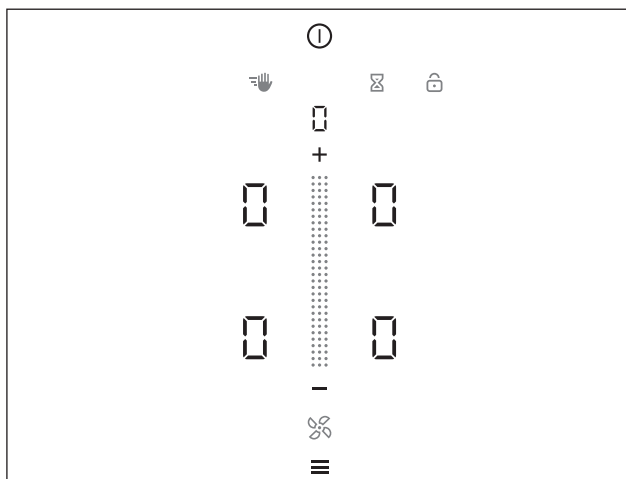




bild 5.1 Standarddisplay efter påslagningen

- i** Om det fortfarande finns restvärme på någon kokzon, syns inte menyknappen när systemet startas.
- i** Om barnsäkringen är aktiverad, lyser spärknappen  efter det att systemet har startat. Standarddisplayn visas först när spärren är hävd (se även Barnsäkring).
- i** Om det efter påslagningen indikeras **CONF**, då har grundkonfigureringen ännu inte avslutats och måste genomföras (se kap. Första idrifttagning).


### 5.3.3 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.

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


### 5.3.4 Driftspärr

#### Aktivera driftspärr

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


- i** 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.

### 5.3.5 Rengöringspärr (avtorkningsfunktion)

#### Aktivera rengöringspärr

- ▶ 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.

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


### 5.3.6 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.

### 5.3.7 Timer (äggklocka)


#### Aktivera timern

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

#### Ställa in tiden

se 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 timerknapparna 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 (-□:□□:□ □...)

**i** 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



## 5.4 Använda ångsugen

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



Slidern och motorsymbolen lyser blåa i standarddisplayn.

### 5.4.1 Ställa in motorns effektnivå



Motorns effektnivåer kan regleras på olika sätt:

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

#### Öka 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)

### 5.4.2 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  (först 3x blinkande, sedan stadigt).

**i** 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).

### 5.4.3 Utsugningsautomatik

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



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

**i** 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 

### 5.4.4 Stänga av motorn

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

### 5.4.5 Avsluta den automatiska fördröjda avstängningen i förtid

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

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

## 5.5 Användning av spishällar

**i** För att kunna använda spishällarna måste kokzonen vara aktiverad i kontrollpanelen (färgmodus ”röd”).

**i** Om det, när spishällarna är aktiverade, inte ges något kommando under 3,5 sekunder, går systemet automatiskt tillbaka till motordrift (standarddisplay).

### 5.5.1 Kokzonurval

**i** 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.

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

#### Direkt byte till en annan kokzon

**i** 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.

### 5.5.2 Ställa in effektnivå för en kokzon

**i** 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:

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

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

**i** 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)

**i** 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.

**i** Effektnivåerna för Tepan-grillen i rostfritt stål visas i 7-segmentskrift i respektive kokzondisplay (  ,  ,  ). När en kokzon valts visas temperaturen i °C i multifunktionsdisplayn ovanför slidern (temperaturindikering).



**i** 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...)

**i** 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)

### 5.5.3 Stänga av kokzonen

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



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

- ▶ Long-press på kokzonen
- Som bekräftelse ljuder en längre signal.
- I kokzondisplayn indikeras eventuellt restvärmen H. Finns ingen restvärme kvar, visas genast .

### 5.5.4 Automatisk värmefunktion


- i** 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 .

- i** Höjs kokzonens effektnivå medan värmefunktionen är aktiv, förblir den automatiska värmefunktionen aktiv. Värmefunktionen anpassas.
- i** Sänks kokzonens effektnivå medan värmefunktionen är aktiv, stängs den automatiska värmefunktionen av.

#### Stänga av den automatiska värmefunktionen i förtid

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




#### Tiden har löpt ut

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

### 5.5.5 Powernivå

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

- i** 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).



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

- i** 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 värmekrets-knappen 
- Den andra värmekretsen för den valda kokzonen aktiveras.
- Kokprocessen fortsätter på den valda effektnivån med två aktiva värmekretsar.
- Sidan om kokzonindikatorn visas symbolen för värmekrets .



#### Avaktivera den andra värmekretsen

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

### 5.5.7 Brygningsfunktion



- i** Vid en aktiverad brygningsfunktion kopplas båda kokzonerna på apparaten ihop och körs på samma koknivå.
- i** Vid aktiverad brygningsfunktion kan powernivå P inte användas på spishällarna CKFI, CKI, CKIW, CKCH och CKCB. På Tepan-grillen i rostfritt stål är användning av powernivå P möjlig.
- i** På spishällen CKCB aktiveras automatiskt den andra värmekretsen på den bakre kokzonen när brygningsfunktionen aktiveras.

#### Aktivera brygningsfunktion

- ▶ Touch på en kokzon
- ▶ Touch på brygningsknappen 
- Brygningsfunktionen är nu aktiverad.
- Brygningsymbolen  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.

- i** När båda kokzonerna på en spishäll är aktiva, kan inte brygningsfunktionen aktiveras. Om ingen eller enbart en kokzon är aktiv, kan brygningsfunktionen aktiveras.

#### Avaktivera brygningsfunktion

- ▶ Touch på en kokzon med aktiverad brygningsfunktion
  - ▶ Long-press på brygningsknappen 
  - Brygningsfunktionen stängs av.
  - Den valda kokzonen förblir aktiverad.
- eller
- ▶ Long-press på kokzon med aktiv brygningsfunktion eller long-press på brygningsknappen 
  - Brygningsfunktionen stängs av.
  - Alla kokzoner avaktiveras.

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

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

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

- ▶ Aktivera brygningsfunktionen
- 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 brygningsfunktionen automatiskt att avaktiveras genom kokkärlsidentifieringen.

### 5.5.8 Ställa in varmhållningsnivån

- i** 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.



### 5.5.9 Rengöringsfunktion på Tepan-grill i rostfritt stål CKT

- i** 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
  - ▶ Touch på en lägsta slider-positionen
  - De båda kokzonerna kopplas automatiskt ihop och brygningssymbolen  visas.
  - På båda kokzondisplayerna visas  och i multifunktionsdisplayn visas .
  - 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
  - Brygningsfunktionen stängs av.
  - I kokzondisplayn indikeras eventuellt restvärmen H.




- i** Efter 10 minuter avaktiveras rengöringsfunktionen automatiskt.

### 5.5.10 Kokzon-timer

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

**i** 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. 5.3 Ställa in tiden

- I kontrollpanelen visas start-knappen .

#### Starta timern


- ▶ Touch på startknappen 
- En akustisk signal ljuder och det inställda värdet bekräftas .
- Den inställda tiden räknas ner.
- Sidan om kokzonen visas timer-symbolen .
- Kontrollpanelen ändras till standarddisplayn efter 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

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

För en kokzon är redan en timer aktiv:


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

### 5.5.11 Pausfunktion


**i** 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.

**i** 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.



## 6 Meny

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

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

### 6.1 Menyöversikt

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

Menypunkt/beteckning/urvalsområde	Fabriksinställning
<b>Meny:</b>	
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)	
H Konfiguration av utsugningssystemet	Luftcirkulation
J Välja filtertyp (endast vid luftcirkulation)	F1 (ULBF)
L Motorkonfiguration	1
<b>Utvidgad meny (inloggningskod behövs):</b>	
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 GAS (gas-egenskaper)	B
T GAS (öppna gasen)	

tab. 6.1 Menyöversikt

### 6.2 Hantering av menyn

#### Hämta upp meny


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

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

► Touch på menyknappen 


● Meny hämtas och visar den första menypunkten (färgmodus "beige").

#### Avsluta meny

► Long-press på menyknappen 

● Meny avslutas och standarddisplayn visas.

#### Menynavigation

► Touch på  eller  för att gå till önskad meny punkt.

● När du valt en meny punkt visar indikatorn automatiskt det inställda värdet efter 2 sekunder.

#### Schematisk beskrivning

**i** Som stöd visar menyn antalet valbara inställningar (1 - 3) för varje meny punkt.

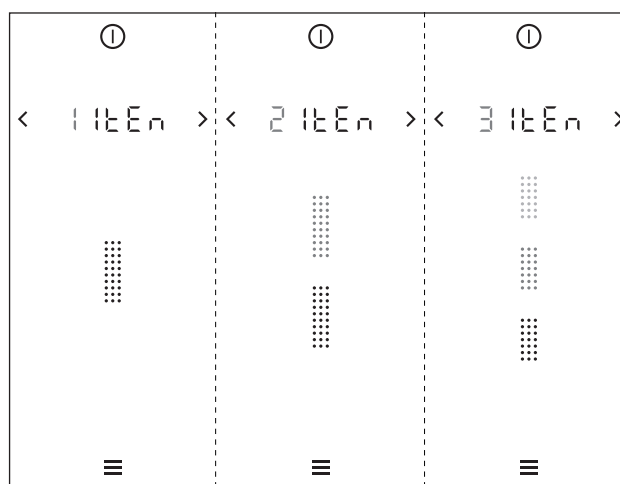



bild 6.1 Schematisk beskrivning av valmöjligheterna

#### 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 meny punkt eller lämnar meny.

## 6.3 Standardmenypunkter

### 6.3.1 Menypunkt 1: Signalernas ljudstyrka

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

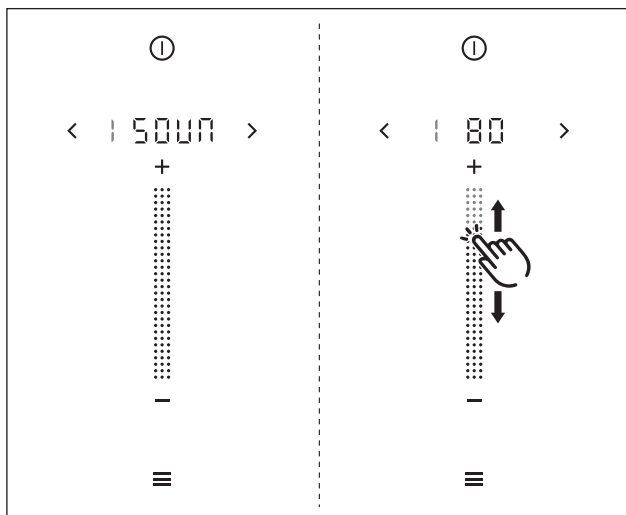





bild 6.2 Menypunkt 1: Signalernas ljudstyrka

#### Ställa in signalernas ljudstyrka:

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

### 6.3.2 Menypunkt 2: Barnsäkring

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

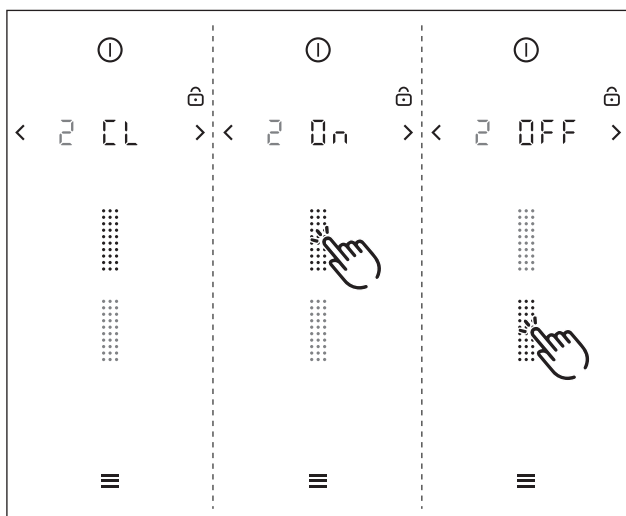






bild 6.3 Menypunkt 2: Barnsäkring

#### Aktivera barnsäkringen permanent

- ▶ Touch på det övre slider-området 
- På panelen visas .
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.
- Barnsäkringen är permanent aktiverad.

#### Avaktivera barnsäkringen permanent

- ▶ Touch på det undre slider-området 
- På panelen visas .
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.
- Barnsäkringen är permanent avstängd.

### 6.3.3 Menypunkt 3: Automatisk styrning av ångsugen

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

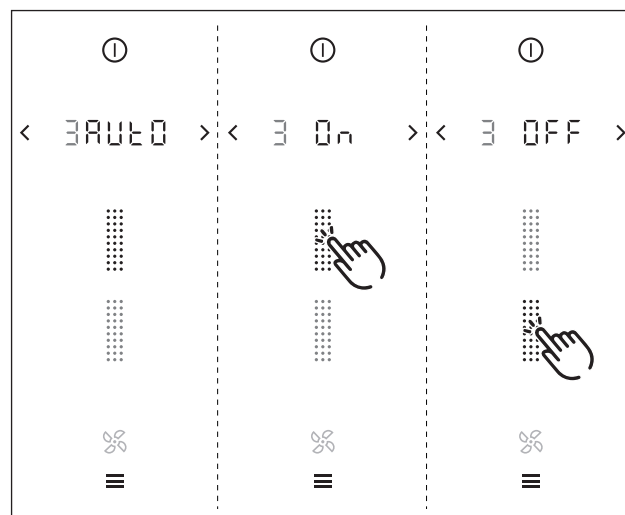






bild 6.4 Menypunkt 3: Utsugningsautomatik

#### Aktivera utsugningsautomatiken permanent

- ▶ Touch på det övre sliderområdet 
- På panelen visas .
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.
- Utsugningsautomatiken är permanent aktiverad.

#### Avaktivera utsugningsautomatiken permanent

- ▶ Touch på det undre sliderområdet 
- På panelen visas .
- ▶ Bekräfta och spara inställningen.
- Utsugningsautomatiken är permanent avstängd.

### 6.3.4 Menypunkt 4: Rengöringsspärrens varaktighet (avtorkningsfunktion)

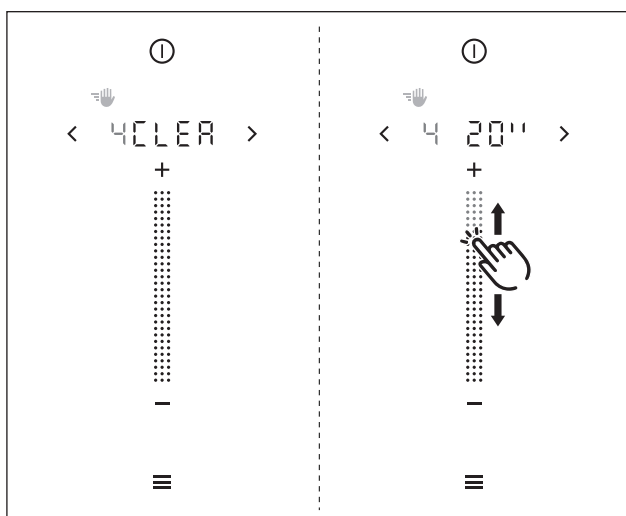


bild 6.5 Menypunkt 4: Rengöringsspärrens varaktighet

#### Ställa in rengöringsspärrens varaktighet

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

### 6.3.5 Menypunkt 5: Tiden för fördröjd avstängning

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

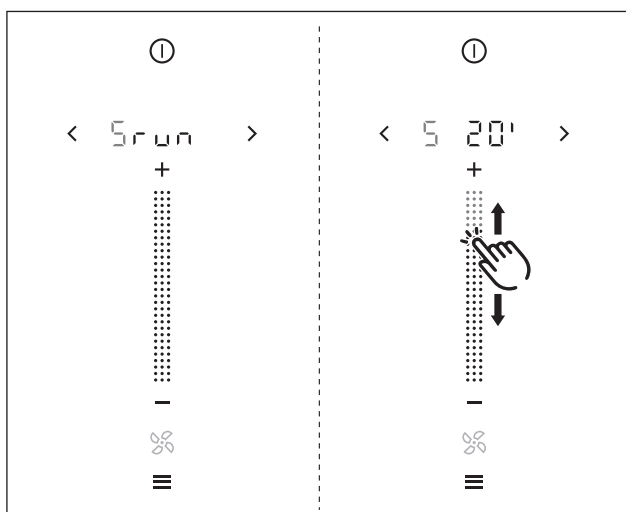


bild 6.6 Menypunkt 5: Tiden för fördröjd avstängning

#### Ställa in fördröjd avstängning för motorn

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

### 6.3.6 Menypunkt 6: Avläsning av mjukvaruversionen

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

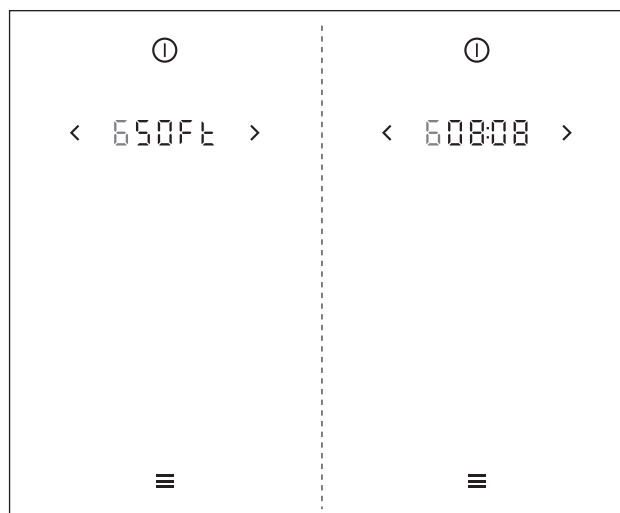


bild 6.7 Menypunkt 6: Avläsning av mjukvaruversionen

- Efter 2 sekund visas systemets aktuella mjukvaruversion.

### 6.3.7 Menypunkt 7: Avläsning av hårdvaruversionen

- i** BORA serviceteam kan behöva veta den inbyggda apparthårdvarans version vid sin felsökning.

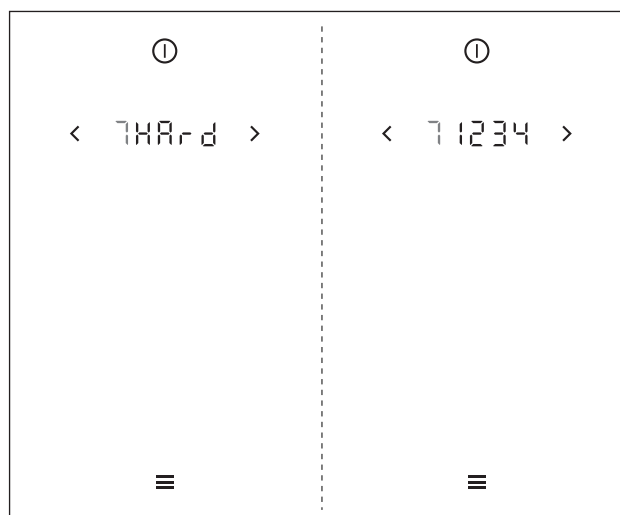



bild 6.8 Menypunkt 7: Avläsning av hårdvaruversionen

- Efter 2 sekund visas apparaternas aktuella hårdvaruversion.

### 6.3.8 Menypunkt 8: Uppdatering av systemets mjukvara

- i** Det kan vara nödvändigt att uppdatera systemets mjukvara för att åtgärda fel.
  - i** Den aktuellaste mjukvaran för systemet BORA Classic 2.0 finns att hämta gratis på BORA:s hemsida. ([www.bora.com](http://www.bora.com), produkter, BORA Classic 2.0, BORA Classic ångsug CKA2/CKA2AB, dokument).
- Skanna QR-koden och du leds direkt vidare till sidan med den nyaste mjukvaran.
- 
- i** Som lagringsmedium för uppdateringsfilen krävs en USB-stick formaterad med FAT32. Denna USB-stick måste sitta i ångsugens USB-gränssnitt.
  - i** USB-sticken måste innehålla en giltig uppdateringsfil. Uppdateringsfilen erhåller du efter förfrågan av BORAs serviceavdelning.

#### Starta uppdatering av mjukvaran

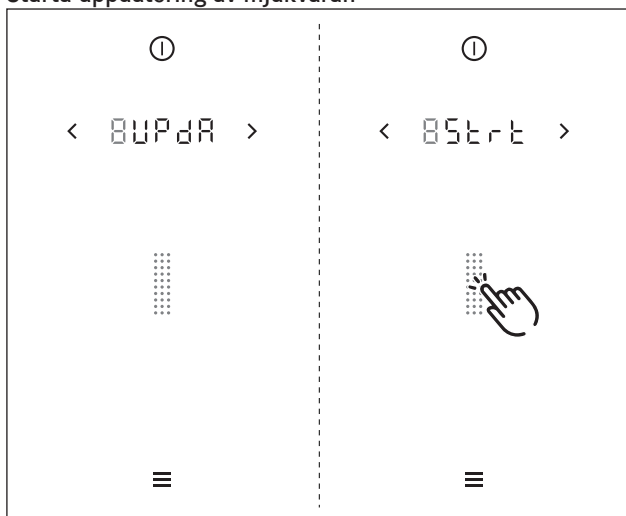






bild 6.9 Menypunkt 8: Starta uppdatering av mjukvaran

- ▶ 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.

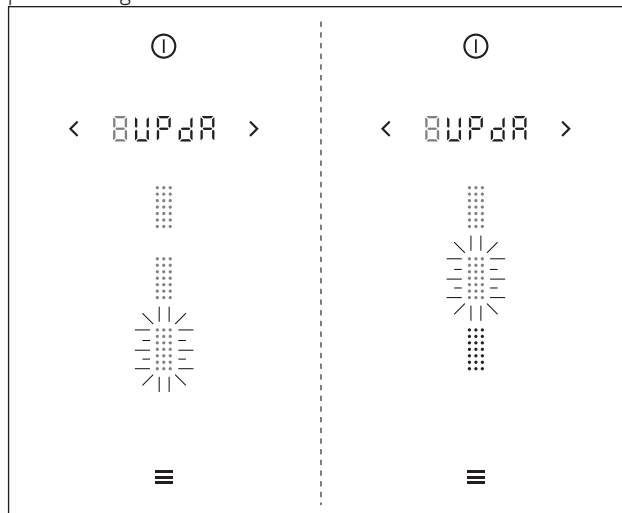


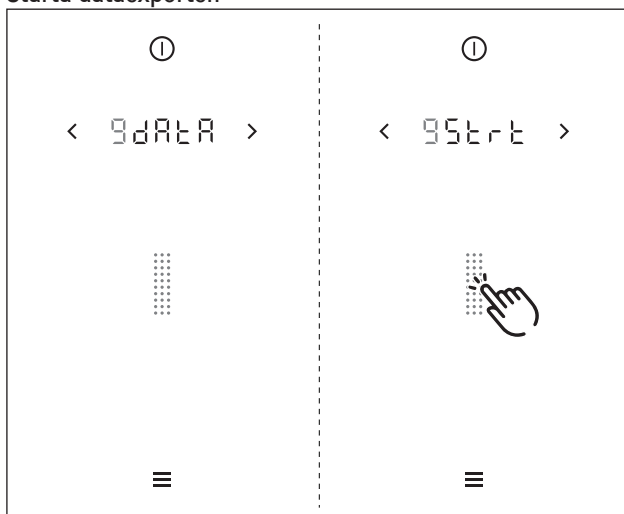
bild 6.10 Menypunkt 8: Process-steg mjukvaruuppdatering

- i** Om uppdateringen har gått felfritt, kommer alla tre segment att lysa grönt. Därefter följer en automatisk omstart av systemet.
- i** Uppdateringen har avslutats med framgång när det efter systemet har startats om indikeras **SOFT** på displayn.
- i** 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).

### 6.3.9 Menypunkt 9: Export av data

- i** Exporten av data underlättar felanalysen.
- i** För dataexporten krävs ett lagringsmedium, en USB-stick, formaterad med FAT32. Denna USB-stick måste sitta i ångsugens USB-gränssnitt.
- i** 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 6.11** 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.

- i** Om dataexporten har gått felritt, kommer alla tre segment att lysa grönt.
- i** Uppträder det fel i dataexporten (respektive slider-segment lyser rött), avslutas dataexporten. I kontrollpanelens display visas ett felmeddelande (t.ex. E123; se kap. Felavhjälpning).

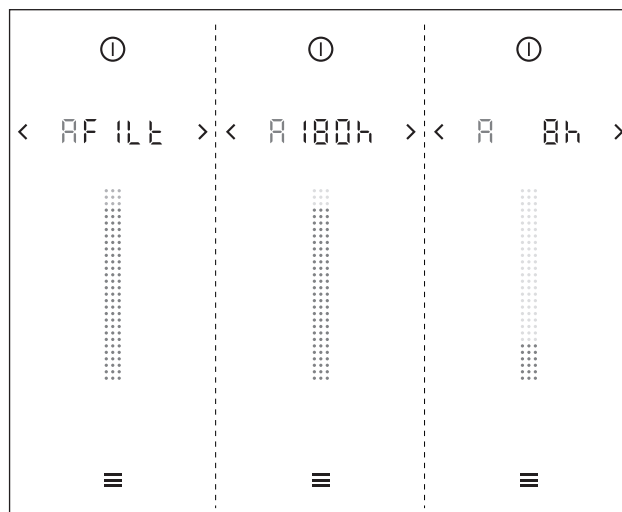
### 6.3.10 Menypunkt A: Visa luftcirkulationsfiltrets brukstid (bara vid luftcirkulation)

- i** Genom den i systemet konfigurerade filtertypen är luftcirkulationsfiltrets maximala brukstid definierad.
- i** 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. 6.2** Information om luftcirkulationsfiltrets brukstid



**bild 6.12** Menypunkt A: Visa luftcirkulationsfiltrets brukstid

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

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

- i** I menyn visas menypunkt B bara om den kvarvarande filterbrukstiden understiger 20 tim. I den utvidgade menyn (inloggningskod krävs) visas menypunkt B alltid.
- i** När man väljer menypunkt B visas automatiskt den senast använda filtertypen.
- i** När ett filter har nått sin brukstid, visas filterservice-indikering i menyn och filtret måste bytas. När filtret har bytts ut måste filterbrukstiden återställas.

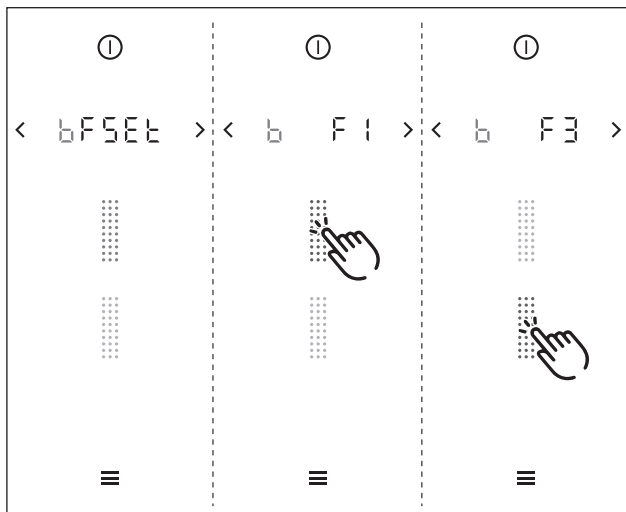
#### Välja filtertyp och återställa filterbrukstid:

Övre sliderytan:

- Filtertyp 1 (F1) = BORA luftrengöringsbox ULBF (eller annat fabrikat med 300 timmars brukstid)

Undre sliderytan:

- Filtertyp 3 (F3) = BORA luftrengöringsbox ULB3X (eller annat fabrikat med 600 timmars brukstid)



**bild 6.13** Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid

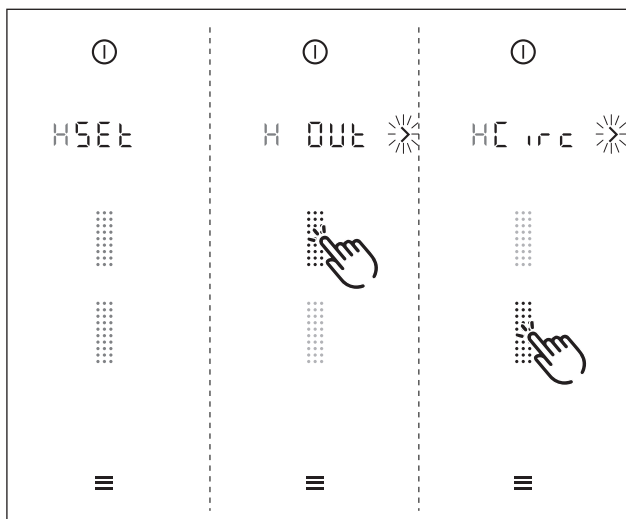
- ▶ Touch på slider-panelen 
- Filtertyp väljs och filterets brukstid återställs.
- Därefter visas luftcirkulationsfiltrets nya resterande brukstid.

### 6.3.12 Menypunkt H: Rör Konfiguration av utsugningssystemet


**i** Utsugningssystemets driftsätt måste ställas in.

Man kan välja mellan två driftsätt:

- Luftcirkulationssystem (Circ)
- Utsugningssystem (ULF)



**bild 6.14** Konfigurera information om utsugningssystem

- ▶ Välj det passande driftssättet (Touch på motsvarande segment i slidern .
- ▶ Bekräfta och lagra inställningen.

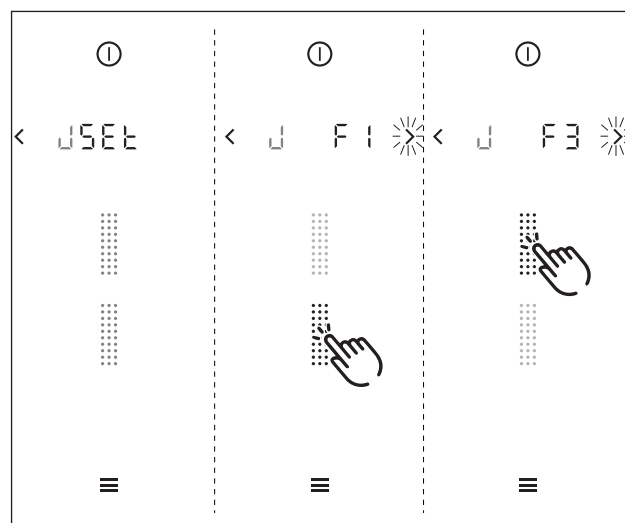
### 6.3.13 Menypunkt J: FLYP Välja filtertyp (endast vid luftcirkulation)

**i** Menypunkten J visas bara om man vid konfiguration av utsugningssystemet har valt driftsätt "luftcirkulation".


Filtertypen måste definieras.

Man kan välja mellan två olika filter:

- Filtertyp 1 (F 1) = BORA luftrengöringsbox ULBF (eller annat fabrikat med 300 timmars brukstid)
- Filtertyp 3 (F 3) = BORA luftrengöringsbox ULB3X (eller annat fabrikat med 600 timmars brukstid)



**bild 6.15** Välja filtertyp på displayn

- ▶ Välj den inbyggda filtertypen (Touch på motsvarande segment i slidern .
- ▶ Bekräfta och lagra inställningen.

### 6.3.14 Menypunkt L: FRÖ Motorkonfiguration

**i** 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

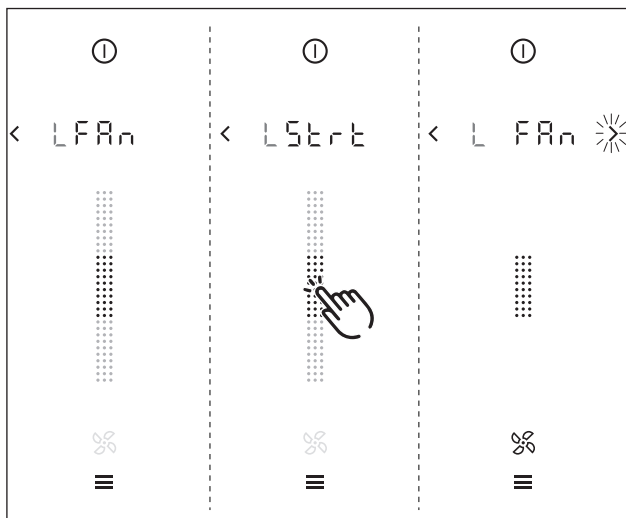


bild 6.16 Starta displayn Motorkonfiguration

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

**i** När motorkonfigurationen är avslutad, slutar knappen att blinka.

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

**i** 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. 6.3 Möjliga resultat av motoridentifikationen

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

## 7 Utvidgad meny

### (Inloggningskod krävs)

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

**i** Inloggningskoden till den utvidgade menyn med tillhörande åtkomsttillstånd hittar du på BORA PartnerNet. BORA PartnerNet är service-plattformen för distributörer och handelspartners. Skanna in QR-koden eller följ denna länk:



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

### Hämta utvidgad meny

**i** Den utvidgade menyn kan bara hämtas upp när alla kokzoner och ångsugen är inaktiva. Dessutom får det inte finnas någon restvärme kvar.

**i** 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

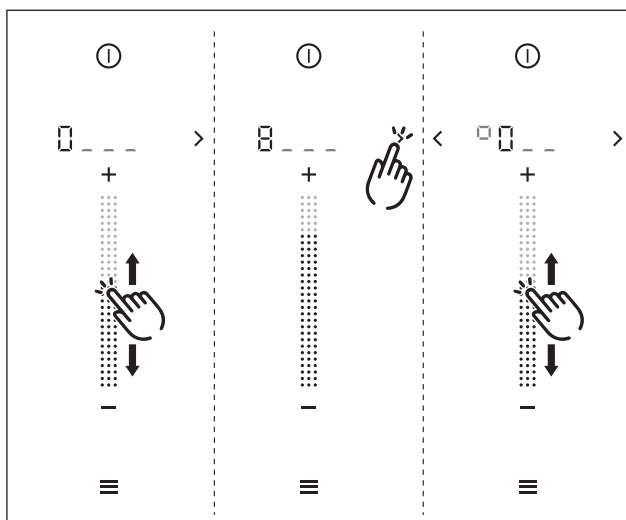


bild 7.1 Ange inloggningskod

- ▶ 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 menypunkt 1 "signalernas ljudnivå" visas.

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

**i** 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.

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

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

## 7.1 Meny punkterna i den utvidgade menyn

**i** Detaljerade anvisningar om hur meny ska hanteras finns i kapitlet "Meny".

### 7.1.1 Meny punkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid (endast vid luftcirkulationsdrift)

**i** När man väljer meny punkt B visas automatiskt den senast använda filtertypen.

**i** 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:

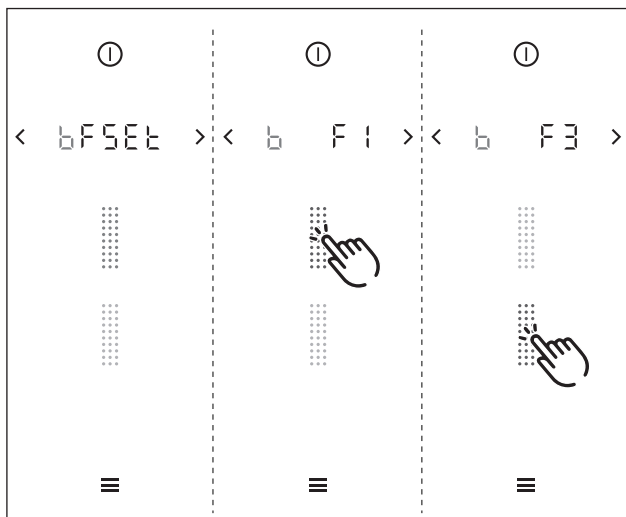
Övre sliderytan:

● Filtertyp 1 (F 1) = BORA luftrengöringsbox ULBF (eller annat fabrikat med 300 timmars brukstid)

Undre sliderytan:

● Filtertyp 3 (F 3) = BORA luftrengöringsbox ULB3X (eller annat fabrikat med 600 timmars brukstid)





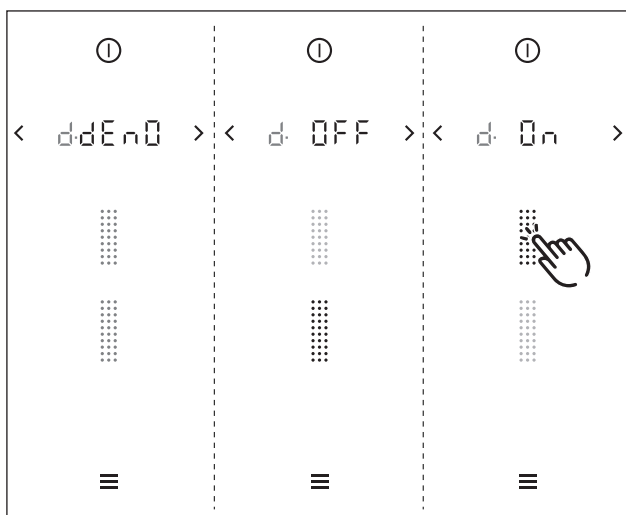
**bild 7.2** Menypunkt B: Visa filtertyp, byta filtertyp och återställa filterbrukstid

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

### 7.1.2 Menypunkt D: Demonstrationsläge


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

- i** I demonstrationsläget simuleras alltid följande spishällskombination: vänster = CKFI, höger = CKCH
- i** Ångsugen CKA2/CKA2AB drivs med alla funktioner så som den har konfigurerats.




**bild 7.3** 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.

- i** Efter påslagning kommer det i demonstrationsläget i multifunktionsdisplayn att under 4 sekunder visas **dE n 0**.

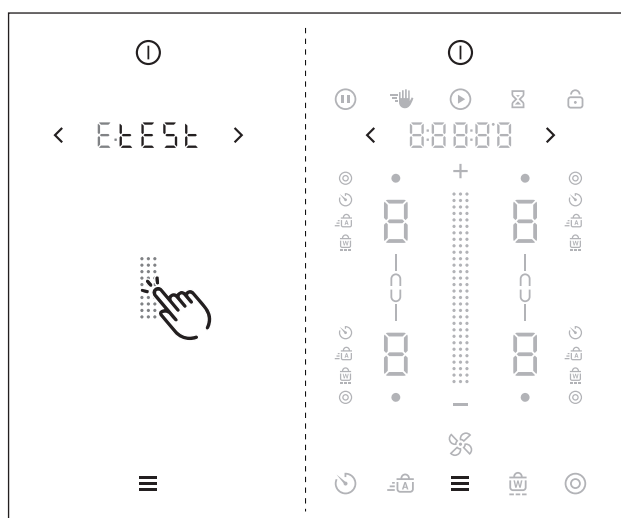
#### Avaktivera demonstrationsläge:

- ▶ 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.

- i** 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).


### 7.1.3 Menypunkt E: Test av display och knappar

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




**bild 7.4** 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.

### 7.1.4 Menypunkt F: Reset av fabriksinställningar

- i** Efter reset av fabriksinställningar måste grundkonfigurationen köras igenom.

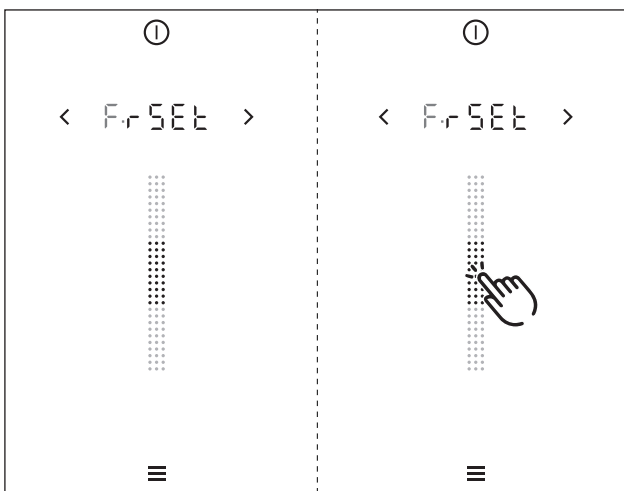


bild 7.5 Menypunkt D: Reset av fabriksinställningar

#### Återgå till fabriksinställningarna:

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

#### Genomföra grundkonfigurationen:

- i** Vid grundkonfigurationen löper menypunkterna H, J och L automatiskt (se kap. Meny)
- i** För att indikera att grundkonfigurationen fortfarande saknas, visas **U O U F** på displayn och motorsymbolen blinkar rött.
- i** Avbryts konfigurationen måste den fortsätta på samma ställe nästa gång man kallar fram meny.
- i** Så länge grundkonfigurationen inte har avslutats ordentligt, kommer motsvarande fråga att dyka upp varenda gång meny kallas fram.
- i** Hämtas en menypunkt fram, visar systemet automatiskt efter 2 sekunder det aktuella inställda värdet. Undantag: Om ingen inställning har skett än, indikerar systemet **S E t**.
- i** Systemet behåller och lagrar de valda inställningarna när man lämnar varje menypunkt resp. när meny avslutas.

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

#### Starta grundkonfigurationen

- ▶ Touch på den rött blinkande motorsymbolen **⚙️**
- Meny visar den första menypunkten i grundkonfigurationen (menypunkt H).
- ▶ Gör inställningarna.

### 7.1.5 Menypunkt H: Rör Konfiguration av utsugningssystemet

- i** Utsugningssystemets driftsätt måste ställas in.

Man kan välja mellan två driftsätt:

- Utsugningssystem (**U O U F**)
- Luftcirkulationssystem (**U O U C**)

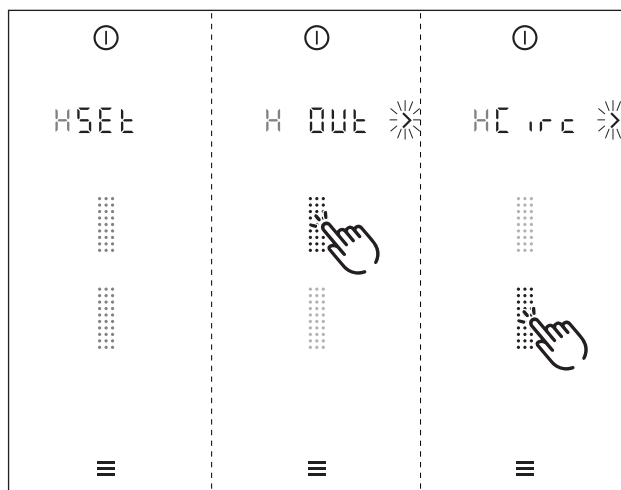


bild 7.6 Konfigurera information om utsugningssystem

- ▶ Välj det passande driftsättet (Touch på motsvarande segment i sliden **⋮**).
- ▶ Bekräfta och lagra inställningen.

### 7.1.6 Menypunkt J: F E U P Välja filtertyp (endast vid luftcirkulation)

- i** Menypunkten J visas bara om man vid konfiguration av utsugningssystemet har valt driftsätt "luftcirkulation".

Filtertypen måste definieras.

Man kan välja mellan två olika filter:

- Filtertyp 1 (F 1) = BORA luftrengöringsbox ULBF (eller annat fabrikat med 300 timmars brukstid)
- Filtertyp 2 (F 2) = BORA luftrengöringsbox ULB3X (eller annat fabrikat med 600 timmars brukstid)

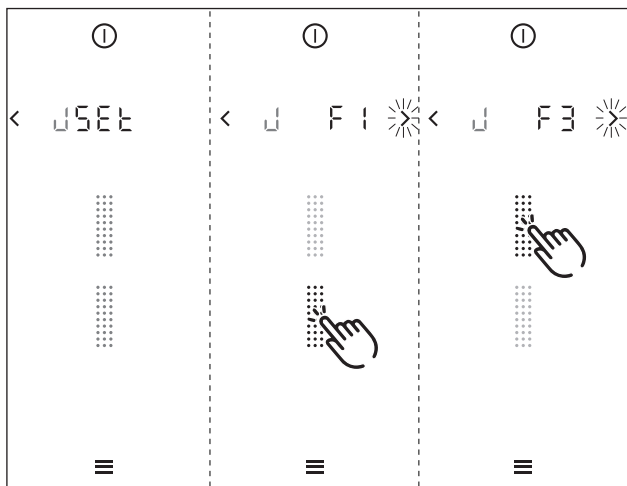



bild 7.7 Välja filtertyp på displayn

- ▶ Välj den inbyggda filtertypen (Touch på motsvarande segment i slidern .
- ▶ Bekräfta och lagra inställningen.

### 7.1.7 Menypunkt L:FRn Motorkonfiguration

- i** 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

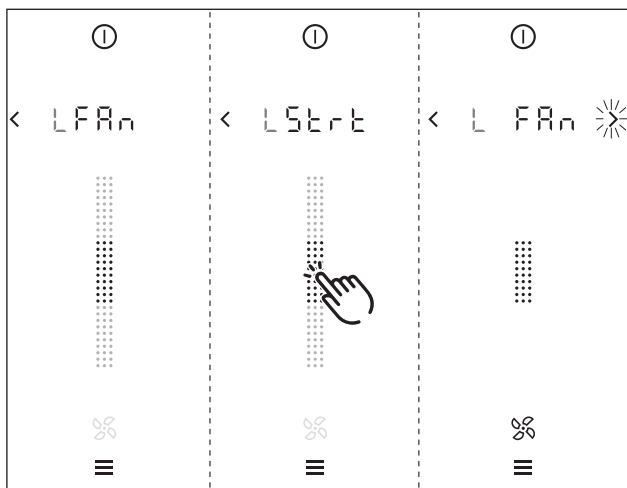










bild 7.8 Starta displayn Motorkonfiguration

- ▶ Touch på slider-knappen .
- Konfiguration av motorn startar.
- Medan motorn konfigureras blinkar slider-knappen och motorsymbolen.
- i** När motorkonfigurationen är avslutad, slutar knappen att blinka.
- i** Om konfigurationen av motorn lyckats, lyser slider-knappen  och motorsymbolen  grönt.

- i** 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
	grönt	2 motorer identifierade
	röd	0 motorer identifierade, fel (se kap. Felavhjälpning)

tab. 7.1 Möjliga resultat av motoridentifikationen


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

#### 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 menypunkter som inte har avslutats korrekt absolut köras vid en senare tidpunkt.

#### 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.

## 7.2 Gaskonfigurationsmeny

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

- i** En korrekt inställning är viktig för gasspishällens riskfria och felfria användning.

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

### 7.2.1 Menypunkt P: GPU

- i** 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. 7.1 Ställa in gastyp och gastryck

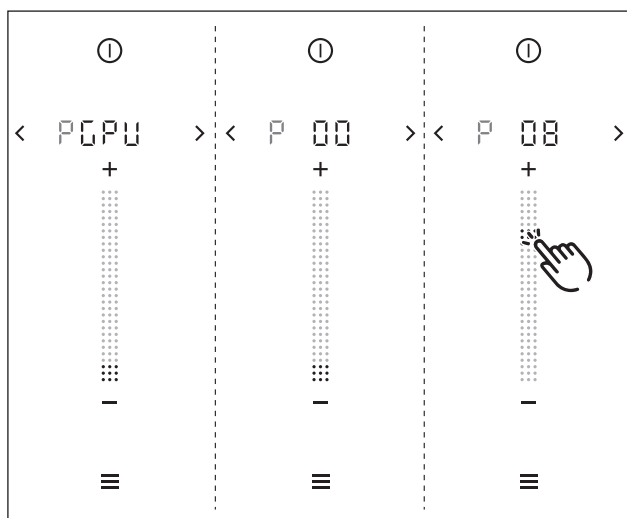






bild 7.9 Display meny punkt P: GPU

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

## 7.2.2 Meny punkt S: GAS

-  I meny punkt S (GAS) kan du välja diagram för gasbrännarna.
-  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.

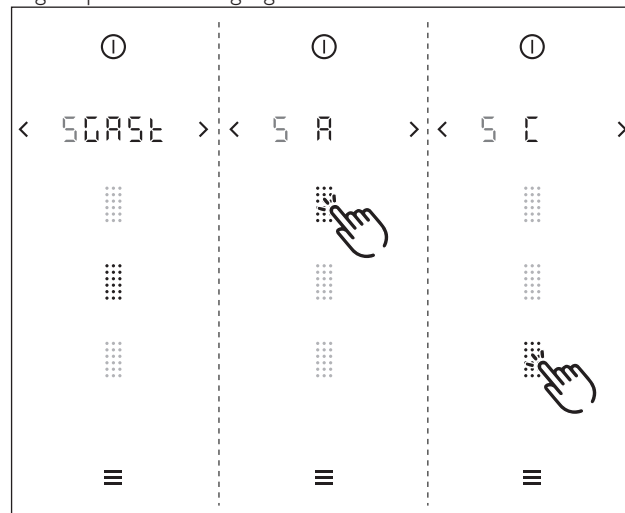






bild 7.10 Display meny punkt S: GAS

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

-  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.

## 7.2.3 Meny punkt T: GAS

-  Meny punkten 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).
-  De inställda värdena för gastyp, gastryck och gasegenskaper förblir oförändrade och påverkas inte genom reset.

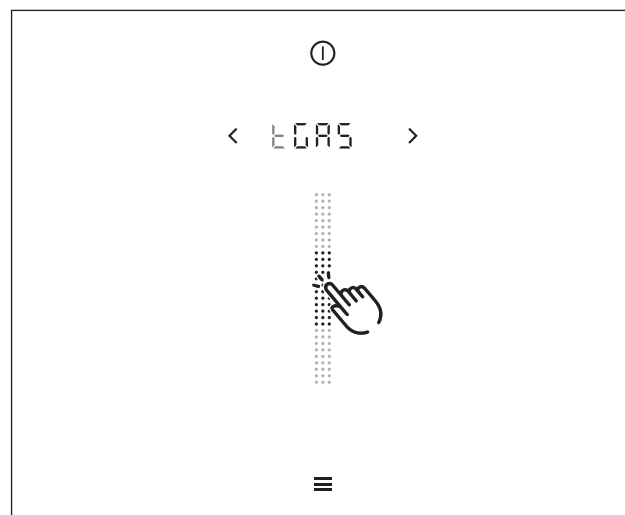


bild 7.11 Display meny punkt T: GAS

- Vid behov, gör en reset (touch på sliderområdet .

## 8 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.

**i** 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. 8.1 Rengöringsintervaller

### Rengöringsintervaller spishällar

Komponenter	Rengöringsintervall
Spishäll	omedelbart efter varje nedsmutsning noggrant med ett vanligt rengöringsmedel
<b>gäller bara gasspishällen CKG:</b>	
Gjutjärnsgaller gasbrännardetaljer	omedelbart efter varje nedsmutsning noggrant med ett vanligt rengöringsmedel

tab. 8.2 Rengöringsintervaller spishällar

## 8.1 Rengöringsmedel

**i** 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.

**i** Använd inte glaskeramiskskrapan 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.

## 8.2 Skötsel av apparater

- ▶ Använd inte apparaterna som arbets- eller förvaringsyta.
- ▶ Kokkärl får inte skjutas eller dras över apparatens ovsida.
- ▶ 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).

## 8.3 Rengöring ångsug CKA2/CKA2AB

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.

### 8.3.1 Avmontering av komponenterna

#### Ta av inströmningsmunstycket

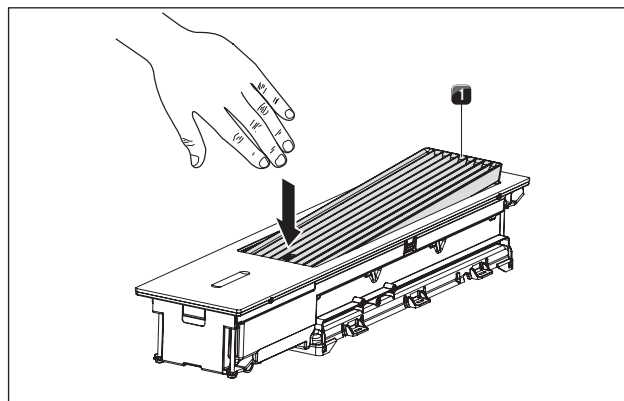


bild 8.1 Ta av inströmningsmunstycket

[1] Inströmningsmunstycke/Inströmningsmunstycke All Black

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

### Avmontering av fettfilterenheten

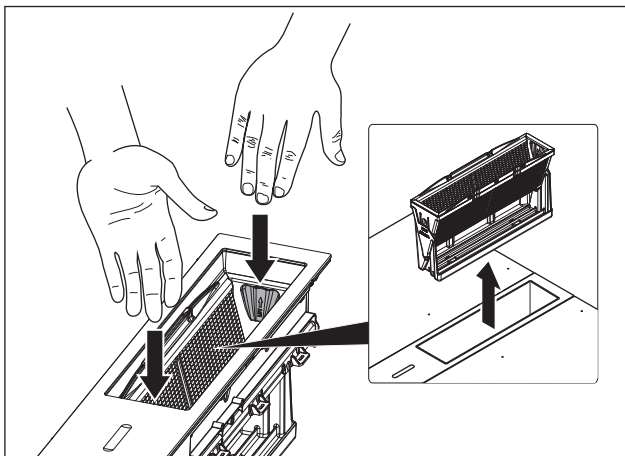


bild 8.2 Ta av fettfilterenheten

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

### Isärmontering av fettfilterenheten

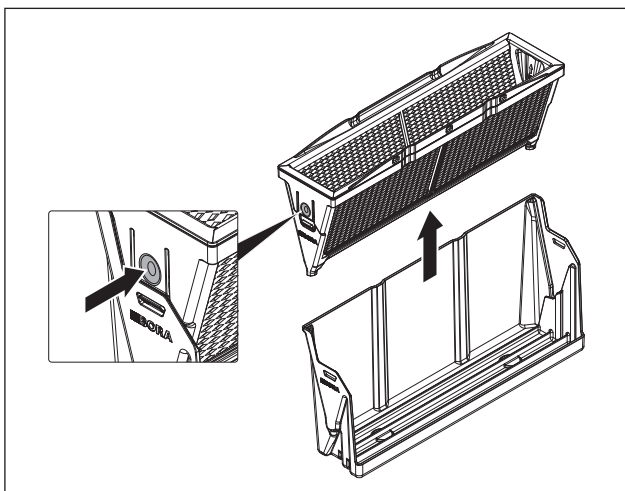


bild 8.3 Ta av fettfiltret

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

### 8.3.2 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.

### 8.3.3 Montering av komponenterna

#### Ihopsättning av fettfilterenheten

- i** 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 i fettfiltret, så måste filtret helt enkelt bara vändas.

#### Montering av fettfilterenheten

- i** 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 i fettfilterenheten, så måste filterenheten helt enkelt bara vändas.

#### Montering av inströmningsmunstycke/ Montering av inströmningsmunstycket All Black

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

### 8.3.4 Byta luftcirkulationsfilter

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

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

- i** 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 6.3.11).

## 8.4 Rengöra spishällar

### 8.4.1 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 glaskeramikskrapan 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 glaskeramikskrapan.
- ▶ 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 kokkärlens botten, speciellt när kokkärl med aluminiumbotten används, eller genom olämpliga rengöringsmedel. Det är svårt att få bort dem.

- i** 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.

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

- i** Använd bara skrapan på grillytan, annars kan ytan skadas.
- i** Rengör bara den rostfria ytan i slipriktningen.
- i** Låt inte citronsyra komma på spishällens angränsande ytor och på bänkskivan, eftersom de kan skadas av den.
- i** Använd inga skötselmedel för rostfritt stål på de rostfria ytorna eller den rostfria grillytan.
- i** 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 grillytan i rostfritt stål har svalnat tillräckligt.
- ▶ Avlägsna lätt nedsmutsning med en fuktig trasa och diskmedel.
- ▶ Använd en mjuk trasa för att torka av ytan som rengjorts med vatten, för att förhindra vatten- resp. kalkfläckar (gulaktig missfärgning).

#### Normal nedsmutsning

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

#### Kraftiga nedsmutsningar

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

### 8.4.3 Rengöring av komponenterna på gasspishällen CKG

#### Rengöring av gjutjärnsgaller

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

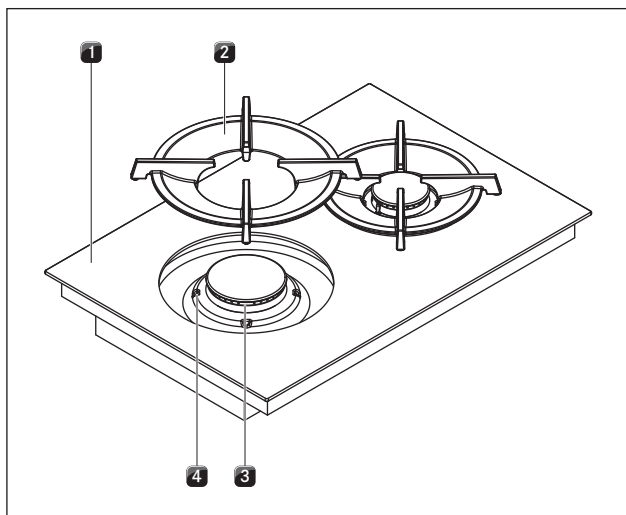


bild 8.4 Gasbrännare uppbyggnad

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

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

#### Rengöring för hand

- Använd fettlösnande 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.

**i** 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 gjutjärnsgallren 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

**i** Brännarlocket yta blir med tiden något mattare. Det är helt normalt och innebär ingen skadlig inverkan.

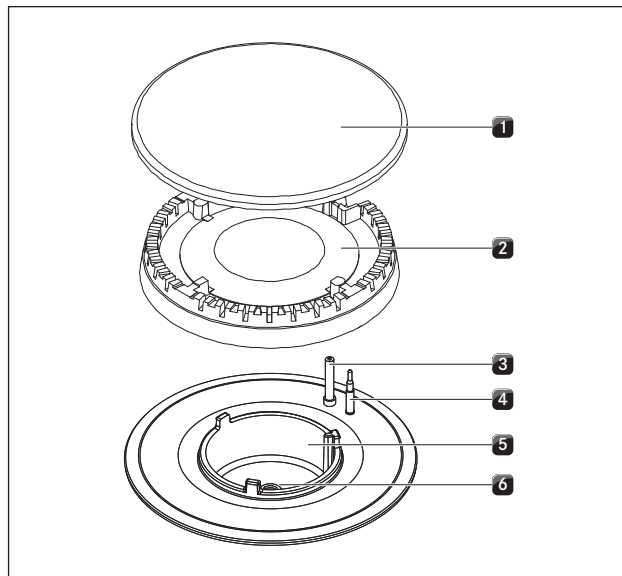


bild 8.5 Gasbrännare uppbyggnad

- [1] Brännarlock
- [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).



## 9 Åtgärdande av fel

E = fel I = information

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

Driftsituation	Orsak	Åtgärd
<b>System</b>		
Systemet kan inte startas (Power-Button  ej synlig)	Säkring eller automatsäkring i bostads- resp. husinstallationen är defekt	Byt säkring Koppla till automatsäkring igen
	Säkring/automatsäkring utlöser flera gånger Strömförsörjningen är avbruten	Kontakta BORA serviceteam Låt en elfackman kontrollera strömförsörjningen
	Finsäkring i styrenhetens anslutning för kallenhetskontakten är defekt	Byt säkring (typ: T 3,15A/250V)
Systemet stänger av sig själv resp. går i standby-läge	Panelen är smutsig	Rengör panelen
	Långvarig aktivering av power-button (> 7 s)	Eftertorka power-button direkt efter rengöringen (< 7 s)
	Felsignal under eller efter rengöring (utlösning av power-knappen genom avdunstande rengöringsmedel)	Använd rengöringsspärr och rengör torrt
Power-knappen  blinkar	Föremål på panelen	Avlägsna föremål från panelen
	Panelen är smutsig	Rengör panelen
Felkod  ICONF	ofullständig grundkonfigurering	Avsluta grundkonfigurationen
Felkoder  ID ISP, ED ISP	Föremål på panelen	Avlägsna föremål från panelen
	Panelen är smutsig	Rengör panelen
	Permanent aktivering av ett touch-område	Avsluta permanent aktivering
optiska färgskillnader mellan apparaterna	extremt ljusa ljuskällor riktade direkt mot apparaterna	Undvik punktbelysning (spotlampor) och ordna en jämn och ljus belysning.
<b>Ångsug</b>		
Det luktar när den nya ångsugen tas i bruk	Det är normalt vid fabriksnya apparater	Lukten försvinner när apparaten varit i gång några timmar
Ångsugens utsugningseffekt har försämrats	Fettfiltret är mycket smutsigt	Rengör eller byt fettfiltret
	Aktivtkolfilter är mycket smutsigt (bara vid luftcirkulationsdrift)	Byt aktivtkolfilter
	i luftledningskåpan finns ett föremål (t.ex. rengöringsduk)	Avlägsna föremålet
	Motorn är defekt eller en kanalkoppling har lossnat	Kontakta BORA serviceteam
ingen utsugseffekt, röd motorsymbol  + EFRn	motorn har lagt av eller är blockerad	Kontakta BORA serviceteam (systemet kan användas, dock utan utsugningsfunktion)
reducerad utsugseffekt, gul motorsymbol  + IFRn	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)
Felkod  I3B7	Felkonfiguration av motorn	Starta Motorkonfiguration
När du ställer in en motoreffektnivå så går den direkt tillbaka till 0, motorsymbolen visar  rött	ingen motor ansluten	anslut motorn
	motorn är blockerad	Kontakta BORA serviceteam
	strömmen går inte fram till motorn	Kontrollera motorns anslutning
Felkoder EOB I, EOPEN	Home-In inte öppen	Öppna fönstret och sedan en touch på motorknappen
Felkoder  I F ILE, EF ILE	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
<b>Spishällar</b>		
Spishällen visas, men båda kokzonerna indikerar ett fel E och i multifunktionsdisplayn visas en felkod (t.ex. E547)	spishällen saknar strömtillförsel	Kontrollera säkringen eller låt en elfackman kontrollera strömtillförseln till spishällen
	Generatorm/elektroniken är defekt	Kontakta BORA serviceteam
Spishällen visas inte	Spishällen 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
Spishällen fungerar inte trots att man ställt in en effektnivå och dEri visas	demonstrationsmodus är aktiverad	Kontakta din BORA-återförsäljare eller BORAs serviceteam.
<b>Fel på gasspishällerna CKG</b>		
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 brännarlocken 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
Gaslukta 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. Föroreningar i öppningarna för gasen på brännarhuvudena.	Positionera brännarnas delar korrekt (se kap. Rengöring). Rengör brännarnas delar (se kap. Rengöring).
alla felkoder E... (utom E000)	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 E000	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. 9.1 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 eltilleförseln.



Under eller efter det att eltilleförseln 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).

## 10 Garanti, teknisk support, reservdelar och tillbehör

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

### 10.1 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 eller BORA-utbildade säljare, med undantag för BORA-produkter som betecknas som universal- eller tillbehörsartiklar.

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

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

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

BORA garanterar att alla BORA-produkter är fria från material- och produktionsfel. Felet måste ha funnits där redan när produkten levererades till slutkunden. När man utnyttjar sin garanti börjar inte garantin löpa på nytt igen.

BORA kommer att avhjälpa brister på BORA-produkter efter egen bedömning genom reparation eller utbyte. BORA står för samtliga kostnader för att rätta till en brist som faller inom tillverkargarantin.

Följande ingår inte i BORA:s tillverkargaranti:

- BORA-produkter som inte köpts av auktoriserad BORA-återförsäljare eller av BORA-utbildade säljare
- 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, såsom 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](mailto:info@bora.com)

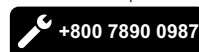
#### 10.1.1 Förlängning av garantin

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

### 10.2 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.

### 10.3 Reservdelar

- ▶ Använd enbart originalreservdelar vid reparationer.
- ▶ Reparationer får endast genomföras av BORA service-team.

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

## 10.4 Tillbehör

### Specialtillbehör CKA2:

- BORA Classic inströmningsmunstycke CKAED
- BORA Classic inströmningsmunstycke All Black CKAEDAB
- BORA Classic fettfilterenhet inkl fettfilteruppsamlingskar  
CKAFFE

### Specialtillbehör för luftcirkulationssystem:

- BORA luftrengöringsbox flexibel ULBF
- BORA set aktivtkolfilter ULB3AS för ULB3X

### 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 gjutjärngaller litet PKGTK
- BORA gjutjärngaller stort PKGTG

## 11 Anmärkningar:

## 12 Typskyltar

**i** 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)

Bruksanvisning:

Original

översättning

Tillverkare: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Överlåtande samt kopiering av dessa underlag, utnyttjande och delgivning 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 textpassager som ändrats, ännu inte har aktualiserats eller anpassats. Vi hoppas på förståelse för detta. En aktualiserad version kan erhållas från BORA service-team. Tryckfel och misstag förbehålles.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alla rättigheter förbehållna.

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

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

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

**AU NZ**  
**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

