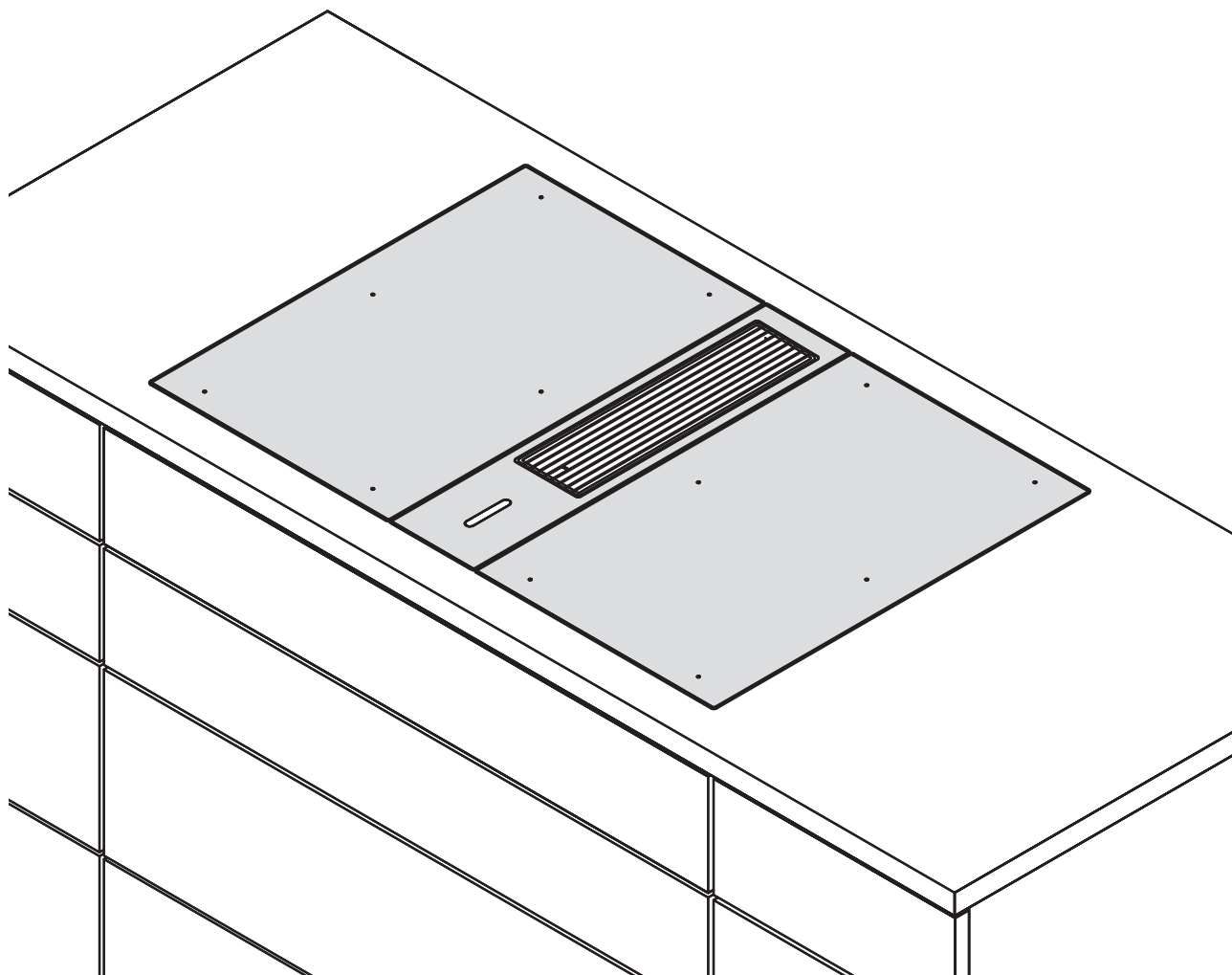








DK **Betjeningsvejledning til System BORA Classic 2.0**

Kogepladeemfang og kogeplade



C2XUMDK-005

Indholdsfortegnelse

1	Generelle informationer	4	5	Betjening	24
1.1	Ansvar	4	5.1	Generelle og specifikke betjeningsanvisninger	24
1.2	Betjenings- og monteringsvejledningens gyldighed.....	4	5.1.1	Særlige betjeningsanvisninger for Tepan-grill i rustfrit stål CKT.....	24
1.3	Produktoverensstemmelse.....	4	5.1.2	Særlige betjeningsanvisninger for CKG gas- glaskeramikkogepladen	24
1.4	Beskyttelse af personoplysninger.....	4	5.2	Touchbetjening	25
1.5	Præsentation af oplysninger	4	5.3	Systembetjening.....	26
2	Sikkerhed	5	5.3.1	Betjeningsprincip	26
2.1	Korrekt anvendelse	5	5.3.2	Tænding.....	26
2.2	Personer med nedsatte funktioner.....	5	5.3.3	Sluk	26
2.3	Overordnede sikkerhedsanvisninger	5	5.3.4	Betjeningslås.....	26
2.4	Sikkerhedsanvisninger til betjening	6	5.3.5	Rengøringslås (aftøringsfunktion).....	26
2.5	Sikkerhedsanvisninger for rengøring og pleje.....	9	5.3.6	Børnesikring.....	26
2.6	Sikkerhedsoplysninger reparation, service og reservedele.....	9	5.3.7	Korttidsminutur (æggetimer)	27
3	Energimærkning	10	5.4	Betjening af emfang	27
4	Produktbeskrivelse	11	5.4.1	Indstilling af ventilatorens effektniveau	27
4.1	System BORA Classic 2.0.....	11	5.4.2	Ventilator-effekttrin	27
4.1.1	Betjeningsfelt og betjeningsprincip	11	5.4.3	Aftræksautomatik	27
4.1.2	Symboler.....	12	5.4.4	Slukning af ventilatoren	27
4.1.3	Display med 7 segmenter.....	12	5.4.5	Slukning af automatisk efterløb før udløbet tid.....	28
4.1.4	Farvekoncept	12	5.5	Betjening af kogepladen	28
4.1.5	Lysstyrkekonceptet	13	5.5.1	Valg af kogezone.....	28
4.1.6	Lydkoncept.....	13	5.5.2	Indstilling af varmetrin for en kogezone	28
4.1.7	Systemfunktioner.....	13	5.5.3	Slukning af kogezone	29
4.2	Emfang	13	5.5.4	Automatisk hurtigkogningsfunktion	29
4.2.1	Typebeskrivelse	13	5.5.5	Power-niveau	29
4.2.2	Installationsvarianter.....	13	5.5.6	2-kredsforbindelse på kogepladerne CKCH og CKCB.....	29
4.2.3	Egenskaber og oversigt over funktioner	14	5.5.7	Brofunktion	30
4.2.4	Funktioner	14	5.5.8	Indstilling af hold varm-funktionen	30
4.2.5	Funktioner i kogepladeemfang.....	14	5.5.9	Rengøringsfunktion med Tepan-grill i rustfrit stål CKT	30
4.2.6	USB-interface	15	5.5.10	Kogezone-timer	31
4.2.7	Interface til eksternt udstyr	15	5.5.11	Pausefunktion	31
4.3	Kogeplader	15	6	Menu	32
4.3.1	Typebeskrivelse.....	15	6.1	Menuoversigt.....	32
4.3.2	Egenskaber og oversigt over funktioner	15	6.2	Betjening af menu	32
4.3.3	Funktioner	16	6.3	Standard-menupunkter.....	33
4.3.4	Funktionsprincip for induktionskogeplader (CKFI, CKI, CKIW).....	19	6.3.1	Menupunkt 1: Lydsignalet styrke	33
4.3.5	Funktionsprincippet Hyper- og HiLight-kogeplader (CKCH, CKCB)	20	6.3.2	Menupunkt 2: Børnesikring	33
4.3.6	CKG-glaskeramikkogepladens funktionsprincip.....	20	6.3.3	Menupunkt 3: Automatisk styring af aftræk.....	33
4.3.7	Funktionsprincip for Tepan-grill i rustfrit stål CKT	21	6.3.4	Menupunkt 4: Rengøringslåsens varighed (rengøringsfunktion).....	34
4.3.8	Kogepladens funktioner	21	6.3.5	Menupunkt 5: Tid for automatisk efterløb.....	34
4.4	Sikkerhedsindretninger	22	6.3.6	Menupunkt 6: Oplysning om softwareversionen	34
4.4.1	Betjeningslås 	22	6.3.7	Menupunkt 7: Oplysning om hardwareversionen	34
4.4.2	Rengøringslås (aftøringsfunktion) 	22	6.3.8	Menupunkt 8: Opdatering af systemsoftwaren	35
4.4.3	Sikkerhedsafbrydelse.....	23	6.3.9	Menupunkt 9: Eksport af data	35
4.4.4	Restvarmeindikator H	23	6.3.10	Menupunkt A: Visning af levetiden for recirkulationsfiltret (kun ved recirkulation).....	36
4.4.5	Overophedningsbeskyttelse.....	23	6.3.11	Menupunkt B: Visning af filtertype, skift af filtertype og nulstilling af filterets levetid (kun ved recirkulation) ...	36
4.4.6	Børnesikring	23	6.3.12	Menupunkt H:   Konfiguration af aftrækssystemet.....	37
			6.3.13	Menupunkt J:   Valg af filtype (kun ved recirkulation)	37
			6.3.14	Menupunkt L:   Ventilator-konfiguration	37

7	Udvidet menu	39
7.1	Menupunkter i Udvidet menu	40
7.1.1	Menupunkt B: Visning af filtertype, skift af filtertype og nulstilling af filterets levetid (kun ved recirkulation)...	40
7.1.2	Menupunkt D: Demomodus.....	40
7.1.3	Menupunkt E: Display- og tastetest.....	41
7.1.4	Menupunkt F: Nulstil til fabriksindstillingerne	41
7.1.5	Menupunkt H: F11 Konfiguration af aftrækssystemet.....	42
7.1.6	Menupunkt J: F13 Valg af filtype (kun ved recirkulation)	42
7.1.7	Menupunkt L: F15 Ventilator-konfiguration	42
7.2	Gas-konfigurationsmenu	43
7.2.1	Menupunkt P: GPU	43
7.2.2	Menupunkt S: GAS	43
7.2.3	Menupunkt T: GAS	44
8	Rengøring og vedligeholdelse	45
8.1	Rengøringsmidler	45
8.2	Pleje af apparatet.....	45
8.3	Rengøring af emfanget CKA2/CKA2AB	45
8.3.1	Afmontering af komponenterne	45
8.3.2	Rengøring af komponenterne	46
8.3.3	Montering af komponenterne	46
8.3.4	Udsiftning af recirkulationsfilteret	46
8.4	Rengøring af kogepladen.....	47
8.4.1	Rengøring af glaskeramik (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG).....	47
8.4.2	Rengøring af Tepan-grill i rustfrit stål (CKT).....	47
8.4.3	Rengøring af komponenterne på gaskogepladen CKG	48
9	Afhjælpning af fejl	49
10	Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør	52
10.1	Garanti fra BORA som producent	52
10.1.1	Garantiudvidelse	52
10.2	Service	52
10.3	Reservedele	52
10.4	Tilbehør	53
11	Noter	54
12	Typeskilte	55

1 Generelle informationer

Denne vejledning indeholder vigtige oplysninger, som beskytter dig mod kvæstelser og forhindrer skader på apparatet. Læs vejledningen grundigt, inden apparatet installeres eller bruges for første gang.

Med denne vejledning er yderligere dokumenter gyldige. Følg instruktionerne i alle dokumenter, der indgår i leveringsomfanget.

Montering og installation må kun udføres under overholdelse af gældende love, forskrifter og standarder ved uddannet fagpersonale. Alle sikkerhedsanvisninger og advarsler samt betjeningsanvisninger i de medleverede dokumenter skal overholdes.

1.1 Ansvar

Die BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd og BORA Lüftungstechnik GmbH – i det følgende kaldet BORA – hæfter ikke for skader, der opstår på grund af hhv. overtrædelse og manglende overholdelse af bilag, so er inkluderet i leveringsomfanget! Ligeledes hæfter BORA ikke for skader, som opstår på grund af ukorrekt montering og manglende overholdelse af sikkerhedsanvisninger og advarsler!

1.2 Betjenings- og monteringsvejledningens gyldighed

i Denne vejledning beskriver systemet BORA Classic 2.0 med softwareversion 03.00.

Denne betjeningsvejledning gælder for flere apparatmodeller. Derfor kan den indeholde beskrivelse af nogle funktioner, som ikke er relevante for dit apparat. Illustrationerne kan i detaljer afvige fra nogle modeller og skal derfor forstås som skematiske repræsentationer.

1.3 Produktoverensstemmelse

Direktiver

Apparatet er i overensstemmelse med følgende EU-/EF-direktiver:
2014/30/EU Direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet
2014/35/EU Lavspændingsdirektivet
Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design
2011/65/EU RoHS-direktivet

Forordninger

Gasapparaterne er i overensstemmelse med følgende EU-forordninger:
(EU) 2016/426 Forordning om apparater, der forbrænder gasformigt brændstof

1.4 Beskyttelse af personoplysninger

Under driften gemmer emfanget pseudonymiserede oplysninger som f.eks. de valgte menuindstillinger, driftstimer for de enkelte tekniske enheder og antallet af valgte funktioner. Endvidere dokumenterer bordemfanget fejl i kombination med antallet af driftstimer.

Oplysninger kan udelukkende udlæses manuelt via dit bordemfang. Dermed er afgørelsen op til dig.

De gemte data muliggør en hurtig fejlsøgning og afhjælpning af problemet i tilfælde af service.

1.5 Præsentation af oplysninger

For at sikre, at du kan bruge denne vejledning hurtigt og sikkert, har vi anvendt ensartet formatering, nummerering, symboler, begreber og forkortelser.

Begrebet „apparat“ anvendes såvel for kogeplader og emfang hver for sig som for kogeplader med integreret emfang.

Handlingsanvisninger er markeret med en pil:

► Udfør altid alle instruktioner i den angivne rækkefølge.

Punktstillinger er markeret med et optællingspunkt i starten af linjen:

- Punkt 1
- Punkt 2

i En information gør opmærksom på særlige forhold, som du altid skal tage hensyn til.

Sikkerhedsanvisninger og advarsler

Sikkerhedsanvisningerne og advarslerne i denne brugsanvisning er fremhævet med symboler og bestemte signalord.

Sikkerhedsanvisningerne og advarslerne er opbygget som følger:

⚠ ADVARSELSTEGN OG SIGNALORD!

Farens type og kilde

Konsekvenser, hvis anvisningerne ikke følges

► Handlinger med henblik på at undgå en given fare

Her gælder følgende:

- Advarsler gør opmærksom på en øget risiko for personskade.
- Signalordet angiver, hvor alvorlig faren er.

Advarselstegn	Signalord	Risiko
	Fare	Henviser til en umiddelbart farlig situation, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ignoreres.
	Advarsel	Henviser til en potentielt farlig situation, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ignoreres.
	Forsigtig	Gør opmærksom på en potentielt farlig situation, som kan medføre mindre eller lette personskader eller materielle skader, hvis den ignoreres.

Tab. 1.1 Advarselstegnenes og signalordenes betydning

2 Sikkerhed

Apparatet lever op til de eksisterende sikkerhedsbestemmelser. Brugeren er ansvarlig for den sikre brug af apparatet, rengøring og vedligeholdelse. Ukorrekt brug kan medføre personskader og materiel skade.

2.1 Korrekt anvendelse

Apparatet er kun beregnet til tilberedelse af mad i private husholdninger. Dette apparat er ikke beregnet til.

Dette apparat er ikke beregnet til:

- udendørs brug
- opvarmning af rum
- køling, udluftning eller affugtning af rum
- brug på mobile opstillingssteder som motorkøretøjer, skibe eller fly
- brug med en ekstern timer eller et separat fjernstyret system (undtagelse nødslukning)
- brug i højder over 2000 m (meter over havets overflade)

En anden anvendelse end den, som går ud over den her beskrevne, gælder som ukorrekt brug.

- ❗ BORA hæfter ikke for skader på grund af ukorrekt brug eller forkert betjening.

Enhver uretmæssig anvendelse er forbudt!

2.2 Personer med nedsatte funktioner

Børn

Apparatet kan bruges af børn fra og med 8 år, som er under opsyn eller blevet instrueret i den sikre brug af apparatet og har forstået, hvilke risici der er forbundet med håndteringen. Børn må ikke lege med apparatet.

- ▶ Anvend børnesikringen, således at børnene ikke kommer til at tænde for apparaterne eller ændre på indstillingerne uden opsyn.
- ▶ Børn i nærheden af apparatet skal holdes under opsyn.
- ▶ Opbevar genstande, der kan virke lokkende på børn, i aflukkede opbevaringsrum eller bag apparatet. Ellers forledes børnene nemt til at klatre rundt på apparatet.

- ❗ Rengøring og pleje må ikke foretages af børn, medmindre de holdes under opsyn.

Personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner

Apparatet kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske og mentale evner samt af personer med manglende erfaring eller viden, forudsat disse personer holdes under opsyn, eller de forudgående har fået instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået, hvilke risici der er forbundet med håndteringen. En ibrugtagning kan begrænses ved hjælp af en børnesikring.

⚠ FARE!

Risiko for forbrændinger fra varme gryder og varme retter

Det kan virke fristende at gribe fat i håndtag, der stikker ud over bordpladen.

- ▶ Hold børn fjern fra den varme kogeplade, medmindre disse er under konstant opsyn.
- ▶ Sørg derfor altid for at dreje håndtagene på gryder og pander, således at de ikke stikker ud over bordpladen.
- ▶ Forebyg risikoen for, at man kan tage fat i håndtagene og trække varme gryder og pander ned fra kogepladen.
- ▶ Brug ved behov egnede kogepladsbeskyttelsesgitre eller kogepladeskærme.
- ▶ Brug kun kogepladsbeskyttelsesgitre eller kogepladeskærme, som er godkendt af apparaternes producent, idet der ellers er fare for kvæstelser.
- ▶ Kontakt din specialforhandler eller BORAs serviceteam for valg af passende kogepladsbeskyttelsesgitre.

2.3 Overordnede sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE!

Kvælningsfare på grund af emballagedele

Emballagedelene (fx folie og flamingo) kan være livsfarligt for børn.

- ▶ Opbevar emballagedelene uden for børns rækkevidde.
- ▶ Bortskaf emballagen med det samme og på korrekt vis.

⚡ FARE!**Fare for hhv. elektrisk stød og kvæstelser på grund af beskadigede overflader**

På grund af revner, ridser eller brud i apparaters overflade (f.eks. beskadiget glaskeramik), især omkring betjeningsenheden, kan den underliggende elektronik blive blotlagt eller beskadiget. Det kan resultere i elektrisk stød. Desuden kan en beskadiget overflade forårsage kvæstelser.

- ▶ Undlad at røre ved den beskadigede overflade.
- ▶ Sluk for apparatet med det samme, hvis der er brud, revner eller ridser i det.
- ▶ Sørg for en sikker afkobling af apparatet fra strømnettet med LS-afbrydere, sikringer, sikringsautomaten hhv. kontaktorer.
- ▶ Kontakt BORAs serviceteam.

⚡ ADVARSEL!**Fare for kvæstelser på grund af beskadigede komponenter**

Beskadigede komponenter, som ikke kan afmonteres uden værktøj, kan forårsage kvæstelser.

- ▶ Forsøg ikke selv at reparere eller udskifte beskadigede komponenter.
- ▶ Kontakt BORAs serviceteam.

⚡ ADVARSEL!**Hhv. kvæstelsesfare og beskadigelse på grund af forkerte dele eller selvstændige forandringer.**

Forkerte komponenter kan resultere i personskader eller i beskadigelse af apparatet. Ændringer på apparatet og til- og ombygninger kan mindske sikkerheden.

- ▶ Brug kun originale dele.
- ▶ Undlad at foretage forandringer, monteringer eller ombygninger på apparatet.

FORSIGTIG!**Risiko for personskade som følge af nedfaldende komponenter**

Nedfaldende komponenter kan forårsage personskader (fx grydestativer, betjeningslementer, afdækninger, fedtfiltere).

- ▶ Læg altid afmonterede komponenter på et sikkert sted ved siden af apparatet.
- ▶ Sørg for, at ingen afmonterede komponenter kan falde ned.

FORSIGTIG!**Fare for kvæstelser på grund af overbelastning**

Under transport og montering af apparater kan en forkert håndtering medføre skader i leddene og lænden.

- ▶ Ved behov må apparatet kun transporteres og monteres sammen med en anden person.
- ▶ Brug om nødvendigt egnede hjælperedskaber for at undgå skader og kvæstelser.

FORSIGTIG!**Beskadigelse på grund af ukorrekt brug**

Apparaternes overflader må ikke bruges som køkkenbord eller aflægningsflade. Derved kan apparaterne blive beskadiget (især på grund af hårde og spidse genstande).

- ▶ Anvend ikke apparaterne som køkkenbord eller aflægningsflade.
- ▶ Hold hårde eller spidse genstande fjern fra apparaternes overflader.

Forstyrrelser og fejl

- ▶ Bemærk oplysningerne i kapitlet Afhjælpning af fejl ved forstyrrelser og fejl.
- ▶ Sluk for apparatet ved beskrevne forstyrrelser og fejl og kontakt BORAs serviceteam.

Husdyr

- ▶ Husdyr skal holdes fjernt fra apparatet.

2.4 Sikkerhedsanvisninger til betjening

- ▶ Sørg for, at bunden på gryder og pander samt kogezone er rene og tørre.
- ▶ Løft altid gryderne (du må ikke trække dem hen over kogezone) for at undgå ridser og kradser i overfladen.
- ▶ Anvend ikke apparatet som aflægningsflade.
- ▶ Sluk for apparatet efter brug.

⚠ ADVARSEL!**Fare for forbrænding på grund af apparater, som bliver varme**

Bestemte apparater og deres dele, man kan komme i berøring med, bliver varme under driften (fx kogeplader). Disse skal køle af, når apparatet slukkes. Berøring af overfladerne, mens de endnu er varme, kan medføre alvorlige brandsår.

- ▶ Der må ikke røres ved varme apparater.
- ▶ Vær opmærksom på restvarmeindikatoren.

⚠ ADVARSEL!**Fare for forbrænding og brand på grund af varme genstande**

Kogepladen og de dele, man kan komme i berøring med, er varme under brugen og i afkølingsfasen. Genstande, som befinder sig på apparatet, bliver meget hurtigt varme og kan medføre alvorlige forbrændinger (dette gælder især for genstande af metal, som fx knive, gafler, skeer, låg eller emfangsskærme), eller antænde.

- ▶ Undlad at lade genstande ligge på apparatet.
- ▶ Brug altid egnede hjælperedskaber (grydelapper, varmeisolerende handsker).

FORSIGTIG!**Skader fra varme gryder**

Varme gryder kan beskadige bestemte komponenter på apparatet.

- ▶ Undlad at placere varme gryder omkring betjeningspanelet.
- ▶ Hold varme gryder fjern fra indstrømningsdysen.

2.4.1 Sikkerhedsanvisninger for betjening af emfang**⚠ ADVARSEL!****Brandfare ved flambering**

Mens emfanget er i drift, suger den køkkenfedt op. Ved flambering kan køkkenfedtet antænde.

- ▶ Rengør derfor emfanget regelmæssigt.
- ▶ Anvend aldrig åben ild, mens emfanget er i drift.

FORSIGTIG!**Beskadigelse fra indsugede genstande eller papir**

Små og lette genstande som fx rengøringsklude af stof eller papir kan blive suget ind i emfanget. Det kan medføre beskadigelse af motoren eller forringelse af udsugningseffekten.

- ▶ Undlad opbevaring af genstande og papir i nærheden af emfanget.
- ▶ Anvend kun emfanget med installeret fedtfilter.

FORSIGTIG!**Beskadigelse grundet fedt- og snavsaflejninger**

Snavs- og fedtaflejninger kan nedsætte funktionen på emfanget.

- ▶ Brug aldrig emfanget uden korrekt indsat fedtfilter i rustfrit stål.

Specielle sikkerhedsoplysninger vedrørende udsugningsdrift**⚠ FARE!****Livsfare grundet røgforgiftning**

Når emfanget er sat til i udsugningsdrift, trækker det luft fra opstillingsrummet og fra de tilstødende rum. Hvis der ikke bliver tilført tilstrækkeligt med frisk luft, opstår der et undertryk. Ved samtidig brug af et rumluftafhængigt ildsted kan giftige gasser ud af pejsten eller aftræksskakten blive suget ind i opholdsrummene.

- ▶ Kontrollér altid, at der er rigelig med tilførsel af frisk luft.
- ▶ Anvend kun tilladte og autoriserede afbryderkontakter (fx en vindueskontakt, en undertryksmåler) og sørg for at få disse godkendt af en autoriseret fagmand (autoriseret skorstensfejer).

Specielle sikkerhedsoplysninger vedrørende recirkulationsmodus

Hver gang, du har lavet mad, afgives der ekstra fugt til det omgivende lokale. I recirkulationsmodus bliver der kun fjernet ganske lidt fugt fra madosen.

- ▶ Sørg derfor altid for rigeligt med tilførsel af frisk luft i recirkulationsmodus - fx ved at åbne et vindue.
- ▶ Sørg for et normalt, behageligt indeklima (45-60% luftfugtighed), fx ved at åbne naturlige ventilationsåbninger eller ved at anvende mekanisk udluftning.
- ▶ Hver gang du har anvendt apparatet i recirkulationsmodus, bør du sætte emfanget på et lavt niveau i ca. 20 minutter eller aktivere forsinket slukning.

2.4.2 Sikkerhedsanvisninger til betjening af kogepladen

- ▶ Stol ikke på grydegenkendelsesfunktionen ved induktionskogeplader, men sluk altid for apparatet efter brug.

⚠ FARE!**Brandfare på grund af manglende overvågning af en kogeplade**

Olie og fedt kan hurtigt varmes op og antændes.

- ▶ Hold altid øje med gryder og pander, når du varmer olie og fedt op.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke brande fra antændt olie og fedt med vand.
- ▶ Sluk for kogepladen.
- ▶ Sluk en brand, fx ved at kvæle ilden med et låg eller et brandslukningstæppe.

⚠ FARE!**Eksplodingsfare ved antændelige væsker**

Antændelige væsker, der befinder sig i nærheden af en kogeplade, kan eksplodere og forårsage alvorlige personskader.

- ▶ Undlad at sprøjte aerosoler i nærheden af apparatet, så længe det anvendes.
- ▶ Opbevar derfor ikke antændelige væsker i nærheden af en kogeplade.

⚠ ADVARSEL!**Fare for forbrænding, når der løber varme væsker ud.**

Uopmærksomhed under madlavning kan medføre, at gryderne koger over, og varme væsker løber ud.

- ▶ Overvåg alle kogeprocesser.
- ▶ Undgå, at gryderne koger over.

⚠ ADVARSEL!**Fare for forbrænding på grund af varm damp**

Væsker, der befinder sig imellem kogezone og grydebunden kan medføre forbrændinger, når de fordamper.

- ▶ Kontrollér altid, at kogezone og grydebunden er tør.

⚠ ADVARSEL!**Fare for forbrænding på grund af strømsvigt**

Under eller efter et strømsvigt kan en kogezone, som var i brug, stadig være varm, også selvom symbolet for restvarme ikke er tændt.

- ▶ Rør ikke ved kogepladen, så længe den er varm.
- ▶ Hold børn væk fra den varme kogeplade.

FORSIGTIG!**Beskadigelse fra sukker- og saltholdige madvarer**

Hvis saft og sukker- og saltholdige madvarer kommer i berøring med kogezone, mens den er varm, kan det medføre skader på denne.

- ▶ Sørg for, at saft og sukker- og saltholdige madvarer ikke kommer i berøring med den varme kogezone.
- ▶ Fjern straks saft og sukker- og saltholdige madvarer fra den varme kogezone.

Specielle sikkerhedsoplysninger for betjening af induktionskogeplader

Indvirkning på pacemakere, høreapparater og metalimplantater:

Induktionskogeplader skaber et højfrekvent elektromagnetisk felt, der hvor kogezone befinder sig. Dette kan have en negativ indvirkning eller forstyrre funktionen på pacemakere, høreapparater og metalimplantater hos personer, der befinder sig i umiddelbar nærhed af kogezone. En negativ indvirkning på pacemakere er dog usandsynlig.

- ▶ Hvis du er i tvivl, anbefaler vi, at du henvender dig til din læge eller producenten af dit medicinske apparat.

Specielle sikkerhedsoplysninger for betjening af gaskogeplader

i Omstillingen af gastype og gastryk må kun foretages af uddannede og godkendte fagfolk, som er bekendt med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.

- ▶ Brug eller opbevar ikke brændbare materialer i nærheden af apparatet.
- ▶ Brug ikke apparatet til rumopvarmning.

⚠ FARE!**Eksplodings- og kvælningsfare på grund af gas**
Gas, som er sevet ud, kan forårsage en eksplosion og alvorlige kvæstelser samt kvælning.

- ▶ Hvis du mærker ozonlugt under driften, skal du omgående slukke for apparatet.
- ▶ Hold antændelseskilder (åbne flammer, rørstrålevarmere) fjern og brug ingen lyskontakter eller afbrydere fra elapparater.
- ▶ Træk ikke stik ud af stikdåser – der kan opstå gnister.
- ▶ Luk straks for gastilførslen, og slå husinstallationens sikring fra.
- ▶ Sørg for mest mulig frisk luft – åbn døre og vinduer.
- ▶ Kontakt straks din kundeservice eller en gasinstallatør.

⚠ FARE!**Brandfare på grund af åben ild**

Åben ild kan antænde brandbare genstande.

- ▶ Sæt derfor gasflammen på laveste niveau, hvis du et kort øjeblik tager gryder og pander bort fra kogezone.
- ▶ Du må aldrig slippe en åben flamme af syne.
- ▶ Sluk en brand – fx ved at kvæle ilden med et låg eller et brandslukningstæppe.
- ▶ Luk for gastilførslen, og slå husinstallationens sikring fra.

⚠ ADVARSEL!**Fare for brænding på det varme emfang ved brug af gaskogeplader**

Emfanget og dens dele, som man kan komme i berøring med (især dækslet, fedtfilteret i rustfrit stål og fedtfilterpanden), bliver varme, når der bruges en gaskogeplade ved siden af. Når der slukkes for gaskogepladen, skal emfanget først køle af. Berøring af overfladerne, mens de endnu er varme, kan medføre alvorlige brandsår.

- ▶ Rør ikke ved det varme emfang.
- ▶ Hold børn borte fra det varme emfang, medmindre disse er under konstant opsyn.

2.5 Sikkerhedsanvisninger for rengøring og pleje

Apparatet skal gøres rent med jævne mellemrum. Snavs kan forårsage skader, begrænsninger i funktionen eller lugtgener. I værste fald kan der endda opstå en farekilde.

- ▶ Fjern derfor snavs med det samme.
- ▶ Brug kun ikke-skurrende rengøringsmidler for at undgå ridser og krads i overfladen.
- ▶ Kontrollér, at der ikke kan trænge vand ind i apparatet, når du rengør det. Sørg for at vride kluden godt op inden brug. Du må aldrig sprøjte vand på apparatet. Hvis der trænger vand ind, kan det forårsage skader!
- ▶ Anvend ikke damprenser til rengøringen. Dampen kan få de strømførende dele til at kortslutte og medføre beskadigelse af apparatet.
- ▶ Bemærk alle oplysninger i kapitlet ”Rengøring og vedligeholdelse”.

Specielle sikkerhedsoplysninger til rengøring og vedligeholdelse af et emfang

- ▶ Hold udluftningsåbningerne i underskabet åbne og rene.

⚠ ADVARSEL!**Brandfare fra fedtaflejringer**

En uregelmæssig eller utilstrækkelig rengøring af fedtfilteret eller et forfaldent filterskift kan forøge brandfaren.

- ▶ Sørg derfor altid for at skifte og rengøre filteret med jævne mellemrum.

Specielle sikkerhedsoplysninger til rengøring og vedligeholdelse af kogeplader

- ▶ Sørg om muligt for at rengøre kogepladen hver gang efter brug.
- ▶ Rengør kun kogeplader, når de er afkølet.
- ▶ Brug rengøringsfunktionen i Tepan-grillen i rustfrit stål ved rengøring.

2.6 Sikkerhedsoplysninger reparation, service og reservedele

- i** Reparations- og servicearbejde må kun foretages af uddannede fagfolk, som er bekendt med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.
- i** Arbejde og reparation på de elektriske komponenter skal altid foretages af en godkendt elinstallatør.
- ▶ Skil apparatet sikkert fra strømforsyningen inden hver reparation.

⚠ ADVARSEL!**Fare for hhv. personskade og beskadigelse på grund af ukorrekte reparationer.**

Forkerte komponenter kan resultere i personskader eller i beskadigelse af apparatet. Ændringer på apparatet og til- og ombygninger kan mindske sikkerheden.

- ▶ Brug kun originale reservedele til reparationer.
- ▶ Undlad at foretage forandringer, monteringer eller ombygninger på apparatet.
- i** En beskadiget strømforsyningsledning skal udskiftes med en passende ledning. Dette arbejde må kun udføres af en autoriseret kundeservice.

3 Energimærkning

Produktoplysninger ifølge delegerede forordning (EU) nr. 65/2014 samt forordning (EU) nr. 66/2014.

Fabrikant	BORA		
Modelidentifikation	CKA2		
	Symbol	Værdi	Enhed
Energiforbrug			
Energiforbrug pr. år	AEC _{hood}	28,0	kWh/a
Energieffektivitetsklasse	-	A+	-
Energieffektivitetsindeks	EEl _{hood}	37,0	-
Luftkapacitet			
Hydraulisk effektivitet	FDE _{hood}	36,3	-
Klasse for hydraulisk effektivitet	-	A	-
Minimal luftstrøm under normal brug	-	239	m ³ /h
Maksimal luftstrøm under normal brug	-	559	m ³ /h
Maksimal luftstrøm ved intensiv hastighed eller turboindstilling (power-niveau)	Q _{max}	591	m ³ /h
Målt luftstrøm i det optimale driftspunkt	Q _{BEP}	282,3	m ³ /h
Målt lufttryk i det optimale driftspunkt	P _{BEP}	508	Pa
Målt elektrisk effektoptag i det optimale driftspunkt	W _{BEP}	109,7	W
Tidsforøgelsesfaktor	f	0,7	-
Belysning			
Belysningseffektivitet	LE _{hood}	*	lx/W
Belysningseffektivitetsklasse	-	*	-
Belysningssystemets nominelle effekt	W _L	*	W
Belysningssystemets gennemsnitlige lysstyrke på kogefladen	E _{middle}	*	lx
Fedtfiler			
Fedtfiltreringseffektivitet	GFE _{hood}	97,7	%
Fedtfiltreringseffektivitetsklasse	-	A	-
Støj			
Luftbårne, akustiske, A-vægtede lydeffektemission ved minimumshastighed under normal brug	-	45	dB(A) re _{1pW}
Luftbårne, akustiske, A-vægtede lydeffektemission ved maksimumshastighed under normal brug	-	65	dB(A) re _{1pW}
Luftbårne, akustiske, A-vægtede lydeffektemission ved intensiv hastighed eller turboindstilling (power-niveau)	-	66	dB(A) re _{1pW}
Lydtrykniveau ved minimumshastighed under normal brug**	-	32	LpA i dB re 20 µPa
Lydtrykniveau ved maksimumshastighed under normal brug**	-	52	LpA i dB re 20 µPa
Lydtrykniveau ved intensiv hastighed eller turboindstilling (power-niveau)**	-	53	LpA i dB re 20 µPa
Energiforbrug			
Energiforbrug i slukket tilstand	P _o	0,25	W
Energiforbrug i standbytilstand	P _s	*	W

Tab. 3.1 Energimærkning

* Gælder ikke for dette produkt.

** Frivillig information

Lydtrykniveauet er beregnet i en afstand på 1 m (afstandsafhængig efterklangstid) på grundlag af lydeffektniveauet iht. normen EN 60704-2-13.

4 Produktbeskrivelse

Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler under brugen (se kapitlet „Sikkerhed“).

4.1 System BORA Classic 2.0

► Brug altid den nyeste systemsoftware ved anvendelse af systemet BORA Classic 2.0.

i Den nyeste software kan downloades gratis på BORAs hjemmeside (www.bora.com, produkter, BORA Classic 2.0, BORA Classic emfang CKA2/CKA2AB, dokumenter).

- Få oplysninger om den installerede softwareversion, om nødvendigt (se kap. menu, oplysninger om softwareversionen).
- Gennemfør ved behov en opdatering af systemsoftwaren (se kap. menu, opdatering af systemsoftwaren).

4.1.1 Betjeningsfelt og betjeningsprincip

i Systemet BORA Classic 2.0 betjenes via betjeningspanelet på kogepladens emfang CKA2/CKA2AB.

i Fra hvert kogepladeemfang kan betjenes hhv. 1 eller 2 kogeplader.

i Betjeningsprincippet og funktionerne er beskrevet nærmere i kapitlet om betjening.

Bordemfanget og kogepladen betjenes via et centralt betjeningspanel. Betjeningspanelet er udstyret med elektroniske berøringfølsomme taster og et displayfelt. Sensortasterne reagerer på fingerkontakt (touchfeltet).

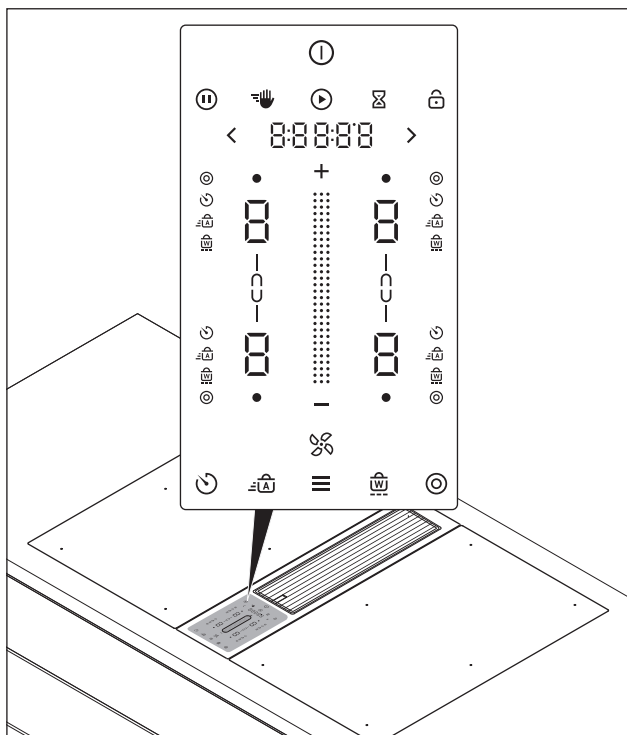


Fig. 4.1 Centralt touch-/skydebetjeningspanel

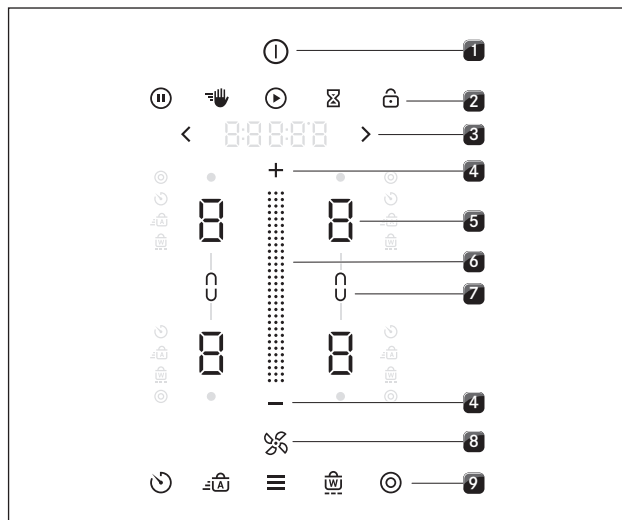


Fig. 4.2 Touchfelt

- [1] Tænd/sluk
- [2] overordnede funktioner
- [3] Navigation
- [4] Indstillingsområde for effekttrin plus/minus
- [5] Valg af kogezone (4 zoner)
- [6] Touch-skyder (indstillingsområde effekttrin)
- [7] Brofunktion (2x)
- [8] Motorer
- [9] Yderligere funktioner og menu

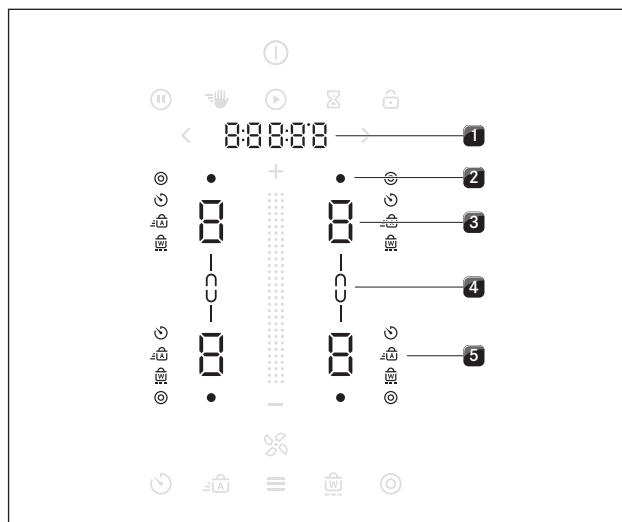


Fig. 4.3 Displayfelt

- [1] Multifunktionsdisplay
- [2] Varm kogezoneindikator og restvarmeindikator (4x)
- [3] Kogezonedisplay (4x)
- [4] Brofunktion-indikator (2x)
- [5] Indikator for ekstra funktioner (4x4)

4.1.2 Symboler

Generelle symboler	Betegnelse	Funktion/betydning
	effekttrin P-knap	Tænd/sluk
	Pauseknap	Aktivering/deaktivering af pausefunktion
	Rengøringsknap	Aktivering/deaktivering af rengøringslås
	Startknap	Start af timer
	Minutur-knap	Indstilling af minutur
	Spærreknap	Betjeningslås
	Skyder	Indstilling af værdi
	Plus-knap	Øger værdien
	Minus-knap	Mindsker værdien
	Knappen „frem“	Navigation til højre
	Knappen „tilbage“	Navigation til venstre
	Ventilator-knap	Aktivering/deaktivering af automatisk aftræk, kvittering af efterløb
	Menuknap	Åbning af menu, afslutning af menu
Kogezone-symbol	Betegnelse	Funktion/betydning
	Varmekreds-knap	2-kredsforbindelse
	Timer-knap	Indstilling af kogezonetimer
	Knappen „hurtig kogning“	Aktivering/deaktivering af tilberedningsautomatikken
	Hold varm-funktion	Aktivering/deaktivering af Hold varm-funktion
	Bro-knap	Aktivering/deaktivering af brofunktion
	Brofunktion-indikator	Brofunktion er aktiv
	Hot-indikator	Kogezone opvarmes eller er stadig varm

Tab. 4.1 De viste symbols betydning (ikoner)

4.1.3 Display med 7 segmenter

Multifunktionsdisplay	Betydning
Ventilator-indikator	1-5 Varmetrin P Effekttrinnet P A Aftræksautomatik
Multifunktionsdisplay	f.eks. 190° Temperaturvisning (kun for CKT) 00:00:00 Timerens eller minuturets resterende tid f.eks. E 123 Fejlkode
Kogezonedisplay	Betydning
Kogezonedisplay	1-9 Varmetrin P Effekttrinnet P - Hold varm-niveau 1 = Hold varm-niveau 2 ≡ Hold varm-niveau 3 □ Inaktiv H Restvarmeindikator (kogezone er slukket, men pladen er stadig varm) E Rengøring (kun for Tepan-grill i rustfrit stål CKT) E Fejl
Animationer	□ □ □ Grydedetektion (kun for induktionskogeplader) □ □ □ Rengøring (kun for Tepan-grill i rustfrit stål CKT)

Tab. 4.2 Betydningen af 7-segmentsdisplay

4.1.4 Farvekoncept

i Grundlæggende viser betjeningspanel alle indstillingsområder for ventilatoren i blått og alle indstillingsområder for kogezoneerne i rødt. Til funktioner og meddelelser anvendes flere farver.

Liste over alle farver i displayet:

Display	Ventilator (kogepladens emfang)	Farve
	Skyder	Blå
	Plus/Minus	Blå
	Ventilator-symbol/aftræksautomatik	Blå
Display	kogezoner	Farve
	Skyder	Rød
	Plus/Minus	Rød
	Kogezone varm	Signalrød
Display	Funktioner	Farve
	Start/sluk animation	Beige
	Indstilling af timer	Beige
Display	Meddelelser	Farve
	Advarsler	Orange
	Fejl	Signalrød
	OK	Grøn

Tab. 4.3 Farvevisninger

4.1.5 Lysstyrkekonceptet

- i** Betjeningsfeltet har 4 forskellige belysningstrin. (100 %, 75 %, 50 % og 0 %).
- i** Lysstyrkesystemet tilpasser sig grundlæggende den faktiske betjeningsituation. De relevante displayelementer lyser stærkere, de irrelevante er dæmpet. Funktioner, der ikke er tilgængelige, er slukkede.

Lysstyrke	Anvendelse
100%	Funktionen er aktiv og valgt
75%	Funktionen er aktiv, men ikke valgt
50%	Funktionen er inaktiv og kan vælges
0%	Denne funktion er ikke tilgængelig

Tab. 4.4 Lysstyrkekonceptet

Eksempel:

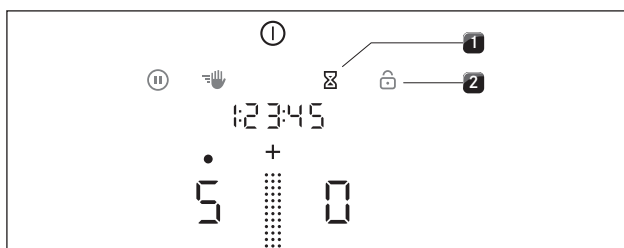


Fig. 4.4 Lysstyrkekonceptet på betjeningspanelet

- [1] Aktive og valgbare funktioner (stærkt lys, 75 %)
- [2] Inaktive, men valgbare funktioner (dæmpede, 50 %)

4.1.6 Lydkoncept

- i** Signaltonens lydstyrke kan indstilles i menuen (10% til 100 %).
- i** Sikkerhedsrelaterede signaltoner udsendes altid med en lydstyrke på 100 %.

Systemet skelner grundlæggende mellem tre forskellige typer signaltoner:

Signaltoner	Formål
Enkelttone (0,25 sek.)	Bekræftelse af et valg
Bipsekvens	Handling nødvendig
Enkelttone lang (0,75 sek.)	Afslutter en funktion

Tab. 4.5 Lydkoncept

4.1.7 Systemfunktioner

Korttidsminutur (æggetimer)

Korttidsminutur udsender et optisk og akustisk signal ved udløbet af en brugerindstillet tid og har samme funktion som et almindeligt minutur.

4.2 Emfang

- i** Kogepladeemfanget CKA2/CKA2AB er den centrale komponent og indeholder den komplette betjeningselektronik for hele systemet BORA Classic 2.0. Brugen af systemet eller dets enkelte komponenter er ikke mulig uden kogepladeemfang.

4.2.1 Typebeskrivelse

Type	Lang betegnelse
CKA2	BORA Classic bordemfang fleksibelt system med separat styreenhed, der kan kombineres med andre BORA Classic universalkomponenter
CKA2AB	BORA Classic bordemfang All Black fleksibelt system med separat styreenhed, der kan kombineres med andre BORA Classic universalkomponenter

Tab. 4.6 Typebeskrivelse

4.2.2 Installationsvarianter

Afhængigt af hvilken kogeplade, du har købt, fungerer emfanget enten som aftræk eller med recirkuleret luftvariant.



Aftræksfunktion

Luften, som udsuges, renses i fedtfilteret og ledes gennem et kanalsystem til den frie luft.

Aftræksluften må ikke udledes til:

- en røggas- eller udstødningsskorsten i brug
- en skakt, der bruges til at ventilere rum med installerede pejse eller andre ildsteder.

Hvis aftræksluften skal ledes ind i en røggas- eller udstødningsskorsten, som ikke er i brug, skal installationen kontrolleres og godkendes af en autoriseret skorstensfejer.

- i** Hvis bordemfanget ledes ind i et aftrækskanalsystem, så øges udsugningseffekten ved indstille af et lavt effektniveau automatisk i de første 20 sekunder (murelement-funktion).



Recirkulationsmodus

Aftræksluften ledes gennem et fedtfilter og et aktivt kulfilter, hvor den renses, og føres derefter tilbage til installationsrummet. Det er nødvendigt at anvende et luftfilter for at fjerne lugtene fra recirkulationsluften. Af hygiejniske og sundhedsmæssige grunde skal filteret udskiftes med de anbefalede intervaller (se kapitlet „Rengøring og vedligeholdelse“).

- i** Når recirkulationen er i funktion, er det nødvendigt at sikre tilstrækkelig ventilation for at fjerne luftfugtigheden.

- i** Hvis kogepladeemfanget benyttes med recirkulationsfunktionen, trækkes funktionstiden automatisk fra filterets levetid, når et effektrin indstilles. Den resterende filterlevetid ses i menuen under menupunkt A (se kapitlet Betjening).

4.2.3 Egenskaber og oversigt over funktioner

Kendetegn	CKA2/ CKA2AB
Automatisk ventilatordetektion	✓
Elektronisk strømstyring	✓
Grænsefladekommunikation	✓
Kompakt fedtfilterenhed	✓
Funktioner	
Forsinket slukning	✓
Power-niveau	✓
Aftræksautomatik	✓
Filterserviceindikator (recirkulation)	✓
Sikkerhedsindretninger	
Betjeningslås	✓
Sikkerhedsafbrydelse	✓
Aktiv fejløverbvågning	✓

Tab. 4.7 Egenskaber og oversigt over funktioner

4.2.4 Funktioner

Kogepladeemfang CKA2/CKA2AB

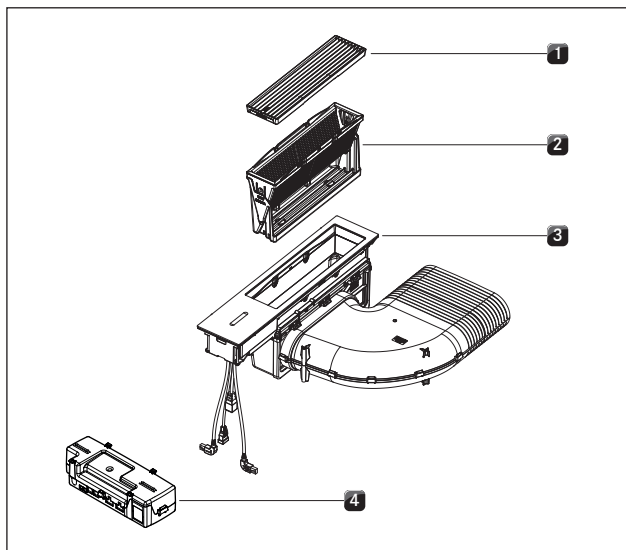


Fig. 4.5 BORA Classic bordemfang CKA2/
BORA Classic bordemfang All Black CKA2AB

- [1] Indgangsdyse
[2] Fedtfilterenhed
[3] Emfang
[4] Styreenhed

4.2.5 Funktioner i kogepladeemfang

Niveau-indstilling

Effektrinet reguleres i betjeningsfeltet med berørings- eller bevægelsesimpuls på touchskyderen. Alternativt kan aftrækskraftens trin også reguleres med touchfladerne **+** og **-** over og under touchskyderen.

Effektrinet P for aftrækket

Ved aktivering af effektrinet P startes den maksimale aftrækskraft, som kører i et foruddefineret tidsrum. Med effektrinet P kan kraftig madlavningsos og stærke lugte suges hurtigere ud. Efter 10 minutter reguleres power-niveauet automatisk til trin 5.

Automatisk styring af aftræk

Aftrækskraften reguleres automatisk baseret på kogepladens faktiske indstillinger. Det er ikke nødvendigt med manuel regulering af blæserkraften, men det er til enhver tid muligt. Aftrækskraften tilpasses automatisk det højeste varmetrin for alle kogezoneer, der er i brug.

Funktion	Varmettrin									
Varmettrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Aftrækkeeffekt	3	3	3	4	4	4	5	5	5	P

Tab. 4.8 Aftrækskraft og varmetrin

- En ændring i varmetrin på en af kogezoneerne medfører automatisk en tilpasning af aftrækskraften efter en tidsforsinkelse på 20 sekunder for induktionskogeplader og 30 sekunder for alle andre kogeplader.

Forsinket slukning

Kogepladens aftræk kører på et lavere trin og slukker automatisk efter et bestemt tidsrum.

Tidsrummet for ventilatorens efterløb, efter der er slukket for kogepladen, kan indstilles i menuen (10 eller 30 minutter). Standardindstillingen er 20 minutter.

- Når aftræksfunktionen slukkes, så aktiveres efterløbet automatisk.
- Når den automatiske efterløbstid er udløbet, så slukker kogepladens aftræk automatisk.

- i** BORA anbefaler stærkt, at emfangets automatiske efterløbsfunktion benyttes.

Serviceindikator for recirkulationsfilter

En indikator angiver, hvornår det er nødvendigt at vedligeholde filteret i kogepladens bordemfang, fordi det aktive kulfilters levetid er udløbet (kun med recirkulationsluft).

- Hvis ventilatorikonet **⚙** lyser gult, efter der er tændt for emfanget og viser multifunktionsdisplayet **I F IL E**, er dette tegn på en nært forestående filterudskiftning.
- Hvis ventilatorikonet **⚙** lyser rødt, efter der er tændt for emfanget og fejlkoden **E F IL E** vises i multifunktionsdisplayet, så er filterets levetid udløbet, og filteret skal udskiftes (se også kapitlet Rengøring og vedligeholdelse).

i Hvis det aktive kulfilters levetid overskrides, så kan det påvirke systemets korrekte funktion. Brugen af kogepladens emfang er stadig mulig, men det medfører bortfald af alle garantier og krav på erstatning for dette apparat.

i Uafhængigt af filterindikationen kræver fedtfilteret en regelmæssige rengøring (se kap. Rengøring og vedligeholdelse).

4.2.6 USB-interface

i USB-interfacet er kun beregnet til opdateringer eller dataeksport og strømforsynes kun til denne type processer. Opladning eller anden brug er ikke mulig.

Systemet er udstyret med et USB-interface. Dette interface er kun beregnet til masselagringsenheder (USB-hukommelsessticks). Disse USB-sticks skal formateres med FAT32-filsystemet.

4.2.7 Interface til eksternt udstyr

Styreenhedens interne grænseflade kan bruges til udvidede styremuligheder. Det er i besiddelse af en Home In- og Home Out-kontakt (se kapitlet Montering).

- Kontakten Home In kan bruges som signalindgang fra eksternt omkoblingsudstyr (f.eks. vindueskontakt).
- Kontakten Home Out kan bruges til styring af eksterne enheder.

4.3 Kogeplader

i Kogepladerne CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG og CKT er variable komponenter til systemet BORA Classic 2.0 og kan kun bruges i kombination med kogepladeemfanget CKA2/CKA2AB.

i Det fremgår af næstsidste side i betjeningsvejledningen, hvilke enheder er installeret i systemet (se kapitlet Navneskilt).

4.3.1 Typebeskrivelse

Type	Lang betegnelse
CKFI	BORA Classic intelligent glaskeramisk induktionskogeplade med 2 zoner
CKI	BORA Classic glaskeramisk induktionskogeplade med 2 zoner
CKIW	BORA Classic glaskeramisk wok-induktionskogeplade
CKCH	BORA Classic Hyper glaskeramisk kogeplade med 2 zoner 1-kreds/2-kreds
CKCB	BORA Classic HiLight glaskeramisk kogeplade med 2 zoner 1-kreds/2-kreds/stegezone
CKG	BORA Classic kogeplade gas-glaskeramik med 2 kogezone
CKT	BORA Classic Tepan-grill i rustfrit stål med 2 zoner

Tab. 4.9 Typebeskrivelse

4.3.2 Egenskaber og oversigt over funktioner

BORA Classic 2.0 kogepladen har følgende egenskaber og funktioner:

Kendetegn	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
Elektronisk strømstyring	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Power-niveau	✓	✓	✓	✓*	✓	✓	✓
Minutursfunktion (korttidstimer)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tændingsautomatik og autom. gentænding							✓
Elektronisk gasreguleringssystem (E-gassystem)							✓
Kogefunktioner							
Automatisk hurtigkogningsfunktion	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Grydegenkendelsesfunktion	✓	✓	✓				
Hold varm-funktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bro-funktion	✓				✓	✓	
Timerfunktion	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Pausefunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2-kredsforbindelse tilslutning (bagerste kogezone)				✓	✓		
Rengøringslås (aftørringsfunktion)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rengøringsfunktion						✓	
Sikkerhedsindretninger							
Børnesikring	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Restvarmeindikator	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sikkerhedsafbrydelse	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Overophedningsbeskyttelse	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 4.10 Oversigt over funktioner

* vedrører kun de forreste kogezone

4.3.3 Funktioner

Kogepladen CKFI

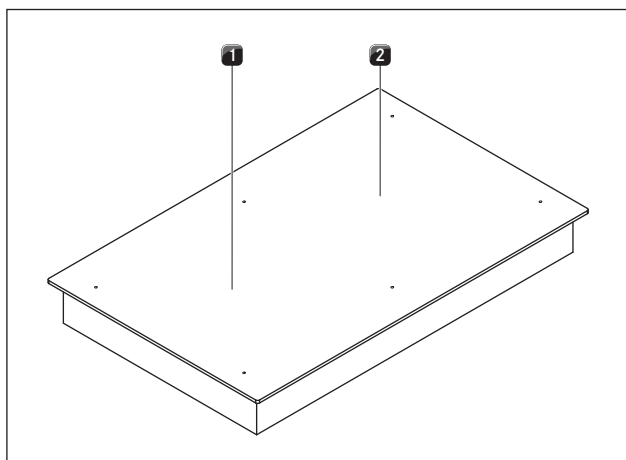


Fig. 4.6 BORA Classic kogeplade CKFI

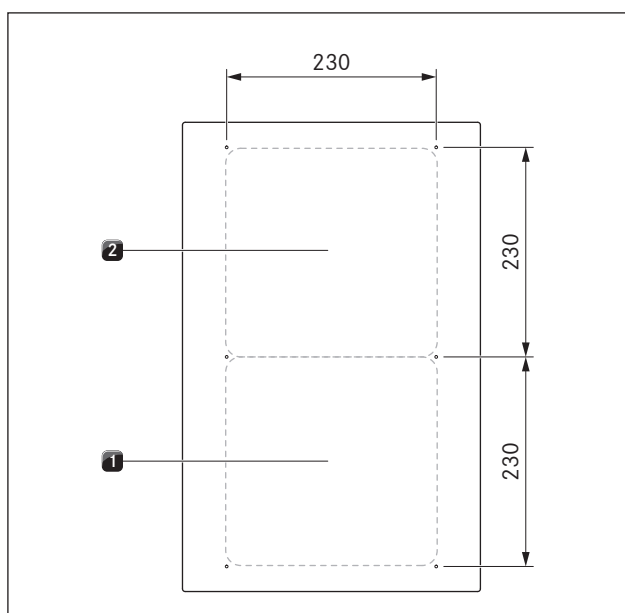


Fig. 4.7 Kogezonernes mål

- [1] Induktions-kogepladezone foran (zone 1)
2100 W (power-niveau 3680 W)
- [2] Induktions-kogepladezone bagtil (zone 2)
2100 W (power-niveau 3680 W)

Kogepladen CKI

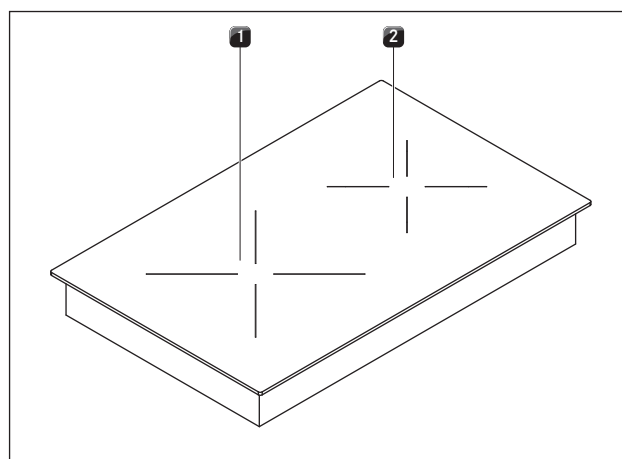


Fig. 4.8 BORA Classic kogeplade CKI

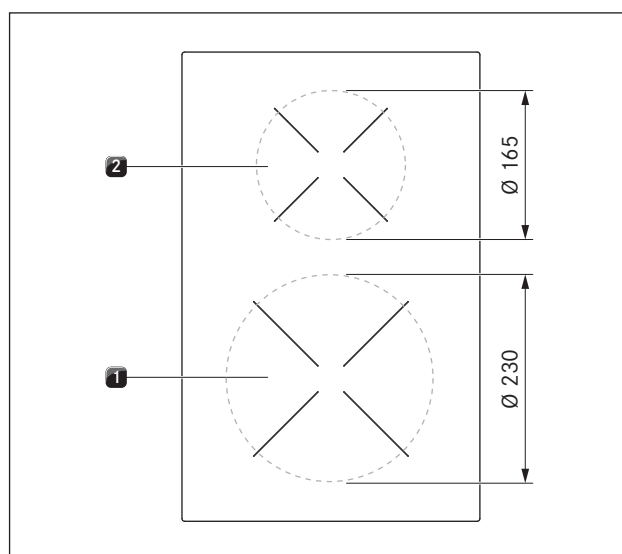


Fig. 4.9 Kogezonernes mål

- [1] Induktions-kogezone foran (zone 1)
2300 W (power-niveau 3680 W)
- [2] Induktions-kogezone bagtil (zone 2)
1400 W (power-niveau 2200 W)

Kogepladen CKIW

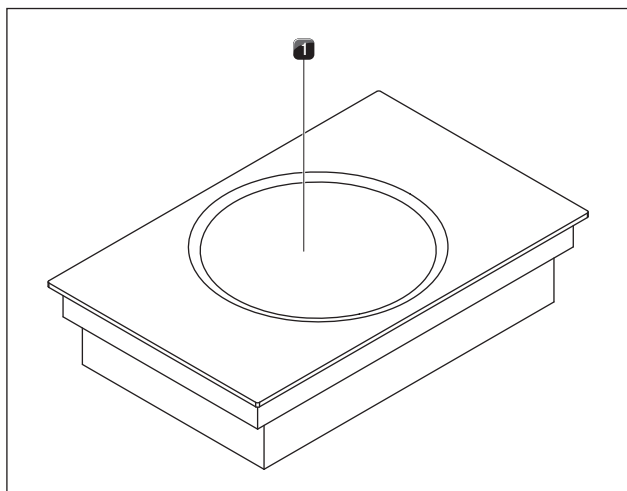


Fig. 4.10 BORA Classic kogeplade CKIW

Kogepladen CKCH

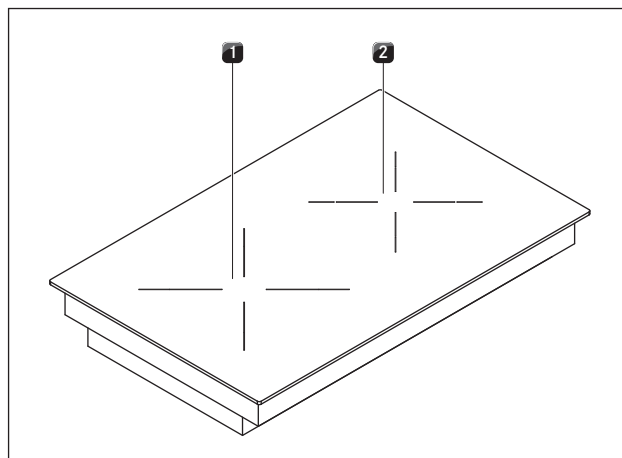


Fig. 4.12 BORA Classic kogeplade CKCH

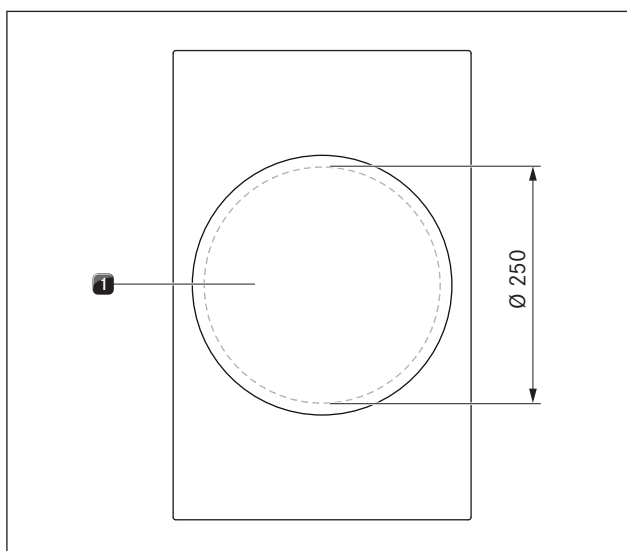


Fig. 4.11 Kogezonens mål

[1] Induktions-wok-kogezone 2400 W (power-niveau 3000 W)

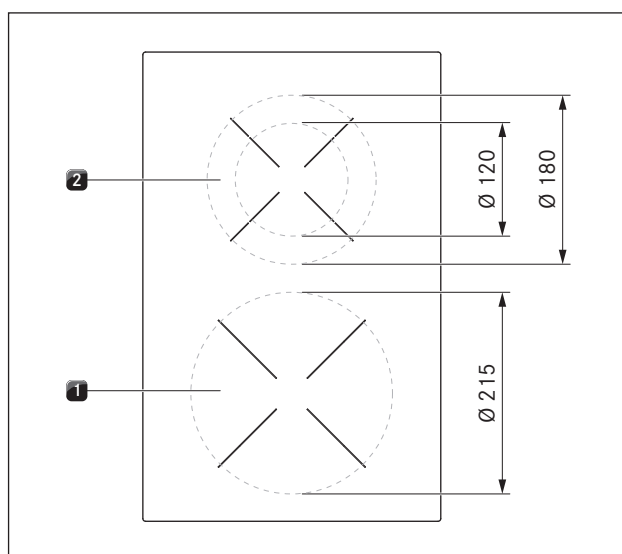


Fig. 4.13 Kogezonernes mål

[1] Hyper-kogezone foran (zone 1)
2100 W (power-niveau 3000 W)

[2] 2-kredsforbindelse-kogezone bagtil (zone 2)
600 (2-kreds-tilslutning 1600 W)

Kogepladen CKCB

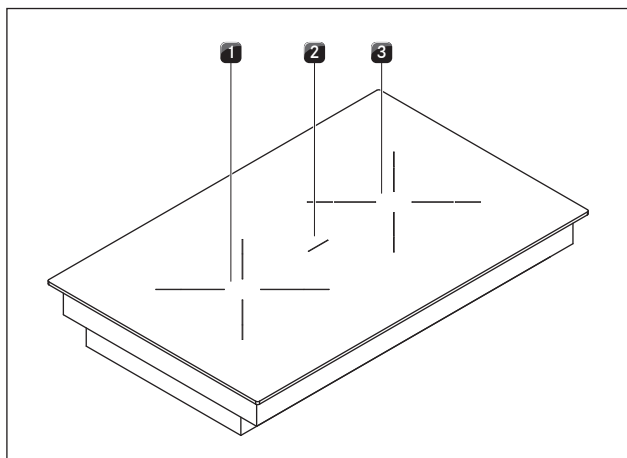


Fig. 4.14 BORA Classic kogeplade CKCB

Kogepladen CKG

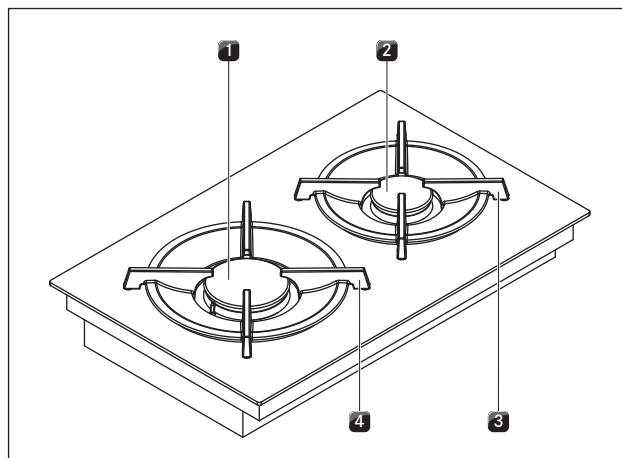


Fig. 4.16 BORA Classic glaskeramikkogeplade CKG

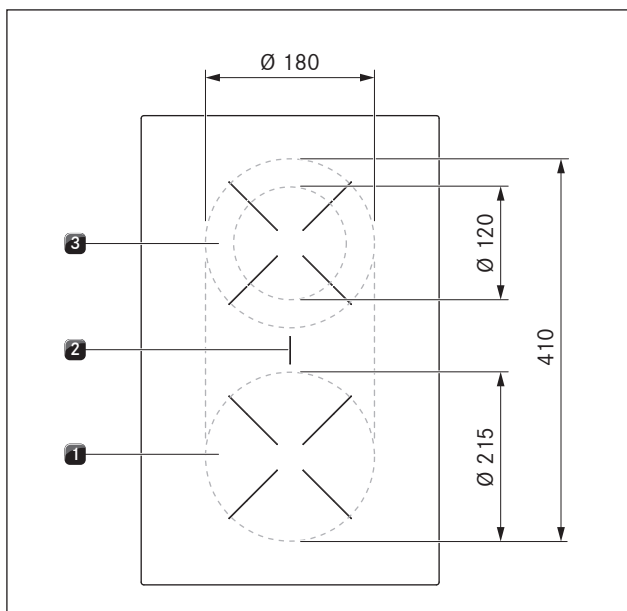


Fig. 4.15 Kogezonernes mål

- [1] Kogezone fortil (zone 1) 1600 W
- [2] Stege-kogezone 3680 W
- [3] 2-kredsforbindelse-kogezone bagtil (zone 2) 600 (2-kreds-tilslutning 1600 W)

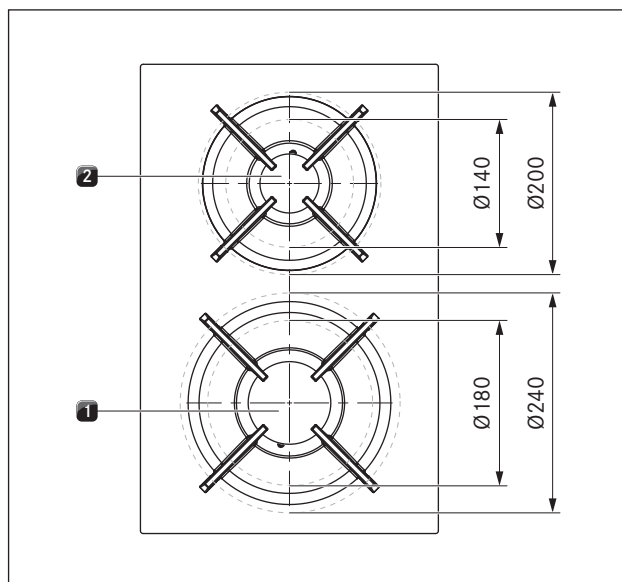


Fig. 4.17 Kogezonernes mål

- [1] Højeffektbrænder forrest 3000 W
- [2] Normalbrænder bagest 2000 W
- [3] Bagerste gryderist
- [4] Forreste gryderist

Kogepladen CKT

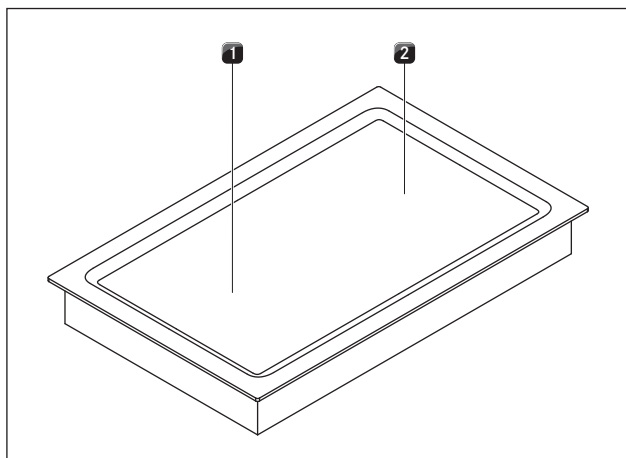


Fig. 4.18 BORA Classic Tepan-grill i rustfrit stål CKT

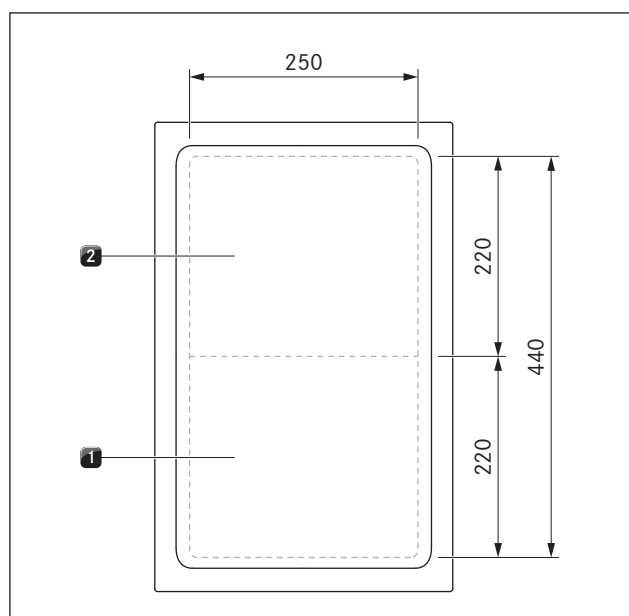


Fig. 4.19 Kogezonernes mål

- [1] Grillzone fortil (zone 1) 1750 W
[2] Grillzone bagtil (zone 2) 1750 W

4.3.4 Funktionsprincip for induktionskogeplader (CKFI, CKI, CKIW)

Under hver induktionskogezone findes en induktionsspole. Når kogezonen er tændt, genererer denne spole et magnetfelt, der indvirker direkte på grydebunden og opvarmer den. Selve kogezonen bliver kun opvarmet indirekte gennem varmen fra gryden. Kogezoner med induktion fungerer kun, når der placeres en gryde med magnetiserbar bund på zonen.

Induktionen tilpasser sig automatisk størrelsen af kogegrejet, som er placeret på pladen. Det vil sige, at kogezonen kun opvarmes på det område, som er dækket af grydens bund.

► Overhold den angivne mindste diameter for grydebunden.

Varmetrin

Induktionspladens høje effekt bevirker, at kogegrejet meget hurtigt varmes op. Hvis maden ikke skal brænde på, kan det kræve en vis omstilling i forhold til de konventionelle systemer, når du vælger varmetrin.

Aktivitet	Niveau
Smeltning af smør og chokolade, opløsning af husblas	1
Varmholdning af sovser og supper, kogning af ris	1-3
Kogning af kartofler, pasta, supper, kødsovse, dampning af frugt, grøntsager og fisk, optøning af frosne madvarer	2-6
Stegning i pander med slip let-overflader, langsom stegning (uden overophedning af fedtstoffet) af schnitzler, fisk	6-7
Opvarmning af fedt, stegning af kød, kogning af sovse og supper med jævning, stegning af omeletter	7-8
Bringe store mængder væske i kog, stege steaks	9
Opvarme vand	P


Tab. 4.11 Anbefalinger for de forskellige varmetrin

Angivelserne i tabellen er vejledende.

Afhængigt af kogegrejet og indholdet anbefales enten at øge eller sænke varmetrinnet.

Egnede gryder og pander

i Kogetider, opvarmningstid for grydebunden på de gryder, der anvendes, har stor indflydelse både på opvarmningstiden og på den tid, det tager for grydebunden at blive varm og på selve resultatet af madlavningen.

 Gryder med dette mærke er egnede til induktionsplader. Bunden på kogegrej, der anvendes til induktionslagsoverfladen, skal være af metal, have magnetiske egenskaber og have bund med en tilstrækkelig stor diameter.

Velegnede gryder og pander er fremstillet af:

- rustfrit stål med magnetiserbar bund
- emaljeret stål
- støbejern

Udstyr	Kogezone	Minimumsdiameter
CKFI	bagfra	120 mm 120 mm
CKI	bagfra	120 mm 90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tab. 4.12 mindste diameter for det anvendte køkkengrej

i BORA induktionswokpande HIW1 er ideel til induktionswok-kogepladen CKIW og kan fås som tilbehør.

► Kontrollér eventuelt med en magnet. Hvis en magnet tiltrækkes af bunden af kogegrejet, er gryderne normalt induktionsegnede.

- ▶ Hold øje med bunden på dine gryder og pander. Kogegrejets bund må ikke have nogen krumning (undtagelse: wok-kogepladen CKIW). Hvis bunden buler opad, kan det medføre fejl i kogezoneens temperaturovervågning, hvilket igen kan lede til overophedning af gryden. Der må ikke være skarpe riller og kanter under bunden af gryden - ellers kan overfladen på kogepladen blive ridset.
- ▶ Sæt gryder og pander (uden grydeunderlag eller lignende) direkte på glaskeramikken.

Lyde

Når induktionskogezone er i brug, kan der opstå nogle lyde i kogegrejet, afhængigt af materialet og bundens forarbejdning:

- Der kan forekomme en brummelyd ved højt varmetrin. Den bliver svagere og forsvinder, når der skrues ned for varmetrinnet.
- Knitre- eller fløjtelyde kan optræde ved kogegrej fremstillet af en række materialer (f.eks. sandwichbunde).
- Kliklyde kan forekomme ved elektronisk omskiftning, navnlig ved brug af de lave varmetrin.
- Summelyde kan optræde, når køleventilatoren er tændt. Kogepladen er udstyret med en køleventilator for at forlænge elektronikkens levetid. Ved intensiv brug af kogepladen, så starter køleventilatoren automatisk. Dette udsender en summelyd. Køleventilatoren kan fortsætte med at køre efter at kogepladen er slukket.

4.3.5 Funktionsprincippet Hyper- og HiLight-kogeplader (CKCH, CKCB)

Under hver kogezone befnder der sig et strålevarmelegeme med et varmebånd. Når en kogezone tændes, så udsender varmebåndet strålevarme, som sender strålevarme til kogezone og grydebunden, som derved varmes op.

Niveauer

Aktivitet	Niveau
Smeltning af smør og chokolade, opløsning af husblas	I
Holde supper og saucer varme, lade ris trække	I-3
Kogning af kartofler, pasta, supper, kødsovs, dampning af frugt, grøntsager og fisk, optøning af frosne madvarer	2-6
Stegning i pander med slip let-overflader, langsom stegning (uden overophedning af fedtstoffet) af schnitzler, fisk	6-7
Opvarmning af fedt, stegning af kød, kogning af sovs og supper med jævning, stegning af omeletter	7-8
Kogning af større væskemængder, stegning af steaks og opvarmning af vand	9
Stegning af steaks og opvarmning af vand	P

Tab. 4.13 Anbefalinger til de forskellige niveauer

Angivelserne i tabellen er vejledende.

Afhængigt af kogegrejet og indholdet anbefales enten at øge eller sænke varmetrinnet.


Power-niveau på kogepladen CKCH

Den forreste kogezone på Hyper-glaskeramikkogepladen CKCH er udstyret med det tidsbegrænsede power-niveau.

- Displayet i betjeningsfeltet viser P.

Med power-niveau er det muligt meget hurtigt at opvarme store mængder vand. Når power-niveauet er tændt, arbejder kogezone med ekstra høj effekt. Efter 10 minutter ændres varmetrinnet for kogezone automatisk til 9.

Egnede gryder og pander

-  Kogetider, opvarmningstid for grydebunden på de gryder, der anvendes, har stor indflydelse både på opvarmningstiden og på den tid, det tager for grydebunden at blive varm og på selve resultatet af madlavningen.



Gryder med dette mærke er egnede til strålevarmelegemer. Gryder og pander, der anvendes på strålevarmepladen, skal være af metal og have gode varmeledende egenskaber.

Velegnede gryder og pander er fremstillet af:

- Rustfrit stål, kobber eller aluminiumsstøbning
- emaljeret stål
- støbejern

- ▶ Hold øje med bunden på dine gryder og pander. Kogegrejets bund må ikke have nogen krumning. Hvis bunden buler opad, kan det medføre fejl i kogezoneens temperaturovervågning, hvilket igen kan lede til overophedning af gryden. Der må ikke være skarpe riller og kanter under bunden af gryden - ellers kan overfladen på kogepladen blive ridset.
- ▶ Sæt gryder og pander (uden grydeunderlag eller lignende) direkte på glaskeramikken.

4.3.6 CKG-glaskeramikkogepladens funktionsprincip

-  Kogepladen er udstyret med automatisk tænding.

Når du tænder for et kogeblus, opvarmes grydebunden direkte af gasflammen under den. Gasflammen justeres ved hjælp af elektronisk gasstyringssystem med høj præcision (E-gassystem). Blandt andet benyttes en justeringsmotor for hver gasbrænder for at opnå en nøjagtig gasstyring. Denne justeringsmotor kalibreres automatisk med regelmæssige mellemrum. Dette medfører nogle typiske hvislende lyde, som er helt normale og ikke ensbetydende med en fejl.

Fordelen ved det elektroniske gasstyringssystem ligger i den optimale og reproducerbare varmestyring. Dvs., at de valgte effektniveauer er ens i alle tilberedningsprocesser. Desuden kan et rent, konstant stigende flammebillede styres for hvert effektniveau. Og, hvis nødvendigt, en automatisk gentænding.

Varmetrin

Effekten reguleres ved hjælp af effektrinnene 1 - 9 og P. Gaskogepladernes effekt bevirker, en hurtig opvarmning af maden. Hvis maden ikke skal brænde på, kan det kræve en vis omstilling i forhold til de konventionelle systemer, når du vælger varmetrin.

Aktivitet	Varmetrin
Varmholdning af færdiglavet mad	1-2
Stege snittede grøntsager, spejlæg, kalvekød, fjerkræ	3-5
Stege kæmperejer, majscolber og schnitzler, oksekød, fisk, frikadeller	5-7
Bringe store mængder væske i kog, stege steaks	8-9
Opvarme vand	P

Tab. 4.14 Anbefalinger for de forskellige varmetrin

Angivelserne i tabellen er vejledende.

- i** Hver af gasblussene er udstyret med et sikkerhedstermoelement. Dette element detekterer, når flammen er slukket (f.eks. fordi maden koger over, eller hvis aftrækket er for stærkt). Herefter følger en automatisk afbrydelse af gassen og en gentænding. Hvis tændingsforsøget mislykkes spærres gastilførslen. Dette forhindrer, at gas strømmer ud.

Egnede gryder og pander



Gryder med dette mærke er egnede til gasblus.

- i** Kogetider, opvarmningstid for grydebunden på de gryder, der anvendes, har stor indflydelse både på opvarmningstiden og på den tid, det tager for grydebunden at blive varm og på selve resultatet af madlavningen. Kogegrej med tyk bund giver den bedste varmfordeling. Ved tynde bunde er der fare for, at maden bliver overophedet på nogle punkter. Endvidere kan kogezone tage skade.
- i** Pas på, at kogegrejet ikke bliver overophedet. Bunden kan deformeres. Derfor må tomt kogegrej aldrig opvarmes.
- i** Ved brug af kogegrej med ujævn bund er der fare for, at grejet kan tippe over. En lille overtipning kan aldrig helt udelukkes.

Velegnede gryder og pander er fremstillet af:

- kobber
- rustfrit stål
- aluminium
- støbejern

► Overhold målene i tabellen:

Brænder	Minimums grydediameter	Anbefalet grydediameter
Normalbrænder	120 mm	140-200 mm
Højeffektbrænder	160 mm	180-240 mm

Tab. 4.15 Grydens diameter

- i** Brug kun kogegrej med diameter, der svarer til de angivne mål. Målene må aldrig være mindre eller større. Hvis diameteren er for stor, kan den varme forbrændingsgas, der strømmer ud under bunden, beskadige køkkenbordet eller en ikke varmebestandig væg, f.eks. beklædt med paneler, eller dele af komfuret eller kogepladen. Bora kan ikke holdes ansvarlig for sådanne skader.

4.3.7 Funktionsprincip for Tepan-grill i rustfrit stål CKT

Under hver grillzone findes et varmeelement. Når en grillzone tændes, så genererer varmeelementet varme, som opvarmer grillfladen direkte.

Effekttrin og temperaturområder

Effektreguleringen sker via effektniveauer, som også vises i °C i betjeningspanelets display (temperaturvisning).

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

Tab. 4.16 Temperaturer svarende til effekttrinene

Effekten fra Tepan-grillen i rustfrit stål bevirker, at maden meget hurtigt bliver varmet op. Hvis maden ikke skal brænde på, kan det kræve en vis omstilling i forhold til de konventionelle systemer, når du vælger temperatur.

Aktivitet	Temperatur °C
Dampe frugter, fx æble- og bananbåde eller halverede ferskner	160 - 170
Stege snittede grøntsager, spejlæg, kalvekød, fjerkræ	180 - 190
Stege fisk i dej eller panerede fisk, stege pandekager, grillpølser, svinekød og lammekød	190 - 200
Stegning af kartoffelpandekager, rejer, majscolber og schnitzler	200 - 210
Hård stegning af oksekød, fisk og frikadeller	220 - 230
Stegning af steaks	250 (effekttrin)

Tab. 4.17 Temperaturanbefalinger (angivelserne i tabellen er vejledende)

4.3.8 Kogepladens funktioner

Niveau-indstilling

Effekttrinnet reguleres i betjeningsfeltet med berørings- eller bevægelsesimpuls på touchskyderen. Alternativt kan aftrækskraftens trin også reguleres med touchfladerne **+** og **-** over og under touchskyderen.

Kogezonernes effekttrin P

Ved aktivering af effekttrinnet P startes den maksimale varmeeffekt, som kører i et foruddefineret tidsrum. Den tilgængelige effekt er koncentreret på kogezone, dvs. den maksimale effekt på den anden kogezone reduceres midlertidigt automatisk.

Efter 10 minutter ændres varmetrinnet for kogezone automatisk til 9.

- i** Opvarm aldrig olie, fedt eller lignende med power-niveau. På grund af den høje varme kan grydebunden blive overophedet.

2-kredsforbindelse

En anden, større varmekreds er fleksibel og let at tilslutte. Det giver mulighed for en nem og hurtig tilpasning til det anvendte kogegej.

Automatisk hurtigkogningsfunktion

Ved aktivering af den automatiske opvarmningsfunktion fungerer kogezone i et bestemt tidsrum med fuld effekt og reguleres derefter automatisk tilbage til det indstillede varmetrin.

Varmetrin (fortsat tilberedning)	Opvarmningstid i min.:sek.	
	Kogepladerne CKFI, CKI, CKIW, CKG	Kogeplader 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 Oversigt over automatisk opvarmningsfunktion

Variabel

Med hold varm-niveauer 3 kan færdigkogt mad holdes varm ved en konstant temperatur og uden risiko for, at den brænder på.

- Hold varm-funktionen kan maksimalt være aktiv i 8 timer ad gangen.

Der findes tre forskellige opvarmningsniveauer:

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

Tab. 4.19 Hold-varm-niveauer


- i** I praksis kan temperaturen i hold varm-funktionen afvige let, da den afhænger af kogegej, mængde og de forskellige varmeteknologier. Temperaturen kan også være påvirket af bordemfanget.

Brofunktion

To kogezone kan slås sammen til en større kogezone ved hjælp af brofunktionen. Effektstyringen for den kombinerede zone sker via et betjeningsselement. Effektstyringen er synkron (begge kogezone opvarmes med samme varmetrin). Brofunktionen egner sig til opvarmning af mad i f.eks. bradepander.

Grydedetektion på induktionskogeplader

Kogezone genkender automatisk kogegejets størrelse og leder kun energien målrettet til dette område. Også manglende, uegnet eller for lille kogegej genkendes automatisk.

En kogezone tænder ikke, hvis displayet viser  blinkende.

Dette sker, når ...

- ...kogezone tændes uden eller med uegnet kogegej.
- ...bunden på gryden har for lille en diameter.
- ...kogegejet fjernes fra en tændt kogezone.

Hvis en gryde ikke detekteres inden for 9 minutter efter indstilling af varmetrinnet, så slukkes kogezone automatisk.

Timer for kogezone

(automatisk afbrydelse)

Den automatiske afbrydelse slukker for de tændte kogezone efter udløbet af et forudindstillet tidsrum.

Hvis den valgte kogezone ikke er aktiv, når timeren aktiveres, så udsendes kun et lysignal, når tiden er udløbet.

Timerfunktionen kan anvendes på op til 4 kogezone (multitimer).

Pausefunktion

Med pausefunktionen er det muligt hurtigt og nemt at afbryde alle kogezone midlertidigt. Når funktionen igen deaktiveres, så genoptager kogepladen driften med de oprindelige indstillinger. Tilberedningsprocessen kan højst afbrydes i 10 minutter. Efter 10 minutter standser alle tilberedningsprocesser automatisk.


Rengøringsfunktion med Tepan-grill i rustfrit stål

Rengøringsfunktionen styrer konstant Tepan-grillen i rustfrit stål til en temperatur på 70 °C, som er optimal for rengøringen. Denne temperatur opretholdes derefter i 10 minutter.

4.4 Sikkerhedsindretninger

4.4.1 Betjeningslås

Betjeningslåsen forhindrer utilsigtet betjening af kogepladen og bordemfanget, mens apparatet er i brug.

- Når betjeningslåsen er aktiv, så er symbolet  tændt.
- Funktionerne er låste, og visningerne på displayet er dæmpede (med undtagelse af: Power-knappen).

4.4.2 Rengøringslås (aftøringsfunktion)

Rengøringslåsen forhindrer utilsigtet betjening, når kogepladen tørres af under tilberedningsprocessen. Når funktionen aktiveres, så spærres betjeningspanelet i et vist tidsrum (fabriksindstillet til 15 sekunder). Tiden, som rester, vises på displayet. Alle aktive indstillinger forbliver uforandrede mens funktionen er aktiv.

Rengøringslåsens varighed kan indstilles i menuen (5 – 30 sekunder).

- i** Hvis betjeningspanelet gøres rent med f.eks. en fugtig klud, kan der dannes en vandfilm, og Power-knappen kan utilsigtet blive udløst. Afhjælpning kræver øjeblikkelig tørring efter rengøring med en fugtig klud.

4.4.3 Sikkerhedsafbrydelse

Hvis apparatet tændes, men ikke betjenes i 2 minutter, så slukker systemet automatisk (standbytilstand).

Emfang

Kogepladens emfang slukker automatisk 30 minutter efter, at alle kogezone er inaktive (= varmetrin 0), og efterventilationen starter.

Kogeplader

Hver kogezone slukker automatisk efter en foruddefineret driftstid uden at effekttrinnet ændres.

Varmetrin	Sikkerhedsafbrydelse efter timer:min.		
	Kogepladerne CKFI, CKI, CKIW, CKT	Kogepladerne CKCH, CKCB	Kogepladen 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	0:10 (kun for CKCH)	00:20


Tab. 4.20 Sikkerhedsafbrydelse ved effekttrin

Hold varm-trin	Sikkerhedsafbrydelse efter timer:min.
1 (-)	08:00
2 (=)	08:00
3 (≡)	08:00

Tab. 4.21 Sikkerhedsafbrydelse ved hold-varm-trin

- Tænd igen for kogebluset, når du ønsker at anvende det på ny (se kapitlet Betjening).

4.4.4 Restvarmeindikator H

Hvis en koge- eller grillzone stadig er varm efter slukning, er der risiko for forbrændinger eller brand. Så længe hot-symbolet  og H vises (restvarmeindikator), må denne koge- eller grillzone ikke berøres, og ingen varmfølsomme genstande på placeres på disse zoner. Når apparatet er tilstrækkeligt afkølet (< 50 °C), slukker displayet.

- i** Under eller efter et strømsvigt kan kogepladen stadig være varm. For kogepladerne CKCH, CKCH og CKG vises ingen restvarme efter et strømsvigt, heller ikke hvis de var tændt forinden, og kogepladerne stadig er varme.

4.4.5 Overophedningsbeskyttelse

- i** Ved overophedning af kogepladen reduceres varmeeffekten, eller kogepladen slukkes helt.
- i** Hvis betjeningspanelet overophedes kan kogepladen eller hele systemet blive slukket.

Apparaterne er udstyret med en overophedningsbeskyttelse. Overophedningsbeskyttelsen kan udløses, når...

- ... kogeobjekt opvarmes uden indhold.
- ... olie eller fedt opvarmes til høj temperatur.
- ...et varmt kogeobjekt gentændes efter et strømudfald.
- ...varmt kogeobjekt opvarmer betjeningspanelet.

Gennem overophedningsbeskyttelsen indledes en af følgende sikkerhedsforanstaltninger:

- Det aktiverede effekttrin P afbrydes.
- Det indstillede effektniveau reduceres.
- Kogezonen slukkes helt.
- Kogepladen slukkes helt.
- Systemet slukkes helt.

Efter tilstrækkelig afkøling kan apparatet igen tændes med fuld effekt.

4.4.6 Børnesikring

Børnesikringen forhindrer utilsigtet aktivering af kogepladen.

5 Betjening

Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler under brugen (se kapitlet Sikkerhed).

- i** Kogepladerne i systemet BORA Classic 2.0 kan kun benyttes i kombination med emfanget CKA2/CKA2AB.
- i** Emfanget må kun bruges med monteret fedtfilter.

5.1 Generelle og specifikke betjeningsanvisninger

Bordemfanget og kogepladen betjenes via et centralt betjeningspanel. Betjeningspanelet er udstyret med elektroniske berøringsfølsomme taster og et displayfelt. Sensortasterne reagerer på fingerkontakt (se kapitlet Beskrivelse af kogepladen). Kogepladen betjenes ved at trykke med fingeren på den ønskede sensorknap (touchbetjening) eller ved at udføre en styrebevægelse med fingere (på skyderen).

- i** Ikke alle symboler vises på alle enheder. Afhængigt af det installerede udstyr aktiveres funktioner og indikatorer automatisk.

5.1.1 Særlige betjeningsanvisninger for Tepan-grill i rustfrit stål CKT

Første ibrugtagning:

- ▶ Opvarm grillpladen til 220 °C (= effektrin 8 for begge grillzoner) i ca. 25 minutter, inden den tages i brug første gang.

- i** Under denne proces kan apparatet udsende en forstyrrende lugt.

Betjeningsanvisninger:

- i** Gør grillfladen rent, før den benyttes første gang (se kapitlet Rengøring).
- i** Opvarm grillzonen i 5 minutter før hver brug.
- i** Under opvarmning eller køling af grillpladen, kan der nogle gange høres en vis støj. Dette er et normalt fænomen.
- i** Tepan-grill i rustfrit stål har en indbygget ventilator, der sikrer en lang levetid for elektronikken og en hurtig afkøling af grilloverfladen. Støjen er så vidt muligt begrænset af en række foranstaltninger, men kan ikke fuldstændig undgås.
- i** Under brug kan der opstå en kurvning af grillpladen.
- i** Ved grill eller opvarmning med et højt varmetrin kan det opstå en let brun misfarvning af grillpladen.

5.1.2 Særlige betjeningsanvisninger for CKG gas-glaskeramikkogepladen

- i** Minimumkrav for anvendelse af gaskogepladen CKG: System-software 03.00 (eller højere)
- i** Rengør kogeblusset, inden du anvender kogepladen første gang (se kapitlet Rengøring).
- i** Ved første ibrugtagning eller efter en længere periode uden brug, eller efter udskiftning af gasflasken, kan det ske, at brænderen ikke tænder. Der kan være luft i gasledningen, eller den elektroniske gasstyring skal kalibreres igen. Følg anvisningerne for første ibrugtagning (se kapitlet Første ibrugtagning).
- i** Ved brug af kogegej i emaljeret støbejern er små farveafvigelser og uregelmæssigheder normalt. Endvidere kan der dannes rustfilm på støttepunkterne. Disse kan let fjernes med en fugtig klud. Dette er normalt og har ikke nogen effekt.
- i** Under brug af gasbrænderne kan der optræde farveændringer i nogle af gaskogepladens dele. Denne misfarvning er helt normal og påvirker ikke gasflammens eller kogepladens funktion.
- i** Under brug af gasbrænderen kan der opstå hørbare lyde fra udtrængende gas ved gasbrænderen. En orange farvning af brænderflammen skyldes længere tids anvendelse og/eller urenheder i brænderen og i den omgivende luft (støv). Disse fænomener er helt normale og kan optræde uafhængigt af hinanden.
- i** Luk for gastilførslen, og slå husinstallationens sikring fra, hvis der opstår røg eller brand, mens du anvender gaskogepladen.
- i** Afbryd for gasforsyningen, hvis der lugter af gas, eller hvis der er fejl i gasinstallationen. Åbn vinduerne, og sørg for god udluftning.

Betjeningsanvisninger:

- Anvendelse af en gas-kogeplade medfører varme- og fugtdannelse i opstillingsrummet. Ved intensiv og længerevarende brug af apparatet kan det være nødvendigt enten at sørge for ekstra ventilation f.eks. ved at åbne et vindue eller at sikre effektiv ventilation f.eks. ved at skrue den mekaniske ventilationsindretning op på et højere niveau.
- ▶ Sørg derfor for tilstrækkelig med ventilation.
 - ▶ Hold naturlige ventilationsåbninger åbne.
 - ▶ Brug en mekanisk ventilationsindretning, hvis nødvendigt.

i Brug kun kogegrej med diameter, der svarer til de anbefalede mål (se kapitlet „Egnet kogegrej“). Målene må aldrig være mindre eller større. Hvis diameteren er for stor, kan den varme forbrændingsgas og flammer, der strømmer ud under bunden, beskadige køkkenbordet eller en ikke varmebestandig væg, f.eks. beklædt med paneler, eller dele af komfuret eller bordemfanget. Bora kan ikke holdes ansvarlig for sådanne skader.

i Brug aldrig gaskomfuret i længere tid (> 5 min.) uden kogegrej eller emfanget. Dette vil resultere i meget høje temperaturer og som følge heraf kan komfuret og emfangets lufttilførselsdele tage skade.

i Flammespidsene skal holdes under bunden af kogegrejet. Flammespidsen, der rækker op langs siderne af kogegrejet, afgiver unødigt varme til luften og kan beskadige grydehåndtag, lufttilførselsdele (komfurets bordemfang) og øger forbrændingsfaren. Endvidere er den yderste del af gasflammen meget varmere end flammekernen.

i Beskyt altid dine hænder med grydehandsker eller grydelapper ved arbejde med varmt kogegrej. Brug kun tørre handsker og varmebeskyttere. Våde eller fugtige tekstiler leder bedre varme og kan forårsage forbrændinger på grund af damp. Pas på, at disse tekstiler ikke kommer i nærheden af flammen. Brug ikke for store grydelapper, viskestykker eller lignende.

i Fedtstænk og andre brændbare (mad)rester kan antændes på kogepladen. Fjern dem så hurtigt som muligt.

- ▶ Anvend aldrig gryder eller pander med ujævn bund på gryderistene.
- ▶ Opvarm aldrig kogegrej uden indhold.
- ▶ Stil altid kogegrej på de medfølgende gryderiste. Kogegrejet må aldrig stilles direkte på brænderen.
- ▶ Brug aldrig stegepander, pander eller grillpander, der er så store, at de dækker flere brændere. Den varmeophobning, som opstår herigennem, kan beskadige kogepladen.
- ▶ Kontrollér, at brændernes dele og gryderisten er korrekt placeret.
- ▶ Tænd først for gasblussene, når alle brænderdele er monteret korrekt.
- ▶ Kontrollér, at brænderens flamme ikke rager ud over kogegrejets bund og rækker op ad kogegrejets sider.
- ▶ Opbevar ingen let antændelige genstande i nærheden af gasblusset.

For maksimal effekt med minimalt gasforbrug anbefaler vi følgende:

- ▶ Brug gryder og pander, hvis bunde dækkes helt af flammen, og hvor flammen ikke brænder ud over siderne på bunden.
- ▶ Brug egnede gryder til alle gas-brændere.
- ▶ Placer gryden midt på gasblusset.
- ▶ Sæt brænderen på det svageste blus (lille flamme), når grydens indhold er kommet i kog.
- ▶ Justér kogepladens emfang til gaseffektniveauet.

Brug af gaskogepladen med emfang

Hvis gaskogepladen benyttes i kombination med et aftræk, så kan dette luftaftræk påvirke flammen.

- ▶ Undgå for højt aftræksniveau ved kogepladens emfang, når gasblusset er indstillet til et svagt niveau.
- ▶ Sænk emfangets effekt efter behov, når gaskogepladen tændes.
- ▶ Brug kun gaskogepladen med kogegrej. Gasflammen er afskærmet mod emfanget takket være gryderistens geometri og kogegrejet.
- ▶ Reducér ved behov varmetrinnet på kogepladens aftræk, for at forbedre varmeindtaget eller varmfordelingen.

i Flammer kan antænde fedtfilteret på kogepladens emfang og sætte brand i lufttilførselsdelene eller beskadige dem. Flambér aldrig med tændt emfang.

i Gaskogepladens funktioner (f.eks. tilberedningstider, effektgrad...) påvirkes af kogepladens emfang. På sammen måde påvirker kogepladens aftræk varmeindtaget og varmfordelingen.

i Ved recirkulation påvirker den tilbageførte luft gaskogepladen. Hvis gasflammen slukker, der optræder en øget flammeforsinkelse og/eller flammebilledet ikke er korrekt (f.eks. soddannelse, flammen slår tilbage,...), skal returluftåbningen altid øges.

5.2 Touchbetjening

i Systemet genkender 3 forskellige touchkommandoer. Det skelner mellem korte tryk (touch) og længere tryk (long-press) samt lodrette strygebevægelser med en finger (slide).

Touch-kommando	kan anvendes på	Tid (kontakt)
Touch (kort berøring)	Knapper + skyder	0,065 – 0,95 sek.
Long-press (lang berøring)	Knapper + skyder	1 – 8 sek.
Skub (lodret strygebevægelse)	Skyder	0,15 – 8 sek.

Tab. 5.1 Touchbetjening

Hvis touchbetjeningen ikke fungerer eller er upålidelig, skal følgende bemærkes:

- ▶ Tryk kun på touchområdet med en finger.
- ▶ Pas på, at håndfladen ikke hviler samtidig på betjeningspanelet, når kogepladen er i brug.
- ▶ Hold kontaktfladen ved berøring af touchområderne så lille som mulig.
- ▶ Hav rene og tørre fingre ved betjening.


5.3 Systembetjening

5.3.1 Betjeningsprincip

Betjening	Kommando
Tryk på en funktion	Aktivering af funktionen
Long-press på en funktion	Deaktivering af funktionen
Skyder (Slider)	Indstilling af værdi (f.eks. effekttrin)

Tab. 5.2 Betjeningsprincip

5.3.2 Tænding

- ▶ Long-press på Power-knappen  til signaltone udsendes
- Ikonet tænder, og en tændingsanimation vises i skyderen.
- Når systemet er startet, vises standarddisplayet i betjeningspanelet.

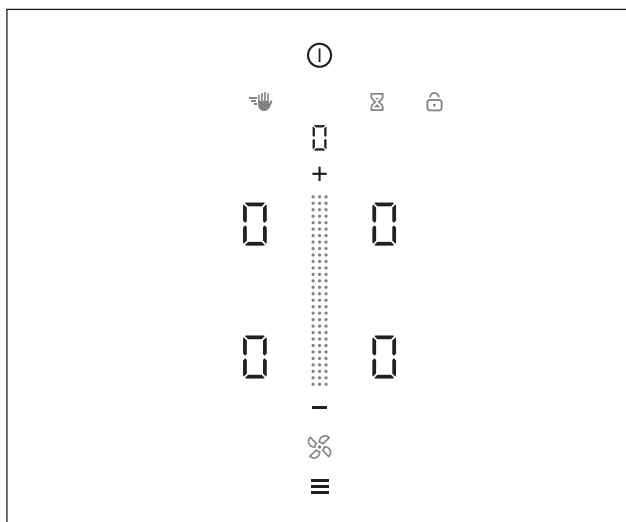



Fig. 5.1 Standardvisning efter start

- i** Menuknappen vises ikke efter tænding, hvis der stadig er restvarme til stede i en kogezone.
- i** Hvis børnesikringen er aktiv, tænder spærreknappen  efter systemstart. Standardskærmen vises først efter oplåsning af displayet (se også Børnesikring).
- i** Viser efter tænding i displayet \square_{ONF} , er den grundlæggende konfiguration endnu ikke færdig og skal stadig udføres (se kapitlet Første ibrugtagning).


5.3.3 Sluk

- ▶ Long-press på Power-knappen  til signaltone udsendes
- Sluk-animationen vises inde i skyderens felt.

Kogepladens emfang var i funktion:

- Ventilatorsymbolet blinker, og efterløbsautomatikken startes.
- Så snart efterventilationstiden er udløbet, så vises sluk-animationen, og displayet slukker.


Kogepladen var tændt:

- For tidligere tændte og stadig varme kogezone tænder restvarmesymbolet  i rød farve og H vises.
- Displayet slukker, når restvarmen er afkølet.

- i** Systemet kan til enhver tid slukkes: Long-Press på Power-knappen


5.3.4 Betjeningslås

Aktivering af betjeningslåsen

- ▶ Long-press på spærreknappen 
- Displayet i betjeningspanelet dæmpes.
- Spærreknappen er tændt.
- Med undtagelse af Power-knappen og spærreknappen, er alle funktioner spærrede.


- i** Hvis systemet slukkes med aktiv betjeningslås så vil betjeningslåsen ikke være aktiv, næste gang systemet tændes.

Deaktivering af betjeningslåsen

- ▶ Long-press på spærreknappen  (3 sek.)
- Standarddisplayet tænder, og betjeningsfeltet er igen aktivt.
- Lyset i knappen dæmpes.

5.3.5 Rengøringslås (aftøringsfunktion)

Aktivering af rengøringslås

- ▶ Tryk på rengøringsknappen 
- Displayet i betjeningspanelet dæmpes.
- Rengøringsknappen er tændt.
- Betjeningsfeltet er spærret.
- Samtlige indstillinger bevares.
- I multifunktionsdisplayet begynder nedtællingen.

Tid udløbet

- Når den indstillede tid er udløbet, så aktiveres betjeningsfeltet igen automatisk.

- i** Opdages en længerevarende tildækning af betjeningsfeltet (> 8 sek.) når rengøringslåsen er aktiveret, sættes alle aktive kogezone automatisk på pause efter deaktivering af rengøringslåsen.


5.3.6 Børnesikring

I betjeningsfeltets visning tænder låsesymbolet .

Permanent aktivering af børnesikringen


se kapitlet Menu, menupunkt 2: Børnesikring

Sådan slår du børnesikringen fra ved madlavning

- ▶ Long-press på spærreknappen  (3 sek.)
- Standarddisplayet tænder, og betjeningsfeltet er igen aktivt.
- Lyset i knappen dæmpes.

5.3.7 Korttidsminutur (æggetimer)


Aktivering af korttidsminutur

- ▶ Tryk på minuturets knap 
- I 7-segmentdisplayet over skyderen vises tidsangivelsen i timer, minutter og sekunder (□:□□:□□).
- Systemet skifter til „beige“ farve.
- Lyset dæmpes i kogezonernes display.

Indstilling af tid


se 6.5.9 Kogezoner-timer

Start af minuturet


- ▶ Tryk på startknappen 
- Et lydsignal udsendes, og den indstillede værdi bekræftes.
- Den indstillede tid begynder at tælle baglæns.
- Betjeningspanelets display skifter til standardvisning.
- Den resterende tid vises i systemet i sekunder.
- 10 sekunder før tiden udløber, begynder den resterende tid og minutursknappen blinker.

Tid udløbet


- Når den indstillede tid er udløbet, udsendes et lydsignal (maks. 60 sekunder).
- Tidsvisningen og minutursknappen blinker (maks. 60 sekunder).
- Den resterende tid på maks. 60 sekunder tælles ned baglæns (-□:□□:□ I...)

 Lydsignalet og den blinkende indikator kan afbrydes ved at trykke på minutursknappen.

Deaktivering af minutur før tidens udløb

- ▶ Long-press på minutursknappen 
- Minuturets funktion afbrydes.
- Betjeningspanelets display skifter til standardvisning.






5.4 Betjening af emfang

 For at kunne betjene bordemfanget, er det nødvendigt at ventilatorens betjeningspanel er aktivt („blå“ farve).



Skyderen og ventilatorsymbolet tænder og lyser blå i standarddisplayet.

5.4.1 Indstilling af ventilatorens effektniveau



Ventilatorens effektniveauer kan indstilles på forskellige måder:

- ▶ Tryk på  eller 
- ▶ Regulering med skyderen 
- ▶ Tryk på en bestemt skyderposition
- ▶ Long-press på  eller  (regulering i to trin)

Skru op for niveauet




- ▶ Skyd markøren op til det ønskede effektniveau eller
- ▶ Tryk på  til det ønskede effektniveau eller
- ▶ Tryk på en højere position i skyderen eller
- ▶ Long-press på  (effekttrinnet øges med to trin: 0, 2, 4...)


Reduktion af niveauet

- ▶ Skyd markøren ned til det ønskede niveau eller
- ▶ Tryk på  til det ønskede effektniveau eller
- ▶ Tryk på en lavere position i skyderen eller
- ▶ Long-press på  (effekttrinnet sænkes med to trin: ...4, 2, 0)

5.4.2 Ventilator-effekttrin

Aktivering af power-niveau


- ▶ Long-press på skyderen  ved position 5 eller
- ▶ Tryk på  ved aktivt effekttrin 5
- I skyderen vises en animation.
- I displayet vises  (blinker først tre gang, lyser derefter fast).


 Efter 10 minutter skifter power-niveauet automatisk tilbage til trin 5.


Deaktivering af power-niveau

Ventilatorens power-niveau deaktiveres før tiden, så snart et andet effekttrin indstilles (se ventilator- indstilling af effekttrin).

5.4.3 Aftræksautomatik

 Aftræksautomatikken tilpasser automatisk aftrækkets effekt til det højeste varmetrin for alle kogezoneer, der er i brug. Hvis kogezonens varmetrin ændres, så tilpasses aftrækskraften automatisk.



 Tilpasningen af udsugningskraften på induktionskogeplader sker med 20 sekunders forsinkelse. For alle andre kogepladetyper med 30 sekunders forsinkelse.

 Aftræksautomatikken kan til enhver tid slukkes manuelt.



Sådan aktiveres aftræksautomatikken permanent

se kapitlet Menu, menupunkt 3: Automatisk styring af aftræk



Aktivering af aftræksautomatikken

- ▶ Tryk på ventilatorknappen 
- Ventilatorsymbolet tænder og lyser blå.
- På skyderen vises en animation.
- I 7-segmentdisplayet vises 

5.4.4 Slukning af ventilatoren

- ▶ Skyd markøren ned til niveau 0. eller
- ▶ Tryk på  til effekttrin 0. eller
- ▶ Long-Press på ventilatorknappen 
- Efterløbsautomatikken starter.
- Så snart efterløbet er afsluttet, slukkes emfangets ventilator.

5.4.5 Slukning af automatisk efterløb før udløbet tid

- ▶ Tryk på ventilatorknappen  eller
- ▶ Tryk på minusknappen 
- Emfangets efterløb afbrydes.

i BORA anbefaler stærkt, at emfangets automatiske efterløbsfunktion benyttes.

5.5 Betjening af kogepladen

i For at kunne betjene kogepladen, er det nødvendigt at kogezonernes betjeningspanel er aktivt („rød“ farve).

i Giver der ingen kommando ved aktiveret betjening af kogepladen inden for 3,5 sekunder, skifter systemet automatisk tilbage til ventilator-betjening (standard-visning).

5.5.1 Valg af kogezone

i Med systemet er det muligt at vælge og betjene op til 4 kogezone på samme tid.

- ▶ Tryk på en kogezone.
- Systemet skifter til tilstanden „rød“ farve.
- Systemet skifter til visning af niveau-indikatoren.
- Yderligere funktioner for kogezone vises.
- Drift af kogezone aktiveres, og den valgte kogezone kan indstilles.
- ▶ Genta proceduren for at tage andre kogezone i brug.

i En kogezones drift kan afsluttes før tid via en yderligere touch-kommando på visningen af kogezone. Der skiftes herefter til ventilator-drift.

Direkte skift til andre kogezone






i Hvis kogepladebetjeningen er åben („rød“ farve), og der vælges indstillinger for en kogezone, så er det også muligt at skifte direkte til og bruge en anden kogezone.

- ▶ Tryk på en anden kogezone inden for 3,5 sekunder
- Kogezoneindikatoren tænder i betjeningspanelets display.
- Betjening af den anden kogezone aktiveres.
- Den første kogezoneindikator dæmpes i betjeningspanelets display og overtages.

5.5.2 Indstilling af varmetrin for en kogezone

i Varmetrinnene vises i den respektive kogezones visning i 7-segmentdisplayet.

Kogezonernes varmeniveauer kan indstilles på forskellige måder:



- ▶ Tryk på  eller 
- ▶ Regulering via skyderen 
- ▶ Tryk på en bestemt skyderposition
- ▶ Long-press på  eller  (regulering i tre trin)

Yderligere installationsanvisninger for gaskogepladen CKG:



- i** Efter indstilling af et niveau tænder gaskomfuret CKG automatisk, og kogezone betjenes med det indstillede niveau.
- i** Tændingsprocessen følger flere gange efter hinanden. Hver gang kan høres en typisk kliklyd.
- i** Hvis gasblusset ikke tænder, kan processen gentages. Når den ønskede kogezone er valgt, og et effektniveau er indstillet, finder en automatisk tænding sted igen.

Regulering af niveau for kogepladerne CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB og CKG

Skru op for niveauet


- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Skyd markøren op til det ønskede effektniveau eller
- ▶ Tryk på  til det ønskede effektniveau eller
- ▶ Tryk på en højere position i skyderen eller
- ▶ Long-press på  (effekttrinnet øges med tre trin: 0, 3, 6...)

Reduktion af niveauet



- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Skyd markøren ned til det ønskede niveau eller
- ▶ Tryk på  til det ønskede effektniveau eller
- ▶ Tryk på en lavere position i skyderen eller
- ▶ Long-press på  (effekttrinnet sænkes med tre trin: ...6, 3, 0)


i Hvis der ikke er detekteres passende køkkengrej inden for 9 minutter efter indstilling af et effektniveau på induktionskogefelterne CKFI, CKI og CKIW (grydedetektion), afbrydes den tilsvarende kogezone automatisk.

Regulering af varmetrin for Tepan-grill i rustfrit stål CKT



- i** Varmetrinnene for Tepan-grill i rustfrit stål i 7-segmentdisplayet for den relevante kogezone (). Når en kogezone er valgt bliver temperaturen i °C vist i multifunktionsdisplayet over skyderen (temperaturvisning).
- i** I den første opvarmningsfase vises den faktiske temperatur i multifunktionsdisplayet, indtil den indstillede temperatur er nået for den valgte kogezone.

Øgning af temperaturen




- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Flyt markøren op til den ønskede temperatur eller
- ▶ Tryk på  til den ønskede måltemperatur er nået eller
- ▶ Tryk på en højere position i skyderen eller
- ▶ Long-press på  (effekttrinnet øges med tre trin: 0, 3, 6...)

- i** Under opvarmningsfaserne blinker den røde hot-knap , også selvom frontpaneldisplayet vender tilbage til standarddisplayet efter 3,5 sekunder. Når måltemperaturen er nået, blinker visningen ikke længere.


Reduktion af temperaturen

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Flyt markøren ned til den ønskede temperatur eller
- ▶ Tryk på  til den ønskede temperatur er nået eller
- ▶ Tryk på en lavere position i skyderen eller
- ▶ Long-press på  (effektrinet sænkes med tre trin: ...6, 3, 0)

5.5.3 Slukning af kogezone

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone.
- ▶ Flyt skyderen helt ned, til  vises i kogepladens display. eller
- ▶ Tryk på , indtil kogezoneudisplayet viser .
- Herefter vises restvarmeindikatoren H.



Hurtig slukning af en kogezone (Quick Off)

- ▶ Long-press på kogezone
- Et længere lydsignal udsendes som bekræftelse.
- I kogezoneudisplayet vises restvarmeindikatoren H hvis relevant. Hvis der ikke er restvarme, vises  straks.

5.5.4 Automatisk hurtigkogningsfunktion

- i** Tilberedningstiden bestemmes automatisk af systemet på grundlag af det indstillede varmetrin.


Aktivering af hurtigkogningsfunktion

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Indstilling af effektrin (= fortsat tilberedning)
- ▶ Tryk på knappen „hurtig kogning“ 
- Hurtigkogningsfunktionen aktiveres.
- Ved siden af kogezone vises symbolet for tilberedningsautomatikken .

- i** Hvis niveauet for kogezone øges, mens den automatiske hurtigkogning er aktiv, så forbliver hurtigkogningsfunktionen aktiv. Tilberedningstiden tilpasses.

- i** Hvis niveauet reduceres for kogezone, mens den automatiske hurtigkogning er aktiv, så deaktiveres hurtigkogningsfunktionen.

Deaktivering af den automatiske hurtigkogning før tidens udløb

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Long-press på knappen „hurtig kogning“ 
- Den automatiske hurtigkogning deaktiveres.
- Kogezone skifter til det varmetrin, som var indstillet forinden.




Tid udløbet

- Når tilberedningstiden er udløbet, aktiveres det tidligere indstillede effektniveau.
- Symbolet for den automatiske hurtigkogning vises ikke længere.

5.5.5 Power-niveau

- i** Hvis én af kogezoneerne på kogepladen fungerer med power-niveauet, kan de øvrige kogezone maksimalt skrues op til effektrin 5 (undtagelse: apparaterne CKG og CKT tillader aktivering af power-niveauet for begge kogezone).
- i** Hvis der er indstillet et effektrin 5 for den anden kogezone, når power-niveauet aktiveres, så reduceres denne automatisk til effektrin 5.
- i** Hvis der er indstillet et effektrin højere end 5 for den anden kogezone, så reduceres det aktive power-niveau for den første kogezone automatisk.

Aktivering af power-niveau for en kogezone

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Tryk på  ved aktivt effektrin 9 eller
- ▶ Long-press på skyderen  i øverste område (= skyderposition 7-9). eller
- ▶ Flyt skyderen til varmetrin 9, og hold positionen
- I skyderen vises en animation.
- I kogezoneudisplayet vises  (blinker først tre gang, lyser derefter fast).

- i** Efter 10 minutter skifter power-niveauet automatisk tilbage til trin 9. Undtagelse: ved gaskogepladen CKG er brug af power-niveauet begrænset til 20 minutter.

Deaktivering af power-niveau

Varmetrinet deaktiveres før tiden, så snart et andet effektrin indstilles (se Indstilling af varmetrin).



5.5.6 2-kredsforbindelse på kogepladerne CKCH og CKCB

- i** 2-kredsforbindelsen kan også deaktiveres med aktiv tilberedningsautomatik, timer- og hold varm-funktion. Ved aktivering af brofunktionen aktiveres den anden kredsløbsforbindelse automatisk.


Forudsætninger for 2-kredsløbsforbindelsen:

- Kogezone i varmetrin >0

Aktivering af 2. kredsløbsforbindelse

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Indstilling af effektniveau
- ▶ Tryk på varmekredsknappen 
- Den anden varmekreds aktiveres for den valgte kogezone.
- Tilberedningsprocessen fortsætter med det indstillede varmetrin med to aktive varmekredse.
- Ved siden af kogezoneudisplayet vises varmekredssymbolet .



Deaktivering af 2. kredsløbsforbindelse

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Long-press på varmekreds-knappen 
- Den anden varmekreds er deaktiveres.
- Tilberedningsprocessen fortsætter med det indstillede varmetrin med en aktiv varmekreds.



5.5.7 Brofunktion

- i** Ved aktiv brofunktion kobles begge kogezone til en enkelt kogezone og fungerer som samme varmetrin.
- i** Ved aktiv brofunktion kan power-niveau P ikke anvendes for kogepladerne CKFI, CKI, CKIW, CKCH og CKCB. For Tepan-grill i rustfrit stål er brugen af power-niveau P mulig.
- i** Ved kogepladen CKCB aktiveres den bagerste kogezones anden varmekreds altid ved aktivering af brofunktionen.

Aktivering af brofunktion

- ▶ Tryk på en kogezone
- ▶ Tryk på brofunktionsknappen 
- Brofunktionen er nu aktiv.
- Brofunktionssymbolet  tænder.
- Den anden kogezone aktiveres og fungerer med samme varmetrin.
- Begge kogezone viser samme varmetrin.
- Aktive ekstra funktioner for kogezone overtages.
- Ændringer i varmetrinnet har samme effekt på begge kogezone.
- i** Hvis begge kogezone allerede er i funktion i kogepladen, så kan brofunktionen ikke aktiveres. Hvis ingen eller kun en kogezone er aktiv, kan brofunktionen aktiveres.

Deaktivering af brofunktion

- ▶ Tryk på en kogezone med aktiv brokoblingsfunktion
- ▶ Long-press på brofunktions-knappen 
- Brofunktionen deaktiveres.
- Den valgte kogezone forbliver aktiv.
- eller
- ▶ Long-press på kogezone med aktiv brofunktion eller long-press på brofunktionsknappen 
- Brofunktionen deaktiveres.
- Alle kogezone deaktiveres.
- i** Hvis der ikke detekteres egnet kogegrej inden for 10 sekunder på induktionskogefelterne med aktiv brofunktion (grydedetektion), afbrydes brofunktionen, og kogezone deaktiveres.

Tips for kogepladerne CKFI, CKI og CKIW: Overføring af kogezonefunktioner



Ved hjælp af brofunktionen kan aktive kogezonefunktioner (f.eks. hurtig kogning, timer, holde varm-funktion) hurtigt og nemt overføres fra en kogezone til den anden. Brofunktionen er dermed kun en middel til målet.

- ▶ Aktivér brofunktionen
- Den anden kogezone aktiveres, og den aktive kogefunktion overtages automatisk.
- ▶ Flyt gryden til den anden kogezone.
- Efter 10 sekunder deaktiveres den første kogezone og brofunktionen deaktiveres automatisk af grydedetektionen.

5.5.8 Indstilling af hold varm-funktionen

- i** Det er muligt at vælge mellem tre varmetrin for hold varm-funktionen (se også kapitlet Produktbeskrivelse).



Aktivering af hold varm-funktionen

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Tryk på hold varm-knappen 
- 1. varmetrin for hold varm-funktionen ($-$) vises.
- Ved siden af kogezone vises symbolet for hold varm-funktionen 
- For Tepan-grill i rustfrit stål CKT vises endvidere temperaturen i 7-segmentdisplayet over skyderen.

Forøgelse eller reduktion af hold varm-varmetrinnet

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Flyt skyderen op eller ned til det ønskede varmetrin for hold varm-funktionen




Deaktivering af hold varm-funktionen

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Long-press på hold varm-knappen 
- eller
- ▶ Tryk på minus-knappen  indtil niveau 0
- Hold varm-funktionen deaktiveres.
- I kogezone displayet vises restvarmeindikatoren H hvis relevant.



5.5.9 Rengøringsfunktion med Tepan-grill i rustfrit stål CKT

- i** Rengøringsfunktionen styrer konstant Tepan-grillen i rustfrit stål til en temperatur på 70 °C, som er optimal for rengøringen.

Aktivér rengøringsfunktion

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Tryk på hold varm-knappen 
- 1. varmetrin for hold varm-funktionen ($-$) vises.
- ▶ Tryk på minusknappen 
- eller
- ▶ Skyd nedad
- eller
- ▶ Tryk på den lavere position i skyderen
- De to kogezone kobles automatisk, og brofunktions-symbolet  bliver vist.
- I begge kogezonevisninger vises \square , og i multifunktionsvisningen vises \square CLEAR \square .
- Rengøringsfunktionen aktiveres, og Tepan-grillen af rustfrit stål opvarmes til 70 °C.
- Under opvarmningen blinker Hot-visningen, og der vises en animation i kogezonevisningerne.
- Så snart rengøringstemperaturen er nået, lyser Hot-visningen permanent, og der vises en anden animation i kogezonevisningerne.

Deaktivér rengøringsfunktion




- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Long-press på hold varm-knappen 
- eller
- ▶ Tryk på minus-knappen  indtil niveau 0
- Rengøringsfunktionen deaktiveres.
- I kogezone displayet vises restvarmeindikatoren H, hvis det er relevant.

- Efter 10 minutter deaktiveres rengøringsfunktionen automatisk.

5.5.10 Kogezoner-timer





- Timerfunktionen kan bruges separat for alle kogezoner. Det er muligt at aktivere flere timere samtidigt (multitimer).
- Ved aktiv brofunktion gælder timeren for begge kogezoner.

Aktivering af timer

- ▶ Tryk på en kogezone
- Kogezonens øvrige funktioner vises.
- Hvis den valgte kogezone ikke er aktiv (= varmetrin ) er det kun muligt at indstille et varmetrin.
- ▶ Tryk på timerknappen 
- I 7-segmentdisplayet over skyderen vises tidsangivelsen i timer, minutter og sekunder ().
- Systemet skifter til „beige“ farve.

Indstilling af tid



- ▶ Indstil den ønskede tid:

Kommando	Valg i timer/min./sek.	
Tryk på 		
Tryk på 		
Kommando	Øg tid	Reducér tid
Tryk på 		
Skydebevægelse	 opad	 nedad

Tab. 5.3 Indstilling af tid

- I betjeningspanelet vises startknappen .

Start af timer


- ▶ Tryk på startknappen 
- Et lydsignal udsendes, og den indstillede værdi bekræftes.
- Den indstillede tid begynder at tælle baglæns.
- Ved siden af kogezonen vises symbolet for timerfunktionen .
- Betjeningspanelets display skifter efter 3,5 sekunder til standardvisning.
- Systemet viser, at der resterer 10 sekunder af den indstillede tid. Den tilknyttede kogezone blinker.

Visning af resterende tid

Kogezone-timeren aktiveres, og den indstillede tid begynder at tælle ned:

- ▶ Tryk på kogezonen
- Den resterende tid vises i betjeningspanelets display.

Ændring af aktiv timer




- ▶ Tryk på en kogezone med aktiv timer
- Systemet skifter til tilstanden „rød“ farve.
- Den resterende tid vises på displayet.
- ▶ Tryk på timerknappen 
- Timeren stopper.
- Den resterende tid vises på displayet.

- Systemet skifter til tilstanden for timerredigering („beige“ farve).
- ▶ Redigér tidsindstillingen (se „Indstilling af tid“).
- ▶ Start timeren (se „Start timer“).

Slukning af timer før tid

- ▶ Tryk på en kogezone med aktiv timer
- Den resterende tid vises på displayet.
- ▶ Long-press på timer-knappen 
- Timeren afbrydes.
- Systemets display skifter til standardvisning.
- Kogezonen forbliver aktiv ved det indstillede varmetrin.

Tid udløbet

- Et lydsignal udsendes.
- Visning af tid  og timersymbolet  blinker kort.
- Når den indstillede tid er udløbet, så indstilles kogezonen automatisk til varmetrinet .
- I kogezonedisplayet vises restvarmeindikatoren H, hvis det er relevant.

Multitimer

- Det er muligt at indstille forskellige timere for alle kogezoner samtidigt.

For kogezoner med allerede aktiv timer:


- ▶ Tryk på en ny kogezone
- ▶ Aktivér timeren (se „Aktivering af timer“)
- ▶ Indstil tiden (se „Indstilling af tid“)
- ▶ Start timeren (se „Start timer“)

5.5.11 Pausefunktion


- Med pausefunktionen er det muligt kortvarigt at afbryde en tilberedningsproces. Afbrydelsen af tilberedningsprocessen kan maks. vare 10 minutter. Hvis pausefunktionen ikke afbrydes i løbet af dette tidsrum, så slukkes alle kogezoner.

- Ventilatorfunktionen afbrydes ikke under pausen. Aktive bro- og minutursfunktioner bevares. Aktive timerfunktioner afbrydes

Aktivering af pausefunktion

- ▶ Tryk på pauseknappen 
- Pauseknappen tænder, alle tilberedningsprocesser afbrydes, og et akustisk lydsignal udsendes.
- Kogezonevisningen dæmpes og blinker.
- Pausetimeren startes (maks. 10 minutter).

Deaktivering af pausefunktion

- ▶ Long-press på pauseknappen 
- Pauseknappen dæmpes, og et længere lydsignal udsendes.
- Kogezonevisningen tænder og stopper med blinke.
- Alle tilberedningsprocesser genoptages med de indstillinger, der var aktive før pausen.

6 Menu

- i** I det følgende er brugen af menuen og de tilgængelige menupunkter for slutkunderne forklaret.
- i** Der er yderligere menupunkter tilgængelige for handelspartnere og distributører (se kap. "Udvidet menu").

6.1 Menuoversigt

- i** Systemet BORA Classic 2.0 viser kun de relevante/respektive menupunkter, afhængigt af konfigurationen.

Menupunkt/Beskrivelse/Valgområde	Fabriksindstilling
Menu:	
1 Lydsignalet styrke (10 - 100%)	80%
2 Børnesikring (TIL/FRA)	FRA
3 Automatisk styring af aftræk (TIL/FRA)	Fra
4 Rengøringslåsens varighed (5 - 30 sek.)	15 sek.
5 Varighed for automatisk efterløb (10 - 30 min.)	20 min.
6 Oplysning om softwareversionen	
7 Oplysning om hardwareversionen	
8 Opdatering af systemsoftwaren	
9 Eksport af data	
A Visning af levetiden for recirkulationsfiltret (kun ved recirkulation)	
B Visning af filtertype, skift af filtertype og nulstilling af filterets levetid (kun ved recirkulation hvis filterlevetiden < 20 h)	
H Konfiguration af aftrækssystemet	Recirkulation
J Valg af filtertype (kun ved recirkulation)	F1 (ULBF)
L Ventilator-konfiguration	1
Udvidet menu (adgangskode nødvendig):	
B Visning af filtertype, skift af filtertype og nulstilling af filterets levetid (kun ved recirkulation)	
D Demomodus	Fra
E Display- og tastetest	
F Nulstil til fabriksindstillingerne	
Gas-konfigurationsmenu (kun for CKG):	
P GPU (Gas-nøgletal)	0
S GAS (Gas-krurve)	B
T GAS (Gas oplåsning)	

Tab. 6.1 Menuoversigt


6.2 Betjening af menu

Åbning af menuen



- i** Menuen kan kun åbnes, når alle kogezone og kogepladens emfang er slukkede. Desuden skal restvarme være helt afkølet.
- i** Menuknappen vises kun i kontrolpanelet, når alle funktioner er inaktive, og der ikke længere forefindes restvarme.

- ▶ Tryk på menuknappen 
- Menuen åbnes, og det første menupunkt vises („beige“ farve).

Afslutning af menuen

- ▶ Long-press på menu-knappen 
- Menuen afsluttes, og standarddisplayet vises.

Navigation i menuen

- ▶ Tryk på  eller  for at gå til det ønskede menupunkt.
- Hvis et menupunkt er valgt, så skifter displayet automatisk til den indstillede værdi efter 2 sekunder.

Skematisk repræsentation

- i** Som hjælp viser menuen for hvert menupunkt de valgbare indstillinger (1 - 3).

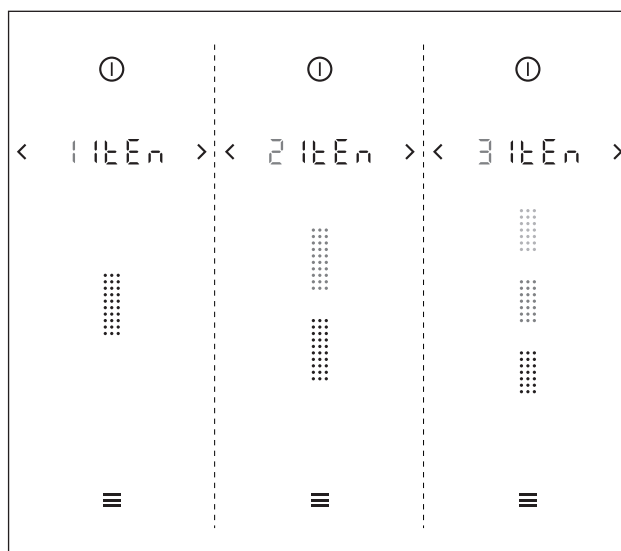


Fig. 6.1 Skematisk visning af valgmulighederne

Bekræftelse og lagring af menuindstillingerne

- ▶ Tryk på  eller 
- eller
- ▶ Long-press på menu-knappen 
- Systemet overtager og gemmer automatisk de indstillede værdier, når der skiftes til et andet menupunkt, eller når menuen forlades.

6.3 Standard-menupunkter

6.3.1 Menupunkt 1: Lydsignalets styrke

i Den aktuelt indstillede lydstyrke vises i 7-segmentdisplayet over skyderen, efter at menupunktet er åbnet.

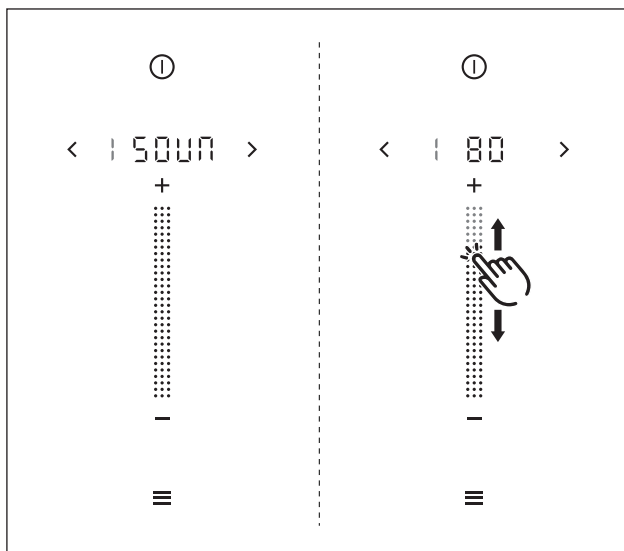





Fig. 6.2 Menupunkt 1: Lydsignalets styrke

Indstilling af lydsignalets styrke:

- ▶ Skub  op eller ned til den ønskede lydstyrke eller
- ▶ Tryk på  eller  til den ønskede lydstyrke
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.

6.3.2 Menupunkt 2: Børnesikring

i I menupunkt 2 kan børnesikringen aktiveres eller deaktiveres permanent. Den valgte indstilling overtages permanent ved næste systemstart.

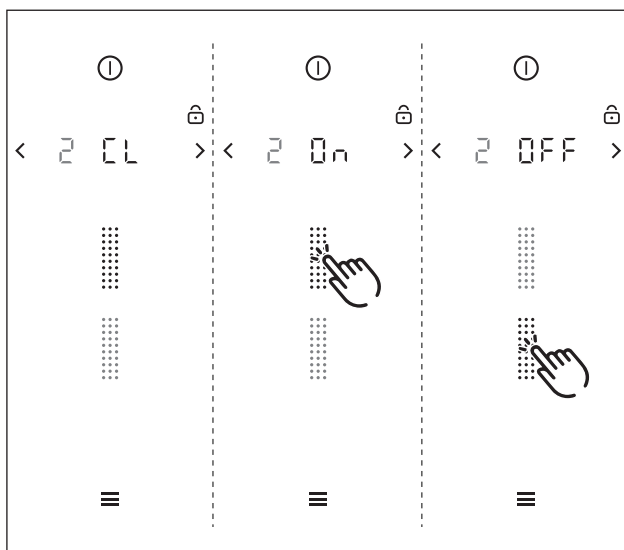






Fig. 6.3 Menupunkt 2: Børnesikring

Permanent aktivering af børnesikringen

- ▶ Berør det øverste område af skyderen 
- I displayet vises .
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.
- Børnesikringen er permanent aktiveret.

Sådan slår du børnesikringen permanent fra

- ▶ Berør det nederste område af skyderen 
- I displayet vises .
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.
- Børnesikringen er permanent deaktiveret.

6.3.3 Menupunkt 3: Automatisk styring af aftræk

i I menupunkt 3 kan den automatiske aftræksfunktion aktiveres eller deaktiveres permanent. Den valgte indstilling overføres straks.

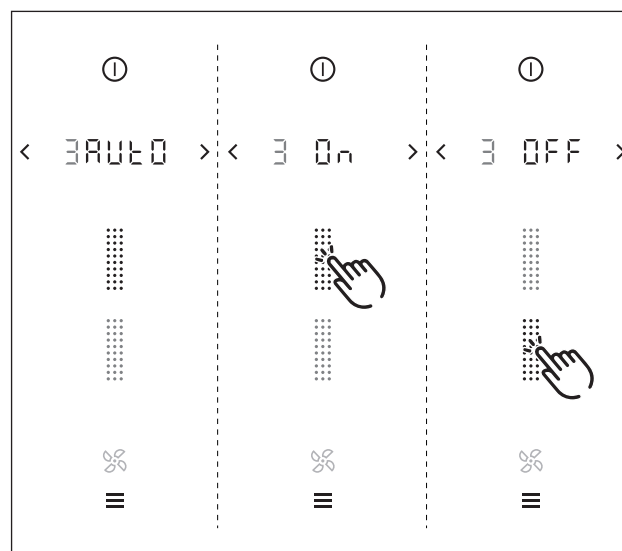






Fig. 6.4 Menupunkt 3: Aftræksautomatik

Sådan aktiveres aftræksautomatikken permanent

- ▶ Berør det øverste område af skyderen 
- I displayet vises .
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.
- Aftræksautomatikken er permanent aktiveret.

Sådan slår du aftræksautomatikken permanent fra

- ▶ Berør det nederste område af skyderen 
- I displayet vises .
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.
- Aftræksautomatikken er permanent deaktiveret.

6.3.4 Menupunkt 4: Rengøringslåses varighed (rengøringsfunktion)

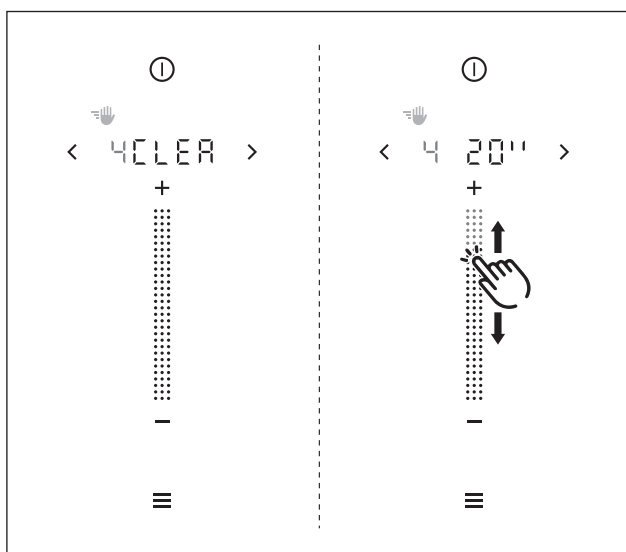


Fig. 6.5 Menupunkt 4: Rengøringslåses varighed

Indstilling af rengøringslåses varighed

- ▶ Skub til den ønskede varighed (5-30 sek.) eller
- ▶ Tryk på **+** eller **-** til den ønskede varighed
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.

6.3.5 Menupunkt 5: Tid for automatisk efterløb

- i** BORA anbefaler stærkt, at denne hensigtsmæssige, automatiske efterløbsfunktion for bordemfanget benyttes.

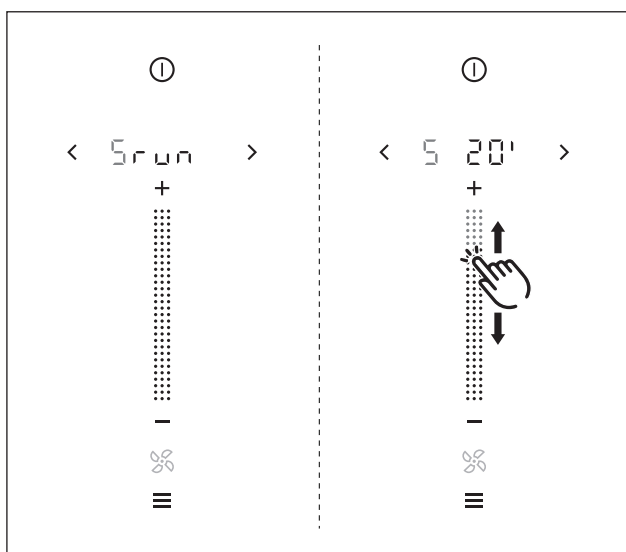


Fig. 6.6 Menupunkt 4: Rengøringslåses varighed

Indstilling af efterløbstid for ventilatoren

- ▶ Skub **5 20''** til den ønskede varighed (10-30 min.) eller
- ▶ Tryk på **+** eller **-** til den ønskede varighed
- ▶ Bekræft, og gem indstillingen.

6.3.6 Menupunkt 6: Oplysning om softwareversionen

- i** Det kan være nødvendigt at kende systemsoftwarens version, når BORAs serviceteam udfører fejlfinding.

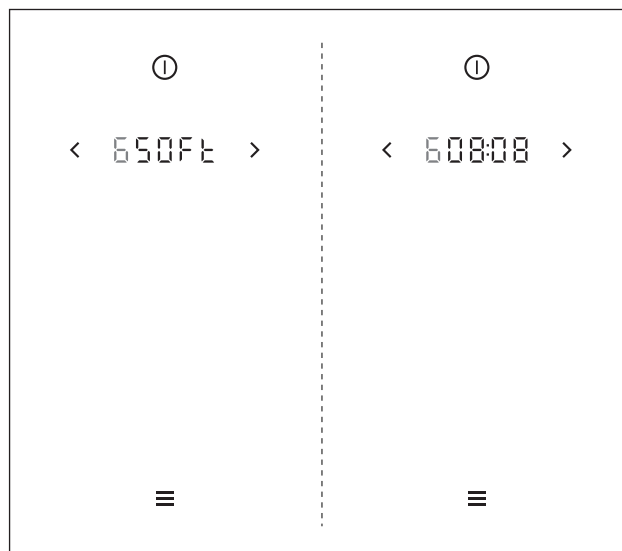


Fig. 6.7 Menupunkt 6: Oplysning om softwareversionen

- Efter 2 sekunder vises den aktuelle version af systemsoftwaren.

6.3.7 Menupunkt 7: Oplysning om hardwareversionen

- i** Det kan være nødvendigt at kende hardwarens modelversion, når BORAs serviceteam udfører fejlfinding.

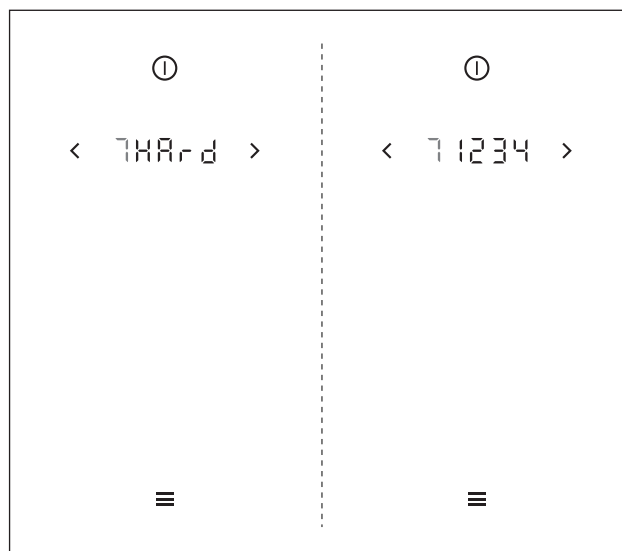


Fig. 6.8 Menupunkt 7: Oplysning om hardwareversionen

- Efter 2 sekunder vises den aktuelle modelversion af hardwaren.

6.3.8 Menupunkt 8: Opdatering af systemsoftwaren

i Det kan være nødvendigt at opdatere systemsoftwaren for at afhjælpe fejl.

i Den nyeste software til systemet BORA Classic 2.0 er frit tilgængelig på BORAs hjemmeside. (www.bora.com, produkter, BORA Classic 2.0, BORA Classic emfang CKA2/CKA2AB, dokumenter).

Scan QR-koden, hvorefter du føres videre til siden med den nyeste software.



i Som lagermedium til overførselsdata er det nødvendigt at bruge en USB-stick med FAT32-formatering. Denne datastick sættes i emfangets USB-grænseflade.

i En gyldig opdateringsfil skal være gemt på USB-sticken. Du kan anmode BORAs serviceafdeling om at få tilsendt opdateringsfilen.

Start softwareopdateringen

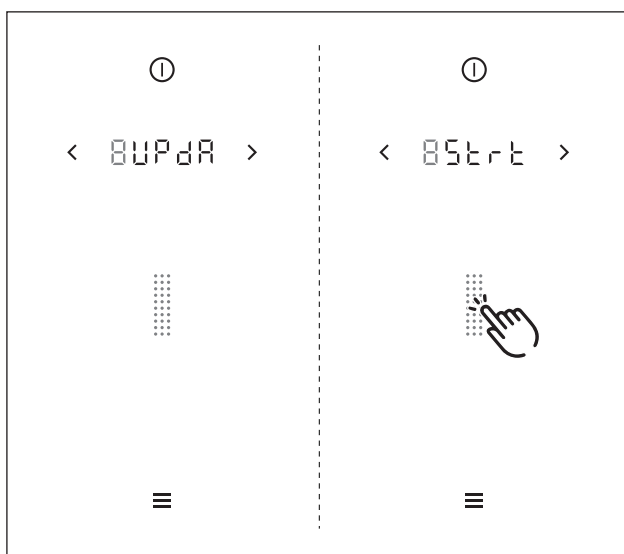


Fig. 6.9 Menupunkt 8: Start softwareopdateringen

- ▶ Indsæt USB-sticken med opdateringsfilen i USB-grænsefladen på kogepladens emfang.
- ▶ Tryk på skyderen
- Softwareopdateringen startes.
- Visningen af den første del af opdateringsprocessen blinker.

Opdateringsproces

Opdateringsprocessen består af tre faser. De tre faser vises i displayet med beige farvede skydersegmenter (). Når en fase er aktiv, blinker visningen af fasen. Når en procesfase er afsluttet, stopper det pågældende segment med at blinke og lyser grønt. Den næste fase startes.

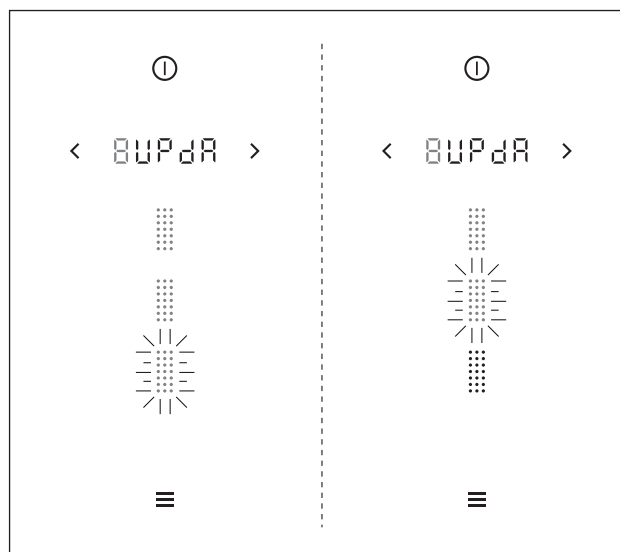


Fig. 6.10 Menupunkt 8: Faserne software-update

- i** Når en opdatering er gennemført, lyser alle tre segmenter grønt. Herefter genstarter systemet automatisk.
- i** Opdateringen er korrekt udført, hvis systemet efter genstart viser **S O F T** i displayet.
- i** Hvis der opstår en fejl under en opdateringsfase (det tilsvarende skydersegment lyser rødt), afbrydes hele opdateringsprocessen. I betjeningsfeltets display vises en fejlmelding (f.eks. **E 123**; se kapitlet Afhjælpning af fejl).

6.3.9 Menupunkt 9: Eksport af data

- i** Dataeksporten gør fejlanalysen lettere.
- i** Som hukommelsesmedie til dataeksport er det nødvendigt at bruge en USB-stick med FAT32-formatering. Denne datastick sættes i emfangets USB-grænseflade.
- i** Dataeksporten sker i tre faser. De tre faser vises i betjeningspanelets display, jf. „Opdatering af software“ (menupunkt 8).

Start eksport af data

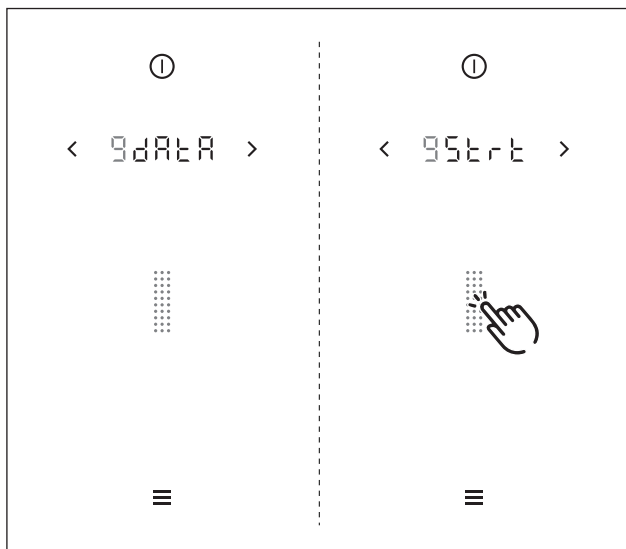


Fig. 6.11 Menupunkt 9: Eksport af data

- ▶ Sæt den formaterede USB-stick i USB-interfacet.
- ▶ Tryk på skyderen 
- Eksport af data indledes.
- Visningen af den første del af dataeksporten blinker.

- i** Når dataeksporten er gennemført, lyser alle tre segmenter grønt.
- i** Hvis der opstår en fejl under dataeksporten (det pågældende skydersegment lyser rødt), afsluttes dataeksporten. I betjeningsfeltets display vises en fejlmelding (f.eks. E 123; se kapitlet Afhjælpning af fejl).

6.3.10 Menupunkt A: Visning af levetiden for recirkulationsfiltret (kun ved recirkulation)

- i** Den maksimale levetid for recirkulationsfiltret vælges af systemet på grundlag af den konfigurerede filtertype.
- i** Filterets resterende levetid vises i timer i multifunktionsdisplayet i farverne grøn, orange og rød over skyderen.

Visning:

Resterende levetid	Farve	Betydning
> 20 t	Grøn	filterudskiftning er ikke nødvendig
5 - 20 t	Orange	forestående filterudskiftning
< 5 t	Rød	Filteret skal udskiftes (hurtigst muligt)

Tab. 6.2 Visning af recirkulationsluftfilterets levetid

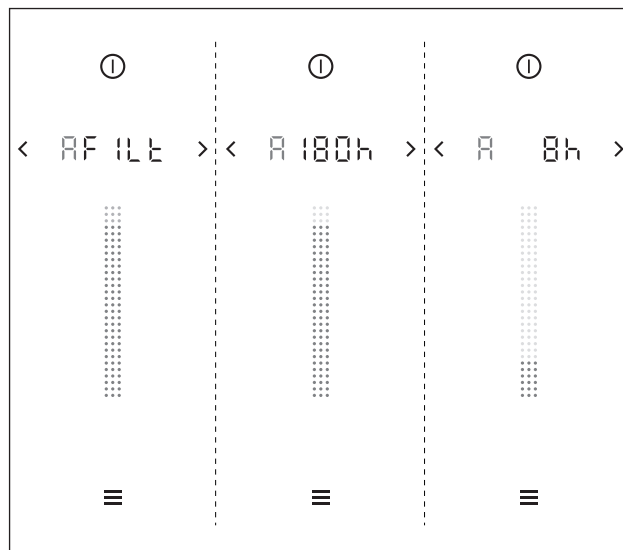


Fig. 6.12 Menupunkt A: Visning af det aktive kulfilters levetid

- i** Hvis det aktive kulfilters levetid overskrides, kan det påvirke systemets korrekte funktion. Brugen af kogepladens emfang er stadig mulig, men det medfører bortfald af garantier og krav på erstatning.

6.3.11 Menupunkt B: Visning af filtertype, skift af filtertype og nulstilling af filterets levetid (kun ved recirkulation)

- i** I menuen vises menupunkt B kun, hvis den resterende filterlevetid < 20h. I den udvidede menu (adgangskode nødvendig) vises menupunkt B altid.
- i** Hvis menupunkt B åbnes, så vises filterstatus og den sidst anvendte filtertype automatisk.
- i** Hvis et filters levetid er udløbet, så vises et filterindikationen i menuen, og filteret skal udskiftes. Efter filterudskiftningen skal filterets levetid nulstilles.

Valg af filtertype og nulstilling af filterets levetid:

Øverste skyder-knap:

- Filtertyp 1 (F 1) = BORA Luftreinigungsbox ULBF (oder Fremdfabrikate mit 300 Std. Standzeit)

Nederste skyder-knap:

- Filtertype 3 (F 3) = BORA Luftreinhigungsbox ULB3X (eller andre mærker med 600 timers levetid)

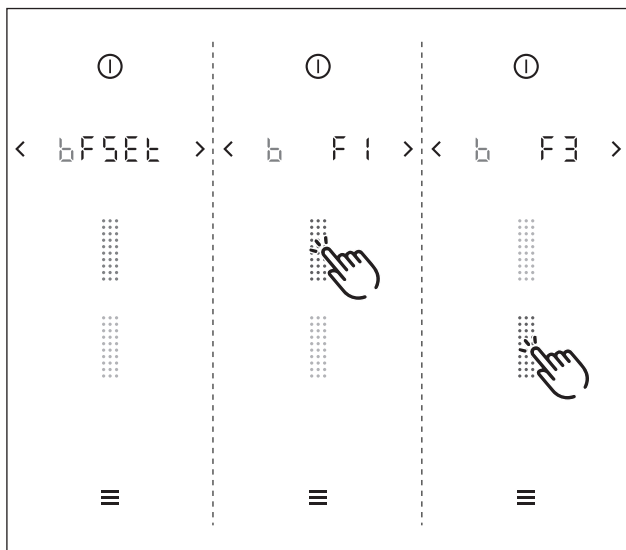



Fig. 6.13 Menupunkt B: Visning af filtertype, omskiftning af filtertype og nulstilling af filterets levetid

- ▶ Tryk på en skyderknop 
- Filtertypen vælges, og filterets levetid nulstilles.
- Herefter vises den resterende levetid for det nye recirkulationsfilter.

6.3.12 Menupunkt H: $\text{H} \text{OUT}$ Konfiguration af aftrækssystemet

- i** Aftrækssystemets driftstilstand skal indstilles.

Der kan vælges mellem to funktionstilstande:

- Recirkulationssystem ($\text{H} \text{IRC}$)
- Aftrækssystem ($\text{H} \text{OUT}$)

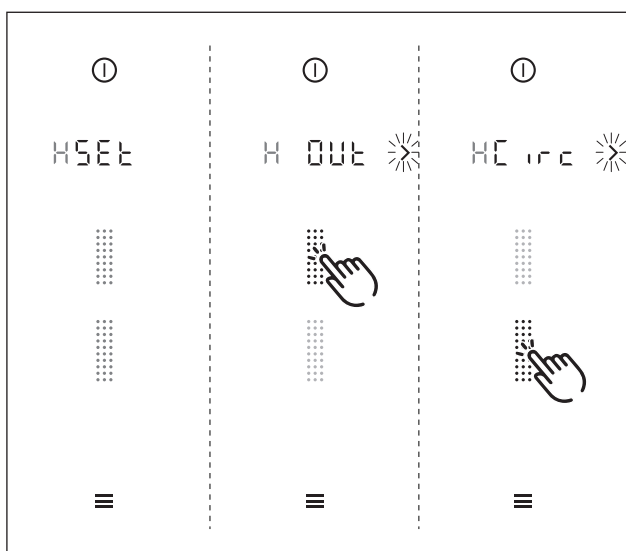



Fig. 6.14 Visning af aftrækssystemets konfiguration

- ▶ Vælg den passende funktionstilstand (tryk på det tilsvarende segment på skyderen 
- ▶ Bekræft og gem indstillingen.

6.3.13 Menupunkt J: $\text{F} \text{E} \text{Y} \text{P}$ Valg af filtertype (kun ved recirkulation)

- i** Menupunktet J vises kun, hvis der er valgt „Recirkulation“ under aftrækssystemets driftstilstand.

Den installerede filtertype skal konfigureres.

Der kan vælges mellem to forskellige filtertyper:

- Filtertyp 1 ($\text{F} \text{1}$) = BORA Luftreinigungsbox ULBF (oder Fremdfabrikate mit 300 Std. Standzeit)
- Filtertype 3 ($\text{F} \text{3}$) = BORA luftrensingsboks ULB3X (eller andre mærker med 600 timers levetid)

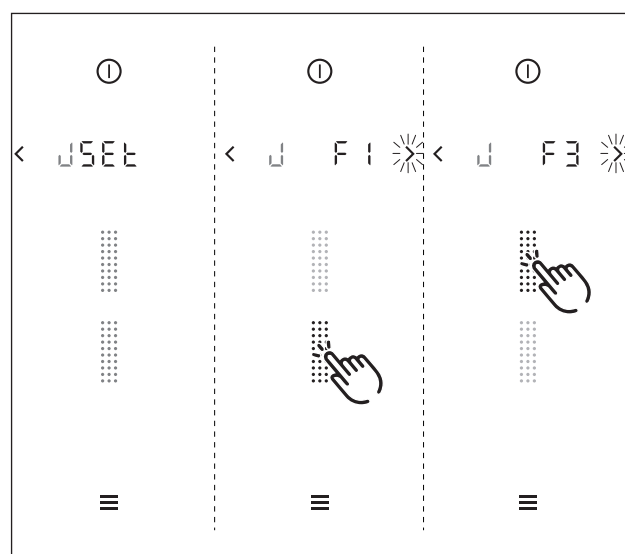



Fig. 6.15 Visning af filtertypevalg

- ▶ Vælg den installerede filtertype (tryk på det tilsvarende segment på skyderen 
- ▶ Bekræft og gem indstillingen.

6.3.14 Menupunkt L: $\text{F} \text{A} \text{N}$ Ventilator-konfiguration

- i** I ventilatorkonfigurationen genkendes den installerede ventilator type og antallet af ventilatorer automatisk af systemet, og konfigurationen udføres i overensstemmelse hermed. Ved første ibrugtagning skal montøren kontrollere, om ventilatoren/-erne er korrekt genkendt.

Påbegynd ventilator-konfiguration

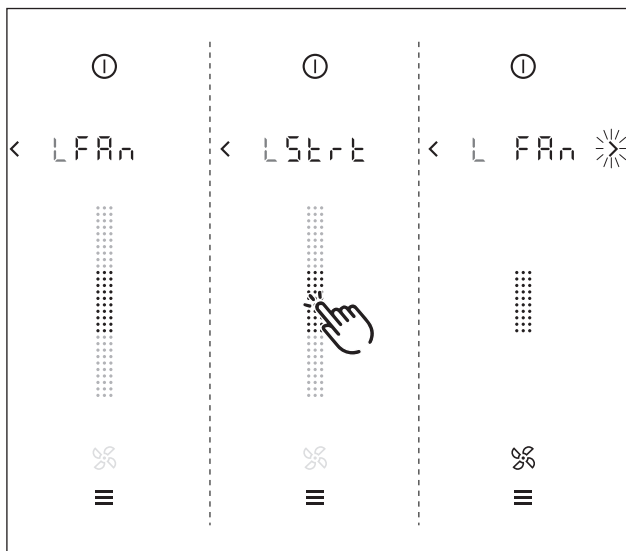










Fig. 6.16 Visning af start af ventilatorkonfiguration

- ▶ Tryk på skyderknappen 
- Ventilator-konfiguration påbegyndes.
- Under ventilator-konfigurationen blinker skyder-knapperne og ventilator-ikonet.

- i** Når ventilatorkonfigurationen afsluttes, stopper den blinkende visning.
- i** Hvis ventilator-konfigurationen lykkedes, lyser skyder-knapperne  og ventilator-ikonet  grønt.
- i** Hvis ventilator-konfigurationen ikke lykkedes, lyser skyder-knapperne  og ventilator-ikonet  rødt.

Kontroller ventilator-genkendelse

- ▶ Kontrollér, om systemet har genkendt alle ventilatorer korrekt.

Display	Farve	Resultat
	grøn	1 ventilator genkendt
	grøn	2 ventilator genkendt
	rød	0 ventilatorer genkendt, fejl (se kapitlet Fejlfinding)

Tab. 6.3 Mulige resultater af ventilatorgenkendelsen

- i** Hvis der ved ventilator-genkendelsen allerede er tilsluttet en vindueskontakt, skal det sikres, at den også leverer en frigivelse (vindue på klem/åbnet).

7 Udvidet menu

(Adgangskode nødvendig)

i BORA handelspartnere og distributører har mulighed for at udvide menuen og låse yderligere menupunkter op. Denne udvidede menu kan kun åbnes med den relevante adgangstilladelse ved angivelse af en adgangskode.

i Adgangskoden til den udvidede menu finder du ved at benytte den relevante adgangstilladelse i BORA PartnerNet. BORA PartnerNet er serviceplatformen for handelspartnere og distributører.



Scan QR-koden eller følg dette link:
<https://partner.bora.com/en/classic-2>

Åbning af Udvidet menu

i Den udvidede menu kan kun åbnes, når alle kogezone og kogepladens emfang er slukkede. Desuden skal restvarme være helt afkølet.

i Menuknappen vises kun i kontrolpanelet, når alle funktioner er inaktive, og der ikke længere forefindes restvarme.

► Long-press på menuknappen

● Der vises et display til indtastning af den firecifrede adgangskode.

Indtastning af adgangskoden

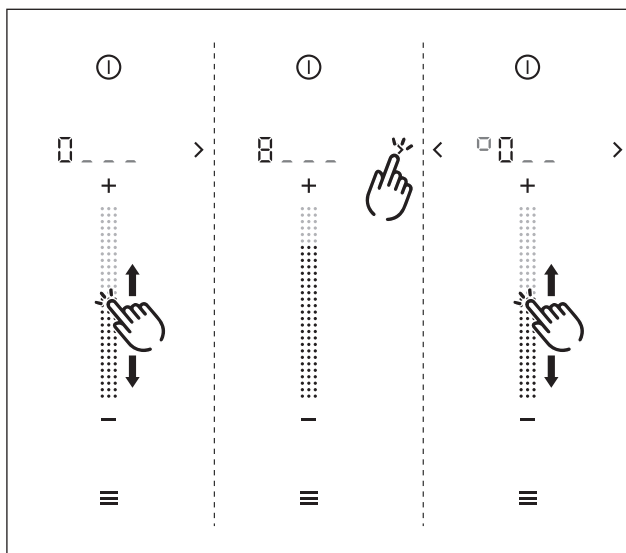


Fig. 7.1 Indtastning af adgangskoden

- Indtast det første ciffer i adgangskoden over skyderen.
- Tryk på eller for at skifte til næste eller forrige ciffer
- Fortsæt således og gentag processen indtil du har indtastet alle 4 cifre i adgangskoden.

Afbryd indtastning af adgangskoden

► Long-press på menuknappen

● Indtastning af adgangskoden afbrydes og systemet vender tilbage til standarddisplayet.

Bekræftelse af adgangskoden

Når alle 4 cifre er indtastet:

► Tryk på menuknappen

● Ved korrekt kode låses den udvidede menu op og menupunkt 1 "Lydsignalets styrke" vises.

i Hvis det beskyttede menu-område låses op, bliver alle standard-menupunkter alligevel vist først (se kap. "Menu"). Til slut følger punkterne i den udvidede menu.

i Hvis adgangskoden ikke kan bekræftes (ingen reaktion fra systemet), er koden indtastet forkert og den udvidede menu kan ikke låses op.

Afslutning af Udvidet menu

► Long-press på menuknappen

● Menuen afsluttes, og standarddisplayet vises.

i Når den udvidede menu forlades, låses menuen igen. Genåbning af den udvidede menu kræver en ny indtastning af adgangskoden.

i Hvis systemet i den udvidede menu genstartes (manuelt eller automatisk), er den udvidede menu ikke længere låst op efter genstart.

7.1 Menupunkter i Udvidet menu

- i** En præcis anvisning til menubetjeningen finder du i kapitlet "Menu".

7.1.1 Menupunkt B: Visning af filtertype, skift af filtertype og nulstilling af filterets levetid (kun ved recirkulation)

- i** Hvis menupunkt B åbnes, så vises filterstatus og den sidst anvendte filtertype automatisk.
- i** Hvis et filters levetid er udløbet, så vises et filterindikation i menuen, og filteret skal udskiftes. Efter filterudskiftningen skal filterets levetid nulstilles.

Valg af filtertype og nulstilling af filterets levetid:

Øverste skyder-knap:

- Filtertype 1 (F1) = BORA luftrensningsboks ULBF eller andre mærker med 300 timers levetid)

Nederste skyder-knap:

- Filtertype 3 (F3) = BORA luftrensningsboks ULB3X (eller andre mærker med 600 timers levetid)

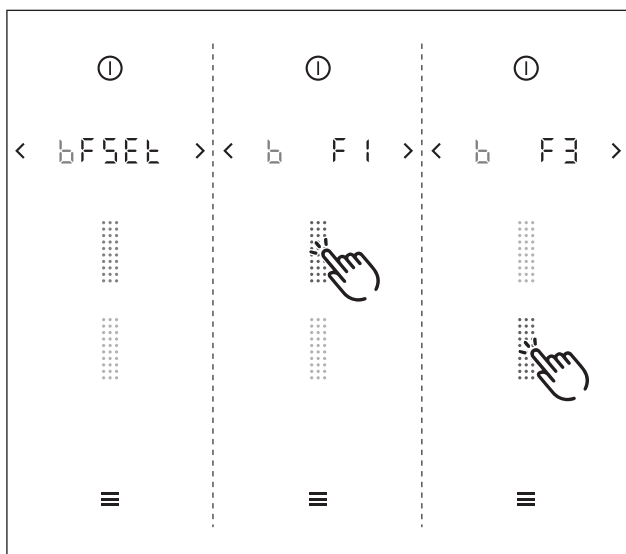


Fig. 7.2 Menupunkt B: Visning af filtertype, omskiftning af filtertype og nulstilling af filterets levetid

- ▶ Tryk på en skyderknap
- Filtertypen vælges, og filterets levetid nulstilles.
- Herefter vises den resterende levetid for det nye recirkulationsfilter.

7.1.2 Menupunkt D: Demomodus

Systemet kan indstilles til demotilstand, dvs. alle betjeningsfunktioner er aktive, men kogepladens varmefunktion er deaktiveret.

- i** I demotilstand simuleres altid følgende kogepladekomposition: venstre = CKFI højre = CKCH
- i** Emfanget CKA2/CKA2AB drives ved fuld funktionseffekt præcis sådan som det er konfigureret.

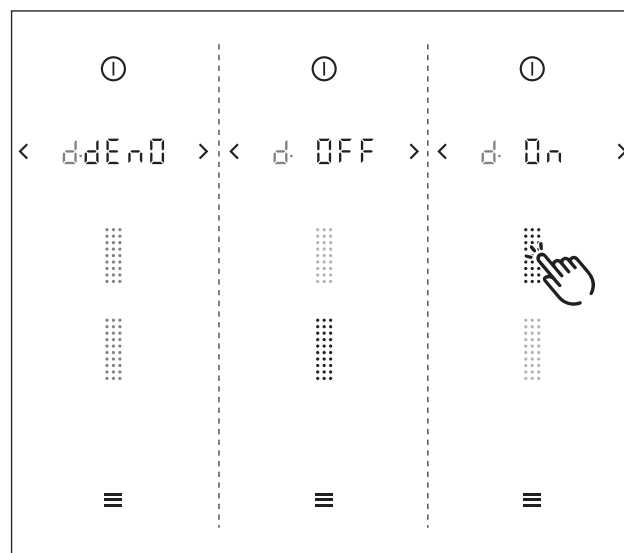


Fig. 7.3 Menupunkt D: Aktiver demotilstand

Aktiver demotilstand:

- ▶ Berør det øverste område af skyderen
- Det øverste område af skyderen begynder at blinke og aktivering af demotilstand forberedes (kan tage op til 30 sekunder).
- Efterfølgende genstarter systemet automatisk og demotilstanden aktiveres.

- i** I demotilstand vises **d E n 0** i multifunktionsdisplayet i 4 sekunder efter tænding.

Deaktiver demotilstand:

- ▶ Berør det nederste område af skyderen
- Det nedre område af skyderen begynder at blinke og deaktivering af demotilstand forberedes (kan tage op til 30 sekunder).
- Efterfølgende genstarter systemet automatisk og demotilstanden deaktiveres.

- i** Alle indstillinger tilføjet i demotilstand slettes efter deaktivering af demotilstand. Systemet og samtlige indstillinger sættes tilbage til fabriksindstillingerne ved udlevering. Derefter skal første ibrugtagning gennemføres (se kap. Første ibrugtagning).

7.1.3 Menupunkt E: Display- og tastetest

- i** Display- og tastetesten kontrollerer alle betjeningsfeltets LED'er og disses funktioner.

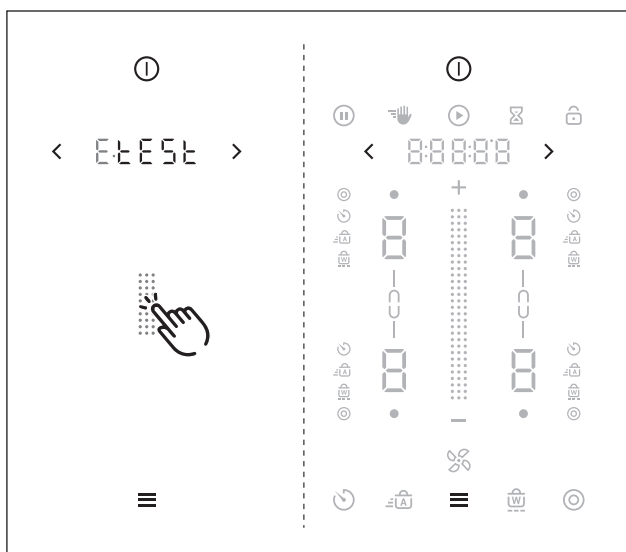


Fig. 7.4 Menupunkt E: Display- og tastetest

Aktiver display- og tastetest:

- ▶ Berør skyderområdet
- Alle betjeningsfeltets berørings- og visningsområder vises med 50% lysstyrke.
- Power-knappen, navigationspilene og menuknappen er undtaget fra testen (lysstyrke 100%).

Testmuligheder:

- ▶ Tryk på en knap
- Symbolet lyser op med 100% lysstyrke.
- ▶ Skydebevægelse
- Skyderen lyser med 100% lysstyrke. Kogezonedisplayet og multifunktionsdisplayet ændrer værdi i overensstemmelse med skyderpositionen.
- ▶ Tryk på en kogezone
- Alle kogezonens indikatorer lyser op med 100% lysstyrke.
- ▶ Tryk på en koge-tillægsfunktion
- Alle koge-tillægsfunktionens symboler ved den tilsvarende kogezone lyser op med 100% lysstyrke.
- ▶ Tryk på **+** / **-**
- Den tilsvarende knap blinker skiftevis en gang i rød, grøn og blå.
- ▶ Tryk på / / / /
- Den tilsvarende knap blinker 3x.

7.1.4 Menupunkt F: Nulstil til fabriksindstillingerne

- i** Efter nulstilling til fabriksindstillingerne skal grundkonfigurationen gennemføres.

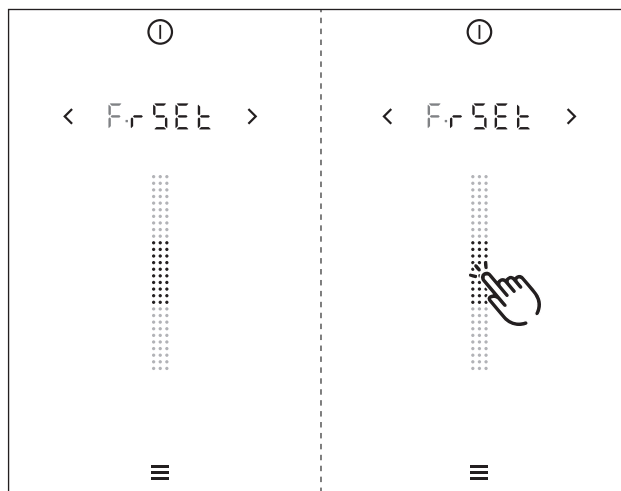


Fig. 7.5 Menupunkt F: Nulstil til fabriksindstillingerne

Nulstilling til fabriksindstillingerne:

- ▶ Berør skyderområdet
- Systemet og samtlige indstillinger sættes tilbage til fabriksindstillingerne ved udlevering.

Gennemførelse af grundkonfiguration:


- i** Ved grundkonfigurationen gennemgås menupunkterne H, J og L automatisk (se kapitlet Menu).
- i** Som indikation på den manglende grundkonfigurationen vises **CONF** i displayet, og ventilatorikonet blinker rødt.
- i** Hvis konfigurationen afbrydes for tidligt, så skal grundkonfigurationen fortsættes fra punktet, hvor den blev afbrudt, næste gang menuen åbnes.
- i** Indtil grundkonfigurationen er gennemført, gentages opfordringen hver gang, menuen åbnes.
- i** Hvis et menupunkt åbnes, viser systemet automatisk efter 2 sekunder automatisk den aktuelt indstillede værdi. Undtagelse: Hvis der ikke er foretaget en indstilling, viser systemet **SEE**.
- i** Systemet overtager og gemmer de indstillinger, der indtages, når det respektive menupunkt forlades, eller når menuen afsluttes.
- i** På BORAs hjemmeside kan du finde en videotutorial om grundkonfigurationen.



Scan QR-koden eller følg dette link:

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

Start grundkonfiguration

- ▶ Tryk på ventilator-ikonet, der blinker rødt 
- Menuen åbnes, og det første menupunkt i grundkonfigurationen vises (menupunkt H).
- ▶ Udfør indstillingerne.

7.1.5 Menupunkt H: Air Konfiguration af aftrækssystemet

i Aftrækssystemets driftstilstand skal indstilles.

Der kan vælges mellem to funktionstilstande:

- Recirkulationssystem (Rirc)
- Aftrækssystem (Out)

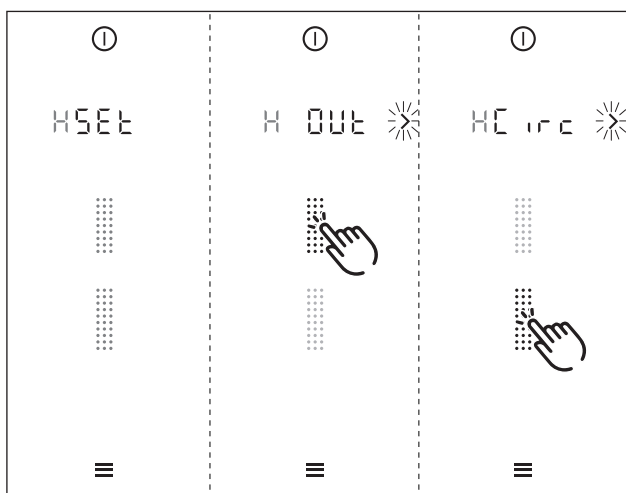



Fig. 7.6 Visning af aftrækssystemets konfiguration

- ▶ Vælg den passende funktionstilstand (tryk på det tilsvarende segment på skyderen ).
- ▶ Bekræft og gem indstillingen.

7.1.6 Menupunkt J: Filter Valg af filtype (kun ved recirkulation)

i Menupunktet J vises kun, hvis der er valgt „Recirkulation“ under aftrækssystemets driftstilstand.

Den installerede filtype skal konfigureres.

Der kan vælges mellem to forskellige filtyper:

- Filtype 1 (F1) = BORA luftrensningsboks ULBF (eller andre mærker med 300 timers levetid)
- Filtype 3 (F3) = BORA luftrensningsboks ULB3X (eller andre mærker med 600 timers levetid)

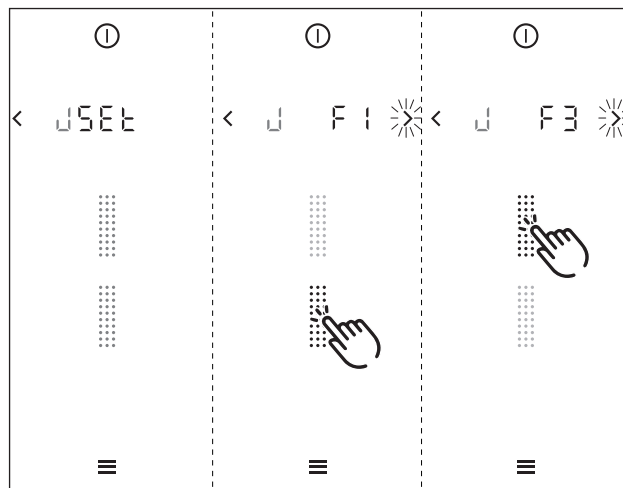


Fig. 7.7 Visning af filtertypevalg

- ▶ Vælg den installerede filtype (tryk på det tilsvarende segment på skyderen ).
- ▶ Bekræft og gem indstillingen.

7.1.7 Menupunkt L: Fan Ventilator-konfiguration

i I ventilatorkonfigurationen genkendes den installerede ventilortype og antallet af ventilatorer automatisk af systemet, og konfigurationen udføres i overensstemmelse hermed. Ved første ibrugtagning skal montøren kontrollere, om ventilatoren/-erne er korrekt genkendt.

Start af ventilatorkonfiguration

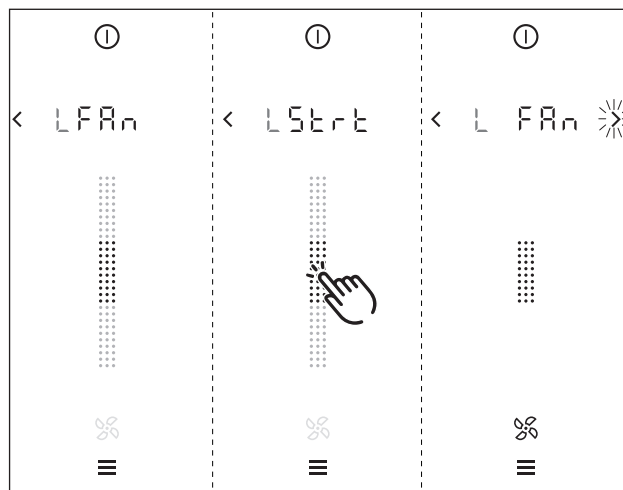





Fig. 7.8 Visning af start af ventilatorkonfiguration

- ▶ Tryk på skyderknappen 
- Ventilator-konfiguration påbegyndes.
- Under ventilator-konfigurationen blinker skyder-knapperne og ventilator-ikonet.




i Når ventilatorkonfigurationen afsluttes, stopper den blinkende visning.

i Hvis ventilator-konfigurationen lykkedes, lyser skyderknapperne  og ventilator-ikonet  grønt.

i Hvis ventilator-konfigurationen ikke lykkedes, lyser skyder-knapperne  og ventilator-ikonet  rødt.

Kontroller ventilator-genkendelse

► Kontrollér, om systemet har genkendt alle ventilatorer korrekt.

Display	Farve	Resultat
	grøn	1 ventilator genkendt
	grøn	2 ventilatorer genkendt
	rød	0 ventilatorer genkendt, fejl (se kapitlet Fejlfinding)

Tab. 7.1 Mulige resultater af ventilatorgenkendelsen

i Hvis der ved ventilator-genkendelsen allerede er tilsluttet en vindueskontakt, skal det sikres, at den også leverer en frigivelse (vindue på klem/åbnet).


Manuel afbrydelse af grundkonfigurationen

► Long-press på menu-knappen

Hvis grundkonfigurationen afbrydes for tidligt, f.eks. fordi ventilatoren ikke genkendes korrekt, så skal alle ikke fuldt afsluttede menupunkter konfigureres på et senere tidspunkt.

Afslutning af grundkonfiguration

Når alle menupunkter i grundkonfigurationen er gennemført:

- Tryk på den blinkende navigationspil 
- Systemet overtager og gemmer de valgte indstillinger, og de vises i standarddisplayet.

7.2 Gas-konfigurationsmenu

i Omstilling af gasdyser, gastype, gastryk og gaskurve må kun udføres af en autoriseret fagkyndig eller BORAs servicetekniker. Fagmanden overtager også ansvaret for en reglementeret gasinstallation og idrifttagning.

i Korrekte indstillinger er vigtigt for en sikker og problemfri drift af gaskoepeladen.

i En præcis anvisning til menubetjeningen finder du i kapitlet "Menu".

7.2.1 Menupunkt P: GPU

i I menupunktet P (GPU) justeres minimaleffekt for brænder og gastype/- tryk.

Indstilling	Gastype	Gastryk (mbar)	Ø SR-brænder/ normal brænder	Ø R-brænder/ stærk brænder
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. 7.2 Justering af gastype og gastryk

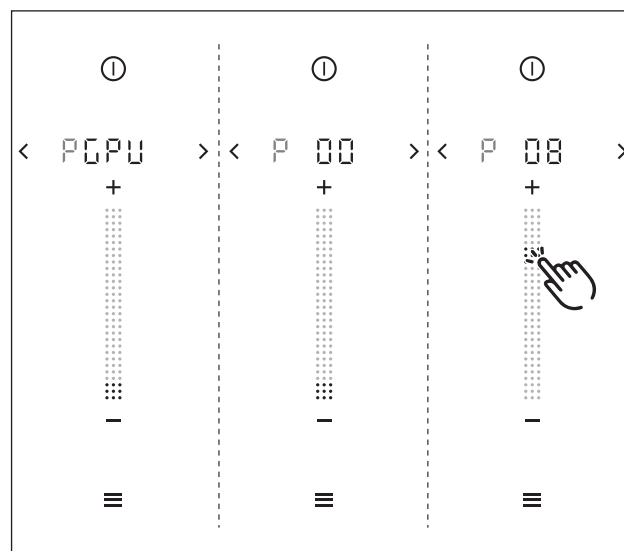





Fig. 7.9 Visning Menupunkt P: GPU

- Vælg den korrekte indstilling. (Berøring på det tilsvarende skyder-område  eller indstillinger over  eller 

7.2.2 Menupunkt S: GAST

i I menupunkt S (GAST) vælges den karakteristiske kurve for gasbrænderne.

i Ved flydende gas (G30/31) er det kun kurverne B og C, der må anvendes.

Kurverne regulerer gasbrænderens laveste effektværdier. Ved hjælp af kurverne justeres de nedre effektrin. Afhængigt af installationssituationen og indflydelsen fra emfanget kan kurven ændres hvis nødvendigt:

Kurve A:

A er den fineste gradation af effektniveauer, som kun kan indstilles i det ideelle tilfælde og ved naturgas (G20, G25, G25.3). Det ideelle tilfælde opstår, når:

- intet emfang er i brug
- kogepladen tilføres tilstrækkelig ventilation, når den er i brug med emfang
- kogepladen, i brug med emfang i recirkulationsvarianten, anvendes med tilstrækkelig returluftstrøm, og kogepladens emfang ikke påvirker gasflammen negativt.

Kurve B:

B den fabriksindstillede egenskab med en afbalanceret graduering af de enkelte effektniveauer.

Kurve C:

C øger de nedre effektniveauer og bør kun bruges, hvis emfanget har negativ indflydelse på kogepladens funktion.

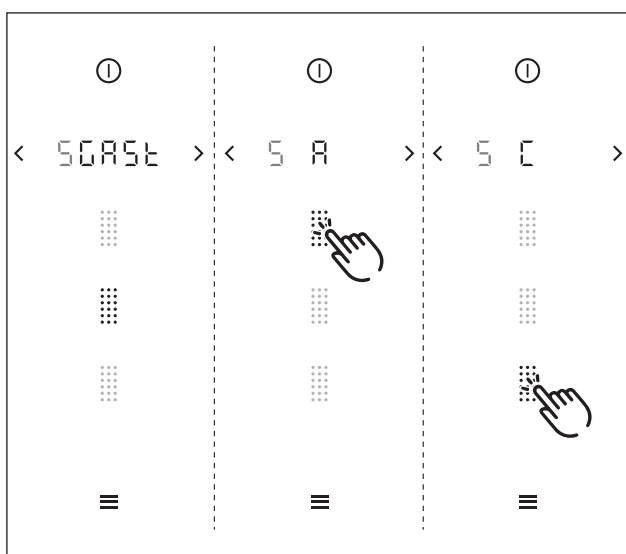



Fig. 7.10 Visning Menupunkt S: GAST

► Vælg den passende kurve (tryk på det tilsvarende skyderområde .

- Hvis gasflammen slukker, der optræder en øget flammeforsinkelse og/eller flammebilledet ikke er korrekt (f.eks. soddannelse, flammen slår tilbage,...), skal kurven øges og ventilationen i aftræksfunktionen eller returluftstrømningen skal øges ved recirkulation.

7.2.3 Menupunkt T: GAS

- Menupunktet T (GAS) tilbyder en nulstillingsfunktion. Nulstillingsfunktionen kan bruges i tilfælde af funktions- eller andre fejl og ved første ibrugtagning, hvis gaskogepladen ikke viser nogen reaktion (ingen tænding).
- De indstillede værdier for gastype, gastryk og gaskurve forbliver uændrede og påvirkes ikke af nulstilling.

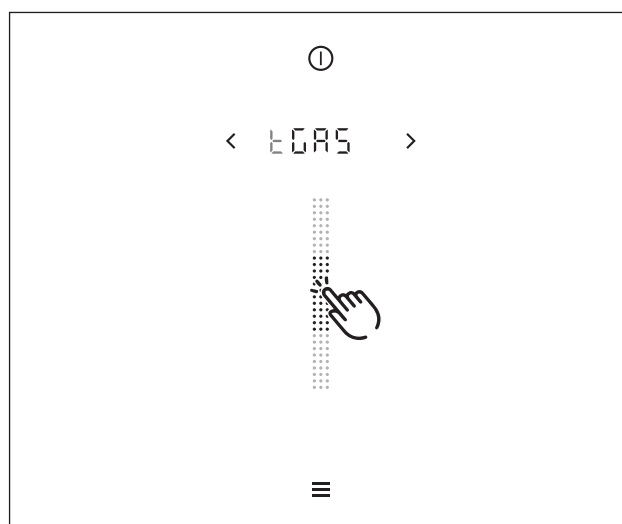



Fig. 7.11 Visning Menupunkt T: GAS

► Foretag en nulstilling ved behov (tryk på skyderområdet .

8 Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se kapitlet „Sikkerhed“).
- ▶ Følg de medleverede anvisninger fra fremstilleren.
- ▶ Undgå personskader ved den planmæssige rengøring og vedligeholdelse af kogepladen, idet du sikrer dig, at emfanget og kogepladen er komplet slået fra og afkølet (se kapitlet „Betjening“).
- Regelmæssig rengøring og vedligeholdelse sikrer lang levetid og optimal funktion af apparatet.

i Overflader i rustfrit stål må kun rengøres i sliberetningen.

- ▶ Overhold følgende cyklusser for rengøring og vedligeholdelse:

Rengøringscyklusser for kogepladens emfang

Komponenter	Rengøringscyklus
Emfang indvendigt og overflade	efter hver gang, du har tilberedt meget fedtholdig mad; mindst én gang om ugen.
Indgangsdyse, fedtfilterenhed	efter hver gang, du har tilberedt meget fedtholdig mad; mindst én gang om ugen.
Aktivt kulfilter (kun med recirkulation)	udskiftning ved lugtdannelse eller ved udløbet af filterets levetid (se Filterserviceindikator).

Tab. 8.1 Rengøringscyklusser

Rengøringscyklusser for kogeplade

Komponenter	Rengøringscyklus
Kogeplade	gøres grundigt rent med almindelige rengøringsmidler, hver gang de er snavsede
kun for gaskogepladen CKG:	
gryderist og gasbrænderdele	gøres grundigt rent med almindelige rengøringsmidler, hver gang de er snavsede

Tab. 8.2 Rengøringscyklusser for kogeplade

8.1 Rengøringsmidler

- i** Overfladen bliver beskadiget og får mørke pletter, hvis du anvender aggressive rengøringsmidler eller lader grydebundene kradsse hen over kogepladen.
- ▶ Brug aldrig: damprenser, kradsende svampe, skuremidler eller kemisk aggressive rengøringsmidler (fx spray til ovnrens).
- ▶ Rengøringsmidlerne må under ingen omstændigheder indeholde sand, soda, syre, lud eller klorid.

Kogeplader i glaskeramik:

Det er nødvendigt med en særlig skraber til glaskeramiske overflader og et egnet rengøringsmiddel.

- i** Skraberens til glaskeramiske overflader må ikke anvendes til wok-kogepladens hvælvede kogezone.

Tepan-grill i rustfrit stål:

Til rengøring af denne Tepan-grill i rustfrit stål skal du bruge en særlig skraber og et egnet rengøringsmiddel.

8.2 Pleje af apparatet

- ▶ Anvend ikke apparatet som køkkenbord eller aflægningsflade.
- ▶ Skub og træk aldrig gryder og pander hen over apparatets overflader.
- ▶ Løft altid på gryder og pander.
- ▶ Hold altid apparatet rent.
- ▶ Fjern straks alle former for snavs.
- ▶ Anvend kun gryder og pander, der er egnede til glaskeramiske kogeplader (se kapitlet „Produktbeskrivelse“).

8.3 Rengøring af emfanget CKA2/CKA2AB

Der kan aflejres fedt- og kalkrester fra madosen på overfladen og i udsugningssystemet.

- ▶ Fjern indgangsdysen og fedtfilteret før rengøring.
- ▶ Gør overfladen rent med en blød, fugtig klud, skyllemiddel eller et mildt fedtfjernende rengøringsmiddel.
- ▶ Opblød indtørret snavs med en fugtig klud (skrab aldrig!).
- ▶ Gør komponenterne i kogepladens emfang rent ved at følge rengøringscyklusserne.

8.3.1 Afmontering af komponenterne

Afmontering af indgangsdyse

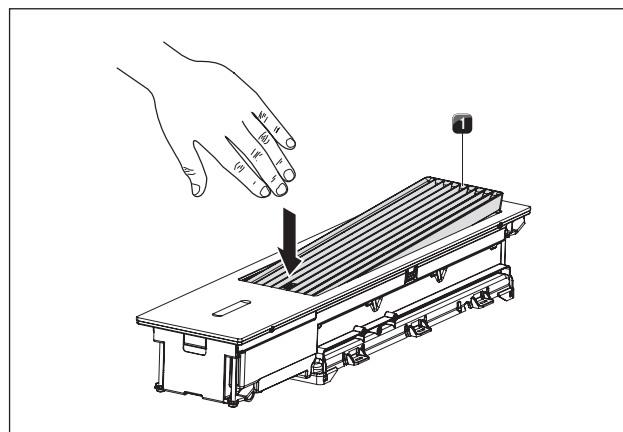


Fig. 8.1 Afmontering af indgangsdyse

[1] Indgangsdyse/ Indgangsdyse All Black

- ▶ Vip indgangsdysen [1] ud af dens position.
- ▶ Tag fat i indgangsdysen [1] med den anden hånd.

Afmontering af fedtfilter

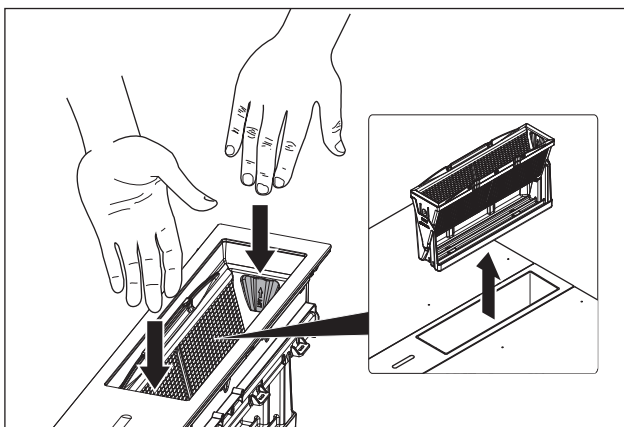


Fig. 8.2 Udtagning af fedtfilterenhed

- ▶ Fjern fedtfilteret.
- ▶ Brug fordybningerne indvendigt i fedtfilteret som greb.

Adskillelse af fedtfilter

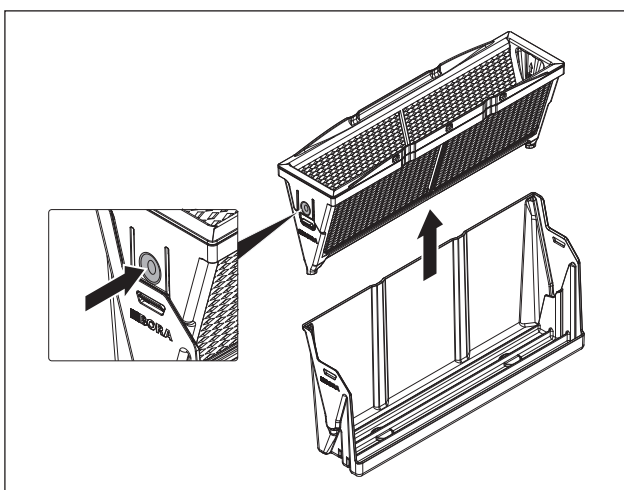


Fig. 8.3 Udtagning af fedtfilter

- ▶ Tag fedtfilteret ud af holderen.
- ▶ Filteret løsnes ved at trykke på de 2 låsepunkter på siden af filteret.

8.3.2 Rengøring af komponenterne

Indgangsdysen, fedtfilter og holder kan gøres rent manuelt eller i opvaskemaskinen.

- ▶ Fedtfilteret skal skilles ad, når det gøres rent.

Opvask i hånden

- ▶ Brug fedtopløsende rengøringsmiddel.
- ▶ Vask delene med varmt vand.
- ▶ Gør delene rent med en blød børste.
- ▶ Sørg for at skylle delene grundigt af efter rengøringen.

Rengøring i opvaskemaskine

- ▶ Læg de adskilte komponenter omvendt i opvaskemaskinen.
- Der må ikke kunne opsamle sig vandrester i fedtfilterets dele.
- ▶ Brug et opvaskeprogram på maks. 65 °C.
- Hvis fedtfilteret ikke længere kan gøres helt rent, skal det udskiftes.

8.3.3 Montering af komponenterne

Samling af fedtfilterets dele

- i** Den kræver ingen kraft at samle delene. Fedtfilteret er udformet således, at de enkelte dele kan samles uden modstand og kun på den rigtige måde.

- ▶ Sæt forsigtigt fedtfilteret ind i holderen.
- ▶ Kontroller, at det sidder korrekt fast.
- ▶ Tryk ikke fedtfilteret ind i holderen ved at bruge kraft.
- Hvis der mærkes modstand ved samling af filteret med holderen, så skal filteret blot vendes om.

Montering af fedtfilterenhed

- i** Fedtfilterenheden kan kun anvendes, når hele delen er sat korrekt på plads. Det er ikke muligt at sætte filteret forkert på plads, hvis proceduren følges korrekt.

- ▶ Sæt forsigtigt fedtfilteret kogepladens emfang.
- ▶ Tryk ikke fedtfilteret ind i kogpladens emfang ved at bruge kraft.
- Hvis der mærkes modstand ved samling af filterenheden med holderen, så skal fedtfilteret blot vendes om.

Indsætning af indgangsdysen/Indsætning af indgangsdysen All Black

- ▶ Sæt indgangsdysen på plads.
- ▶ Kontrollér, at positionen er korrekt.

8.3.4 Udskiftning af recirkulationsfilteret

I recirkulationsmodus anvendes et ekstra aktivt kulfilter. Det aktive kulfilter binder de lugtstoffer, der opstår under madlavningen. Det aktive kulfilter er enten monteret ved sokkelventilatoren eller ved kanalsystemet.

- i** Sørg for at udskifte det aktive kulfilter regelmæssigt. Se det aktive kulfilters levetid i betjeningsvejledningen.
- i** Du kan finde de aktive kulfiltre hos din fagforhandler eller ved at kontakte BORA på hjemmesiden: <http://www.bora.com>.

- Betjeningsvejledningen indeholder en beskrivelse af, hvordan det aktive kulfilter udskiftes.

- ▶ Nulstil visningen af filterstatus (se kapitlet „Menu“, punkt 6.3.11).

8.4 Rengøring af kogepladen

8.4.1 Rengøring af glaskeramik (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG)

- ▶ Kontrollér, at kogepladen er slukket (se kapitlet „Betjening“).
- ▶ Kontrollér, at gastilførslen er afbrudt og slukket, når gaskogepladen CKG gøres rent.
- ▶ Vent, indtil alle kogezone er kolde.
- ▶ Brug en skraber til glaskeramiske overflader til at fjerne madrester og groft snavs fra kogepladen.
- ▶ Kom rengøringsmidlet på kogepladen, når den er kold.
- ▶ Gnid forsigtigt rengøringsmidlet på kogepladen, enten med køkkenrulle eller en ren klud.
- ▶ Tør kogepladen af med en våd klud.
- ▶ Tør forsigtigt kogepladen efter med en tør og ren klud.

Gør følgende, når kogepladen er varm:

- ▶ Fjern straks alle klæbende rester af plast, stanniol, sukker hhv. sukkerholdig mad med en skraber til glaskeramiske overflader fra den varme kogezone for at undgå fastbrænding.

Stærk tilsmudsning

- ▶ Fjern groft snavs og pletter (kalkpletter, perlemorsagtigt glinsende pletter) med rengøringsmiddel, mens kogepladen endnu er varm.
- ▶ Opblød madrester fra gryder, der er kogt over, med en våd klud.
- ▶ Fjern rester fra snavs med en skraber til glaskeramiske overflader.
- ▶ Kerner, krummer og lignende, der falder på kogepladen, mens du laver mad, bør altid fjernes med det samme for at undgå ridser i overfladen.

Farveændringer og glinsende områder er ikke udtryk for skader på kogepladen. De begrænser hverken kogepladens funktionalitet eller stabilitet.

Farveændringer på kogepladen opstår fra fastbrændte rester, der ikke er blevet fjernet.

Glinsende områder er et resultat af afslibning fra grydebunde - særligt bunde i aluminiumsstøbning - eller fra uegnede rengøringsmidler. Sådanne områder er svære at fjerne igen.

- i** Der kan optræde mindre farveændringer og uregelmæssigheder i gaskogepladen CKG ved brug af kogegrej i emaljeret støbejern er små farveafvigelse. Dette er normalt. Endvidere kan der dannes rustfilm på støttepunkterne. Disse kan let fjernes med en fugtig klud. Dette er normalt og har ikke nogen effekt.

8.4.2 Rengøring af Tepan-grill i rustfrit stål (CKT)

- i** Skraberens må kun bruges til grillfladen, da der ellers kan opstå skader på overfladen.
- i** Overflader i rustfrit stål skal altid rengøres i sliberetningen.

- i** Flader, der grænser op til kogepladen og til bordpladen, må ikke behandles med citronsyre, da dette kan medføre skader.

- i** Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål på de rustfri overflader eller til grillfladen i rustfrit stål.

- i** Brug rengøringsfunktionen i Tepan-grillen i rustfrit stål ved rengøring (se kap. Betjening).

Let snavs

- ▶ Kontrollér, at kogepladen er slukket (se kapitlet „Betjening“).
- ▶ Vent, til grillsektionen er tilstrækkeligt afkølet.
- ▶ Fjern den lette snavs med en fugtig klud og opvaskemiddel.
- ▶ For at forhindre pletter fra vand og kalk (gul misfarvning) anbefaler vi, at du bruger en blød klud, der er skyllet op med vand og vredet, til at tørre efter med.

Normalt snavs

- ▶ Kontrollér, at begge rengøringsfunktioner er aktiveret for begge grillzoner (se kapitlet Betjening).
- ▶ Vent, til grillzonens display holder op med at blinke (= optimal rengøringstemperatur på 70°C).
- ▶ Kom derefter lidt rent, koldt vand på grillfladen.
- ▶ Lad vandet trække i ca. 15 minutter.
- ▶ Fjern efterfølgende alt groft snavs og madrester fra grillfladen med en Tepan-grillskraber.
- ▶ Fjern tiloversbleven snavs og vandrester med en ren klud.
- ▶ Tør kogepladen med en ren klud.

Stærk tilsmudsning

- ▶ Kontrollér, at begge rengøringsfunktioner er aktiveret for begge grillzoner (se kapitlet Betjening).
- ▶ Vent, til grillzonens display holder op med at blinke (= optimal rengøringstemperatur på 70°C).
- ▶ Fyld varmt vand i en skål (ca. 200 ml), og opløs en spiseskefuld (ca. 10-15 ml) citronsyre i vandet.
- ▶ Fordel citronsyreopløsningen på den varme grillflade.
- ▶ Lad opløsningen virke i ca. 5 - 8 minutter.
- ▶ Brug en plastbørste til at løsne de fastbrændte madrester fra grillfladen.
- ▶ Fjern resten af snavs og den overskydende vand-citronsyreopløsning (citronsyre) fuldstændig med en ren klud.
- ▶ Kom derefter lidt rent, koldt vand på grillfladen.
- ▶ Fjern tiloversbleven snavs og vandrester med en ren klud.
- ▶ Tør kogepladen med en ren klud.

Farveændringer og ridser er ikke udtryk for skader på kogepladen. De begrænser hverken funktionaliteten eller stabiliteten på grillfladen i rustfrit stål.

Farveændringer på kogepladen opstår fra fastbrændte rester, der ikke er blevet fjernet.

8.4.3 Rengøring af komponenterne på gaskogepladen CKG

Rengøring af grydestativer

- i** Gryderistens overflade bliver noget mat med tiden. Dette er normalt og påvirker ikke materialet.

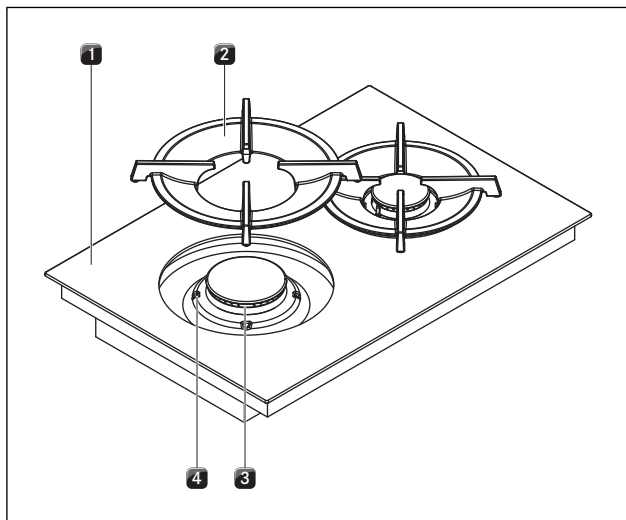


Fig. 8.4 Gasbrænder, opbygning

- [1] Gaskogeplade
- [2] Grydestativ
- [3] Gas-brænder
- [4] Positioneringsguiden

- ▶ Fjern gryderisten [2].
- Grydestativer kan opvaskes i hånden eller i opvaskemaskine.

Opvask i hånden

- ▶ Brug fedtopløsende rengøringsmiddel.
- ▶ Skyl grydestativet af med varmt vand.
- ▶ Rengør grydestativet med en blød børste.
- ▶ Sørg for at skylle grydestativet grundigt af efter rengøringen.
- ▶ Tør kogepladen omhyggeligt af med en ren klud.

- i** Ved særlig hårdnakket eller fastbrændt snavs kan gryderisten lægges lidt i blød i varmt vand med opvaskemiddel, og eventuelle kalkpletter fjernes bedre med eddikevand.

Rengøring i opvaskemaskine

- ▶ Skyl grydestativet på et skylleprogram med maks. 65 °C.
- ▶ Tør kogepladen omhyggeligt af med en ren klud.
- ▶ Sæt gryderisten [2] nøjagtigt på plads ved hjælp af positioneringsguiden [4] på gasbrænderen [3].

Rengøring af gasbrænderdelene

- i** Brænderlågets overflade bliver noget mat med tiden. Dette er normalt og påvirker ikke materialet.

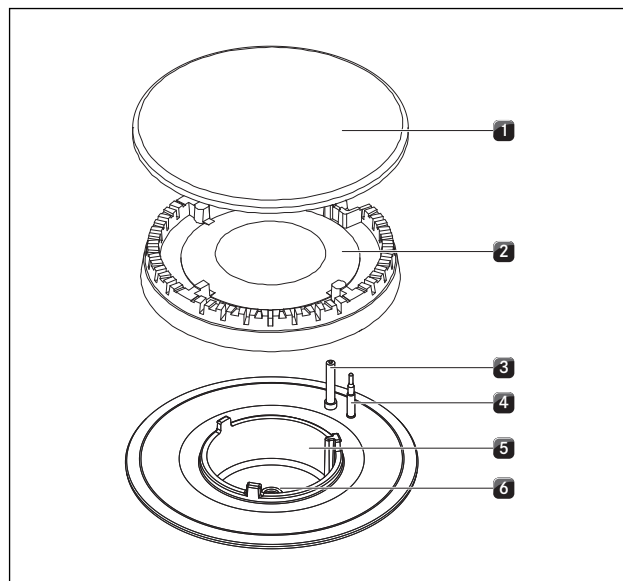


Fig. 8.5 Gasbrænder, opbygning






- [1] Brænder-låg
- [2] Brænder-hovede
- [3] Elektrisk tændingsenhed
- [4] Sikkerheds-termoelement
- [5] Brænder-kabinet
- [6] Gas-brænderdyse

- Påbegynd først rengøring, når gas-brænderen er kølet ned til normal temperatur.
- Brænderens dele kan ikke vaskes i opvaskemaskiner. Gør kun disse brænderdele rent med hånden.
- Anvend normalt, varmt opvaskevand med almindeligt opvaskemiddel, og brug en blød svamp eller en almindelig opvaskeklud.
- Du må aldrig forsøge at fjerne fastbrændte rester ved at skrabe eller krads i kogepladen.
- ▶ Fjern gryderisten.
- ▶ Tag brænder-låget [1] af brænder-hovedet [2].
- ▶ Tag brænder-hovedet [2] af gasudtaget
- ▶ Rengør delene til brænderen.
- ▶ Rengør alle flammeåbninger for snavs med en børste, som ikke må være af metal.
- ▶ Tør alle brænderens ikke-aftagelige dele af med en fugtig klud.
- ▶ Tør tænderelektroden [3] og varmelementet [4] forsigtigt af med en hårdt opvredet klud.
- Tændingselektroden må ikke blive våd. Ellers kan tændingsgnisten ikke dannes.
- ▶ Tør til sidst alle dele af men en ren klud.
- Flammeåbninger, brænderhoveder og brænderlåg skal være komplet tørre, inden de sættes på plads igen.
- ▶ Sæt brænderens dele sammen.
- ▶ Placér brænder-hovedet [2] korrekt på gasudtaget.
- ▶ Sørg for, at sikkerhedstermoelementet [4] og den elektriske tændingsenhed [3] er placeret i den korrekte åbning.
- ▶ Læg brænderlåget [1] lige og jævnt på brænderhovedet [2].
- Hvis delene til brænderen er placeret forkert, fungerer den elektriske tændingsenhed ikke.
- ▶ Læg grydestativet nøjagtigt og lige på gas-kogepladen.
- ▶ Tag gas-brænderen i brug (se: kapitlet „Betjening“).

9 Afhjælpning af fejl

► Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se kapitlet „Sikkerhed“).

E = Fejl I = Information

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
System		
Systemet kan ikke genstartes (Power-knap  ikke synlig)	Sikringen eller automatsikringen i boligen/ bygningen er defekt	Udskift sikringen Gentilslut automatsikringen
	Sikring/automatsikring udløser flere gange Strømforsyningen er afbrudt	Kontakt BORAs serviceteam Lad strømforsyningen kontrollere af en autoriseret elinstallatør
	Finsikring i styreenhedens IEC-stik er defekt	Udskift sikringen (type: T 3,15A/250V)
Systemet slukker eller går i standbytilstand af sig selv	Betjeningsfelt tilsmudset	Rengør betjeningspanelet
	Langt tryk på Power-knappen (> 7 sek.)	Tør straks Power-knappen efter rengøring (< 7 sek.)
	Fejlsignal under eller efter rengøring (udløsning af Power-knappen på grund af dampe fra rengøringsmidler)	Brug rengøringslåsen, når der udføres tør rengøring
Power-knappen  blinker	Genstand på betjeningspanelet	Fjern genstanden fra betjeningspanelet
	Betjeningsfelt tilsmudset	Rengør betjeningspanelet
Fejlkode $\cdot \text{C} \text{onF}$	ufuldstændig basiskonfiguration	Afslutning af basiskonfiguration
Fejlkoder $\cdot \text{d ISP}$, Ed ISP	Genstand på betjeningspanelet	Fjern genstanden fra betjeningspanelet
	Betjeningsfelt tilsmudset	Rengør betjeningspanelet
	Langt tryk på et touch-område	Annuler langt tryk
optiske farveforskelle mellem enhederne	ekstremt lyse lyskilder, rettet direkte mod enhederne	Undgå punktbelysning (spotlys), og sørg for en ensartet lysstyrke
Emfang		
Lugtdannelse under brug af det nye kogepladeemfang	Normalt fænomen ved fabriksnye apparater	Lugten forsvinder efter nogle driftstimer
Bordemfangets udsugningskapacitet er reduceret	Fedtfiler er stærkt tilsmudset	Gør fedtfilteret rent, eller udskift det
	Det aktive kulfilter er stærkt tilsmudset (kun ved recirkulationsfunktion)	Udskift det aktive kulfilter
	der befinder sig en genstand i luftkanalhuset (f.eks. en rengøringsklud)	Fjern genstanden
	Blæser er defekt eller en kabelforbindelse er gået løs	Kontakt BORAs serviceteam
ingen emfangsfunktion, rødt ventilatorsymbol  + $\text{EFA} \cdot$	ventilatoren er defekt eller blokeret	Kontakt BORAs serviceteam (systemet kan benyttes, men uden udsugningsfunktion)
forringet emfangsfunktion, gult ventilatorsymbol  + $\cdot \text{FA} \cdot$	ved et system med 2 ventilatorer er 1 ventilator defekt, blokeret eller ikke korrekt tilsluttet	Kontakt BORAs serviceteam (systemet kan benyttes, men med reduceret udsugningsfunktion)
Fejlkode $\cdot \text{EB} \cdot$	Fejlkonfiguration af ventilator	Påbegynd ventilator-konfiguration
ved indstilling af ventilatorens effektniveau springer det straks tilbage til 0, ventilatorens symbol  lyser rødt	ingen ventilator er tilsluttet	tilslut ventilatoren
	ventilatoren er blokeret	Kontakt BORAs serviceteam
	ventilatoren modtager ingen strømforsyning	kontrollér tilslutningen til ventilatoren
Fejlkoder $\text{E} \text{OB} \cdot$, $\text{E} \text{OPE} \cdot$	Home-In ikke frigivet	Åbn vinduet, og tryk derefter på ventilator- knappen
Fejlkoder $\cdot \text{F ILT}$, EF ILT	Det aktive kulfilters levetid er nået	indsæt nyt filter (kun ved recirkulation), og nulstil filterlevetiden (se menupunkt B).

E = Fejl I = Information

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Kogeplader		
Kogepladen vises, men begge kogezone viser en fejl, E, og en fejlkode vises i multifunktionsdisplayet (f.eks. E547)	manglende strømforsyning til kogepladen	Lad en autoriseret elektriker kontrollere sikring og tilslutning til strømforsyningen
	Generator/elektronik defekt	Kontakt BORAs serviceteam
Kogepladen vises ikke	Kogepladen blev ikke genkendt	Kontrollér kommunikationsledningens tilslutning
Fejlkoder EHEPE	Overophedning	fjern varme objekter i umiddelbar nærhed af betjeningsfeltet
		Sluk systemet, og lad det afkøle
		Gør luftspalte og apparatets underside rent (kun ved Tepan-grill i rustfrit stål CKT)
Kontakt BORAs serviceteam		
Kogeplader leverer ikke strøm, selvom et strømniveau er indstillet, og dE□ vises	Demotilstanden er aktiv	Ret henvendelse til din BORA-forhandler eller kontakt BORAs serviceteam
Funktionsfejl i gaskogepladen CKG		
Ved første ibrugtagning eller efter længere tids tilstand, eller efter udskiftning af gasflasken:		
Brænderen tænder ikke	Luft i gasledningen	Gentag tændingsprocessen, eventuelt flere gange (tryk på den ønskede kogezone, og indstil et effektrin).
Gaskomfuret viser ingen reaktion (justeringsmotoren kalibreres ikke; ingen tænding)	En kommunikationsfejl mellem betjeningsenheden og komfuret (f.eks. strømudfald).	Udfør en nulstilling (se konfigurationsmenuen for funktion med gas)
Gasbrænderen kan ikke tændes elektrisk.	Sikringen eller sikringsautomaten i huset / lejligheden er defekt eller er blevet udløst.	Udskift sikringen. Aktivér igen automatsikringen. Kontakt en autoriseret elektriker hvis nødvendigt.
	Sikringen eller sikringsautomaten udløses gentagne gange.	Kontakt BORAs serviceteam.
	Strømforsyningen er afbrudt.	Lad strømforsyningen kontrollere af en autoriseret elektriker.
	Gasbrænderne er fugtige.	Tør gas-brænderdelene af (se: kap. „Rengøring“).
	Gasbrænderhovederne og/eller gasbrænderlågene er ikke placeret i korrekt position.	Placer gasbrænderdelene korrekt (se kapitlet „Rengøring“).
	Den elektriske tændingsanordning og/eller termoelementet er snavset	Rengør delene (se kapitlet „Rengøring“)
	Der er snavs i gasbrænderhovedet	Rengør gas-brænderdelene (se: kap. „Rengøring“).
	Tændingen sker ikke automatisk.	Gentag tændingsprocessen ved hjælp af touchfladen på betjeningsknappen.

E = Fejl I = Information

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Der lugter af gas i rummet.	Gas-forsyningsledningen er utæt	Sluk for gastilførslen, og sluk straks al åben ild. Kontakt din gas-installatør. Kontrollér, at alle forbindelser er tætte (se kapitlet „Gasinstallation“).
Der kommer ingen gas fra gasbrænderen.	Der er lukket for gastilførslen Gasflasken (ved flydende gas LPG) er tom.	Åbn for gastilførslen (se kap. „Betjening“) Skift den tomme gasflaske ud med en fuld flaske med den korrekte gasart.
Gasflammen slukker efter tænding. Gasflammen slukker under brug af kogezone. Gasflammens flammebillede ændres.	Gasbrænderens dele (brænderhoveder og/eller brænderdæksel) er ikke placeret i korrekt position. Der er snavs i gas-udstrømningsåbningen på gas-brænderhovedet.	Placer gasbrænderdelene korrekt (se kapitlet „Rengøring“). Rengør gas-brænderdelene (se: kap. „Rengøring“).
alle fejlkoder E... (undtaget E0000)	Fejl under softwareprocessen	Vent 5 sekunder, tryk herefter på den blinkende fejlvisning E (opdater fejl) Sluk for apparatet ved at afbryde det fra strømforsyningen i mindst 1 minut, og genstart. Kontakt BORAs serviceteam.
Fejlkode E0000	Afbrudt gasforsyning og/eller ingen flammedetektion. Gasflasken er tom.	Vent 5 sekunder, tryk så på den blinkende fejlvisning E (opdater fejl) Gentag tændingsprocessen (gasledningen har brug for lidt tid til opfyldning efter installation). Kontakt BORAs serviceteam.

Tab. 9.1 Afhjælp fejl

- ▶ Efter afhjælpning af en fejl, skal systemet genstartes for at kontrollere, at fejlen er afhjulpet.
- ▶ Forsøg ved alle andre fejl at genstarte systemet.
- ▶ Afbryd kortvarigt strømforsyningen som en sidste udvej.



Under eller efter afbrydelse af strømforsyningen kan kogepladen stadig være varm. For kogepladerne CKCH, CKCB og CKG vises ingen restvarme efter et strømsvigt, heller ikke hvis de var tændt forinden og stadig er varme.

- ▶ Kontakt BORAs serviceteam hvis fejl indtræffer hyppigt (se kapitlet Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør), og oplys fejlnummeret, der vises, og apparatets type (se kapitlet Typeskilte).

10 Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør

- Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se: kapitlet „Sikkerhed“).

10.1 Garanti fra BORA som producent

BORA garanterer som producent for sine produkter i to år over for slutkunden. Denne garanti gælder for slutkunden ud over de lovmæssige garantikrav, som vi yder vores forhandlere. Producentens garanti gælder for alle BORA-produkter inden for EU, som sælges af autoriserede BORA-forhandlere, dog med undtagelse af BORA-produkter, der betragtes som universal- eller tilbehørsprodukter.

Producentens garanti gælder for alle BORA produkter inden for EU, som sælges af autoriserede BORA forhandlere eller af sælgere, der er oplært af BORA, dog med undtagelse af BORA produkter, der betragtes som universal- eller tilbehørsprodukter. Slutkunden har mulighed for at registrere sig på www.bora.com/registration og opnå en udvidelse af denne producentgaranti.

Producentgarantien forudsætter en korrekt installation (iht. målene, der er angivet i brochuren fra BORA om luftteknik og i betjeningsvejledningen på det faktiske installationstidspunkt) af BORA-produkterne udført af en autoriseret BORA-forhandler. Slutkunden skal under brug af produktet overholde specifikationerne og instruktionerne i betjeningsvejledningen. Ved brug af garantiservice skal slutkunden rapportere fejlen til sin forhandler eller direkte til BORA og bevise købet ved hjælp af købskvitteringen. Endvidere kan kunden fremlægge bevis for købet ved at registrere sig på www.bora.com.

BORA garanterer, at alle BORA-produkter er fri for materiale- og produktionsfejl. Fejlen skal være tilstede på tidspunktet for levering til kunden. Krav om garantiydelse forlænger ikke garantiperioden.

BORA vil efter eget skøn reparere eller udskifte defekte BORA-produkter. Alle omkostninger til afhjælpning af fejl, der er omfattet af producentens garanti, afholdes af BORA.

Følgende er udtrykkeligt ikke omfattet af BORAs producentgaranti:

- BORA produkter, der ikke er købt hos autoriserede BORA forhandlere eller sælgere, der er oplært af BORA
- Skader som følge af manglende overholdelse af betjeningsvejledningen (vedrører også vedligeholdelse og rengøring af produktet). Disse udgør en forkert anvendelse af produktet.
- Skader, der er forårsaget af normalt slid er f.eks. tegn på slid på kogepladen
- Skader, der skyldes ydre påvirkninger (f.eks. transportskader, kondensvand trængt ind i apparatet og skader som følge af påvirkning af vej, f.eks. lynnedslag)
- Skader som følge af reparationer eller forsøg på reparation, der ikke er udført af BORA eller personer autoriseret af BORA
- Skader på glaskeramikken
- Spændingsudsving
- Følgeskader eller skader, der overstiger den samlede forpligtelse til at yde skade
- Skader på plastdele

Lovbestemte krav, navnlig retligt fastsatte krav vedrørende mangler eller produktansvar, begrænses ikke af garantien. Hvis en defekt ikke er omfattet af producentens garanti, kan slutkunden lade manglen afhjælpes af BORAs tekniske service, men skal selv afholde omkostningerne.

Forbundsrepublikken Tysklands love finder anvendelse for disse garantibetingelser.

Du kan kontakte os på:

- Telefon: +800 7890 0987 mandag til torsdag fra kl. 08:00 – 18:00 og fredag fra kl. 08:00 – 17:00
- E-mail: info@bora.com

10.1.1 Garantiudvidelse

Hvis du registrerer dig på www.bora.com/registration, kan du forlænge garantien.

10.2 Service

BORAs Service:

se bagsiden af betjenings- og monteringsvejledningen



- Ved fejl, som du ikke selv kan afhjælpes, bedes du kontakte din BORA fagforhandler eller BORAs Kundeservice. Kundeservicen skal bruge typebetegnelsen og fabrikationsnummeret på dit apparat (FD-nummer). Du finder begge de nødvendige oplysninger på typeskiltet på næstsidste side af brugsanvisningen og i bunden af apparatet.

10.3 Reservedele

- Brug kun originale reservedele til reparationer.
- Reparationer må kun udføres af BORAs Service Team.

- i** Du kan få reservedele hos din BORA fagforhandler eller på BORAs online-serviceside på www.bora.com/service eller på det angivne servicenummer.

10.4 Tilbehør

Specielt tilbehør CKA2:

- BORA Classic indgangsdysse CKAED
- BORA Classic indgangsdysse All Black CKAEDAB
- BORA Classic fedtfilterenhed, inkl. fedtfilterholder CKAFFE

Specielt tilbehør til luftrecirkulationssystem:

- BORA luftrensingsboks fleksibel ULBF
- BORA aktivt-kul-filtersæt til ULB3AS til ULB3X

Specielt tilbehør til kogplader i glaskeramik:

- BORA skraber til glaskeramiske overflader UGS

Specielt tilbehør CKIW:

- BORA induktions-wok HIW1

Specielt tilbehør CKT:

- BORA Pro Tepan-grillskraber PTTS1

Specielt tilbehør CKG:

- BORA Gas dysesæt til naturgas G25/25 mbar PKGDS2525
- BORA Gas dysesæt til naturgas G20/13 mbar PKGDS2013
- BORA Gas dysesæt til naturgas G20/20 mbar PKGDS2020
- BORA Gas dysesæt til naturgas G25/20 mbar PKGDS2520
- BORA Gas dysesæt til naturgas G20/25 mbar PKGDS2025
- BORA Gas dysesæt til flydende gas G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- BORA Gas dysesæt til flydende gas G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- BORA brændersæt PKGBS
- BORA lille gryderist PKGTK
- BORA stor gryderist PKGTK

11 Noter

12 Typeskilte

i På denne side vises den nøjagtige typebetegnelse for de enheder, du har installeret.
Ikke alle klæbeflader skal være forsynet med et typeskilt.

► Placér de medfølgende typeskilte på de efterfølgende klæbeoverflader, når installationen er afsluttet.

**Typeskilt
Emfang 1**
(påklæb denne etiket)

**Typeskilt
Venstre kogeplade**
(påklæb denne etiket)

**Typeskilt
Højre kogeplade**
(påklæb denne etiket)

**Typeskilt
Emfang 2**
(påklæb denne etiket)

**Typeskilt
Venstre kogeplade**
(påklæb denne etiket)

**Typeskilt
Højre kogeplade**
(påklæb denne etiket)

Betjeningsvejledning:

original

Oversættelse

Producent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Videregivelse såvel som mangfoldiggørelse, udnyttelse og formidling af indholdet er forbudt, medmindre der er givet udtrykkelig tilladelse hertil.

Vi har ved udarbejdelsen af denne betjenings- og monteringsvejledning gjort og meget umage.. Alligevel kan det forekomme, at vi må ændre tekniske data eller andet indhold. Vi beklager meget, hvis dette skulle forekomme. Den nyeste version kan du bestille hos BORAs Service Team. Med forbehold for trykfejl og andre fejl.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rettigheder forbeholdes.

(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
Østrig
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
Østrig
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

