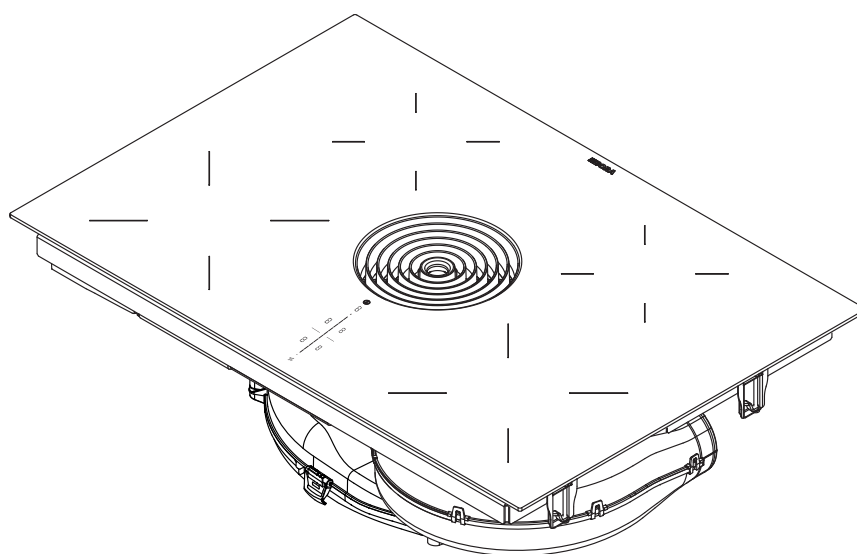
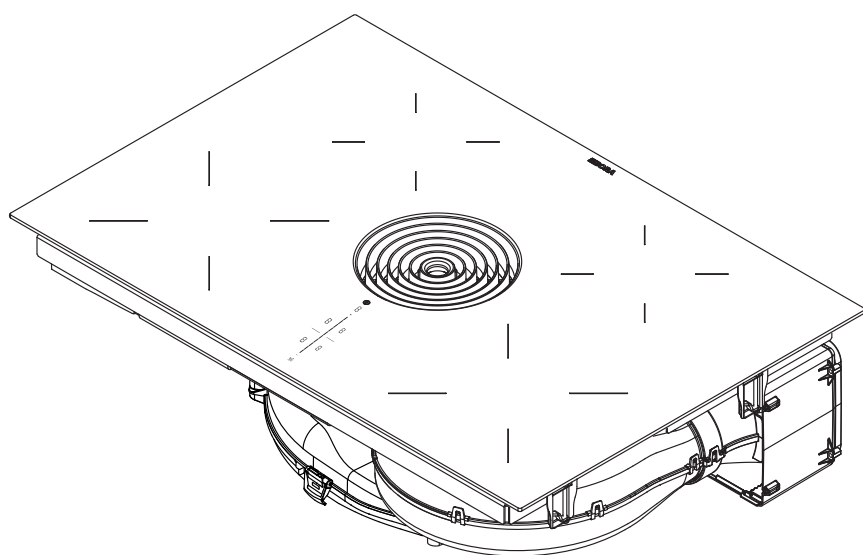


DK Betjenings- og monteringsanvisning PURU/PURA

BORA PURE glaskeramisk kogeplade med integreret emfang
– recirkulation/aftræk



PUREUMDK-000

Betjenings- og monteringsanvisning:

original

Oversættelse

Producent

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Østrig

Kontakt

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

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 Holding GmbH

Alle rettigheder forbeholdes.

Indholdsfortegnelse

1	Generelle informationer	4		
1.1	Målgruppe	4	7.3.3	Skærmlås
1.2	Betjenings- og monteringsvejledningens gyldighed	4	7.3.4	Børnesikring
1.3	Bilag, som også gælder	4	7.3.5	Pausefunktion
1.4	Visning af informationerne	5	7.3.6	Korttidsminutur (æggetimer)
			7.3.7	Rengøringslås
2	Sikkerhed	6	7.4	Betjening af kogepladens emfang
2.1	Overordnede sikkerhedsanvisninger	6	7.4.1	Indstilling af ventilatorens effektniveau
2.2	Sikkerhedsanvisninger til betjening	7	7.4.2	Ventilator-effekttrin
2.3	Sikkerhedsanvisninger til montering	10	7.4.3	Aftræksautomatik
2.4	Sikkerhedsanvisninger afmontering og bortskaffelse	11	7.4.4	Slukning af ventilatoren
2.5	Sikkerhedsanvisninger til reservedele	11	7.5	Betjening af kogepladen
2.6	Korrekt anvendelse	11	7.5.1	Valg af kogezone
			7.5.2	Indstilling af varmetrin for kogezone
3	Tekniske specifikationer	12	7.5.3	Automatisk opvarmningsfunktion
4	Energimærkning	14	7.5.4	Kogezonernes effekttrin P
5	Produktbeskrivelse	15	7.5.5	Indstilling af hold varm-funktionen
5.1	Typebeskrivelse	15	7.5.6	Kogezoner-timer
5.2	Funktioner	15	7.5.7	Slukning af kogezone
5.2.1	Betjeningsfelt og betjeningsprincip	16	7.6	Kundemenu
5.2.2	Symboler	16	7.6.1	Menupunkt 1: Lydsignalets styrke
5.2.3	Display med 7 segmenter	17	7.6.2	Menupunkt 2: Børnesikring
5.2.4	Lysstyrkekonceptet	17	7.6.3	Menupunkt 3: Viser og nulstiller filterstatus (kun ved emfang med recirkulation)
5.2.5	Lydkoncept	17	7.6.4	Menupunkt 6: LED-test
5.3	Emfangets funktionsprincip	17	7.6.5	Menupunkt 7: Permanent grydedetektion
5.4	Kogepladens funktionsprincip	17	7.6.6	Menupunkt 8: Visning af software-/hardware
5.5	Kogepladens aftræk	18	7.6.7	Menupunkt 9: Sikkerhedsafbrydelse
5.6	Kogepladens funktioner	19	7.6.8	Menupunkt 0: Nulstilling til fabriksindstillinger
5.7	Sikkerhedsindretninger	20	7.6.9	Menupunkt A: Super Simple Mode
5.7.1	Skærmlås	20	8	Rengøring og vedligeholdelse
5.7.2	Rengøringslås (aftørningsfunktion)	20	8.1	Rengøringsmidler
5.7.3	Sikkerhedsafbrydelse	20	8.2	Vedligeholdelse af kogepladen
5.7.4	Restvarmeindikator	20	8.3	Rengøring af kogepladen
5.7.5	Overophedningsbeskyttelse	20	8.4	Rengøring af kogepladens emfang
5.7.6	Børnesikring	20	8.4.1	Afmontering af indgangsdyse og fedtfilter i rustfrit stål
6	Montering	21	8.4.2	Rengøring af indgangsdyse og fedtfilter i rustfrit stål
6.1	Kontrollér leveringsomfanget	21	8.4.3	Montering af indgangsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål
6.2	Værktøj og hjælpemidler	21	8.4.4	Fjernelse af væske i emfanget
6.3	Monteringsanvisninger	21	8.5	Rengøring af luftkanalhuset
6.3.1	Sikkerhedsafstande	21	8.5.1	Åbning af luftkanalhuset
6.3.2	Bordplade og køkkenmøbler	22	8.5.2	Lukning af luftkanalhuset
6.4	Mål for udskæring til kogepladen	22	8.6	Udskift det aktive kulfilter
6.5	Montering af forseglingsstape	23	8.6.1	Afmontering af aktivt kulfilter
6.6	Montering af versionen med recirkulation (PURU)	23	8.6.2	Indsætning af aktivt kulfilter
6.7	Montering af version med aftræk	27	9	Afhjælpning af fejl
6.7.1	Brug af kogepladens aftræk med en rumluftafhængig pejse	27	10	Tage ud af drift, demontering og bortskaffelse
6.7.2	Home In Modul PUHIM (valgfrit)	27	10.1	Tage ud af drift
6.8	Etablering af strømforbindelse	29	10.2	Afmontering
6.9	Første ibrugtagning	30	10.3	Miljøvenlig bortskaffelse
6.9.1	Forhandler- og servicemenu	30	11	Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør
6.9.2	Funktionskontrol	32	11.1	Garanti fra BORA som producent
6.10	Fugning af kogepladen	32	11.1.1	Garantiudvidelse
6.11	Overdragelse til brugeren	32	11.2	Service
7	Betjening	33	11.3	Reservedele
7.1	Generelle anvisninger til betjeningen	33	11.4	Tilbehør
7.2	Touchbetjening	33	12	Noter
7.3	Systembetjening	33		
7.3.1	Tænding	33		
7.3.2	Sluk	33		

1 Generelle informationer

1.1 Målgruppe

Denne betjenings- og monteringsvejledning er beregnet til følgende målgrupper:

Målgruppe	Krav
Brugere	Apparatet kan anvendes af børn fra 8 år og derover og 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. Børn skal holdes under opsyn. Alle sikkerhedshenvisninger og advarsler samt instruktioner i betjeningsvejledningen skal overholdes.
Ambitiøse gør-det-selv-håndværkere	Den ambitiøse gør-det-selv-håndværker må gerne selv udføre det nødvendige snedker- og monteringsarbejde, i det omfang de påkrævede evner og den nødvendige viden er til stede. Strøm og gas skal altid tilsluttes af en professionel fagmand.
Monteringsfagfolk	Monteringsfagfolkene må udføre det nødvendige snedker- og monteringsarbejde under overholdelse af de eksisterende foreskrifter. Inden strøm- og gastilslutningerne tages i brug, skal disse godkendes af en autoriseret fagmand på området.
El-fagmænd	Strømtilslutningen må kun foretages af en godkendt fagmand. Fagmanden overtager også ansvaret for en reglementeret strøminstallation og idrifttagning.
Gas-fagpersonale	Gastilslutningen må kun foretages af en godkendt fagmand. Fagmanden overtager også ansvaret for en reglementeret gasinstallation og idrifttagning.

Tab. 1.1 Målgrupper

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd BORA Lüftungstechnik GmbH – i det følgende kaldet BORA – hæfter ikke for skader, der opstår pga. af overtrædelse hhv. manglende overholdelse af disse bilag eller for skader, der stammer fra ukorrekt montering. Strøm- og gastilslutningerne skal altid og uden undtagelse foretages af en godkendt fagmand. Under monteringen skal gældende normer, foreskrifter og love overholdes. Alle de sikkerhedshenvisninger og advarsler samt generelle anvisninger til håndtering og brug, som findes i betjenings- og monteringsvejledningen, skal overholdes.

1.2 Betjenings- og monteringsvejledningens gyldighed

Denne brugsanvisning gælder for flere forskellige apparater. Derfor kan den måske indeholde beskrivelser af enkelte produktspecifikationer, som ikke er relevante for dit apparat.

1.3 Bilag, som også gælder

Der følger flere bilag med denne betjenings- og monteringsvejledning. Vejledningerne i disse bilag skal legeledes overholdes. Følg instruktionerne i de dokumenter, der indgår i leveringsomfanget.

INFO BORA hæfter ikke for skader opnået som følge af, at disse ikke er overholdt.

Direktiver

Dette apparat lever op til følgende EU/EF-direktiver:
 Ecodesign-direktivet, 2009/125/EF
 RoHS-direktivet, 2011/65/EU
 WEEE-direktivet, 2012/19/EU

1.4 Visning af informationerne

For at gøre det nemt og sikkert at bruge denne brugsanvisning, er der anvendt ens formateringer, nummereringer, symboler, sikkerhedsanvisninger, begreber og forkortelser.

Instruktioner angives med en pil.

► Følg altid instruktionerne i rigtig rækkefølge.

Optællinger angives med et firkantet optællingstegn ved linjens begyndelse.

■ Optælling 1

■ Optælling 2

INFO 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:

■ Advarselstegnet gør opmærksom på en given fare

■ 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	Henviser til en potentielt farlig situation, som kan medføre mindre personskader, hvis den ignoreres.
–	Forsigtig	Henviser til en situation, som kan medføre materiel skade, hvis den ignoreres.

Tab. 1.2 Advarselstegnenes og signalordenes betydning

2 Sikkerhed

2.1 Overordnede sikkerhedsanvisninger

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

- Betjenings- og monteringsanvisning indeholder vigtige anvisninger til montering og betjening af apparatet. Dermed sikrer du dig mod skader og forhindrer skader på apparatet. Du finder kontaktinformationer og yderligere informationer samt oplysninger vedr. anvendelse og brug på bagsiden af denne betjenings- og monteringsanvisning.
- Begrebet „apparat“ anvendes såvel for kogeplader og emfang hver for sig som for kogeplader med integreret emfang.
- ▶ Læs betjenings- og monteringsanvisningen komplet igennem, inden du tager apparatet i brug.
- ▶ Opbevar betjenings- og monteringsanvisningen et sikkert og nemt tilgængeligt sted, så du altid har den ved hånden.
- ▶ Sørg for at give betjenings- og monteringsanvisningen med, hvis du sælger apparatet videre.
- ▶ Udfør alt arbejde på apparatet grundigt.
- ▶ Kontrollér, at der ikke er skader på apparatet, så snart du har pakket det ud.
- ▶ Du må aldrig tilslutte et apparat med skader.
- ▶ Tag først apparatet i brug, når monteringen er komplet afsluttet. Først da er det sikkert at anvende.
- ▶ Kontrollér, at der ikke er kontakt til varme kogezoneer.
- ▶ Læg og stil ingen genstande på kogepladens betjeningspanel eller emfangets indstrømningsdyse.
- ▶ Undgå, at gryderne koger over.
- ▶ Vær opmærksom på restvarmeindikatoren.
- ▶ Sluk apparatet efter brug.
- ▶ Du bør ikke stole på grydegenkendelsesfunktionen.
- ▶ Husdyr skal holdes fjernt fra apparatet.

FORSIGTIG!

Risiko for personskade som følge af nedfaldende komponenter!

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

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

Recirkulationsmodus

INFO Hver gang, du har lavet mad, afgives der ekstra fugt til det omgivende lokale.

INFO I recirkulationsmodus bliver der kun fjernet ganske lidt fugt fra madlavningsdampen.

- ▶ Sørg derfor altid for rigeligt med tilførsel af frisk luft i recirkulationsmodus - fx ved at åbne et vindue.
- ▶ Skab 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.

Indvirkning på pacemakere, høreapparater og metalimplantater

INFO Induktionskogeplader skaber et højfrekvent elektromagnetisk felt, der hvor kogezoneerne 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 kogezoneerne. 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.

Børn og personer med nedsatte funktioner

- ▶ Apparatet kan anvendes af børn fra 8 år og 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.
- ▶ Børn i nærheden af apparatet skal holdes under opsyn.
- ▶ Børn må ikke lege med apparatet.
- Anvend børnesikringen, således at børnene ikke kommer til at tænde for kogepladen eller ændre på indstillingerne, uden at du ser det.
- ▶ Opbevar genstande, der kan virke lokkende på børn, i aflukkede opbevaringsrum eller bag apparatet. Ellers forledes børnene nemt til at klatre rundt på apparatet.
- ▶ Børn og andre personer skal holdes fjernt fra kogezoneerne, når de er varme.

Egenhændige ændringer på apparatet

Hvis du foretager egenhændige ændringer på apparatet, kan der opstå farlige situationer.

- ▶ Undlad derfor at foretage egne, individuelle ændringer på apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse

Apparatet skal gøres rent med jævne mellemrum. Snavs kan medføre beskadigelse og dårlige lugte. Fjern derfor snavs med det samme.

- Rengøring og pleje må ikke foretages af børn, medmindre de holdes under opsyn.
- ▶ Anvend ikke damprensere til rengøringen. Dampen kan få de strømførende dele til at kortslutte og medføre beskadigelse af apparatet (se: kapitlet „Rengøring og Vedligeholdelse“).
- ▶ Undlad at placere varme gryder og pander omkring kogepladens display, da elektronikken nedenunder ellers kan blive beskadiget.
- ▶ Undlad at placere varme gryder og pander omkring kontrolpanelet, da elektronikken nedenunder ellers kan blive beskadiget.
- ▶ 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!

- ▶ Sørg om muligt for at rengøre kogepladen hver gang efter brug.
- ▶ Gør kun kogepladen rent i afkølet tilstand (se kap. om rengøring og pleje).
- ▶ Brug kun ikke-skurende rengøringsmidler for at undgå ridser og kradser i overfladen.
- ▶ Kontrollér at bunden på gryder og pander samt kogezoneen er rene og tørre.
- ▶ Løft altid gryderne (du må ikke trække dem hen over kogezoneen!) for at undgå ridser og kradser i overfladen.
- ▶ Placér aldrig varme gryder på indstrømningsdysen til emfanget.
- ▶ Kontrollér, at de varme gryder ikke kommer i berøring med kanten på indstrømningsdysen.

2.2 Sikkerhedsanvisninger til betjening

Kogeplade



FARE!

Brandfare ved manglende overvågning af kogepladerne!

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 i stedet ilden ved at kvæle den - fx med et grydelåg.



FARE!

Eksplisionsfare ved antændelige væsker!

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

- ▶ Undlad at bruge aerosolsprays i nærheden af denne enhed, når den er i drift.
- ▶ Opbevar derfor ikke antændelige væsker i nærheden af kogepladen.

**FARE!****Risiko for elektrisk stød!**

Ridser, brud og revner i glaskeramikken kan medføre skader på elektronikken nedenunder. Det kan resultere i elektrisk stød.

- ▶ Sluk derfor kogepladen med det samme, hvis der er ridser, brud eller revner i den.
- ▶ Sørg for en sikker afkobling af apparatet fra strømnettet med LS-afbryder, sikringer, sikringsautomaten hhv. kontaktorer.

**ADVARSEL!****Risiko for brandsår fra den varme kogeplade!**

Kogepladen og de dele, man kan komme i berøring med, bliver varme under brugen. Når du har slukket for kogezone, skal den først køle ned til under 60 °C. Berøring af overfladerne, mens de endnu er varme, kan medføre alvorlige brandsår.

- ▶ Undlad derfor at berøre kogepladen.
- ▶ Hold børn fjernt fra den varme kogeplade, medmindre disse er under konstant opsyn.

**ADVARSEL!****Brandfare fra genstande på kogepladen!**

Kogepladen og de dele, man kan komme i berøring med, er varme, både mens kogezone er tændt og under den efterfølgende afkølingsfase. Hvis der er genstande på kogepladen, kan disse blive ophedet og antænde.

- ▶ Undlad derfor at placere genstande på kogepladen.

**ADVARSEL!****Risiko for forbrændinger fra varme genstande!**

Kogepladen og de dele, man kan komme i berøring med, er varme under brug og afkølingsfasen. Genstande, der befinder sig på kogepladen, kan meget hurtigt blive varmet op med risiko for alvorlige forbrændinger ved berøring. Dette gælder navnlig for genstande i metal (f.eks. knive, gafler, skeer, låg og dæksler på emfanget).

- ▶ Undlad derfor at placere genstande på kogepladen.
- ▶ Brug altid egnede hjælperedskaber (grydelapper, varmeisolerende handsker).

**ADVARSEL!****Risiko for forbrændinger fra varme gryder!**

Det kan virke lokkende på børn at gribe fat i håndtag, der stikker ud over bordpladen.

- ▶ Sørg derfor altid for at dreje håndtagene på gryder og pander, således at de ikke stikker ud over bordpladen.
- ▶ Du bør forebygge risikoen for, at børn tager fat i håndtagene og trækker de varme gryder og pander ned fra kogepladen.

**ADVARSEL!****Risiko for forbrændinger!**

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

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

FORSIGTIG!**Beskadigelse fra hårde og skarpe genstande!**

Hårde og spidse genstande kan beskadige de glaskeramiske overflader og kogepladen.

- ▶ Du bør derfor aldrig benytte overfladen på kogepladen som bordplade.
- ▶ Undlad at anvende hårde og spidse genstande til kogepladen.

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.

FORSIGTIG!**Udslip af varme væsker!**

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

- ▶ Hold altid øje med gryder og pander under madlavningen.
- ▶ Vær hele tiden opmærksom på madlavningen ved korte tilberedningstider.

FORSIGTIG!**Fare for skader, hvis der befinder sig genstande på kogepladerne!**

Fare for beskadigelse af glaskeramikken, hvis der på kogepladerne befinder sig genstande, fx grydelåg.

- ▶ Læg aldrig genstande på en varm kogeplade.

**FARE!****Brandfare fra fedtaflejringer!**

Hvis fedtfiltret i rustfrit stål ikke rengøres regelmæssigt, kan der opstå et forhøjet fedtindhold i det. Dette medfører brandfare.

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

**FORSIGTIG!****De dele, der befinder sig inden for berøring, kan bliver meget varme!**

Emfanget og de dele, man kan komme i berøring med, er varme, både mens kogezone er tændt og under den efterfølgende afkølingsfase.

- ▶ Undlad derfor at placere genstande på kogepladen.
- ▶ Brug altid egnede hjælperedskaber (grydelapper, varmeisolerende handsker).

Emfang**FARE!****Livsfare grundet røgforgiftning!**

Når du anvender et rumluftafhængigt ildsted, opstår der forbrændingsgasser. Hvis du anvender emfanget og et rumluftafhængigt ildsted på samme tid, kan der blive trukket giftige forbrændingsgasser (kulmonoxid) fra kaminen eller udsugningskanalen ind i rummet.

- ▶ Kontrollér altid, at der er rigelig med tilførsel af frisk luft.

**FARE!****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.

**ADVARSEL!****Risiko for personskade ved åbning af det nederste kabinetlåg!**

Når ventilatorhjulet bevæger sig, er der risiko for personskader.

- ▶ Sluk for emfanget og kogepladen.
- ▶ Slå sikringen fra.

FORSIGTIG!**Materiel 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.

FORSIGTIG!**Materiel skade grundet snavs- og fedtaflejringer!**

Snavs- og fedtaflejringer kan nedsætte funktionen på emfanget.

- ▶ Benyt aldrig emfanget uden fedtfiltret i rustfrit stål.

2.3 Sikkerhedsanvisninger til montering

Installation og montering af apparatet må kun foretages af uddannede fagfolk, som er bekendte med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.

Arbejde og reparation på de elektriske komponenter skal altid foretages af en godkendt elinstallatør.

Den elektriske sikkerhed på apparatet er kun garanteret, såfremt det bliver tilsluttet et beskyttelsesledersystem, der er installeret efter forskrifterne. Kontrollér, at de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger er overholdt.

Kogeplade



FARE!

Risiko for elektrisk stød!

Hvis apparatet ikke er koblet korrekt til netspændingen, er der risiko for strømstød.

- ▶ Kontrollér, at apparatet er koblet til netspændingen med en fast forbindelse.
- ▶ Kontrollér yderligere, at apparatet bliver koblet til at beskyttelsesledersystem, der er installeret efter forskrifterne.
- ▶ Kontrollér, at der er en alpolet afbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm (LS-afbryder, sikringsautomat eller kontaktor.)



FARE!

Risiko for elektrisk stød!

Strømtilslutningsledningen kan blive beskadiget, hvis den kommer i berøring med den varme kogezone. En beskadiget strømtilslutningsledning medfører risiko for elektriske stød.

- ▶ Kontrollér, at strømtilslutningsledningen ikke kommer i berøring med varme kogezone.
- ▶ Sørg for, at tilslutningskablet ikke bliver klemt eller beskadiget.



FORSIGTIG!

Risiko for rygskader grundet tunge belastninger!

Når du sætter apparatet ind eller tager det ud, kan en forkert håndtering medføre skader i leddene og lænden.

- ▶ Der skal altid være to personer til at tage kogepladen ud af emballagen.
- ▶ Der skal altid være to personer til at lægge kogepladen ned i bordpladeudskæringen.
- ▶ Brug om nødvendigt egnede hjælperedskaber for at undgå skader på leddene og lænden.

Emfang



FARE!

Risiko for forgiftninger fra forbrændingsgasser!

Når emfanget er sat til i udsugningsdrift, trækker det luft fra rummet, hvor det befinder sig og fra de tilstødende rum. Hvis der ikke bliver tilført tilstrækkeligt med frisk luft, opstår der et undertryk. Hermed bliver giftige gasser fra skorstenen eller fra udsugningsskakten på de rumluftafhængige ildsted suget ind i husets rum.

- ▶ 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).



FARE!

Risiko for elektrisk stød!

Hvis tilslutningsledningen til en ekstern afbryderkontakt ikke afisoleres korrekt, medfører det risiko for elektrisk stød.

- ▶ Sørg for at overholde de angivne isoleringslængder.
- ▶ Kontrollér, at der ikke er skader på apparatet, inden montering.
- ▶ Du må aldrig montere et apparat med skader.
- Et beskadiget apparat medfører risiko for din sikkerhed.

- Reparationsarbejder må kun udføres af uddannede fagfolk, der er godkendt af producenten.

Særlig sikkerhedshenvisning vedrørende udsugningssystemer:

- ▶ Vær opmærksom på den nødvendige kanallængde ved lige kanalføring mellem ventilator og vægboks.
- Mellem ventilatorens udblæsningsåbning og vægboksens udblæsningsåbning skal der planlægges en minimumsafstand på 75 cm.

2.4 Sikkerhedsanvisninger afmontering og bortskaffelse

Installation og afmontering af apparatet må kun foretages af uddannede fagfolk, som er bekendte med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.

Arbejde og reparation på de elektriske komponenter må kun foretages af en godkendt elinstallatør.



FARE!

Risiko for elektrisk stød!

Hvis apparatet ikke bliver koblet korrekt fra netspændingen, er der risiko for strømstød.

- ▶ Sørg for en sikker afkobling af apparatet fra strømnettet med LS-afbrydere, sikringer, sikringsautomater hhv. kontaktorer.
- ▶ Kontrollér, at apparatet er spændingsfrit ved hjælp af et godkendt måleapparat.



FARE!

Risiko for kvælning!

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

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

2.5 Sikkerhedsanvisninger til reservedele



ADVARSEL!

Risiko for personskade og materiel skade!

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.

2.6 Korrekt anvendelse

Anvend aldrig apparatet i højder over 2000 m over havets overflade.

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
- installation i køretøjer
- opvarmning af lokaler
- anvendelse på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe)
- anvendelse med en ekstern timer eller et separat fjernstyret system (fjernbetjening).

En anden anvendelse end den, som er beskrevet i denne betjenings- og monteringsanvisning, eller en anvendelse, som går ud over den her beskrevne, gælder som ukorrekt brug. BORA hæfter ikke for skader, der opstår som resultat af ukorrekt brug eller forkert betjening af apparatet.

Enhver ubehørig anvendelse er forbudt!

INFO

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd og BORA Lüftungstechnik GmbH hæfter ikke for skader, der opstår grundet manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne og advarslerne.

3 Tekniske specifikationer

Parameter	Værdi
Tilslutningsspænding	380 - 415 V 2N / 3N
Tilslutningsspænding	220 - 240 V
Frekvens	50 Hz / 60 Hz
Strømforbrug maksimal	7,6 kW (4,4 kW)
Sikring/Strømtilslutning	3 x 16 A 2 x 16 A 1 x 32 A
Mål (bredde x dybde x højde)	760 x 515 x 199 mm
Vægt (inkl. tilbehør/emballage)	ca. 23 kg
Kogeplade	
Varmetrin	1 - 9, P
Kogezone forrest, størrelse	Ø 210 mm
Kogezone forrest, effekt	2300 W
Power-trin	3000 W
Kogezone bagerst, størrelse	Ø 175 mm
Kogezone bagerst, effekt	1400 W
Power-trin	2100 W
Energiforbrug, kogeplade	
Kogezone 1 (210 mm)	186,3 (Wh/kg)
Kogezone 2 (175 mm)	177,2 (Wh/kg)
Kogezone 3 (210 mm)	191,5 (Wh/kg)
Kogezone 4 (175 mm)	177,2 (Wh/kg)
I alt	183,1 (Wh/kg)
Udsugningssystem (PURA)	
Kapacitet, maks.	625,7 m ³ /h
Statisk tryk, maks.	612,0 Pa
Varmetrin	1 - 9, P
Tilslutning til aftræk	BORA Ecotube
Recirkulationssystem (PURU)	
Kapacitet, maks.	579,6 m ³ /h
Statisk tryk, maks.	545,1 Pa
Varmetrin	1 - 9, P
Tilslutning til recirkulationssystem	433 x 126 mm
Recirkulationsfilter (PURU)	
Filterkapacitet	150 driftstimer
Levetid	1 gang årligt

Tab. 3.1 Tekniske specifikationer

PURA - enhedens mål

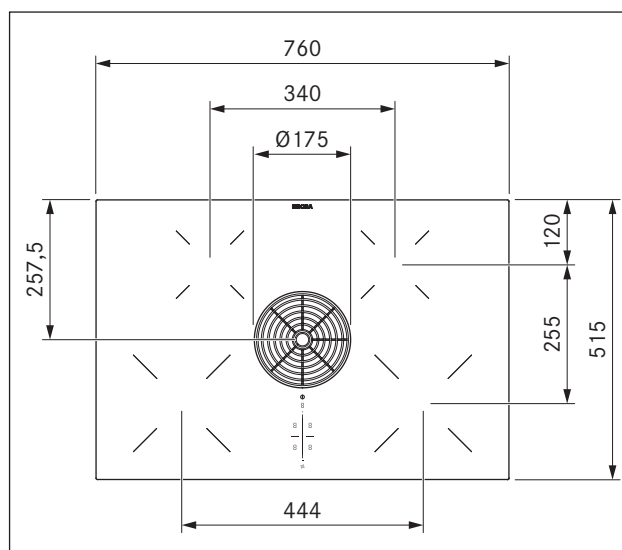


Fig. 3.1 PURA - enhedens mål set fra oven

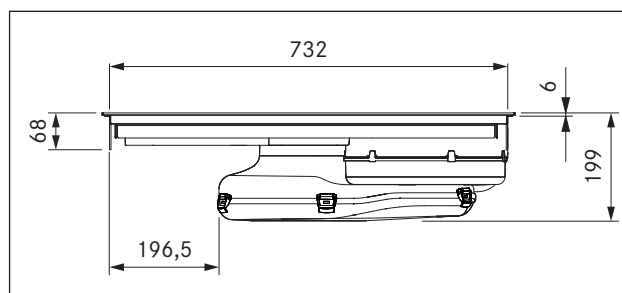


Fig. 3.2 PURA - enhedens mål set forfra

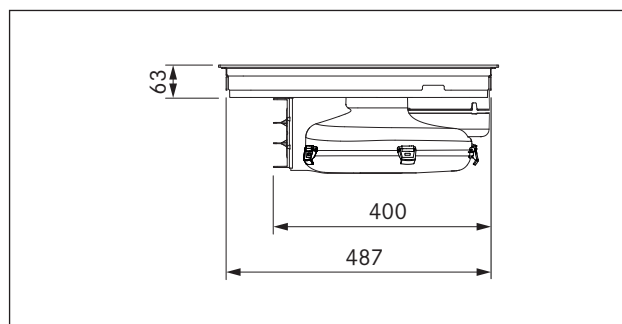


Fig. 3.3 PURA - enhedens mål set fra siden

PURU - enhedens mål

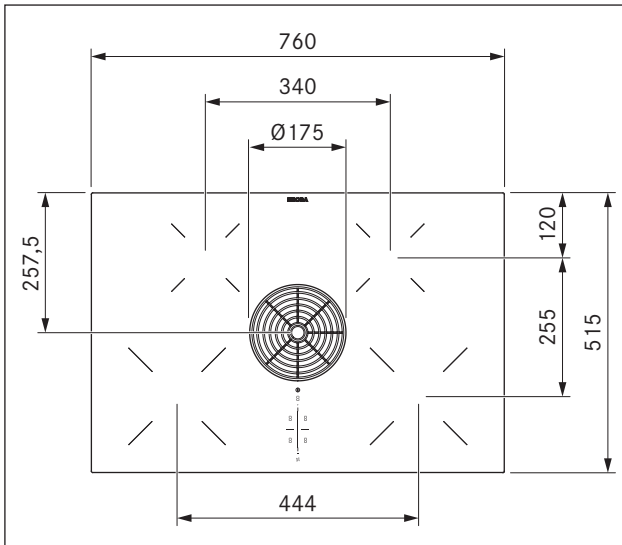


Fig. 3.4 PURU - enhedens mål set fra oven

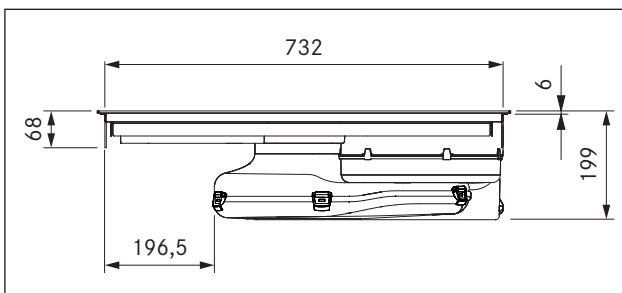


Fig. 3.5 PURU - enhedens mål set forfra

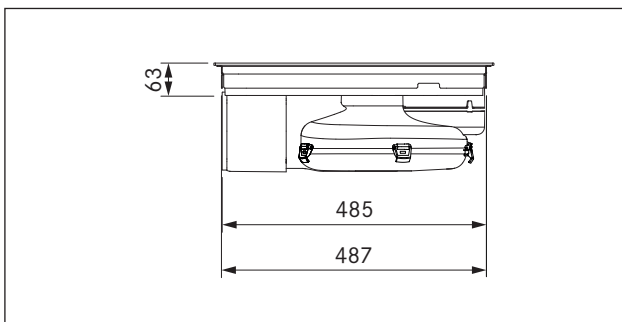


Fig. 3.6 PURU - enhedens mål set fra siden

4 Energimærkning

Produktbetegnelse	BORA PURE induktionskogeplade med integreret PURA emfang	
Funktionstilstand	Aftræk	
Energiforbrug	Værdi	Standard EN
Energiforbrug pr. år (AEC_{hood})	33,7 kWh/a	61591
Energiklasse	A+	61591
Kapacitet		
Fluidodynamisk effektivitet (FDE_{hood})	32,6 %	61591
Fluidodynamisk effektivitetsklasse	A	61591
Luftmængde trin 1 minimal	179,1 m ³ /h	61591
Luftmængde trin 9 maksimal	548,3 m ³ /h	61591
Luftmængde effekttrinnet P (Q_{Max})	622 m ³ /h	61591
Belysning		
Belysningseffektivitet (LE_{hood})	* lx/Watt	*
Belysningseffektivitetsklasse	*	*
Fedfilter		
Trin 9 maksimal (GFE_{hood})	97,8 %	61591
Klasse maksimalt trin	A	61591
Lydeffektniveau		
Trin 1 minimal	40,1 dB(A)	60704-2-13
Trin 9 maksimal	65,8 dB(A)	60704-2-13
Effekttrinnet P	67,7 dB(A)	60704-2-13
Lydtrykniveau (yderlige oplysninger)		
Trin 1 minimal	27,5 dB(A)	**
Trin 9 maksimal	53,2 dB(A)	**
Effekttrinnet P	55,1 dB(A)	**
Oplysninger iht. 66/2014		
Strømforbrug i slukket tilstand (P_o)	0,12 W	61591
Tidsforlængelsesfaktor	0,8	61591
Energieffektivitetsindeks (EEl_{hood})	42,8	61591
Luftmængde bedste punkt (Q_{BEP})	304,3 m ³ /h	61591
Tryk bedste punkt (P_{BEP})	446 Pa	61591
Indgangsstyrke bedste punkt (W_{BEP})	115,5 W	61591

Tab. 4.1 Oplysninger om energimærkning i henhold til forordning (EU) nr. 65/2014 og 66/2014

* Denne position er ikke gyldig for dette produkt.

** Lydtrykniveauet er bestemt i en afstand på 1 meter (afstandsafhængigt niveaufald) på grundlag af lydstyrkeniveauet iht. EN 60704-2-13.

5 Produktbeskrivelse

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

Apparatet har følgende egenskaber:

Kogeplade:

- Effekttrinnet P
- Automatisk opvarmningsfunktion
- Hold varm-funktion
- Kogezonetimer (automatisk slukning)
- Korttidsminutur (æggetimer)
- Restvarmeindikator
- Grydegenkendelsesfunktion
- Børnesikring
- Sikkerhedsafbrydelse

Emfang:

- Styrkeindstilling via touch-panel
- Aftræksautomatik
- Forsinket slukning
- Sikkerhedsafbrydelse
- Filtervedligeholdelse

5.1 Typebeskrivelse

PURA:

BORA Pure glaskeramisk kogeplade med integreret – aftræk

PURU:

BORA Pure glaskeramisk kogeplade med integreret emfang – recirkulation

5.2 Funktioner

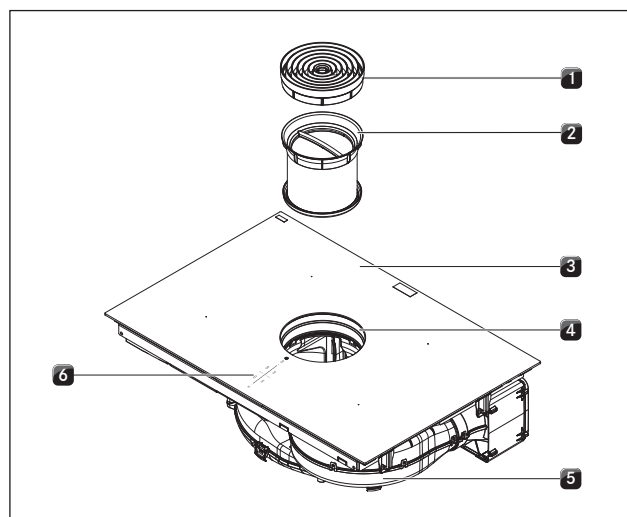


Fig. 5.1 Kogeplade

- [1] Indgangsdyse
- [2] Fedtfilter i rustfrit stål
- [3] Kogeplade
- [4] Indgangsåbning
- [5] Motorer
- [6] Betjenings-skærm

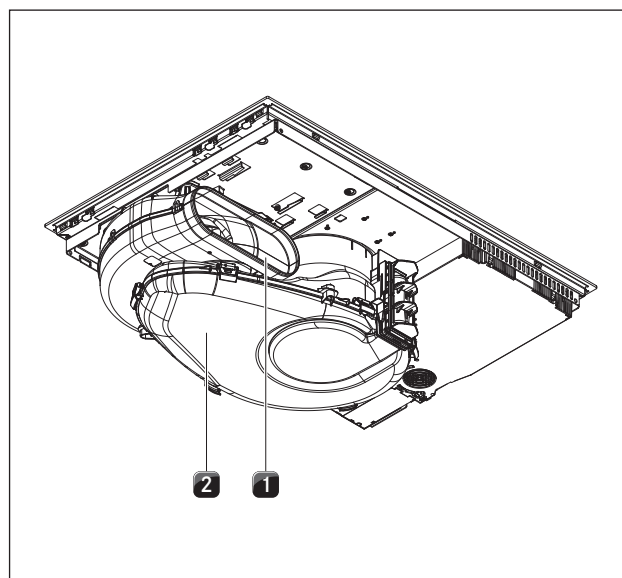


Fig. 5.2 PURA vist fra bagsiden

- [1] Udblæsningsåbning
- [2] Lufttilførselshus med bund

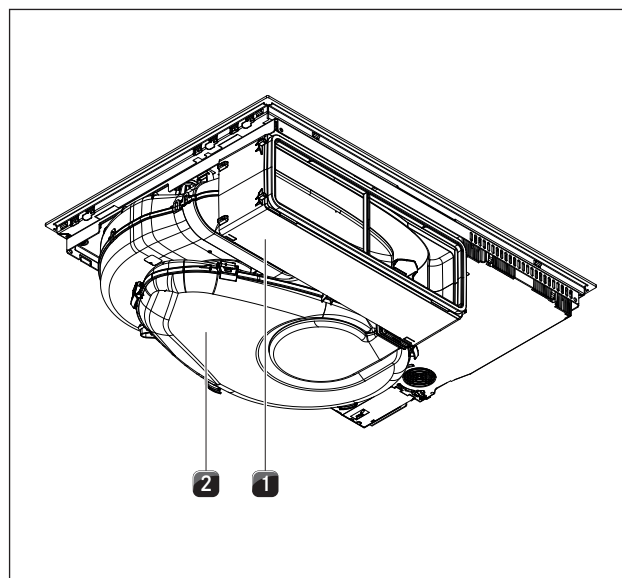


Fig. 5.3 PURU vist fra bagsiden

- [1] PURE luftrengøringsboks med teleskopisk forlængelse
- [2] Lufttilførselshus med bund

5.2.1 Betjeningsfelt og betjeningsprincip

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

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

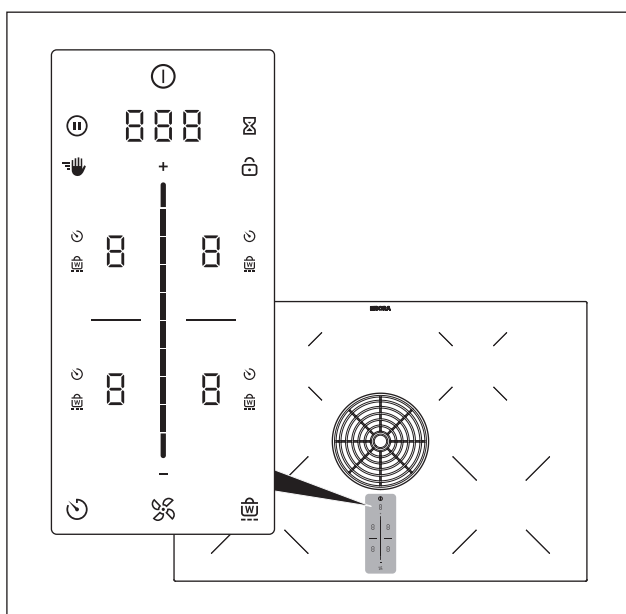


Fig. 5.4 Centralt touch-/skydebetjeningspanel

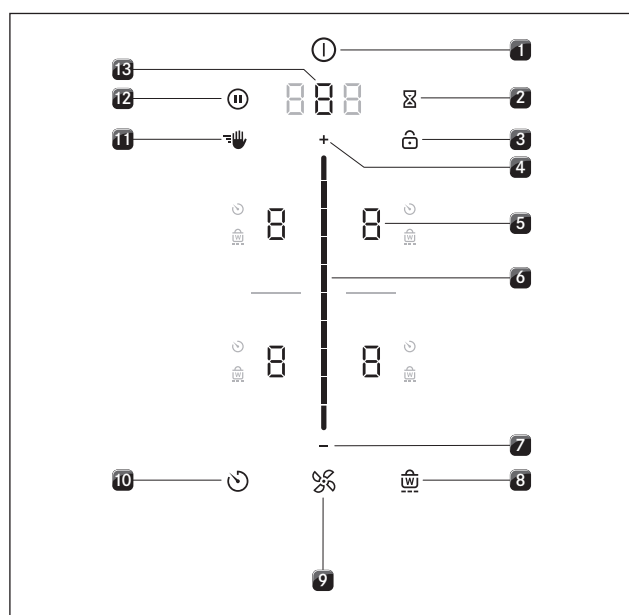


Fig. 5.5 Touchfelt/taster

- [1] Tænd/sluk
- [2] Korttidsminutur (æggetimer)
- [3] Skærmlås
- [4] Indstillingsområde for effektrin plus
- [5] Valg af kogezone (4 zoner)

- [6] Touch-skyder (indstillingsområde effektrin)
- [7] Indstillingsområde for effektrin minus
- [8] Hold varm-funktion
- [9] Ventilationsfunktioner
- [10] Kogezoner-timer
- [11] Rengøringslås
- [12] Pausefunktion
- [13] Valg af ventilator/åbning af menu

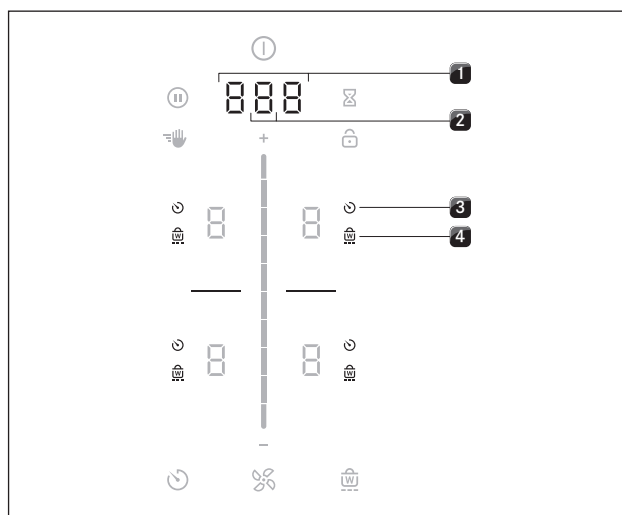


Fig. 5.6 Displayfelt

- [1] Multifunktionsdisplay
- [2] Ventilatordisplay
- [3] Display kogezoner-timer (4x)
- [4] Display hold varm-funktion (4x)

5.2.2 Symboler

Symboler	Betegnelse	Funktion/betydning
	effektrin P-knap	Tænd/sluk
	Pauseknap	Aktivering/deaktivering af pausefunktion
	Rengøringsknap	Aktivering/deaktivering af rengøringslås
	Minutur-knap	Indstilling af minutur
	Spærreknap	Skærmlås
	Skyder	Indstilling af værdi
	Plus-knap	Øger værdien
	Minus-knap	Mindsker værdien
	Ventilator-knap	Aktivering/deaktivering af automatisk aftræk, afbrydelse af efterløb
	Timer-knap	Indstilling af kogezonetimer
	Hold varm-funktion	Aktivering/deaktivering af Hold varm-funktion

Tab. 5.1 De viste symbolers betydning (ikoner)

5.2.3 Display med 7 segmenter

Multifunktionsdisplay	Betydning
Ventilatordisplay	1-9 Varmetrin
	P Effektr trinnet P
	0 Inaktiv
	R Aftræksautomatik
	n Forsinket slukning
	F Filtervedligeholdelse
Multifunktionsdisplay	0000 Tidsangivelse
	f.eks. E Fejlkode
Kogezonedisplay	Betydning
Kogezonedisplay	1-9 Niveau
	P Effektr trinnet P
	u Hold varm-trin
	u Grydegenkendelsesfunktion
	0 Inaktiv
	H Restvarmeindikator (kogezone er slukket, men pladen er stadig varm)
	E Fejl

Tab. 5.2 Betydningen af de 7 segmenter

5.2.4 Lysstyrkekonceptet

INFO Betjeningsfeltet har 2 forskellige belysningstrin (100 % og 50 %).

INFO 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
50%	Funktionen er inaktiv, men kan vælges
0 % (ingen visning)	Denne funktion er ikke tilgængelig

Tab. 5.3 Lysstyrkekonceptet

5.2.5 Lydkoncept

INFO Signaltonens lydstyrke kan indstilles i menuen (0 % til 100 %).

INFO Signaltonen for effektr trinnet P kan ikke indstilles til 0.

INFO Sikkerhedsrelaterede signaltoner udsendes altid med en lydstyrke på 100 %.

Systemet skelner grundlæggende mellem to forskellige typer signaltoner:

Signaltoner	Formål
Enkelttone (0,1 sek.)	Bekræftelse af et valg
Bipsekvens	Handling nødvendig

Tab. 5.4 Lydkoncept

5.3 Emfangets funktionsprincip

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 skat, 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.



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 det aktive kulfilter udskiftes med de anbefalede intervaller (se afsnittet „Rengøring og vedligeholdelse“).

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

5.4 Kogepladens funktionsprincip

Under hver induktionskogezone findes en induktionsspole. Når kogezone er tændt, genererer denne spole et magnetfelt, der indvirker direkte på grydebunden og opvarmer den. Kogepladen opvarmes kun indirekte gennem den varme, som gryden udleder. Kogezoner med induktion fungerer kun med kogegrej udstyret med magnetiserbar bund.

Induktionen tilpasser sig automatisk størrelsen af kogegrejet, som er placeret på pladen. Det vil sige, at kogezone 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. 5.5 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

INFO 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

kogezoner	Mindste diameter
fortil	120 mm
bagtil	90 mm

Tab. 5.6 mindste diameter for det anvendte køkkengrej

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

- ▶ Kontrollér bunden af kogegrejet. Kogegrejets bund må ikke have nogen krumning. Krumningen kan resultere i overophedning af kogegrejet på grund af en ukorrekt temperaturovervågning af madlavningsområdet. Kogegrejets bund må ikke have skarpe riller eller en skarp kant, som kan ridse kogepladen.
- ▶ Sæt kogegrejet (uden underlag eller lignende) direkte på glaskeramikken.


Støj

Når induktionskogezoner 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.
- Knit- 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.

5.5 Kogepladens aftræk

Aftrækkets effektregulering

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

Effekttrinnet P for aftrækket

Ved aktivering af effekttrinnet P startes den maksimale aftrækskraft, som kører i et foruddefineret tidsrum. Med effekttrinnet P kan kraftig madlavningsos og stærke lugte sugeres hurtigere ud.

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 kogezoner, der er i brug.

Funktion	Varmetrin									
Varmetrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Aftrækseffekt	4	4	4	4	5	6	7	8	9	P

Tab. 5.7 Aftrækskraft og varmetrin

- En ændring i varmetrin på en af kogezonerne medfører automatisk en tilpasning af aftrækskraften efter en tidsforsinkelse på 20 sekunder.

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, 15 eller 20 minutter). Standardindstillingen er 20 minutter.

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

INFO BORA anbefaler stærkt, at denne automatiske efterløbsfunktion for aftrækket benyttes.

Filtervedligeholdelse



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

- Multifunktionsdisplayet viser F.
- Indikatoren for filtervedligeholdelse vises hver gang kogepladens aftræk startes og forbliver aktiv, indtil filteret udskiftes og indikatoren nulstilles (se kap. Betjening).
- Brug af kogepladen er stadig mulig uden begrænsninger.

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

5.6 Kogepladens funktioner

Regulering af kogepladens varmetrin

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 kogezonen, dvs. den maksimale effekt på den anden kogezone reduceres midlertidigt automatisk:
 - Hvis den store kogezone bruges med effekttrinnet P, så kan der maksimalt vælges varmetrin 7 for den lille kogezone.
 - Hvis den lille kogezone bruges med effekttrinnet P, så kan der maksimalt vælges varmetrin 8 for den store kogezone.
 - Hvis der vælges et for højt varmetrin for den anden kogezone, så blinker P tre gange, og kogezonen skifter automatisk tilbage til varmetrin 9.
- Efter 5 minutter ændres varmetrinnet for kogezonen automatisk til 9.

INFO Opvarm aldrig olie, fedt eller lignende med effekttrinnet P. På grund af den høje varme kan grydebunden blive overophedet.

Automatisk opvarmningsfunktion

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

Varmetrin (fortsat tilberedning)	Opvarmningstid i min.:sek.
1	00:40
2	01:00
3	02:00
4	03:00
5	04:20
6	07:00
7	02:00
8	03:00

Tab. 5.8 Oversigt over automatisk opvarmningsfunktion



Hold varm-funktion

Med hold varm-funktionens varmetrin kan færdigkogt mad holdes varm ved lav effekt og uden risiko for, at den brænder på.

- Hold varm-funktionen kan maksimalt være aktiv i 8 timer ad gangen, som er det fabriksindstillede tidsrum.

Grydegenkendelsesfunktion

Kogezonen genkender automatisk kogegrejets størrelse og leder kun energien målrettet til dette område. Også manglende, uegnet eller for lille kogegrej genkendes automatisk.

En kogezone tænder ikke, hvis displayet skiftevis viser  / . Dette sker, når ...

- ...kogezonen tændes uden eller med uegnet kogegrej
- ...diametere på kogegrejets bund er for lille
- ...kogegrejet fjernes fra en tændt kogezone.

Hvis en gryde ikke detekteres inden for 10 minutter efter indstilling af varmetrinnet, så slukkes kogezonen automatisk.

Permanent grydedetektion

Kogezonen detekterer automatisk kogegrej og tænder det tilsvarende betjeningspanel: Manuel aktivering af kogezonen er ikke nødvendig (se kap. Betjening, kundemenu).

Kogezonetimer (automatisk slukning)

Den automatiske afbrydelse slukker for den valgte kogezone efter udløbet af et forudindstillet tidsrum. Timerfunktionen kan anvendes på flere kogezoner i brug (multitimer).

Korttidsminutur (æggetimer)

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

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 tilberedningsprocessen automatisk.

5.7 Sikkerhedsindretninger

5.7.1 Skærmlås

Skærmlåsen forhindrer utilsigtet betjening af kogepladen og kogepladens aftræk.

- Når skærmlåsen er aktiv, så er symbolet  tændt.
- Funktionerne er låste, og visningerne på displayet er dæmpede (med undtagelse af TIL/FRA-kontaktfladen).

5.7.2 Rengøringslås (aftøringsfunktion)

Rengøringslåsen forhindrer utilsigtet betjening, når kogepladen tørres af under tilberedningsprocessen. Når denne funktion aktiveres, så låses betjeningsfeltet i 10 sekunder. Tiden, som rester, vises på displayet. Alle aktive indstillinger forbliver uforandrede mens funktionen er aktiv.

5.7.3 Sikkerhedsafbrydelse

Emfang

Kogepladens aftræk skifter efter 120 minutter uden input eller ændringer til automatisk til aftrækskraften i den automatiske tilstand (se Automatisk aftræksfunktion).


Kogeplade

Hver kogezone slukker automatisk efter en foruddefineret driftstid uden at effekttrinnet ændres. For tidsrummet indtil sikkerhedsafbrydelsen står 3 trin til rådighed.

- Sikkerhedsafbrydelsen er fabriksindstillet til trin 2.
- Trinnet kan ændres i kundemenuen (se kap. Betjening).

Varmetrin	Sikkerhedsafbrydelse efter timer:min.		
	Trin 1	Trin 2	Trin 3
1	12:00	08:24	06:00
2	10:00	06:24	04:00
3	09:00	05:12	02:30
4	08:00	04:12	02:00
5	06:00	03:18	01:30
6	04:00	02:12	01:00
7	04:00	02:12	01:00
8	03:00	01:48	00:45
9	02:00	01:18	00:30
P	00:05	00:05	00:05

Tab. 5.9 Sikkerhedsafbrydelse ved effekttrin

Hold varm-trin	Sikkerhedsafbrydelse efter timer:min.		
	Trin 1	Trin 2	Trin 3
	12:00	08:00	04:00

Tab. 5.10 Sikkerhedsafbrydelse ved hold varm-funktionen

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

5.7.4 Restvarmeindikator

Hvis en kogezone stadig er varm efter slukning, er der risiko for forbrændinger eller brand. Undlad at berøre eller lægge varmfølsomme genstande på en kogezone, så længe H (restvarme) er tændt.

- Hvist med 100 % lysstyrke: meget høj temperatur

- Hvist med 50 % lysstyrke: høj temperatur

Når apparatet er tilstrækkeligt afkølet (temperatur < 60 °C), slukker displayet.

5.7.5 Overophedningsbeskyttelse

INFO Ved overophedning af kogepladen reduceres varmeeffekten eller kogepladen slukkes helt.

Apparatet 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
- Gennem overophedningsbeskyttelsen indledes en af følgende handlinger:

- Det aktiverede effekttrin P afbrydes.
- Effekttrinnet P kan ikke længere tændes
- Det indstillede niveau reduceres
- Kogepladen slukkes helt.

Efter tilstrækkelig afkøling kan kogepladen igen tændes med fuld effekt.

5.7.6 Børnesikring

Børnesikringen forhindrer utilsigtet aktivering af kogepladen.

6 Montering

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se: kapitlet „Sikkerhed“).
- ▶ Følg de medleverede anvisninger fra fremstilleren.

INFO Strømforsyningskablet skal leveres af kunden.

INFO Apparatet må ikke monteres over køleskabe/køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne eller vaskemaskiner og tørretumblere.

INFO Både bordpladens overflade og listerne mod væggen skal være af varmebestandigt materiale (op til ca. 100 °C).

INFO Bordpladeudskæringerne skal forsegles med midler mod fugt og i givet fald også med varmeisolerende materiale.

INFO Det indbyggede emfang må ikke bruges med andre kogeplader.

6.1 Kontrollér leveringsomfanget

Leveringsomfang PURU

Betegnelse	Antal
Glaskeramisk induktionskogeplade med integreret emfang	1
Indgangsdyse	1
Fedtfiler i rustfrit stål	1
Aktivt kulfilter	1
Betjenings- og monteringsanvisning	1
Skabelon til udskæring i bagvæggen	1
Monteringsklemmer	4
Forseglingstape	1
Højdeudligningsplade-sæt	1
Skraber til glaskeramiske overflader	1
Pose med diverse løsdele til montering	1

Tab. 6.1 Leveringsomfang PURU

Leveringsomfang PURA

Betegnelse	Antal
Glaskeramisk induktionskogeplade med integreret emfang	1
Indgangsdyse	1
Fedtfiler i rustfrit stål	1
Betjenings- og monteringsanvisning	1
Monteringsklemmer	4
Forseglingstape	1
Højdeudligningsplade-sæt	1
Skraber til glaskeramiske overflader	1
Pose med diverse løsdele til montering	1

Tab. 6.1 Leveringsomfang PURA

- ▶ Kontrollér, om leveringsomfanget er komplet og uden skader.
- ▶ Informér straks BORAs Kundeservice, hvis der mangler dele i leveringen, eller du kan konstatere skader.
- ▶ Undlad at montere beskadigede dele.
- ▶ Bortskaf transportemballagen på korrekt vis (se: kapitlet „Ud af ibrugtagning, afmontering og bortskaffelse“).

6.2 Værktøj og hjælpemidler

Du skal bruge følgende værktøj til korrekt montering af kogepladen:

- Blyant
- Boremaskine eller batteriboremaskine med borespids til træ (til bagvæggen)
- Stiksav eller håndsav
- Boreskabelon til udskæring i bagvæggen på PURU (inkluderet i leveringsomfanget)
- Skruetrækker Torx 20
- Sort, varmebestandig silikone-tætningsmasse

6.3 Monteringsanvisninger

6.3.1 Sikkerhedsafstande

- ▶ Sørg for at overholde sikkerhedsafstandene:

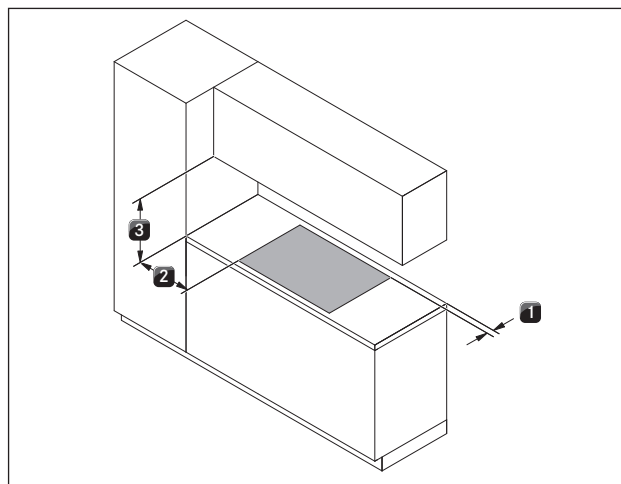


Fig. 6.1 anbefalede mindsteafstande

- [1] 50 mm mindsteafstand bagud mellem bordplade og køkkenbordspladens bagkant.
- [2] 300 mm mindsteafstand til venstre og til højre fra bordpladeudskæringen til naboskabe hhv. væggene i rummet.
- [3] 600 mm mindsteafstand mellem bordpladen og højskab. Af ergonomiske hensyn anbefales det overholde en mindsteafstand på 1000 mm.

6.3.2 Bordplade og køkkenmøbler

- ▶ Udkær bordpladen i overensstemmelse med de angivne udkæringsmål.
- ▶ Sørg for korrekt forsegling af skærefladerne på bordpladen.
- ▶ Overhold anvisningerne fra bordpladens producent.
- I området omkring bordpladens udkæringer kan det eventuelt være nødvendigt at fjerne forhåndenværende støttebjælker.
- Det er ikke nødvendigt med en mellembund under kogepladen. Hvis en kabelbeskyttelsesgulv er forudsat (mellemgulv), så skal følgende overholdes:
 - Pladen skal kunne fjernes i forbindelse med vedligeholdelse.
 - Af hensyn til tilstrækkelig udluftning er det minimumsafstand på 15 mm til underkanten af kogepladen nødvendig.
- Skuffer og hylder i underskabet skal kunne tages ud.
- På apparater med recirkulation skal køkkenmodulerne have en tilbagestrømningsåbning $>500 \text{ cm}^2$ (fx ved at afkorte sokkellisterne eller ved at bruge egnede sokler med lameller).

Møbel, mindstemål

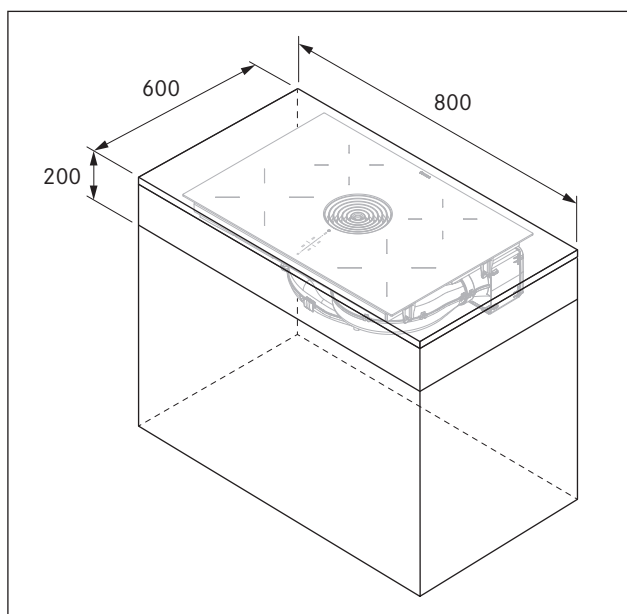


Fig. 6.2 Møbel, mindstemål

6.4 Mål for udkæring til kogepladen

Bordpladefremspring

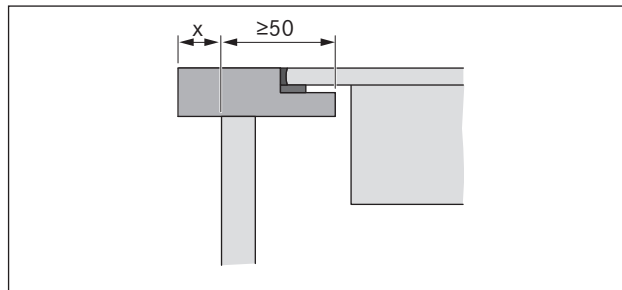


Fig. 6.3 Bordpladefremspring

- ▶ Bemærk bordpladefremspringet x , når udkæringen i bordpladen udføres. Gælder for planlimet montage og overflademontage.

Planlimet montage

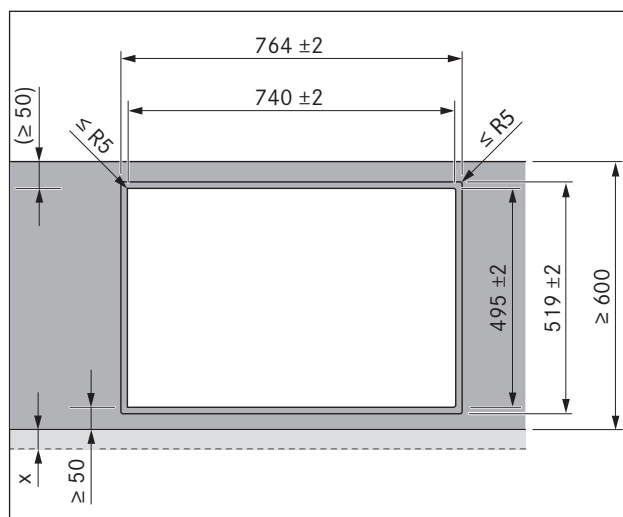


Fig. 6.4 Mål for udkæring til planlimet montage

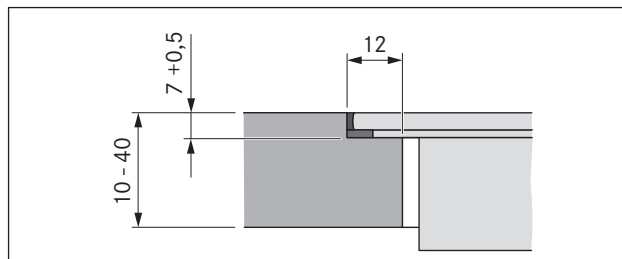


Fig. 6.5 Falsmål til planlimet montage

Nedfældning

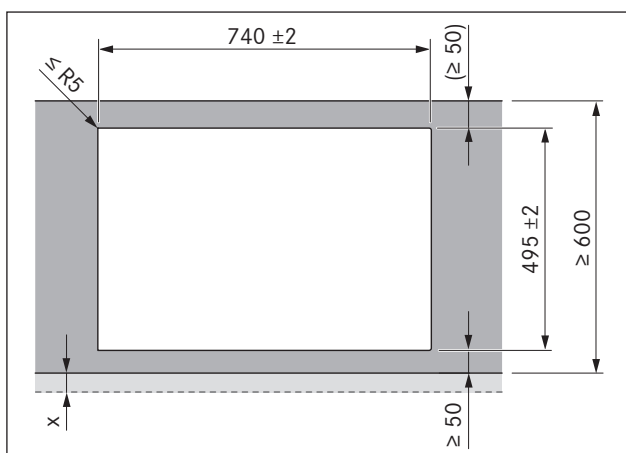


Fig. 6.6 Udskræningsmål til nedfældning

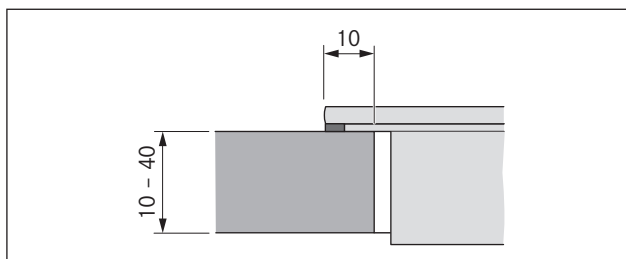


Fig. 6.7 Monteringsmål til nedfældning

6.5 Montering af forseglingsstape

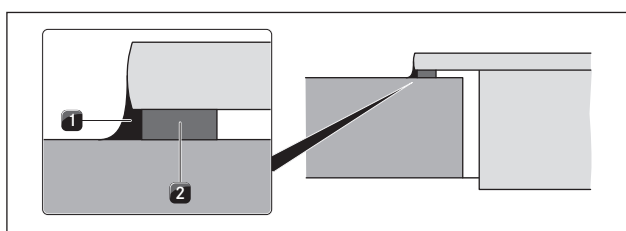


Fig. 6.8 Forseglingsstape til montering med nedfældning

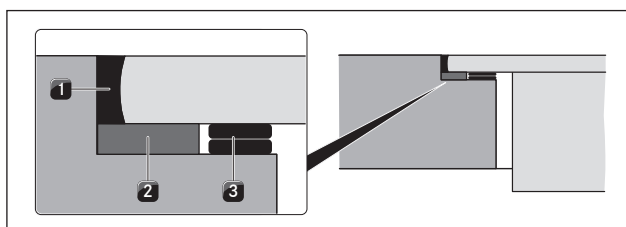


Fig. 6.9 Forseglingsstape til planlimet montering

- [1] sort, varmebestandig silikone-tætningsmasse
- [2] Forseglingsstape
- [3] Valgfri højkompressionsplade

- ▶ Ved nedfældning skal det medfølgende forseglingsstape [2] uden på undersiden af kogepladen hele vejen rundt før montering.
- ▶ Ved planlimet montering skal forseglingsstapen [2] klæbes på den vandrette skærekant i køkkenbordet, også hvis kogepladen skal fuges med silikonemasse [1] eller lignende.

6.6 Montering af versionen med recirkulation (PURU)

INFO Der skal mindst være en afstand på 25 mm til den lodrette returstrømningsåbning.

INFO Der skal være en returstrømningsåbning på mindst 500 cm².

Hvis der udelukkende anvendes luftrecirkulation, er det muligt at anvende kogpladen i et rum et åbent tændt ildsted uden yderligere sikkerhedstekniske foranstaltninger.

Indbygningsmål

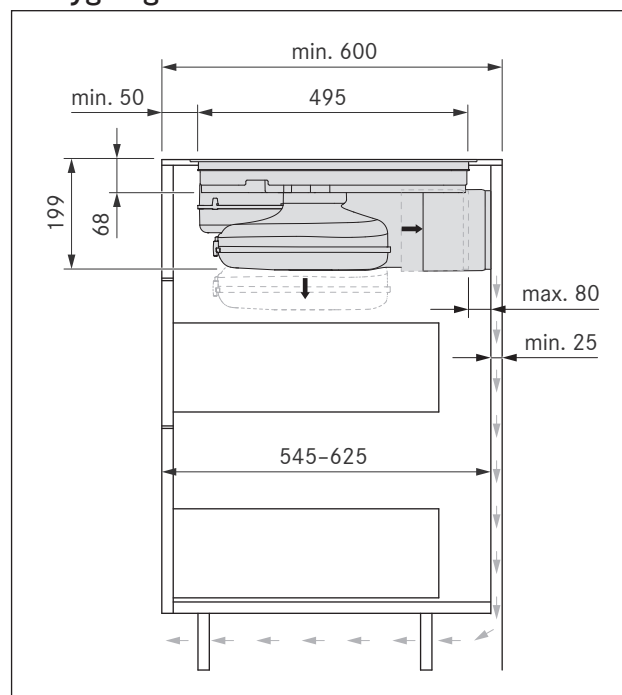


Fig. 6.10 Indbygningsmål ved recirkulationsluft, dybde i køkkenbord 600 mm.

- Underskabet skal have en gennemgående bagvæg, så den recirkulerende luft ikke ledes ind i den forreste del af modulet.
- Det er nødvendigt at lave en udskræning i bagvæggen.
- En minimumsafstand på 25 mm mellem køkkenmodulets bagvæg og et tilstødende køkkenmodul eller en mur skal opretholdes af hensyn til returluftstrømningen.

Forberedelse af modulets bagvæg

- ▶ Tilpas bagvæggen til de nødvendige installationsmål.
- ▶ Flyt om nødvendigt bagvæggen.
- ▶ Forlæng eventuelt bagvæggen i højden, så modulet er lukket foran.

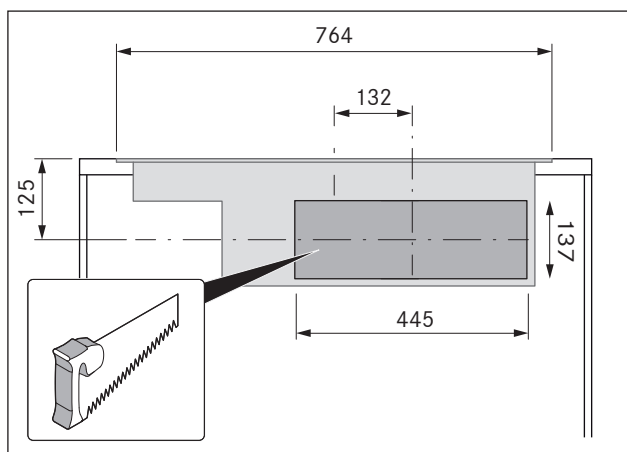


Fig. 6.11 Udsæring til åbningen til recirkulationsluften

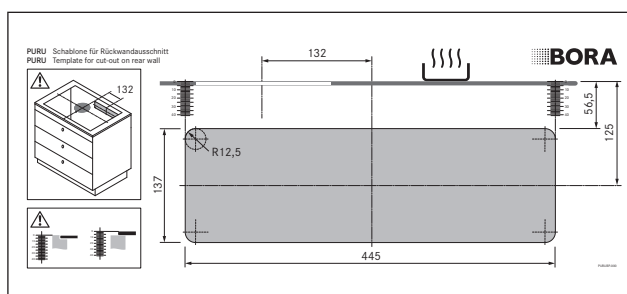


Fig. 6.12 Skabelon til udsæring i bagvæggen

- ▶ Justér skabelonen på køkkenmodulets bagvæg og følg markeringer og anvisninger.

INFO Midten af udsæringen (vandret): 125 mm fra kogepladens overkant. Midten af udsæringen (lodret): 132 mm fra kogepladens midte.

- ▶ Brug den medfølgende skabelon, og tegn omridset af udsæringen til returluftstrømningen i bagvæggen.
- ▶ Sav udsæringen til returluftstrømningen ud af bagvæggen.
- ▶ Afkort sokkellisterne i højden, eller udfør passende åbninger i soklen.

Indsætning af kogepladen

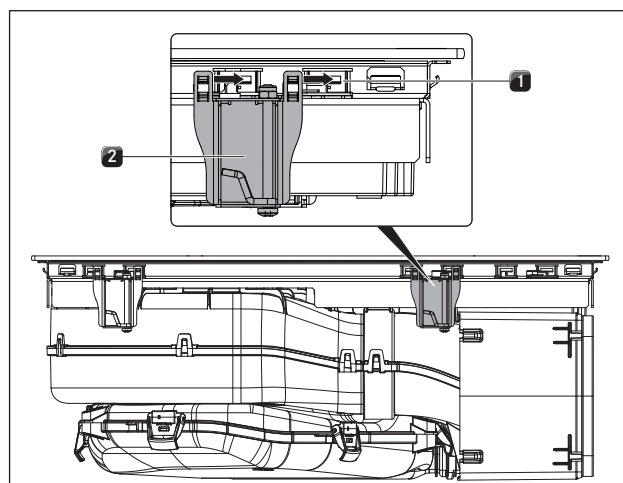


Fig. 6.13 Indsætning af kogepladen

- [1] Holdelasker
- [2] Monteringsklemmer

INFO Hver side af kogepladen skal placeres ved hjælp af 2 montageklemmer.

- ▶ Skub de 4 montageklemmer [2], til de støder mod deres holdelasker [1] på kogepladens underside.

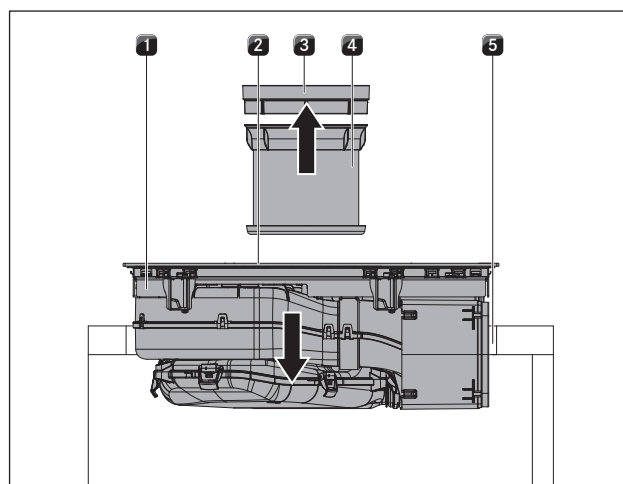


Fig. 6.14 Indsætning af kogepladen

- [1] Kogeplade
- [2] Indgangsåbning
- [3] Indgangsdyse
- [4] Fedtfilter i rustfrit stål
- [5] Bordpladeudsæring

- ▶ Fjern indgangsdysen [3] og fedtfilteret i rustfrit stål før indsætningen [4].
- ▶ Brug indgangsåbningen [2] som holdgreb ved indsætningen.
- ▶ Sæt kogepladen [1] lige ned i bordpladeudsæringen [5].
- ▶ Læg kogepladen [1] midt i bordpladeudsæringen [5].
- ▶ Sørg for en præcis placering af kogepladen.

Bemærkning vedr. planimet montage:

- ▶ Vær opmærksom på, at forseglingsstapen omslutter kogepladen helt.

Bemærkning vedrørende nedfældning:

- ▶ Vær opmærksom på, at kogepladens forseglingsstape ligger på køkkenbordet.

Højdekompensationsplader til planimet montage (valgfri)

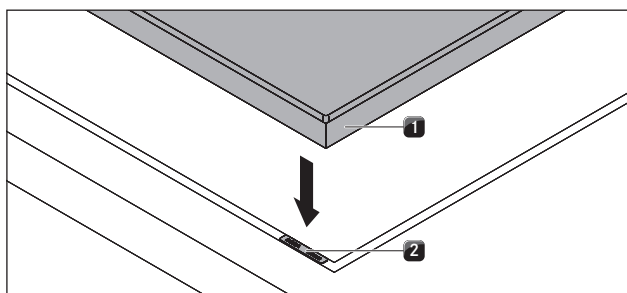


Fig. 6.15 Højdeudligningsplader

- [1] Kogeplade
- [2] Højdeudligningsplade

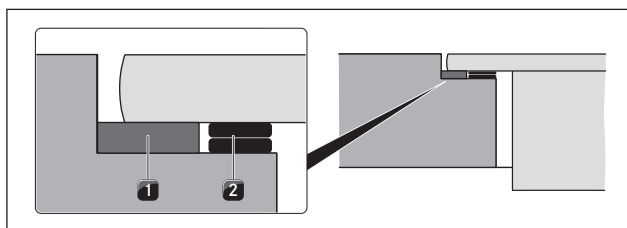


Fig. 6.16 Højdeudligningsplader

- [1] Forseglingsstape
- [2] Valgfri højkompensationsplade

- ▶ Placér om nødvendigt højdeudligningsplader [2] foruden.
- ▶ Placér højdeudligningspladerne ved siden af forseglingsstapen [2].

Fastgøring af kogeplade

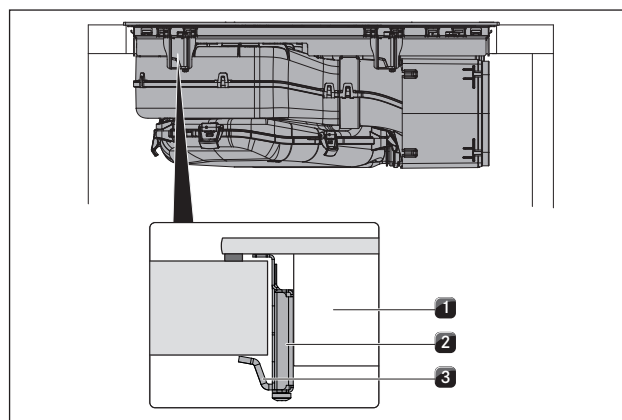


Fig. 6.17 Fastgøring af kogepladen i midten

- [1] Kogeplade
- [2] Monteringsklemme
- [3] Holdevinkel

- ▶ Fastgør kogepladen [1] til køkkenbordet ved hjælp af holdevinklen [3] og monteringsklemmen [2].
- Tilspændingsmoment: maks. 2,2 Nm

Udførelse af tilslutning til bagvæggen

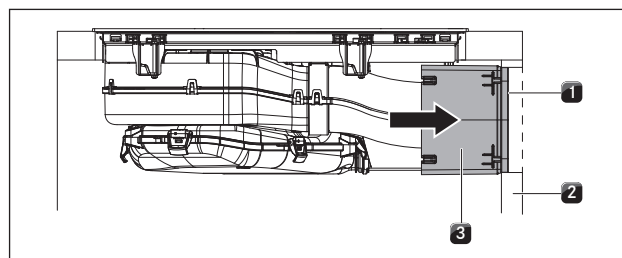


Fig. 6.18 Tilslutning af teleskopkanalen til bagvæggen

- [1] Tape
- [2] Modulets bagvæg
- [3] PURE luftrensingsboks med teleskopforlængelse

- ▶ Fjern beskyttelsesfolien fra tapen [1] foran på teleskopforlængelsen [3].
- ▶ Udfør tilslutningerne til modulets bagvæg ved hjælp af den fleksible teleskopforlængelse [3].
- ▶ Skub teleskopforlængelsen [3] helt tæt på modulets bagvæg [2].
- Med PURE luftrensingsboks med teleskopforlængelse er fleksibel tilpasning til afstanden til bagvæggen mulig (maks. 80 mm).
- ▶ Træk teleskopforlængelsen [3] ud med PURE luftrensingsboks teleskopforlængelse PULBTA ud hvis nødvendigt (fås som ekstraudstyr).
- ▶ Kontrollér, om teleskopforlængelsen [3] passer nøjagtigt med udskæringen på modulets bagvæg [2] og slutter helt til.
- ▶ Fastgør teleskopforlængelsen [3] til modulets bagvæg [2] ved hjælp af tapen [1].

Indsætning af aktivt kulfilter

INFO Se kap. Rengøring og filterudskiftning for oplysninger om udtagning af filteret

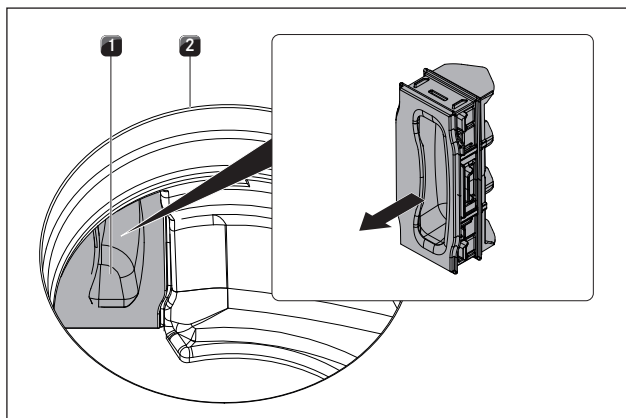


Fig. 6.19 Udtagning af filterudskiftningsklap

- [1] Filterudskiftningsklap
- [2] Indgangsåbning

- ▶ Træk filterudskiftningsklappen [1] indvendigt i indgangsåbningen [2] ud gennem filterhusets åbning.

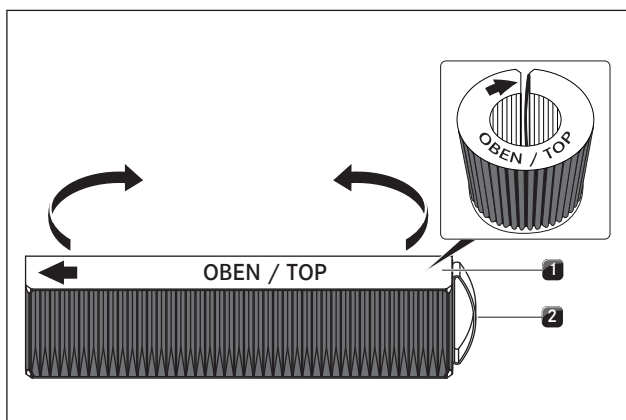


Fig. 6.20 Aktivt kulfilter

- [1] Aktivt kulfilter
- [2] Håndtagsstrop

- ▶ Fjern emballagen fra det aktive kulfilter [1].
- ▶ Sæt det aktive kulfilter korrekt ind ved at følge de trykte symboler (venstre pil, gribestrop [2] til højre).
- ▶ Tag fat i det aktive kulfilter i begge ender.
- ▶ Bøj det aktive kulfilter til en cylindrisk form, så begge filterender står over for hinanden.

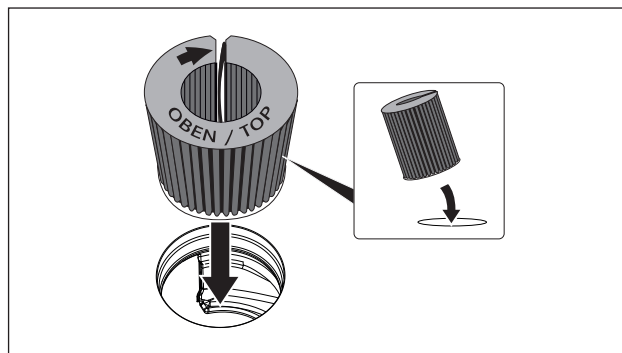


Fig. 6.21 Sæt det aktive kulfilter ind i aftræksåbningen

- ▶ Vip det aktive kulfilter lidt mod dig selv, og sæt det i indgangsåbningen.
- ▶ Før den venstre ende af filteret ind i åbningen i filterhuset.

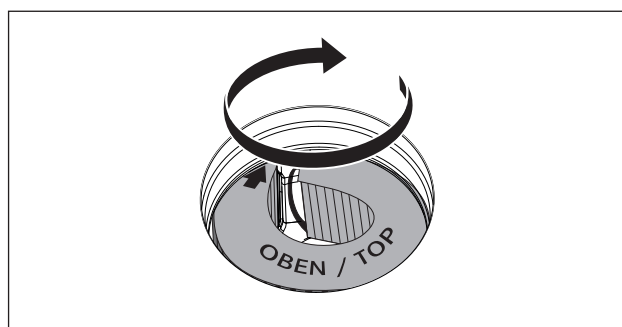


Fig. 6.22 Placering af det aktive kulfilter i den endelige position

- ▶ Skub det aktive kulfilter så langt som muligt ind i filterhuset (det kan gøres ved at gribe fat i lamellerne med en finger og skubbe filteret trinvist ind i filterhuset).
- Det aktive kulfilters endelige position er nået, når filteret er skubbet helt ind i filterhuset.

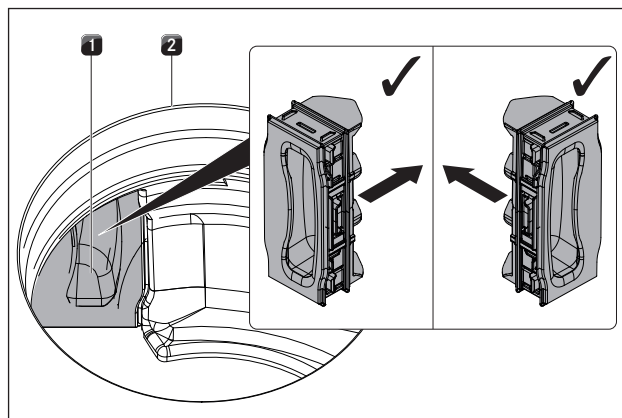


Fig. 6.23 Indsætning af filterudskiftningsklappen

- [1] Filterudskiftningsklap
- [2] Indgangsåbning

- ▶ Tryk filterudskiftningsklappen ind på indersiden af indstrømningsåbningen så langt som muligt, til den rører ved åbningen i filterhuset.
- ▶ Kontrollér, at filterudskiftningsklappen sidder korrekt.

Indsætning af fedtfilter og indgangsdyse

- ▶ Sæt efterfølgende fedtfilteret i rustfrit stål og indgangsdysen i.

6.7 Montering af version med aftræk

INFO Ved udførelse med aftrækskanal skal de nationale og lokale love og bestemmelser overholdes. Tilstrækkelig lufttilførsel skal sikres.

6.7.1 Brug af kogepladens aftræk med en rumluftafhængig pejse.

Rumluftafhængige pejse (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede varmeapparater) trækker forbrændingsluft fra installationsomgivelserne og leder udstødningssgasen ud gennem en udstødningssystem (f.eks. gennem en skorsten) ud til det fri.

Når emfanget fungerer med aftræk, trækker det luft fra rummet, hvor det befinder sig, og fra de tilstødende rum. Hvis der ikke bliver tilført tilstrækkeligt med frisk luft, opstår der et undertryk. Hermed bliver giftige gasser fra skorstenen eller fra udsugningsskakten suget tilbage i husets rum.

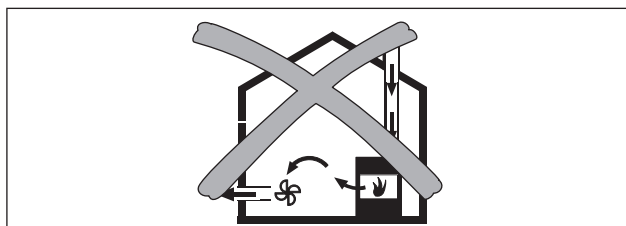


Fig. 6.24 Aftræksmontering-ikke tilladt

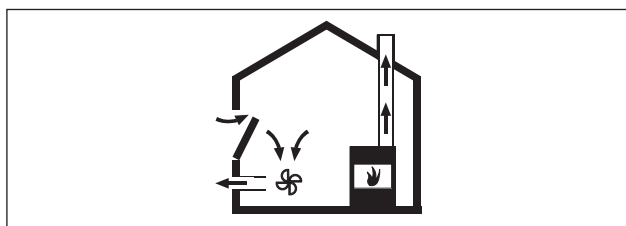


Fig. 6.25 Aftræksmontering-korrekt

- ▶ Ved samtidig brug af kogepladens aftræk i et rum med installeret pejs, er det nødvendigt at sikre:

- at undertrykket maksimalt er 4 Pa (4×10^{-5} bar)
- brug af en sikkerhedsteknisk indretning (f.eks. en vindueskontakt, undertryksovervågning), der sikrer tilstrækkelig tilførsel af frisk luft
- at aftrækket ikke ledes ind i en skorsten, der bruges til udledning af røggasser fra apparater, der drives med gas eller andre brændstoffer
- at installationen kontrolleres og godkendes af en autoriseret installatør (f.eks. en skorstensfejer).

6.7.2 Home In Modul PUHIM (valgfrit)

Med denne ekstra grænseflade er det muligt at oprette en forbindelse til andre systemer og f.eks. tilslutte en vindueskontakt eller undertryksovervågning. Modulet skal installeres i kogepladen.
www.bora.com

INFO BORA Pure Home In Modul PUHIM kan fås som tilbehør (inklusive installationsanvisninger).

INFO BORA vindueskontakt UFKS kan fås som tilbehør (herunder installationsanvisninger).

Indbygningsmål

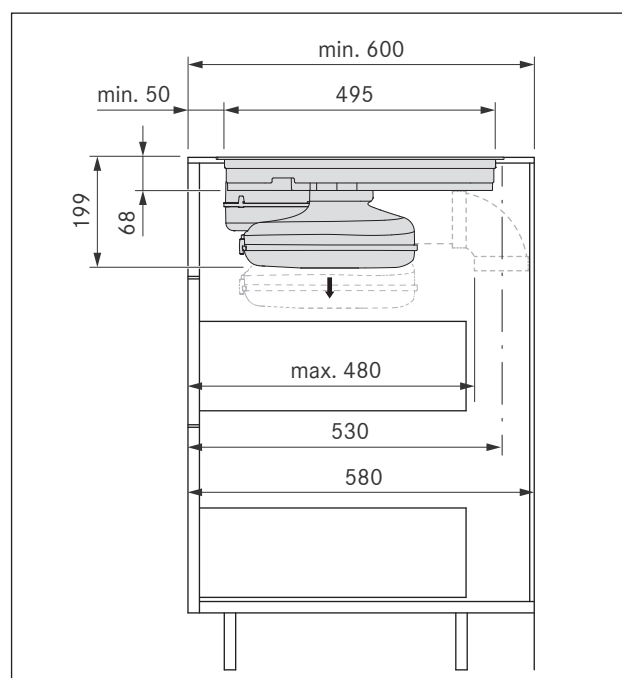


Fig. 6.26 Indbygningsmål ved aftræk, dybde i køkkenbord 600 mm.

Monteringsanvisninger

- Bagvæggen af underskabet skal være tilpasset aftrækskanalen.
- En minimumsafstand på 110 mm mellem køkkenmodulets bagvæg og et tilstødende køkkenmodul eller en mur skal opretholdes af hensyn til aftrækskanalen.
- Aftræksluften skal ledes ind i de tilsvarende aftrækskanaler og ud til det fri.
- Aftrækskanalens tværsnit skal mindst være 176 cm^2 , hvilket svarer til et cirkulært rør på en diameter på 150 mm.
- Aftrækskanalen må maksimalt have en længde på 33 cm.
- Ingen kompatibilitet med BORA universalventilatorer.
- Oplysninger om layout og installation af aftrækskanalen findes i BORAs håndbog om luftteknik.

Forberedelse af modulets bagvæg

- ▶ Inden montering af underskabet er det nødvendigt at kontrollere de nødvendige installationsområder, der er nødvendige for kogepladen og det planlagte kanalsystem.
- ▶ Tilpas eventuelt bagvæggen position til de nødvendige installationsmål.

Indsætning af kogepladen

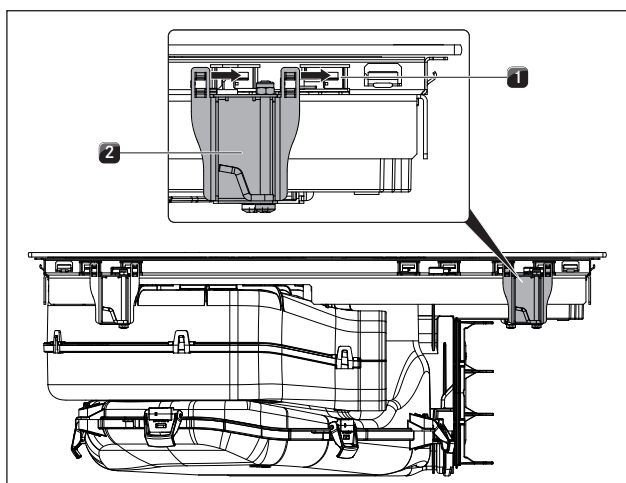


Fig. 6.27 Indsætning af kogepladen

- [1] Holdelasker
- [2] Monteringsklemmer

INFO Hver side af kogepladen skal placeres ved hjælp af 2 montageklemmer.

- ▶ Skub de 4 montageklemmer [2], til de støder mod deres holdelasker [1] på kogepladens underside
- ▶ Skub de 4 fastgøringsklemmer ind i deres holdelasker på kogepladens underside.

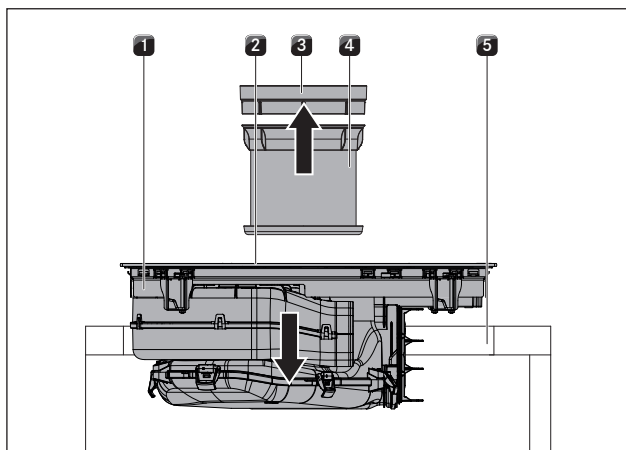


Fig. 6.28 Indsætning af kogepladen

- [1] Kogeplade
- [2] Indgangsåbning
- [3] Indgangsdyse
- [4] Fedtfilter i rustfrit stål
- [5] Bordpladeudskæring

- ▶ Fjern indgangsdysen [3] og fedtfilteret i rustfrit stål før indsætningen [4].
- ▶ Brug indgangsåbningen [2] som holdgreb ved indsætningen.
- ▶ Sæt kogepladen [1] lige ned i bordpladeudskæringen [5].
- ▶ Læg kogepladen [1] midt i bordpladeudskæringen [5].
- ▶ Sørg for en præcis placering af kogepladen.

Bemærkning vedr. planlimet montering:

- ▶ Vær opmærksom på, at forseglingsstapen omslutter kogepladen helt.

Bemærkning vedrørende nedfældning:

- ▶ Vær opmærksom på, at kogepladens forseglingsstape ligger på køkkenbordet.

Højdekompensationsplader til planlimet montering (valgfri)

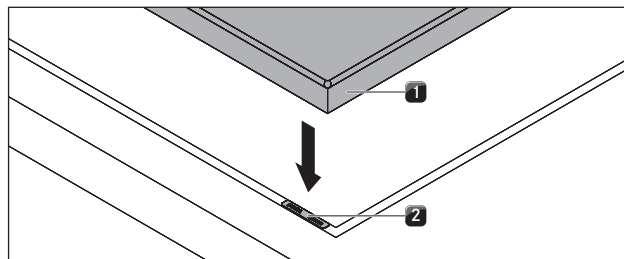


Fig. 6.29 Indsætning af højdekompensationsplader

- [1] Kogeplade
- [2] Højdeudligningsplade

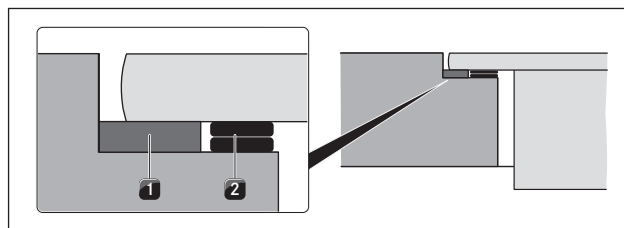


Fig. 6.30 Højdeudligningsplader

- [1] Forseglingsstape
- [2] Valgfri højdekompensationsplade

- ▶ Placér om nødvendigt højdeudligningsplader [2] fornedet.
- ▶ Placér højdeudligningspladerne ved siden af forseglingsstapen [2].

Fastgøring af kogeplade

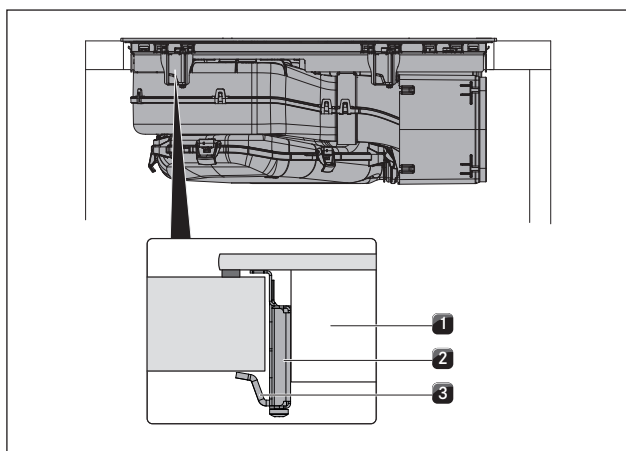


Fig. 6.31 Fastgøring af kogepladen i midten

- [1] Kogeplade
- [2] Monteringsklemme
- [3] Holdevinkel

- ▶ Fastgør kogepladen [1] til køkkenbordet ved hjælp af holdevinklen [3] og monteringsklemmen [2].
- ▶ Tilspændingsmoment: maks. 2,2 Nm.

Indsætning af fedtfilter og indgangsdysse

- ▶ Sæt efterfølgende fedtfilteret i rustfrit stål og indgangsdysen i.

Tilslutning af kogeplade med kanalsystem

INFO Kanalsystemet skal monteres på enheden uden mekanisk stress eller belastning.

INFO Afhængigt af installationssituationen skal underskabets nedre indskubningsdel afkortes.

INFO Ved montering af tætninger er det nødvendigt at kontrollere, at de slutter lufttæt til kanalsektionens tilslutningstykke, når de er komprimerede.

- Aftrækskanalen må maksimalt have en længde på 33 cm.
- Aftrækskanalens tværsnit skal mindst være 176 cm², hvilket svarer til et cirkulært rør på en diameter på 150 mm eller BORA Ecotube-kanalsystem.
- ▶ Brug kun BORA Ecotube-kanaldele.
- ▶ Brug ikke fleksible slanger eller stofslanger.

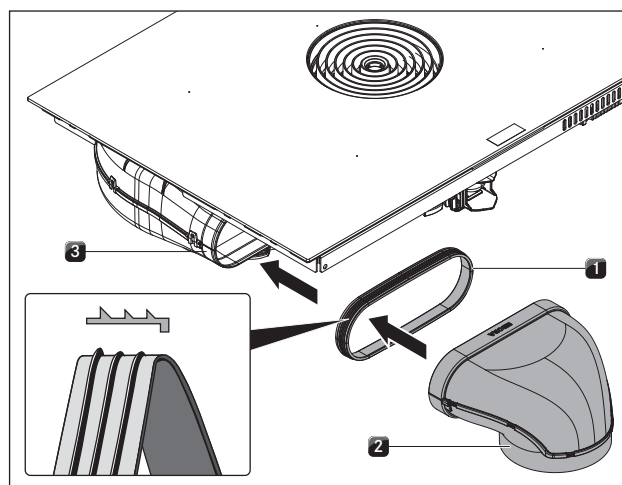


Fig. 6.32 Tilslutning til kanalsystem

- [1] Tætning
- [2] Kanaldel
- [3] Udblæsningsåbning

- ▶ Træk tætningen [1] af apparatets udblæsningsåbning [3]. For at trække tætningen [1] af, er det nødvendigt at strække den lidt.
- ▶ Skub kanaldelen [2] med muffe på udblæsningsåbningen [3] med tætningen [1].
- ▶ Kontrollér, at tætningen [1] ikke flytter sig.

6.8 Etablering af strømforbindelse

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se: kapitlet „Sikkerhed“).
- ▶ Overhold alle nationale og regionale love og forskrifter samt de forskrifter, der gælder for den lokale elforsyning.

INFO Strømtilslutningen må kun foretages af en godkendt fagmand. Fagmanden overtager også ansvaret for en reglementeret installation og idriftsættelse.

INFO Tilslutninger via stikkontakter (Schuko-stik) er ikke tilladt.

INFO 1-faset tilslutning - Enheden er i overensstemmelse med kravene i IEC 61000-3-12.

- ▶ Sluk for hovedafbryderen/sikringsautomaten, inden du tilslutter kogepladen.
- ▶ Sørg for at sikre hovedafbryderen/sikringsautomaten mod uønsket gentilslutning.
- ▶ Kontrollér for spændingsfrihed.
- ▶ Tilslut kun kogepladen ved hjælp af fast forbindelse til strømforsyningen af typen H 05 VV-F med tilsvarende ledningstværsnit (se tab. Sikring og mindste tværsnit).

Tilslutning	Sikring	Mindste tværsnit
3-faset tilslutning	3 x 16 A	2,5 mm ²
2-faset tilslutning	2 x 16 A	2,5 mm ²
1-faset tilslutning	1 x 32 A	4 mm ²

Tab. 6.2 Sikring og mindste tværsnit

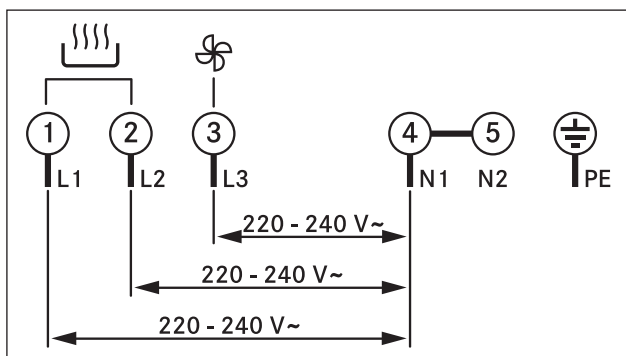


Fig. 6.33 Tilslutningsskema, 3-faset tilslutning

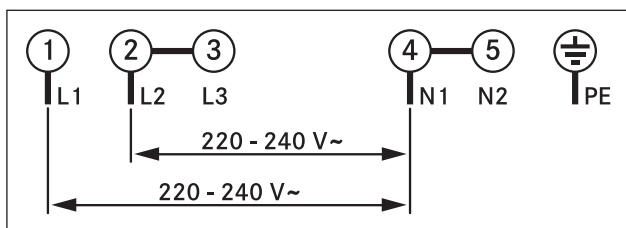


Fig. 6.34 Tilslutningsskema, 2-faset tilslutning

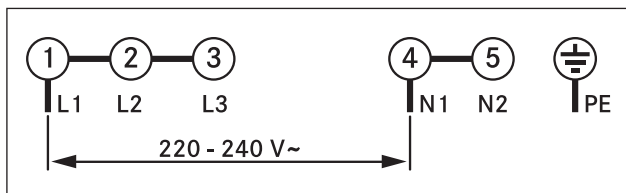


Fig. 6.35 Tilslutningsskema, 1-faset tilslutning

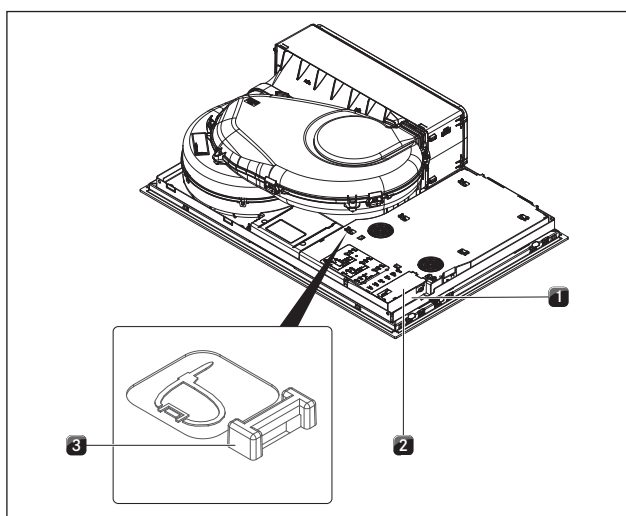


Fig. 6.36 Elektriske tilslutninger til kogepladen

- [1] Tilslutning til strømforsyning
- [2] Dæksel over nettilslutning
- [3] Fastgøringshuller

- ▶ Tilslut strømforsyningsledningen til apparatets strømtilslutning [1] som vist i det relevante ledningsdiagram (se figur med ledningsdiagram).
- ▶ Forbind de respektive kontakter med forbindelsesjumperne til en- eller tofasede tilslutninger.
- ▶ Klem tilslutningskablet fast med spændingsaflastningsklemmen (følger med leveringsomfanget).
- ▶ Luk nettilslutningshuset med dækslet [2] (følger med leveringsomfanget).
- ▶ Før strømforsyningskablet langs holderne [3] ved hjælp af kabelbinderne (følger med leveringsomfanget).
- ▶ Vær opmærksom på, at kablet ikke bliver klemt eller beskadiget og ikke kan komme i kontakt varme overflader på kogepladen.
- ▶ Kontrollér, at monteringen er korrekt.

6.9 Første ibrugtagning

INFO Ved første ibrugtagning skal nogle grundlæggende indstillinger (konfiguration) foretages i forhandler- og servicemenuen.

6.9.1 Forhandler- og servicemenu

INFO Forhandler- og servicemenuen kan åbnes 2 minutter efter strømmen er tilsluttet enheden.

INFO Systemet overtager og gemmer de indstillinger, der indtages, når det respektive menupunkt forlades.

INFO I det følgende er brugen af menuen og de vigtigste menupunkter forklaret.

Øversigt over Forhandler- og servicemenu

Menupunkt/Beskrivelse/Valgområde	Fabriksindstilling
B Aftrækssystem (udsugning-/recirkulationssystem)	Recirkulation
C Effektstyring	2
D Demotilstand	FRA

Tab. 6.3 Menuoversigt

Åbning af Forhandler- og servicemenu

- ▶ Tilslut strømforsyningen til kogepladen.

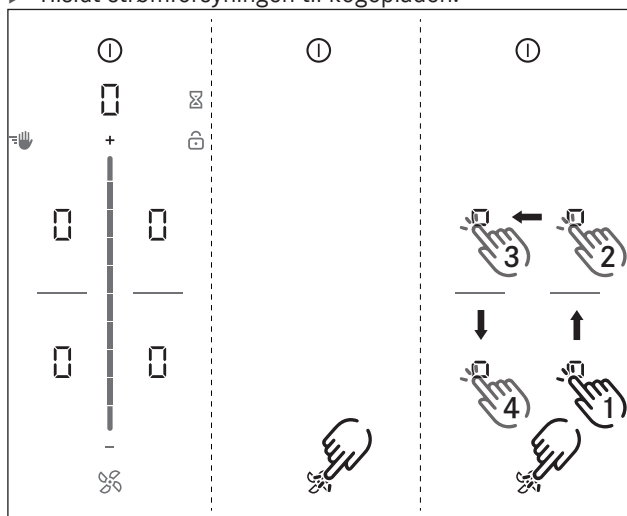


Fig. 6.37 Visning af Forhandler- og servicemenu i displayet

- Standardskærmen vises, og ventilatorsymbolet blinker i 2 minutter.
- ▶ Tryk længe på ventilatorsymbolet.
- 4 Indtastningspunkter vises.
- ▶ Hold ventilatorsymbolet trykket, og tryk samtidig på indtastningspunkterne efter hinanden i den angivne rækkefølge.
- Menupunkt B vises.

Menupunkt B: Konfiguration af aftrækssystemet

Aftrækssystemet skal konfigureres.

Der kan vælges mellem to funktionstilstande:

- Funktionstilstand 1: Recirkulation (fabriksindstilling)
- Funktionstilstand 2: Aftrækssystem

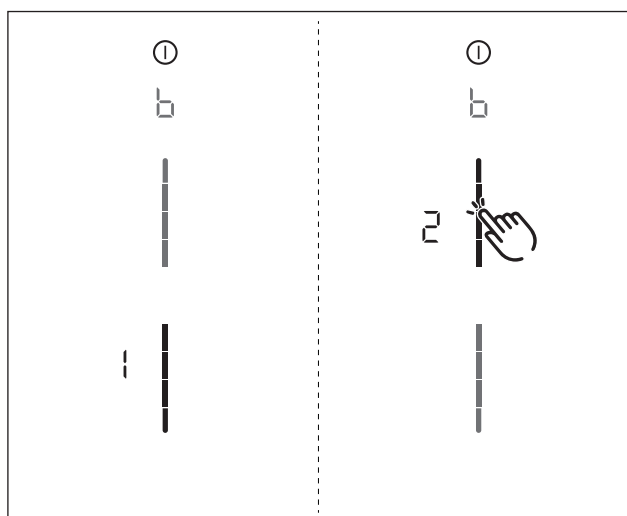


Fig. 6.38 Visning Menupunkt B: Konfiguration af aftrækssystemet

- ▶ Vælg en passende funktionstilstand (berør det tilsvarende sigment på skyderen).
- ▶ Bekræft og gem indstillingen ved at gå videre til næste menupunkt (berør multifunktionsdisplayet/displayet b).

Menupunkt C: Effektstyring

Den samlede effekt kan reduceres, hvis den nødvendige elektriske strøm ikke er tilgængelig på installationen.

INFO Effektbegrænsningerne, som kogepladen automatisk tilpasser for kogezoneerne, afstemmes med den indstillede samlede effekt.

Der kan vælges mellem to funktionstilstande:

- Funktionstilstand 1: 1-faset tilslutning
- Funktionstilstand 2: 3-faset tilslutning (fabriksindstilling)

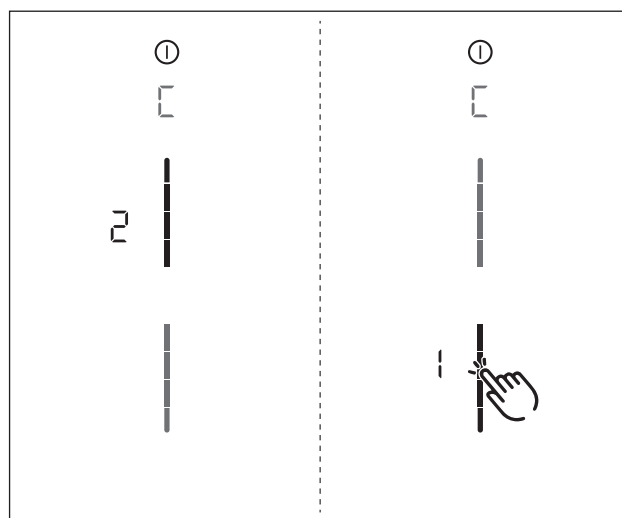


Fig. 6.39 Visning Menupunkt C: Effektstyring

- ▶ Vælg en passende funktionstilstand (berør det tilsvarende sigment på skyderen).
- ▶ Bekræft og gem indstillingen ved at gå videre til næste menupunkt (berør multifunktionsdisplayet/Displayet).

Menupunkt D: Demotilstand

Kogepladen kan indstilles til demotilstand, dvs. alle betjeningsfunktioner er aktive, men kogepladens varmfunktion er deaktiveret.

INFO I demotilstand deaktiveres kogezonernes genkendelsesfunktion.

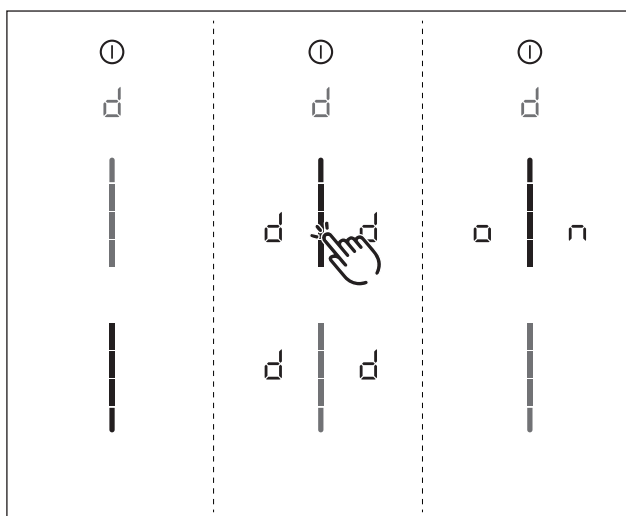



Fig. 6.40 Visning Menupunkt D: Demotilstand

- ▶ Berør det øverste område af skyderen 
- Ikonet Demotilstand *d* vises i nogle sekunder for alle kogezoneer.
- *on* vises.
- ▶ Bekræft og gem indstillingen ved at gå videre til næste menupunkt (berør multifunktionsdisplayet/Displayet *d*).

Lukning af Forhandler- og servicemenu

Når alle menupunkter i den grundlæggende konfiguration er gennemgået:

- ▶ Long-press på multifunktionsdisplayet.
- Standardskærmen vises.

6.9.2 Funktionskontrol

- ▶ Udfør en omhyggelig kontrol af alle funktioner.
- ▶ Følg anvisningerne i kapitlet Afhjælpning af fejl i tilfælde af fejlmeldinger.

6.10 Fugning af kogepladen

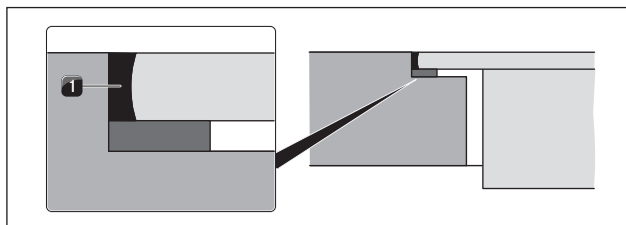


Fig. 6.41 Silikonforseglingsmasse ved planlimet montering

- [1] sort, varmebestandig silikone-tætningsmasse

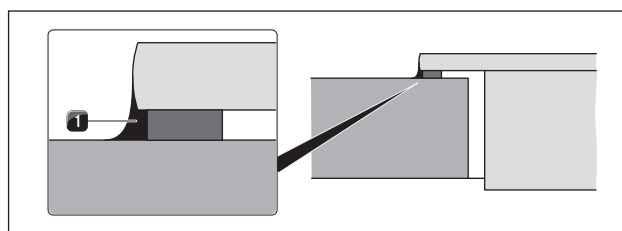


Fig. 6.42 Silikonemasse ved overflademontering

- [1] sort, varmebestandig silikone-tætningsmasse

- ▶ Afslut monteringen af kogepladen med at fuge med sort, varmebestandig silikone-tætningsmasse [1].
- ▶ Sørg for, at der ikke kommer silikoneforseglingsmasse ind under apparatet.

6.11 Overdragelse til brugeren

Når monteringen er afsluttet:

- ▶ Forklar de væsentligste funktioner for brugeren.
- ▶ Informér brugeren om de sikkerhedsrelevante aspekter ved betjening og håndtering.
- ▶ Fastklæb det medleverede typeskilt på bagsiden af denne vejledning.
- ▶ Overdrag tilbehør samt betjenings- og monteringsanvisning til brugeren til sikker opbevaring.

7 Betjening

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

INFO Anvend ikke det indbyggede emfang til andre kogeplader.

INFO Kogepladen må kun bruges med installeret filterudskiftningsdæksel, fedtfilteret i rustfrit stål og indgangsdysen.

7.1 Generelle anvisninger til betjeningen

Kogepladeaftrækket og kogepladen betjenes via et centralt betjeningspanel. Betjeningspanelet er udstyret med elektroniske berøringfølsomme 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).

7.2 Touchbetjening


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

Touch-kommandoer	kan anvendes på	Tid (kontakt)
Touch	Knapper + skyder	0,3 sek.
Long-Press	Knapper + skyder	1 – 8 sek.
Skydebevægelse	Skyder	0,1 – 8 sek.

Tab. 7.4 Touchbetjening

7.3 Systembetjening

7.3.1 Tænding

- Long-Press på Power-knappen 
- Start-animationen vises inde i skyderens felt.
- Når systemet er startet, vises standarddisplayet i betjeningspanelet.

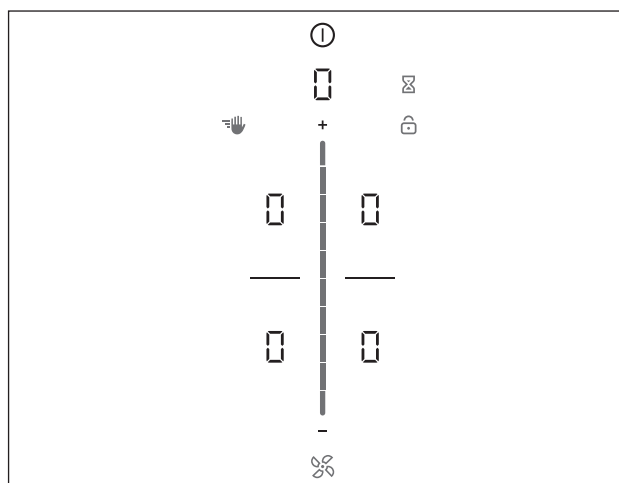




Fig. 7.43 Standardvisning efter start

INFO Hvis børnesikringen er aktiv, tænder spærreknappen  efter systemstart. Standardskærmen vises først efter oplåsning af displayet (se også Børnesikring).

7.3.2 Sluk

- Long-Press på Power-knappen 
- Sluk-animationen vises inde i skyderens felt.

Hvis kogepladens emfang var tændt:


- Ventilatorsymbolet tænder, og det automatiske efterløb startes (efterløbs-animationen vises).
- Displayet slukker, når efterløbstiden er udløbet.

Hvis kogepladen var tændt:

- For kogeplader, som var tændt forinden og stadig er varme, vises restvarmesymbolet *H*.
- Displayet slukker, når restvarmen er afkølet.


7.3.3 Skærmlås

Aktivering af skærmlås


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

INFO Hvis systemet slukkes med aktiv skærmlås, så vil skærmlåsen ikke være aktiv, næste gang systemet tændes.

Deaktivering af skærmlås

- Long-Press på spærreknappen 
- Standarddisplayet tænder, og betjeningsfeltet er igen aktivt.
- Lyset i knappen dæmpes.


7.3.4 Børnesikring

- Efter tænding af kogepladen er spærrelåsens symbol  tændt i displayet.

Sådan aktiveres børnesikringen permanent

se 7.6 Kundemenu og 7.6.2 Menupunkt 2: Børnesikring


Sådan slår du børnesikringen fra ved madlavning

- ▶ Long-Press på spærreknappen .
- ▶ Skyd nedad
- Standarddisplayet tænder, og betjeningsfeltet er igen aktivt.
- Lyset i knappen dæmpes.

7.3.5 Pausefunktion


INFO 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 kogezone.

Aktivering af pausefunktion

- ▶ Tryk på pauseknappen .
- Pauseknappen tænder, alle tilberedningsprocesser afbrydes, og et akustisk lydssignal udsendes.
- Lyset i kogezone-displayene dæmpes.
- Pausetimeren startes (maks. 10 min.).


INFO Ventilatorfunktionen afbrydes ikke under pausen. Minutursfunktionen fortsætter. Aktive timere for kogezone afbrydes.

Deaktivering af pausefunktion

- ▶ Long-press på pauseknappen .
- Lyset i pauseknappen dæmpes.
- Kogezone-displayene tænder.
- Alle tilberedningsprocesser fortsætter med det varmetrin, der var indstillet før pausen.
- Aktive timere for kogezone fortsætter.





7.3.6 Korttidsminutur (æggetimer)

Aktivering af korttidsminutur

- ▶ Tryk på minuturets knap .
- I displayet med 7 segmenter over skyderen blinker tidsangivelsen i minutter (000).
- Lyset dæmpes i kogezonernes display.

Indstilling af tid


- ▶ Indstil den ønskede tid:

Kommando	Øg tid	Reducér tid
Skydebevægelse	 opad	 nedad
Tryk på	 (minutpræcision)	 (minutpræcision)


Tab. 7.5 Indstilling af tid

- Minutursknappen  begynder at blinke.


Start af minuturet

- ▶ Tryk på den blinkende minutursknap .
- Den indstillede begynder at tælle baglæns.
- Betjeningspanelets display skifter til standarddisplay, og minutursknappen blinker.

Tid udløbet

- Systemet blinker og viser, at der resterer 10 sekunder af den indstillede tid.
- I de sidste 5 sekunder af nedtællingen udsendes et lydssignal hvert sekund.
- Tidsvisningen  skifter til ventilatorens effekttrin.

Deaktivering af minutur før tidens udløb


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

INFO Minuturet forbliver aktivt, selvom kogepladen slukkes.

7.3.7 Rengøringslås

INFO 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 kogezone.


Aktivering af rengøringslås

- ▶ Tryk på rengøringsknappen .
- Rengøringsknappen tænder, og betjeningsoverfladerne bliver ufølsomme over for trykimpulser i 10 sekunder.
- I multifunktionsdisplayet vises timeren med den automatiske nedtælling.

Deaktivering af rengøringslås

- Efter timerens udløb er kogepladen igen følsom for trykimpulser.




eller

- ▶ Long-Press på rengøringsknappen .
- Lyset i rengøringsknappen dæmpes.

7.4 Betjening af kogepladens emfang

7.4.1 Indstilling af ventilatorens effektniveau

Ventilatorens effektniveauer kan indstilles på tre forskellige måder.

- ▶ Tryk på en bestemt skyderposition .
- ▶ Skyd markøren til det ønskede effektniveau.
- ▶ Tryk på  eller .
- Ventilatorsymbolet tænder, og effekttrinnet, der er indstillet for ventilatoren, vises i multifunktionsdisplayet.

Forøgelse af effektniveauet

- ▶ Tryk på en højere position i skyderen.
eller
- ▶ Skyd markøren op til det ønskede effektniveau.
eller
- ▶ Tryk på **+** til det ønskede effektniveau.

Reduktion af effektniveauet

- ▶ Tryk på en lavere position i skyderen.
eller
- ▶ Skyd markøren ned til det ønskede effektniveau.
eller
- ▶ Tryk på **-** til det ønskede effektniveau.

7.4.2 Ventilator-effektrin

Aktivering af ventilator-effektrin

- ▶ Tryk på **+** ved aktivt effektrin 9.
- I displayet vises **P**.

INFO Efter 5 minutter skifter effektrinnet automatisk til trin 9.

Deaktivering af ventilator-effektrin


Ventilator-effektrinnet deaktiveres før tiden, så snart et andet effektrin indstilles (se Ventilator-effektrin).

7.4.3 Aftræksautomatik


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

INFO Tilpasningen af aftrækseffekten sker med 20 sekunders forsinkelse.


Aktivering af aftræksautomatikken:

- ▶ Tryk på ventilatorknappen .
- Ventilatorsymbolet tænder.
- På skyderen vises en animation.
- **P** vises.

Deaktivering af aftræksautomatikken:


- ▶ Flyt skyderen til et af ventilatorens effektiveauer.
eller
- ▶ Tryk på ventilatorknappen .

7.4.4 Slukning af ventilatoren

- ▶ Skyd markøren ned til effektiveau 0.
eller
- ▶ Tryk på **-** til effektrin 0.
eller
- ▶ Long-Press på ventilatorknappen .
- eller
- ▶ Long-Press på ventilatorknappen i multifunktionsdisplayet.
- Efterløbsautomatikken starter.

7.5 Betjening af kogepladen

7.5.1 Valg af kogezone

- ▶ Tryk på en kogezone .
- Kogezonebetjeningen aktiveres i 2 sekunder, og den valgte kogezone kan indstilles.
- Yderligere funktioner for kogezone vises.
- ▶ Gentag proceduren for at tage andre kogezone i brug.

Direkte skift til andre kogezone

- ▶ Tryk på en anden kogezone inden for 2 sekunder
- Kogezoneindikatoren tænder i betjeningspanelets display.
- Betjening af den anden kogezone aktiveres.
- Den første kogezoneindikator dæmpes i betjeningspanelets display. De valgte indstillinger forbliver aktive eller overtages.

7.5.2 Indstilling af varmetrin for kogezone

INFO Varmetrinnene vises i den respektive kogezones display i displayet med 7 segmenter (**1 - 9**).

INFO To sekunder efter en ændring af varmetrinnet skifter visningen i betjeningspanelets display automatisk til standardvisning igen.

Kogezonernes varmeniveauer kan indstilles på tre forskellige måder:

- ▶ Tryk på en bestemt skyderposition.
- ▶ Skyd markøren til det ønskede effektiveau.
- ▶ Tryk på **+** eller **-**.

Forøgelse af effektniveauet

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Tryk på en højere position i skyderen.
eller
- ▶ Skyd markøren op til det ønskede effektiveau.
eller
- ▶ Tryk på **+** til det ønskede effektiveau.


Reduktion af effektniveauet

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone.
- ▶ Tryk på en lavere position i skyderen.
eller
- ▶ Skyd markøren ned til det ønskede effektiveau.
eller
- ▶ Tryk på **-** til det ønskede effektiveau.

7.5.3 Automatisk opvarmningsfunktion

INFO Tilberedningstiden bestemmes automatisk af systemet på grundlag af det indstille varmetrin.

Aktivering af tilberedningsautomatik

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- ▶ Indstilling af effektniveau
- ▶ Long-press på skyderen  på en position for et varmetrin, der er lavere end 9
- Tilberedningsautomatikken aktiveres.
- Mens tilberedningsautomatikken er aktiv, blinker det respektive varmetrin.
- Når tilberedningstiden er gået, så skifter kogezone tilbage til varmetrinnet, der var indstillet forinden (hurtigt tilberedningstrin).


Deaktivering af tilberedningsautomatik før tidens udløb

Tilberedningsautomatikken deaktiveres før tiden er gået, så snart et lavere varmetrin indstilles.

INFO Hvis varmetrinnet for en kogezone øges, mens tilberedningsautomatikken er aktiv, så forbliver tilberedningsautomatikken aktiv. Tiden for det nye hurtige tilberedningstrin genstartes. Hvis varmetrinnet reduceres for kogezone, mens tilberedningsautomatikken er aktiv, så deaktiveres tilberedningsautomatikken.

7.5.4 Kogezonernes effekttrin P

Aktivering af effekttrinnet P for en kogezone

- ▶ Tryk på  ved aktivt effekttrin 9.
- I kogezonedisplayet vises P.




INFO Efter 5 minutter skifter effekttrinnet automatisk til trin 9.

Deaktivering af effekttrinnet P


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

7.5.5 Indstilling af hold varm-funktionen

Aktivering af hold varm-funktionen

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
- Yderligere funktioner for kogezone vises.
- ▶ Tryk på hold varm-knappen 
- Hold-varm-trinnet aktiveres.
- I kogezonedisplayet vises .
- Ved siden af kogezone vises symbolet for hold varm-funktionen .

Deaktivering af hold varm-funktionen




- ▶ Tryk på den ønskede kogezone
 - ▶ Tryk på hold varm-knappen 
- eller
- ▶ Flyt skyderen nedad (varmetrin 0)
 - Hold varm-funktionen deaktiveres.
- Hvis et varmetrin vælges, så deaktiveres hold varm-funktionen.

7.5.6 Kogezoner-timer

INFO For at kunne aktivere timerfunktionen for en kogezone, er det nødvendigt først at indstille et varmetrin.





INFO Timerfunktionen kan bruges separat for alle kogezoner. Det er muligt at aktivere flere timere samtidigt (multitimer).

Aktivering af kogezonetimer

- ▶ 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 multifunktionsdisplayet over skyderen blinker tidsangivelsen i minutter (.

Indstilling af tid



- ▶ Indstil den ønskede tid:

Kommando	Øg tid	Reducér tid
Skydebevægelse	 opad	 nedad
Tryk på	 (minutpræcision)	 (minutpræcision)

Tab. 7.6 Indstilling af tid

- Timersymbolet  begynder at blinke.

Start af timer


- ▶ Tryk på den blinkende timerknap 
- Den indstillede begynder at tælle baglæns.
- Ved siden af kogezone vises symbolet for timerfunktionen .
- Betjeningspanelets display skifter efter to sekunder til standardvisning.
- Systemet blinker og viser, at der resterer 10 sekunder af den indstillede tid.
- I de sidste 5 sekunder af nedtællingen udsendes et lydssignal hvert sekund.

Visning af resterende tid




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

- ▶ Tryk på kogezone
- Den resterende tid vises i multifunktionsdisplayet.


Ændring af aktiv timer

- ▶ Tryk på en kogezone med aktiv timer
- Den resterende tid vises på displayet.
- ▶ Tryk på timerknappen 
- Timeren stopper.
- Den resterende tid blinker i displayet.
- Systemet skifter til redigeringstilstand for timeren.
- ▶ Redigér tidsindstillingen (se „Indstilling af tid“).
- ▶ Bekræft den nyindstillede tid, og start timeren (se „Start timer“).




Multitimer

- ▶ Tryk på en ny 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 displayet med 7 segmenter over skyderen blinker tidsangivelsen i minutter ()
- Nu kan tiden indstilles, og timeren kan startes (se „Indstilling af tid“ og „Start timer“).





Slukning af timer før tid

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

Tid udløbet

- Systemet blinker og viser, at der resterer 10 sekunder af den indstillede tid.
- I de sidste 5 sekunder af nedtællingen udsendes et lydsignal hvert sekund.
- Visning af tid  og timerknappen  blinker.
- Når den indstillede tid er udløbet, så deaktiveres kogezonen automatisk (= varmetrin )

7.5.7 Slukning af kogezone

- ▶ Tryk på den ønskede kogezone.
- ▶ Flyt skyderen helt ned, til  vises i kogepladens display. eller
- ▶ Long-Pess på kogezonen
- I kogezonedisplayet vises .
- Efter to sekunder vises standarddisplayet. eller
- ▶ Tryk på , indtil kogezonedisplayet viser .


7.6 Kundemenu

I kundemenuen kan bestemte funktioner indstilles.

INFO I det følgende er brugen af menuen og de vigtigste menupunkter forklaret.

INFO Menuen kan kun åbnes, når alle kogezoner og kogepladens emfang er slukkede. Desuden skal restvarme være helt afkølet.

Åbning af kundemenu

- ▶ Tænd for kogepladen knappen for Power-effekten .
- Når systemet er startet, vises standarddisplayet i betjeningspanelet.
- ▶ Long-Press på multifunktionsdisplayet.
- Menuen åbnes, og det første menupunkt vises.

Afslutning af kundemenuen

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

Navigation i kundemenuen

- ▶ Tryk på multifunktionsdisplayet
- Systemets skifter til næste menupunkt.
- Systemet overtager og gemmer automatisk de indstillede værdier, når der skiftes til et andet menupunkt, eller når menuen afsluttes.

Oversigt over kundemenu

Menupunkt/Beskrivelse/Valgområde	Fabriksindstilling
1 Lydsignalets styrke (0 - 9)	4
2 Børnesikring (TIL/FRA)	FRA
3 Visning og nulstilling af filterstatus	
4 Varighed for automatisk efterløb (10, 15, 20 min.)	20 min.
5 Reaktionshastighed for touchområder (1 langsom, 2 middel, 3 hurtig)	2
6 LED-test	
7 Permanent grydedetektion	FRA
8 Software-/hardware-version	
9 Sikkerhedsafbrydelse (1 lang, 2 middel, 3 kort)	2
0 Nulstilling til fabriksindstillinger	
A Super Simple Mode	Fra

Tab. 7.7 Oversigt over kundemenu

7.6.1 Menupunkt 1: Lydsignalets styrke

INFO Den indstillede lydstyrke vises i bagerste venstre kogezonedisplay, efter at menupunktet er åbnet.

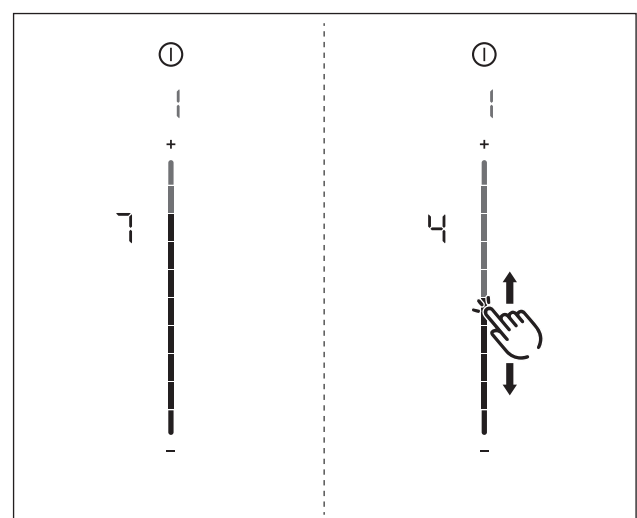



Fig. 7.44 Menupunkt 1: Lydsignalets styrke

Indstilling af lydsignalets styrke:

- ▶ Flyt skyderen  op eller ned til den ønskede lydstyrke.
- ▶ Skift til et andet menupunkt, eller forlad menuen.

7.6.2 Menupunkt 2: Børnesikring

INFO I menupunkt 2 kan børnesikringen aktiveres eller deaktiveres permanent. Denne indstilling overtages hver gang, en kogezone tændes.

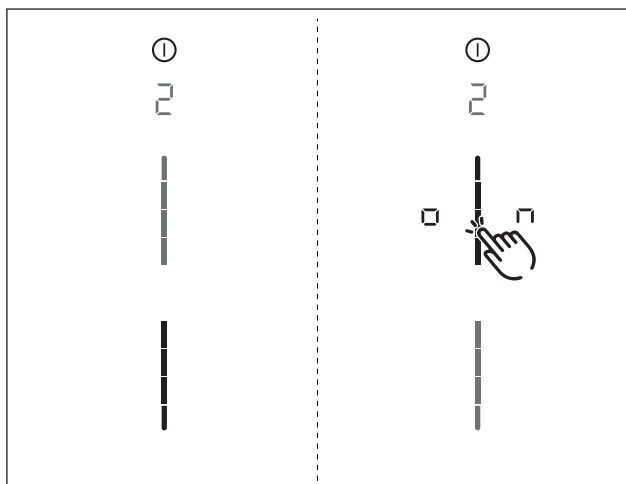




Fig. 7.45 Menupunkt 2: Børnesikring

Sådan aktiveres børnesikringen permanent

- ▶ Berør det øverste område af skyderen 
- on vises.
- ▶ Skift til et andet menupunkt, eller forlad menuen.
- Børnesikringen er permanent aktiveret.

Sådan slår du børnesikringen permanent fra

- ▶ Berør det nedre område af skyderen 
- ▶ Skift til et andet menupunkt, eller forlad menuen.
- Børnesikringen er permanent deaktiveret.

7.6.3 Menupunkt 3: Viser og nulstiller filterstatus (kun ved emfang med recirkulation)

INFO Hvis menupunkt 3 åbnes, så vises filterstatus automatisk.

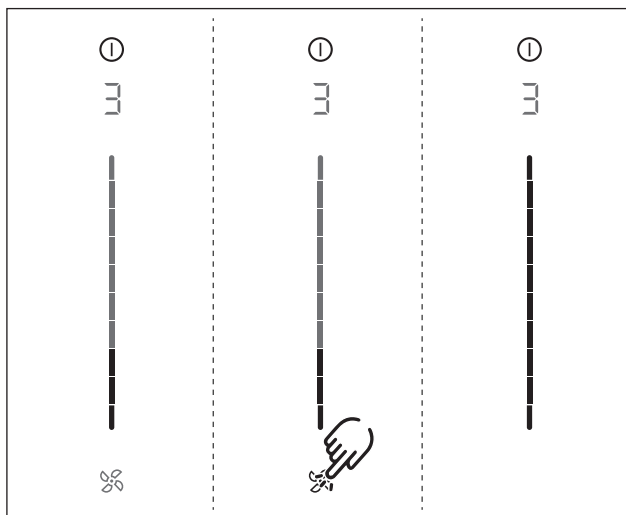



Fig. 7.46 Menupunkt 3: Visning og nulstilling af filterstatus

Nulstilling af filterstatus:

- ▶ Long-press på ventilatorknappen .
- Alle skyderelementer vises igen med 100 % lysstyrke.
- ▶ Skift til et andet menupunkt, eller forlad menuen.

Menupunkt 4: Tid for automatisk efterløb

INFO I menupunkt 4 kan tiden for ventilatorens automatiske efterløb indstilles.

Der kan vælges mellem tre varigheder:

- 20 minutter
- 15 minutter
- 10 minutter

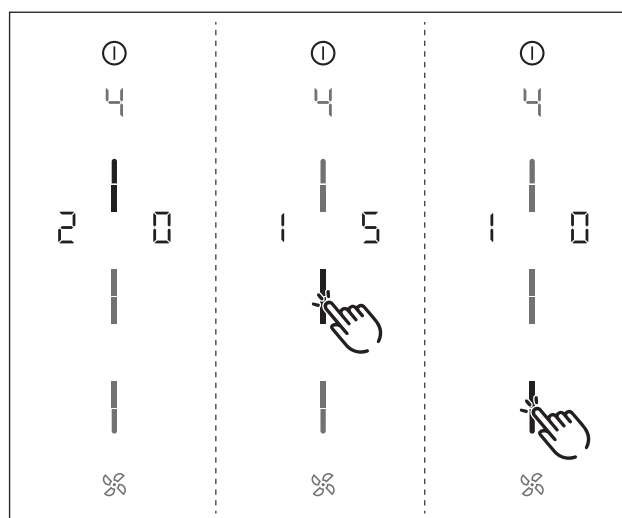



Fig. 7.47 Menupunkt 4: Tid for automatisk efterløb

- Den aktuelle varighed vises i to sekunder.

Valg af tid for automatisk efterløb:

- ▶ Tryk på det ønskede valg i skyderen .
- ▶ Skift til et andet menupunkt, eller forlad menuen.

Menupunkt 5: Touchområdets reaktionshastighed

INFO I menupunkt 5 kan tiden for touchområdets reaktionstid indstilles.

- Reaktionshastighed 1: langsom
- Reaktionshastighed 2: middel
- Reaktionshastighed 3: hurtig

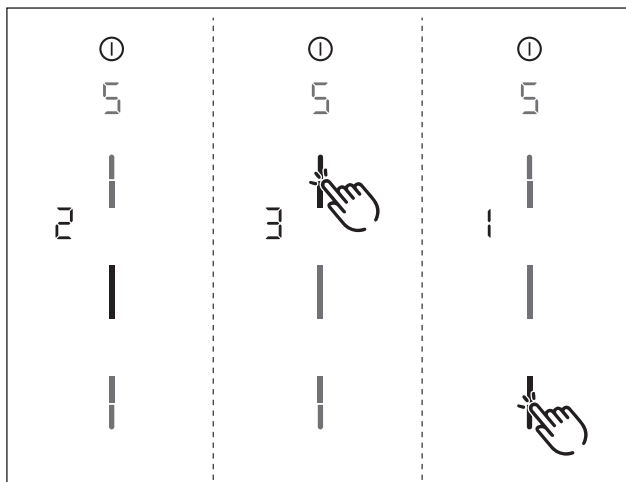



Fig. 7.48 Menupunkt 5: Reaktionshastighed

■ Den aktuelt valgte reaktionshastighed vises.

Valg af reaktionshastighed

- ▶ Tryk på det ønskede valg i skyderen .
- ▶ Skift til et andet menupunkt, eller forlad menuen.

7.6.4 Menupunkt 6: LED-test

INFO I menupunkt 6 er det muligt at afprøve alle LED-lampers funktion i et enkelt touchområde.

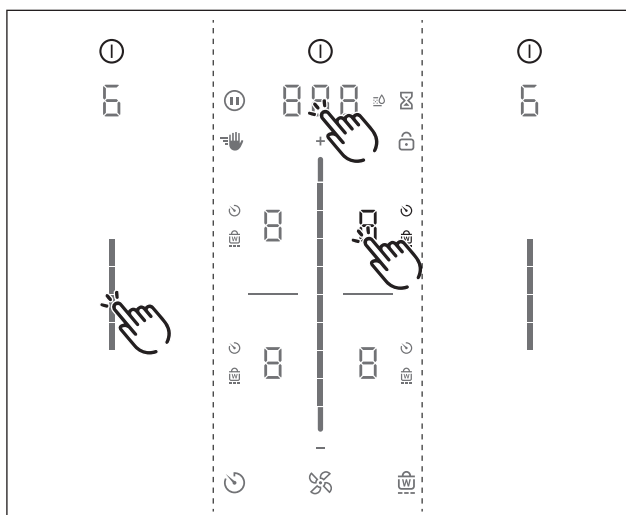



Fig. 7.49 Menupunkt 6: LED-test

Start af LED-test

- ▶ Berør skyderområdet .
- Alle elementer vises med 50 % lysstyrke.
- ▶ Tryk på et vilkårligt display.
- Det valgte display vises med 100 % lysstyrke.
- Andre display kan afprøves ved at trykke på dem.

Afslutning af LED-test

- Efter fem sekunder uden betjening afsluttes LED-testen automatisk.

eller

- ▶ Long-Press på multifunktionsdisplayet.
- LED-testen afsluttes.
- ▶ Skift til et andet menupunkt, eller forlad menuen.

7.6.5 Menupunkt 7: Permanent grydedetektion

INFO I menupunkt 7 kan den permanente grydedetektion aktiveres eller deaktiveres permanent.

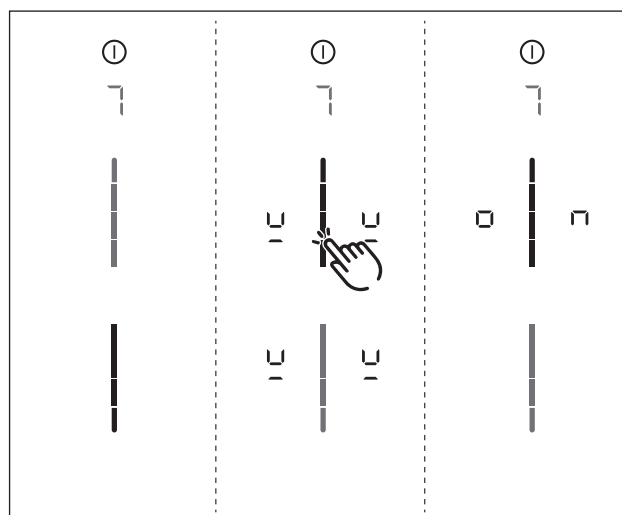





Fig. 7.50 Menupunkt 7: Permanent grydedetektion

Aktivisering af permanent grydedetektion

- ▶ Berør det øverste område af skyderen .
- Symbolet for grydedetektion  vises i nogle sekunder for alle kogezone.
- on vises.
- ▶ Skift til et andet menupunkt, eller forlad menuen.

Deaktivering af permanent grydedetektion

- ▶ Berør det nedre område af skyderen .
- ▶ Skift til et andet menupunkt, eller forlad menuen.

7.6.6 Menupunkt 8: Visning af software-/hardware

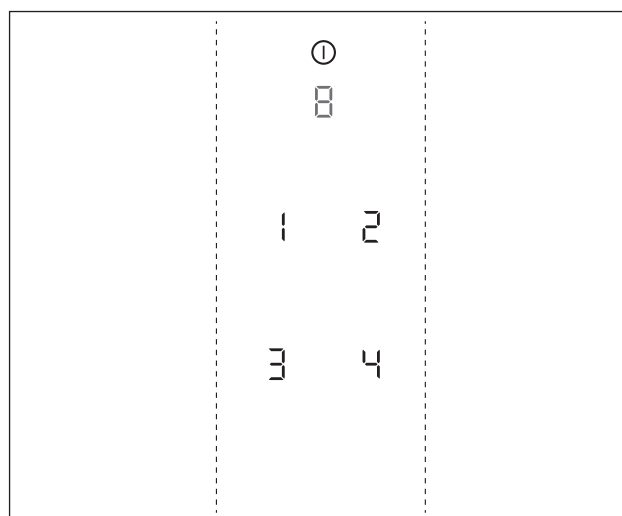


Fig. 7.51 Menupunkt 8: Software-/hardware-version

- Software-/hardware-versionen vises i de fire kogezone-display med 7 segmenter.
- ▶ Skift til et andet menupunkt, eller forlad menuen.

7.6.7 Menupunkt 9: Sikkerhedsafbrydelse

INFO I menupunkt 9 kan tidsintervallet (trin) indtil kogezonens automatiske sikkerhedsafbrydelse aktiveres.

- Trin 1: langt tidsinterval til sikkerhedsafbrydelse
- Trin 2: mellemlangt tidsinterval til sikkerhedsafbrydelse
- Trin 3: kort tidsinterval til sikkerhedsafbrydelse
(se kapitlet Beskrivelse af kogepladen, Sikkerhedsafbrydelse)

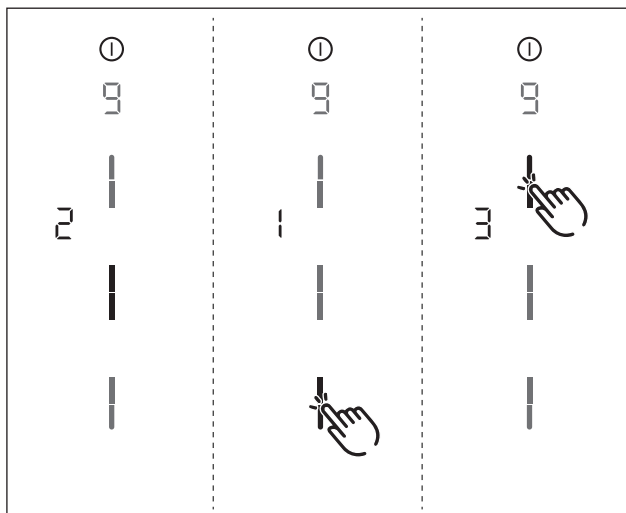


Fig. 7.52 Menupunkt 9: Sikkerhedsafbrydelse

- Den aktuelt valgte trin vises.

Valg af trin:

- ▶ Tryk på det ønskede valg i skyderen
- ▶ Skift til et andet menupunkt, eller forlad menuen.

7.6.8 Menupunkt 0: Nulstilling til fabriksindstillinger

INFO Med menupunktet 0 nulstilles alle indstillinger for kogepladen til fabriksindstillingerne.

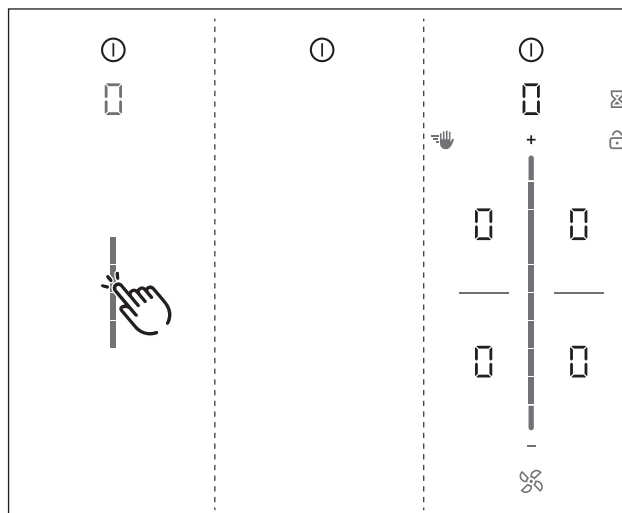


Fig. 7.53 Menupunkt 0: Fabriksindstillinger

Nulstilling til fabriksindstillinger (Reset)

- ▶ Long-Press på skyderområdet
- Nulstillingen startes
- Kogepladen genstartes.
- Nulstillingen er gennemført, når standarddisplayet vises.

7.6.9 Menupunkt A: Super Simple Mode

INFO I Super Simple Mode deaktiveres visse ekstrafunktioner, og deres display vises ikke.

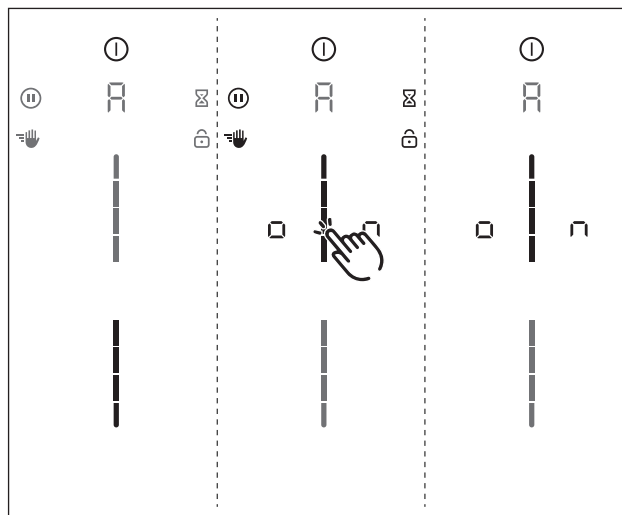


Fig. 7.54 Menupunkt A: Super Simple Mode

Aktivering af Super Simple Mode

- ▶ Berør det øverste område af skyderen
- Indikatorerne for de ekstra funktioner, som deaktiveres, blinker og slukkes derefter.
- vises.
- ▶ Skift til et andet menupunkt, eller forlad menuen.
- Ekstrafunktionerne forbliver permanent deaktiverede, og vises ikke.

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: kap. „Betjening“).
- Regelmæssig rengøring og vedligeholdelse sikrer lang levetid og optimal funktion af apparatet.
- ▶ Overhold følgende cyklusser for rengøring og vedligeholdelse:

Komponenter	Rengøringscyklus
Betjeningskærm	straks efter hver tilsmudsning
Kogeplade	straks efter hver tilsmudsning og hver uge med almindelige rengøringsmidler
Emfang	ugentligt
Indgangsdysse og filter i rustfrit stål	efter hver tilberedning af meget fedtholdige retter; mindst hver uge, når luftfilterdisplayet viser F i hånden eller i opvaskemaskine maks. 65 °C); overflader i rustfrit stål må kun rengøres i sliberetningen!
Luftkanalus	hver 6. måned eller ved udskiftning af det aktive kulfilter
Aktivt kulfilter (kun med recirkulation)	i tilfælde af lugtdannelse, forringet udsugningskraft eller tændt F i displayet skal filteret udskiftes

Tab. 8.1 Rengøringscyklusser

8.1 Rengøringsmidler

INFO Overfladen bliver beskadiget og får mørke pletter, hvis du anvender aggressive rengøringsmidler eller lader grydebundene kradsse hen over kogepladen.

Brug derfor en særlig skraber til glaskeramiske overflader og et egnet rengøringsmiddel til din kogeplade.

- ▶ Brug aldrig: damprensere, kradsende svampe, skuremidler eller kemisk aggressive rengøringsmidler (f.eks. spray til ovnrens).
- ▶ Rengøringsmidlerne må under ingen omstændigheder indeholde sand, soda, syre, lud eller klorid.

Til indgangsdysse og fedtfilter

- ▶ Brug aldrig aggressive, syreholdige eller alkaliske rengøringsmidler.

8.2 Vedligeholdelse af kogepladen

- ▶ Anvend ikke kogepladen som køkkenbord eller aflægningsflade.
- ▶ Skub og træk aldrig gryder og pander hen over kogepladen.
- ▶ Løft altid på gryder og pander.
- ▶ Sørg for at holde kogepladen ren.
- ▶ Fjern straks alle former for snavs.
- ▶ Anvend kun gryder og pander, der er egnede til glaskeramiske kogeplader (se: kap. „Produktbeskrivelse“).

8.3 Rengøring af kogepladen

INFO Hvis kogepladens emfang er i brug, skal indgangsdysen være installeret, så ingen små og lette genstande som f.eks. rengøringsklude af stof eller papir kan blive suget ind i emfanget.

- ▶ Kontrollér, at kogepladen er slukket (se: kap. „Betjening“).
- ▶ 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.

Særligt snavs

- ▶ 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 ned på kogepladen under madlavningen 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.

8.4 Rengøring af kogepladens emfang

Indgangsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål filtrerer fedtholdige bestanddele fra stegeos og dampe.

- ▶ Kontrollér, at kogepladen og emfanget er slukket (se: kap. Betjening).
- ▶ Vent, til ventilatorens display viser \square .
- ▶ Gør kogepladens emfang rent ved at følge rengøringscyklusserne.
- ▶ Gør overfladen af luftudsugningssystemet rent med en blød, fugtig klud, skyllemiddel eller et mildt fedtfjernende rengøringsmiddel.
- ▶ Opblød indtørret snavs med en fugtig klud (skrab aldrig!).

8.4.1 Afmontering af indgangsdyse og fedtfilter i rustfrit stål

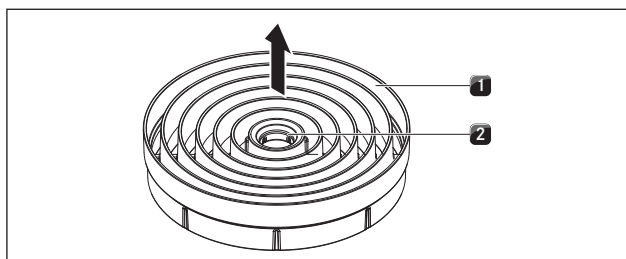


Fig. 8.1 Afmontering af indgangsdyse

- [1] Indgangsdyse
- [2] Indgrebsåbning

Forudsætning:

Displayet for ventilatoren viser \square .

- ▶ Tag fat med en finger i indgrebsåbningen [2] på indgangsdysen [1].
- ▶ Træk indgangsdysen [1] ud fra oven.

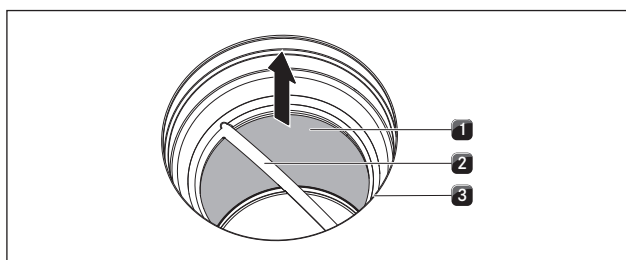


Fig. 8.2 Afmontering af fedtfilter i rustfrit stål

- [1] Fedtfilter i rustfrit stål
- [2] Holdegreb
- [3] Indgangsåbning

- ▶ Tag fat i fedtfilteret i rustfrit stål på holdegrebet [2].
- ▶ Træk fedtfilteret i rustfrit stål [1] opad, ud gennem udsugningsåbningen [3].

8.4.2 Rengøring af indgangsdyse og fedtfilter i rustfrit stål

INFO Hvis fedtfilteret i rustfrit stål ikke længere kan gøres helt rent, skal det udskiftes (se kapitlet Tilbehør).

Manuel rengøring

- ▶ Brug fedtopløsende rengøringsmiddel.
- ▶ Skyl indgangsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål med varmt vand.
- ▶ Gør indgangsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål rent med en blød børste.
- ▶ Skyl indgangsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål med vand efter rengøringen.

Rengøring i opvaskemaskine

- ▶ Fjern grove madpartikler fra fedtfilteret i rustfrit stål.
- ▶ Vask indgangsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål med opvaskeprogram på maks. 65 °C.

8.4.3 Montering af indgangsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål

- ▶ Tag fat i fedtfilteret i rustfrit stål på holdegrebet [2].
- ▶ Sæt fedtfilteret i rustfrit stål [1] ind i indgangsåbningen [3]. En fastlåsning er ikke forudsat og er ikke nødvendig.
- ▶ Tag fat med en finger i indgrebsåbningen [2] på indgangsdysen.
- ▶ Sæt indgangsdysen [1] ind i indgangsåbningen [3].

8.4.4 Fjernelse af væske i emfanget

Væsker, der løber ind i emfanget gennem indgangsåbningen, opsuges af fedtfilteret i rustfrit stål (op til 150 ml) og i luftkanalhuset. Gå frem som følger:

- ▶ Sluk for ventilatoren, og deaktivér efterløbet (se kapitlet Betjening).
- ▶ Tag indgangsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål ud (se kapitlet Rengøring og vedligeholdelse).
- ▶ Tøm fedtfilteret i rustfrit stål.
- ▶ Kontrollér, om der er ophobet væsker på bunden af luftkanalhuset.
- ▶ Brug om nødvendigt en svamp eller en klud til at tørre væsken af bunden i huset fra oven.
- ▶ Rengøring af luftkanalhuset (se kap. Rengøring og vedligeholdelse, rengøring af luftkanalhuset).
- ▶ Tænd kogepladens emfang på laveste trin i 5 minutter for at tørre lugtfilteret og kanaldelene.
- Efter 120 minutter skifter kogefeltets emfang automatisk til efterløb (se kapitlet Beskrivelse af kogepladen).

8.5 Rengøring af luftkanalhuset.

Fedtpartikler og kalkrester fra mados og damp kan sætte sig på luftkanalhusets overflade. Derfor er det nødvendigt med regelmæssige grundig rengøring. Luftkanalhuset er placeret på undersiden af kogepladen i underskabet.

8.5.1 Åbning af luftkanalhuset

- ▶ Kontrollér, at kogeplade og emfang er slukket (se: kap. Betjening).
- ▶ Vent, til displayet viser ventilatortrin \bar{v} .
- ▶ Fjern indgangsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål.
- ▶ Træk filterudskiftningsklappen inde i indgangsåbningen ud gennem åbningen i filterhuset (For afmontering af filterudskiftningsklap se figur 8.4).

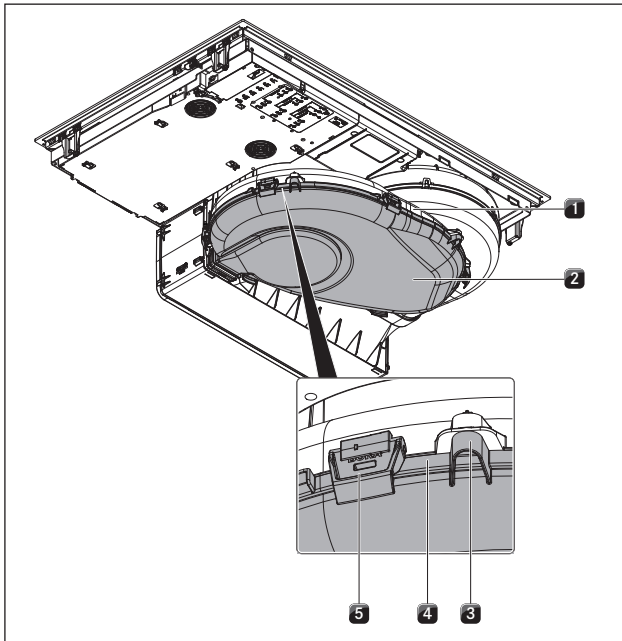


Fig. 8.3 Luftkanalhus

- [1] Luftkanalhus
- [2] Bunden i luftkanalhus
- [3] Centreringsstap
- [4] Tætningsrille
- [5] Sikring

- ▶ Hold fast i luftkanalhusets bund [2] med en hånd.
- ▶ Åbn de 6 omkring låseanordninger fordelt på omkredsen [5].
- ▶ Fjern luftkanalhusets bund [2].
- ▶ Rengør luftkanalhuset [1] og dets bund [2] med et mildt rengøringsmiddel.

8.5.2 Lukning af luftkanalhuset

- ▶ Sæt luftkanalhusets bund [2] på plads ved hjælp af de tre centreringsstap [3] fordelt på omkredsen under luftkanalhuset [1].
- ▶ Tryk luftkanalhusets bund [2] op i tætningsrillen [4].
- ▶ Luk de 6 låseanordninger [5].
- ▶ Kontrollér, at luftkanalhusets bund sidder korrekt.
- ▶ Tryk filterudskiftningsklappen ind på indersiden af indstrømningsåbningen så langt som muligt, til den rører ved åbningen i filterhuset (Indsætning af filterudskiftningsklappen, se fig. 8.10).
- ▶ Kontrollér, at filterudskiftningsklappen sidder korrekt.
- ▶ Sæt fedtfilteret i rustfrit stål og indgangsdysen i.

8.6 Udskift det aktive kulfilter

Kun hvis kogepladens emfang fungerer med recirkulation af luften, anvendes et aktivt kulfilter i kombination med fedtfilteret i rustfrit stål. Det aktive kulfilter binder lugtpartiklerne, som dannes under tilberedningsprocessen.

INFO Det aktive kulfilter skal udskiftes, når ventilatorindikatoren viser \bar{F} (filterservice). Det aktive kulfilter PUAKF kan fås hos din specialforhandler, eller du kan henvende dig til BORA på hjemmesiden www.bora.com.

- ▶ Kontrollér, at kogeplade og emfang er slukket (se: kap. Betjening)..
- ▶ Vent, til displayet viser ventilatortrin \bar{v} .

8.6.1 Afmontering af aktivt kulfilter

- ▶ Fjern indgangsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål.

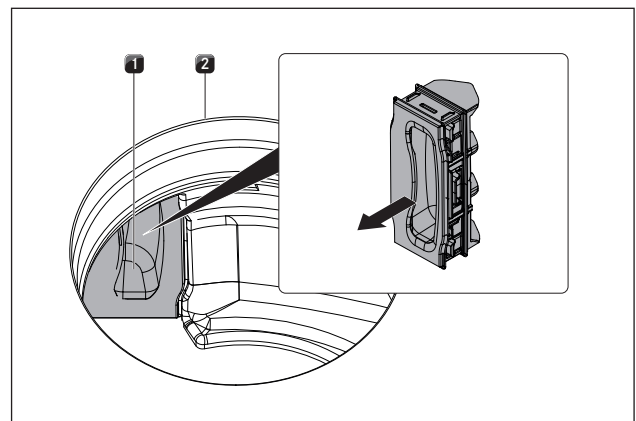


Fig. 8.4 Udtagning af filterudskiftningsklap

- [1] Filterudskiftningsklap
- [2] Indgangsåbning

- ▶ Træk filterudskiftningsklappen [1] indvendigt i indgangsåbningen [2] ud gennem filterhusets åbning..

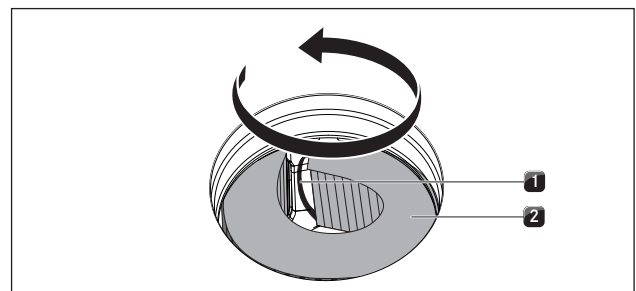


Fig. 8.5 Afmontering af det aktive kulfilter fra filterhus

- [1] Håndtagsstrop
- [2] Aktivt kulfilter

- ▶ Grib fat i det aktive kulfilter [2] i håndtagsstroppen [1], og træk det så langt som muligt ud af åbningen i filterhuset.

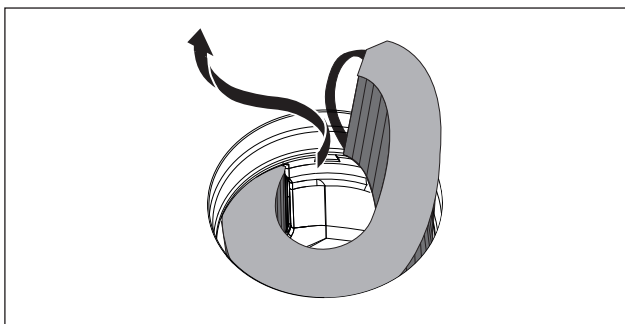


Fig. 8.6 Afmontering af indgangsåbning

- ▶ Grib fat i enden af det aktive kulfilter, og træk det op og helt ud af indgangsåbningen med en venstredrejning.

8.6.2 Indsætning af aktivt kulfilter

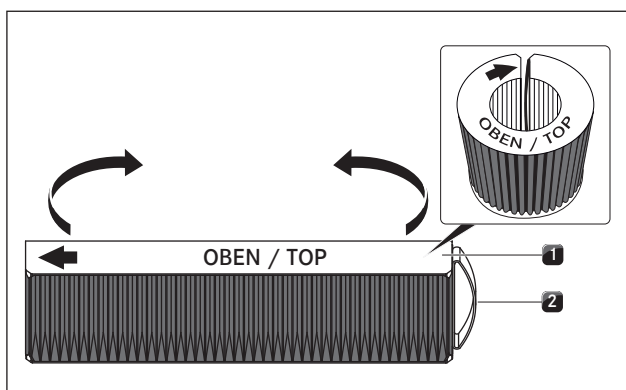


Fig. 8.7 Aktivt kulfilter

- ▶ Fjern emballagen fra det aktive kulfilter [1].
- ▶ Sæt det aktive kulfilter korrekt ind ved at følge de trykte symboler (venstre pil, gribestrop [2] til højre).
- ▶ Tag fat i det aktive kulfilter i begge ender.
- ▶ Bøj det aktive kulfilter til en cylindrisk form, så begge filterender står over for hinanden.

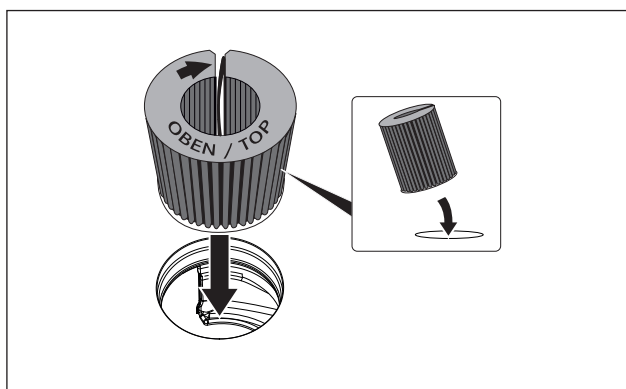


Fig. 8.8 Sæt det aktive kulfilter ind i aftræksåbningen

- ▶ Vip det aktive kulfilter lidt mod dig selv, og sæt det i indgangsåbningen.
- ▶ Før den venstre ende af filteret ind i åbningen i filterhuset.

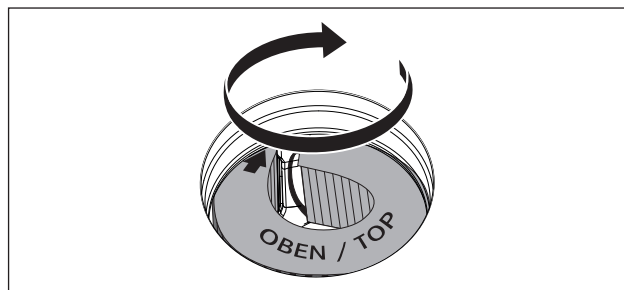


Fig. 8.9 Placering af det aktive kulfilter i den endelige position

- ▶ Skub det aktive kulfilter så langt som muligt ind i filterhuset (det kan gøres ved at gribe fat i lamellerne med en finger og skubbe filteret trinvist ind i filterhuset).
- Det aktive kulfilters endelige position er nået, når filteret er skubbet helt ind i filterhuset.

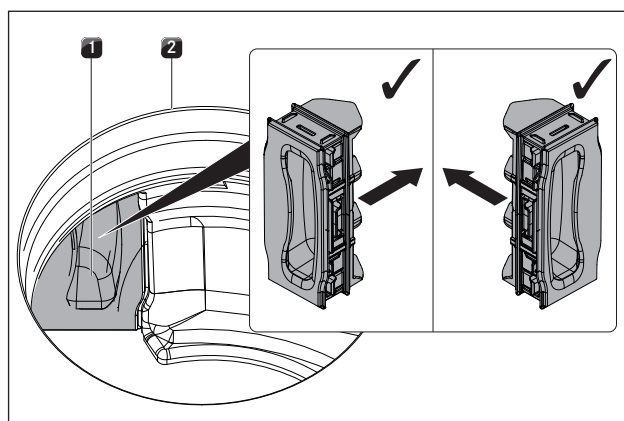


Fig. 8.10 Indsætning af filterudskiftningsklappen

- [1] Filterudskiftningsklap
- [2] Indgangsåbning

- ▶ Tryk filterudskiftningsklappen ind på indersiden af indstrømningsåbningen så langt som muligt, til den rører ved åbningen i filterhuset.
- ▶ Kontrollér, at filterudskiftningsklappen sidder korrekt.
- ▶ Sæt fedtfilteret i rustfrit stål og indgangsdysen i.

9 Afhjælpning af fejl

INFO Fejl og anomalier, der kan opstå under den daglige brug, kan ofte afhjælpes uden teknisk assistance. Dette sparer tid og omkostninger, fordi du ikke behøver tilkalde kundeservicen.

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

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Kogepladen eller ventilatoren tænder ikke	Sikringen eller automatsikringen i huset / lejligheden er defekt	Udskift sikringen Gentilslut automatsikringen
	Sikring/automatsikring udløser flere gange	Kontakt BORAs serviceteam
	Strømforsyningen er afbrudt	Lad strømforsyningen kontrollere af en autoriseret elinstallatør
Lugdannelse under brug af det nye kogepladeemfang	Dette fænomen er normalt med fabriksnye apparater	Lugten forsvinder efter nogle driftstimer
I kogezone-displayet vises $\underline{\quad}$	Intet eller uegnet kogeobjekt på kogezone	Brug egnet kogeobjekt Kogeobjektets størrelse skal vælges ud fra kogezonens størrelse (se kapitlet om Beskrivelse af kogeobjekt)
Låseikonet er lysere end de øvrige visninger	Børnesikringen er aktiveret	Slå børnesikringen fra (se kapitlet Betjening).
En kogezone eller hele kogepladen slukker automatisk	Kogepladens maksimale driftstid er overskredet	Tag kogezone i brug igen (se kapitlet Betjening)
Effektrinnet P slukker automatisk før tiden	Overophedningsbeskyttelsen er udløst	(se kapitlet Beskrivelse af kogepladen)
Kogepladens køleventilator kører fortsat efter slukning af kogepladen	Køleventilatoren kører, indtil kogepladen er afkølet	Vent, til køleventilatoren slukker automatisk
Udsugningskapaciteten er reduceret	Fedtfilter er stærkt tilsmudset	Gør fedtfilteret rent, eller udskift det
	Det aktive kulfilter er stærkt tilsmudset (kun for PURU)	Udskift det aktive kulfilter
	Der befinder sig en genstand i luftkanalhuset (f.eks. en rengøringsklud)	Fjern genstanden
\bar{E} vises i ventilatordisplayet	Home-In ikke frigivet	Åbn vinduet
	Sikkerhedsanordningen er defekt	Kontakt BORAs serviceteam
$\bar{E} \bar{P}$ vises i kogezone-displayet	Overophedningsbeskyttelsen er udløst	(se kapitlet Beskrivelse af kogepladen)
$\bar{E} \bar{O} \bar{E}$ vises. $\bar{E} \bar{O} \bar{E}$	Genstand på betjeningspanelet	Fjern genstanden på betjeningspanelet
	Betjeningsfelt tilsmudset	Rengør betjeningspanelet
$\bar{E} \bar{B}$ vises i ventilatordisplayet	Brug af faseisolerende vindueskontakter	Åbn vinduet
	Defekt emfang eller en løs kabelforbindelse	Kontakt BORAs serviceteam
\bar{F} vises i ventilatordisplayet (kun for PURU)	Det aktive kulfilters levetid er nået	Udskift det aktive kulfilter (se kap. Rengøring og vedligeholdelse)

Tab. 9.1 Afhjælp fejl

► Kontakt i alle andre tilfælde BORAs kundeservice (se kapitlet Garanti, teknisk service og reservedele), og oplys fejlnummer og apparatets type.

10 Tage ud af drift, demontering og bortskaffelse

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se: kapitlet „Sikkerhed“).
- ▶ Følg de medleverede anvisninger fra fremstilleren.

10.1 Tage ud af drift

Ved „tage ud af drift“ forstås, at apparatet tages helt ud af drift og demonteres. I forbindelse med, at det tages ud af drift, kan apparatet enten blive monteret i et andet møbel, sælges videre privat eller bortskaffes som affald.

INFO Det er kun godkendt fagpersonale, der må afbryde og lukke for strøm- og gastilslutningen.

- ▶ Sluk for apparatet, inden du tager det ud af drift (se: kapitlet „Betjening“).
- ▶ Apparatet kobles nu fra strømforsyningen.

10.2 Afmontering

For at du kan fjerne apparatet, skal det være tilgængeligt for demontering og frakoblet strømforsyningen. Ved gasapparater skal det kontrolleres, at gastilslutningen er lukket af.

- ▶ Start med at løsne monteringsbøjlerne.
- ▶ Fjern yderligere tilbehørsdele.
- ▶ Bortskaf apparatet og det tilsmudsede tilbehør som beskrevet i punktet „Miljøvenlig bortskaffelse“.

10.3 Miljøvenlig bortskaffelse

Bortskaffelse af transportemballagen

INFO Emballagen beskytter apparatet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra deres miljøvenlighed og de tekniske bortskaffelsesmuligheder, og de kan derfor genbruges.

Ved at føre emballagen tilbage i materialekredsløbet bidrager du til at spare på råstofferne og reducere mængden af affald. Du kan aflevere emballagen hos din fagforhandler.

- ▶ Aflevér emballagen til din fagforhandler eller
- ▶ bortskaf emballagen korrekt i henhold til de regionalt gældende foreskrifter.

Bortskaffelse af det gamle apparat



El-apparater, der har dette tegn, må ikke bortskaffes med husholdningsaffaldet, når levetiden er udløbet. De skal bringes til en genbrugsstation til genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Sørg om nødvendigt for at underrette den ansvarlige enhed i din kommune.

Elektriske og elektroniske apparater indeholder mange værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også skadelige stoffer, som var nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis stofferne havner i blandet affald eller håndteres forkert, kan det medføre skader på mennesker og miljø.

- ▶ Du må ikke bortskaffe dit brugte apparat som almindeligt husholdningsaffald.
- ▶ Bring apparatet til en genbrugsstation til genbrug af elektriske og elektroniske komponenter og andre materialer.

11 Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør

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

11.1 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.

BORAs to års producentgaranti over for slutkunden begynder med overdragelsen af produktet til slutkunden ved en autoriseret BORA-forhandler. Slutkunden har mulighed for at registrere sig på www.mybora.com og opnå en udvidelse af denne producentgaranti til tre år. 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.mybora.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
- 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

11.1.1 Garantiudvidelse

Hvis du registrerer dig på www.mybora.com/registration, forlænger vi garantien til 3 år.

11.2 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 fabriksnummeret på dit apparat (FD-nummer). Du finder begge de nødvendige oplysninger på typeskiltet på bagsiden af brugsanvisningen og i bunden af apparatet.

11.3 Reservedele

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

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

11.4 Tilbehør

- Fedtfilter i rustfrit stål PUEF
- Indgangsdysse sort PUED
- Indgangsdysse roségold PUEDG
- Indgangsdysse rød PUEDR
- Indgangsdysse jadegrøn PUEDJ
- Indgangsdysse orange PUEDO
- Indgangsdysse blå PUEDB
- Skraber til glaskeramiske overflader UGS
- Kogepladeramme BKR760

Specielt tilbehør til PURU

- Aktivt-kul-filter PUAKE

Specielt tilbehør til PURA

- Home In Modul PUHIM
- Luftrensningsboks PULB (til omskiftning til recirkulation)

12 Noter:

Typeskilt:

Påklæb denne etiket.

Tyskland:

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

Østrig

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

Europa:

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

Australien – New Zealand

BORA APAC Pty Ltd
100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australien
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au

