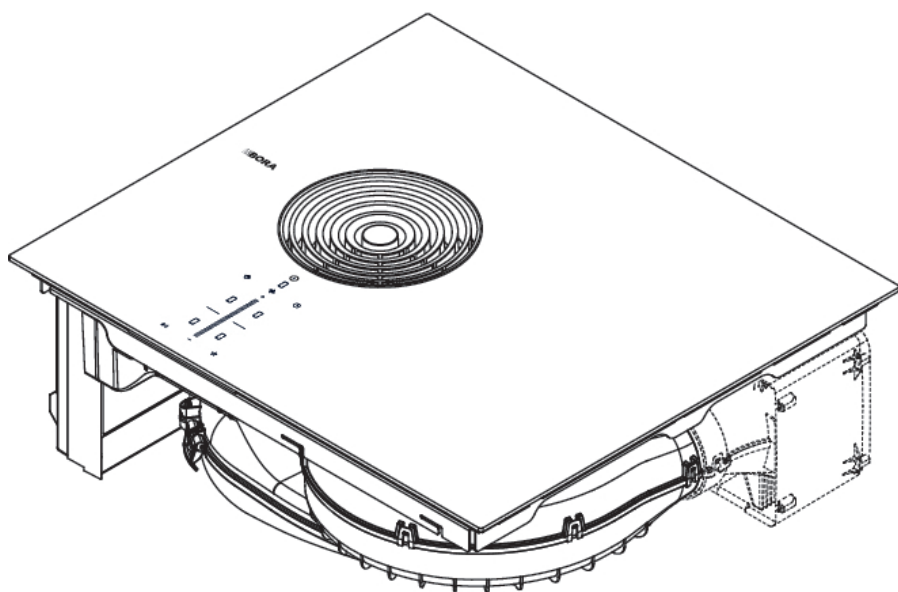


DA Betjenings- og monteringsanvisning S Pure



Indholdsfortegnelse

1	Generelle informationer	4	5.4	Kogepladens aftræk	21
1.1	Gyldighed	4	5.4.1	Motorniveauer	21
1.2	Ansvar	4	5.4.2	Ventilator-power-niveau	21
1.3	Produktoverensstemmelse	4	5.4.3	Udsugningsautomatik	22
1.4	Præsentation af oplysninger	4	5.4.4	Slukning af ventilatoren	22
			5.4.5	Forsinket slukning	22
			5.4.6	Filterservice-visning	22
2	Sikkerhed	6	5.5	Kogepladens funktioner	22
2.1	Korrekt brug	6	5.5.1	Grydegenkendelsesfunktion	22
2.2	Personer med nedsatte funktioner	6	5.5.2	Valg af kogezone	22
2.3	Overordnede sikkerhedsanvisninger	7	5.5.3	Indstilling af effektniveau for en kogezone	22
2.4	Sikkerhedsanvisninger til montering	9	5.5.4	Kogezonernes power-niveau	23
2.4.1	Sikkerhedsanvisninger for montering af emfang	10	5.5.5	Kogezone-timer	23
2.4.2	Sikkerhedsanvisninger for montering af kogepladen	10	5.5.6	Pausefunktion	23
2.5	Sikkerhedsanvisninger til betjening	11	5.5.7	Hold-varm-funktion	24
2.5.1	Sikkerhedsanvisninger for betjening af emfang	12	5.5.8	Bro-funktion	24
2.5.2	Sikkerhedsanvisninger til betjening af kogepladen	13	5.5.9	Automatisk bro-funktion	24
2.6	Sikkerhedsanvisninger for rengøring og pleje	14	5.5.10	Slukning af kogezone	24
2.6.1	Sikkerhedsanvisninger for rengøring og vedligeholdelse af emfang	14	5.6	Sikkerhedsindretninger	24
2.6.2	Sikkerhedsanvisninger for rengøring og vedligeholdelse af kogeplader	15	5.6.1	Børnesikring	24
2.7	Sikkerhedsoplysninger reparation, service og reservedele	15	5.6.2	Rengøringslås	24
2.8	Sikkerhedsanvisninger afmontering og bortskaffelse	16	5.6.3	Restvarmeindikator	24
			5.6.4	Sikkerhedsfrakobling	25
			5.6.5	Overophedningsbeskyttelse	25
3	Tekniske data	17	6	Connect	25
3.1	S Pure	17	6.1	Installation af appen	25
3.1.1	PURSA2/R enhedens mål	17	6.2	Konto	25
3.1.2	PURSU2/R apparatmål	18	6.3	Pairing	25
			6.4	BORA JOY-appen	25
4	Produktbeskrivelse	18	7	BORA Assist	26
4.1	Typebeskrivelse	18	7.1	Kogegrej	26
4.2	Systembeskrivelse	18	7.2	BORA Assist	26
4.2.1	Opbygning	18	7.2.1	Tilordning af Assists i BORA JOY-appen	26
4.2.2	Betjeningspanel	19	7.3	Aktivering af BORA Assist	26
4.2.3	Display med 7 segmenter	19	7.3.1	Tilpasning af tilberedningsprogram	26
4.2.4	Lysstyrkekonceptet	19	7.3.2	Fry – Stegning ved nøjagtig temperatur	26
4.3	Emfangets funktionsprincip	19	7.3.3	Coffee – bryg kaffe i en espressokande	26
4.4	Induktionskogepladens funktionsprincip	20	7.3.4	Tilpasning af kogezone-timeren	27
			7.4	Start af BORA Assist i BORA JOY-appen	27
			7.5	Fremskyndet afslutning af BORA Assist	27
			7.6	Udløb af en BORA Assist	27
			7.6.1	Længere tid	27
5	Funktion og betjening	20	8	Kundemenu	27
5.1	Generelle anvisninger til betjeningen	20	8.1	Menupunktet Con: Connectivity	28
5.2	Touchbetjening	20	8.2	Menupunkt 1: Lydsignalets styrke	28
5.3	Systembetjening	21	8.2.1	Lydkoncept	28
5.3.1	Tændning/slukning	21	8.3	Menupunkt 2: Børnesikring	28
5.3.2	Minutur	21	8.4	Menupunkt 3: Visning og nulstilling af filterstatus og filterservice-visning	29
5.3.3	Recovery-funktion	21			

8.5	Menupunkt 4: Varighed for forsinket slukning.....	29	11.8	Forberedelse af apparat.....	41
8.6	Menupunkt 5: Touchområdets reaktionshastighed.....	29	11.9	Montering af kogeplade.....	41
8.7	Menupunkt 6: LED-test.....	29	11.9.1	Indsætning af kogepladen.....	41
8.8	Menupunkt 7: Permanent grydegenkendelsesfunktion.....	30	11.9.2	Tilslutning af kogeplade med kanalsystem.....	42
8.9	Menupunkt 8: Visning af software-/hardware.....	30	11.9.3	Tilslutning til bagvæggen ved monteringsvariant A.....	42
8.10	Menupunkt 9: Sikkerhedsfrakobling.....	30	11.9.4	Indsætning af aktivt-kul-filter.....	43
8.11	Menupunkt 0: Nulstilling til fabriksindstillinger.....	30	11.10	Etablering af strømforbindelse.....	43
9	Rengøring og vedligeholdelse	30	11.11	Første ibrugtagning.....	44
9.1	Rengøringsmidler.....	31	11.11.1	Forhandler- og servicemenu.....	44
9.2	Pleje.....	31	11.11.2	Menupunkt B: Konfiguration af aftræksystemet.....	45
9.3	Rengøring af kogepladen.....	31	11.11.3	Menupunkt C: Effektstyring.....	45
9.4	Rengøring af bordemfanget.....	31	11.11.4	Menupunkt D: Demotilstand.....	45
9.4.1	Rengøring af indstrømningsdyse og fedtfilteret i rustfrit stål.....	31	11.11.5	Funktionskontrol.....	45
9.4.2	Fjernelse af væske i emfanget.....	32	11.12	Fugning af kogepladen.....	46
9.5	Rengøring af luftføringskabinettet.....	32	11.13	Overdragelse til brugeren.....	46
9.6	Udskiftning af lugtfilter.....	32	12	Tage ud af drift, afmontering og bortskaffelse	46
10	Afhjælpning af fejl	34	12.1	Tage ud af drift.....	46
11	Montering	35	12.2	Afmontering.....	46
11.1	Generelle monteringsanvisninger.....	35	12.3	Miljøvenlig bortskaffelse.....	46
11.1.1	Samtidig brug af emfang i udsugningsvarianten med et rumluftafhængigt ildsted.....	35	12.3.1	Bortskaffelse af transportemballage.....	46
11.2	Leveringsomfang.....	35	12.3.2	Bortskaffelse af tilbehør.....	46
11.3	Værktøjer og hjælpemidler.....	36	12.3.3	Bortskaffelse af den gamle enhed.....	46
11.4	Monteringsanvisninger.....	36	13	Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør	47
11.4.1	Monteringsafstande.....	36	13.1	Garanti fra BORA som producent.....	47
11.4.2	Møbel mindstemål.....	36	13.1.1	Garantiudvidelse.....	48
11.4.3	Montering over en ovn (kun ved apparater med udsugning).....	36	13.2	Service.....	48
11.5	Bordpladeudskæring.....	37	13.3	Reservedele.....	48
11.5.1	Udskæringsmål.....	37	13.4	Tilbehør.....	48
11.6	Forberedelse af køkkenmøblerne til udsugningsvariant.....	38	14	Produktdatablade	49
11.6.1	Tilpasning af køkkenmøblerne.....	38	14.1	Produktdatablad PURSA2/PURSA2R – emfang.....	49
11.6.2	Indbygningsmål.....	38	14.2	Produktdatablad S Pure - kogeplade.....	50
11.7	Forberedelse af køkkenmøblerne til recirkulationsvariant.....	38			
11.7.1	Returføring af recirkulationen fra køkkenmøblet.....	38			
11.7.2	Monteringsvarianter A og B til recirkulationsapparater.....	39			
11.7.3	Forberedelse af køkkenmøbler til monteringsvariant A.....	40			
11.7.4	Indbygningsmål monteringsvariant A.....	40			
11.7.5	Forberedelse af køkkenmøbler til monteringsvariant B.....	41			
11.7.6	Indbygningsmål monteringsvariant B.....	41			

1 Generelle informationer

Denne vejledning og alle medleverede dokumenter indeholder vigtige oplysninger, som beskytter dig mod skader og forhindrer beskadigelse af udstyret.

► Følg instruktionerne i alle dokumenter, der indgår i leveringsomfanget.

Montering, installation og ibrugtagning må kun udføres under overholdelse af gældende nationale love, forskrifter og standarder. Arbejdet skal udføres af kvalificerede fagpersoner, som er bekendt med og overholder de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.

Alle sikkerhedsanvisninger og advarsler samt betjeningsanvisninger i de medleverede dokumenter skal overholdes.

Gem denne vejledning og giv den videre til en eventuel senere ejer.

1.1 Gyldighed

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

1.2 Ansvar

Enkelhedens BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd og BORA Lüftungstechnik GmbH – i følgende BORA – hæfter ikke for skader, der opstår på grund af hhv. overtrædelse og manglende overholdelse af bilag, som er inkluderet i leveringsomfanget!

Derudover hæfter BORA ikke for skader, som opstår på grund af ukorrekt montering og manglende overholdelse af sikkerhedsanvisninger og advarsler!

1.3 Produktoverensstemmelse

Apparatet er i overensstemmelse med følgende EU-/EF-retsforskrifter:

- Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design
- 2011/65/EU RoHS-direktivet

Hermed erklærer BORA Vertriebs GmbH & Co KG, at radioudstyrstypen PURSA2, PURSA2R, PURSU2 og PURSU2R er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU.

Udstyret understøtter følgende frekvensbånd:

- 2,4 GHz: 100 mW max.

Apparatet er i overensstemmelse med følgende UK-retsforskrifter:

UK – Statement of Compliance The Product Security and Telecommunications Infrastructure (Security Requirements for Relevant Connectable Products) Regulations 2023.

EU-overensstemmelseserklæringens fuldstændige tekst og den Statement of Compliance, der gælder for Storbritannien, kan findes på følgende website: <https://www.bora.com>

1.4 Præsentation af oplysninger

Den artikel, der er beskrevet i denne vejledning kaldes i det følgende også apparat. Alle mål er angivet i millimeter.

Handlingsanvisninger

► Udfør altid alle instruktioner i den angivne rækkefølge.

Punkttopstillinger

- Punkt 1
- Punkt 2

Informationspunkter

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

Sikkerhedsanvisninger og advarsler

FARE



Farens type og kilde

Konsekvenser, hvis anvisningerne ikke følges

► Handlinger med henblik på at undgå en given fare

Her gælder følgende:

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

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

Tab. 1.1 Advarselstegnenes og signalordenes betydning

2 Sikkerhed

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

2.1 Korrekt brug

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

Dette apparat er ikke beregnet til:

- udendørs brug
- opvarmning af rum
- køling, udluftning eller affugtning af rum
- brug på mobile opstillingssteder som motorkøretøjer, skibe eller fly
- anvendelse med en ekstern timer eller et separat fjernstyret system
- brug med en ekstern timer eller et separat fjernstyret system (nødslukning af emfang undtaget)
- brug i højder over 2000 m (meter over havets overflade)
- brug, når det ikke er fuldstændigt monteret

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

i BORA hæfter ikke for skader på grund af fejlagtig montering, ukorrekt brug eller forkert betjening.

Enhver uretmæssig anvendelse er forbudt!

2.2 Personer med nedsatte funktioner

Børn

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

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

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

Personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner

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

FARE

Risiko for forbrændinger fra varme gryder og varme retter

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

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

2.3 Overordnede sikkerhedsanvisninger

FARE

Kvælningsfare på grund af emballagedele

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

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

FARE

Fare for hhv. elektrisk stød og kvæstelser på grund af beskadigede overflader

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

- ▶ Undlad at røre ved den beskadigede overflade.
- ▶ Sluk for apparatet med det samme, hvis der er brud, revner eller ridser i det.
- ▶ Sørg for en sikker frakobling af apparatet fra strømmettet med ledningssikkerhedsafbrydere, sikringer, sikringsautomater eller kontakter.
- ▶ Kontakt BORAs serviceteam.

ADVARSEL

Hhv. kvæstelsesfare og beskadigelse på grund af forkerte dele eller selvstændige forandringer.

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

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

ADVARSEL

Risiko for personskader på grund af mekaniske skader på apparatet

Mekaniske skader (f.eks. brud, deformation, løse limninger ...) på apparatet, samt på ledninger og tilbehør kan føre til personskader.

- ▶ Sæt apparatet ud af drift.
- ▶ Forsøg ikke selv at reparere eller udskifte beskadigede komponenter.
- ▶ Kontakt BORAs serviceteam.

FORSIGTIG

Risiko for personskade som følge af nedfaldende komponenter

Nedfaldende komponenter kan forårsage skader.

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

FORSIGTIG

Fare for kvæstelser på grund af overbelastning

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

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

FORSIGTIG

Beskadigelse på grund af ukorrekt brug

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

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

BEMÆRK

Forstyrrelser og fejl

I tilfælde af funktionsfejl eller forkert betjening udsendes fejlmeddelelser.

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

BEMÆRK

Skader på udstyret på grund af husdyr

Husdyr kan skade udstyret eller selv komme til skade.

- ▶ Husdyr skal holdes fjernt fra apparatet.

2.4 Sikkerhedsanvisninger til montering

FARE

Fare for personskade på grund af forkert montering

Manglende overholdelse af monteringsforskrifterne kan føre til personskader.

- ▶ Installation og montering af apparatet må kun foretages af uddannede fagfolk, som er bekendt med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.
- ▶ Apparatet må kun monteres i spændingsfri tilstand.
- ▶ Arbejde og reparation på de elektriske komponenter skal altid foretages af en godkendt elinstallatør.
- ▶ Udfør alt arbejde på apparatet grundigt.
- ▶ Før apparatet eller systemet overdrages til slutbrugeren skal du sikre dig, at det er blevet installeret korrekt.

FARE

Fare for elektrisk stød på grund af beskadiget apparat

Et beskadiget apparat kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Kontrollér, at der ikke er skader på apparatet, inden montering.
- ▶ Undlad at montere eller tilslutte et beskadiget apparat.
- ▶ Undlad at tage beskadigede apparater i drift.

BEMÆRK

Skader på udstyret på grund af forkert elektrisk tilslutning

Den elektriske sikkerhed på apparatet er kun garanteret, såfremt det bliver tilsluttet et beskyttelsesledersystem, der er installeret efter forskrifterne.

- ▶ Arbejde og reparation på de elektriske komponenter skal altid foretages af en godkendt elinstallatør.
- ▶ Kontrollér, at de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger er overholdt. Udstyret skal være egnet til den lokale spænding og frekvens.
- ▶ Kontrollér oplysningerne på typeskiltet og undlad at tilslutte apparatet ved afvigelse.
- ▶ Tilslut først apparaterne til strømforsyningsnettet efter kanalsystemet er installeret og recirkulationsfilteret er sat i.
- ▶ Brug kun de angivne tilslutningskabler.

BEMÆRK

Skader på udstyret på grund af forkerte monteringsafstande

Manglende overholdelse af monteringsafstande kan føre til skader på udstyret og køkkenelementer og til begrænsninger i funktionen.

- ▶ Overhold minimumsafstandene fra kapitlet Montering ved montering.

2.4.1 Sikkerhedsanvisninger for montering af emfang

FARE

Livsfare grundet røgforgiftning

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

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

ADVARSEL

Risiko for personskader fra det drejende ventilatorhjul

Når ventilatorhjulet bevæger sig, er der risiko for personskader.

- ▶ Der må ikke være tilsluttet strøm til apparatet, mens du installerer det.
- ▶ Inden du tager motoren i drift, skal den først forbindes til kanalsystemet i begge sider.

FORSIGTIG

Risiko for personskader fra det drejende ventilatorhjul

Ved korte luftkanaler er der risiko for at nå ind i ventilatorrummet.

- ▶ Ræk aldrig ind i ventilatorrummet gennem luftudtaget.
- ▶ Luk altid af for ventilatoren således, at det ikke er muligt at berøre luftudtaget.
- ▶ Ved luftkanaler kortere end 900 mm skal der monteres en afskærmning mellem motoren og luftudtaget.
- ▶ Lugtfiltere (aktivt-kul-filtere) er ikke tilstrækkelig indgrebsbeskyttelse.

2.4.2 Sikkerhedsanvisninger for montering af kogepladen

FARE

Fare for elektrisk stød på grund af beskadiget nettilslutning

Hvis nettilslutningskablet beskadiges (f.eks. under montering eller på grund af kontakt med varme kogeplader), kan dette forårsage et elektrisk (dødeligt) stød.

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

FARE

Fare for elektrisk stød på grund af ukorrekt nettilslutning

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 et beskyttelsesledersystem, der er installeret efter forskrifterne.
- ▶ Kontrollér, at der er en alpolet afbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm, der gør det muligt at afbryde forbindelsen til elnettet (ledningssikkerhedsafbryder, sikringer, sikringsautomat eller kontaktor.)

2.5 Sikkerhedsanvisninger til betjening

FARE

Brandfare på grund af overophedet olie eller fedt

Olie eller fedt kan hurtigt varmes op og antændes.

- ▶ Efterlad aldrig apparatet uden opsyn ved arbejde med olie og fedt.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke brande fra antændt olie og fedt med vand.
- ▶ Sluk for apparatet.
- ▶ Sluk en brand, fx ved at kvæle ilden med et låg eller et brandslukningstæppe.

ADVARSEL

Fare for forbrænding på grund af apparater, som bliver varme

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

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

ADVARSEL

Fare for forbrænding på grund af strømsvigt

Under eller efter et strømsvigt kan et apparat, der tidligere var i brug, stadig være varmt.

- ▶ Rør ikke ved apparatet, så længe det er varmt.
- ▶ Hold børn væk fra det varme apparat.

ADVARSEL

Fare for forbrænding og brand på grund af varme genstande

Kogepladen og de dele, man kan komme i berøring med, er varme under brugen og i afkølingsfasen. Genstande, som har kontakt med varme dele af apparatet, bliver meget hurtigt varme og kan medføre alvorlige forbrændinger (dette gælder især for genstande af metal, som f.eks. knive, gafler, skeer, låg eller komponenter fra apparatet), eller kan antændes.

- ▶ Lad ikke genstande ligge på apparatet.
- ▶ Brug altid egnede hjælpere (grydelapper, varmeisolerende handsker).
- ▶ Stol ikke på grydegenkendelsesfunktionen ved induktionskogeplader, men sluk altid for apparatet efter brug.

FORSIGTIG

Skader fra varme gryder

Varme gryder kan beskadige bestemte komponenter på apparatet.

- ▶ Undlad at placere varme gryder omkring betjeningspanelet eller kogepladevisningen.
- ▶ Hold varme gryder væk fra indstrømningsdysen.

BEMÆRK

Skader på udstyret

Forkert brug kan føre til skader på udstyret.

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

2.5.1 Sikkerhedsanvisninger for betjening af emfang

⚠ FARE

Livsfare grundet røgforgiftning

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

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

⚠ ADVARSEL

Brandfare ved flambering

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

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

FORSIGTIG

Beskadigelse fra indsugede genstande eller papir

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

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

FORSIGTIG

Beskadigelse grundet fedt- og snavsaflejringer

Snavs- og fedtaflejringer kan nedsætte emfangets funktion.

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

BEMÆRK

Forhøjet luftfugtighed

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

- ▶ Sørg derfor altid for rigeligt med tilførsel af frisk luft i recirkulationsmodus - fx ved at åbne et vindue.
- ▶ Sørg for et normalt, behageligt indeklima (45–60% luftfugtighed), fx ved at åbne naturlige ventilationsåbninger eller ved at anvende mekanisk udluftning.

2.5.2 Sikkerhedsanvisninger til betjening af kogepladen

FARE

Brandfare på grund af manglende overvågning af en kogeplade

Olie og fedt kan hurtigt varmes op og antændes.

- ▶ Hold altid øje med gryder og pander, når du varmer olie og fedt op.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke brande fra antændt olie og fedt med vand.
- ▶ Sluk for kogepladen.
- ▶ Sluk en brand, fx ved at kvæle ilden med et låg eller et brandslukningstæppe.
- ▶ BORA Assist skal altid være under opsyn under brug og anvendes med dertil beregnet kogegejr.

FARE

Eksplisionsfare ved antændelige væsker

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

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

ADVARSEL

Fare for forbrænding, når der løber varme væsker ud

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

- ▶ Overvåg alle kogeprocesser.
- ▶ Undgå, at gryderne koger over.
- ▶ Sluk for apparatet efter brug.
- ▶ BORA Assist skal altid være under opsyn under brug og anvendes med dertil beregnet kogegejr.

ADVARSEL

Fare forbrænding på grund af varm damp

Væsker, der befinder sig imellem kogezone og bunden på gryder og pander kan medføre forbrændinger, når de fordamper.

- ▶ Kontrollér altid, at kogezone og bunden på gryder og pander er tør.

BEMÆRK

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

Elektromagnetisk stråling

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

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

2.6 Sikkerhedsanvisninger for rengøring og pleje

BEMÆRK

Skader på apparatet på grund af beskidt udstyr

Snavs kan forårsage skader, begrænsninger i funktionen eller lugtgener.

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

2.6.1 Sikkerhedsanvisninger for rengøring og vedligeholdelse af emfang

FARE

Brandfare fra fedtaflejringer

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

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

ADVARSEL

Risiko for personskade ved åbning af det nederste kabinetlåg

Når ventilatorhjulet drejer, er der risiko for personskader.

- ▶ Sluk for apparatet og tag det sikkert fra strømforsyningen, inden du fjerner skærme omkring ventilatorhjulet.

ADVARSEL

Risiko for personskader fra det drejende ventilatorhjul

Hvis ventilatorhjulet drejer i forbindelse med filterskift, kan det medføre kvæstelser.

- ▶ Udskift kun lugtfilteret (aktivt-kul-filteret), når apparatet er slukket.

BEMÆRK

Skader på udstyr og funktionelle fejl

Beskidte ventilationsåbninger kan resultere i skader på komponenter og forårsage funktionelle fejl.

- ▶ Hold alle ventilationsåbninger åbne og rene.

2.6.2 Sikkerhedsanvisninger for rengøring og vedligeholdelse af kogeplader

ADVARSEL

Risiko for forbrændinger fra varme overflader

Der er risiko for forbrændinger ved rengøring af varme kogeplader.

- ▶ Rengør kun afkølede kogeplader.
- ▶ Vær opmærksom på restvarmeindikatoren.

2.7 Sikkerhedsoplysninger reparation, service og reservedele

FARE

Fare for personskade under reparationer

Manglende kompetencer kan føre til personskader ved reparationsarbejde.

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

ADVARSEL

Fare for hhv. personskade og beskadigelse på grund af ukorrekte reparationer.

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

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

2.8 Sikkerhedsanvisninger afmontering og bortskaffelse

FARE

Fare for personskade under afmontering

Manglende kompetencer kan føre til personskader under afmonteringen.

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

FARE

Fare for elektrisk stød på grund af forkert afkobling

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

- ▶ Skil apparatet sikkert fra strømforsyningen.
- ▶ Kontrollér, at apparatet er spændingsfrit ved hjælp af et godkendt måleapparat.
- ▶ Undgå at berøre eventuelle blotlagte kontakter på elektronikaggregatet, da denne kan indeholde restspænding.

FARE

Elektrisk stød på grund af restspænding

Elektroniske apparatkomponenter kan indeholde restspænding og forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Undlad at røre ved fritliggende kontakter.

3 Tekniske data

3.1 S Pure

Parameter	Værdi
Forsyningsspænding, flerfaset	380 - 415 V 2N / 3N
Forsyningsspænding, enfaset	220 - 240 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Strømforbrug maksimal	7360 W
Sikring /Strømtilslutning, trefaset	3 x 16 A
Sikring /Strømtilslutning, tofaset	2 x 16 A
Sikring /Strømtilslutning, enfaset	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Mål (bredde x dybde x højde)	580 x 515 x 199 mm
Vægt (inkl. tilbehør/emballage)	20,9 kg (PURSA2, PURSA2R) 22,2 kg (PURSU2, PURSU2R)
Kogeplade	
Kogezone forrest til venstre størrelse	Ø 95 mm
Kogezone forrest til venstre effekt	400 W
Kogezone forrest til venstre effekt power-niveau	600 W
Kogezone forrest til højre størrelse	230 x 230 mm
Kogezone forrest til højre effekt	2100 W
Kogezone forrest til højre effekt power-niveau	3000 W
Kogezone bagest til venstre størrelse	Ø 140 mm
Kogezone bagest til venstre effekt	900 W
Kogezone bagest til venstre effekt for power-niveau	1350 W
Kogezone bagest til højre størrelse	230 x 230 mm
Kogezone bagest til højre effekt	2100 W
Kogezone bagest til højre effekt power-niveau	3000 W
Aftrækssystem	
Effekttrin for kogepladens emfang	1 - 9, P
Tilslutning til udsugning	BORA Ecotube
Recirkulationssystem	
Effekttrin for kogepladens emfang	1 - 9, P
Stor udblæsningsåbning (BxH)	445 x 137 mm
Levetid for lugtfilter	150 t (1 år)

Tab. 3.1 Tekniske data S Pure

3.1.1 PURSA2/R enhedens mål

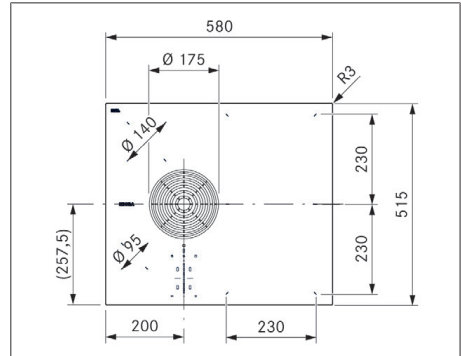


Fig. 3.1 PURSA2/R set fra oven

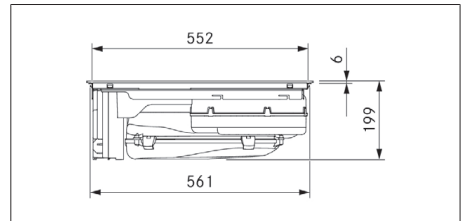


Fig. 3.2 PURSA2/R set forfra

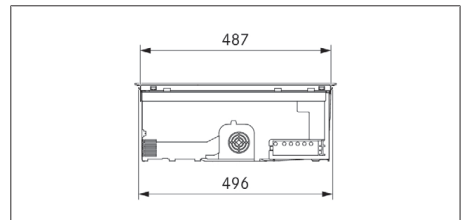


Fig. 3.3 PURSA2/R set fra siden

3.1.2 PURSU2/R apparatmål

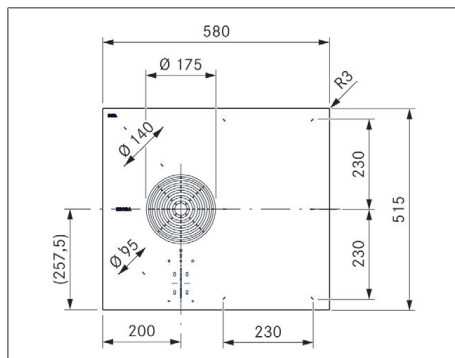


Fig. 3.4 PURSU2/R set fra oven

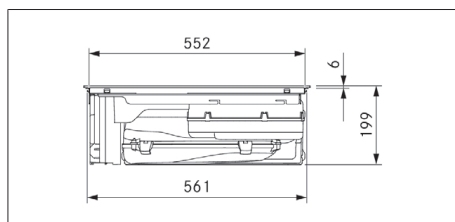


Fig. 3.5 PURSU2/R set forfra

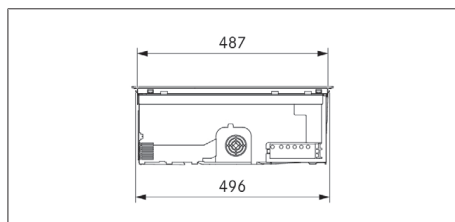


Fig. 3.6 PURSU2/R set fra siden

4 Produktbeskrivelse

► Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

4.1 Typebeskrivelse

Model med skinnende glaskeramik:

Model	Produktbetegnelse
PURSA2	S Pure kombi-induktionskogeplade med integreret emfang - aftræk

Model	Produktbetegnelse
PURSU2	S Pure kombi-induktionskogeplade med integreret emfang - recirkulation

Tab. 4.1 Modelbeskrivelse

Model med mat glaskeramik:

Model	Produktbetegnelse
PURSA2R	S Pure Rough kombi-induktionskogeplade med integreret emfang - aftræk
PURSU2R	S Pure Rough kombi-induktionskogeplade med integreret emfang - recirkulation

Tab. 4.2 Modelbeskrivelse

Opdeling og teknologi:

2 kogezone i venstre side = induktion

2 kogeområder i højre side = fleksibel induktion

4.2 Systembeskrivelse

4.2.1 Opbygning

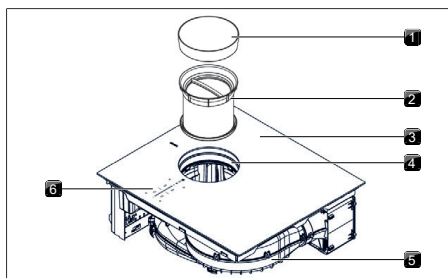


Fig. 4.1 Kogeplade

- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| [1] Indstrømningsdyse | [2] Fedtfilter i rustfrit stål |
| [3] Kogeplade | [4] Indstrømningsåbning |
| [5] Motorer | [6] Betjeningspanel |

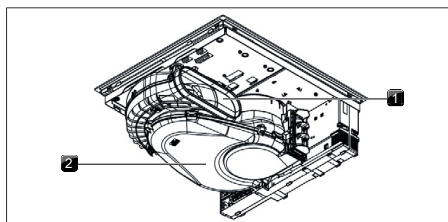


Fig. 4.2 Udsugningsvariant set bagfra

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| [1] Udblæsningsåbning | [2] Luftfæringskabinet |
|-----------------------|------------------------|

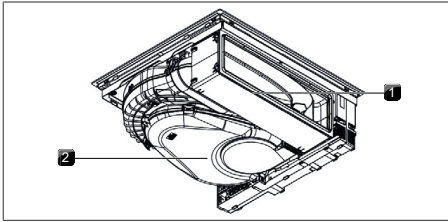


Fig. 4.3 Recirkulationsvariant set bagfra

- [1] Luftrensningsboks [2] Luftføringskabinet

4.2.2 Betjeningspanel

Apparatet betjenes via et centralt touchbetjeningspanel.

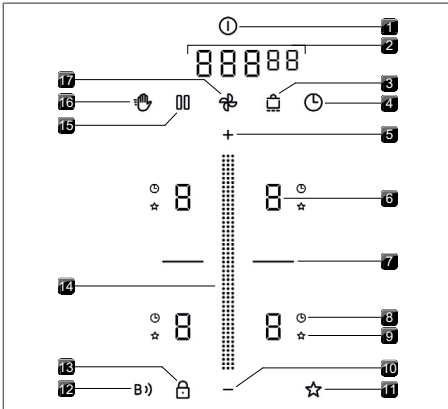


Fig. 4.4 Betjeningspanel

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| [1] Power-knap | [2] Multifunktionsdisplay |
| [3] Hold-varm-knap | [4] Minutur |
| [5] Plus-knap | [6] Kogezonedisplay |
| [7] Bro-knap | [8] Visning af kogezone-timer |
| [9] Assist-display | [10] Minus-knap |
| [11] Assist-knap | [12] Connect-knap |
| [13] Børnesikringsknap | [14] Skyder |
| [15] Pauseknap | [16] Rengøringsknap |
| [17] Motor-knap | |

4.2.3 Display med 7 segmenter

Multifunktionsdisplay

Display	Betydning
I-9	Niveauer
P	Power-niveau
□	Inaktiv

Display	Betydning
A	Udsugningsautomatik
∩	Forsinket slukning
F	Filterservice-visning
0000	Tidsangivelse (minutter ^{sekunder})
f.eks. E	Fejlkode

Tab. 4.3 Betydningen af de 7 segmenter

Kogezonedisplay

Display	Betydning
I-9	Niveau
P	Power-niveau
-	Hold varm-trin
A	Assist-funktion
∩	Grydegenkendelsesfunktion
□	Inaktiv
H	Restvarmeindikator (kogezone er slukket, men pladen er stadig varm)
E	Fejl

Tab. 4.4 Betydningen af de 7 segmenter

4.2.4 Lysstyrkekonceptet

Apparatet tilpasser automatisk visningernes lysstyrke til den aktuelle betjeningsituation. Funktioner, der ikke er tilgængelige, er slukkede og inaktive, og de vises nedtonet.

4.3 Emfangets funktionsprincip

Emfanget fungerer enten som aftræksystem eller som recirkulationssystem.

Driftstilstand aftræk

Madosen ledes gennem kanalsystemet og ud i det fri via ventilatoren.

Driftstilstand recirkulation

Madosen ledes ind i lugtfilteret (aktivt-kul-filteret) via ventilatoren. Lugtfilteret binder lugtpartiklerne, som dannes under tilberedningsprocessen. Den derved rensede luft afgives til rummet igen.

Af hygiejniske og sundhedsmæssige årsager skal lugtfilteret udskiftes ved de anbefalede intervaller (Rengøring og vedligeholdelse).

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

4.4 Induktionskogepladens funktionsprincip

Induktionskogezoneerne opvarmer kogegejret ved hjælp af et magnetfelt. Grydens bund opvarmes direkte. Kogezone opvarmes kun indirekte. Kogezone med induktionsteknik fungerer kun med egnet kogegejret (magnetiserbar bund med tilstrækkelig diameter).


Niveauer

Induktionskogepladernes høje effekt medfører en meget hurtig opvarmning af gryderne. Hvis maden ikke skal brænde på, kan det kræve en vis omstilling i forhold til de konventionelle systemer, når du vælger niveau. Angivelserne i tabellen er vejledende. Afhængigt af kogegejret og indholdet anbefales det enten at tilpasse niveauet.

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

Tab. 4.5 Anbefalinger for de forskellige niveauer.

Egnet kogegejret

Kogegejret med dette mærke  er egnet til induktionskogeplader.

► Overhold den angivne mindste diameter for kogegejrets bund:

Udstyr	Kogezone	Mindste diameter for kogegejrets bund
S Pure	venstre forrest	70 mm
	venstre bagest	80 mm
	højre forrest	110 mm
	højre bagest	110 mm

Tab. 4.6 Mindste diameter for det anvendte køkkengrej

► Sæt kogegejret (uden underlag eller lignende) direkte på glaskeramikken.

i Kogetider, opvarmningstider samt madlavningsresultaterne er i stor grad påvirket af kogegejrets type og beskaffenhed.

i Kogegejrets bund må ikke have nogen krumning og heller ingen skarpe riller eller en skarp kant. Hvis der er en krumning i bunden, kan kogegejret ikke genkendes eller blive varmt. Skarpe riller eller kanter kan ridse kogepladens overflade.

Lyde

Ved brug af induktionskogeplader kan der opstå lyde (fx brummende, knasende, pibende, klikkende eller snurrende lyde) på grund af kogegejrets materiale og forarbejdning.

5 Funktion og betjening

i Det indbyggede emfang må ikke bruges med andre kogeplader.

i Apparatet må kun bruges med monteret filterudskiftningsklap, fedtfilteret i rustfrit stål og indstrømningsdysen (og med lugtfilteret ved recirkulationsvarianten).

► Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

5.1 Generelle anvisninger til betjeningen

Apparatet betjenes via et centralt betjeningspanel. Betjeningspanelet er udstyret med touch-områder og displayfelter. Du betjener apparatet med fingeren ved hjælp af berøringer (touch-betjening) og strygebevægelser (skyder-betjening).

5.2 Touchbetjening

Systemet genkender forskellige touchkommandoer.

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. 5.1 Touchbetjening

5.3 Systembetjening

5.3.1 Tændning/slukning

▶ Long-press på Power-knappen .

Når systemet er startet, vises standardvisningen på betjeningspanelet.

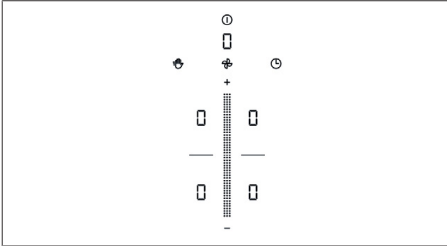





Fig. 5.1 Standardvisning efter start

 Hvis børnesikringen er aktiv, tænder låseknapen efter systemstart .

5.3.2 Minutur

Minutret udsender et optisk og akustisk signal ved udløbet af en indstillet tid (fungerer som et æggeur).

Aktivering af minutur

▶ Tryk på minutur-knappen .

På multifunktionsdisplayet vises tidsindstillingen (□□□□□).

Indstilling af tid

▶ Indstil den ønskede tid:

Kommando	Øg antal minutter	Mindsk antal minutter
Tryk på		
Skyder	Skyd opad	Skyd nedad
Kommando	Øg antal sekunder	Mindsk antal sekunder
Tryk på		
Tryk på		
Skyder	Skyd opad	Skyd nedad

Tab. 5.2 Indstilling af tid

Start minutur

▶ Tryk på minutur-knappen .

Den indstillede tid begynder at tælle baglæns. I multifunktionsdisplayet vises den resterende tid.

Tid udløbet

I de sidste 10 sekunder af nedtællingen vises den resterende tid blinkende og med nøjagtige sekunder. Når tiden er udløbet, udsendes en signaltone.

Deaktivering af minutur før tidens udløb

▶ Long-press på minutur-knappen .

5.3.3 Recovery-funktion

Hvis apparatet slukkes ved et uheld, kan de tidligere valgte indstillinger gendannes af Recovery-funktionen ved genstart inden for 15 sek.

▶ Tænd for apparatet igen inden for 15 sek.

- Pauseknappen blinker, og de tidligere valgte indstillinger vises nedtonet.

Gendannelse af indstillingerne


▶ Tryk på pauseknappen .

- Indstillingerne gendannes og startes.

Afvisning af indstillingerne

▶ Vent i 15 sek.

eller

▶ Long-press på pauseknappen .


- Standardskærmen vises.


5.4 Kogepladens aftræk

5.4.1 Motorniveauer

Ventilatorens effektive niveauer kan indstilles på forskellige måder:

▶ Tryk på  eller .

▶ Regulering via skyderen .


▶ Tryk på en bestemt skyderposition .


5.4.2 Ventilator-power-niveau

Ved aktivering af power-niveau startes den maksimale aftrækskraft, som kører i et foruddefineret tidsrum.

Efter 5 minutter skifter power-niveauet automatisk tilbage til effektiveau 9.

Aktivering af ventilator-power-niveau

▶ Tryk på  ved aktivt effektiveau 9.

- På ventilatordisplayet vises .

Deaktivering af ventilator-power-niveau

Ventilator-power-niveauet deaktiveres før tiden, så snart et andet niveau indstilles.

5.4.3 Udsugningsautomatik

Aftrækskraften tilpasses med en kort forsinkelse automatisk det højeste effektniveau for alle kogezone, der er i brug.


Funktion	Effektniveauer									
Temperatur-niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Udsugningseffekt	4	4	4	4	5	6	7	8	9	P

Tab. 5.3 Udsugningseffekt ved aktiv udsugningsautomatik

Aktivering af aftræksautomatikken:



- ▶ Tryk på ventilatorknappen .
- Symbolet  vises.

Deaktivering af udsugningsautomatikken:

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

5.4.4 Slukning af ventilatoren



Slukning af ventilatoren

- ▶ Skyd markøren ned til effektniveau 0. eller
- ▶ Tryk på  til effektniveau 0. eller
- ▶ Long-press på ventilatorknappen .
- Når aftræksfunktionen slukkes, aktiveres forsinket slukning.

5.4.5 Forsinket slukning


Emfanget kører på et lavere trin og slukker automatisk efter et bestemt tidsrum. Varigheden af efterløbet kan indstilles i menuen (fabriksindstilling 30 minutter).

Afslutning af forsinket slukning før tiden

- ▶ Long-press på ventilatorknappen .
-  BORA anbefaler stærkt, at bordemfangets forsinkede slukning benyttes.



5.4.6 Filterservice-visning

Emfangets filterservice-visning angiver, hvornår lugtfilterets filterlevetid er udløbet (kun med recirkulationsluft).

- Multifunktionsdisplayet viser .
- Dette sætter ingen begrænsninger for brugen af emfanget.

5.5 Kogepladens funktioner


5.5.1 Grydegenkendelsesfunktion

Ved induktionskogeplader genkender kogezone automatisk kogeobjektets størrelse og leder kun energien målrettet til dette område. En induktionskogezone arbejder ikke, hvis der skiftevis vises  / . Mulige årsager til dette er:

- manglende gryder og pander
 - uegnede gryder og pander
 - bunden på gryden har for lille en diameter
- Hvis der ikke registreres en gryde efter indstilling af effektniveauet, slukkes kogezone automatisk efter 10 minutter.

Permanent grydegenkendelsesfunktion

Enheden genkender automatisk kogeobjekt og aktiverer den tilsvarende kogezone-betjening. Det er ikke nødvendigt at vælge kogezone manuelt (Menupunkt 7: Permanent grydegenkendelsesfunktion).



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

5.5.2 Valg af kogezone

- ▶ Tryk på et kogezone-display. Kogezonebetjeningen aktiveres, og der kan foretages indstillinger, indstil betjeningspanelet skifter til standardvisningen.

5.5.3 Indstilling af effektniveau for en kogezone

Efter valg af kogezone kan effektniveauet indstilles på 3 forskellige måder:

- ▶ Skyd markøren til det ønskede effektniveau. eller
- ▶ Tryk på en bestemt skyderposition. eller
- ▶ Tryk på  eller .

Gentag proceduren for at tage andre kogezone i brug.

-  Det indstillede effektniveau vises på det pågældende kogezone-display.
-  5 sekunder efter en ændring af niveauet skifter visningen i betjeningspanelets display automatisk til standardvisningen igen.

5.5.4 Kogezonernes power-niveau

Når power-niveauet aktiveres, er den maksimale varmeeffekt til rådighed for en kogezone. Efter 5 minutter skifter power-niveauet automatisk tilbage til niveau 9. På kogezone ved siden af reduceres den maksimale effekt midlertidigt.

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

Aktivering af power-niveau for en kogezone

- ▶ Tryk på **+** ved aktivt effektniveau 9.
- I kogezoneudvalget vises **P**.

Fremskyndet deaktivering af power-niveau

- ▶ Indstilling af et andet effektniveau

- i** Hvis der vælges et for højt niveau for den anden kogezone, skifter power-niveauet automatisk tilbage for den første kogezone.

5.5.5 Kogezonetimer

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

Aktivering af kogezonetimer

Forudsætning: Kogezonen skal være aktiv (niveau er indstillet).

- ▶ Tryk på timerknappen **⌚**.
- På multifunktionsdisplayet vises tidsindstillingen (**□□□□**).

Indstilling af tid

- ▶ Indstil den ønskede tid:

Kommando	Øg antal minutter	Minsk antal minutter
Tryk på	+	-
Skyder	Skyd opad	Skyd nedad
Kommando	Øg antal sekunder	Minsk antal sekunder
Tryk på	□□□□	
Tryk på	+	-
Skyder	Skyd opad	Skyd nedad

Tab. 5.4 Indstilling af tid

Start af timer

- ▶ Tryk på den blinkende timerknapp **⌚**.
- Den indstillede tid begynder at tælle baglæns. I multifunktionsdisplayet vises den resterende tid.

Visning af resterende tid

- ▶ Tryk på kogezoneudvalget med aktiv kogezone-timer.
- Den resterende tid vises i multifunktionsdisplayet.

Ændring af aktiv timer

- ▶ Tryk på kogezoneudvalget med aktiv kogezone-timer.
- ▶ Tryk på timerknappen **⌚**.
- Kogezonetimeren stopper.
- Den resterende tid blinker i displayet.
- ▶ Ændr den indstillede tid, og start kogezone-timeren igen.

Multi-timer

- ▶ Gentag forløbet ved flere kogezone.

Slukning af timer før tid

- ▶ Tryk på kogezoneudvalget med aktiv kogezone-timer.
- ▶ Long-press på timerknappen **⌚**.

Tid udløbet

I de sidste 10 sekunder af nedtællingen vises den resterende tid blinkende og med nøjagtige sekunder. Når den indstillede tid er udløbet, udsendes en signaltone, og kogezone slukkes automatisk (= niveau **□**).

5.5.6 Pausefunktion

Med pausefunktionen er det muligt hurtigt og nemt at afbryde alle kogezone midlertidigt.

Tilberedningsprocesserne kan afbrydes i maks. 10 minutter. Hvis pausefunktionen deaktiveres igen, genoptager kogepladen driften med de oprindelige indstillinger. Efter 10 minutter standser tilberedningsprocessen automatisk.

- i** Ventilatorfunktionen, bro-funktionen og det aktive minutur afbrydes ikke. Aktive timere for kogezone afbrydes.

Aktivering af pausefunktion

- ▶ Tryk på pauseknappen **⏸**.


Deaktivering af pausefunktion

- ▶ Long-press på pauseknappen **⏸**.


5.5.7 Hold-varm-funktion

Med hold-varm-funktionen kan færdigkogt mad holdes varm uden risiko for, at den brænder på. Hold-varm-funktionen kan maksimalt være aktiv i 8 timer ad gangen.


Aktivering af Hold-varm-funktion

- ▶ Valg af kogezone
- ▶ Tryk på hold varm-knappen .


Deaktivering af hold-varm-funktionen


- ▶ Tryk på det tilsvarende kogezone-display.
- ▶ Long-press på hold-varm-knappen  eller
- ▶ Flyt skyderen nedad (effektniveau 0).
 - Hold-varm-funktionen deaktiveres.

5.5.8 Bro-funktion

-  Funktionen er kun tilgængelig ved de 2 fleksible induktionskogezone i højre side.

To kogezone, der ligger efter hinanden, kan slås sammen til en større kogezone ved hjælp af bro-funktionen. Effektstyringen for den kombinerede zone sker via et betjeningsselement. Effektstyringen er synkron (begge kogezone opvarmes med samme niveau). Bro-funktionen egner sig til opvarmning af mad f.eks. i en bradepande.

-  Er begge kogezone aktiveret inden aktiveringen af bro-funktionen, overtages det laveste effektniveau. Hvis kogezone-timeren er aktiv, overtages den laveste timerværdi til timeren til bro-funktionen.

-  Bro-funktionen afsluttes og kogezoneerne deaktiveres, hvis der i 10 sekunder ikke bliver genkendt egnet kogeobjekt på nogen af de to kogezone eller kun på en af de to kogezone (grydegenkendelsesfunktion).

Aktivering af bro-funktion


- ▶ Tryk på bro-knappen
 - Begge kogezone viser samme effektniveau.
 - Aktive ekstrafunktioner for kogezone overtages (dobbelt display).

Deaktivering af bro-funktion

- ▶ Long-press på bro-knappen eller
- ▶ Long-press på et af de to kogezone-display.
 - Effektniveauerne sættes på 0.
 - En eventuelt aktiv kogezone-timer deaktiveres.

5.5.9 Automatisk bro-funktion

Hvis der placeres tilstrækkeligt stort kogeobjekt på de to kogezone, der ligger bag hinanden, kombineres de automatisk til én kogezone med stort område.


-  Hvis den permanente grydegenkendelsesfunktion er tændt (Menupunkt 7: Permanent grydegenkendelsesfunktion), er den automatiske bro-funktion også aktiveret.

5.5.10 Slukning af kogezone

- ▶ Valg af kogezone
- ▶ Indstilling af effektniveau 0 eller
- ▶ Long-press på kogezone-displayet


5.6 Sikkerhedsindretninger

5.6.1 Børnesikring

Børnesikringen forhindrer utilsigtet aktivering af kogepladen. Hvis børnesikringen er aktiv, lyser låseknapen  på betjeningspanelets display.

Permanent aktivering/deaktivering af børnesikringen
(Kundemenu)

Deaktivering af børnesikring ved madlavning

- ▶ Long-press på låseknapen .

5.6.2 Rengøringslås

Rengøringslåsen spærrer betjeningspanelet. Rengøringslåsen deaktiveres automatisk, hvis der ikke registreres nogen aftøringsbevægelser på betjeningspanelet i 5 sekunder.

Aktivering af rengøringslås

- ▶ Tryk på rengøringsknappen .

Deaktivering af rengøringslås før tid

- ▶ Long-press på rengøringsknappen .

5.6.3 Restvarmeindikator

Hvis en kogezone stadig er varm efter slukning, vises H.

- ▶ Berør ikke de varme kogezone.
- ▶ Læg ikke genstande på varme kogezone.

 Når apparatet er tilstrækkeligt afkølet (temperatur < 55 °C), slukker displayet.

5.6.4 Sikkerhedsfrakobling

Emfang


Emfanget skifter efter 120 min. uden input eller ændringer automatisk til effektniveauet i den automatiske tilstand.

Kogeplader

Hver kogezone slukker automatisk efter en foruddefineret driftstid uden at effektniveauet ændres. Tiden indtil sikkerhedsfrakobling kan indstilles i kundemenuen.

Niveau	Sikkerhedsfrakobling efter timer:min.		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
1	12:00	8:24	6:00
2	10:00	6:24	4:00
3	9:00	5:12	2:30
4	8:00	4:12	2:00
5	6:00	3:18	1:30
6	4:00	2:12	1:00
7	4:00	2:12	1:00
8	3:00	1:48	0:45
9	2:00	1:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Tab. 5.5 Sikkerhedsfrakobling ved effektniveauer

Hold varm-trin	Sikkerhedsfrakobling efter timer:min.		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	12:00	8:00	4:00

Tab. 5.6 Sikkerhedsfrakobling ved hold-varm-trin

5.6.5 Overophedningsbeskyttelse

Ved overophedning reduceres kogepladens effekt eller apparatet slukkes helt. Overophedningsbeskyttelsen aktiveres, når:

- kogevej opvarmes uden indhold.
- olie eller fedt opvarmes til høj temperatur.
- En varm kogezone tændes igen efter en strømafbrydelse.

Gennem overophedningsbeskyttelsen indledes en af følgende handlinger:

- Det aktiverede power-niveau afbrydes.
- Power-niveauet kan ikke længere aktiveres.
- Det indstillede niveau reduceres.
- Kogepladen slukkes helt.

Efter tilstrækkelig afkøling kan kogepladen igen tændes i fuldt omfang.

6 Connect

6.1 Installation af appen

BORA JOY-appen fås gratis i Google Play Store™ eller i Apple App Store®.

► Installer BORA JOY-appen på din smartphone.



6.2 Konto

Der kan altid kun tilsluttes én smartphone til apparatet via BORA JOY-appen.

Apparatet kan kun forbindes med en BORA JOY-konto. Hvis apparatet skal forbindes med flere smartphones, skal man anvende BORA JOY-appen med den samme BORA JOY-konto på alle smartphones.


Forbindelsen mellem apparatet og kontoen kan ikke nulstilles af kunden. Hvis der skal oprettes en forbindelse til en ny BORA JOY-konto, skal du kontakte BORAs serviceteam.

6.3 Pairing

- Aktiver Connectivity i kundemenuen (Kundemenu).
- Connect-knappen  skal vises nedtonet.
- Åbn BORA JOY-appen på din smartphone.
- Vælg det ønskede BORA-apparat, og opret forbindelse.
- Connect-knappen vises pulserende.
- Tryk på Connect-knappen  for at bekræfte forbindelsen.
- Connect-knappen lyser med 100 %.
- Hvis forbindelsen afbrydes, vises Connect-knappen igen nedtonet.

6.4 BORA JOY-appen

Bestemte indstillinger og programmer kan vælges, tilpasses og startes i BORA JOY-appen.

- Udfør indstillingerne i appen. Følg anvisningerne i appen.
- Vælg "Overfør indstillinger".
- Assist-knappen pulserer på betjeningspanelet.
- Tryk på Assist-knappen  for at bekræfte indstillingen.
- Indstillingerne overføres.

7 BORA Assist

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

BORA Assists er programmer, der er beregnede til bestemte retter eller tilberedningsformer, og som hjælper med madlavningen.

7.1 Kogegrej

BORA Assist-funktionerne kan kun anvendes sammen med det dertil beregnede kogegrej:

www.bora.com/cookware-recommendations

- ▶ Anvend kun kogegrej og vand med stuetemperatur ved start af BORA Assists.

7.2 BORA Assist

Apparatet tilbyder 2 Assist-funktioner:






- Fry – stegning ved nøjagtig temperatur
- Coffee – bryg kaffe i en espressokande

7.2.1 Tilordning af Assists i BORA JOY-appen

- ▶ Vælg de ønskede Assists i BORA JOY-appen.
- ▶ Vælg "Overfør udvalg".
- ▶ Tryk på Assist-knappen  for at bekræfte overførslen.



7.3 Aktivering af BORA Assist

Der kan maksimalt anvendes en Assist i hver side af apparatet.


- Der må ikke vises nogen restvarme i den ønskede kogezone.
- ▶ Tryk på det ønskede kogezone-display.
- ▶ Tryk på Assist-knappen .
- ▶ Vælg den ønskede Assist ved brug af skyderen eller knapperne +/-.
- ▶ Tryk på Assist-knappen  for at bekræfte valget.
- På kogezone-displayet vises  og ved siden af vises Assist-ikonet.
- Opvarmningsanimationen vises på skyderen, eller  blinker på kogezone-displayet.
- Hvis manuelle tilberedningsprocesser er påkrævet, vises kogezone-displayet pulserende. Når de påkrævede tilberedningsprocesser er udført, skal Assist-funktionen bekræftes, så den kan genoptages.
- ▶ Tryk på kogezone-displayet.
- ▶ Tryk på Assist-knappen  for at bekræfte det næste trin

7.3.1 Tilpasning af tilberedningsprogram





Der kan udføres en finjustering af niveauet for aktive Assists. Der kan korrigeres et niveau ned eller op.

- ▶ Tryk på kogezone-displayet med aktiv Assist.
- ▶ Finjustering med skyderen eller knapperne  / 

7.3.2 Fry – Stegning ved nøjagtig temperatur

 **Funktionen er kun tilgængelig på de to kogezone i højre side.**

Ved Assist Fry kan der indstilles stegetemperaturer på mellem 120 °C og 220 °C i trin à 20 °C. Funktionen er beregnet til assist-egnede pander.



- ▶ Tryk på kogezone-displayet med det aktive program.
- ▶ Indstil den ønskede stegetemperatur med skyderen  eller knapperne  / .
- Temperaturen vises i °C på multifunktionsdisplayet.
-  blinker på kogezone-displayet, indtil den ønskede temperatur nås første gang, og der udsendes en signaltone.

Aktivitet	Temperatur °C
Dampkogning af grøntsager og frugt	120-140
Spejlæg, omelet, røræg	140-160
Bagværk, pancake, pandekager, blinis, palatschinker, crêpe, kaiserschmarren	160-180
Stegning af kød, grillede grøntsager, panerede fødevarer (fisk, schnitzel, grøntsager), stegning af frugt	180-200
Stegning af bøf, rejer, fiskefilet, brasede kartofler	200-220

Tab. 7.1 Temperaturbefalinger (angivelserne i tabellen er vejledende)

7.3.3 Coffee – bryg kaffe i en espressokande

Med Assist Coffee kan man brygge kaffe i espressokanden.

-  Kaffe-funktionen er til rådighed på begge kogezone i venstre side.
-  Espressokanden skal være egnet til induktionskogeplader.

Forberedelse

- ▶ Beregn den nødvendige vandmængde til din espressokande.
- ▶ Påfyld espressokanden iht. producentens angivelser, og placer den på den passende kogezone.

Kogezone	Forudindstillet vandmængde
Kogezone forrest til venstre (Ø 95 mm)	210 ml
Kogezone bagest til venstre (Ø 140 mm)	280 ml

Tab. 7.2 Forudindstillede vandmængder

Indstilling og start af Assist

- ▶ Vælg Assist Coffee.
- ▶ Angiv den beregnede vandmængde. Via skyderen: ± 100 ml
Via knapperne **+** og **-**: ± 10 ml
- Den senest indstillede vandmængde gemmes automatisk for hver kogezone.
- ▶ Tryk på Assist-knappen **☆** for starte Assist.
 - På multifunktionsdisplayet vises den resterende tid.
 - Assist deaktiveres, når kaffen er færdig.

Tips og tricks

Kaffen er for hurtigt færdig:

- Den påfyldte vandmængde er for lav.
- Den indstillede vandmængde er for høj.
- Kaffen er for groft malet (kaffen kan smage bittert).
- Det påfyldte vand er for varmt. Hvis du ikke har kølligere vand til rådighed, kan du reducere den indstillede vandmængde en smule.
- Filtertragten er ikke helt fyldt med kaffe.

Kaffen løber ikke helt igennem:

- Den påfyldte vandmængde er for høj.
- Den indstillede vandmængde er for lav.
- Kaffen er for fint malet (kaffen kan smage bittert).
- Espressokanden er ikke skruet tæt sammen.
- Der er fyldt for meget kaffe i, eller kaffen er presset sammen.

- i** Varigheden kan variere let mellem de to kogezone.

7.3.4 Tilpasning af kogezone-timeren

Kogezone-timeren kan tilpasses manuelt.

- ▶ Tryk på kogezone-displayet med aktiv Assist.
- ▶ Tryk på timerknappen **⌚**.
- ▶ Tiden på timeren kan tilpasses ved brug af skyderen **⏮** eller knapperne **+** / **-**.

7.4 Start af BORA Assist i BORA JOY-appen

Assist-funktioner, der ikke er gemt på apparatet, kan kun startes i BORA JOY-appen.

- ▶ Vælg Assist-funktionen i BORA JOY-appen.
- ▶ Vælg "Start program" i BORA JOY-appen.
- ▶ Tryk på Assist-knappen **☆** for at bekræfte specialprogrammet.

7.5 Fremskyndet afslutning af BORA Assist

Assist-funktionerne kan altid afsluttes før tid.

- ▶ Tryk på kogezone-displayet med aktiv Assist.
- ▶ Long-press på Assist-knappen **☆**.
eller
- ▶ Long-press på kogezone-displayet.

7.6 Udløb af en BORA Assist

Afhængigt af BORA Assist-funktionen deaktiveres den, når timeren udløber, eller den skal afsluttes manuelt.

7.6.1 Længere tid

Når Assist-funktionen udløber, kan den forlænges manuelt.

- ▶ Tryk på det kogezone-display, hvor Assist-funktionen er udløbet.
- På multifunktionsdisplayet foreslås kogezone-timeren på 1 min.
- Kogezone-timeren kan tilpasses manuelt.
- ▶ Tryk på Assist-knappen **☆**.
- Assist-funktionen forlænges.

8 Kundemenu

I kundemenuen kan bestemte funktioner indstilles.

Åbning af kundemenu

Forudsætning: Apparatet er tændt, alle kogezone og emfanget er inaktive og der er ingen restvarme overheadet.


- ▶ Long-press på multifunktionsdisplayet.

Navigation i kundemenuen

Naviger til næste menupunkt:

- ▶ Tryk på multifunktionsdisplayet.
- Allerede foretagne indstillinger gemmes automatisk, når der skiftes til en andet menupunkt, eller når menuen afsluttes.

Afslutning af kundemenuen

- ▶ Long-press på multifunktionsdisplayet. eller
- ▶ Long-press på Power-knappen 
- Menuen afsluttes og enheden slukkes.



Oversigt over kundemenu

Menupunkt/beskrivelse/valg	Fabrik-sindstilling
Con Connectivity	FRA
1 Lydsignalets styrke (0 - 9)	0
2 Børnesikring (TIL/FRA)	FRA
3 Visning af filterstatus (nulstilling af filterservice-visning)	
4 Varighed for forsinket slukning (40, 30, 20 min.)	30 min.
5 Reaktionshastighed for touchområder (1 langsom, 2 middel, 3 hurtig)	2
6 LED-test	
7 Permanent grydegenkendelsesfunktion	FRA
8 Software-/hardware-version	
9 Sikkerhedsfrakobling (1 lang, 2 middel, 3 kort)	2
0 Nulstilling til fabriksindstillinger	

Tab. 8.1 Oversigt over kundemenu

8.1 Menupunktet Con: Connectivity

Connectivity-funktionen kan aktiveres eller deaktiveres permanent.

- ▶ Tryk på det øverste skyderområde  for aktivering.
- ▶ Tryk på det nederste skyderområde  for deaktivering.

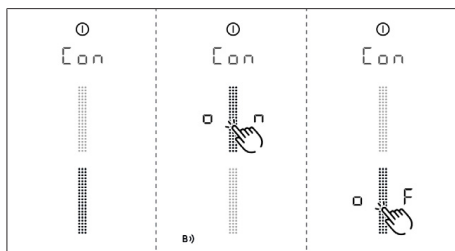


Fig. 8.1 Menupunktet Con: Connectivity

8.2 Menupunkt 1: Lydsignalets styrke

Der kan indstilles forskellige lydstyrkeniveauer for signaltonerne. Det ændrer ikke sikkerhedsrelevante signaltoner.

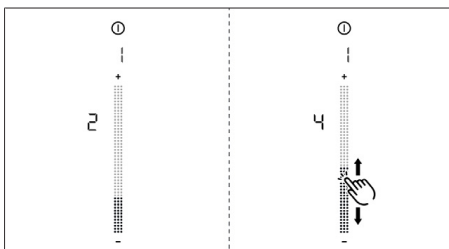


Fig. 8.2 Menupunkt 1: Lydsignalets styrke

8.2.1 Lydkoncept



Systemet skelner mellem forskellige signaltoner:

Signaltone	Formål
Enkelttone kort (0,25 sek.)	Bekræftelse af et valg
Bipsekvens	Handling nødvendig

Tab. 8.2 Lydkoncept

8.3 Menupunkt 2: Børnesikring

Børnesikringen kan aktiveres eller deaktiveres permanent.

- ▶ Tryk på det øverste skyderområde  for aktivering.
- ▶ Tryk på det nederste skyderområde  for deaktivering.

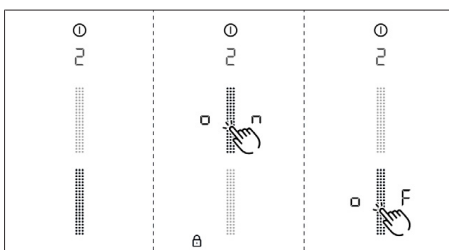


Fig. 8.3 Menupunkt 2: Børnesikring

8.4 Menupunkt 3: Visning og nulstilling af filterstatus og filterservice-visning

- ▶ Long-press på F.
- Filterstatus nulstilles til 100 %.
- Filterservice-visningen F vises ikke længere, når der tændes.

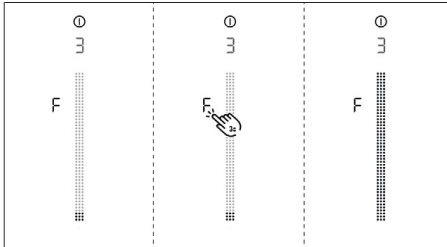


Fig. 8.4 Menupunkt 3: Nulstilling af filterstatus og filterservice-visning

8.5 Menupunkt 4: Varighed for forsinket slukning

Der kan vælges mellem tre varigheder:
40 minutter / 30 minutter / 20 minutter

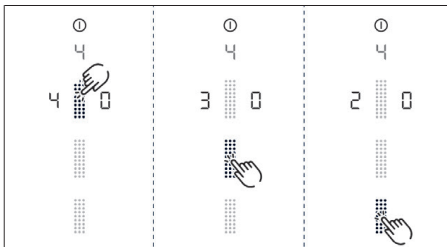


Fig. 8.5 Menupunkt 4: Valg af varighed for forsinket slukning

8.6 Menupunkt 5: Touchområdet reaktionshastighed

- ▶ Vælg den ønskede reaktionshastighed.
- Reaktionshastighed 1: langsom
- Reaktionshastighed 2: middel
- Reaktionshastighed 3: hurtig

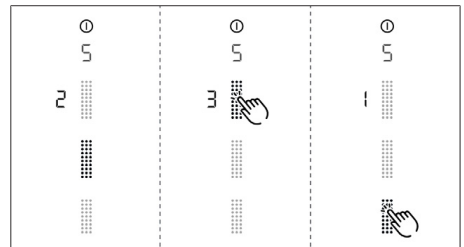


Fig. 8.6 Menupunkt 5: Reaktionshastighed

8.7 Menupunkt 6: LED-test

- ▶ Tryk på skyderområdet [REDACTED].
- Alle elementer vises med 50 % lysstyrke.
- ▶ Tryk på et vilkårligt display.
- Det valgte display vises til testen med 100 % lysstyrke i 1 sekund.

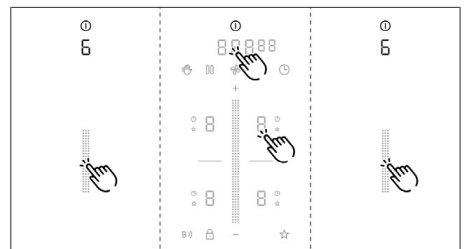




Fig. 8.7 Menupunkt 6: LED-test

Afslutning af LED-test:

- ▶ Long-press på multifunktionsdisplayet.
- Efter fem sekunder uden betjening afsluttes LED-testen automatisk.

8.8 Menupunkt 7: Permanent grydegenkendelsesfunktion

Den permanente grydegenkendelsesfunktion kan aktiveres eller deaktiveres.

- ▶ Tryk på det øverste skyderområde  for aktivering.
- ▶ Tryk på det nederste skyderområde  for deaktivering.

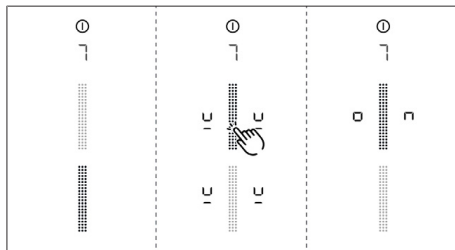


Fig. 8.8 Menupunkt 7: Permanent grydegenkendelsesfunktion

8.9 Menupunkt 8: Visning af software-/hardware

Software-/hardware-versionen vises via de fire kogezone-displays.

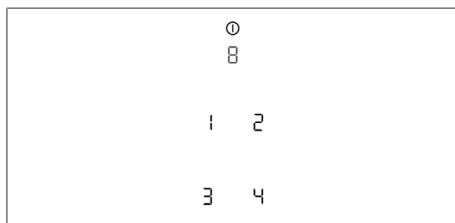


Fig. 8.9 Menupunkt 8: Software-/hardware-version

8.10 Menupunkt 9: Sikkerhedsfrakobling

Tidsintervallet (niveau) indtil kogezonernes automatiske sikkerhedsfrakobling kan vælges.

- Trin 1: langt tidsinterval til sikkerhedsfrakobling
- Trin 2: mellemlangt tidsinterval til sikkerhedsfrakobling (fabriksindstilling)
- Trin 3: kort tidsinterval til sikkerhedsfrakobling

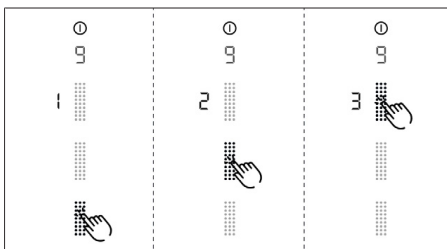



Fig. 8.10 Menupunkt 9: Sikkerhedsfrakobling

8.11 Menupunkt 0: Nulstilling til fabriksindstillinger

- i** Med menupunktet 0 nulstilles alle indstillinger i kundemenuen til fabriksindstillingerne.

Nulstilling til fabriksindstillinger (Reset)

- ▶ Long-press på skyderområdet .
- Når nulstillingen er afsluttet, slukkes enheden.

9 Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").
- ▶ Undgå personskader ved rengøring og vedligeholdelse af kogepladen og emfanget, idet du sikrer dig, at begge dele er komplet slået fra og afkølet.
- ▶ Overhold følgende cyklusser for rengøring og vedligeholdelse:

Komponenter	Rengørings- og vedligeholdelsescyklusser
Betjeningspanel	Straks, hver gang det bliver beskidt
Kogeplade	Straks, hver gang det bliver beskidt
Emfang	Ugentligt
Indstrømningsdysse og fedtfilter i rustfrit stål	Efter hver gang, du har tilberedt meget fedtholdig mad, men mindst én gang om ugen ved filterservice-visning F
Luftføringskabine	Hver 6. måned eller ved udskiftning af luftfilteret
Luftfilter (kun med forringet udsugningskraft eller hvis recirkulation)	Udskiftes i tilfælde af lugtdannelse, forringet udsugningskraft eller hvis filterservice-visning er tændt F

Tab. 9.1 Rengøringscyklusser

- i** Regelmæssig rengøring og vedligeholdelse sikrer lang levetid og optimal funktion af apparatet.

9.1 Rengøringsmidler

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

- i** Overfladen bliver beskadiget og får mørke pletter, hvis du anvender aggressive rengøringsmidler eller lader grydebundene krads hen over kogepladen.

9.2 Pleje

- ▶ Anvend ikke kogepladen som køkkenbord eller aflægningsflade.
- ▶ Skub og træk aldrig gryder og pander hen over kogepladen.

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 ved anvendelse af gryder lavet af et blødt materiale, eller fra uegnede rengøringsmidler. Løft altid gryderne (du må ikke trække dem hen over kogezone) for at undgå ridser og krads i overfladen. Sådanne områder er svære at fjerne igen.

9.3 Rengøring af kogepladen

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

Planmæssig rengøring

- ▶ 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.

Stærk tilsmudsning

- ▶ Fjern groft snavs og pletter (kalkpletter, perlemorsagtigt glinsende pletter) med rengøringsmiddel, mens kogepladen endnu er varm.
- ▶ Opblød madrester fra gryder, der er kogt over, med en våd klud.
- ▶ Fjern rester fra snavs med en skraber til glaskeramiske overflader.

Overfladisk rengøring under brug

- ▶ Kerner, krummer og lignende bør altid fjernes med det samme for at undgå ridser i overfladen.
- ▶ 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.

9.4 Rengøring af bordemfanget

- ▶ Rengør overfladerne på aftræksystemet med en blød, fugtig klud, opvaskemiddel eller en mild vinduesrens.
- ▶ Opblød indtrøret snavs med en fugtig klud (skrab aldrig!).

9.4.1 Rengøring af indstrømningsdyse og fedtfilteret i rustfrit stål

- i** Indstrømningsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål filtrerer fedtholdige bestanddele fra mados og dampe.

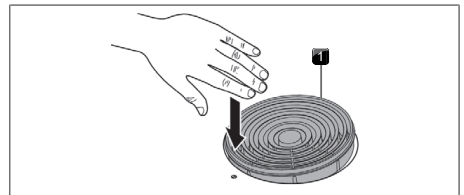


Fig. 9.1 Udtagning af indstrømningsdyse

[1] Indstrømningsdyse

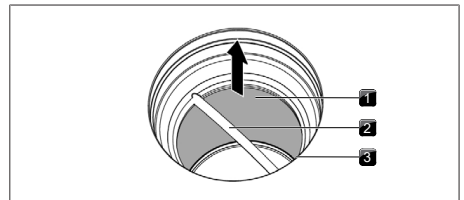


Fig. 9.2 Afmontering af fedtfilter i rustfrit stål

- [1] Fedtfilter i rustfrit stål
- [2] Håndtag
- [3] Indstrømningsåbning

Manuel rengøring

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

Rengøring i opvaskemaskine

- ▶ Anbring komponenterne i opvaskemaskinen, så der ikke kan samle sig vandrester.
- ▶ Vælg et skylleprogram på maks. 65 °C.

i Fedtfilteret i rustfrit stål skal udskiftes, når det ikke længere kan gøres helt rent. (se "13 Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør").

i Der må kun sættes tørre og rene komponenter ind i apparatet.

9.4.2 Fjernelse af væske i emfanget

i Væsker, der løber ind i apparatet gennem indstrømningsåbningen, opsuges af fedtfilteret i rustfrit stål (op til 150 ml) og i luftføringskabinettet.

Gå frem som følger:

- ▶ Fjern indstrømningsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål.
- ▶ Tøm fedtfilteret i rustfrit stål.
- ▶ Kontrollér, om der er ophobet væsker på bunden af luftføringskabinettet.
- ▶ Fjern væsken i luftføringskabinettet.
- ▶ Tænd for emfanget på mindst niveau 5 for at tørre lugtfilteret og kanaldelene.
- Efter 120 minutter slukker emfanget automatisk og den forsinkede slukning aktiveres.

9.5 Rengøring af luftføringskabinettet

Luftføringskabinettet er placeret på undersiden af kogepladen i underskabet. Fedtpartikler og kalkrester kan sætte sig på luftføringskabinettets overflade.

Åbning af luftføringskabinettet

- ▶ Fjern indstrømningsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål.
- ▶ Fjern filterudskiftningsklappen.
- ▶ Åbn de 6 låseanordninger, der er fordelt på omkredsen.
- ▶ Fjern luftføringskabinettets bund.
- ▶ Rengør luftføringskabinettet og dets bund med et mildt rengøringsmiddel.

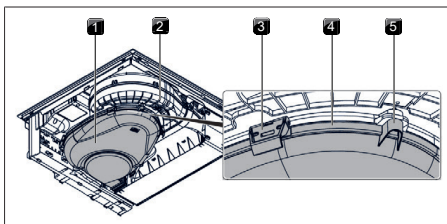


Fig. 9.3 Luftføringskabinettet

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| [1] Bunden i luftføringskabinettet | [2] Luftføringskabinettet |
| [3] Låseanordning | [4] Tætningsrille |
| [5] Centreringsstap | |

Lukning af luftføringskabinettet

- ▶ Sæt luftføringskabinettets bund på plads ved hjælp af de 3 centreringsstappe.
- ▶ Tryk luftføringskabinettets bund op i tætningsrillen.
- ▶ Luk de 6 låseanordninger.
- ▶ Kontrollér, at luftføringskabinettets bund sidder korrekt.
- ▶ Indsæt filterudskiftningsklappen.
- ▶ Kontrollér, at filterudskiftningsklappen sidder korrekt.
- ▶ Sæt fedtfilteret i rustfrit stål og indstrømningsdysen i.

9.6 Udskiftning af lugtfilter

i Lugtfilteret (aktivt-kul-filteret) skal skiftes, når ventilatordisplayet viser F (filterservicevisning). Filtrene kan købes hos din specialforhandler eller via BORA shoppen på hjemmesiden shop.bora.com.

Sådan fjernes lugtfilteret

- ▶ Fjern indstrømningsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål.
- ▶ Træk filterudskiftningsklappen indeni indstrømningsåbningen ud gennem filterhusets åbning.

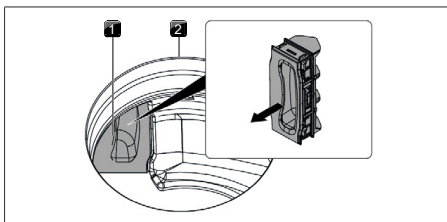


Fig. 9.4 Udtagning af filterudskiftningsklap

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| [1] Filterudskiftningsklap | [2] Indstrømningsåbning |
|----------------------------|-------------------------|

- ▶ Tag fat i lugtfilteret i gribestroppen, og træk det så langt ud som muligt.

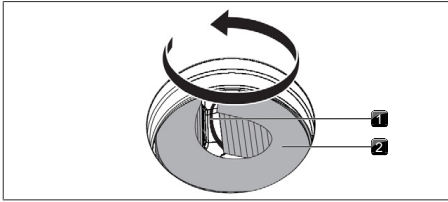


Fig. 9.5 Sådan skrues lugtfilteret ud af filterhuset

[1] Gribestrop [2] Lugtfilter

- ▶ Træk lugtfilteret opad og helt ud af indstrømningsåbningen med en drejebævegelse.

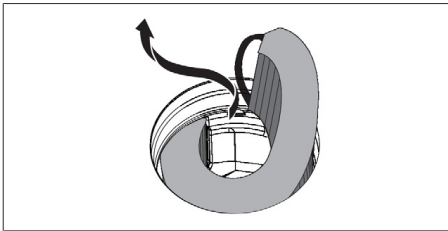


Fig. 9.6 Sådan tages lugtfilteret ud af indstrømningsåbningen

Isætning af lugtfilter

- ▶ Fjern emballagen.
- ▶ Sæt lugtfilteret korrekt ind ved at følge de trykte symboler (pil til venstre, gribestrop til højre, TOP = øverst).
- ▶ Tag fat i lugtfilteret i begge ender.
- ▶ Bøj lugtfilteret til en cylindrisk form.

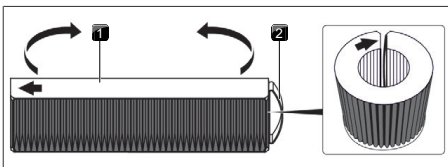


Fig. 9.7 Lugtfilter

[1] Overside af lugtfilter [2] Gribestrop

- ▶ Vip lugtfilteret lidt, og sæt det i indstrømningsåbningen.

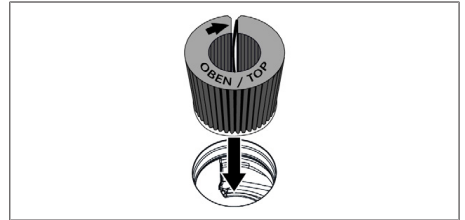


Fig. 9.8 Sæt lugtfilteret ind i aftræksåbningen

- ▶ Før den venstre ende af filteret ind i åbningen i filterhuset.
- ▶ Skub lugtfilteret 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).
- Lugtfilterets endelige position er nået, når filteret er skubbet helt ind i filterhuset.

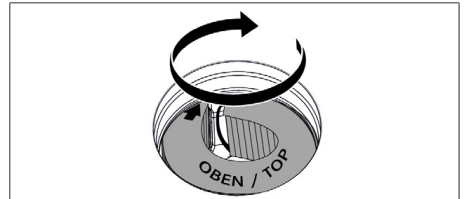


Fig. 9.9 Placering af lugtfilteret i den endelige position

- ▶ Indsæt filterudskiftningsklappen, og kontrollér, at den sidder korrekt.

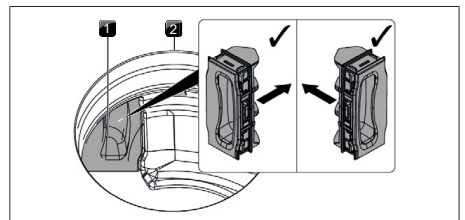


Fig. 9.10 Indsætning af filterudskiftningsklappen



[1] Filterudskiftningsklap [2] Indstrømningsåbning

- ▶ Sæt fedtfilteret i rustfrit stål og indstrømningsdysen i.
- ▶ Nulstil filterservice-visning (menupunkt 3: Visning og nulstilling af filterstatus og filterservice-visning)

10 Afhjælpning af fejl

i Du kan ofte selv afhjælpe forstyrrelser og fejl. Dette sparer tid og omkostninger, da du ikke behøver tilkalde kundeservice.

► Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Apparatet kan ikke tændes	Sikring/automatsikring defekt	Udskift sikringen; Tilslut automatsikring igen
	Sikring/automatsikring udløser flere gange	BORA Kontakt serviceteamet.
	Strømforsyning afbrudt	Lad en autoriseret elinstallatør kontrollere strømforsyningen
Lugt dannelse ved brug af et nyt apparat	Normalt fænomen ved fabriksnye apparater	Lugten forsvinder efter nogle driftstimer
Et kogezone-display viser 	Intet eller uegnet kogegej	Brug egnet kogegej i den passende størrelse (se »Beskrivelse af apparatet«)
Spærreknappen lyser 	Børnesikringen er aktiveret	Sådan deaktiverer du børnesikringen
Kogezonen/kogepladen slukker automatisk	Den maksimale driftstid er overskredet for en kogezone	Tænd for kogezonen igen
For tidlig afbrydelse af power-niveauet	Overophedningsbeskyttelsen er udløst	se "5.6.5 Overophedningsbeskyttelse"
Kogepladens køleventilator kører fortsat efter slukning af kogepladen	Køleventilatoren kører, indtil kogepladen er afkølet	Vent, til køleventilatoren slukker automatisk
Reduceret udsugningseffekt for emfanget	Fedtfilter stærkt tilsmudset	Gør fedtfilteret rent, eller udskift det
	Aktivt-kul-filter stærkt tilsmudset (kun ved recirkulation)	Udskift det aktive-kul-filter
	Genstand i luftkanalhuset (fx pudsekuld)	Fjern genstanden
E eller EE vises	Brug af faseisolerende vindueskontakter	Åbn vinduet
	Ventilator defekt eller kabelforbindelse er løs	BORA Kontakt serviceteamet
E2 vises	Overophedningsbeskyttelsen er udløst	se "5.6.5 Overophedningsbeskyttelse"
E03 vises	Genstand på betjeningspanelet	Fjern genstanden fra betjeningspanelet
	Betjeningspanel tilsmudset	Rengør betjeningspanelet
F vises (kun ved recirkulation)	Aktivt-kul-filterets levetid er nået	Sæt nyt aktivt-kul-filter i (se "9.6 Udskiftning af lugtfilter").

Tab. 10.1 Afhjælp fejl

Ikke beskrevne forstyrrelser eller fejl:

► Sluk for apparatet.

► Kontakt BORAs serviceteam (se se "13 Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør"), og oplys det viste fejlnummer og apparatets type.

11 Montering

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

11.1 Generelle monteringsanvisninger

- i** Strømforsyningskablet skal leveres af kunden.
- i** Apparatet må ikke monteres over køleskabe/køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer eller vaskemaskiner og tørretumblere.
- i** Både bordpladens overflade og listerne mod væggen skal være af varmebestandigt materiale (op til ca. 100 °C).
- i** Udskæringer i bordpladerne skal forsegles med midler mod fugt og i givet fald også med varmeisolerende materiale.
- i** Det indbyggede emfang må ikke bruges med andre kogeplader.
- i** Med henblik på permanent opretholdelse af ydeevnen og for at forebygge overophedning skal der være tilstrækkelig ventilation under kogepladerne.
- i** Hvis der er planlagt en kabelbeskyttelsesbund (mellembund) under apparaterne, må denne ikke forhindre en tilstrækkelig lufttilførsel.

11.1.1 Samtidig brug af emfang i udsugningsvarianten med et rumluftafhængigt ildsted

Rumluftafhængige ildsteder (fx gas-, olie-, træ- eller kuldrevne varmeapparater, vandvarmere med gennemstrømningsbeholder, varmtvandsbeholdere) henter ilt fra det rum, de står i, og leder røgen fra forbrændingen gennem et røganlæg (fx en skorsten) og videre ud i det fri.

Hvis emfanget bliver brugt i udsugningsdrift, trækker det luft fra rummet, hvor det befinder sig, og fra de omgivende rum. Hvis der ikke bliver tilført tilstrækkeligt med frisk luft, opstår der et undertryk. Hermed bliver giftige gasser fra skorstenen eller fra udsugningsskaktens suget tilbage i husets rum.

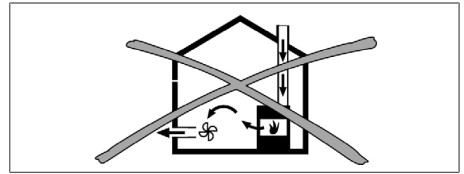


Fig. 11.1 Aftræksmontering – ikke tilladt

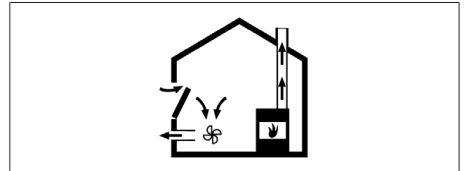


Fig. 11.2 Aftræksmontering – korrekt

- ▶ Ved samtidig brug af kogepladens bordemfang og en pejs i opstillingsrummet, skal du sikre, at...
 - ...undertrykket er maksimalt 4 Pa;
 - ...der er en sikkerhedsteknisk indretning, som sikrer tilstrækkelig tilførsel af frisk luft (fx en vindueskontakt, en undertryksmåler);
 - ...aftrækket ikke ledes ind i en skorsten, der bruges til udledning af røggasser fra apparater, der drives med gas eller andre brændstoffer;
 - ...installationen er kontrolleret og godkendt af en autoriseret installatør (fx en skorstensfejer).
- i** Hvis emfanget udelukkende anvendes i recirkulationsfunktion, er det muligt at bruge emfanget samtidig med et rumluftafhængigt ildsted uden yderligere sikkerhedstekniske foranstaltninger.

11.2 Leveringsomfang

Leveringsomfang	Antal
Kogeplade med integreret bordemfang	1
Indstrømningsdyse	1
Fedtfilter i rustfrit stål	1
Betjenings- og monteringsanvisning	1
Forseglingstape	1
Højdeudligningsplade-sæt	1
Pose med diverse løsdele til montering	1
yderligere leveringsomfang PURSU2/PURSU2R	
Lugtfiler (aktivt-kul-filter)	1
Skabelon til udskæring i bagvæggen	1

Tab. 11.1 Leveringsomfang

Kontrollér leveringsomfanget

- ▶ Kontrollér, om leveringsomfanget er komplet og uden skader.
- ▶ Informér omgående BORAs serviceteam, hvis dele af leveringen mangler eller er beskadiget.
- ▶ Undlad at montere beskadigede dele.
- ▶ Bortskaf transportballagen på korrekt vis (se "12 Tage ud af drift, afmontering og bortskaffelse").

11.3 Værktøjer og hjælpemidler

Du skal blandt andet bruge følgende værktøj til korrekt montering af apparatet:

- Stik- eller håndsav
- Skruetrækker/skruenøgle med indvendig sekskant (torx) 20
- Sort, varmebestandig silikone-tætningsmasse
- Skabelon til udskæring i bagvæggen (kun med recirkulation)

11.4 Monteringsanvisninger

11.4.1 Monteringsafstande

- ▶ Overhold det nødvendige frirum omkring bordpladeudskæringen.

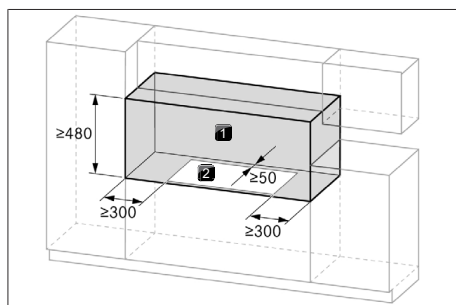


Fig. 11.3 Krævet frirum

[1] Krævet frirum

[2] Bordpladeudskæring

11.4.2 Møbel mindstemål

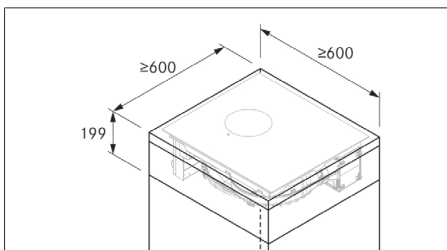


Fig. 11.4 Møbel mindstemål S Pure

11.4.3 Montering over en ovn (kun ved apparater med udsugning)

- i** Monteringen kan foretages over 45 og 60 cm høje ovne. Montering over en BORA X BO dampovn er ikke tilladt.

- ▶ Vær opmærksom på minimumsafstanden på 15 mm mellem ovnen og kogepladen.
- ▶ Vær opmærksom på angivelserne for bordpladens dybde.

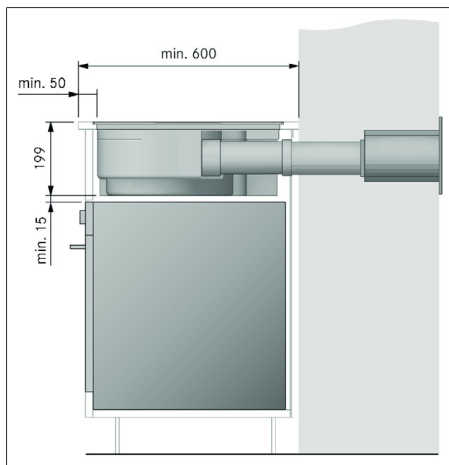


Fig. 11.5 PURSA2/R over ovn med luftføring bagud ind i en vægboks

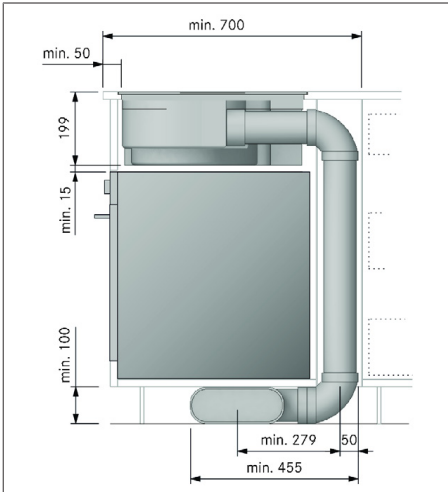


Fig. 11.6 PURSA2/R over oven med kanalføring ind i sokkelområdet

- i** En løsning med recirkulationsluft er mulig i sokkelområdet sammen med BORA fleksibel luftrensningsboks (ULBF). Tilbagestrømningsåbningen skal være $\geq 500 \text{ cm}^2$.

11.5 Bordpladeudskæring

- i** Mindstemålet på 50 mm fra forkanten af bordpladen til bordpladeudskæringen er en anbefaling fra BORA.
- ▶ Udskær bordpladen i overensstemmelse med de angivne udskæringsmål.
- ▶ Sørg for korrekt forsegling af skærefladerne på bordpladen.
- ▶ Overhold anvisningerne fra bordpladens producent.

11.5.1 Udskæringsmål

Overflademontage

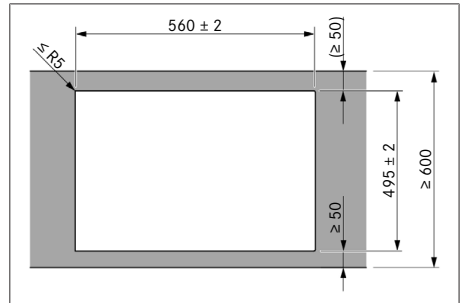


Fig. 11.7 Udskæringsmål til overflademontage

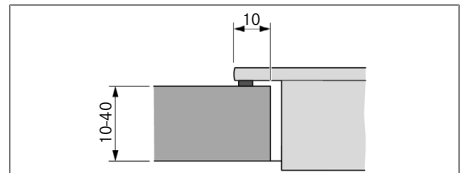


Fig. 11.8 Påsætningsmål til overflademontage

Planimet montage S Pure

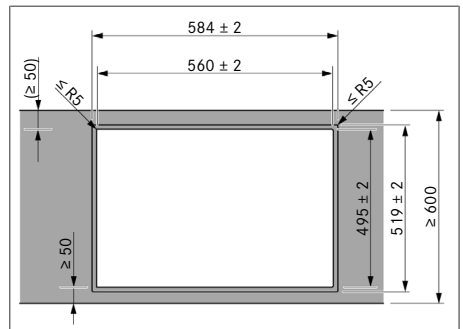


Fig. 11.9 Udskæringsmål til planimet montage

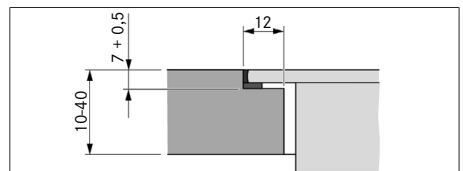


Fig. 11.10 Falsmål til planimet montage

11.6 Forberedelse af køkkenmøblerne til udsugningsvariant

- i** Ved montering af udsugningsledningen skal de nationale og regionale love og forskrifter overholdes.
- i** Sørg for tilstrækkelig tilførsel af luft.
- i** Aftræksluften skal ledes ind i de tilsvarende aftrækskanaler og ud til det fri.
- i** Aftrækskanalens mindste tværsnit skal være 176 mm^2 hvilket svarer til et cirkulært rør med en diameter på 150 mm eller BORA Ecotube-kanalsystemet.
- i** Normalt er det med den integrerede ventilator muligt at lave op til 6 meter kanalstrækning med seks 90°-buer eller 8 meter med fire 90°-buer eller 10 meter med to 90°-buer.
- i** Ingen kompatibilitet med BORA universalventilatorer.
- i** Oplysninger om layout og installation af aftrækskanaler findes i BORAs planlægningshåndbog.

11.6.1 Tilpasning af køkkenmøblerne

- Bagvæggen af underskabet skal være tilpasset aftrækskanalen.
- Der skal planlægges et frirum på 120 mm til aftrækskanalen bag modulets væg.
- Det er ikke nødvendigt med en mellembund under kogepladen.

Tilpasning af møbelbagvæggen

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

11.6.2 Indbygningsmål

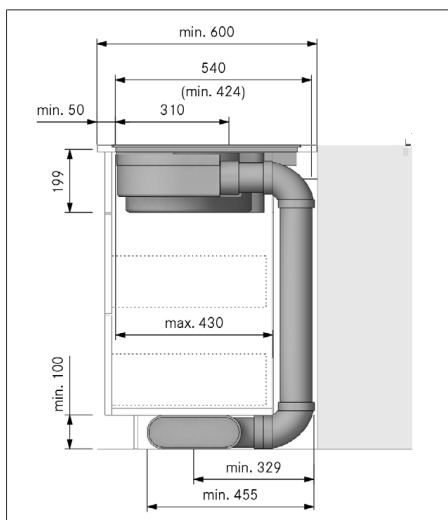


Fig. 11.11 Indbygningsmål ved aftræk, dybde i køkkenbord 600 mm.

11.7 Forberedelse af køkkenmøblerne til recirkulationsvariant

11.7.1 Returføring af recirkulationen fra køkkenmøblet

Ved recirkulationssystemer skal køkkenmøblerne have en returstrømsåbning for at føre den rensede recirkulationsluft fra køkkenmøblet tilbage til lokalet. Returstrømsåbningen kan produceres via en afkortet sokkelblænde. Det er også muligt at anvende en lamellær sokkel med mindst det tilsvarende åbningstværsnit.

- ▶ Beskær sokkelblænden i højden, eller lav passende åbninger i soklen.
- ▶ Returstrømsåbningens tværsnit skal være $\geq 500 \text{ cm}^2$ pro emfang.

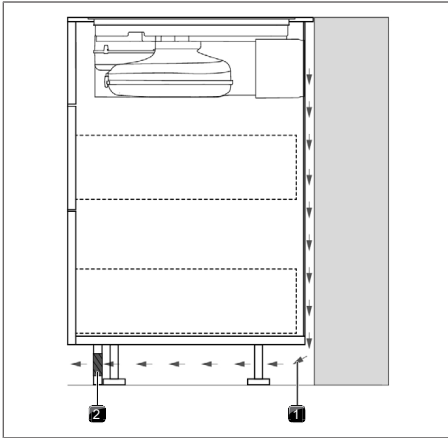


Fig. 11.12 Returstrømsåbning i sokkelområdet

- | | |
|--|---|
| [1] Returstrømmende recirkulationsluft | [2] Returstrømsåbning i sokkelblænden (samlet åbningstværsnit $\geq 500 \text{ cm}^2$) |
|--|---|

11.7.2 Monteringsvarianter A og B til recirkulationsapparater

Ved recirkulationsapparaterne findes 2 monteringsvarianter:

A: Underskab med gennemgående bagvæg

Recirkulationsluften føres via luftrensningsboksens bagvægtilslutning direkte bag om modulbagvæggen. Via returstrømsåbningen kommer recirkulationsluften tilbage til lokalet.

For monteringen betyder det:

- Det er ikke nødvendigt med en mellembund under kogepladen.
- Det er nødvendigt at lave en udskæring i modulbagvæggen.

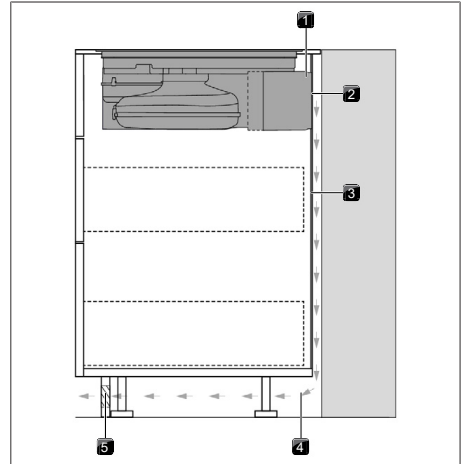


Fig. 11.13 Monteringsvariant med gennemgående bagvæg

- | | |
|------------------------------|--|
| [1] Luftrensningsboks | [2] Tilslutning til bagvæggen |
| [3] Gennemgående modulbagvæg | [4] Returstrømmende recirkulationsluft |
| [5] Returstrømsåbning | |

B: Underskab med mellembund under kogepladen

Recirkulationsluften blæses ind i frirummet mellem arbejdspladen og mellembunden (ingen bagvægtilslutning af luftrensningsboksen). Recirkulationsluften trænger om bag modulbagvæggen og tilbage til lokalet igennem returstrømsåbningen. For monteringen betyder det:

- Det er nødvendigt at lave en mellembund under kogepladen.
- Det er ikke nødvendigt at lave en udskæring i modulbagvæggen.

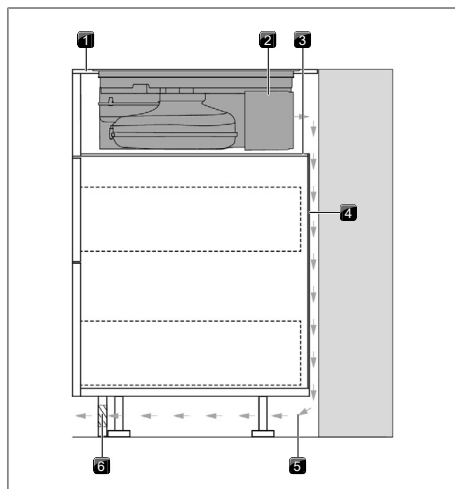


Fig. 11.14 Monteringsvariant med mellembund

- | | |
|--|-----------------------|
| [1] Bordplade | [2] Luftrensingsboks |
| [3] Mellembund | [4] Modules bagvæg |
| [5] Returstrømmende recirkulationsluft | [6] Returstrømsåbning |

11.7.3 Forberedelse af køkkenmøbler til monteringsvariant A

- 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 udskæring i bagvæggen.
- Af hensyn til returstrømningen skal der være en minimumsafstand på 25 mm mellem køkkenmodulets bagvæg og et tilstødende køkkenmodul eller en mur.
- Det er ikke nødvendigt med en mellembund under kogepladen.

Tilpasning af møbelbagvæggen

- ▶ Tilpas bagvæggen til de nødvendige installationsmål.
- ▶ Flyt om nødvendigt bagvæggen.
- ▶ Forlæng eventuelt bagvæggen i højden, så modulet er lukket foran.
- ▶ Justér skabelonen på køkkenmodulets bagvæg og følg markeringer og anvisninger.
- ▶ Markér udskæringen på bagvæggen.
- ▶ Sav udskæringen i bagvæggen ud.

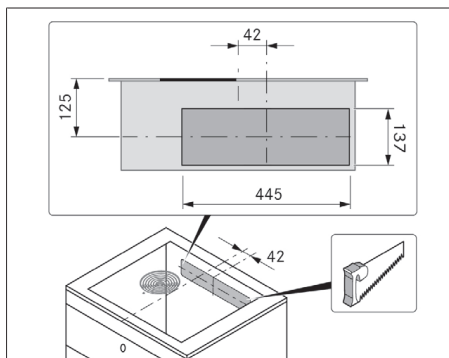


Fig. 11.15 Udskæring i bagvæggen

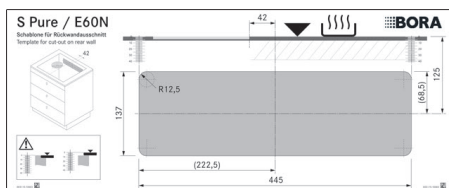


Fig. 11.16 Skabelon til udskæring i bagvæggen

- i** Planlimet montering og overflademontering skal tages i betragtning, når skabelonen placeres. 125 mm fra kogepladens overkant til midten af udskæringen.

11.7.4 Indbygningsmål monteringsvariant A

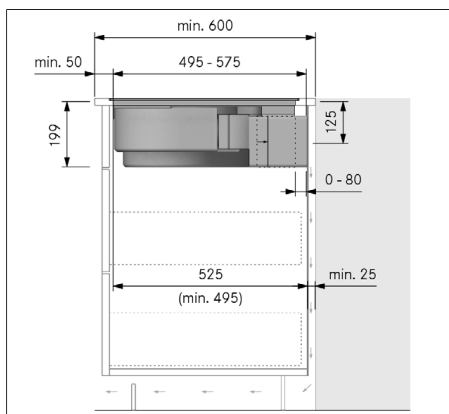


Fig. 11.17 Indbygningsmål ved recirkulationsluft, monteringsvariant A

11.7.5 Forberedelse af køkkenmøbler til monteringsvariant B

- Der skal indsættes en mellembund under kogepladen.
- Modulbagvæggen skal afslutte flugtende med mellembunden, så den recirkulerende luft ikke ledes ind i den forreste del af modulet.
- Af hensyn til returstrømningen skal der være en minimumsafstand på 25 mm mellem køkkenmodulets bagvæg og et tilstødende køkkenmodul eller en mur.

Tilpasning af møbelbagvæggen

- ▶ Tilpas bagvæggen til de nødvendige installationsmål.
- ▶ Flyt om nødvendigt bagvæggen.
- ▶ Tilpas bagvæggens højde på mellembunden, således at den afslutter i flugt.

11.7.6 Indbygningsmål monteringsvariant B

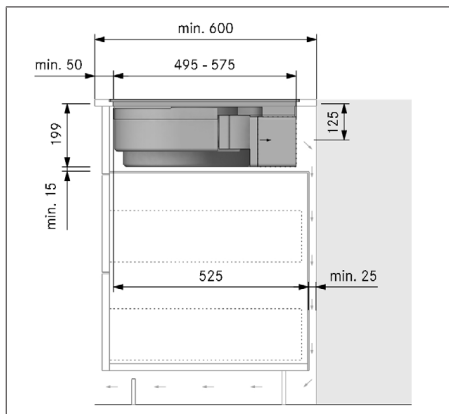


Fig. 11.18 Indbygningsmål ved recirkulationsluftmonteringsvariant B, dybde i køkkenbord 600 mm

11.8 Forberedelse af apparat

Montering af forseglingsstape

- ▶ Ved overflademontage skal den medfølgende forseglingsstape klæbes udenpå undersiden af kogepladen hele vejen rundt.
- ▶ Ved planlimet montage skal forseglingsstapen klæbes på anlægsfladen i bordpladen, også hvis kogepladen skal fuges med silikonemasse eller lignende.

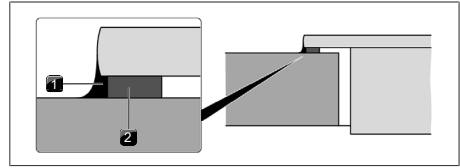


Fig. 11.19 Forseglingsstape ved overflademontage

- [1] Silikonetætningsmasse [2] Forseglingsstape

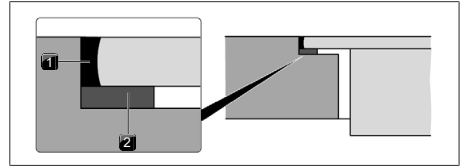


Fig. 11.20 Forseglingsstape til planlimet montage

- [1] Silikonetætningsmasse [2] Forseglingsstape

11.9 Montering af kogeplade

11.9.1 Indsætning af kogepladen

- ▶ Fjern indstrømningsdysen og fedtfilteret i rustfrit stål før indsætningen.
- ▶ Brug indstrømningsåbningen som håndtag ved indsætningen.
- ▶ Sænk kogepladen lige ned i bordpladeudskæringen.
- ▶ Placér kogepladen midt i bordpladeudskæringen.
- ▶ Sørg for en præcis placering af kogepladen.

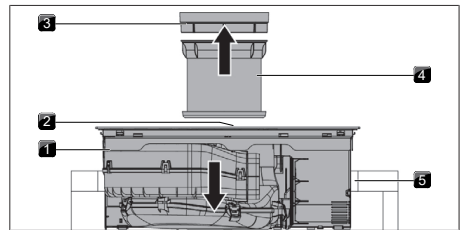


Fig. 11.21 Indsætning af kogepladen

- [1] Kogeplade [2] Indstrømningsåbning
[3] Indstrømningsdysse [4] Fedtfilter i rustfrit stål
[5] Bordpladeudskæring

- ▶ Under justeringen skal du være opmærksom på, at fastholdelsesclipsene holder kogepladen fast i bordpladen.

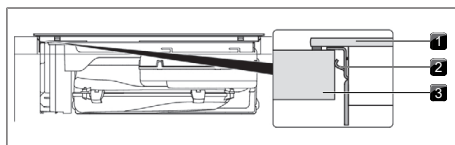


Fig. 11.22 Fastgøring af kogepladen i midten

- [1] Kogeplade [2] Fastholdelsesclips
[3] Bordplade

- i** Vær opmærksom på, at kogepladens forseglingsstape ligger på køkkenbordet ved overflademontage.
- i** Vær opmærksom på, at forseglingsstapen omslutter kogepladen godt ved planlimet montering.

Højdeudligningsplader til planlimet montering (valgfri)

Højdeudligningspladerne er selvklæbende for at forhindre, at de bevæger sig.

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

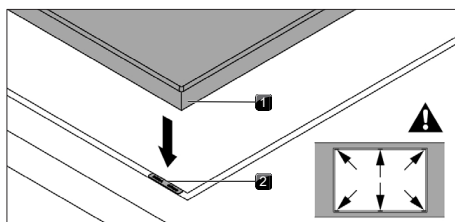


Fig. 11.23 Placering af højdeudligningspladerne

- [1] Kogeplade [2] Højdeudligningsplade

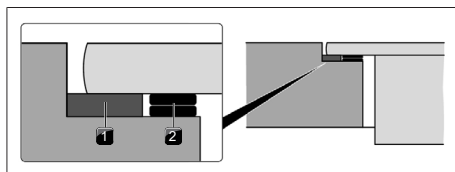


Fig. 11.24 Højdeudligningsplader

- [1] Forseglingsstape [2] Højdeudligningsplade

11.9.2 Tilslutning af kogeplade med kanalsystem

- i** Kanalsystemet skal monteres på enheden uden mekanisk stress eller belastning.
- i** Ved montering af tætninger er det nødvendigt at kontrollere, at de slutter lufttæt til kanalsektionens tilslutningstykke, når de er komprimerede.
 - ▶ Brug kun BORA Ecotube-kanaldele.
 - ▶ Brug ikke fleksible slanger eller stofslanger.
 - ▶ Træk tætningen af enhedens udblæsningsåbning. For at trække tætningen af, er det nødvendigt at strække den lidt.
 - ▶ Skub kanaldelen med muffe på udblæsningsåbningen med tætningen.
 - ▶ Sørg for, at tætningen ikke forskubbes.

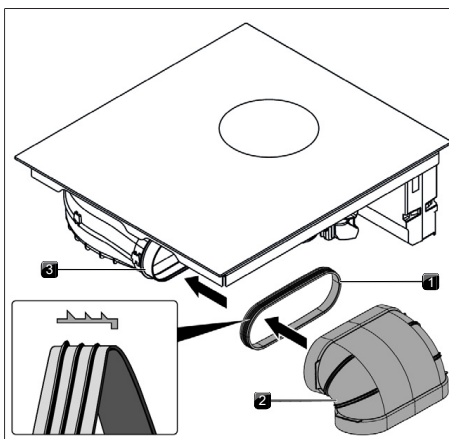


Fig. 11.25 Tilslutning til kanalsystem

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

11.9.3 Tilslutning til bagvæggen ved monteringsvariant A

- ▶ Skub teleskopudtrækket helt tæt på modulets bagvæg.
- Med teleskopudtrækket kan afstanden tilpasses fleksibelt til bagvæggen.
- ▶ Kontrollér, at teleskopudtrækket passer nøjagtigt i udskæringen på modulets bagvæg og slutter helt til.
- ▶ Fastgør teleskopudtrækket til modulets bagvæg ved hjælp af tapen.

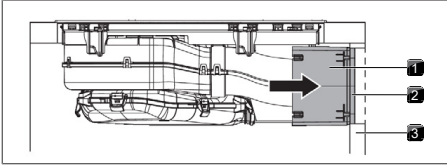


Fig. 11.26 Tilslutning til bagvæggen

- [1] Teleskopudtræk
- [2] Tape
- [3] Modulets bagvæg

11.9.4 Indsætning af aktivt-kul-filter

- i** Se kap. Rengøring og vedligeholdelse, „7.6 Udskiftning af aktivt-kul-filter“

11.10 Etablering af strømforbindelse

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

- i** Montering, installation og ibrugtagning må kun udføres under overholdelse af gældende nationale love, forskrifter og standarder. Arbejdet skal udføres af kvalificerede fagpersoner, som er bekendt med og overholder de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.

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

- i** 1-fase-tilslutning: Enheden er i overensstemmelse med kravene i IEC 61000-3-12.

- ▶ Åbn de 5 sugekammer-lukninger.

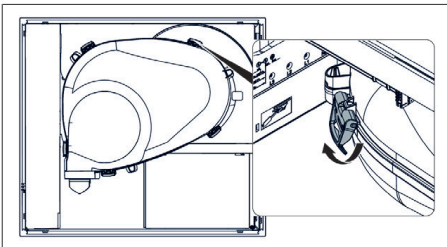


Fig. 11.27 Sugekammer lukninger

- ▶ Sluk for hovedafbryderen/automatsikringen, inden du tilslutter kogepladen.
- ▶ Sørg for at sikre hovedafbryderen/automatsikringen mod uønsket gentilslutning.

- ▶ Kontrollér for spændingsfrihed.
- ▶ Tilslut kun kogepladen ved hjælp af en fast forbindelse til en strømtilslutningsledning af typen H 05 VV-F med tilsvarende ledningstværsnit.

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

Tab. 11.2 Sikring og mindste tværsnit

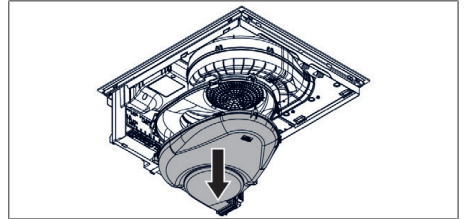


Fig. 11.28 Demonter sugekammer-underdelen

- ▶ Tilslut strømtilslutningsledningen til enhedens tilslutning til strømforsyning som vist i det relevante tilslutningsdiagram.
- ▶ Forbind de respektive kontakter med forbindelsesjumperne til 1-fase-tilslutning eller 2-fase-tilslutning.
- ▶ Klem strømtilslutningsledningen fast med spændingsafslutningsklemmen.
- ▶ Luk nettilslutningshuset med dækslet.
- ▶ Før strømtilslutningskablet langs holderne ved hjælp af kabelbinderne.
- ▶ 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.

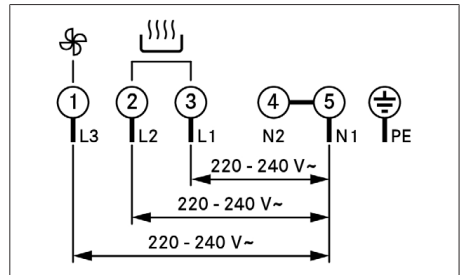


Fig. 11.29 Tilslutningsskema trefase-tilslutning

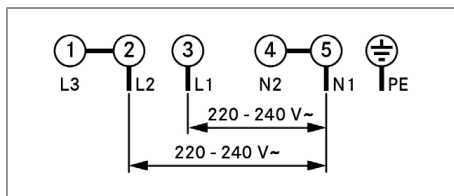


Fig. 11.30 Tilslutningsskema tofase-tilslutning

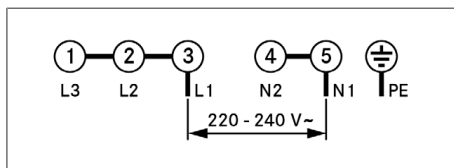


Fig. 11.31 Tilslutningsskema enfase-tilslutning

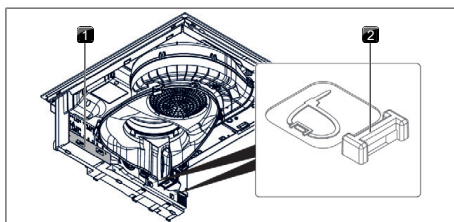


Fig. 11.32 Elektriske tilslutninger til kogepladen

- [1] Dæksel over tilslutning til [2] Fastgøringshuller strømforsyning

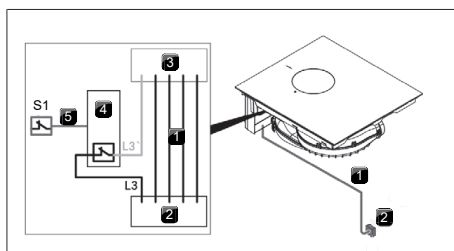


Fig. 11.33 Tilslutningsdiagram med eksterne omkoblingskontakter

- [1] Strømtilslutningsledning kogeplade med emfang
[2] Tilslutning til strømforsyning
[3] Tilslutning til strømforsyning kogeplade med emfang
[4] Koblingsrelæ
[5] Koblingsforbindelse S1 og [S1] Ekstern omkoblingskontakt

11.11 Første ibrugtagning

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

11.11.1 Forhandler- og servicemenu

- i** Forhandler- og servicemenuen kan åbnes 2 minutter efter, at strømmen er tilsluttet enheden.
- i** Systemet overtager og gemmer de indstillinger, der indtages, når det respektive menupunkt forlades.
- i** I det følgende er brugen af menuen og de vigtigste menupunkter forklaret.

Oversigt over Forhandler- og servicemenu

Menupunkt/Beskrivelse/Valgområde	Fabriksindstilling
B Afræksssystem (udsugning-/recirkulationssystem)	Recirkulation
C Effektstyring	3
F Demotilstand	FRA

Tab. 11.3 Menuoversigt

Åbning af Forhandler- og servicemenu

- ▶ Tilslut strømforsyningen til kogepladen.
- Standardskærmen vises, og ventilatorsymbolet blinker i 2 minutter.
- ▶ Long-press på ventilatorknappen
- 4 indtastningspunkter vises.
- ▶ Hold ventilatorknappen nede og tryk samtidig på indtastningspunkterne efter hinanden i den angivne rækkefølge.
- Menupunkt B vises.

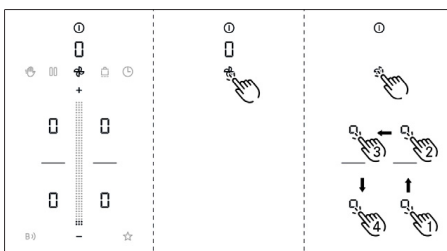


Fig. 11.34 Visning af Forhandler- og servicemenu i displayet

11.11.2 Menupunkt B: Konfiguration af aftrækssystemet

Der kan vælges mellem to funktionstilstande:

- Funktionstilstand 1: Recirkulation (fabriksindstilling)
- Funktionstilstand 2: Aftrækssystem
- ▶ Vælg den passende funktionstilstand.
- ▶ Bekræft og gem indstillingen ved at gå videre til næste menupunkt (berør multifunktionsdisplayet/ displayet 2).

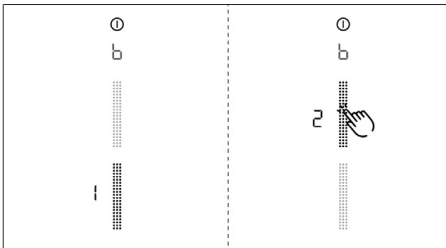


Fig. 11.35 Visning Menupunkt B: Konfiguration af aftrækssystemet

11.11.3 Menupunkt C: Effektstyring

Den samlede effekt kan reduceres, hvis den nødvendige elektriske strøm ikke er tilgængelig på installationen. Der kan vælges mellem tre effektstyringsindstillinger:

Effektstyringsindstillinger	Tilslutning	Strømförbrug maksimal	Sikring
C3	3-faset	7360 W	3 x 16 A
C3	2-faset	7360 W	2 x 16 A
C3	1-faset	7360 W	1 x 32 A
C2	1-faset	4400 W	1 x 20 A
C1	1-faset	3600 W	1 x 16 A

Tab. 11.4 Effektstyring

- ▶ Vælg den passende indstilling.
- ▶ Bekræft og gem indstillingen ved at gå videre til næste menupunkt (berør multifunktionsdisplayet/ displayet 1).

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

i Strømtilslutningsledningens mindste tværsnit må ikke blive mindre på trods af begrænsning af effekten (se tabellen "Sikring og mindste tværsnit").

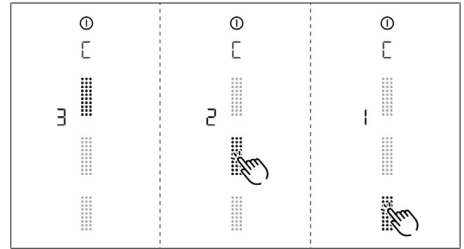


Fig. 11.36 Visning Menupunkt C: Effektstyring

11.11.4 Menupunkt D: Demotilstand

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

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

i I demotilstand deaktiveres kogezoneernes grydegenkendelsesfunktion.

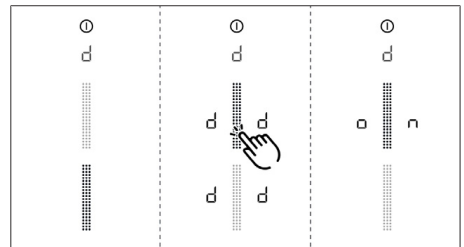


Fig. 11.37 Visning Menupunkt D: Demotilstand

Lukning af Forhandler- og servicemenu

Når alle menupunkter i den grundlæggende konfiguration er gennemgået:

- ▶ Long-press på multifunktionsdisplayet.

11.11.5 Funktionskontrol

- ▶ Udfør en omhyggelig kontrol af alle funktioner.
- ▶ I tilfælde af fejlmeddelelser henvises til afsnittet Fejlfinding.

11.12 Fugning af kogepladen

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

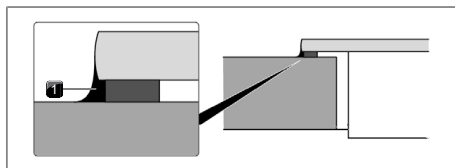


Fig. 11.38 Silikonemasse ved overflademontering

[1] Silikonetætningsmasse

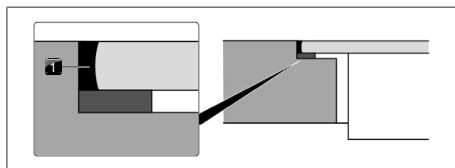


Fig. 11.39 Silikoneforseglingsmasse ved planlimet montering

[1] Silikonetætningsmasse

11.13 Overdragelse til brugeren

Når monteringen er afsluttet:

- ▶ Forklar de væsentligste funktioner for brugeren.
- ▶ Informér brugeren om de sikkerhedsrelevante aspekter ved betjening og håndtering.
- ▶ Overdrag tilbehør samt betjenings- og monteringsanvisning til brugeren til sikker opbevaring.

12 Tage ud af drift, afmontering og bortskaffelse

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").
- ▶ Vær opmærksom på de medfølgende dokumenter og vejledninger.

12.1 Tage ud af drift

Ved tage ud af drift menes endelig afslutning af drift og afmontering. Efter enheden er taget ud af drift, kan den enten monteres i andet inventar, sælges videre privat eller bortskaffes.

i Afbrydelse og frakobling af eltilslutninger må kun udføres af godkendt, professionelt personale.

- ▶ Sluk enheden for at tage den ud af drift (se betjeningsanvisningen)
- ▶ Afbryd strømmen til enheden.

12.2 Afmontering

For at afmontere enheden, kræver det, at den er tilgængelig for afmontering og at strømmen til enheden er afbrudt.

- ▶ Fjern silikonefugerne.
- ▶ Afbryd enheden fra udsugningskanalen.
- ▶ Løft enheden op og ud af bordpladen.
- ▶ Fjern andre tilbehørsdele.
- ▶ Bortskaf den gamle enhed og beskidt tilbehør som beskrevet i afsnittet „Miljøvenlig bortskaffelse“.

12.3 Miljøvenlig bortskaffelse

12.3.1 Bortskaffelse af transportemballage

i Emballagen beskytter enheden mod transportskader. I udvælgelsen af emballagematerialerne er der taget hensyn til miljøvenlighed og bortskaffelse, og de er derfor genanvendelige.

Når emballagen sendes tilbage i materialekredsløbet, sparer man råstoffer og reducerer affaldet. Din forhandler tager gerne imod emballagen.

- ▶ Giv emballagen til din forhandler eller
- ▶ Bortskaf emballagen korrekt efter de regionale bestemmelser.

12.3.2 Bortskaffelse af tilbehør

Bortskaf unødvendigt eller brugt tilbehør (aktivt kulfilter, ...) korrekt og under hensyntagen til regionale forskrifter.

12.3.3 Bortskaffelse af den gamle enhed



Elektriske apparater, der er mærket med dette symbol, hører ikke til i husholdningsaffaldet, efter deres levetid er udløbet. De skal bortskaffes på en genbrugsstation til elektrisk og elektronisk udstyr. Du kan få flere oplysninger om dette ved at kontakte by- eller kommunalforvaltningen.

Elektronikaffald indeholder ofte stadig værdifulde materialer. Men det indeholder også skadelige stoffer, som var nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis de ender i restaffald eller behandles forkert, kan de være skadelige for menneskers sundhed og miljøet.

- ▶ Smid under ingen omstændigheder dit gamle apparat i husholdningsaffaldet.
- ▶ Aflever den gamle enhed på et regionalt indsamlingssted for returnering og genbrug af elektriske og elektroniske komponenter og andre materialer.

13 Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

13.1 Garanti fra BORA som producent

BORA garanterer som producent for sine produkter i 2 år over for slutkunden. Denne garanti gælder for slutkunden ud over de lovmæssige garantikrav, som vi yder vores forhandlere.

Producentgarantien gælder de her anførte BORA produkter, der forhandles af BORA forhandlere eller af sælgere uddannet af BORA i EU (ekskluderet oversøiske territorier), Schweiz, Liechtenstein, Ukraine, Rusland, Norge, Serbien, Israel, UK, Island, Indien, Australien og New Zealand, med undtagelse af BORA produkter, der betegnes som universal- eller tilbehørsartikler:

- Kogeplader
- Emfangssystemer
- Motorer

Producentgarantien over for slutkunden begynder ved overdragelsen af BORA produktet til slutkunden og gælder i 2 år. Ved at registrere apparatet på bora.com/registration kan producentgarantien forlænges til 3 år. Producentgarantien forudsætter en korrekt installation (iht. målene angivet i BORA planlægningshåndbogen om luftteknik samt betjeningsanvisningen, der begge skal være aktuelle på det faktiske installationstidspunkt) af BORA produkterne udført af en autoriseret BORA forhandler. Slutkunden skal under brug af produktet overholde specifikationerne og instruktionerne i betjeningsanvisningen.

Hvis der ønskes at gøres brug af producentgarantien, skal manglen meddeles direkte til BORA og der skal fremlægges et købsbevis. Endvidere kan beviset for købet fremlægges ved at registrere sig på bora.com/registration.

BORA garanterer, at alle BORA produkter er fri for materiale- og produktionsfejl. Fejlen skal allerede have eksisteret på det tidspunkt, hvor produktet blev afleveret til kunden. At gøre brug af en garanti afbryder ikke garantiperioden og starter ikke forfra igen. 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 producentgarantien fra BORA:

- BORA produkter, der ikke er købt hos autoriserede BORA forhandlere eller BORA uddannede sælgere
- 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 på grund af reparationer eller forsøg på reparationer, der ikke er udført af BORA eller af personer autoriseret af BORA
- Skader på glaskeramikken
- Skader som følge af elektriske 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 og kan uden beregning gøres gældende.

Hvis en defekt ikke er dækket af producentens garanti, kan slutkunden lade manglen afhjælpes af BORA tekniske service.

De deraf følgende omkostninger vil ikke blive dækket af BORA.

Forbundsrepublikken Tysklands love finder anvendelse for disse garantibetingelser.

Du kan kontakte os på:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Österreich

- Telefon: 00800 7890 0987

mandag til torsdag fra kl. 08:00 – 18:00 og fredag fra kl. 08:00 – 17:00

- E-mail: support@bora.com

13.1.1 Garantiudvidelse

Ved registrering på www.bora.com/registration kan du forlænge garantien.

13.2 Service

BORAs Service:

Se bagsiden af denne vejledning



- ▶ Ved fejl, som du ikke selv kan afhjælpe, bedes du kontakte din BORA fagforhandler eller BORAs serviceteam.

BORAs serviceteam skal bruge typebetegnelsen og fabrikationsnummeret på dit apparat (FD-nummer). Du finder begge de nødvendige oplysninger på typeskiltet på garantibeviset og på apparatets underside.

13.3 Reservedele

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

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

13.4 Tilbehør

Tilbehør	PURSA2/ PURSA2R	PURSU2/ PURSU2R
GFES - eSwap lugtfilter		✓
GFESP - eSwap lugtfilter Plus		✓
PUEF - Pure fedtfilter i rustfrit stål	✓	✓
PUED2 - Pure indstrømningsdyse til 2. generation af kompakte apparater, sort	✓	✓
PUXED2 - X Pure indstrømningsdyse til X Pure og X Pure Rough	✓	✓
USL515 - sidelister til kogepladedybder på 515 mm	✓	✓
USL515AB - sidelister til kogepladedybder på 515 mm All Black	✓	✓
KFR580AB - kogepladeramme til bredde på 580 mm	✓	✓

Tilbehør	PURSA2/ PURSA2R	PURSU2/ PURSU2R
KWGPFI - grillpande til fleksibel induktion	✓	✓
PULB - Pure luftrensningsboks (ved PURA2/PURA2R kun i forbindelse med ombygning fra aftræk til recirkulation)	✓	✓
PULBTA - Pure luftrensningsboks med teleskopudtræk (ved PURA2/PURA2R kun i forbindelse med ombygning fra aftræk til recirkulation)	✓	✓

Tab. 13.1 Tilbehør S Pure

14 Produktdatablade

14.1 Produktdatablad PURSA2/PURSA2R – emfang

Produktinformationer i henhold til Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 65/2014, samt forordning (EU) nr. 66/2014.

Producent	BORA		
Modelidentifikation	PURSA2/PURSA2R		
	Symbol	Værdi	Enhed
Energiforbrug			
Årligt energiforbrug	AEC_{hood}	31,1	kWh/a
Energieffektivitetsklasse	-	A+	-
Energieffektivitetsindeks	EEL_{hood}	42,1	-
Luftkapacitet			
Hydraulisk effektivitet	FDE_{hood}	32,7	-
Hydraulisk effektivitet	-	A	-
Luftstrøm ved minimal hastighed i normal drift	-	169	m ³ /h
Luftstrøm ved maksimal hastighed i normal drift	-	523	m ³ /h
Luftstrøm ved drift i intensiv tilstand eller turbotilstand (power-niveau)	-	578	m ³ /h
Maksimal luftstrøm	Q_{max}	592,1	m ³ /h
Målt luftstrøm i det optimale driftspunkt	Q_{BEP}	284,4	m ³ /h
Målt lufttryk i det optimale driftspunkt	P_{BEP}	440	Pa
Målt elektrisk effektoptag i det optimale driftspunkt	W_{BEP}	106,4	W
Tidsforøgelsesfaktor	f	0,8	-
Belysning			
Belysningseffektivitet	LE_{hood}	*	lx/W
Belysningseffektivitetsklasse	-	*	-
Belysningssystemets nominelle effekt	W_L	*	W
Belysningssystemets gennemsnitlige lysstyrke på kogepladen	E_{middle}	*	lx
Fedtfiler			
Fedtfiltreringseffektivitet	GFE_{hood}	97,8	%
Fedtfiltreringseffektivitetsklasse	-	A	-
Lydeffektemission			
Lydeffektniveau ved minimal hastighed i normal drift	L_{WA}	41	dB re 1 pW
Lydeffektniveau ved maksimal hastighed i normal drift	L_{WA}	66	dB re 1 pW
Lydeffektniveau ved drift i intensiv tilstand eller turbotilstand (power-niveau)	L_{WA}	68	dB re 1 pW
Lydtrykniveau ved minimal hastighed i normal drift**	L_{pA}	28	dB re 20 µPa
Lydtrykniveau ved maksimal hastighed i normal drift**	L_{pA}	53	dB re 20 µPa
Lydtrykniveau ved drift i intensiv tilstand eller turbotilstand (power-niveau)**	L_{pA}	56	dB re 20 µPa
Strømförbrug			
Strømförbrug i slukket tilstand	P_o	*	W
Energiförbrug i standbytilstand	P_s	0,19	W

Tab. 14.1 Produktdatablad emfang

* Ikke relevant for dette produkt.

** Frivillige oplysninger

14.2 Produktdatablad S Pure - kogeplade

Produktinformationer iht. forordning (EU) nr. 66/2014.

Producent		BORA		
Modelidentifikation		PURSA2/PURSA2R/PURSU2/PURSU2R		
Type af kogeplade		Kogeplader i glaskeramik		
Antal kogezone/kogeområder		4		
Opvarmningsteknik		Induktionskogezone og -kogeplader		
		Symbol	Værdi	Enhed
Størrelse af den brugbare overflade				
Kogezone forrest til venstre		Ø	9,5	cm
Kogezone bagest til venstre		Ø	14,0	cm
Kogeområder forrest til højre		LxW	23,0 x 23,0	cm
Kogeområder bagest til højre		LxW	23,0 x 23,0	cm
Energiforbrug				
Kogezone forrest til venstre		EC _{electric cooking}	ikke anvendelig	Wh/kg
Kogezone bagest til venstre		EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Kogeområder forrest til højre		EC _{electric cooking}	182,4	Wh/kg
Kogeområder bagest til højre		EC _{electric cooking}	183,1	Wh/kg
Kogeområder til højre koblet sammen		EC _{electric cooking}	192,5	Wh/kg
Kogepladens energiforbrug		EC _{electric hob}	183,9	Wh/kg

Tab. 14.2 Produktdatablad - kogeplade

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
support@bora.com
bora.com

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

INT

BORA Holding GmbH

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
bora-australia.com.au

