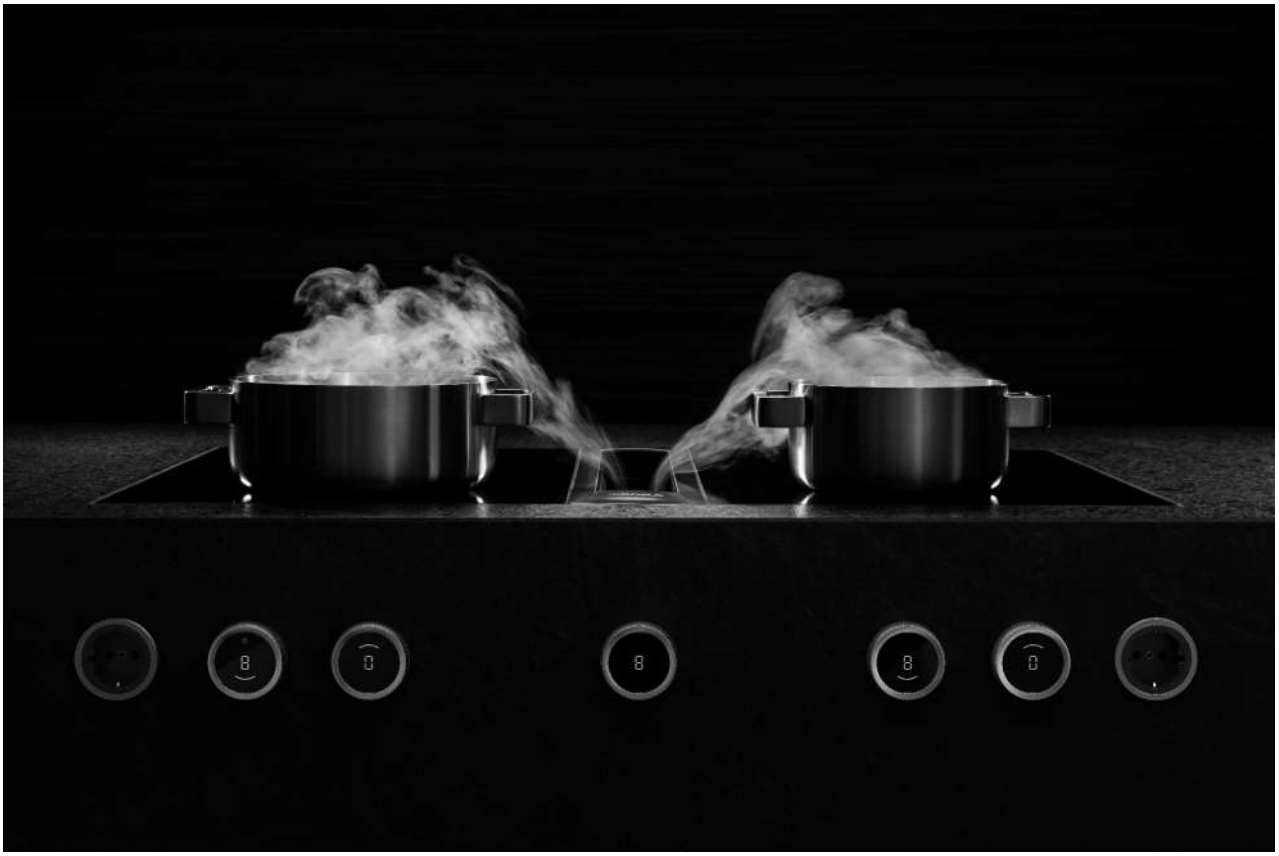
DA Betjeningsanvisning Professional 3.0



004560-10001-04

bora.com

Indholdsfortegnelse

1 Generelle informationer 4
1.1 Gyldighed ... 4
1.2 Ansvar ... 4
1.3 Produktoverensstemmelse ... 4
1.4 Beskyttelse af personoplysninger ... 4
1.5 Præsentation af oplysninger ... 4

2 Sikkerhed 5
2.1 Korrekt brug ... 5
2.2 Personer med nedsatte funktioner ... 5
2.3 Overordnede sikkerhedsanvisninger ... 5
2.4 Sikkerhedsanvisninger til betjening ... 6
2.4.1 Sikkerhedsanvisninger for betjening af emfang ... 7
2.4.2 Sikkerhedsanvisninger til betjening af kogepladen ... 7
2.5 Sikkerhedsanvisninger for rengøring og pleje ... 8
2.5.1 Sikkerhedsanvisninger for rengøring og vedligeholdelse af emfang ... 8
2.5.2 Sikkerhedsanvisninger for rengøring og vedligeholdelse af kogeplader ... 9
2.6 Sikkerhedsoplysninger reparation, service og reservedele ... 9

3 Produktbeskrivelse 10
3.1 Typebeskrivelse ... 10
3.1.1 Emfang Professional 3.0 ... 10
3.1.2 Kogeplader Professional 3.0 ... 10
3.2 Betjeningsknap ... 10
3.3 Beskrivelse af emfanget ... 11
3.3.1 Installationsvarianter ... 11
3.3.2 Visning og symboler for emfanget ... 11
3.3.3 Opbygning af emfangene ... 11
3.3.4 Sensorer ... 12
3.3.5 Interface til eksternt udstyr ... 12
3.3.6 USB-service-interface ... 12
3.4 Beskrivelse af kogeplade ... 12
3.4.1 Visning og symboler ... 12
3.4.2 Opbygning og størrelse af kogezoner ... 13
3.4.3 Induktionskogepladernes funktionsprincip ... 15
3.4.4 Funktionsprincip Hyper- og HiLight-kogeplader ... 15
3.4.5 Funktionsprincip for Tepan-grill i rustfrit stål ... 16
3.4.6 Funktionsprincip for gaskogeplade ... 16
3.5 Sikkerhedsindretninger ... 17
3.5.1 Beskyttelse mod klemning ... 17
3.5.2 Sikkerhedsfrakobling ... 17
3.5.3 Restvarmeindikator ... 17
3.5.4 Overophedningsbeskyttelse ... 17
3.5.5 Børnesikring ... 17

4 Egenskaber og oversigt over funktioner 18

5 Funktion og betjening 19
5.1 Knap-betjening ... 19
5.1.1 Betjening af drejeknap ... 19
5.1.2 Betjening af touchflade ... 19
5.2 Tænding/slukning af system ... 19
5.2.1 Tænding ... 19
5.2.2 Slukning ... 19
5.3 Betjening af emfang ... 20
5.3.1 Generelle betjeningsanvisninger vedr. emfang ... 20
5.3.2 Indstilling af ventilator-niveau ... 20
5.3.3 Ventilator-power-niveau ... 20
5.3.4 Forsinket slukning ... 20
5.4 Funktionsmenu emfang ... 20
5.4.1 Emfangets rengøringsfunktion ... 21
5.4.2 Minutur ... 21
5.4.3 Udsugningsautomatik ... 22
5.4.4 Børnesikring ... 23
5.4.5 Filterlevetid og filterservice-visning ... 23
5.5 Betjening af kogepladen ... 24
5.5.1 Generelle anvisninger vedr. betjeningen af kogeplader ... 24
5.5.2 Særlige betjeningsanvisninger for Tepan-grill i rustfrit stål ... 24
5.5.3 Særlige betjeningsanvisninger for gaskogepladen ... 25
5.5.4 Indstilling af niveau for en kogezone ... 26
5.5.5 Kogezonernes power-niveau ... 26
5.5.6 Bro-funktion ... 26
5.5.7 Pausefunktion ... 26
5.5.8 Grydegenkendelsesfunktion ... 27
5.6 Funktionsmenu kogeplader ... 27
5.6.1 Fremkaldelse af funktionsmenu ... 27
5.6.2 Varmekreds-tilkobling – 2-kreds, 3-kreds, stegeso ... 27
5.6.3 Variabel hold-varm-funktion ... 28
5.6.4 Kogezone-timer ... 29
5.6.5 Opkogningsfunktion ... 29
5.6.6 Rengøringsfunktion ... 30

6 Konfigurationsmenu 31
6.1 Menuoversigt ... 31
6.2 Betjening af menu ... 31
6.2.1 Åbning af menuen ... 31
6.2.2 Åbning af gaskogepladens menu ... 31
6.2.3 Foretag indstillinger ... 31
6.2.4 Afslutning af menuen ... 31
6.3 Første ibrugtagning ... 31
6.3.1 Basiskonfiguration ... 32
6.4 Beskrivelse af de yderligere menupunkter ... 32
6.4.1 Menupunkt C0: Lydsignalets styrke ... 32
6.4.2 Menupunkt C1: Demotilstand ... 32
6.4.3 Menupunkt C2: Dækselmotorernes hastighed ... 32
6.4.4 Menupunkt C5: Manuel drift af dækselmotorer ... 32
6.4.5 Menupunkt C6: Omstilling PWM-værdier ventilator ... 32
6.4.6 Menupunkt C7: Montering venstre kogeplade 0°/180° ... 33
6.4.7 Menupunkt C8: Montering højre kogeplade 0°/180° ... 33
6.4.8 Menupunkt C9: Pausefunktion/Super Simple modus ... 33
6.4.9 Menupunkt Cb: Softwareopdatering ... 33
6.4.10 Menupunkt Cc: Dataeksport ... 35
6.4.11 Menupunkt Cd: Visning af softwareversionerne ... 35
6.4.12 Menupunkt CJ: Varighed for forsinket slukning ... 35
6.5 Gas-konfigurationens menupunkt ... 35
6.5.1 Menupunkt CE: Konfiguration GPU ... 35
6.5.2 Menupunkt CF: Kurve gasbrænder ... 36
6.5.3 Menupunkt Ch: GPU-Reset ... 36

7 Rengøring og vedligeholdelse 37
7.1 Rengøringsmidler ... 37
7.1.1 Rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader ... 37
7.1.2 Rengøringsmiddel til Tepan-grillen i rustfrit stål ... 37
7.2 Rengøring af bordemfanget ... 37
7.2.1 Afmontering af dæksel, fedtfilter og filterkar ... 37
7.2.2 Montering af dæksel, fedtfilter og filterkar ... 38
7.2.3 Afmontering af vedligeholdelsesbakke ... 38
7.2.4 Montering af vedligeholdelsesbakke ... 39
7.2.5 Rengøring af komponenterne ... 39
7.2.6 Afslutning af rengøring af emfanget ... 39
7.2.7 Udskiftning af recirkulationsfilteret ... 39
7.3 Rengøring af kogepladen ... 39

7.3.1 Rengøring af glaskeramiske kogeplader 39
7.3.2 Rengøring af Tepan-grillflade i rustfrit stål 40
7.3.3 Rengøring af komponenterne på gaskogeplade 40
7.4 Vedligeholdelse af kogeplader 41
7.5 Rengøring af betjeningsknappen 41

8 Afhjælpning af fejl 42
8.1 Afhjælpning af fejl, emfang 42
8.2 Afhjælpning af fejl, kogeplader 43
8.2.1 Afhjælpning af fejl gaskogeplade 44
8.3 Fremgangsmåde ved fejl 45

9 Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør 46
9.1 Garanti fra BORA som producent 46
9.1.1 Garantiudvidelse 46
9.2 Service 46
9.3 Tilbehør 46

10 Produktdatablade 48
10.1 Produktdatablad PKA3/PKA3AB - emfang 48
10.2 Produktdatablad PKFI3 - kogeplade 48
10.3 Produktdatablad PKI3 - kogeplade 49
10.4 Produktdatablad PKC3 - kogeplade 49
10.5 Produktdatablad PKCB3 - kogeplade 50
10.6 Produktdatablad PKCH3 - kogeplade 50
10.7 Produktdatablad PKG3 - kogeplade 50

11 Typeskilte 51

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.
Vejledningen er gældende for produktserien Professional 3.0 inklusive varianten All Black. Af forenklingshensyn er varianternes varenumre ikke anført i vejledningen.

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:
- 2014/30/EU Direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet
- 2014/35/EU Lavspændingsdirektivet
- Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design
- 2011/65/EU RoHS-direktivet

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

EU-overensstemmelseserklæringens fuldstændige tekst kan findes på følgende webside:
https://www.bora.com

1.4 Beskyttelse af personoplysninger

Under driften gemmer emfanget pseudonymiserede oplysninger som f.eks. de valgte menuindstillinger, driftstimer for de enkelte tekniske enheder og antallet af valgte funktioner. Endvidere dokumenterer bordemfanget fejl i kombination med antallet af driftstimer. Oplysninger kan udelukkende udlæses manuelt via dit bordemfang. Dermed er afgørelsen op til dig. De gemte data muliggør en hurtig fejlsøgning og afhjælpning af problemet i tilfælde af service.

1.5 Præsentation af oplysninger

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.

Punktopstillinger
- Punkt 1
- Punkt 2

Informationspunkter

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.
- Signalordet angiver, hvor alvorlig faren er.

Advarselstegn	Signalord	Risiko
	Fare	Henviser til en umiddelbart farlig situation, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ignoreres.
	Advarsel	Henviser til en potentielt farlig situation, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ignoreres.
	Forsigtig	Gør opmærksom på en potentielt farlig situation, som kan medføre mindre eller lette personskader, 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
- brug med en ekstern timer eller et separat fjernstyret system (nødslukning af emfang undtaget)
- brug i højder over 2000 m (meter over havets overflade)
- drift med en emhætte (med monteret gaskogeplade)
- brug, når det ikke er fuldstændigt monteret

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

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.

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 kogefladeskærme.
- ▶ Brug kun kogepladsbeskyttelsesgitre eller kogefladeskærme, 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 blotlagt eller beskadiget. Det kan resultere i elektrisk stød. Desuden kan en beskadiget overflade forårsage skader.
- ▶ Undlad at røre ved den beskadiget overflade.
- ▶ Sluk for apparatet med det samme, hvis der er brud, revner eller ridser i det.
- ▶ Sørg for en sikker frakobling af apparatet fra strømnettet med ledningssikkerhedsafbrydere, sikringer, sikringsautomater eller kontaktorer.
- ▶ 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 hjælperedskaber for at undgå skader og kvæstelser.

FORSIGTIG

Beskadigelse på grund af ukorrekt brug

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

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

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 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 hjælperedskaber (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 kogezonen er rene og tørre.
- ▶ Løft altid gryderne (du må ikke trække dem hen over kogezonen) for at undgå ridser og kradser i overfladen.
- ▶ Anvend ikke apparatet som aflægningsflade.
- ▶ Sluk for apparatet efter brug.

2.4.1 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 aftræksskakten blive suget ind i opholdsrummene.

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

⚠ 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

Risiko for personskade som følge af et bevæget dæksel

Hvis det elektriske dæksel bevæger sig, er der risiko for personskade.

- ▶ Foretag ingen indgreb indvendigt i emfanget, mens dækslet bevæger sig.

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.

2.4.2 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.

⚠ FARE

Eksplosionsfare 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.

⚠ FARE

Fare for kulilteforgiftning

Emhætter og andre emfang nedsætter sikkerheden i driften af apparater, der bruger gas eller andre brændstoffer gennem tilbagestrømning af forbrændingsgasser. Disse gasser kan forårsage en kulilteforgiftning.

- ▶ Vær sikker på, at disse forbrændingsgasser føres korrekt væk
- ▶ Sørg for tilstrækkelig ventilation under driften.
- ▶ Det skal kontrolleres af en kvalificeret fagperson ved ibrugtagningen, at driften af et gasapparat er sikker.

⚠ FARE

Eksplosions- og kvælningsfare på grund af gas

Gas, som er sevet ud, kan forårsage en eksplosion og alvorlige kvæstelser samt kvælning.

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

⚠ FARE

Brandfare på grund af åben ild

Åben ild kan antænde brandbare genstande.

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

⚠ ADVARSEL

Fare forbrænding på det varme emfang ved brug af gaskogeplader

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

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

⚠ ADVARSEL

Fare for forbrænding, når der løber varme væsker ud.

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

- ▶ Overvåg alle kogeprocesser.
- ▶ Undgå, at gryderne koger over.
- ▶ Sluk for apparatet efter brug.

⚠ ADVARSEL

Fare forbrænding på grund af varm damp

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

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

FORSIGTIG

Risiko for personskader og skader på udstyret på grund af forkert gaskonfiguration

Forkert valgt gastype eller gastryk i enhedsindstillingerne kan resultere i forkerte flammebilleder.

- ▶ Omstillingen af gastype og gastryk må kun foretages af uddannede og godkendte fagfolk, som er bekendt med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.
- ▶ Kontrollér, om de lokale tilslutningsbetingelser (gastype og gastryk) stemmer overens med apparatets indstillinger.

BEMÆRK

Beskadigelse fra sukker- og saltholdige madvarer

Hvis saft og sukker- og saltholdige madvarer kommer i berøring med kogezonen, 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 kogezonerne 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 kogezonerne.

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

2.5 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-skurrende 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 damprenser til rengøringen. Dampen kan få de strømførende dele til at kortslutte og medføre beskadigelse af apparatet.
- ▶ Bemærk alle oplysninger i kapitlet ”Rengøring og vedligeholdelse”.

2.5.1 Sikkerhedsanvisninger for rengøring og vedligeholdelse af emfang

⚠ FARE

Brandfare fra fedtaflejringer

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

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

⚠ 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.

2.5.2 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.

2.6 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.

FORSIGTIG

Fare for personskade under reparation af gasapparater

Manglende kompetencer kan føre til personskader under afmonteringen.

- ▶ Arbejde på gastilslutningen må kun foretages af uddannede og godkendte fagfolk, som er bekendt med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.

3 Produktbeskrivelse

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

3.1 Typebeskrivelse

3.1.1 Emfang Professional 3.0

Emfangene er de centrale komponenter til hele systemet og kan kombineres med alle Professional 3.0 kogeplader.

Der kan tilsluttes op til 2 kogeplader til hvert emfang.

Type	Lang betegnelse
PKA3	Pro emfang (fleksibelt system med separat styreenhed)
PKA3AB	Pro emfang All Black (fleksibelt system med separat styreenhed)
PKAS3	Pro emfangsystem med integreret ventilation (kompaktsystem med integreret styreenhed og integreret ventilation)
PKAS3AB	Pro emfangsystem med integreret ventilation All Black (kompaktsystem med integreret styreenhed og integreret ventilation)

Tab. 3.1 Typebeskrivelse

3.1.2 Kogeplader Professional 3.0

Kogepladerne er modulære komponenter til systemet Professional 3.0.

Model	Produktbetegnelse
PKFI3	Pro intelligent induktionskogeplade
PKFI3R	Pro fleksibel induktionskogeplade Rough
PKI3	Pro induktionskogeplade
PKIW3	Pro wok-induktionskogeplade
PKC3	Pro HiLight-kogeplade 3-kreds/2-kreds
PKCB3	Pro HiLight-kogeplade 3-kreds/stegeso
PKCH3	Pro Hyper-kogeplade 1-kreds/2-kreds
PKT3	Pro Tepan-grill i rustfrit stål med 2 zoner
PKG3	Pro gaskogeplade

Tab. 3.2 Modelbeskrivelse

3.2 Betjeningsknap

Betjeningsprincip
Emfanget og kogepladerne betjenes med en betjeningsknap. Niveauerne og funktionerne styres ved at dreje drejeknappen og berøre touchfladen. Betjeningsprincippet og funktionerne er beskrevet nærmere i kapitlet Funktion og betjening.

Opbygning

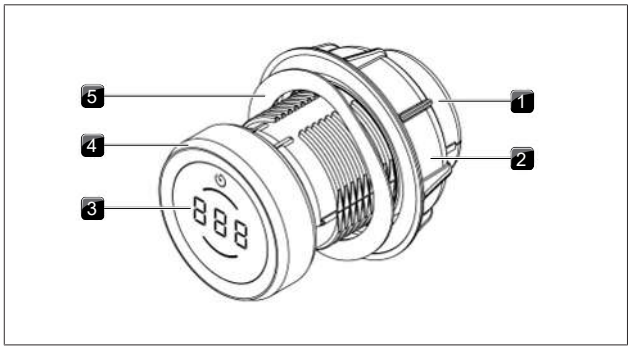


Fig. 3.1 Betjeningsknappens design

[1] Drejeknappens indkapsling
[2] Universalmøtrik
[3] Display på betjeningsknap
[4] Drejeknappen
[5] Bølgefjeder

Betjeningselementer

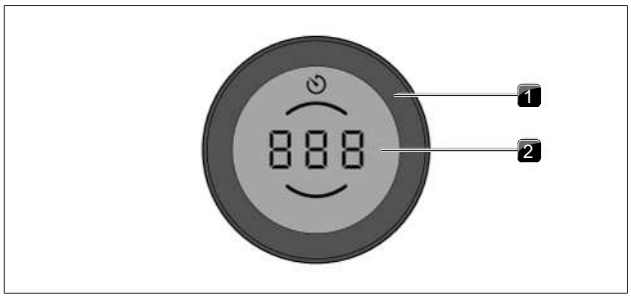


Fig. 3.2 Betjeningsknappens betjeningselementer

[1] Drejeknappen
[2] Touchfladen

Display på betjeningsknap

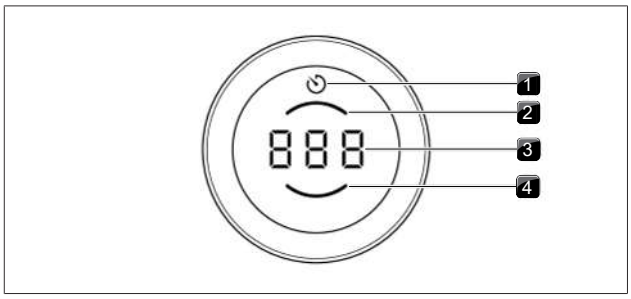


Fig. 3.3 Visningselementer på betjeningsknappens display

[1] Display timer/minutur
[2] Visning af kogeblus bagfra
[3] Multifunktionsdisplay
[4] Visning af kogeblus forfra

Placering af betjeningsknap

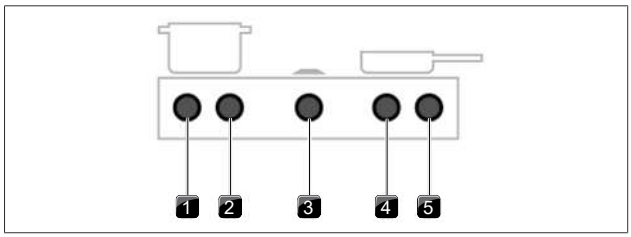


Fig. 3.4 Placering af betjeningsknap

[1] Betjeningsknap kogeplade i venstre side, forreste kogezone
[2] Betjeningsknap kogeplade i venstre side, bageste kogezone
[3] Betjeningsknap emfang
[4] Betjeningsknap kogeplade i højre side, forreste kogezone
[5] Betjeningsknap kogeplade i højre side, bageste kogezone

3.3 Beskrivelse af emfanget

3.3.1 Installationsvarianter

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

Aftræk

Luften, som udsuges, renses i fedtfilteret og ledes gennem et kanalsystem til den frie luft.
Aftræksluften må ikke udledes til:
- en røggas- eller udstødningsskorsten i brug
- en skat, der bruges til at ventilere rum med installerede pejse eller andre ildsteder.

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

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

Recirkulation

Aftræksluften ledes gennem et fedtfilter og et aktivt-kul-filter, hvor den renses, og føres derefter tilbage til installationsrummet.
Det er nødvendigt at anvende et luftfilter for at fjerne lugtene fra recirkulationsluften. Af hygiejniske og sundhedsmæssige grunde skal aktivt-kul-filteret udskiftes med de anbefalede intervaller (se "7 Rengøring og vedligeholdelse").

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

Hvis kogepladeemfanget benyttes med recirkulationsfunktionen, trækkes funktionstiden automatisk fra filterets levetid, når et effekttrin indstilles. Den resterende filterlevetid kan ses i menuen.

3.3.2 Visning og symboler for emfanget

I displayet på betjeningsknappen til emfanget vises ventilatorniveauerne, emfangfunktionerne og systemfunktionerne.

Display på betjeningsknap	Betydning
0	Apparatet slukkes
1 - 9	Niveauer
P	Power-niveau
A	Udsugningsautomatik
t	Minutur
030 - 120	Visning af tid
L	Børnesikring
1 1 (pulserende)	Pausefunktion
	aktiveret minutur / kogezone-timer
F	Visning af filterstatus
F (blinkende)	Filterservice-visning
n	Forsinket slukning
C	Rengøringsposition, dæksel
E	Fejlmeddelelse (se "8 Afhjælpning af fejl")
C...	Konfigurationsmenu

Tab. 3.3 Display på betjeningspanel

3.3.3 Opbygning af emfangene

Emfang PKA3/PKA3AB

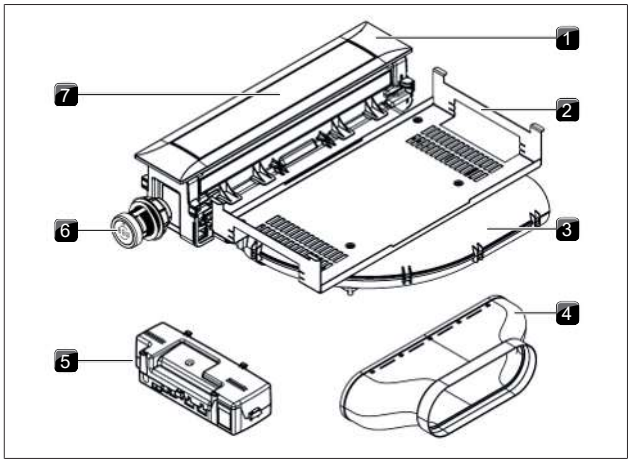


Fig. 3.5 Emfang PKA3/PKA3AB

[1] Afdækningsramme
[2] Holdeplade
[3] Buet kanalstykke
[4] Lige kanalstykke
[5] Universal-styringsenhed
[6] Betjeningsknap
[7] Dæksel

Emfangsystem PKAS3/PKAS3AB

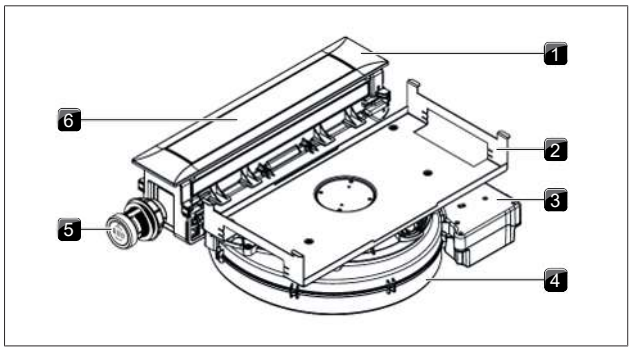


Fig. 3.6 Emfangsystem PKAS3/PKAS3AB

[1] Afdækningsramme
[2] Holdeplade
[3] Styreenhed
[4] Ventilatorhus med ventilator
[5] Betjeningsknap
[6] Dæksel

Fedtfilterkomponenter

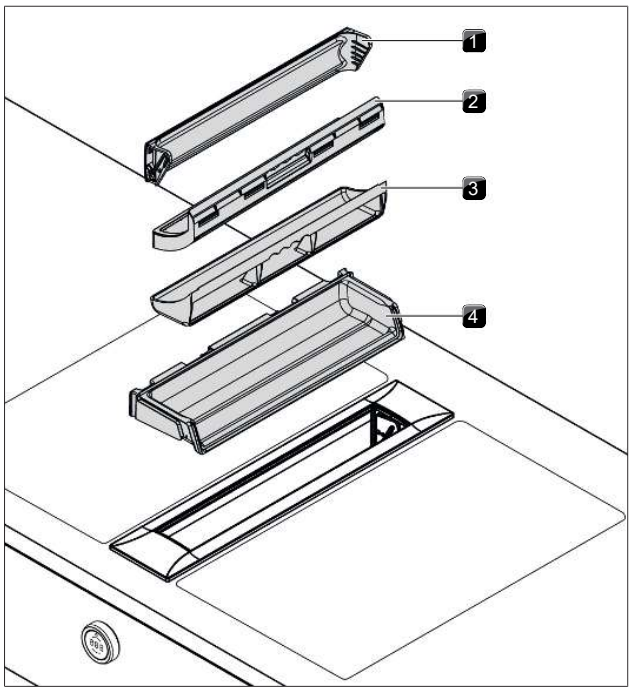


Fig. 3.7 Filterkomponenter

[1] Dæksel
[2] Fedtfilter i rustfrit stål
[3] Filterkar
[4] Vedligeholdelsesbakke

3.3.4 Sensorer

Emfanget er udstyret med sensorer i området ved dækslet og fedtfiltret.

Positionssensor til dæksel
Dækselsensoren registrerer, hvilken position dækslet befinder sig i.
- Hvis dækslet er lukket, er emfanget ligeledes slået fra.
- Når dækslet er åbent, er det samtidigt muligt at anvende emfanget.
- Når dækslet er fjernet, er emfanget i rengøringsfunktion, og det er ikke muligt at benytte det.

Positionssensor fedtfilter
Fedtfiltersensoren registrerer, om fedtfiltret er sat korrekt i. Hvis fedtfiltret mangler eller er sat forkert i, er emfanget deaktiveret.

Hvis fedtfiltret er taget ud, f.eks. for at blive gjort rent, kan dækslet alligevel lukkes.

3.3.5 Interface til eksternt udstyr

Styreenhedens interne grænseflade kan bruges til udvidede styremuligheder. Det har en Home In- og Home Out-kontakt (se Monteringsvejledningen).
- Kontakten Home-In kan bruges som signalindgang fra eksterne koblingsapparater (f.eks. vindueskontakt).
- Kontakten Home Out kan bruges til styring af eksterne enheder.

3.3.6 USB-service-interface

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

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

3.4 Beskrivelse af kogeplade

3.4.1 Visning og symboler

For hver kogezone vises niveauerne og madlavningsfunktionerne i displayet på den pågældende betjeningsknap.
Kogepladerne PKFI3 og PKI3 har desuden en 7-segments kogepladevisning til hver kogezone. Niveauer hhv. betjeningsfunktioner vises direkte på kogepladen.

Display på betjeningsknap	Betydning
0	Apparatet slukkes
1 - 9	Niveauer
P	Power-niveau
80 - 250	Temperaturvisning Tepan-grill i rustfrit stål (PKT3)
H	Restvarmeindikator
L	Børnesikring
f.eks. 3 3	aktiv bro-funktion (kun ved PKFI3 og PKT3)
u	Grydegenkendelsesfunktion (kun ved PKFI3, PKI3, PKIW3)
f.eks. S_ / S= / S≡	aktive varmekredse (kun ved PKC3, PKCB3, PKCH3)
_u / =u / ≡u	aktive hold-varm-niveauer (ikke ved PKT3)
	aktivt minutur / kogezone-timer (ikke ved PKT3)
A	Opkogningsfunktion (ikke ved PKT3)
f.eks. A5	aktiv opkogningsfunktion (ikke ved PKT3)
c c	Aktiv rengøringsfunktion (kun ved PKT3)
E	Fejlmeddelelse (se "8 Afhjælpning af fejl")

Tab. 3.4 Display på betjeningspanel

3.4.2 Opbygning og størrelse af kogezoner

Kogeplade PKFI3 / PKFI3R

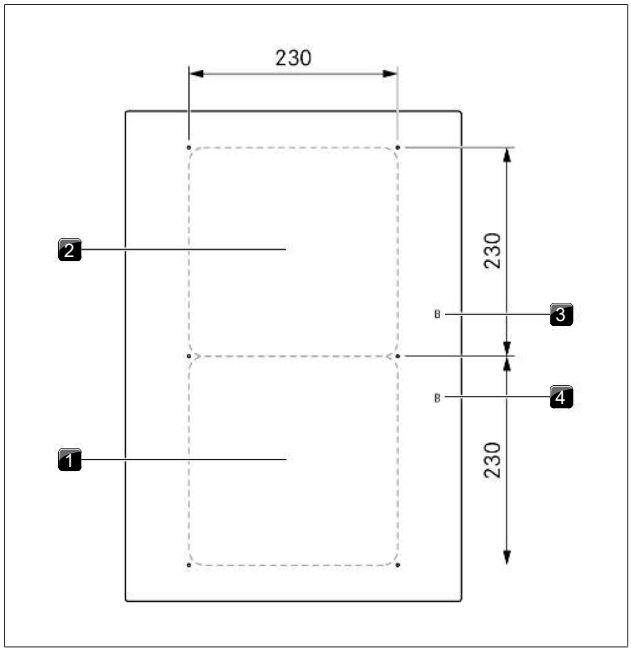


Fig. 3.8 Opbygning af kogeplade PKFI3 / PKFI3R og størrelse af kogezoner

[1] Rektangulær induktionskogezone, forrest
[2] Rektangulær induktionskogezone, bagest
[3] Kogepladevisning, kogezone bagest
[4] Kogepladevisning, kogezone forrest

Kogeplade PKI3

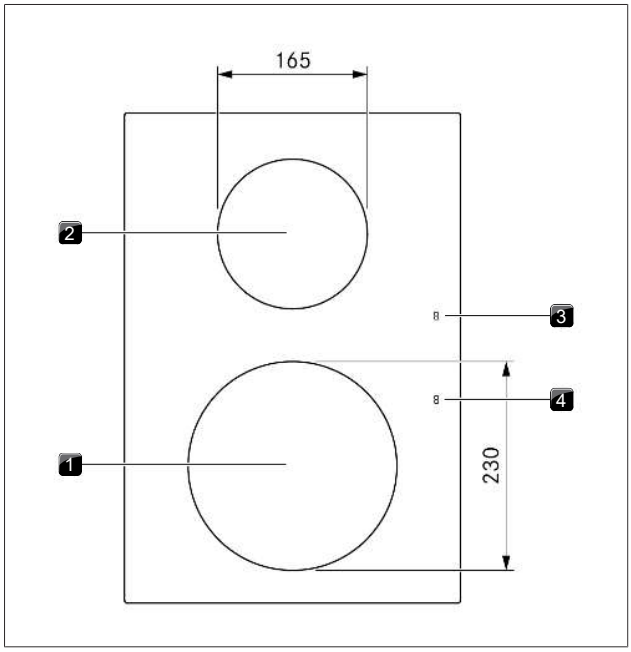


Fig. 3.9 Opbygning af kogeplade PKI3 og størrelse af kogezoner

[1] Induktionskogezone, forrest
[2] Induktionskogezone, bagest
[3] Kogepladevisning, kogezone bagest
[4] Kogepladevisning, kogezone forrest

Kogeplade PKIW3

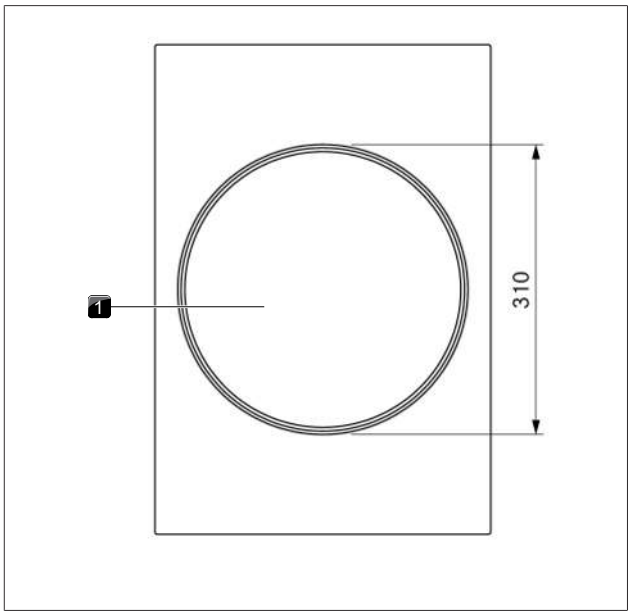


Fig. 3.10 Opbygning af kogeplade PKIW3 og størrelse af kogezone

[1] Induktionskogezone

Kogeplade PKC3

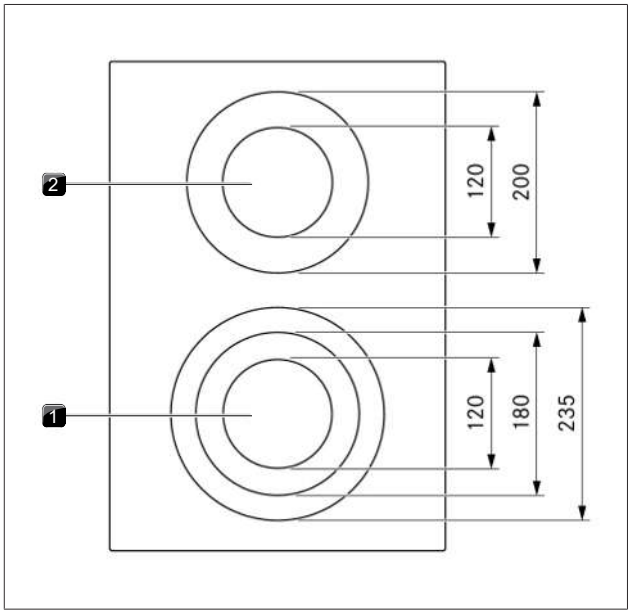


Fig. 3.11 Opbygning af kogeplade PKC3 og størrelse af kogezoner

[1] 3-kreds kogezone forrest
[2] 2-kreds kogezone bagest

Kogeplade PKCB3

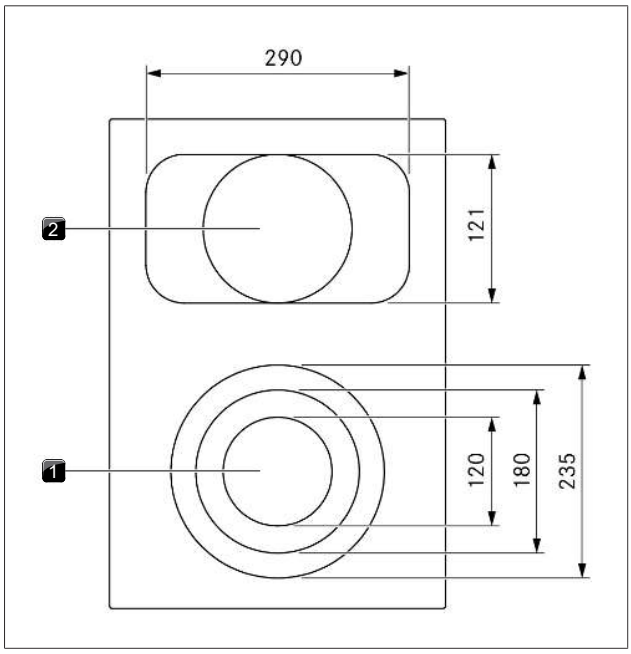


Fig. 3.12 Opbygning af kogeplade PKCB3 og størrelse af kogezoner

[1] 3-kreds kogezone forrest
[2] 2-kreds-stegezone kogezone bagest

Kogeplade PKCH3

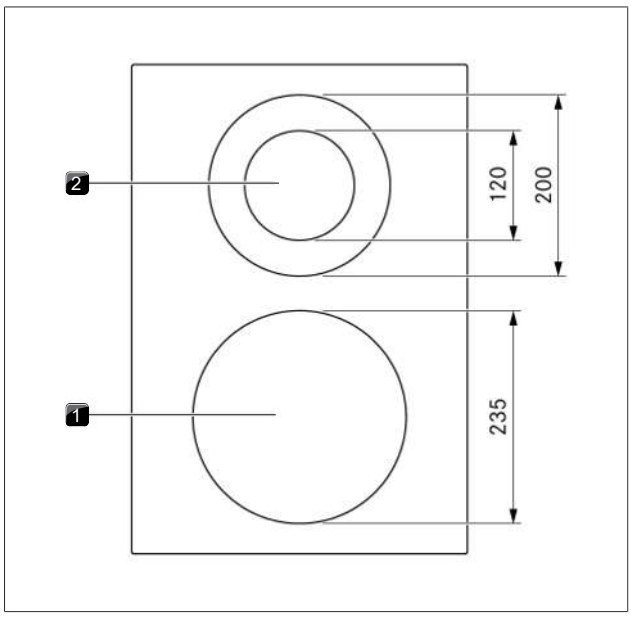


Fig. 3.13 Opbygning af kogeplade PKCH3 og størrelse af kogezoner

[1] 1-kreds Hyper-kogezone forrest
[2] 2-kreds kogezone bagest

Tepan-grill i rustfrit stål PKT3

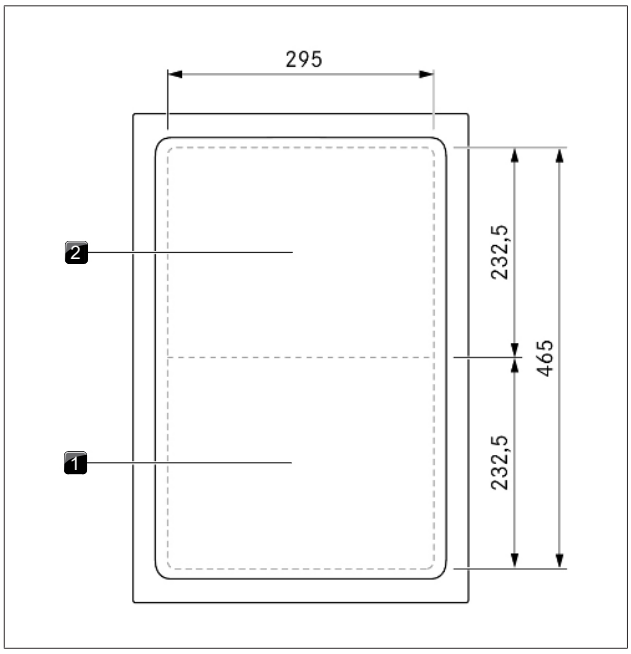


Fig. 3.14 Opbygning af Tepan-grill i rustfrit stål PKT3 og størrelse af kogezoner

[1] Grillzone forrest
[2] Grillzone bagest

Gaskogeplade PKG3

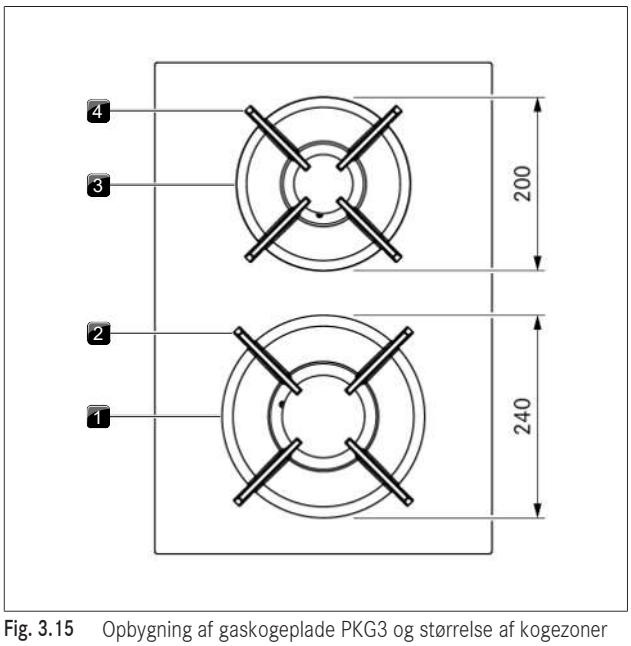


Fig. 3.15 Opbygning af gaskogeplade PKG3 og størrelse af kogezoner

[1] Højeffekt-brænder forrest
[2] Forreste gryderist
[3] Normalbrænder bagest
[4] Bagerste gryderist

3.4.3 Induktionskogepladernes funktionsprincip

Induktionskogezonerne opvarmer kogegrejet ved hjælp af et magnetfelt. Grydens bund opvarmes direkte. Kogezonen opvarmes kun indirekte. Kogezoner med induktionsteknik fungerer kun med egnet kogegrej (magnetiserbar bund). Kun den flade, der er dækket af grydens bund, opvarmes.

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.

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

Tab. 3.5 Anbefalinger for de forskellige niveauer

Angivelserne i tabellen er vejledende. Afhængigt af kogegrejet og indholdet anbefales enten at øge eller sænke effektniveauet.

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

Egnede gryder og pander

Gryder med dette mærke er egnede til induktionsplader.

Velegnede gryder og pander er fremstillet af:
- rustfrit stål med magnetiserbar bund
- emaljeret stål
- støbejern

▶ Overhold den angivne mindste diameter for kogegrejets bund:

Udstyr	Kogezone	Mindste diameter for kogegrejets bund
PKI3	fortil	120 mm
	bagtil	90 mm
PKFI3	fortil	120 mm
	bagtil	120 mm
PKIW3	Wok	210 mm

Tab. 3.6 Mindste diameter for det anvendte køkkengrej

▶ Foretag evt. en magnettest. Hænger en magnet fast på bunden, er gryden som regel egnet til induktion.
▶ Sæt gryder og pander (uden grydeunderlag eller lignende) direkte på glaskeramikken.
▶ Induktionswokken (HIW1) er ideel til induktions-wok-kogepladen og kan fås som tilbehør.

Lyde

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

3.4.4 Funktionsprincip Hyper- og HiLight-kogeplader

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

Niveauer

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

Tab. 3.7 Anbefalinger for de forskellige niveauer

Angivelserne i tabellen er vejledende. Afhængigt af kogegrejet og indholdet anbefales enten at øge eller sænke effektniveauet.

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

Power-niveau på Hyper-kogepladen

Den forreste kogezone på Hyper-glaskeramikkogepladen er udstyret med et tidsbegrænset power-niveau.
- Der vises P.

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

Egnede gryder og pander

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

Velegnede gryder og pander er fremstillet af:
- rustfrit stål, kobber eller aluminium
- emaljeret stål
- støbejern

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

3.4.5 Funktionsprincip for Tepan-grill i rustfrit stål

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

Effekttrin og temperaturområder

Niveau-indstillingen sker via temperaturområder, som vises i °C i betjeningspanelets display (temperaturvisning).

Temperatur i °C	Betydning
C (= 70 °C)	Rengøringstemperatur
80 - 230	Effektniveau (i 10 °C trin)
240 - 250	Power-niveau

Tab. 3.8 Temperaturer svarende til effekttrinnene

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

Aktivitet	Temperatur °C
Dampning af frugt, f.eks. æblebåde, halve ferskner, bananskiver	160 - 170
Stege snittede grøntsager, spejlæg, kalvekød, fjerkræ	180 - 190
Stegning af fisk, paneret eller i dejsvøb, pandekager, pølser, svinekød, lammekød	190 - 200
Stegning af kartoffelpandekager, rejer, majskolber og schnitzler	200 - 210
Hård stegning af oksekød, fisk og frikadeller	220 - 230
Stegning af steaks	250 (Power-niveau)

Tab. 3.9 Temperaturanbefalinger (angivelserne i tabellen er vejledende)

3.4.6 Funktionsprincip for gaskogeplade

Når du tænder for et kogeblus, opvarmes grydebunden direkte af gasflammen under den. Gasflammen justeres ved hjælp af elektronisk gasstyringssystem med høj præcision (E-gassystem). Blandt andet benyttes en justeringsmotor for hver gasbrænder for at opnå en nøjagtig gasstyring. Denne justeringsmotor kalibreres automatisk med regelmæssige mellemrum. Dette medfører nogle typiske hvislende lyde, som er helt normale og ikke ensbetydende med en fejl. Fordelen ved det elektroniske gasstyringssystem ligger i den optimale og reproducerbare varmestyring. Dvs., at de valgte effektniveauer er ens i alle tilberedningsprocesser. Desuden kan et rent, konstant stigende flammebillede styres for hvert effektniveau. Og, hvis nødvendigt, en automatisk gentænding.

Kogepladen er udstyret med automatisk tænding.

Niveauer

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

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

Tab. 3.10 Anbefalinger for de forskellige niveauer

Angivelserne i tabellen er vejledende.

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

Egnede gryder og pander

Gryder med dette mærke er egnede til gasblus.

Velegnede gryder og pander er fremstillet af:
- kobber
- rustfrit stål
- aluminium
- støbejern

Overhold målene i tabellen:

Brænder	Mindste grydediameter	Anbefalet grydediameter
Normalbrænder	120 mm	140 – 200 mm
Højeffektbrænder	160 mm	180 – 240 mm

Tab. 3.11 Grydens diameter

Kogetider, opvarmningstid for grydebunden på de gryder, der anvendes, har stor indflydelse både på opvarmningstiden og på den tid, det tager for grydebunden at blive varm og på selve resultatet af madlavningen. Kogegrej med tyk bund giver den bedste varmefordeling. Ved tynde bunde er der fare for, at maden bliver overophedet på nogle punkter. Endvidere kan kogezonen tage skade.

Pas på, at kogegrejet ikke bliver overophedet. Bunden kan deformeres. Derfor må tomt kogegrej aldrig opvarmes.

Ved brug af kogegrej med ujævn bund er der fare for, at grejet kan tippe over. En lille overtipning kan aldrig helt udelukkes.

Brug kun kogegrej med diameter, der svarer til de angivne mål. Målene må aldrig være mindre eller større. Hvis diameteren er for stor, kan den varme forbrændingsgas, der strømmer ud under bunden, beskadige køkkenbordet eller en

ikke varmebestandig væg, f.eks. beklædt med paneler, eller dele af komfuret eller kogepladen. Bora kan ikke holdes ansvarlig for sådanne skader.

3.5 Sikkerhedsindretninger

3.5.1 Beskyttelse mod klemning

Emfangets elektriske dæksel har en beskyttelse mod klemning. Hvis dækslet blokeres under åbning eller lukning, stopper bevægelsen automatisk. Dækslet går tilbage til udgangspositionen og gør endnu et forsøg. Hvis beskyttelsen mod klemning reagerer igen, vises en fejlmelding på betjeningsknappen (se "8 Afhjælpning af fejl").

3.5.2 Sikkerhedsfrakobling

Hvis et apparat tændes, men ikke betjenes i et foruddefineret tidsrum, sker der en automatisk frakobling.

Emfang
Emfanget frakobles automatisk efter en driftstid på 120 minutter, hvis niveauet ikke er blevet ændret.

Kogeplader
Kogezonerne slukker automatisk, hvis den maksimale anvendelsestid for et givet niveau eller Hold-varm-niveau overskrides. I så fald H vises (restvarmeindikator).
▶ Tænd apparatet igen, når du vil tage den i brug efter sikkerhedsfrakoblingen.

Sikkerhedsfrakobling ved niveauerne

Niveauer	Sikkerhedsfrakobling efter timer:minutter	
	PKFI3, PKI3, PKIW3, PKG3	PKC3, PKCB3, PKCH3
1	8:24	6:00
2	6:24	6:00
3	5:12	5:00
4	4:12	5:00
5	3:18	4:00
6	2:12	1:30
7	2:12	1:30
8	1:48	1:30
9	1:18	1:30

Tab. 3.12 Sikkerhedsfrakobling ved niveauerne

Efter 10 minutter (20 minutter ved PKG3) skifter power-niveauet automatisk tilbage til effektniveau 9.

Sikkerhedsfrakobling ved effektniveauerne

Effektniveauer	Sikkerhedsfrakobling efter timer:minutter
	PKT3
C (Rengøringsfunktion 70 °C)	0:10
80 - 140	8:00
150	8:24
160	6:24
170	5:12
180	4:12
190	3:18
200	2:12
210	2:12
220	1:48
230	1:18

Tab. 3.13 Sikkerhedsfrakobling ved temperaturområderne

Efter 10 minutter skifter power-niveauet automatisk tilbage til 230 °C.

PKFI3, PKI3, PKIW3, PKG3, PKC3, PKCB3, PKCH3:	
Hold varm-trin	Slukker efter timer:minutter
1 (_u)	8:00
2 (=u)	8:00
3 (Ēu)	8:00

Tab. 3.14 Sikkerhedsfrakobling ved hold-varm-trin

3.5.3 Restvarmeindikator

Hvis en koge- eller grillzone stadig er varm efter slukning, er der risiko for forbrændinger eller brand. Så længe H vises (restvarmeindikator), må du ikke berøre koge- eller grillzonen eller lægge varmefølsomme genstande på den. Når apparatet er tilstrækkeligt afkølet, slukker displayet.

	Kogeplader	Tepan-grill i rustfrit stål
Grænsetemperatur	< 60 °C	< 50 °C

Tab. 3.15 Grænsetemperaturer restvarmeindikator

3.5.4 Overophedningsbeskyttelse

Apparatet er udstyret med en overophedningsbeskyttelse.
Overophedningsbeskyttelsen kan udløses, når:
- kogegrej opvarmes uden indhold.
- olie eller fedt opvarmes til høj temperatur.
- et varmt kogeblus gentændes efter et strømudfald.

Gennem overophedningsbeskyttelsen indledes en af følgende handlinger:
- Det aktiverede power-niveau afbrydes.
- Power-niveauet kan ikke længere tændes.
- Det indstillede niveau reduceres.
- Kogepladen slukkes helt.

Efter tilstrækkelig afkøling kan kogepladen igen tændes i fuldt omfang.

3.5.5 Børnesikring

Børnesikringen forhindrer utilsigtet aktivering af kogepladen.
▶ Der vises L .

Hvis en kogeplade anvendes i single-funktion uden emfang, kan det forhindres at apparatet tændes utilsigtet ved at trække drejeknapperne af.

4 Egenskaber og oversigt over funktioner

Det fulde funktionsomfang af Professional 3.0-systemet er kun tilgængeligt sammen med emfangene.

System BORA Professional 3.0	Emfang		Kogeplader							
Apparatets egenskaber	PKA3 PKA3AB	PKAS3 PKAS3AB	PKFI3 PKFI3R	PKI3	PKIW3	PKC3	PKCB3	PKCH3	PKT3	PKG3
Elektronisk niveau-indstilling	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Niveau-indikator	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Grænsefladekommunikation	✓	✓								
Elektrisk dæksel med positionssensor	✓	✓								
Fedtfilter i rustfrit stål	✓	✓								
Positionssensor fedtfilter	✓	✓								
USB-service-interface	✓	✓								
Grydegenkendelsesfunktion			✓	✓	✓					
Kogepladevisning			✓	✓						
Temperaturvisning									✓	
Systemfunktioner										
Pausefunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Super Simple Mode	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ekstrafunktioner emfang										
Rengøringsfunktion emfang	✓	✓								
Minutur	✓	✓								
Power-niveau for aftrækket	✓	✓								
Udsugningsautomatik	✓	✓								
Filterservice-visning	✓	✓								
Forsinket slukning	✓	✓								
Ekstrafunktioner kogeplader										
Kogezonernes power-niveau			✓	✓	✓			✓*	✓	✓
Kogezone-timer			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Opkogningsfunktion			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Variabel hold-varm-funktion			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Varmekredstilkobling (2-kreds-tilkobling)						✓**	✓**	✓**		
Varmekredstilkobling (3-kreds-tilkobling)						✓*	✓*			
Brofunktion			✓						✓	
Rengøringsfunktion									✓	
Sikkerhedsindretninger										
Børnesikring	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sikkerhedsfrakobling	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Beskyttelse mod klemning	✓	✓								
Aktiv fejlovervågning	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Restvarmeindikator			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Overophedningsbeskyttelse			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Tab. 4.1 Oversigt over funktioner

* kun ved den forreste kogezone
** kun ved den bageste kogezone

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

5 Funktion og betjening

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

5.1 Knap-betjening

5.1.1 Betjening af drejeknap

Betjeningsknappens drejeknap kan drejes både med uret og mod uret. Knappen kan drejes så meget som det ønskes, der er ingen defineret 0-position.

Drejning med uret (mod højre):
- Tænding
- Forøgelse af niveau/værdi
- Menu-navigation

Drejning mod uret (mod venstre):
- Slukning
- Reducering af niveau/værdi
- Menu-navigation

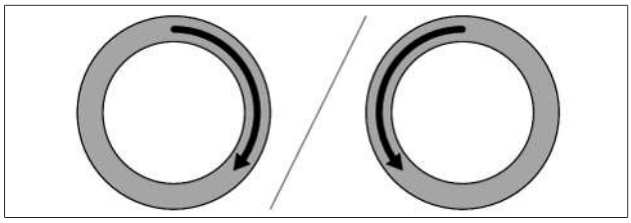


Fig. 5.1 Betjening af drejeknappen

5.1.2 Betjening af touchflade

Betjeningsknappens touchflade reagerer på forskellige berøringskommandoer:

Kommando	Kontakt	Tid
Touch	kort berøring	< 1 s
Dobbelt berøring	2x kort berøring efter hinanden	
Long-press	lang berøring/konstant tryk	2 – 4 s
Extra-Long-Press	lang berøring/konstant tryk	5 – 8 s

Tab. 5.1 Betjening af touchfladen

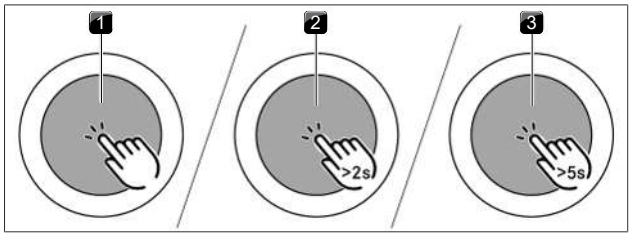


Fig. 5.2 Grafisk visning af berøringskommandoerne

[1] Visning af berøringskommando
[2] Visning af Long-Press
[3] Visning af Extra-Long-Press

Anvendelse af berøringskommandoer:
- Fremkaldelse af funktionsmenu
- Bekræftelse af menupunkter/tider/funktioner

Anvendelse af dobbelte berøringskommandoer:
- Pausefunktion

Anvendelse af Long-Press-kommandoer:
- Sådan deaktiverer du børnesikringen
- Forlad tillægsfunktionsmenu og konfigurationsmenu

Anvendelse af Extra-Long-Press-kommandoer:
- Nulstilling af filterlevetid
- Åbn konfigurationsmenuen

5.2 Tænding/slukning af system

5.2.1 Tænding

▶ Drej en vilkårlig drejeknap i urets retning
- Systemet aktiveres.
- På alle betjeningsknapper vises ⊓ .

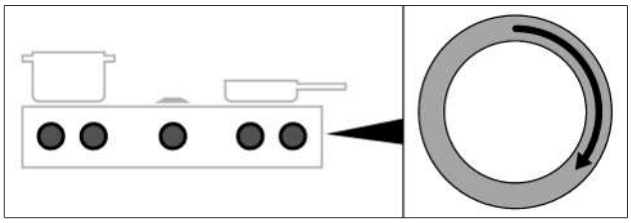


Fig. 5.3 Tænding af system

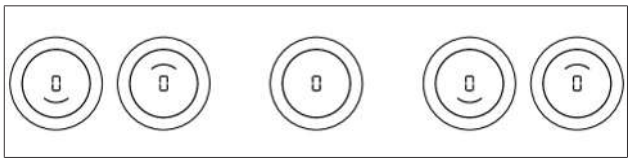


Fig. 5.4 Standardvisning efter tænding

Hvis der ved alle betjeningsknapper vises ⊔ efter tænding, er børnesikringen aktiv. Betjening er først mulig efter oplåsning.

Hvis der i 3 sekunder ved alle betjeningsknapper vises ⊓ er demomodus aktiv (se "6 Konfigurationsmenu").

5.2.2 Slukning

▶ Drej drejeknappen mod urets retning indtil niveau 0,
- Aktive ekstra funktioner afsluttes, og apparatet slukkes.

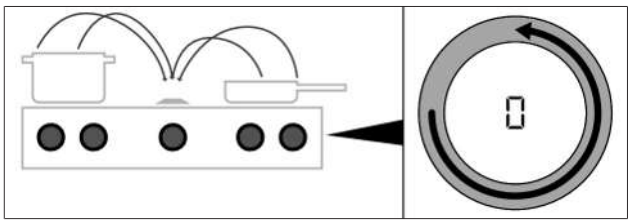


Fig. 5.5 Slukning af apparater

- Hvis alle tilsluttede apparater slukkes (= effektniveau 0), slukkes hele systemet automatisk efter 10 sekunder.

Emfanget var tændt
- Forsinket slukning starter.
- Så snart forsinket slukning er udløbet, høres der et lydsignal, og apparatet slukker automatisk.
- Visningen slukker efter 10 sekunder.

En kogeplade var tændt
- For kogeplader, som var tændt forinden og stadig er varme, viser betjeningsknappens display H vises (restvarmeindikator).
- Hvis der ikke længere er nogen restvarme, slukker displayet efter 10 sekunder.

5.3 Betjening af emfang

5.3.1 Generelle betjeningsanvisninger vedr. emfang

Via emfangets betjeningsknap kan man styre såvel emfangfunktioner som systemfunktioner.

Emfanget må kun anvendes med BORA kogeplader.

Emfanget må kun bruges med monteret fedtfilter.

Anbefalinger for en effektiv udsugning
- ▶ Sæt grydelåget skråt på høje gryder, så madlavningsosen ledes i retning mod emfanget.
- ▶ Indstil altid emfanget på det niveau, der præcist er nok til at sikre en effektiv udsugning. Dermed kan du øge effektiviteten på lugtfiltret, når recirkulationsmodussen er aktiveret.
- ▶ Sørg for, at du aldrig skruer højere op for kogezonerne, end madlavningen kræver. Dermed reducerer du både madlavningsdampen og energiforbruget.
- ▶ Undgå stærk træk.

Begrænsning af funktionerne ved anvendelse af kogepladerne uden emfang

Hvis kogeplader installeres og anvendes uden emfang, er der kun et begrænset funktionsomfang til rådighed. Følgende funktioner er ikke tilgængelige:
- Systemfunktioner
  - Pausefunktion
  - Minutur
  - Børnesikring
- Alle indstillinger/funktioner i konfigurationsmenuen

5.3.2 Indstilling af ventilator-niveau

Niveauerne indstilles ved at dreje drejeknappen til det ønskede niveau (elektronisk niveau-indstilling).

Forøgelse af niveauet
- ▶ Drejning af drejeknap med uret

Reduktion af niveauet
- ▶ Drejning af drejeknap mod uret
- Det valgte niveau vises på betjeningsknappens display.

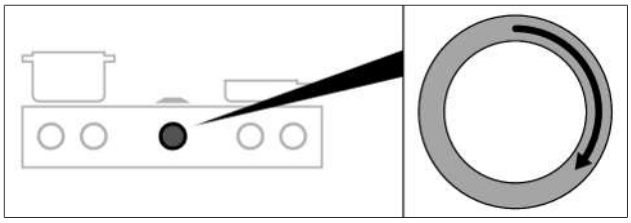


Fig. 5.6 Indstilling af ventilator-niveau

5.3.3 Ventilator-power-niveau

Aktivering af power-niveau
- ▶ Ved aktivering af power-niveau startes den maksimale aftrækskraft, som kører i et foruddefineret tidsrum.
- Med power-niveau kan kraftig madlavningsos og stærke lugte suges hurtigere ud.
- Efter 10 minutter skifter power-niveauet automatisk tilbage til effektniveau 9.

Deaktivering af ventilator-power-niveau

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

5.3.4 Forsinket slukning

Bordemfanget kører på et lavere trin og slukker automatisk efter et bestemt tidsrum. Varigheden af efterforløbet kan indstilles i menuen (fabriksindstilling 20 minutter).

BORA anbefaler stærkt, at bordemfangets forsinkede slukning benyttes.

Afslutning af forsinket slukning før tiden
- ▶ Berør touchfladen på betjeningsknappen

eller
- ▶ drej drejeknappen mod uret
- Den forsinkede slukning afsluttes før tiden, og visningen slukker efter 10 sekunder.

5.4 Funktionsmenu emfang

Alle apparater har forskellige ekstrafunktioner. Disse kan vælges og aktiveres via en funktionsmenu. Der vises kun de funktioner, der er til rådighed til den pågældende apparattype, i funktionsmenuen. Emfangets funktionsmenu indeholder såvel systemfunktioner som emfangfunktioner.
Der kan i alt vælges mellem 5 ekstrafunktioner:

Menupunkt	Funktion	Systemfunktion	Emfangfunktion
1C	Rengøring af emfang		✓
2t	Minutur	✓	
3A	Udsugningsautomatik		✓
4L	Børnesikring	✓	
5F	Visning af filterstatus, nulstilling af filterstatus		✓

Tab. 5.2 Oversigt over funktionsmenu emfang

Fremkaldelse af funktionsmenu
- ▶ Berøring på emfangets betjeningsknap
- Funktionsmenuen kaldes frem.

- I betjeningsknappens display vises det første menupunkt.

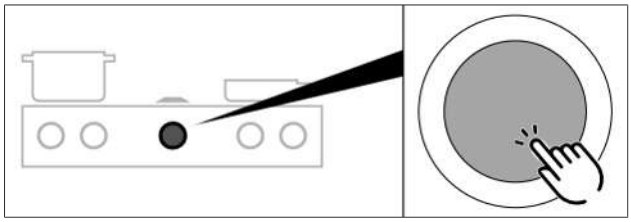


Fig. 5.7 Fremkaldelse af funktionsmenu til emfang

5.4.1 Emfangets rengøringsfunktion

Emfangets rengøringsfunktion gør det nemt og sikkert at tage komponenterne ud.

Aktivering af emfangets rengøringsfunktion
Hvis fedtfilteret fjernes fra emfanget under drift, vises fejlmeldingen "FF out", og hvis dækslet fjernes vises "E013". Hvis der kvitteres for denne med et kort tryk, skifter systemet automatisk til rengøringsfunktion.

Manuel aktivering af emfangets rengøringsfunktion

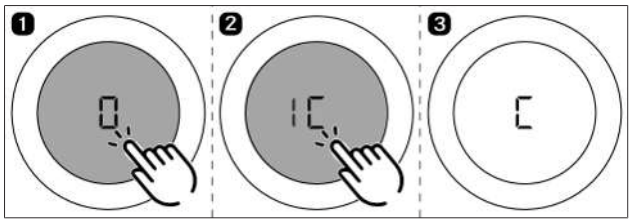


Fig. 5.8 Aktivering af emfangets rengøringsfunktion

- Rengøringspositionen aktiveres, og der høres et lydsignal.
- Dækslet åbner sig, og på betjeningsknappens display vises C.
- Ventilatormotoren starter ikke hhv. slukker ved aktiv drift.

Hvis systemet aktiveres igen efter aktivering af emfangets rengøringsfunktion, vises der stadig C på displayet til emfangets betjeningsknap. Madlavning er stadig mulig, men emfanget forbliver deaktiveret og uden funktion. Først når fedtfiltret og dækslet er sat i igen, kan emfanget aktiveres igen.

Lukning af dæksel til madlavning
▶ Berør betjeningsknappen til emfanget, eller drej drejeknappen.
- Dækslet lukkes (uden fedtfilter), og der vises C.
- Der kan laves mad, men emfanget er uden funktion.

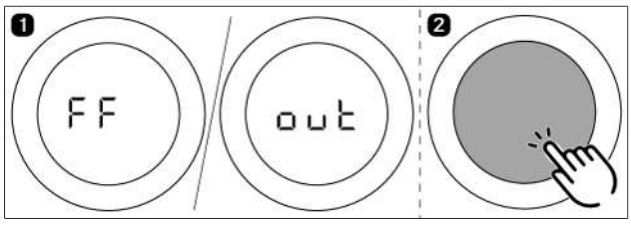


Fig. 5.9 Lukning af dæksel til madlavning

Deaktivering af emfangets rengøringsfunktion
▶ Indsæt filterkar, fedtfilter og dæksel korrekt i emfangets åbning (se "7 Rengøring og vedligeholdelse").
▶ Berør betjeningsknappen til emfanget, eller drej drejeknappen.
- Dækslet lukkes.
- Rengøringsfunktionen deaktiveres.
- Emfanget kan bruges fuldt ud igen.

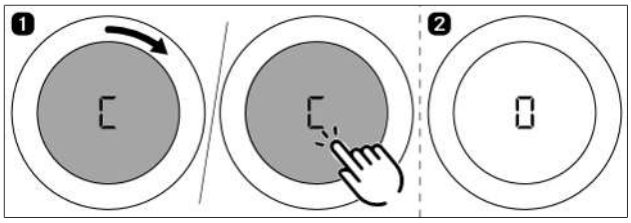


Fig. 5.10 Deaktivering af emfangets rengøringsfunktion

5.4.2 Minutur

Minuturet udsender et optisk og akustisk signal ved udløbet af en brugerindstillet tid og fungerer samtidig som et almindeligt æggeur.

Funktion	indstillelige tider i minutter
Minutur	0 – 120 (0:30, 1, 1:30, 2, ... 9, 9:30, 10, 11, 12 ... 118, 119, 120)

Tab. 5.3 Indstillelige tider for minuturet

Aktivering af minutur

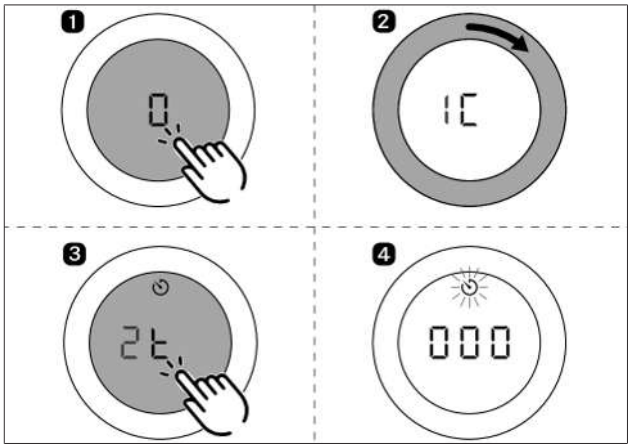


Fig. 5.11 Aktivering af minutur

- Timer-symbolet vises.
- På emfangets betjeningsknaps display vises tidsangivelsen 000.

▶ Indstil tiden.
- Hvis der ikke foretages nogen tidsindstilling inden for 4 sekunder, deaktiveres minuturet igen.

Indstilling af tid og start af minutur
- Drejning med uret øger tiden (starter ved 0 minutter). Drejning mod uret reducerer tiden.

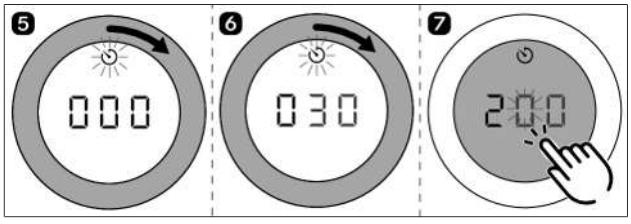


Fig. 5.12 Drejning af drejeknap med uret

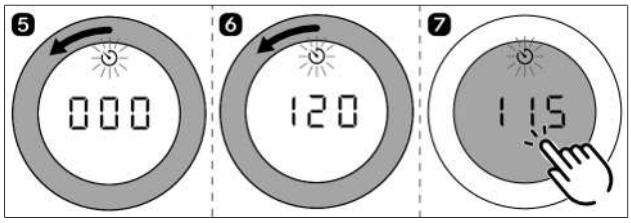


Fig. 5.13 Drejning af drejeknap mod uret

- I området fra 0 til 10 minutter øges/mindskes tiden i begge drejeretninger med 30 sekunder.
- I området fra 10 til 120 minutter øges/mindskes tiden i begge drejeretninger med et minut.
- Ved at dreje hurtigere øges/mindskes tiden i begge drejeretninger med større intervaller.
- Efter bekræftelse vha. en touch-kommando lyder der et akustisk signal, minuturet aktiveres, og den indstillede tid starter.
- På betjeningsknappens display vises skiftevis det aktuelle niveau og den resterende tid.
- Den aktuelt resterende tid vises med minutter ved mere end 10 minutters resterende tid. Under 10 minutters resterende tid vises med en nøjagtighed på 30 sekunder og ved mindre end 2 minutters resterende tid vises den med sekunder.

Tid udløbet

Når tiden er udløbet, lyder der et akustisk signal i 1 minut, og betjeningsknappens display lader timeren tælle i negative tal. Blink- og lydsignalet kan afbrydes med et tryk på touchfladen.

Sådan slukkes minuturet før tid

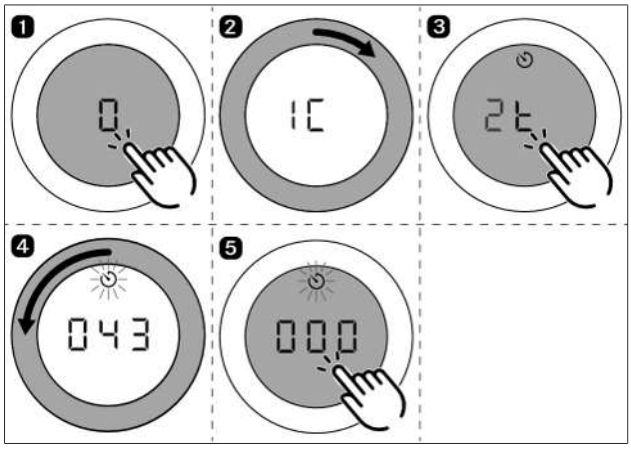


Fig. 5.14 Sådan slukkes minuturet før tid

- Minuturet deaktiveres før tid, og der høres et lydsignal.

5.4.3 Udsugningsautomatik

Aftrækskraften reguleres automatisk baseret på kogepladens faktiske indstillinger. Det er ikke nødvendigt med manuel regulering af blæserkraften, men det er til enhver tid muligt.

Effekttrin for kogeplade	Temperatur PKT3	Effektniveau emfang
Hold varm-niveau 1 ⎽⊔	-	2
Hold varm-niveau 2 ⚌⊔	-	4
Hold varm-niveau 3 ⚌⊔	-	7
1	70-80	2
2	90-160	3
3	170	4
4	180	5
5	190	6
6	200	7
7	210	8
8	220	9
9	230	9
P	240/250	P

Tab. 5.4 Niveauer og tilordnet aftrækskraft ved aftræksfunktion

Hvis en kogezones niveau ændres, tilpasses aftrækskraften automatisk vha. aftræksfunktionen efter en forsinkelse på 10 sekunder.

Aktivering af aftræksfunktion

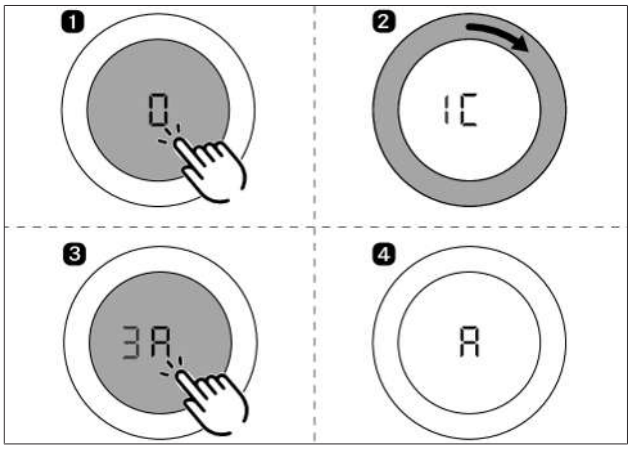


Fig. 5.15 Aktivering af aftræksfunktion

- Aftræksfunktionen aktiveres.
- Displayet i betjeningsknappen viser A.

Hvis niveauet ændres på en af de tilsluttede kogeplader, tilpasses aftrækskraften automatisk lidt forsinket.
Hvis alle tilsluttede kogezoner slukkes eller afbrydes midlertidigt, starter forsinket slukning med lidt forsinkelse.
Aftræksfunktionen forbliver permanent aktiveret og er aktiv, hver gang systemet starter, indtil den deaktiveres igen.

Deaktivering af aftræksfunktion

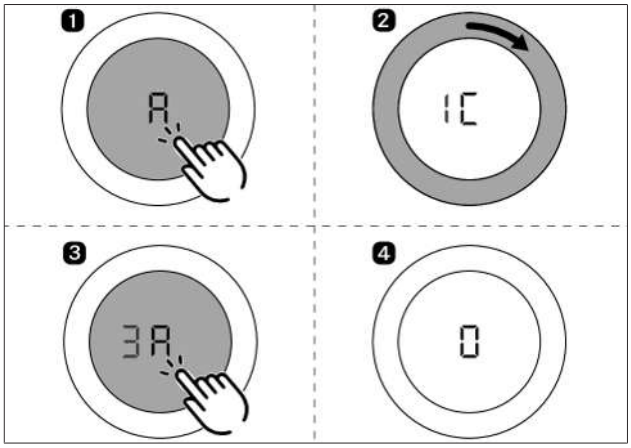


Fig. 5.16 Deaktivering af aftræksfunktion

- Aftræksfunktionen deaktiveres.
- Displayet i betjeningsknappen viser 0.

5.4.4 Børnesikring

Børnesikringen forhindrer utilsigtet aktivering af kogepladen.

Permanent aktivering af børnesikringen

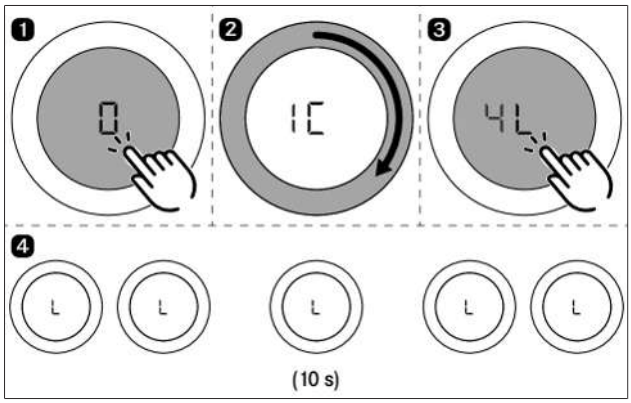


Fig. 5.17 Permanent aktivering af børnesikringen

- Alle apparater skal være inaktive (på alle betjeningsknapper vises 0 eller H).
- Så længe apparaterne er aktive, kan menupunktet 4L ikke vælges.
- Der vises L på alle betjeningsknapper.
- Visningen forsvinder efter 10 sekunder.

Deaktivering af børnesikring ved madlavning

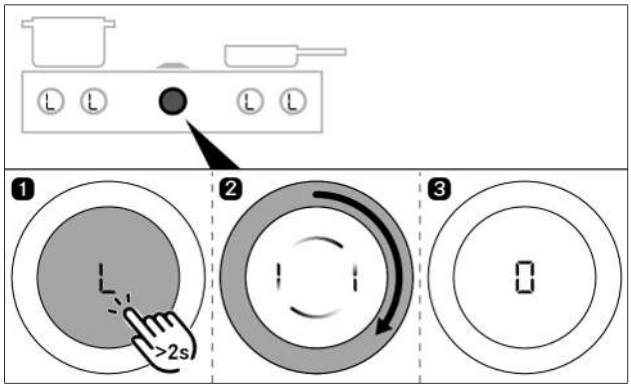


Fig. 5.18 Deaktivering af børnesikring ved madlavning

- Børnesikringen deaktiveres ved madlavning, og systemet låses op.
- Der vises 0 på alle betjeningsknapper.

Permanent deaktivering af børnesikring

▶ Gentag betjeningstrin 1-3 i "Deaktivering af børnesikring for én madlavningsproces"
▶ Åbn funktionsmenuen for emfanget.
▶ Gentag trin 1-3 i "Permanent aktivering af børnesikring".

- Børnesikringen deaktiveres permanent.
- Der vises 0 på alle betjeningsknapper.
- Visningen forsvinder efter 10 sekunder.

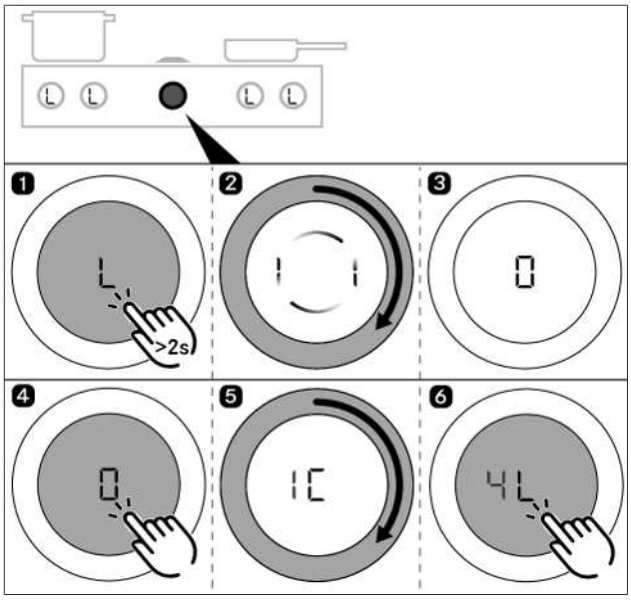


Fig. 5.19 Permanent deaktivering af børnesikring

5.4.5 Filterlevetid og filterservice-visning

Den maksimale levetid for recirkulationsfiltret (filterlevetid) vælges af systemet på grundlag af den konfigurerede filtertype. Afhængigt af den monterede filtertype aktiveres filterservice-visningen derved efter 300 eller 600 driftstimer. Hvis der vises et F (filterservice-visning) på displayet på betjeningsknappen, når emfanget tændes, er recirkulationsfilterets levetid nået og filtret skal udskiftes (filterskift).

- Filterservice-visningen ses, hver gang du tænder for emfanget, og den bliver ved med at lyse, indtil filtret er skiftet, og visningen er nulstillet.
- Dette sætter ingen begrænsninger for brugen af emfanget.
- Filterservice-visningen kan deaktiveres én gang med en touch-kommando, når emfanget skal bruges, eller nulstilles permanent.

Hvis det aktive kulfilters levetid overskrides, kan det påvirke systemets korrekte funktion. Brugen af kogepladens emfang er stadig mulig, men det medfører bortfald af garantier og krav på erstatning. Uafhængigt af filterservice-visningen kræver fedtfilteret en regelmæssig rengøring.

Visning af resterende filterlevetid

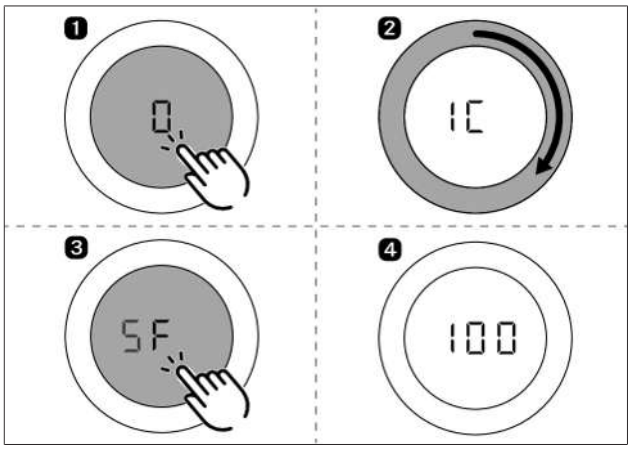


Fig. 5.20 Visning af resterende filterlevetid

- Den resterende filterlevetid vises i timer på displayet på betjeningsknappen (fx 100 timer).

Nulstilling af filterlevetid før tid

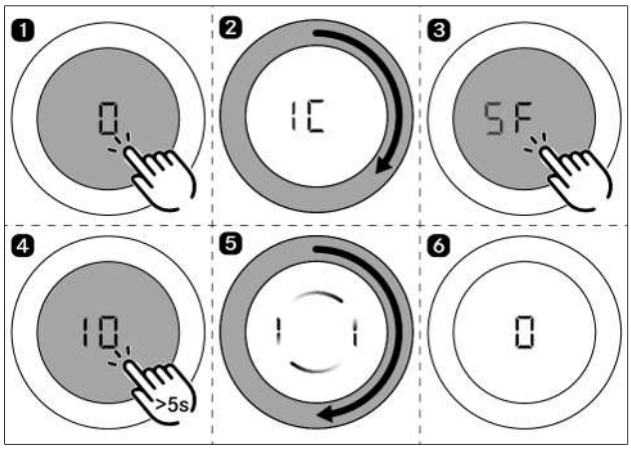


Fig. 5.21 Nulstilling af filterlevetid før tid

Deaktivering af filterservice-visning ved madlavning
Recirkulationsfilterets levetid er nået. Displayet på emfangets betjeningsknap viser F .

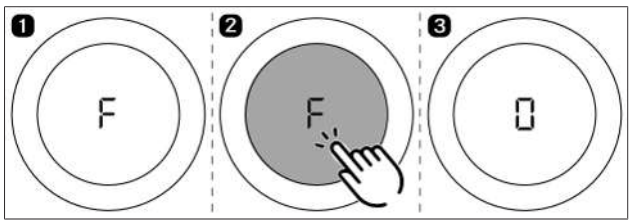


Fig. 5.22 Deaktivering af filterservice-visning ved madlavning

- Emfanget kan anvendes til madlavning.
- Displayet på betjeningsknappen viser 0 .

Nulstil filterservice-visningen
Hvis recirkulationsfiltret er blevet udskiftet, skal filterservice-visningen nulstilles.

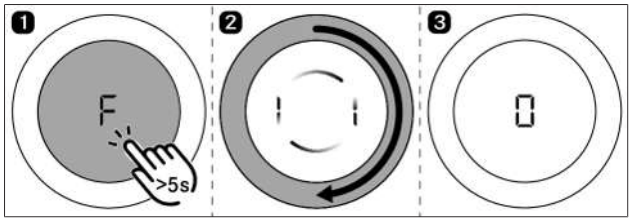


Fig. 5.23 Nulstil filterservice-visningen

- Filterlevetiden nulstilles, og filterservice-visningen deaktiveres.
- Displayet på betjeningsknappen viser 0 .

5.5 Betjening af kogepladen

Det fulde funktionsomfang af Professional 3.0-systemet er kun tilgængeligt sammen med emfangene.

Rengør kogezonen inden du anvender kogepladen første gang (se "7 Rengøring og vedligeholdelse").

5.5.1 Generelle anvisninger vedr. betjeningen af kogeplader

Kogeplader betjenes med 2 betjeningsknapper. Du kan indstille apparatet på 9 niveautrin og evt. et power-niveau. Derudover er der forskellige funktioner for hver kogezone. Alle kogezoner betjenes med en betjeningsknap, den forreste med den venstre knap og den bageste med den højre knap.

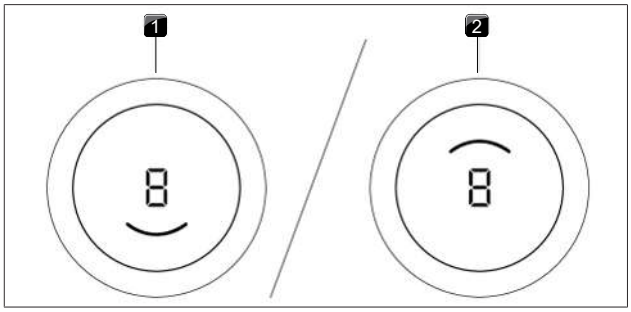


Fig. 5.24 Kogezonedisplay

[1] aktiv forreste kogezone
[2] aktiv bagest kogezone

Begrænsning af funktionerne ved anvendelse af kogepladerne uden emfang
Hvis kogeplader installeres og anvendes uden emfang, er der kun et begrænset funktionsomfang til rådighed. Følgende funktioner er ikke tilgængelige:

- Systemfunktioner
  - Pausefunktion
  - Minutur
  - Børnesikring
- Alle indstillinger/funktioner i konfigurationsmenuen

5.5.2 Særlige betjeningsanvisninger for Tepan-grill i rustfrit stål

Første ibrugtagning:
▶ Opvarm grillpladen i ca. 25 minutter til 220 °C (= effektniveau 8 for begge grillzoner) inden første ibrugtagning.
- Under denne proces kan der opstå let ubehagelige lugte.

Betjeningsanvisninger:
▶ Gør grillfladen ren, før den benyttes første gang (se "7 Rengøring og vedligeholdelse").
▶ Opvarm grillzonen i 5 minutter før hver brug.
- Under opvarmning eller køling af grillpladen, kan der nogle gange høres en vis støj. Dette er et normalt fænomen.
- Tepan-grill i rustfrit stål har en indbygget ventilator, der sikrer en lang levetid for elektronikken og en hurtig afkøling af grilloverfladen. Støjen er så vidt muligt begrænset af en række foranstaltninger, men kan ikke fuldstændig undgås.
- Under brug kan der opstå en krumning af grillpladen.
- Ved grill eller opvarmning med et højt niveau kan det opstå en let brun misfarvning af grillpladen.

5.5.3 Særlige betjeningsanvisninger for gaskogepladen

Ved første ibrugtagning eller efter en længere periode uden brug, eller efter udskiftning af gasflasken, kan det ske, at brænderen ikke tænder. Der kan være luft i gasledningen, eller den elektroniske gasstyring skal kalibreres igen. Følg anvisningerne for første ibrugtagning (se monteringsanvisning).

Det er normalt, at der opstår mindre farveafvigelser og uregelmæssigheder i gaskogepladen ved brug af kogegrej i emaljeret støbejern. Endvidere kan der dannes rustfilm på støttepunkterne. Disse kan let fjernes med en fugtig klud. Dette er normalt og har ikke nogen effekt.

Under brug af gasbrænderne kan der optræde farveændringer i nogle af gaskogepladens dele. Denne misfarvning er helt normal og påvirker ikke gasflammens eller kogepladens funktion.

Under brug af gasbrænderen kan der opstå hørbare lyde fra udtrængende gas ved gasbrænderen. En orangefarvning af brænderflammen skyldes længere tids anvendelse og/eller urenheder i brænderen og i den omgivende luft (støv). Disse fænomener er helt normale og kan optræde uafhængigt af hinanden.

Luk for gastilførslen, og slå husinstallationens sikring fra, hvis der opstår røg eller brand, mens du anvender gaskogepladen.

Afbryd for gasforsyningen, hvis der lugter af gas, eller hvis der er fejl i gasinstallationen. Åbn vinduerne, og sørg for god udluftning.

Betjeningsanvisninger:
Anvendelse af en gas-kogeplade medfører varme- og fugtdannelse i opstillingsrummet. Ved intensiv og længerevarende brug af apparatet kan det være nødvendigt enten at sørge for ekstra ventilation (f.eks. ved at åbne et vindue) eller at sikre effektiv ventilation (f.eks. ved at skrue den mekaniske ventilationsindretning op på et højere niveau).
- ▶ Sørg derfor for tilstrækkelig med ventilation.
- ▶ Hold naturlige ventilationsåbninger åbne.
- ▶ Brug en mekanisk ventilationsindretning, hvis nødvendigt.
- ▶ Anvend aldrig gryder eller pander med ujævn bund på gryderistene.
- ▶ Opvarm aldrig kogegrej uden indhold.
- ▶ Stil altid kogegrej på de medfølgende gryderiste. Kogegrejet må aldrig stilles direkte på brænderen.
- ▶ Brug aldrig stegepander, pander eller grillpander, der er så store, at de dækker flere brændere. Den varmeophobning, som opstår herigennem, kan beskadige kogepladen.
- ▶ Kontrollér, at brændernes dele og gryderisten er korrekt placeret.
- ▶ Tænd først for gasblussene, når alle brænderdele er monteret korrekt.
- ▶ Kontrollér, at brænderens flamme ikke rager ud over kogegrejets bund og rækker op ad kogegrejets sider.
- ▶ Opbevar ingen let antændelige genstande i nærheden af gasblusset.

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

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

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

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

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

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

Brug af gaskogeplade med emfang:
Hvis gaskogepladen benyttes i kombination med et bordemfang, så kan dette luftaftræk påvirke flammen.
- ▶ Undgå for højt aftræksniveau ved kogepladens emfang, når gaskogepladen er indstillet til et svagt niveau.
- ▶ Sænk emfangets effekt efter behov, når gaskogepladen tændes.
- ▶ Brug kun gaskogepladen med kogegrej. Gasflammen er afskærmet mod emfanget takket være gryderistens geometri og kogegrejet.
- ▶ Reducér ved behov varmetrinnet på kogepladens aftræk, for at forbedre varmeindtaget eller varmefordelingen.

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

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

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

5.5.4 Indstilling af niveau for en kogezone

Niveauerne indstilles ved at dreje drejeknappen til det ønskede niveau (elektronisk niveau-indstilling).

Forøgelse af niveauet

▶ Drejning af drejeknap med uret

Reduktion af niveauet

▶ Drejning af drejeknap mod uret
- Det valgte niveau vises på betjeningsknappens display.

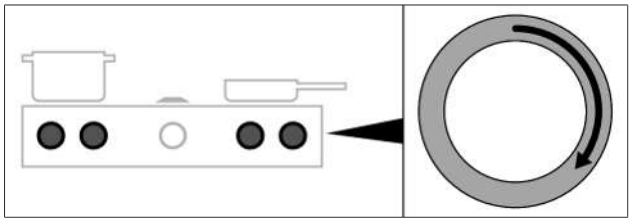


Fig. 5.25 Indstilling af effektniveau for en kogezone

Indstilling af temperatur ved Tepan-grill i rustfrit stål

▶ Drej drejeknappen til den ønskede temperatur.
- Displayet på betjeningsknappen viser den foreskrevne temperatur i 3 sekunder. Derefter begynder opvarmningsfasen.
- Under opvarmningsfasen blinker den relevante kogezoneindikator, og den aktuelle faktiske temperatur vises.
- Så snart den foreskrevne temperatur er nået, slutter opvarmningsfasen, og den foreskrevne temperatur vises konstant.

5.5.5 Kogezonernes power-niveau

Ved aktivering af power-niveau startes den maksimale varmeeffekt, som kører i et foruddefineret tidsrum. Den tilgængelige effekt samles på kogezonen, dvs. at den anden kogezones maksimale effekt midlertidigt reduceres automatisk.

Aktivering af power-niveau for en kogezone

▶ Drej drejeknappen med uret indtil power-niveauet P.
- Efter 10 minutter skifter power-niveauet automatisk tilbage til effektniveau 9 (20 minutter ved gaskogeplade).
- Power-niveauet kan ikke aktiveres ved tændt bro-funktion
- Hvis én af kogezonerne kører på power-niveau, kan den anden kogezone maksimalt skrues op til niveau 5.
- I forbindelse med kogepladen PKCH3 svarer power-niveauet til Hyper-niveau.

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

Aktivering af power-niveau på Tepan-grillen i rustfrit stål

▶ Drej drejeknappen med uret indtil temperaturen står på 240/250 °C (= power-niveau).
- Efter 10 minutter skifter power-niveauet automatisk tilbage til effektniveau 9 (230 °C).
- På Tepan-grillen i rustfrit stål kan begge kogezoner køre på power-niveau samtidigt, også med bro-funktion.

Fremskyndet deaktivering af power-niveau

▶ Indstilling af et andet effektniveau

5.5.6 Bro-funktion

To kogezoner, der ligger efter hinanden, kan slås sammen til en større kogezone ved hjælp af bro-funktionen. Effektstyringen for den kombinerede zone sker via et betjeningselement. Effektstyringen er synkron (begge kogezoner opvarmes med samme niveau). Bro-funktionen egner sig til opvarmning af mad f.eks. i en bradepande.
Hvis begge kogezoner allerede er aktive, når bro-funktionen aktiveres, overtages det lavest indstillede niveau for begge kogezoner.
Hvis en timer er aktiv, når bro-funktionen aktiveres, overtages denne.
Hvis 2 timere er aktive, anvendes den korteste timer til bro-funktionen.

Aktivering af bro-funktion

▶ Touch-kommando på begge betjeningsknapper på samme tid.
- Der lyder et akustisk signal, og bro-funktionen aktiveres.
- Niveauet og begge kogezoneindikatorer vises på begge betjeningsknapper.

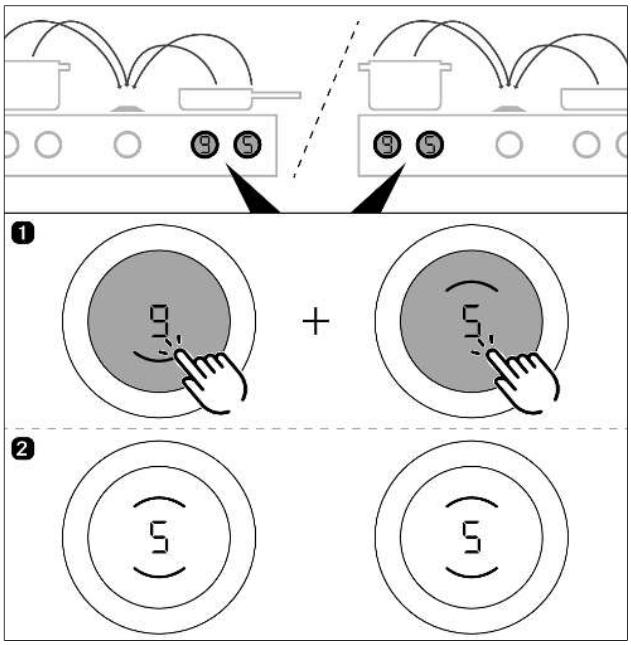


Fig. 5.26 Aktivering af bro-funktion

Deaktivering af bro-funktion

▶ Indstilling af niveau 0.

eller

▶ Touch-kommando på begge betjeningsknapper på samme tid.
- Der lyder et akustisk signal, og bro-funktionen deaktiveres.
- Det aktuelle effektniveau bibeholdes.
- Hver kogezone betjenes nu separat igen.

5.5.7 Pausefunktion

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

Ventilatorfunktionen, bro-funktionen og det aktive minutur afbrydes ikke. Aktive timere for kogezoner afbrydes.

Aktivering af pausefunktion

▶ Dobbelt berøring på emfangets betjeningsknap.
- Displayet på emfangets betjeningsknap viser skiftevis ⏸ og ventilatorens aktuelle effektniveau.
- Displayene på kogepladernes betjeningsknapper nedtones og viser ligeledes ⏸.

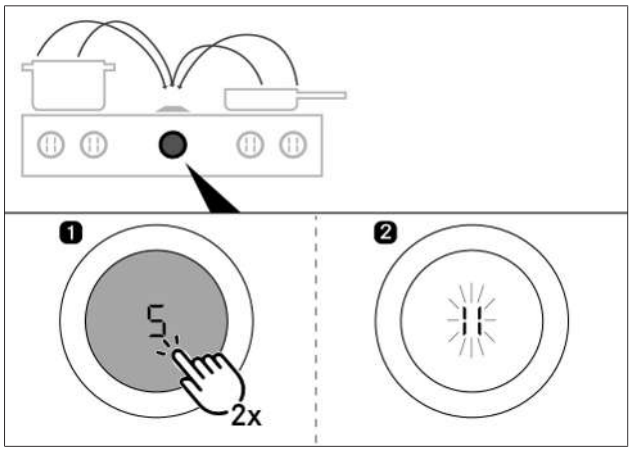


Fig. 5.27 Aktivering af pausefunktion

Deaktivering af pausefunktion

▶ Dobbelt berøring på emfangets betjeningsknap
- Displayene på kogepladernes betjeningsknapper lyser igen.
- Kogezonetimere, der var sat på pause, fortsættes.

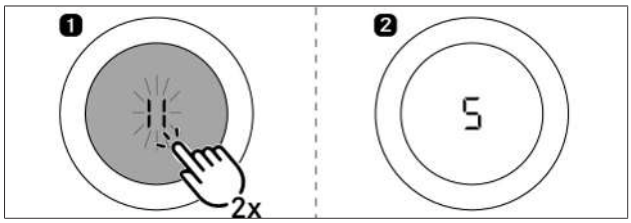


Fig. 5.28 Deaktivering af pausefunktion

5.5.8 Grydegenkendelsesfunktion

Ved induktionskogeplader genkender kogezonen automatisk kogegrejets 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 kogezonen automatisk efter 10 minutter.

5.6 Funktionsmenu kogeplader

Alle apparater har forskellige ekstrafunktioner. Disse kan vælges og aktiveres via en funktionsmenu. Der vises kun de funktioner, der er til rådighed til den pågældende apparattype, i funktionsmenuen.

Menupunkt	Betegnelse
lu	Hold-varm-funktion (3 trin)
2t	Kogezone-timer
3A	Opkogningsfunktion

Tab. 5.5 Funktionsmenu til induktions- og gaskogeplader

Menupunkt	Betegnelse
lo	Varmekredstilkobling
2u	Hold-varm-funktion (3 trin)
3t	Kogezone-timer
4A	Opkogningsfunktion

Tab. 5.6 Funktionsmenu Hyper- og HiLight-kogeplader

Menupunkt	Betegnelse
lC	Rengøringsfunktion

Tab. 5.7 Funktionsmenu Tepan-grill i rustfrit stål

5.6.1 Fremkaldelse af funktionsmenu

▶ Berøring på et kogeplades betjeningsknap
- Funktionsmenuen kaldes frem.
- I betjeningsknappens display vises det første menupunkt.

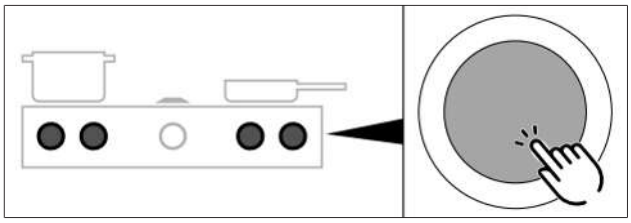


Fig. 5.29 Fremkaldelse af funktionsmenu for en kogeplade

5.6.2 Varmekreds-tilkobling – 2-kreds, 3-kreds, stegeso

En ekstra, større varmekreds er fleksibel og let at tilslutte. Det giver mulighed for en nem og hurtig tilpasning til det anvendte kogegrej.
- Varmekreds-tilkoblingen kan også aktiveres eller deaktiveres med aktiv opkognings-, timer- og hold varm-funktion.
- I forbindelse med Hi-Light-kogepladen med 3-kreds/stegeso behandles stegeso-varmelegemet som en ekstra varmekreds.
- Den senest valgte varmekredsindstilling gemmes til næste tilberedningsproces.

Aktivering af ekstra varmekredse (2-kreds/3-kreds-tilkobling)

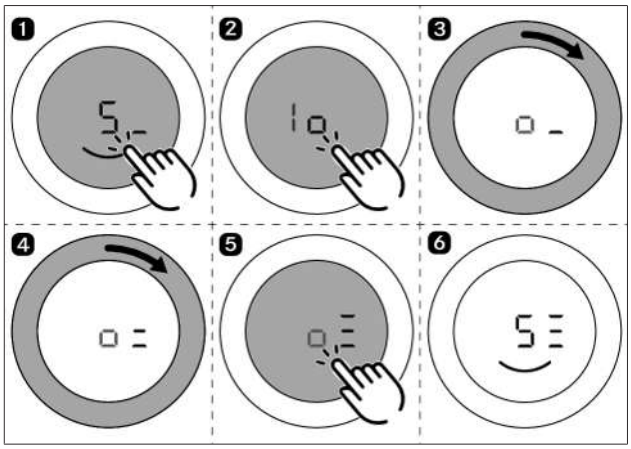


Fig. 5.30 Aktivering af ekstra varmekredse

- Den anden eller tredje varmekreds aktiveres for den valgte kogezone.

- Tilberedningsprocessen fortsætter på det indstillede niveau med to eller tre aktive varmekredse.
- Antallet af aktive varmekredse vises i displayet på betjeningsknappen ved siden af niveauet (fx 5_ eller 5= eller 5≡).

Deaktivering af ekstra varmekredse

▶ Gentag forløbet som beskrevet, og vælg færre aktive varmekredse i funktionsmenuen.

- Tilberedningsprocessen fortsætter på det indstillede niveau med det valgte antal varmekredse.

5.6.3 Variabel hold-varm-funktion

Afhængigt af anvendelsen kan du vælge mellem 3 hold varm-trin:

Hold varm-trin	Symbol	Temperatur
1 (Smelte)	_ u	≈ 42 °C
2 (Holde varm)	= u	≈ 74 °C
3 (Simre)	≡ u	≈ 94 °C

Tab. 5.8 Hold-varm-niveauer

I praksis kan temperaturen i hold-varm-funktionen afvige let, da den afhænger af forskellige faktorer.

Hold-varm-funktionen aktiverer induktions- og gaskogeplader

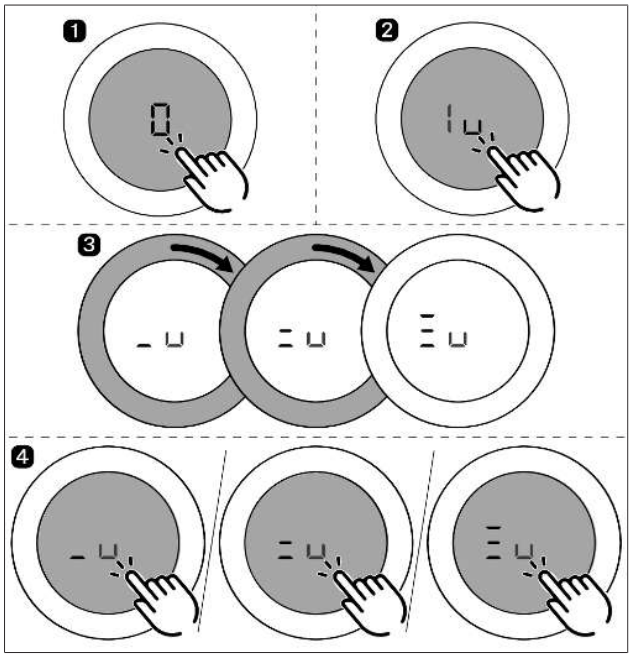


Fig. 5.31 Hold-varm-funktionen aktiverer induktions- og gaskogeplader

- Et lydsignal udsendes.
- Det valgte Hold-varm-niveau aktiveres.
- Displayet i betjeningsknappen viser _u / =u / ≡u.

Aktiver hold-varm-funktion Hyper- og HiLight-kogeplader

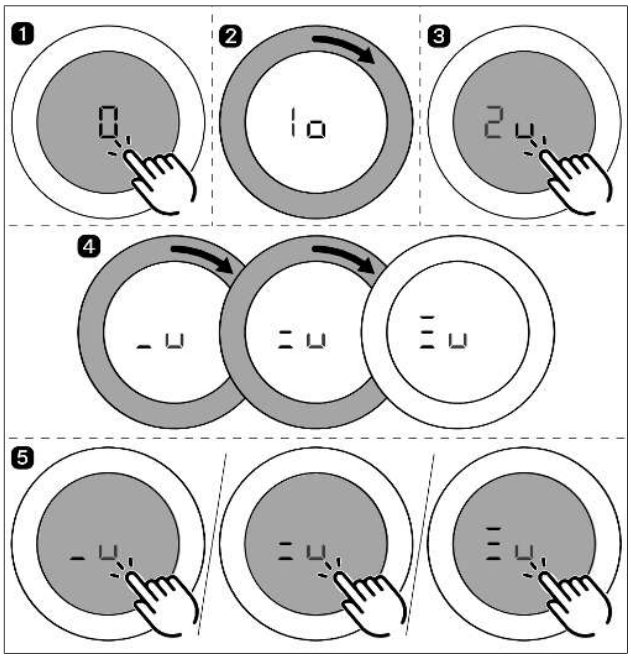


Fig. 5.32 Aktiver hold-varm-niveauer strålevarme

- Et lydsignal udsendes.
- Det valgte Hold-varm-niveau aktiveres.
- Displayet på betjeningsknappen viser _u / =u / ≡u .

Øgning eller sænkning af aktivt Hold-varm-niveau

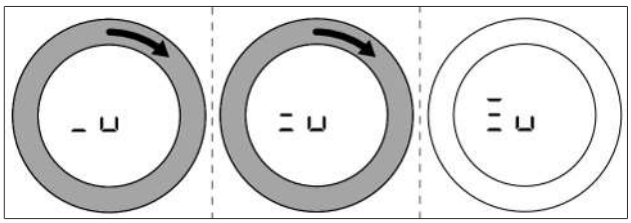


Fig. 5.33 Øgning af aktivt Hold-varm-niveau

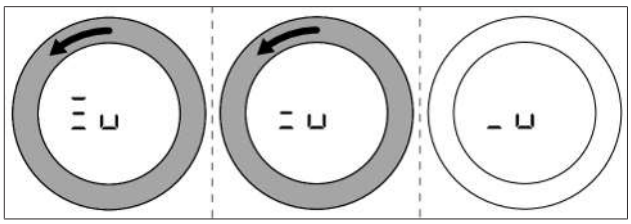


Fig. 5.34 Sænkning af aktivt Hold-varm-niveau

Deaktivering af hold-varm-funktion

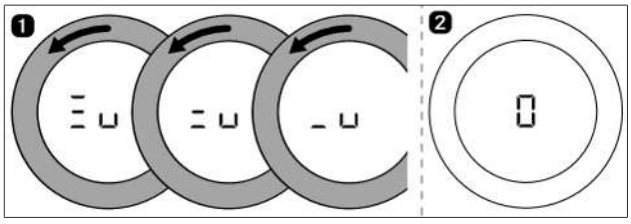


Fig. 5.35 Deaktivering af hold-varm-funktion

- Kogezonen deaktiveres, og på betjeningsknappens display vises 0 .

5.6.4 Kogezone-timer

Denne automatiske afbrydelse slukker for den valgte kogezone efter udløbet af et forudindstillet tidsrum. Kogezone-timeren kan indstilles på et tidsrum fra 30 sekunder til 120 minutter.

Aktivering af kogezonetimer

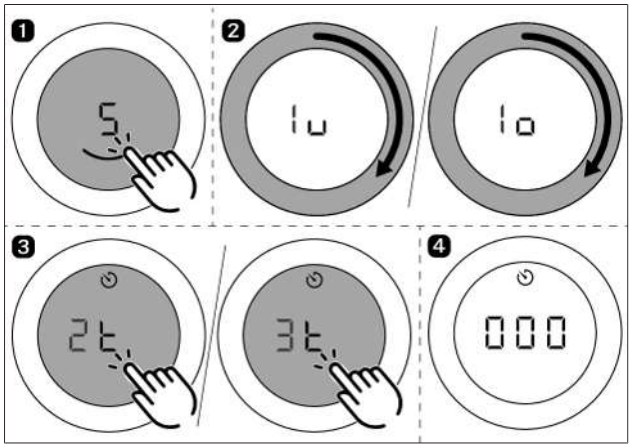


Fig. 5.36 Aktivering af kogezonetimer

- Kogezone-timeren aktiveres for den valgte kogezone.
- I displayet på betjeningsknappen vises den tid, der kan indstilles, begyndende ved 000 og timer-symbolet ⏲ .
- Hvis der ikke indstilles nogen tid inden for 4 sekunder, deaktiveres kogezone-timeren igen. Displayet på betjeningsknappen skifter igen til den aktuelle tilberedningsproces.

Indstilling af tid og start af kogezone-timer

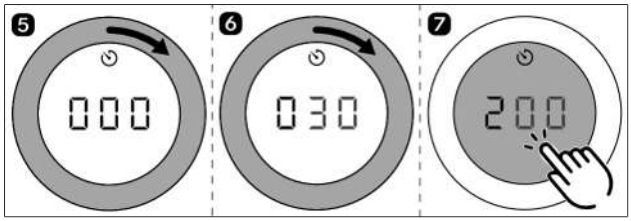


Fig. 5.37 Drejning af drejeknap med uret

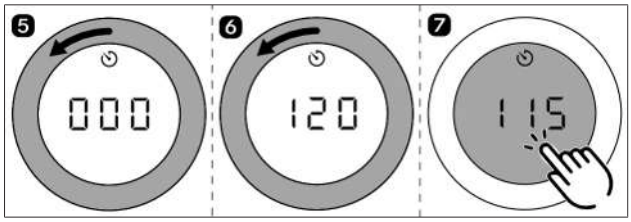


Fig. 5.38 Drejning af drejeknap mod uret

Indstillingsområde	0 – 10 min	10 – 120 min.
Indstillingsnøjagtighed	30 s.	1 min

Tab. 5.9 Indstillingsnøjagtighed

- Efter bekræftelse vha. en touch-kommando lyder der et akustisk signal, kogezonetimeren aktiveres, og den indstillede tid starter.
- Betjeningsknappens display skifter til den aktuelle tilberedningsproces, og symbolet for timeren ⏲ vises.
- Det indstillede niveau og den resterende tid vises i displayet på betjeningsknappen skiftevis 3 sekunder hver.
- Når der er 2 minutter tilbage, vises kun den resterende tid i sekunder.
- Når der er 5 sekunder tilbage, blinker den resterende tid.

Ændring af aktiv kogezone-timer

▶ Gentag processen for aktivering af kogezone-timeren.
▶ Ændr den indstillede tid, og start kogezone-timeren igen.

Slukning af kogezone-timer før tid

▶ Gentag processen for aktivering af kogezone-timeren.
▶ Ret den indstillede tid 000 og bekræft indtastningen.
- Aktive tilberedningsprocesser fortsættes uændret.

Eller

▶ Drej drejeknappen til effektniveau 0.
- Der høres et lydsignal, kogezonen slukkes og aktive kogezone-timere afbrydes.

Udløbet kogezone-timer

- Kogezonen slukkes automatisk.
- Et lydsignal udsendes.
- Displayet på betjeningsknappen viser 000 og timer-symbolet ⏲ blinker.
- Efter 5 sekunder deaktiveres det akustiske signal og den blinkende visning automatisk.

Den blinkende visning og lydsignalet kan afsluttes tidligere vha. en touch-kommando på betjeningsknappen.

5.6.5 Opkogningsfunktion

Ved aktivering af opkogningsfunktionen fungerer kogezonen i et bestemt tidsrum med fuld effekt og reguleres derefter automatisk tilbage til det indstillede effektniveau.

Niveau (fortsat tilberedning)	Kogetider i min.:sek.
1	0:40
2	1:00
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

Tab. 5.10 Oversigt over opkogningstider induktions- og gaskogeplader

Niveau (fortsat tilberedning)	Kogetider i min.:sek.
1	1:00
2	3:00
3	4:48
4	6:30
5	8:30
6	2:30
7	3:30
8	4:30

Tab. 5.11 Oversigt over opkogningstider Hyper- og HiLight-kogeplader

Hvis effektniveauet øges, mens opkogningsfunktionen er aktiv, tilpasses opkogningstiden automatisk.

Hvis niveauet reduceres for kogezonen, mens opkogningsfunktionen er aktiv, deaktiveres opkogningsfunktionen.

Aktivering af opkogningsfunktion

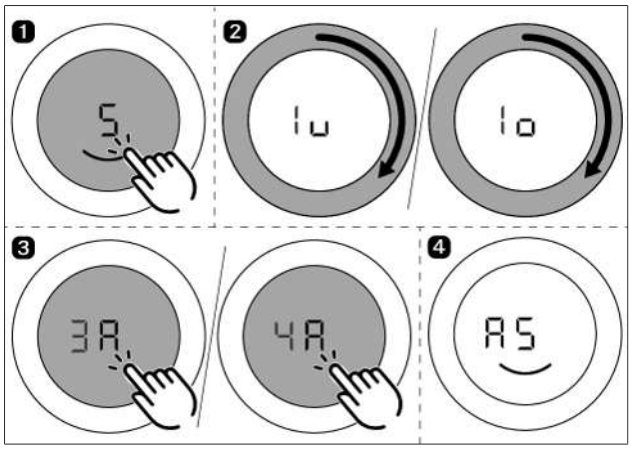


Fig. 5.39 Aktivering af opkogningsfunktion

- Der lyder et akustisk signal, opkogningsfunktionen aktiveres og timeren til opkogningstiden starter.
- Symbolet for opkogningsfunktionen og det indstillede effektniveau A vises i betjeningsknappens display (fxA5).

Deaktivering af opkogningsfunktionen før tid

▶ Den aktiverede opkogningsfunktion afsluttes før tid, hvis du
▶ skruer ned for effektniveauet (fortsættelsesniveau).
▶ indstiller 9 effektniveauet.
▶ aktiverer P power-niveauet.
▶ aktiverer u power-niveauet.
▶ slukker for kogepladen.

Tid udløbet

- Når opkogningstiden er udløbet, aktiveres det tidligere indstillede niveau.
- Et lydsignal udsendes.
- Symbolet for den automatiske hurtigkogning vises ikke længere.

5.6.6 Rengøringsfunktion

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

Aktivering af rengøringsfunktion

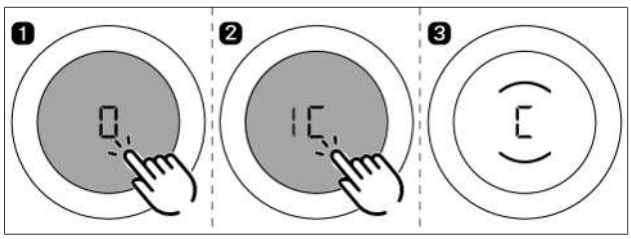


Fig. 5.40 Aktivering af rengøringsfunktion

- Rengøringsfunktionen aktiveres, og Tepan-grillen af rustfrit stål opvarmes til 70 °C.
- Begge betjeningsknapper viser C og begge kogezoneindikatorer blinker under opvarmningsfasen.
- Så snart rengøringstemperaturen er nået, lyser kogezoneindikatorerne permanent og rengøringen kan påbegyndes.

Deaktivering af rengøringsfunktion

▶ Drej en drejeknap mod uret.
eller
▶ Berør kogepladens betjeningsknap.
- Rengøringsfunktionen deaktiveres.

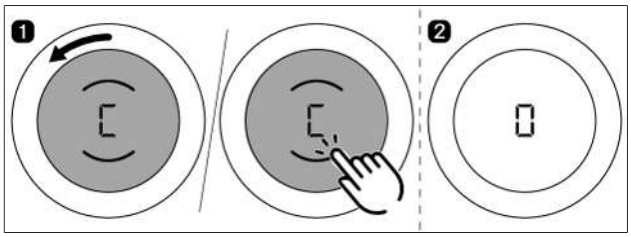


Fig. 5.41 Deaktivering af rengøringsfunktion

Ved en drejning med uret aktiveres et højere niveau, og rengøringen skal straks afsluttes (risiko for forbrændinger).

6 Konfigurationsmenu

6.1 Menuoversigt

Menupunkt	Indstilling
C0	Lydstyrke ved udsendelse af lydsignal
C1	Demotilstand
C2	Dækselmotorernes hastighed
C3	Aftræk/recirkulation og valg af filterenhed
C4	Anvendelse med eller uden vægboks (kun ved aftræk)
C5	Manuel drift af dækselmotorer
C6	Omstilling PWM-værdier ventilator PKA/PKAS
C7	Montering venstre kogeplade 0°/180°
C8	Montering højre kogeplade 0°/180°
C9	Pausefunktion/Super Simple modus
CA	Antal monterede ventilatorer
Cb	Foretag softwareopdatering
Cc	Foretag dataeksport
Cd	Visning af softwareversioner
CJ	Varighed for forsinket slukning

Tab. 6.1 Menuoversigt

Menupunkt	Indstilling
CE	Konfiguration GPU
CF	Kurve gasbrænder
Ch	GPU-Reset

Tab. 6.2 Gas-konfigurationsmenu

6.2 Betjening af menu

6.2.1 Åbning af menuen

Menuen kan kun kaldes frem, hvis systemet er tændt, men alle apparater er inaktive (= niveau 0).

▶ Foretag extralong-press på emfangets betjeningsknap.
▶ Der vises en animation (= opfordring til drejning).
▶ Drej drejeknappen i urets retning mindst 90°.
● Menuen åbnes, og det første menupunkt vises.

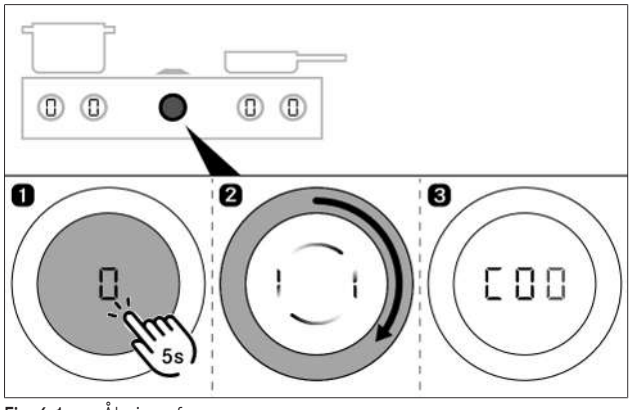


Fig. 6.1 Åbning af menuen

6.2.2 Åbning af gaskogepladens menu

▶ Foretag extralong-press på en af gaskogepladens betjeningsknapper.
▶ Der vises en animation (= opfordring til drejning).
▶ Drej drejeknappen i urets retning mindst 90°.
● Menuen åbnes, og det første menupunkt vises.

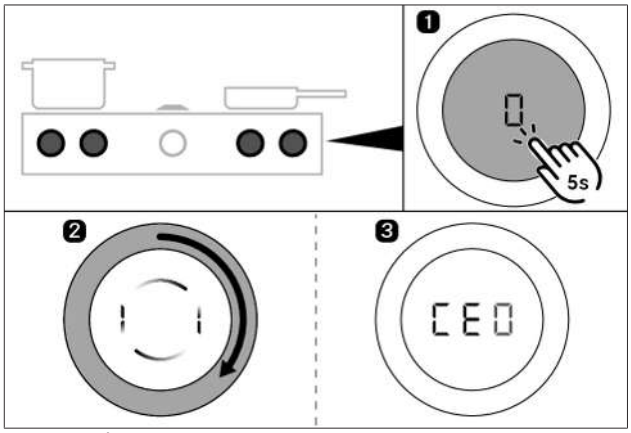


Fig. 6.2 Åbning af gaskogepladens menu

6.2.3 Foretag indstillinger

Forklaring af menupunkt-visningen (fx C23):
Ciffer i det midterste segment = menupunkt (100 % lysstyrke)
Ciffer i højre segment = aktuel indstilling (50 % lysstyrke)

Valg og bekræftelse af menupunkt
▶ Drej drejeknappen til det ønskede menupunkt.
▶ Udfør en touch-kommando for at bekræfte.

Foretagelse, bekræftelse og lagring af indstillinger
▶ Drej drejeknappen til den ønskede indstilling.
▶ Bekræft indstillingen med en berøringskommando.
● Systemet overtager og gemmer de indstillinger, der indtages, når det respektive menupunkt forlades, eller når menuen afsluttes.

6.2.4 Afslutning af menuen

▶ Drej drejeknappen indtil End.
▶ Bekræft valget med en berøringskommando.
● Menuen afsluttes, og standarddisplayet vises.
eller
● Med et langt tryk kan menuen forlades i en hvilken som helst position. Ikke bekræftede indstillinger overtages ikke.
eller
● Hvis der ikke er foretaget nogen indstilling i 2 minutter i en menu eller et undermenupunkt, afsluttes konfigurationsmenuen automatisk, og visningen forsvinder. De valgte indstillinger gemmes automatisk.

6.3 Første ibrugtagning

Ved første ibrugtagning skal systemet konfigureres. Der skal altid foretages korrekte indstillinger i basiskonfigurationens menupunkter.

6.3.1 Basiskonfiguration

Menupunkt C3: Aftræks- eller recirkulationsfunktion (inkl. valg af filterenhed)
Ved recirkulationsfunktion indstilles recirkulationsfiltrets maksimale levetid automatisk, når filterenheden vælges korrekt, og filtertimeren tilpasses tilsvarende.

Indstilling	Driftsmåde	Filterenhed (levetid)
0	Aftræksfunktion	filter ikke nødvendigt
2	Recirkulationsmodus	ULB3X (600 h) (fabriksindstilling)
3	Recirkulationsmodus	ULBF (300 h)

Tab. 6.3 Aftræks- eller recirkulationsfunktion og valg af filterenhed

Menupunkt C4: Anvendelse med eller uden vægboks (kun ved aftræksfunktion)
Ved aftræksfunktion med vægboks aktiveres der kortvarigt automatisk et højere niveau, når emfanget aktiveres. så vægboksen åbner korrekt (vægboksfunktion).

Forudsætning: Indstillingen Aftræksfunktion er valgt i menupunkt C3.

Indstilling	Vægboks
0	Drift uden vægboks
1	Drift med vægboks (fabriksindstilling)

Tab. 6.4 Drift med eller uden vægboks

Menupunkt CA: Antal monterede ventilatorer
Hvis der monteres en ekstra ventilator, når systemet monteres, skal denne aktiveres i menuen. (Gælder ikke for supplerende rørventilation ULIE)

Indstilling	Antal ventilatorer
1	en ventilator tilsluttet (fabriksindstilling)
2	to ventilatorer tilsluttet

Tab. 6.5 Antal monterede ventilatorer

6.4 Beskrivelse af de yderligere menupunkter

6.4.1 Menupunkt C0: Lydsignalets styrke

Indstilling	Lydsignalets styrke
0	100 % (fabriksindstilling)
1	10 %
2	20 %
3	30 %
4	40 %
5	50 %
6	60 %
7	70 %
8	80 %
9	90 %

Tab. 6.6 Lydsignalets styrke

6.4.2 Menupunkt C1: Demotilstand

Alle betjeningsknappens funktioner findes i demotilstand, og det elektriske dæksel og ventilatoren (undtagen ved: Forsinket slukning) virker. Kogepladernes varmefunktion er deaktiveret. Demotilstanden bruges f.eks. på udstillinger. Hvis systemet er i demomodus, vises d i 3 sek. i alle displayene på betjeningsknapperne, når systemet tændes.

Indstilling	Driftsmåde
0	Normaldrift (fabriksindstilling)
1	Demotilstand

Tab. 6.7 Normal drift eller demotilstand

6.4.3 Menupunkt C2: Dækselmotorernes hastighed

Indstilling	Dækslets hastighed
0	100 %
1	40 %
2	46,7 %
3	53,4 %
4	60 %
5	66,7 %
6	73,3 % (fabriksindstilling)
7	80 %
8	86,7 %
9	93,3 %

Tab. 6.8 Dækselmotorernes hastighed

6.4.4 Menupunkt C5: Manuel drift af dækselmotorer

Hvis indstillingen 1 eller 2 vælges i menupunkt C5, kan dækslet åbnes eller lukkes manuelt vha. et konstant tryk på betjeningsknappens touchflade.

Indstilling	Funktion
0	Forlad undermenupunkt
1	Åbn dækslet
2	Luk dækslet

Tab. 6.9 Manuel drift af dækselmotorer

6.4.5 Menupunkt C6: Omstilling PWM-værdier ventilator

Indstilling	Konfiguration	
0	PWM-værdier ventilator PKA3/PKA3AB	Fabriksindstilling ved PKA3/PKA3AB
1	PWM-værdier ventilator PKAS3/PKAS3AB	Fabriksindstilling ved PKAS3/PKAS3AB

Tab. 6.10 Omstilling PWM-værdier ventilator

6.4.6 Menupunkt C7: Montering venstre kogeplade 0°/180°

Indstilling	Tilpasning
0	Standardindbygning (fabriksindstilling)
1	Indbygning med drejning på 180°

Tab. 6.11 Tilpasning af kogepladen

6.4.7 Menupunkt C8: Montering højre kogeplade 0°/180°

Indstilling	Tilpasning
0	Standardindbygning (fabriksindstilling)
1	Indbygning med drejning på 180°

Tab. 6.12 Tilpasning af kogepladen

6.4.8 Menupunkt C9: Pausefunktion/ Super Simple modus

Pausefunktionen kan deaktiveres/aktiveres. I Super Simple modus deaktiveres de fleste ekstrafunktioner. Der er kun følgende funktioner til rådighed:
- Rengøringsfunktion (PKT3)
- 2/3-kredsforbindelse (PKC3, PKCH3, PKCB3)

.

Indstilling	Funktion
0	Pausefunktion kan ikke indstilles (fabriksindstilling)
1	Pausefunktion kan indstilles
2	Super Simple Mode

Tab. 6.13 Pausefunktion aktiveret/deaktiveret

Når Super Simple modus aktiveres, deaktiveres allerede aktive funktioner (børnesikring, aftræksautomatik, ...) automatisk. Disse kan først genaktiveres, når Super Simple modus deaktiveres.

6.4.9 Menupunkt Cb: Softwareopdatering

Forbered USB-stick

▶ Download en ZIP-fil til opdatering fra BORAs hjemmeside (https://www.bora.com/service/download) eller anvend QR-koden
▶ Pak ZIP-filen ud.
▶ De udpakkede opdateringsfiler skal overføres til en FAT32 formateret USB-stick.

Anvend altid de nyeste opdateringsfiler. Filerne må ikke ændres.

Opdateringsfilerne må ikke gemmes i en undermappe på USB-sticken.

Når en USB-stick tilsluttes, registrerer emfanget automatisk hvilke kogeplader, der er tilsluttet, og opdaterer disse med den passende opdateringsfil.

Videovejledning

▶ Scan koden for at se videovejledningen.

Foretag softwareopdatering

Kun fuldt funktionelle kogeplader kan opdateres. Kontrollér funktionaliteten.

▶ Skab adgang til enhedens underside.
▶ Monterede skuffer eller kabelbeskyttelsesplader skal fjernes eller afmonteres.

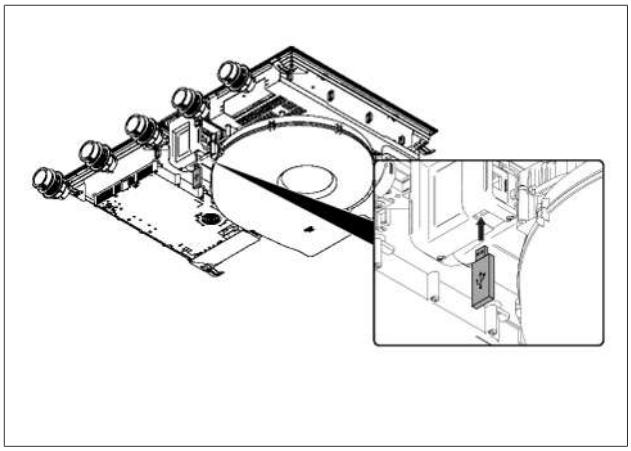


Fig. 6.3 Indsæt USB-stick

▶ Indsæt USB-stick i bordemfanget.

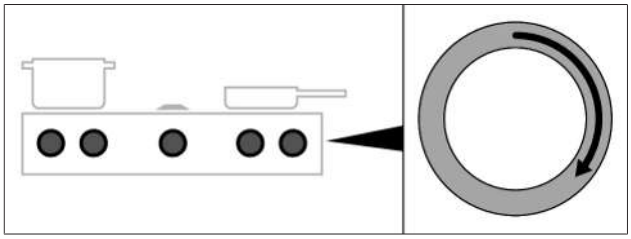


Fig. 6.4 Aktiver systemet

▶ Aktiver hele systemet med en vilkårlig betjeningsknap.

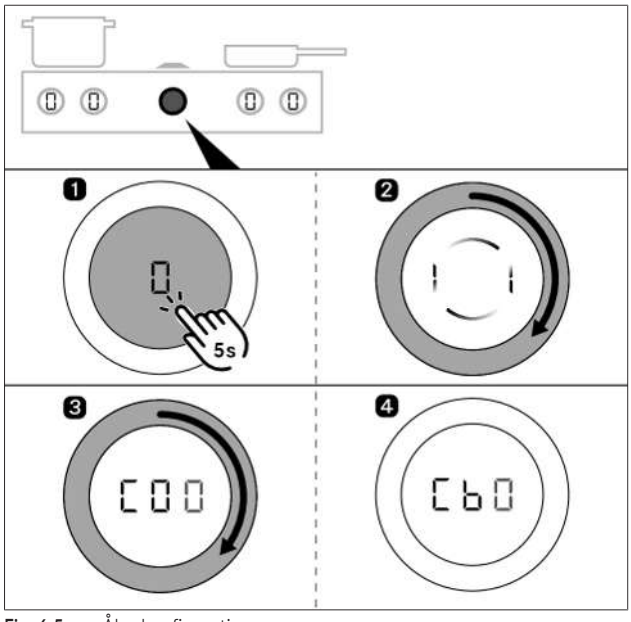


Fig. 6.5 Åbn konfigurationsmenuen

▶ Ekstra langt tryk på ventilatorknappen, indtil andet lydsignal høres.
▶ Udfør anmodningen og drej drejeknappen med uret mindst 90°.
▶ Du har nået konfigurationsmenuen, når „C00“ vises.
▶ Drej drejeknappen med uret indtil menupunktet „Cb0“.

"b" vises med 100 % lysstyrke, når USB-sticken genkendes af apparatet.

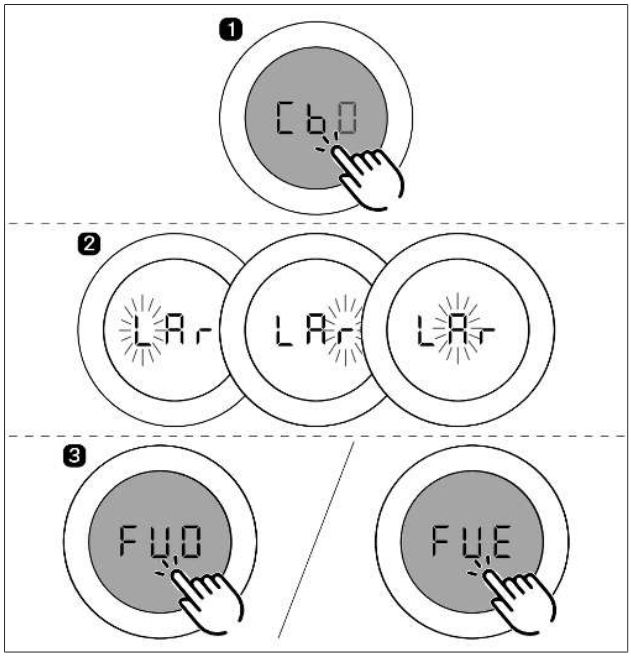


Fig. 6.6 Begynd softwareopdatering

▶ Begynd opdateringen med et kort tryk på „Cb0“.
● Varighed af opdateringen: 1 – 2 minutter.
● Visning på betjeningsknappen: LAr – ved opdatering af hele systemet, L - r når kun kogepladerne opdateres.
● Derefter begynder et sted efter det andet at blinke:
  ● L blinker: Opgradering af kogeplader i venstre side er i gang.
  ● r blinker: Opgradering af kogeplader i højre side er i gang.
  ● A blinker: Opgradering af bordemfanget er i gang.

Ved en kombination med én kogeplade og et emfang vises den ikke eksisterende kogeplade med en bindestreg (f.eks. ingen kogeplade i venstre side, kogeplade til stede i højre side vises på følgende måde: - A r)

● Hvis softwareopdateringen blev installeret uden problemer, høres et lydsignal og systemet viser „FU0“.
● Hvis der er opstået en fejl under opdateringen vises „FUE“.
▶ Hvis der var fejl i opdateringen, skal du følge instruktionerne i kapitlet "Fejlfinding".
▶ Bekræft visningen med et tryk.
▶ Fjern USB-sticken fra apparatet.

Afsluttende kontrol

Foretag dataeksport

Der skal gå mindst 2 minutter mellem softwareopdatering og fileksport.

▶ Indsæt USB-stick i emfanget.
▶ Aktiver hele systemet med en vilkårlig betjeningsknap.

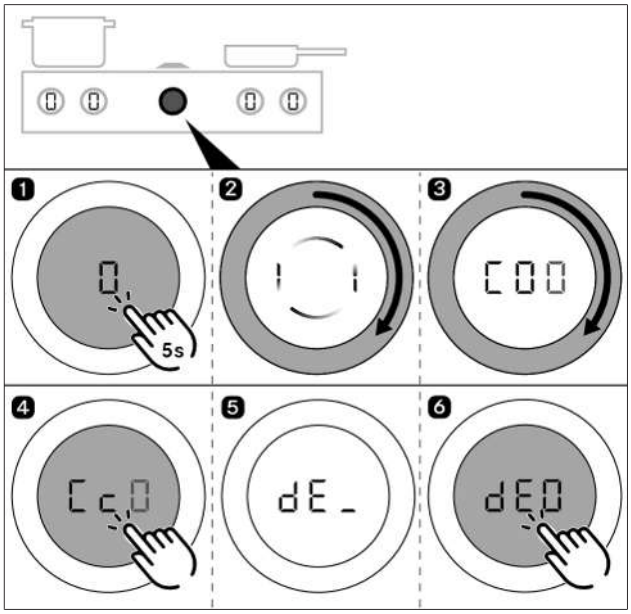


Fig. 6.7 Foretag dataeksport

▶ Ekstra langt tryk på ventilatorknappen, indtil andet lydsignal høres.
▶ Udfør anmodningen og drej drejeknappen med uret mindst 90°.
● Du har nået konfigurationsmenuen, når „C00“ vises.
▶ Drej drejeknappen med uret indtil menupunktet „Cc0“.
▶ Start eksport af data med et kort tryk på „Cc0“.
● Under eksporten af data viser betjeningsknappen „dE_“.
● Når eksporten af data er afsluttet, vises betjeningsknappen „dE0“.
● Hvis der er opstået en fejl under eksporten af data, vises „dEE“.
▶ Bekræft visningen med et tryk.
▶ Fjern USB-sticken fra apparatet.

Kontrol af softwareversionen

Der skal gå mindst 2 minutter mellem softwareopdatering og kontrol af softwareversionen.

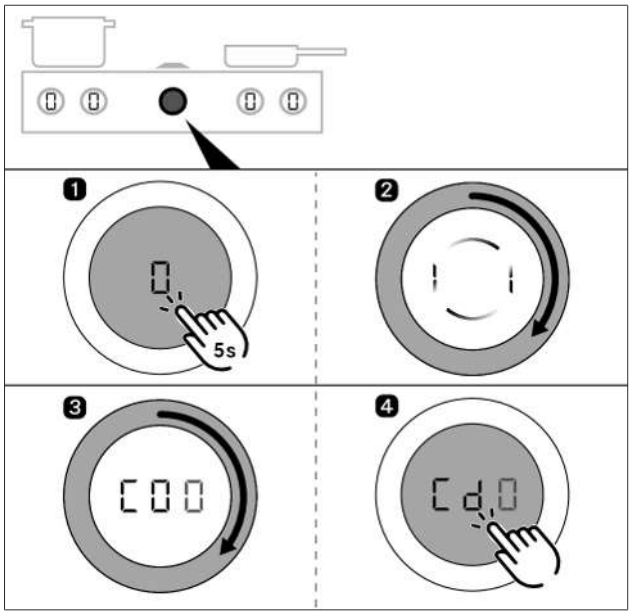


Fig. 6.8 Kontrol af softwareversionen

▶ Ekstra langt tryk på ventilatorknappen, indtil andet lydsignal høres.
▶ Udfør anmodningen og drej drejeknappen med uret mindst 90°.
● Du har nået konfigurationsmenuen, når „C00“ vises.
▶ Drej drejeknappen med uret indtil menupunktet „Cd0“.
▶ Med et kort tryk på „Cd0“ vises den aktuelle softwareversion.
▶ Ved at dreje drejeknappen med uret vises de pågældende komponenters softwareversion (kogeplade venstre, emfang hhv. kogeplade højre)
● Den viste softwareversion skal stemme overens med filernes softwareversion på din USB-stick.
● Menuen forlades ved at dreje til "End" og til sidst trykke kortvarigt.

Fejlfinding

● Hvis „b“ vises dæmpet i menupunktet „Cb0“, kunne systemet ikke registrere noget USB-stik.
● Hvis „c“ vises dæmpet i menupunktet „Cc0“, kunne systemet ikke registrere noget USB-stik.

Følgende trin skal gennemføres, hvis USB-stikket ikke kan registreres eller ved fejlmeldingerne „FUE“/„dEE“:

▶ Tag sticken ud i 5 sekunder og sæt den i igen. Det kan tage op til 5 sekunder at genkende USB-sticken.

eller

▶ Lad sticken sidde i apparatet og afbryd strømforsyningen i 1 min.
▶ Gentag evt. FAT32-formateringen af USB-sticken og kopier filerne som beskrevet derefter.

Fejlfinding ved fejl i opdateringen " "

▶ Opdateringsfilernes filnavne må ikke ændres (særligt ikke „__.upd“).
▶ Kontrollér, at alle filer ligger på USB-sticken og ikke i en undermappe.
▶ Gå til konfigurationsmenuen „Cb“, og sæt derefter USB-stikket i.

6.4.10 Menupunkt Cc: Dataeksport

▶ Start dataeksporten vha. en touch-kommando.

6.4.11 Menupunkt Cd: Visning af softwareversionerne

Den aktuelt anvendte softwareversion til alle tilsluttede apparater vises.
● Venstre kogeplade
● Emfang
● Højre kogeplade

Visningen sker på følgende måde:

Visning 1 (apparat)	Visning 2 (softwareversion)
LFt	xxx (= softwareversion venstre kogeplade)
FAn	xxx (= softwareversion emfang)
rit	xxx (= softwareversion højre kogeplade)

Tab. 6.14 Visning af softwareversionerne

Software-versioner vises efter hinanden ved at dreje betjeningsknappen i urets retning. Herefter forlades menuen.

6.4.12 Menupunkt CJ: Varighed for forsinket slukning

Indstilling	Varighed
1	10 min.
2	15 min.
3	20 min. (fabriksindstilling)

Tab. 6.15 Varighed for forsinket slukning

6.5 Gas-konfigurationens menupunkt

Omstilling af gasdyser, gastype, gastryk og gaskurve må kun udføres af en autoriseret fagkyndig eller BORAs servicetekniker. Fagmanden har også ansvaret for en korrekt gasinstallation og ibrugtagning.

Det er vigtigt at indstillingerne er korrekte for gastypen, gastrykket og den passende kurve for at opnå en sikker og problemfri anvendelse af gaskogepladen.

6.5.1 Menupunkt CE: Konfiguration GPU

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

▶ Vælg den korrekte indstilling.

Indstilling	Gastype og gastryk	
0	G20, 20 mbar	(Fabriksindstilling)
	G25, 20 mbar	
4	G30, 29 mbar	
	G30/G31, 37 mbar	
5	G30, 50 mbar	
	G30/G31, 50 mbar	
A	G20, 13 mbar	

Indstilling	Gastype og gastryk
b	G25, 25 mbar
	G25,3, 25 mbar
C	G20, 25 mbar

Tab. 6.16 Justering af gastype og gastryk

6.5.2 Menupunkt CF: Kurve gasbrænder

Her vælges den karakteristiske kurve for gasbrænderne. Kurverne regulerer gasbrænderens laveste effektværdier. Ved hjælp af kurverne justeres de nedre effekttrin. Afhængigt af installationssituationen og indflydelsen fra emfanget kan kurven om nødvendigt ændres.

Kurve A:
A er den fineste gradation af effektniveauer, som kun kan indstilles i det ideelle tilfælde og kun ved naturgas (G20, G25, G25.3). Det ideelle tilfælde opstår, når:
- intet emfang er i brug
- kogepladen tilføres tilstrækkelig ventilation, når den er i brug med emfang
- kogepladen, i brug med emfang i recirkulationsvarianten, anvendes med tilstrækkelig returluftstrøm, og kogepladens emfang ikke påvirker gasflammen negativt.

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

Kurve C:
C øger de nedre effektniveauer og bør kun bruges, hvis emfanget har negativ indflydelse på kogepladens funktion.
▶ Vælg en passende kurve.

Indstilling	Kurve gasbrænder
0	Kurve A
1	Kurve B (fabriksindstilling)
2	Kurve C

Tab. 6.17 Kurve for gasbrænder

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

6.5.3 Menupunkt Ch: GPU-Reset

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

Indstilling	GPU-Reset
0	Nulstilling af en låst GPU

Tab. 6.18 Nulstilling af en låst GPU

7 Rengøring og vedligeholdelse

▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").
▶ Følg de medleverede anvisninger fra producenten.

Rengør kun overflader i rustfrit stål i sliberetningen.

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

▶ Undgå personskader ved den planmæssige rengøring og vedligeholdelse af kogepladen og emfanget, idet du sikrer dig, at begge dele er komplet slået fra og afkølet.
● Regelmæssig rengøring og vedligeholdelse sikrer lang levetid og optimal funktion af apparatet.
▶ Overhold følgende cyklusser for rengøring og vedligeholdelse.

Rengøringscyklusser betjeningsknap

Komponenter	Rengøringscyklusser
Drejeknap/drejeknappens hus	straks, hver gang der kommer snavs

Tab. 7.1 Rengøringscyklusser betjeningsknap

Rengøringscyklusser for kogepladens emfang

Komponenter	Rengøringscyklusser
Emfang indvendigt og overflade	efter hver gang, du har tilberedt meget fedtholdig mad; mindst én gang om ugen.
Indgangsdyse, fedtfilterenhed	efter hver gang, du har tilberedt meget fedtholdig mad; mindst én gang om ugen.
Dæksel, fedtfilter og filterkar	efter hver gang, du har tilberedt meget fedtholdig mad; mindst én gang om ugen.
Vedligeholdelsesbakke	efter behov (ved recirkulation senest ved udskiftning af det aktive kulfilter)
Aktivt-kul-filter (kun med recirkulation)	udskiftning ved lugtdannelse eller ved udløbet af filterets levetid

Tab. 7.2 Rengøringscyklusser

Rengøringscyklusser for kogeplade

Komponenter	Rengøringscyklusser
Kogeplade	Gøres grundigt rent med almindelige rengøringsmidler, hver gang de er snavsede
kun for gaskogeplader:	
gryderist og gasbrænderdele	gøres grundigt rent med almindelige rengøringsmidler, hver gang de er snavsede

Tab. 7.3 Rengøringscyklusser for kogeplade

7.1 Rengøringsmidler

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

▶ Brug aldrig: damprenser, kradsende svampe, skuremiddel eller kemisk aggressive rengøringsmidler (fx spray til ovnrens).
▶ Rengøringsmidlerne må under ingen omstændigheder indeholde sand, soda, syre, lud eller klorid.

7.1.1 Rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader

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

Skraberen til glaskeramiske overflader må ikke anvendes til wok-kogepladens hvælvede kogezone.

7.1.2 Rengøringsmiddel til Tepan-grillen i rustfrit stål

Til rengøring af denne Tepan-grill i rustfrit stål skal du bruge en særlig skraber og et egnet rengøringsmiddel. Ved meget kraftigt snavs kan du bruge en ny skuresvamp.

7.2 Rengøring af bordemfanget

Der kan aflejres fedt- og kalkrester fra madosen på overfladen og i udsugningssystemet.
▶ Gør komponenterne i kogepladens emfang rent ved at følge rengøringscyklusserne.
▶ Fjern dækslet, fedtfiltret og filterkarret inden rengøring.
▶ Rengør overfladerne med en blød, fugtig klud, opvaskemiddel eller et mildt rengøringsmiddel til vinduespudsning.
▶ Opblød indtørret snavs med en fugtig klud (skrab aldrig!).

Dækslets rengøringsposition
▶ Sørg for, at emfanget er tændt, men er inaktivt (= niveau 0).
▶ Aktivér emfangets rengøringsfunktion (se "5 Funktion og betjening").
● Dækslet åbner sig, og på betjeningsknappens display vises ⊏ .
● Ventilatormotoren starter ikke hhv. slukker ved aktiv drift.

7.2.1 Afmontering af dæksel, fedtfilter og filterkar

Fedtfilterkomponenterne kan kun afmonteres, når emfangets rengøringsfunktion er aktiveret.
▶ Tag dækslet opad og af.
▶ Fjern fedtfiltret og filterkarret ved at tage dem ud af åbningen i emfanget.
● Displayet på emfangets betjeningsknap viser ⊏ .

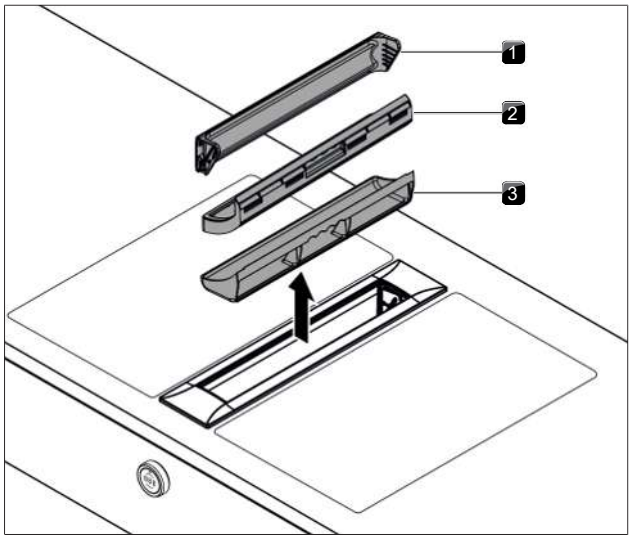


Fig. 7.1 Afmontering af fedtfilter-komponenterne

[1] Dæksel
[2] Fedtfilter
[3] Filterkar

7.2.2 Montering af dæksel, fedtfilter og filterkar

▶ Sæt filterkarret ind i emfangets åbning.
▶ Sæt fedtfiltret ind i emfangets åbning.
▶ Sørg for, at fedtfiltret sidder korrekt i husets udsparing.
▶ Læg dækslet på siden ved siden af emfangets åbning.
▶ Lad dækslet glide skråt ind i føringen.
▶ Tryk let på de smalle sider på dækslet oppefra, indtil du kan mærke, at det går i hak.
▶ Sørg for, at dækslet er sat korrekt i.
- Hvis dækslet ikke sidder korrekt i holderen efter isætning, kan det ikke lukkes helt.
- Hvis fedtfilteret eller dækslet ikke er indsat korrekt, vises en fejlmelding på betjeningsknappens display E012, E013 eller FF out (se "8 Afhjælpning af fejl").

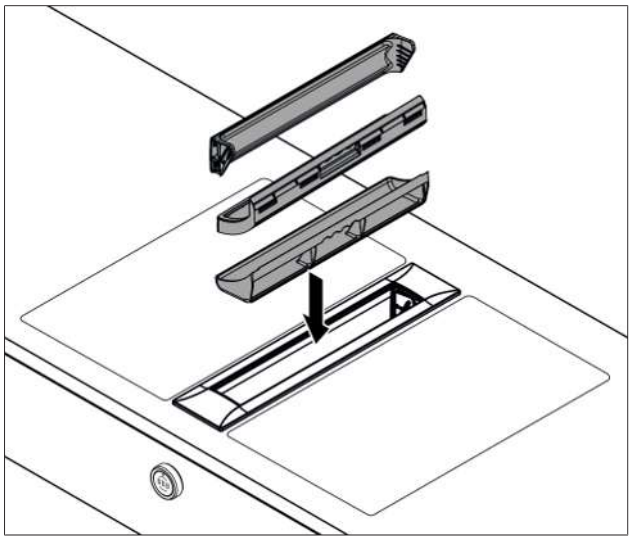


Fig. 7.2 Montering af komponenterne

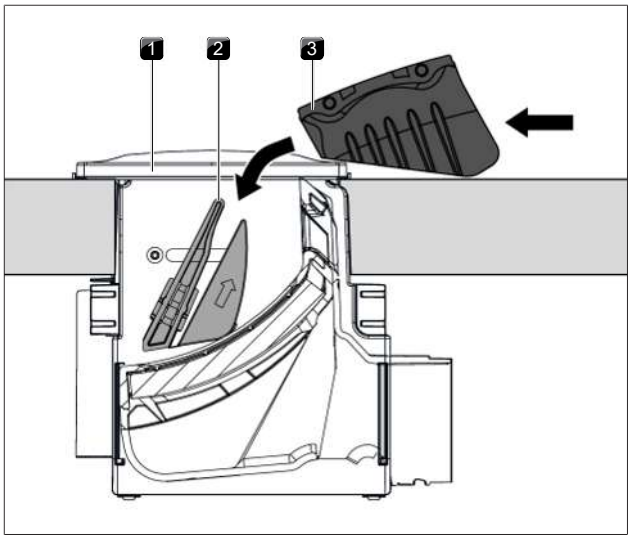


Fig. 7.3 Isætning af dæksel

[1] Åbning på emfang
[2] Føring
[3] Dæksel

7.2.3 Afmontering af vedligeholdelsesbakke

Vedligeholdelsesbakken kan ikke tages ud i følgende monteringssituationer:
- enkelt montering
- tilstødende 2. emfang
- tilstødende wokkogeplade

I forbindelse med afmontering af vedligeholdelsesbakken skal fedtfiltret og filterkarret tages ud.
▶ Drej de to greb på låseanordningen 90° udad for at låse vedligeholdelsesbakken op.
▶ Træk vedligeholdelsesbakken ud af emfanget.

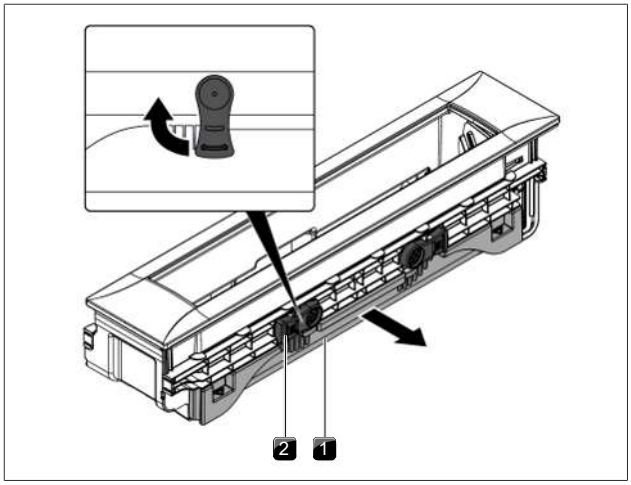


Fig. 7.4 Afmontering af vedligeholdelsesbakke

[1] Vedligeholdelsesbakke
[2] Låseanordning

7.2.4 Montering af vedligeholdelsesbakke

▶ Skub vedligeholdelsesbakken ind i emfanget.
▶ Drej de to greb på låseanordningen nedad for at låse vedligeholdelsesbakken.

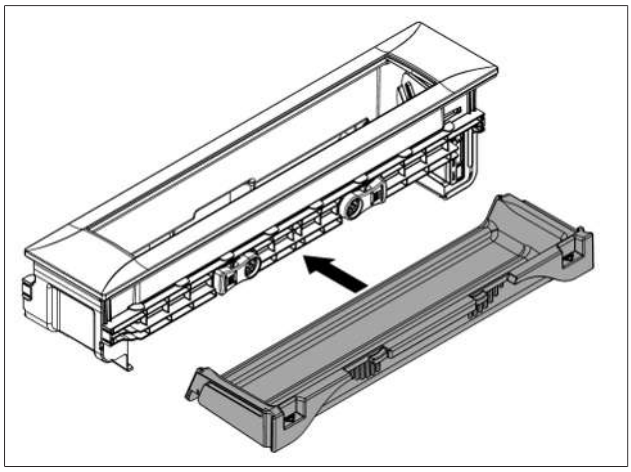


Fig. 7.5 Montering af vedligeholdelsesbakke

7.2.5 Rengøring af komponenterne

Dækslet, fedtfiltret, filterkarret og vedligeholdelsesbakken kan rengøres manuelt eller i opvaskemaskinen.

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

Rengøring i opvaskemaskine
▶ Fjern grove madpartikler fra komponenterne.
▶ Læg de adskilte komponenter i opvaskemaskinen.
▶ Der må ikke kunne samle sig vandrester i komponenterne.
▶ Skyl komponenterne i et skylleprogram på maks. 65 °C.

Når fedtfilteret i rustfrit stål ikke ikke længere kan gøres fuldstændig rent, skal det udskiftes (Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør).

7.2.6 Afslutning af rengøring af emfanget

Alle komponenter til fedtfilteret skal være indsat korrekt, før rengøringsfunktionen kan afsluttes.
▶ Drej drejeknappen eller rør ved emfangets betjeningsknap.
● Derved deaktiveres rengøringsfunktionen.
● Betjeningsknappens display skifter fra C til 0 og emfanget er igen klar til brug.
● Hvis fedtfilteret eller dækslet ikke er indsat korrekt, vises en fejlmelding på betjeningsknappens display E012, E013 eller FF out (se "8 Afhjælpning af fejl").

7.2.7 Udskiftning af recirkulationsfilteret

I recirkulationsmodus anvendes et ekstra aktivt kulfilter. Det aktive kulfilter binder de lugtstoffer, der opstår under madlavningen. Det aktive kulfilter er enten monteret ved sokkelventilatoren eller ved kanalsystemet. Hvis et aktivt-kul-filters levetid er udløbet, vises filterservice-visningen, og filtret skal udskiftes. Når filtret er blevet udskiftet, skal dets levetid nulstilles.
▶ Skift aktivt-kul-filtret, når filterservice-visningen vises.
● I betjeningsanvisningen til aktivt-kul-filtret kan du se levetiden og finde en beskrivelse af filterskift.
▶ Nulstil filterservice-visningen (se "5.4.5 Filterlevetid og filterservice-visning").

Aktivt-kul-filtre kan købes hos din specialforhandler eller via BORA shoppen på hjemmesiden www.mybora.com.

7.3 Rengøring af 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 med bunde i aluminiumsstøbning, eller fra uegnede rengøringsmidler. Sådanne områder er svære at fjerne igen.

7.3.1 Rengøring af glaskeramiske kogeplader

▶ Kontrollér, at kogepladen er slukket.
▶ Vent, indtil alle kogezoner er kolde.
▶ Brug en skraber til glaskeramiske overflader til at fjerne madrester og groft snavs fra kogepladen.
▶ Kom rengøringsmidlet på kogepladen, når den er kold.
▶ Gnid forsigtigt rengøringsmidlet på kogepladen, enten med køkkenrulle eller en ren klud.
▶ Tør kogepladen af med en våd klud.
▶ Tør forsigtigt kogepladen efter med en tør og ren klud.

Gør følgende, når kogepladen er varm:
▶ Fjern straks alle klæbende rester af plast, stanniol, sukker hhv. sukkerholdig mad med en skraber til glaskeramiske overflader fra den varme kogezone for at undgå fastbrænding.

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

7.3.2 Rengøring af Tepan-grillflade i rustfrit stål

Farveændringer og ridser er ikke udtryk for skader på kogepladen. De begrænser hverken funktionaliteten eller stabiliteten på grillfladen i rustfrit stål. Farveændringer på kogepladen opstår fra fastbrændte rester, der ikke er blevet fjernet.

Skraberen må kun bruges til grillfladen, da der ellers kan opstå skader på overfladen.

Ved brug af grillskraberen og skuresvampe kan der opstå forandringer i overfladen.

Rengøringsmidler må ikke komme på overfladerne ved siden af kogepladen og bordpladen.

Brug rengøringsfunktionen til rengøring af Tepan-grillen i rustfrit stål.

Rengør kun overflader i rustfrit stål i sliberetningen.

Let snavs

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

Normalt snavs

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

Stærk tilsmudsning

- ▶ Kontrollér, at rengøringsfunktionen er aktiveret for begge grillzoner.
- ▶ Vent, til grillzonens display holder op med at blinke (= optimal rengøringstemperatur på 70 °C).
- ▶ Opløs en dråbe opvaskemiddel i en ekstra skålfuld varmt vand (ca. 200 ml).
- ▶ Fordel opløsningen på grillfladen.
- ▶ Lad opløsningen virke i ca. 5 – 8 minutter.
- ▶ Brug en plastbørste til at løsne de fastbrændte madrester fra grillfladen.
- ▶ Fjern snavs og vand helt med en klud.
- ▶ Fordel 50 ml vand og en dråbe opvaskemiddel på grillfladen.
- ▶ Rengør hele grillfladen med den grove side af den nye skuresvamp og kun i sliberetningen. Brug Tepan-grillskraberen til dette.
- ▶ Fjern snavs og rester fuldstændigt med en ren klud.
- ▶ Kom rent, koldt vand på grillfladen.
- ▶ Fjern tiloversbleven snavs og vandrester med en ren klud.
- ▶ Tør kogepladen med en ren klud.

7.3.3 Rengøring af komponenterne på gaskogeplade

Overflader på dele i støbejern bliver noget matte med tiden. Dette er normalt og påvirker ikke materialet.

Rengøring af grydestativer

- ▶ Fjern gryderisten.
- ● Gryderisten må kun rengøres i hånden.

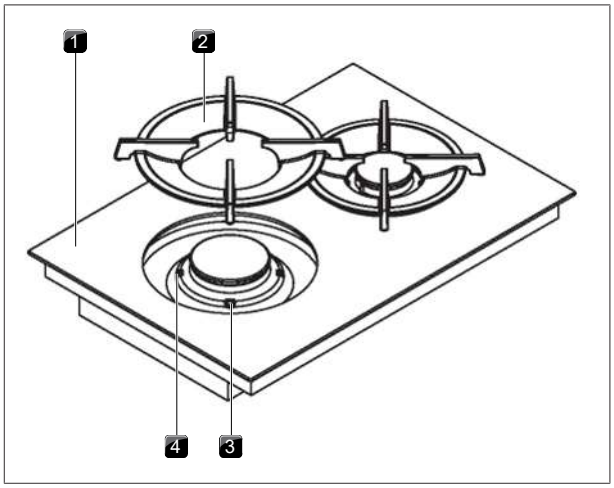


Fig. 7.6 Gasbrænder, montering

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

Grydestativet er ikke egnet til opvaskemaskine.

Manuel rengøring

- ▶ Brug fedtopløsende rengøringsmiddel.
- ▶ Skyl grydestativet af med varmt vand.
- ▶ Rengør grydestativet med en blød børste.
- ▶ Sørg for at skylle grydestativet grundigt af efter rengøringen.
- ▶ Tør kogepladen omhyggeligt af med en ren klud.
- ● Ved særlig hårdnakket eller fastbrændt snavs kan gryderisten lægges lidt i blød i varmt vand med opvaskemiddel, og eventuelle kalkpletter fjernes bedre med eddikevand.

Rengøring af gasbrænderdelene

- ● Påbegynd først rengøring, når gas-brænderen er kølet ned til normal temperatur.
- ● Brænderdelene er ikke egnet til opvaskemaskine. Rengør udelukkende brænderdelene i hånden.
- ● Anvend normalt, varmt opvaskevand med almindeligt opvaskemiddel, og brug en blød svamp eller en almindelig opvaskeklud.
- ● Du må aldrig forsøge at fjerne fastbrændte rester ved at skrabe eller kradse i kogepladen.
- ▶ Fjern gryderisten.
- ▶ Tag brænder-låget af brænder-hovedet.
- ▶ Tag brænder-hovedet af gasudtaget
- ▶ Rengør delene til brænderen.
- ▶ Rengør alle flammeåbninger for snavs med en børste, som ikke må være af metal.
- ▶ Tør alle brænderens ikke-aftagelige dele af med en fugtig klud.

▶ Tør tændelektroden og varmelementet forsigtigt af med en hårdt opvredet klud.
● Tændingselektroden må ikke blive våd. Ellers kan tændingsgnisten ikke dannes.
▶ Tør til sidst alle dele af men en ren klud.
● Flammeåbninger, brænderhoveder og brænderlåg skal være komplet tørre, inden de sættes på plads igen.
▶ Sæt brænderens dele sammen.
▶ Placér brænder-hovedet korrekt på gasudtaget.
▶ Sørg for, at sikkerhedstermoelementet og den elektriske tændingsenhed er placeret i den korrekte åbning.
▶ Læg brænder-låget lige og jævnt på brænder-hovedet.
● Hvis delene til brænderen er placeret forkert, fungerer den elektriske tændingsenhed ikke.
▶ Læg grydestativet nøjagtigt og lige på gas-brænderen.
▶ Tag gas-brænderen i brug.

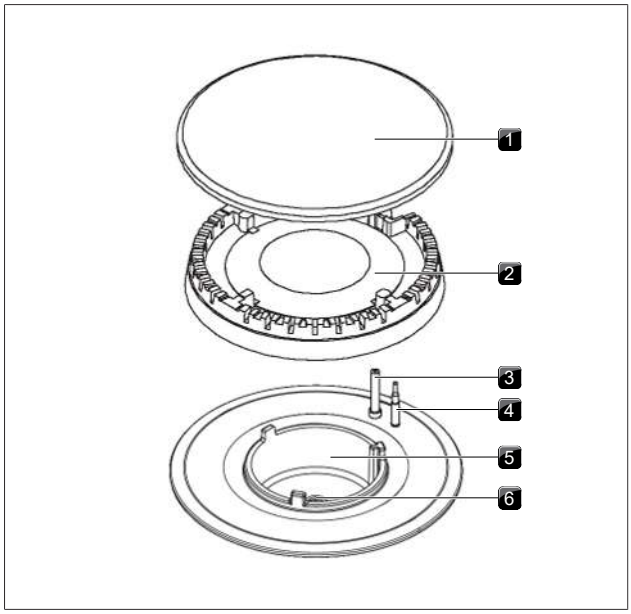


Fig. 7.7 Gasbrænder, montering

[1] Brænder-låg
[2] Brænder-hovede
[3] Brænder-hovede
[4] Sikkerheds-termoelement
[5] Brænder-kabinet
[6] Gasbrænderdyse

7.4 Vedligeholdelse af kogeplader

▶ Anvend ikke apparatet som køkkenbord eller aflægningsflade.
▶ Skub eller træk aldrig gryder og pander hen over apparatet.
▶ Løft altid på gryder og pander.
▶ Hold apparatet rent.
▶ Fjern straks alle former for snavs.
▶ Brug kun kogegrej, der passer til apparatet.

7.5 Rengøring af betjeningsknappen

Drejeknapperne er ikke egnet til opvaskemaskine.

Rengøring af drejeknappen
Drejeknappen må kun rengøres i hånden.

▶ Træk drejeknappen af drejeknappens hus
▶ Brug fedtopløsende rengøringsmiddel.
▶ Skyl drejeknappen på betjeningsknappen med varmt vand.
▶ Rengør drejeknappen på betjeningsknappen med en blød børste.
▶ Sørg for at skylle drejeknappen på betjeningsknappen grundigt af efter rengøringen.
▶ Tør drejeknappen grundigt.
▶ Sæt den tørre drejeknap tilbage på drejeknappens hus.

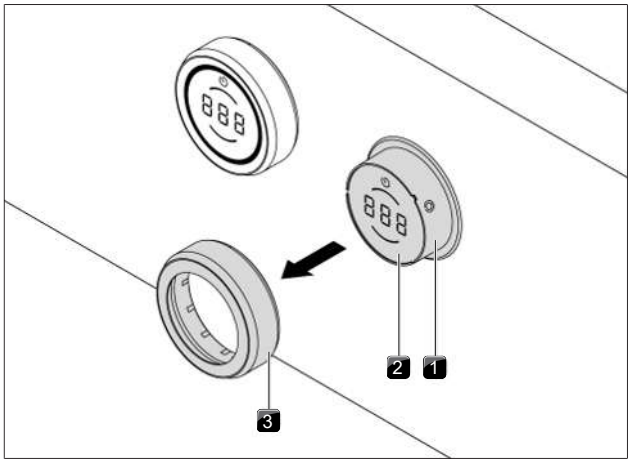


Fig. 7.8 Afmontering af drejeknap

[1] Drejeknappens indkapsling
[2] Touchfladen
[3] Drejeknappen

Rengøring af berøringsfladen og drejeknappens hus
▶ Træk drejeknappen af.
▶ Rengør berøringspladen og drejeknappens hus med en blød, fugtig klud.
▶ Tør berøringsfladen og drejeknappens hus omhyggeligt.
▶ Sæt drejeknappen på drejeknappens hus.

8 Afhjælpning af fejl

8.1 Afhjælpning af fejl, emfang

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Emfanget kan ikke tændes	Manglende drejeknap	Sæt drejeknappen på betjeningsknappen
	Sikringen eller automatsikringen i huset/ lejligheden er defekt	Udskift sikringen
		Tilslut automatsikring igen
	Sikringen eller automatsikringen udløses gentagne gange	Kontakt BORAs serviceteam
	Strømforsyningen er afbrudt	Lad en specialist kontrollere strømforsyningen
	Pausefunktion er aktiv	Deaktiver pausefunktionen
	Finsikring i styreenhedens IEC-stik er defekt	Udskift sikringen (type: T 3,15A/250V)
Ventilatormotoren starter ikke	Dækslet er ikke sat korrekt i eller er slet ikke sat i	Sæt dækslet korrekt i
	Fedtfiltret er ikke sat korrekt i eller er slet ikke sat i	Sæt fedtfiltret korrekt i
	Ventilatormotor defekt	Kontakt BORAs serviceteam
Lugtdannelse ved brug af et nyt apparat	Normalt fænomen ved fabriksnye apparater	Lugten forsvinder efter nogle driftstimer
Display på betjeningsknap L	Børnesikringen er aktiveret	Slå børnesikringen fra (se "5.4.4 Børnesikring").
Visning på betjeningsknap ⌐	Konstant tryk (> 8 sek.) eller snavs på betjeningsknappen	Slip betjeningsknappen eller rengør den.
Display på betjeningsknap F	Aktivt-kul-filterets levetid er nået	Indsæt nyt aktivt-kul-filter (se "7 Rengøring og vedligeholdelse")
Display på betjeningsknap FF out	Fedtfiltret er ikke sat i eller er sat forkert i	Kontroller at fedtfilteret er placeret korrekt (indsæt igen).
	Dækselsensor defekt	Kontakt BORAs serviceteam.
Visning på betjeningsknap E550 - E553, E563, E564, E567 - E578,	En genstand blokerer for dækslet	Fjern genstanden
	Dækslet er ikke gået helt i hak i føringen	Tryk let på de smalle sider på dækslet oppefra, indtil du kan mærke, at dækslet går i hak.
	Dækselsensor defekt eller indstillet forkert	Kontakt BORAs serviceteam
	Strømafbrydelse når dækslet er taget ud	Kvitter med berøring. Eventuel manuel fremgangsmåde med dækslet i menupunkt C5 (se "6.4.4 Menupunkt C5: Manuel drift af dækselmotorer")
Display på betjeningsknap E012 og E013	Dækslet er ikke sat i eller er sat forkert i	Sæt dækslet korrekt i
	Dækselsensor defekt	Kontakt BORAs serviceteam
Visning på betjeningsknap E019	Fejl ved gennemgang af touchflade	Træk drejeknappen af og sæt den på igen. Udfør en ny touchkommando.
		Kontakt BORAs serviceteam.
Visning på betjeningsknap E022	Knapgennemgang defekt, styring slukker efter 4-8 sekunder	Træk drejeknappen af og sæt den på igen. Udfør en ny touchkommando.
		Kontakt BORAs serviceteam.
Display på betjeningsknap E381	Home In-kontakten er afbrudt	Kontrollér kablet eller broen til Home In-kontakten
Display på betjeningsknap E383	Home In-kontakten er afbrudt	Ved aftræksfunktion skal man fx åbne vinduet.
Display på betjeningsknap E385	Ventilatoren roterer ikke under drift	Kontroller ventilatortilslutning ved styringsboksen.
		Udskift styringsboks.
Display på betjeningsknap E386	Færre ventilatorer end konfigureret under drift.	Kontroller ventilatorkonfiguration i menu CA.
		Kontroller ventilatortilslutning ved styringsboksen.
		Udskift styringsboks.
Display på betjeningsknap E387	Flere ventilatorer end konfigureret under drift.	Kontrollér ventilatorkonfiguration i menu CA.

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Display på betjeningsknap E542	Venstre kogeplade ikke tilsluttet eller uden strøm.	Kontroller forsyningsspænding i venstre kogeplade.
		Kontroller kabelføring fra kogeplade til emfang.
		Udskift forbindelseskabel fra kogeplade til emfang.
		Udskift venstre kogeplades interface-printplade.
Display på betjeningsknap E543	Højre kogeplade ikke tilsluttet eller uden strøm.	Kontroller forsyningsspænding i højre kogeplade.
		Kontroller kabelføring fra kogeplade til emfang.
		Udskift forbindelseskabel fra kogeplade til emfang.
		Udskift højre kogeplades interface-printplade.
Display på betjeningsknap E548	Kommunikation med venstre kogeplade defekt	Kontroller kabelføring fra emfang til venstre kogeplade.
		Kontroller strømtilslutning i venstre kogeplade.
		Udskift venstre kogeplades interface-printplade.
Display på betjeningsknap E549	Kommunikation med højre kogeplade defekt.	Kontroller kabelføring fra emfang til højre kogeplade.
		Kontroller strømtilslutning i højre kogeplade.
		Udskift højre kogeplades interface-printplade.
Display på betjeningsknap E580	Konfigurationsmenu kan ikke aktiveres i denne driftstilstand. Effektniveau aktiveret på kogeplade eller emfang.	Deaktiver effektniveau på emfang eller begge kogeplader.
Bordemfangets udsugningseffekt er reduceret	Fedtfiltret i rustfrit stål er meget snavset	Rens fedtfiltret i rustfrit stål eller udskift det
	Det aktive kulfilter er stærkt tilsmudset (kun ved recirkulationsfunktion)	Udskift det aktive-kul-filter
	Der befinder sig en genstand i luftføringskabinettet (f.eks. en rengøringsklud)	Fjern genstanden
	Blæser er defekt eller en kabelforbindelse er gået løs	Kontakt BORAs serviceteam
Dækslet er ikke helt åbent/lukket	Bevægelsen blev afbrudt af en afbrydelse af strømtilførslen	Manuel betjening af dækslet indtil slutposition (se monteringsanvisning)

Tab. 8.1 Afhjælp fejl

8.2 Afhjælpning af fejl, kogeplader

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Kogepladen kan ikke tændes.	Manglende drejeknap	Sæt drejeknappen tilbage på betjeningsknappen.
	Sikring eller automatsikring i huset/lejligheden er defekt.	Udskift sikringen. Tilslut automatsikring igen.
	Sikringen eller automatsikringen udløses gentagne gange.	Kontakt BORAs serviceteam.
	Strømforsyning afbrudt.	Lad en specialist kontrollere strømforsyningen.
Lugtdannelse ved brug af et nyt apparat	Normalt fænomen ved fabriksnye apparater	Lugten forsvinder efter nogle driftstimer
Kogepladens køleventilator kører fortsat efter slukning af kogepladen	Køleventilatoren kører, indtil kogepladen er afkølet	Vent, til køleventilatoren slukker automatisk
Kogezonen/kogepladen slukker automatisk	Den maksimale driftstid er overskredet for en kogezone	Tænd for kogezonen igen
Power-niveau slukker automatisk før tiden	Overophedningsbeskyttelsen er udløst	(se "3 Produktbeskrivelse")
Display på betjeningsknap L	Børnesikringen er aktiveret	Slå børnesikringen fra (se "5.4.4 Børnesikring").
Display på betjeningsknap U	Intet eller uegnet kogegrej på kogezonen	Anvend kun egnede gryder og pander
		Kogegrejets størrelse skal vælges ud fra kogezonens størrelse (se "3 Produktbeskrivelse")
Visning på betjeningsknap ⌐	Konstant tryk (> 8 sek.) eller snavs på betjeningsknappen	Slip betjeningsknappen eller rengør den.

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Visning på betjeningsknap E019	Fejl ved gennemgang af touchflade	Træk drejeknappen af og sæt den på igen. Udfør en ny touchkommando.
		Kontakt BORAs serviceteam.
Visning på betjeningsknap E022	Knapgennemgang defekt, styring slukker efter 4-8 sekunder	Træk drejeknappen af og sæt den på igen. Udfør en ny touchkommando.
		Kontakt BORAs serviceteam.
Display på betjeningsknap E002, E021, E057, E082, E083	Overtemperatur	Lad kogepladen køle af
Display på betjeningsknap E581	Brug af kogepladen til induktionswok med kun en knap. Drejeknappen er ikke blevet tilsluttet interface-printpladens stikposition 1 i overensstemmelse med monteringsanvisningen.	Slut betjeningsknappen til kogepladens stikposition 1 (zone 1)

Tab. 8.2 Afhjælp fejl

8.2.1 Afhjælpning af fejl gaskogeplade

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Ved første ibrugtagning eller efter længere tids tilstand, eller efter udskiftning af gasflasken:		
Brænder tænder ikke ved første ibrugtagning eller efter længere driftspauser	Luft i gasledningen	Gentag tændingsprocessen, eventuelt flere gange (rør den ønskede kogezone og indstil et effektniveau).
Gaskomfuret viser ingen reaktion (justeringsmotoren kalibreres ikke; ingen tænding)	En kommunikationsfejl mellem betjeningsenheden og komfuret (f.eks. strømudfald).	Udfør en nulstilling (se "6.5 Gas-konfigurationens menupunkt").
Gasbrænderen kan ikke tændes elektrisk.	Sikringen eller sikringsautomaten i huset / lejligheden er defekt eller er blevet udløst.	Udskift sikringen. Aktivér igen automatsikringen. Kontakt en autoriseret elektriker hvis nødvendigt.
	Sikringen eller sikringsautomaten udløses gentagne gange.	Kontakt BORAs serviceteam.
	Strømforsyningen er afbrudt.	Få en specialist til at kontrollere strømforsyningen.
	Gasbrænderne er fugtige.	Tør gasbrænderdelene (se "7 Rengøring og vedligeholdelse").
	Gasbrænder-hovederne og/eller gasbrænder-lågene er ikke placeret i korrekt position.	Placér gasbrænderdelene korrekt.
	Den elektriske tændingsanordning og/eller termoelementet er snavset	Fjern snavset.
	Der er snavs i gasbrænderhovedet	Rengør delene til gasbrænderen.
	Tændingen sker ikke automatisk.	Gentag tændingsprocessen ved hjælp af touchfladen på betjeningsknappen.
Der lugter af gas i rummet.	Gas-forsyningsledningen er utæt	Sluk for gastilførslen, og sluk straks al åben ild. Kontakt din gas-installatør. Kontrollér, at alle forbindelser er tætte (se monteringsanvisning).
Der kommer ingen gas fra gasbrænderen.	Der er lukket for gastilførslen	Åbn for gastilførslen (se monteringsanvisning)
	Gasflasken (ved flydende gas LPG) er tom.	Skift den tomme gasflaske ud med en fuld flaske med den korrekte gasart.
Ved regelmæssig drift:		
Gasflammen slukker efter tænding. Gasflammen slukker under brug af kogezonen. Gasflammens flammebillede ændres.	Gasbrænderens dele (brænderhoveder og/eller brænderdæksel) er ikke placeret i korrekt position.	Placér gasbrænderdelene korrekt.
	Der er snavs i gasudstrømningsåbningen på gasbrænderhovedet.	Rengør delene til gasbrænderen (se "7 Rengøring og vedligeholdelse").
Display på betjeningsknap E001, E002	Fejl under softwareprocessen.	Udfør nulstillingen via (se "6.5 Gas-konfigurationens menupunkt").
		Sluk for apparatet ved at afbryde det fra strømforsyningen i mindst 1 min. og genstart.
		Kontakt BORAs serviceteam

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Alle fejlkoder E066	Afbrudt gasforsyning og/eller ingen flammedetektion. Gasflasken er tom.	Vent 5 sekunder, rør herefter den blinkende fejlvisning E (opdater fejl)
		Gentag tændingsprocessen (gasledningen har brug for lidt tid til opfyldning efter installation).
		Kontrollér gastilslutningen eller den permanente tilslutning.
		Kontakt BORAs serviceteam.
Display på betjeningsknap E580	Konfigurationsmenu kan ikke aktiveres i denne driftstilstand. Aktivér effektniveau på kogeplade eller emfang.	Deaktiver effektniveau på emfang eller begge kogeplader.

Tab. 8.3 Afhjælp fejl

8.3 Fremgangsmåde ved fejl

- ▶ Kvitter fejlen ved hjælp af en touch-kommando på betjeningsknappen.
- ▶ Efter afhjælpning af en fejl, skal systemet genstartes for at kontrollere, at fejlen er afhjulpet.
- ▶ Forsøg at genstarte systemet.
- ▶ Afbryd kortvarigt strømforsyningen som en sidste udvej.
- ▶ I tilfælde af fejl, der ikke er anført her eller hyppigere fejl, skal du kontakte BORAs serviceteam og oplyse det viste fejlnummer og apparatets type.

9 Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør

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

9.1 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

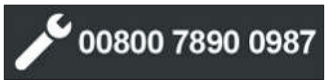
Lovbestemte krav, navnlig retligt fastsatte krav vedrørende mangler eller produktansvar, begrænses ikke af garantien og kan uden beregning gøres gældende.
Hvis en defekt ikke er dækket af producentens garanti, kan slutkunden lade manglen afhjælpe af BORA tekniske service.
De deraf følgende omkostninger 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

9.1.1 Garantiudvidelse

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

9.2 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 næstsidste side af betjeningsanvisningen og i bunden af apparatet.

9.3 Tilbehør

- Pro drejeknap PKR3
- Pro drejeknap All Black PKR3AB

Tilbehør til emfang:
- Pro fedtfilter af rustfrit stål PKA1FF
- Pro dæksel PKA1VK
- Pro dæksel All Black PKA1VKAB
- Pro filterkar PKA1FW
- Strømtilslutningsledning type I UNLI (AUS)
- Strømtilslutningsledning type J UNLJ (CH)
- Strømtilslutningsledning type G UNLG (GB-IE)
- Vindueskontakt UFKS

Specielt tilbehør til luftrecirkulationssystem:
- Luftrensningsboks fleksibel ULBF
- Aktivt-kul-filtersæt ULB3AS til ULB3X

Specielt tilbehør til kogplader i glaskeramik:
- Skraber til glaskeramiske overflader UGS

Specielt tilbehør til fleksible induktionskogeplader
- Grillpande KWGPFI

Specielt tilbehør til wokkogeplade:
- Induktions-wok HIW1

Specielt tilbehør til Tepan:
- Pro Tepan-grillskraber PTTS1

Specielt tilbehør til gaskogeplader:
- Gas dysesæt naturgas G25/25 mbar PKGDS2525
- Gas dysesæt naturgas G20/13 mbar PKGDS2013
- Gas dysesæt naturgas G20/20 mbar PKGDS2020
- Gas dysesæt naturgas G25/20 mbar PKGDS2520
- Gas dysesæt naturgas G20/25 mbar PKGDS2025
- Gas dysesæt flydende gas G30/ G31 50 mbar PKGDS3050
- Gas dysesæt flydende gas G30/ G31 28-30 mbar PKGDS3028
- Brændersæt PKGBS
- Gryderist lille PKGTK
- Gryderist stor PKGTG

10 Produktdatablade

10.1 Produktdatablad PKA3/PKA3AB - emfang

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

Producent		**BORA**		
Modelidentifikation		**PKA3 / PKA3AB**	**PKAS3 / PKAS3AB**	
	Symbol	Værdi	Værdi	Enhed
Energiforbrug				
Årligt energiforbrug	AEC_{hood}	26,3	28,0	kWh/a
Energieffektivitetsklasse	–	A++	A+	–
Energieffektivitetsindeks	EEI_{hood}	35,2	39,8	–
Luftkapacitet				
Hydraulisk effektivitet	FDE_{hood}	36,9	34,3	–
Hydraulisk effektivitetsklasse	–	A	A	–
Luftstrøm ved minimal hastighed i normal drift	–	269	221	m^3/h
Luftstrøm ved maksimal hastighed i normal drift	–	598	558	m^3/h
Luftstrøm ved drift i intensiv tilstand eller turbotilstand (power-niveau)	-	598	649	m^3/h
Maksimal luftstrøm	Q_{max}	613	670	m^3/h
Målt luftstrøm i det optimale driftspunkt	Q_{BEP}	283,7	296,7	m^3/h
Målt lufttryk i det optimale driftspunkt	P_{BEP}	507,3	417,0	Pa
Målt elektrisk effektoptag i det optimale driftspunkt	W_{BEP}	108	100	W
Tidsforøgelsesfaktor	f	0,7	0,8	
Belysning				
Belysningseffektivitet	LE_{hood}	*	*	lx/W
Belysningseffektivitetsklasse	–	*	*	–
Belysningssystemets nominelle effekt	W_L	*	*	W
Belysningssystemets gennemsnitlige lysstyrke på kogefladen	E_{middle}	*	*	lx
Fedtfilter				
Fedtfiltreringseffektivitet	GFE_{hood}	83,7	74,7	%
Fedtseparationsgradens klasse	–	C	D	–
Lydeffektemission				
Lydeffektniveau ved minimal hastighed i normal drift	L_{WA}	47	47	dB re 1 pW
Lydeffektniveau ved maksimal hastighed i normal drift	L_{WA}	65	67	dB re 1 pW
Lydeffektniveau ved drift i intensiv tilstand eller turbotilstand (power-niveau)	L_{WA}	65	71	dB re 1 pW
Lydtrykniveau ved minimal hastighed i normal drift**	L_{pA}	33	34	dB re 20 µPa
Lydtrykniveau ved maksimal hastighed i normal drift**	L_{pA}	52	55	dB re 20 µPa
Lydtrykniveau ved drift i intensiv tilstand eller turbotilstand (power-niveau)**	L_{pA}	52	58	dB re 20 µPa
Strømforbrug				
Strømforbrug i slukket tilstand	P_o	0,18	0,18	W
Energiforbrug i standbytilstand	P_s	*	*	W

Tab. 10.1 Produktdatablad PKA3 / PKA3AB / PKAS3 / PKAS3AB

* Ikke relevant for dette produkt.

** Frivillige oplysninger.

10.2 Produktdatablad PKFI3 - kogeplade

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

Producent		BORA	
Modelidentifikation		**PKFI3 / PKFI3R**	
Type af kogeplade		**Kogeplader i glaskeramik**	
Antal kogeområder		**2**	
Opvarmningsteknik		**Induktionskogeområder**	
	Symbol	Værdi	Enhed
Størrelse af den brugbare overflade			
Kogeområder fortil	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kogeområder bagtil	LxW	23,0 x 23,0	cm
Energiforbrug			
Kogeområder fortil	$EC_{electric\ cooking}$	185,0	Wh/kg
Kogeområder bagtil	$EC_{electric\ cooking}$	176,5	Wh/kg
Kogeområder koblet sammen	$EC_{electric\ cooking}$	204,4	Wh/kg
Kogepladens energiforbrug	$EC_{electric\ hob}$	188,6	Wh/kg

Tab. 10.2 Produktdatablad PKFI3 / PKFI3R

10.3 Produktdatablad PKI3 - kogeplade

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

Producent		BORA	
Modelidentifikation		**PKI3**	
Type af kogeplade		**Kogeplader i glaskeramik**	
Antal kogezoner		**2**	
Opvarmningsteknik		**Induktionskogezoner**	
	Symbol	Værdi	Enhed
Størrelse af den brugbare overflade			
Kogezone forrest	Ø	23,0	cm
Kogezone bagest	Ø	16,5	cm
Energiforbrug			
Kogezone forrest	$EC_{electric\ cooking}$	162,7	Wh/kg
Kogezone bagest	$EC_{electric\ cooking}$	169,3	Wh/kg
Kogepladens energiforbrug	$EC_{electric\ hob}$	166,0	Wh/kg

Tab. 10.3 Produktdatablad PK13

10.4 Produktdatablad PKC3 - kogeplade

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

Producent		BORA	
Modelidentifikation		**PKC3**	
Type af kogeplade		**Kogeplader i glaskeramik**	
Antal kogezoner		**2**	
Opvarmningsteknik		**Strålingskogezoner**	
	Symbol	Værdi	Enhed
Størrelse af den brugbare overflade			
Kogezone forrest	Ø	23,5	cm
Kogezone bagest	Ø	20,0	cm
Energiforbrug			
Kogezone forrest	$EC_{electric\ cooking}$	180,1	Wh/kg
Kogezone bagest	$EC_{electric\ cooking}$	189,0	Wh/kg
Kogepladens energiforbrug	$EC_{electric\ hob}$	184,6	Wh/kg

Tab. 10.4 Produktdatablad PKC3

10.5 Produktdatablad PKCB3 - kogeplade

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

Producent		**BORA**	
Modelidentifikation		**PKCB3**	
Type af kogeplade		**Kogeplader i glaskeramik**	
Antal kogezoner		**2**	
Opvarmningsteknik		**Strålingskogezoner**	
	Symbol	Værdi	Enhed
Størrelse af den brugbare overflade			
Kogezone forrest	Ø	23,5	cm
Kogezone bagest	Ø	16,5	cm
Energiforbrug			
Kogezone forrest	$EC_{electric\ cooking}$	180,6	Wh/kg
Kogezone bagest	$EC_{electric\ cooking}$	189,5	Wh/kg
Kogepladens energiforbrug	$EC_{electric\ hob}$	185,1	Wh/kg

Tab. 10.5 Produktdatablad PKCB3

10.6 Produktdatablad PKCH3 - kogeplade

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

Producent		**BORA**	
Modelidentifikation		**PKCH3**	
Type af kogeplade		**Kogeplader i glaskeramik**	
Antal kogezoner		**2**	
Opvarmningsteknik		**Strålingskogezoner**	
	Symbol	Værdi	Enhed
Størrelse af den brugbare overflade			
Kogezone forrest	Ø	23,5	cm
Kogezone bagest	Ø	20,0	cm
Energiforbrug			
Kogezone forrest	$EC_{electric\ cooking}$	175,9	Wh/kg
Kogezone bagest	$EC_{electric\ cooking}$	189,1	Wh/kg
Kogepladens energiforbrug	$EC_{electric\ hob}$	182,5	Wh/kg

Tab. 10.6 Produktdatablad PKCH3

10.7 Produktdatablad PKG3 - kogeplade

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

Producent		**BORA**	
Modelidentifikation		**PKG3**	
Type af kogeplade		**Glaskeramisk gaskogeplade**	
Antal gasblus		**2**	
	Symbol	Værdi	Enhed
Energieffektivitet			
Gasbrænder forrest	$EE_{gas\ burner}$	60,0	–
Gasbrænder bagest	$EE_{gas\ burner}$	60,0	–
Gaskogepladens energieffektivitet	$EE_{gas\ hob}$	60,0	–

Tab. 10.7 Produktdatablad PKG3

11 Typeskilte

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

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

Typeskilt
Emfang 1
(påklæb denne etiket)

Typeskilt
Venstre kogeplade
(påklæb denne etiket)

Typeskilt
Højre kogeplade
(påklæb denne etiket)

Typeskilt
Emfang 2
(påklæb denne etiket)

Typeskilt
Venstre kogeplade
(påklæb denne etiket)

Typeskilt
Højre kogeplade
(påklæb denne etiket)

Betjeningsanvisning: ○Original ⊙Oversættelse

Producent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Videregivelse såvel som mangfoldiggørelse, udnyttelse og formidling af indholdet er forbudt, medmindre der er givet udtrykkelig tilladelse hertil. Vi har ved udarbejdelsen af denne betjenings- og monteringsvejledning gjort os meget umage. Alligevel kan det forekomme, at efterfølgende tekniske ændringer endnu ikke er implementerede eller at det respektive indhold ikke er tilpasset. Vi beklager meget, hvis dette skulle forekomme. Det er muligt at bestille den seneste version hos BORAs serviceteam. Med forbehold for trykfejl og andre fejl.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG Alle rettigheder forbeholdes.

(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

00800 7890 0987

(01)04251731211746(240)004560-10001

004560-10001-04