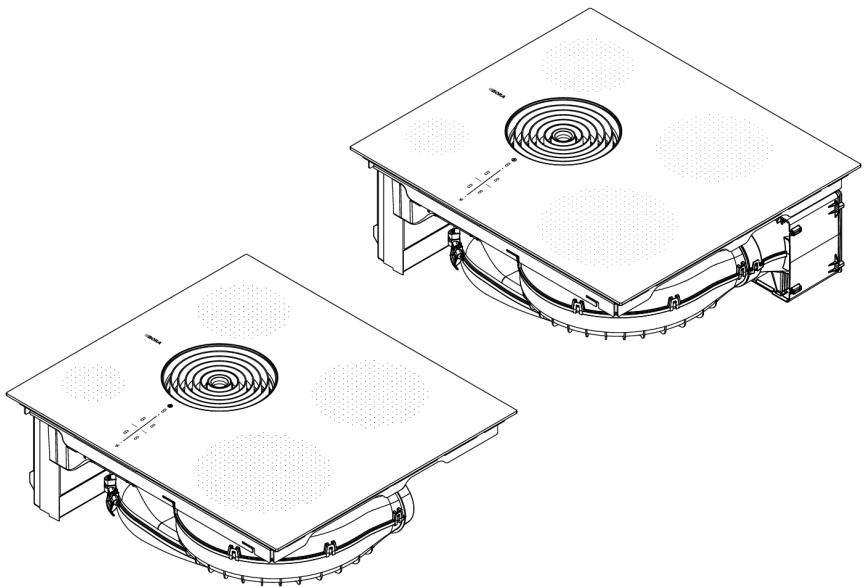


NL

Gebruikers- en montagehandleiding S Pure



Inhoudsopgave

1	Algemeen	154	5	Funcities en bediening	180
1.1	Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding.....	154	5.1	Algemene bedieningsinstructies	180
1.2	Aansprakelijkheid.....	154	5.2	Touchbediening	180
1.3	Productconformiteit	154	5.3	Overzicht van de funcities.....	180
1.4	Weergave van informatie	154	5.4	Systeem bedienen	180
1.4.1	Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	154	5.4.1	Activeren	180
1.4.2	Afbeeldingen	155	5.4.2	Uitschakelen	181
			5.4.3	Timer voor korte tijdsspanne (eierwekker)	181
2	Veiligheid	156	5.4.4	Bedieningsvergrendeling	181
2.1	Correct gebruik.....	156	5.4.5	Reinigingsvergrendeling	182
2.2	Personen met verminderde vaardigheden	156	5.5	Funcities kookveldafzuiging.....	182
2.3	Algemene veiligheidsinstructies.....	157	5.5.1	Vermogensniveaus van de motor instellen	182
2.4	Veiligheidsinstructies montage	160	5.5.2	Powerniveau motor	182
2.4.1	Veiligheidsinstructies montage kookveldafzuiging.....	162	5.5.3	Automatische afzuiging.....	182
2.4.2	Veiligheidsinstructies montage kookvelden.....	163	5.5.4	Motor uitschakelen	183
2.5	Veiligheidsinstructies bediening	163	5.5.5	Automatische nalooop	183
2.5.1	Veiligheidsinstructies bediening kookveldafzuiging.....	165	5.5.6	Filteronderhoudsindicator	183
2.5.2	Veiligheidsinstructies bediening kookvelden.....	167	5.6	Kookveldfuncities	183
2.6	Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud.....	169	5.6.1	Panherkenning	183
2.6.1	Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookveldafzuigingen ..	169	5.6.2	Kookzone selecteren.....	184
2.6.2	Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookvelden.....	170	5.6.3	Vermogensniveaus voor kookzones instellen	184
2.7	Veiligheidsinstructies reparatie, service en reserveonderdelen	170	5.6.4	Kookzones Powerniveau.....	184
2.8	Veiligheidsinstructies demontage en verwijdering.....	171	5.6.5	Automatische aankookfunctie.....	184
			5.6.6	Kookzonetimer	185
3	Technische gegevens	173	5.6.7	Paufunctie	186
4	Beschrijving van het apparaat	175	5.6.8	Warmhoudfunctie.....	186
4.1	Typebeschrijving	175	5.6.9	Koffiefunctie.....	187
4.2	Systeembeschrijving	175	5.6.10	Kookzone uitschakelen	188
4.2.1	Opbouw.....	175	5.7	Veiligheidsvoorzieningen	188
4.2.2	Bedieningspaneel en bedieningsprincipe.....	175	5.7.1	Kinderbeveiliging	188
4.2.3	Symbolen	176	5.7.2	Restwarmte-indicator.....	188
4.2.4	Zevensegmentdisplay.....	177	5.7.3	Veiligheidsuitschakeling	188
4.2.5	Helderheid	177	5.7.4	Oververhittingsbeveiliging	189
4.2.6	Geluid.....	177			
4.3	Werkingsprincipe kookveldafzuiging.....	177	6	Klantmenu	190
4.4	Werkingsprincipe inductiekookveld..	178	6.1	Menu-item 1: Volume van de geluidssignalen	190
			6.2	Menu-item 2: Kinderbeveiliging	191
			6.3	Menu-item 3: Filterstatus weergeven en filteronderhoudsindicator resetten	191
			6.4	Menu-item 4: duur van de automatische nalooop	191
			6.5	Menu-item 5: reactiesnelheid van de aanraakvlakken	192
			6.6	Menu-item 6: Ledtest	192
			6.7	Menu-item 7: Permanente panherkenning.....	192

6.8	Menu-item 8: software-/ hardwareversie weergeven.....	193	9.7.3	Keukenmeubels klaarmaken voor montagevariant A	209
6.9	Menu-item 9: Veiligheidsuitschakeling	193	9.7.4	Inbouwmaten montagevariant A.....	210
6.10	Menu-item A: Super Simple Mode ...	193	9.7.5	Keukenmeubels klaarmaken voor montagevariant B.....	210
6.11	Menu-item O: Resetten naar fabrieksinstellingen.....	194	9.7.6	Inbouwmaten montagevariant B.....	211
7	Reiniging en onderhoud	195	9.7.7	Kookveld voorbereiden.....	211
7.1	Reinigingsmiddel	195	9.7.8	Kookveld plaatsen recirculatie	211
7.2	Kookveld en kookveldafzuiging onderhouden	195	9.7.9	Aansluiting op de achterwand bij montagevariant A.....	212
7.3	Kookveld reinigen.....	195	9.7.10	Actieve-koolfilter plaatsen.....	213
7.4	Kookveldafzuiging reinigen.....	196	9.8	Stroom aansluiten	214
7.4.1	Demoneren van de onderdelen	196	9.9	Eerste gebruik.....	216
7.4.2	Instroomsproeier en roestvrijstalen vetfilter reinigen	197	9.9.1	Dealer- en servicemenu	216
7.4.3	Montage van de onderdelen.....	197	9.9.2	Menu-item B: het afzuigstelsysteem configureren.....	216
7.4.4	Vloeistoffen in het apparaat verwijderen	197	9.9.3	Menu-item C: Powermanagement	217
7.5	Luchtgeleidingsbehuizing reinigen ..	197	9.9.4	Menu-item D: Demomodus	217
7.6	Vervang het actieve-koolfilter.....	198	9.9.5	Functiecontrole.....	218
8	Storingen verhelpen	200	9.10	Toestel opvoegen	218
9	Montage	202	9.11	Overdracht aan de gebruiker	218
9.1	Algemene montage-instructies.....	202	10	Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering	219
9.1.1	Gelijktijdig gebruik van de kookveldafzuiging in de variant met luchtafvoer en een kamerluchtafhankelijke vuurhaard	202	10.1	Buitenbedrijfstelling	219
9.2	Leveringsomvang	203	10.2	Demontage.....	219
9.3	Gereedschap en hulpmiddelen	203	10.3	Milieuvriendelijke verwijdering.....	219
9.4	Montage-instructies	203	10.3.1	Verwijdering van de transportverpakking	219
9.4.1	Montageafstanden	203	10.3.2	Wegwerpen van accessoires	219
9.4.2	Minimale meubelafmetingen S Pure (PURSA, PURSU)	204	10.3.3	Verwijdering van het oude apparaat..	219
9.5	Werkbladuitsparing	204	11	Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren	221
9.5.1	Maten van de uitsparingen S Pure.....	204	11.1	Fabrieksgarantie van BORA	221
9.6	Montage van het apparaat in de versie met luchtafvoer	205	11.1.1	Garantieverlenging	222
9.6.1	Keukenmeubel voor luchtafvoer voorbereiden	205	11.2	Service	222
9.6.2	Inbouwmaten	206	11.3	Reserveonderdelen.....	222
9.6.3	Kookveld voorbereiden	206	11.4	Accessoires.....	222
9.6.4	Kookveld plaatsen	206	12	Energiegegevensbladen	223
9.6.5	Apparaat verbinden met kanaalsysteem	207	12.1	Energiegegevensblad PURSA.....	223
9.7	Montage van het apparaat in de versie met recirculatie	208	12.2	Energiegegevensblad S Pure.....	224
9.7.1	Terugloop van recirculatielucht uit keukenmeubel.....	208			
9.7.2	Montagevarianten A en B voor recirculatiesystemen.....	208			

1 Algemeen

Deze handleiding bevat belangrijke instructies die u tegen verwondingen beschermen en schade aan het apparaat voorkomen. Lees deze handleiding aandachtig door vooraleer u het apparaat installeert of voor het eerst gebruikt.

Bij deze handleiding horen ook nog andere documenten. Leef absoluut alle meegeleverde documenten na.

Montage, installatie en inbedrijfstelling mogen alleen worden uitgevoerd met inachtneming van de nationaal geldende wetten, voorschriften en normen. De werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen die bekend zijn met en voldoen aan de aanvullende voorschriften van de plaatselijke energiebedrijven.

Alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen, alsmede de instructies in de meegeleverde documenten moeten worden nageleefd.

1.1 Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding

Deze handleiding kan worden gebruikt voor verschillende toestellen. Daarom is het mogelijk dat individuele kenmerken worden beschreven die niet op uw toestel van toepassing zijn. Afbeeldingen kunnen in detail afwijken voor bepaalde toestelvarianten en moeten worden gezien als schematische weergaven.

1.2 Aansprakelijkheid

De BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd en BORA Lüftungstechnik GmbH – hierna BORA geheten – zijn niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door veronachtzaming of niet-inachtneming van de bij de levering inbegrepen documenten!

Bovendien is BORA niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit een verkeerde montage of uit het niet naleven van de veiligheidsinstructies en waarschuwingen!

1.3 Productconformiteit

Richtlijnen

De apparaten voldoen aan de volgende EU/EG-richtlijnen:

- 2014/30/EU EMC-richtlijn
- 2014/35/EU Laagspanningsrichtlijn
- 2009/125/EG Ecodesign-richtlijn
- 2011/65/EU RoHS-richtlijn

Normen

De apparaten voldoen aan de volgende normen:

- IEC 61000-3-12

1.4 Weergave van informatie

Er wordt gebruikgemaakt van een uniforme opmaak en van uniforme cijfers, symbolen, veiligheidsinstructies, begrippen en afkortingen, zodat u snel en veilig met deze handleiding zou kunnen werken. Het in deze gebruiksaanwijzing beschreven artikel wordt hierna ook aangeduid als apparaat.

Instructies worden aangegeven met een pijl:

- ▶ Voer alle instructies steeds in de vastgestelde volgorde uit.

Opsommingen worden aangegeven met een bullet aan het begin van de regel:

- Opsomming 1
- Opsomming 2

i Een inlichting maakt u attent op specifieke elementen waar u absoluut dient op te letten.

1.4.1 Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

De veiligheidsinstructies en waarschuwingen in deze handleiding worden beklemtoond met symbolen en signaalwoorden. De veiligheidsinstructies en waarschuwingen zijn als volgt opgebouwd:

GEVAAR

Type en bron van gevaar

Gevolgen bij niet-naleving

► Veiligheidsmaatregelen

Hierbij geldt:

- Waarschuwingstekens wijzen op een verhoogd risico op verwondingen.
- Het signaalwoord geeft de ernst van het gevaar aan.

Waarschuwingstekens	Signaalwoord	Risico
	Gevaar	Geeft een onmiddellijk gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	Waarschuwing	Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	Opgelet	Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	Opmerking	Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot materiële schade.

Tab. 1.1 Betekenis van de waarschuwingstekens en signaalwoorden

1.4.2 Afbeeldingen

Alle afmetingen worden aangegeven in millimeters.

2 Veiligheid

Het apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. De gebruiker is verantwoordelijk voor de reiniging, het onderhoud en het veilige gebruik van het apparaat. Ondeskundig gebruik kan leiden tot lichamelijke en materiële schade.

2.1 Correct gebruik

Het apparaat is alleen bedoeld voor de bereiding van gerechten in particuliere huishoudens.

Dit apparaat is niet bedoeld voor:

- gebruik buitenshuis
- verwarmen van ruimten
- koelen, ontluften of ontvochtigen van ruimten
- gebruik op mobiele locaties, zoals motorvoertuigen, schepen of vliegtuigen
- gebruik met een externe tijdschakelaar of een apart systeem op afstand
- gebruik met een externe tijdschakelaar of een apart systeem op afstand (uitgezonderd noodstop bij kookveldafzuiging)
- gebruik op hoogtes boven de 2000 meter (boven de zeespiegel)
- gebruik als het apparaat niet volledig is ingebouwd

Een ander gebruik of een gebruik dat niet in overeenstemming is met hetgeen hier wordt beschreven, wordt beschouwd als onreglementair gebruik.

i BORA is niet aansprakelijk voor schade door onjuiste montage, onreglementair gebruik of verkeerde bediening.

Elk onrechtmatig gebruik is verboden!

2.2 Personen met verminderde vaardigheden

Kinderen

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of onderricht werden omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- ▶ Gebruik de kinderbeveiliging, zodat kinderen de apparaten niet zonder toezicht kunnen inschakelen of de instellingen kunnen wijzigen.
- ▶ Houd toezicht op kinderen die zich in de buurt van het apparaat bevinden.
- ▶ Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn in de opbergruimte boven of achter het apparaat. Kinderen kunnen immers in de verleiding komen om op het apparaat te klimmen.

i Reinigings- en onderhoudswerken mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze voortdurend onder toezicht worden gehouden.

Personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden

Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, op voorwaarde dat deze personen onder toezicht staan of onderricht werden omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. U kunt de inbedrijfstelling beperken door de kinderbeveiliging in te schakelen.

⚠ GEVAAR**Verbrandingsgevaar door heet kookgerei en warme gerechten**

Het kan verleidelijk zijn om handgrepen vast te pakken die boven het werkblad uitsteken.

- ▶ Houd kinderen uit de buurt van hete kookvelden, tenzij ze voortdurend onder uw toezicht staan.
- ▶ Laat geen handgrepen van kookpotten en pannen uitsteken over de zijkant van het werkblad.
- ▶ Voorkom dat hete pannen omlaag kunnen worden getrokken.
- ▶ Gebruik indien nodig geschikte kookveldafdekkingen of -veiligheidsroosters.
- ▶ Gebruik alleen kookveldafdekkingen en -veiligheidsroosters die door de fabrikant van het apparaat werden goedgekeurd, zo niet bestaat er een risico op ongevallen.
- ▶ Neem contact op met uw vakhandelaar of met het BORA serviceteam om een geschikt veiligheidsrooster te kiezen.

2.3 Algemene veiligheidsinstructies

⚠ GEVAAR**Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal**

Verpakkingsmateriaal (bijv. folie, piepschuim) kan levensgevaarlijk zijn voor kinderen.

- ▶ Bewaar het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Verwijder de verpakking onmiddellijk en op vakkundige wijze.

⚠ GEVAAR**Risico op een elektrische schok of verwondingen door beschadigde oppervlakken**

Barsten, scheuren of breuken in het oppervlak van de apparaten (bijv. beschadigd glas), vooral dan ter hoogte van de bedieningseenheid, kunnen ervoor zorgen dat de onderliggende elektronica bloot komen te liggen of beschadigd raakt. Dit kan tot een elektrische schok leiden. Bovendien kan een beschadigd oppervlak letsels veroorzaken.

- ▶ Raak het beschadigde oppervlak niet aan.
- ▶ Schakel het apparaat onmiddellijk uit bij breuken, barsten of scheuren.
- ▶ Koppel het apparaat veilig los van het stroomnet met behulp van installatieautomaten, zekeringen, zekeringsautomaten en beveiligingen.
- ▶ Neem contact op met het serviceteam van BORA.

⚠ WAARSCHUWING**Risico op verwondingen of schade door niet-originele onderdelen of onbevoegde wijzigingen**

Niet-originele onderdelen kunnen leiden tot lichamelijke letsels of schade aan het apparaat. Het aanbrengen van wijzigingen aan en het aan- of ombouwen van het apparaat kunnen de veiligheid beïnvloeden.

- ▶ Gebruik alleen originele onderdelen.
- ▶ Breng geen wijzigingen of toevoegingen aan het apparaat aan.

⚠ WAARSCHUWING**Risico op verwondingen door mechanische schade aan het apparaat**

Mechanische schade (bijv. breuken, vervormingen, het losraken van lijmverbindingen, ...) aan het apparaat, alsmede aan kabels en toebehoren, kan leiden tot verwondingen.

- ▶ Gebruik het apparaat dan niet meer.
- ▶ Probeer beschadigde onderdelen niet zelf te repareren of te vervangen.
- ▶ Neem contact op met het serviceteam van BORA.

OPGELET**Gevaar voor letsels door omvallende apparaatonderdelen**

Omvallende apparaatonderdelen kunnen verwondingen veroorzaken.

- ▶ Leg verwijderde apparaatonderdelen veilig naast het apparaat.
- ▶ Zorg ervoor dat de verwijderde apparaatonderdelen niet naar beneden kunnen vallen.

OPGELET**Risico op verwondingen door overbelasting**

Door ondeskundige hantering bij het transporteren en monteren van het apparaat kunt u letsels oplopen aan de ledematen en de romp.

- ▶ Transporteer en monteer het apparaat zo nodig met twee.
- ▶ Gebruik geschikte hulpmiddelen om schade of letsels te voorkomen.

OPGELET**Beschadiging door verkeerd gebruik**

De oppervlakken van de apparaten mogen niet als werk- of aflegvlak worden gebruikt. Apparaten kunnen hierdoor beschadigd raken (vooral bij harde en scherpe voorwerpen).

- ▶ Gebruik de apparaten niet als werk- of aflegvlak.
- ▶ Houd harde of scherpe voorwerpen uit de buurt van de apparaatoppervlakken.

OPMERKING**Storingen en fouten**

Bij storingen of verkeerd gebruik worden er foutmeldingen gegeven.

- ▶ Bij storingen of fouten volgt u de instructies in het hoofdstuk Storingen verhelpen.
- ▶ Staat de storing of fout er niet bij, schakel dan het apparaat uit en neem contact op met het serviceteam van BORA.

OPMERKING**Schade aan het apparaat door huisdieren**

Huisdieren kunnen het apparaat beschadigen of zichzelf verwonden.

- ▶ Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat.

2.4 Veiligheidsinstructies montage** GEVAAR****Risico op verwondingen door onjuiste montage**

Als de installatie-instructies niet worden opgevolgd, kan dit leiden tot letsel.

- ▶ Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en gemonteerd door opgeleid vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.
- ▶ Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.
- ▶ Voer alle werkzaamheden aandachtig en nauwgezet uit.
- ▶ Voordat u het apparaat of systeem aan de eindgebruiker overdraagt, dient u te controleren of het correct is geïnstalleerd.

 GEVAAR**Gevaar voor elektrische schok door beschadigd apparaat**

Een beschadigd apparaat kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Controleer het apparaat op zichtbare schade vóór de montage.
- ▶ Monteer in geen geval een beschadigd apparaat en sluit een beschadigd apparaat niet aan.
- ▶ Stel een beschadigd apparaat niet in werking.

 GEVAAR**Gevaar voor elektrische schok door foutief strippen**

Door foutief strippen van de aansluitkabel van de externe schakelapparatuur bestaat er gevaar voor elektrische schokken.

- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel met de trekontlastingsklem gezekerd is binnen de besturingsunit.
- ▶ Zorg ervoor dat u alle aangegeven isolatielengtes respecteert.

OPMERKING**Schade aan het apparaat door verkeerde elektrische aansluiting**

De elektrische veiligheid van het apparaat is enkel gewaarborgd wanneer het wordt aangesloten op een correct geïnstalleerd aardingssysteem.

- ▶ Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.
- ▶ Zorg ervoor dat deze elementaire veiligheidsmaatregel wordt genomen. Het apparaat moet geschikt zijn voor de lokale spanning en frequentie.
- ▶ Controleer de gegevens op het typeplaatje en sluit het apparaat niet aan in geval van afwijkingen.
- ▶ Sluit de apparaten pas na het monteren van het kanaalsysteem of na het plaatsen van het recirculatiefilter aan op het stroomnet.
- ▶ Gebruik enkel de opgegeven aansluitkabels.

OPMERKING**Schade aan het apparaat door onjuiste montageafstanden**

Als u de montageafstanden niet in acht neemt, kan dit leiden tot schade aan het apparaat en het keukenmeubilair en tot functiebeperkingen.

- ▶ Neem bij het monteren de minimumafstanden uit het hoofdstuk Montage in acht.

2.4.1 Veiligheidsinstructies montage kookveldafzuiging

GEVAAR

Levensgevaar door rookvergiftiging

Bij gebruik met luchtafvoer onttrekt de kookveldafzuiging lucht aan de ruimte waarin de afzuiging is opgesteld en aan de aanpalende ruimten. Zonder voldoende aanvoer van verse lucht ontstaat er een onderdruk. Wanneer er tegelijkertijd met de kookveldafzuiging een vuurhaard in gebruik is, kunnen er giftige gassen uit de schouw of afzuigschacht in de woonruimten worden gezogen.

- ▶ Zorg dat er altijd voldoende luchttoevoer is.
- ▶ Gebruik enkel toegestane en gekeurde schakelapparatuur (bijv. raamcontactschakelaars en onderdruksensoren) die door een bevoegde vakman (erkend schoorsteenveger) werd vrijgegeven.

WAARSCHUWING

Risico op verwondingen door draaiende ventilatorrotor

Wanneer de ventilatorrotor draait, bestaat er verwondingsgevaar.

- ▶ Installeer het apparaat uitsluitend in een spanningsvrije toestand.
- ▶ Koppel de motor langs beide zijden aan het kanaalsysteem voordat u het toestel in gebruik neemt.

OPGELET

Risico op verwondingen door draaiende ventilatorrotor

Bij korte luchtkanalen bestaat het risico dat u met uw hand in de ventilatorkamer terechtkomt.

- ▶ Zorg dat uw hand niet via de luchtafvoer in de ventilatorkamer komt.
- ▶ Installeer ventilatoren altijd zo dat het niet mogelijk is ze via de luchtuitlaat aan te raken.
- ▶ Plaats bij luchtkanalen die korter zijn dan 900 mm een gaasrooster tussen de ventilator en de luchtafvoer.
- ▶ Actieve-koolfilters bieden onvoldoende bescherming tegen aanraking.

2.4.2 Veiligheidsinstructies montage kookvelden

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok door beschadigde voedingskabel

Een beschadigde voedingskabel (bijv. beschadigd bij het monteren of door contact met hete kookplaten) kan een (dodelijke) elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Let erop dat de voedingskabel niet ingeklemd of beschadigd raakt.
- ▶ Zorg ervoor dat de voedingskabel niet in contact komt met hete kookplaten.

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok door foutieve stroomaansluiting

Door het apparaat onjuist op het stroomnet aan te sluiten, bestaat er een gevaar voor een elektrische schok.

- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat via een vaste verbinding op het stroomnet is aangesloten.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat op een correct geïnstalleerd aardingsstelsel is aangesloten.
- ▶ Zorg ervoor dat u een inrichting voorziet die een scheiding van het net met een contactafstand van ten minste 3 mm breed aan alle polen mogelijk maakt (installatieautomaten, zekeringen, zekeringsautomaten, veiligheidsschakelaars).

2.5 Veiligheidsinstructies bediening

GEVAAR

Brandgevaar door oververhitte oliën of vetten

Olie of vet kan snel verhitten en ontvlammen.

- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als u met oliën en vetten werkt.
- ▶ Blus olie- of vetbranden nooit met water.
- ▶ Schakel het apparaat uit.
- ▶ Verstik het vuur met bijv. een kookpotdeksel of een branddeken.

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door apparaten die heet worden

Sommige apparaten en hun aanraakbare delen worden heet tijdens het gebruik. Na het uitschakelen moeten ze eerst afkoelen. Het aanraken van hete oppervlakken kan ernstige brandwonden veroorzaken.

- ▶ Raak geen hete apparaten aan.
- ▶ Let op de restwarmte-indicator.

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door stroompanne

Tijdens of na een stroomstoring kan een apparaat dat eerder gebruikt is nog steeds heet zijn.

- ▶ Raak het apparaat niet aan als het nog heet is.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het hete apparaat.

WAARSCHUWING

Verbrandings- en brandgevaar door hete voorwerpen

Het apparaat en zijn aanraakbare delen zijn heet tijdens het gebruik en gedurende het afkoelen. Voorwerpen die in contact komen met hete onderdelen worden zeer snel heet en kunnen ernstige brandwonden veroorzaken (dit geldt vooral voor metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels, deksels of apparaatonderdelen).

- ▶ Laat geen voorwerpen op het apparaat liggen.
- ▶ Gebruik geschikte hulpmiddelen (pannenlappen, thermische handschoenen).
- ▶ Vertrouw bij inductiekookvelden niet op de panherkenning, maar schakel het apparaat na gebruik altijd uit.

OPGELET

Beschadiging door heet kookgerei

Heet kookgerei kan bepaalde onderdelen van het apparaat beschadigen.

- ▶ Zorg ervoor dat u geen heet kookgerei neerzet in de buurt van het bedieningspaneel of het kookvelddisplay.
- ▶ Houd heet kookgerei weg van de instroomsproeier.

OPMERKING

Schade aan het apparaat

Verkeerd gebruik kan het apparaat beschadigen.

- ▶ Zorg ervoor dat zowel de onderkant van het kookgerei als de apparaatoppervlakken schoon en droog zijn.
- ▶ Til het kookgerei altijd op (niet trekken) om krassen en slijtage aan het apparaatoppervlak te vermijden.
- ▶ Gebruik het apparaat niet als aflegvlak.
- ▶ Schakel het apparaat na gebruik altijd uit.

2.5.1 Veiligheidsinstructies bediening kookveldafzuiging

GEVAAR

Levensgevaar door rookvergiftiging

Bij gebruik met luchtafvoer onttrekt de kookveldafzuiging lucht aan de ruimte waarin de afzuiging is opgesteld en aan de aanpalende ruimten. Zonder voldoende aanvoer van verse lucht ontstaat er een onderdruk. Wanneer er tegelijkertijd met de kookveldafzuiging een vuurhaard in gebruik is, kunnen er giftige gassen uit de schouw of afzuigschacht in de woonruimten worden gezogen.

- ▶ Zorg dat er altijd voldoende luchttoevoer is.
- ▶ Gebruik enkel toegestane en gekeurde schakelapparatuur (bijv. raamcontactschakelaars en onderdruksensoren) die door een bevoegde vakman (erkend schoorsteenveger) werd vrijgegeven.

WAARSCHUWING

Brandgevaar door flamberen

Wanneer de kookveldafzuiging is ingeschakeld, zuigt deze kookvet op. Door het flamberen van gerechten kan het kookvet vlam vatten.

- ▶ Reinig de kookveldafzuiging regelmatig.
- ▶ Werk nooit met een open vlam terwijl de kookveldafzuiging is ingeschakeld.

OPGELET**Beschadiging door ingezogen voorwerpen of papier**

Kleine en lichte voorwerpen, zoals stoffen of papieren reinigingsdoekjes, kunnen door de kookveldafzuiging worden aangezogen. Daardoor kan de motor beschadigd raken of kan het luchtafvoervermogen worden aangetast.

- ▶ Bewaar geen voorwerpen of papier in de buurt van de kookveldafzuiging.
- ▶ Gebruik de kookveldafzuiging alleen als het vetfilter is geplaatst.

OPGELET**Beschadiging door vet- en vuilafzettingen**

Vet- en vuilafzettingen kunnen de werking van de kookveldafzuiging beïnvloeden.

- ▶ Zorg er steeds voor dat u het roestvrijstalen vetfilter correct heeft geplaatst wanneer u de kookveldafzuiging gebruikt.

OPMERKING**Hogere luchtvochtigheid**

Bij elke kookcyclus wordt er door het kookproces extra vocht in de omgevingslucht geblazen. Bij gebruik met recirculatie wordt slechts een beperkt deel van het vocht uit de kookdampen verwijderd.

- ▶ Zorg bij gebruik met recirculatie voor voldoende aanvoer van verse lucht, bijvoorbeeld via een open raam.
- ▶ Zorg voor een normaal en aangenaam binnenklimaat (45–60% luchtvochtigheid). Doe dit door de natuurlijke verluchtingsopeningen te gebruiken of gebruik de klimaatregeling in het gebouw.

2.5.2 Veiligheidsinstructies bediening kookvelden

GEVAAR

Brandgevaar door onbewaakt kookveld

Olie of vet kan snel verhitten en ontvlammen.

- ▶ Verhit olie of vet nooit zonder toezicht.
- ▶ Blus olie- of vetbranden nooit met water.
- ▶ Schakel het kookveld uit.
- ▶ Verstik het vuur met bijv. een kookpotdeksel of een branddeken.

GEVAAR

Explosiegevaar door ontvlambare vloeistoffen

Ontvlambare vloeistoffen in de buurt van een kookveld kunnen ontploffen en ernstige verwondingen veroorzaken.

- ▶ Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het apparaat terwijl het in werking is.
- ▶ Bewaar geen ontvlambare vloeistoffen in de buurt van een kookveld.

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door vrijkomen van hete vloeistoffen

Als u tijdens het koken geen oogje in het zeil houdt, kan het gebeuren dat het eten overkookt en dat er hete vloeistoffen ontsnappen.

- ▶ Houd steeds toezicht op alle kookprocessen.
- ▶ Vermijd overkoken.
- ▶ Schakel het apparaat na gebruik altijd uit.

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door hete dampen

Vloeistoffen tussen de kookzone en de bodem van het kookgerei kunnen bij verdamping tot brandwonden leiden.

- ▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van het kookgerei altijd droog zijn.

OPMERKING

Beschadiging door suiker- en zouthoudende levensmiddelen

Suiker- en zouthoudende levensmiddelen en sappen op de hete kookzone kunnen de kookzone beschadigen.

- ▶ Let erop dat er geen suiker- en zouthoudende levensmiddelen en sappen op de hete kookzone terechtkomen.
- ▶ Verwijder suiker- en zouthoudende levensmiddelen en sappen onmiddellijk van de hete kookzone.

OPGELET

Elektromagnetische straling

Invloed op pacemakers, hoorapparaten en metalen implantaten.

Inductiekookvelden wekken in de omgeving van de kookzones een hoogfrequent elektromagnetisch veld op. Bij directe nadering tot de kookzones kunnen pacemakers, hoorapparaten of metalen implantaten negatief worden beïnvloed of kan hun werking verstoord raken.

- ▶ Neem bij twijfel contact op met de fabrikant van uw medische apparaat of met uw arts.

2.6 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud

OPMERKING

Schade aan het apparaat door vuil

Verontreinigingen kunnen schade, werkingsstoornissen of geurhinder veroorzaken.

- ▶ Maak het apparaat regelmatig schoon.
- ▶ Verwijder verontreinigingen onmiddellijk.
- ▶ Gebruik bij het reinigen uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen om krassen en slijtage aan het oppervlak te vermijden.
- ▶ Zorg ervoor dat er bij het reinigen geen water in het apparaat kan lopen. Gebruik enkel een licht bevochtigde doek. Spuit het apparaat nooit met water schoon. Binnendringend water kan schade veroorzaken.
- ▶ Gebruik geen stoomreiniger om te reinigen. De stoom kan op spanningvoerende delen terecht komen en een kortsluiting alsook materiële schade veroorzaken.
- ▶ Neem alle instructies uit hoofdstuk “Reiniging en onderhoud” in acht.

2.6.1 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookveldafzuigingen

GEVAAR

Brandgevaar door vetafzettingen

Bij niet-regelmatige of ontoereikende reiniging van het vetfilter of een te late filtervervangning kan het risico op brand toenemen.

- ▶ Reinig en vervang het filter regelmatig.

WAARSCHUWING

Risico op verwondingen bij het openen van de onderste behuizingskap

Als de ventilatorrotor draait, bestaat het risico van verwondingen.

- ▶ Schakel het apparaat uit en koppel het veilig los van de stroomvoorziening voordat u de afdekkingen in de buurt van de ventilatorrotor verwijdert.

OPMERKING

Schade aan het apparaat en storingen

Vuile ventilatieopeningen kunnen onderdelen beschadigen en storingen veroorzaken.

- ▶ Houd alle ventilatieopeningen open en schoon.

2.6.2 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookvelden

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken

Bij de reiniging van hete kookvelden bestaat gevaar voor brandwonden.

- ▶ Reinig alleen afgekoelde kookvelden.
- ▶ Let op de restwarmte-indicator.

2.7 Veiligheidsinstructies reparatie, service en reserveonderdelen

⚠ GEVAAR

Risico op verwondingen tijdens reparaties

Een gebrek aan vaardigheden kan leiden tot verwondingen tijdens reparatiewerkzaamheden.

- ▶ Reparaties en servicewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleid vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.
- ▶ Koppel het apparaat veilig los van de stroomvoorziening.
- ▶ Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.
- ▶ Een beschadigde netaansluitkabel moet door een geschikte netaansluitkabel worden vervangen.

WAARSCHUWING

Risico op verwondingen of beschadiging door onjuiste reparaties

Niet-originele onderdelen kunnen leiden tot lichamelijke letsels of schade aan het apparaat. Het aanbrengen van wijzigingen aan en het aan- of ombouwen van het apparaat kunnen de veiligheid beïnvloeden.

- ▶ Gebruik bij reparaties alleen originele onderdelen.
- ▶ Breng geen wijzigingen of toevoegingen aan het apparaat aan.

2.8 Veiligheidsinstructies demontage en verwijdering

GEVAAR

Risico op verwondingen tijdens demontage

Een gebrek aan vaardigheden kan leiden tot verwondingen tijdens demontage.

- ▶ De demontage mag alleen worden uitgevoerd door opgeleid vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.
- ▶ Koppel het apparaat veilig los van de stroomvoorziening.
- ▶ Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok door foutief loskoppelen

Door het apparaat onjuist los te koppelen van het stroomnet, bestaat er gevaar voor een elektrische schok.

- ▶ Koppel het apparaat veilig los van de stroomvoorziening.
- ▶ Controleer met een goedgekeurd meettoestel of het apparaat volledig spanningsvrij is.
- ▶ Raak geen blootgestelde contacten van het elektronische systeem aan. Er kan immers nog spanning op staan.

⚠ GEVAAR**Gevaar voor elektrische schok door restlading**

Er kan nog spanning staan op elektronische apparaatonderdelen en deze kunnen een elektrische schok veroorzaken.

▶ Raak geen blootliggende contacten aan.

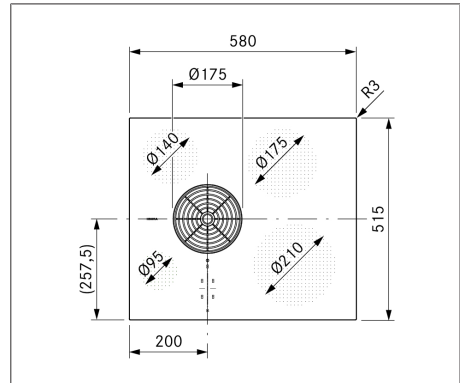
3 Technische gegevens

Parameter	Waarde
Aansluitspanning meerfasig	380 - 415 V 2N / 3N
Aansluitspanning eenfasig	220 - 240 V
Frequentie	50 - 60 Hz
Vermogensopname maximaal	7250 W
Zekering/netaansluiting driefasig	3 x 16 A
Zekering/netaansluiting tweefasig	2 x 16 A
Zekering/netaansluiting eenfasig	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	580 x 515 x 199 mm
Massa (incl. toebehoren/verpakking)	18,3 kg (PURSA) 20,2 kg (PURSU)
Kookveld	
Kookzone vooraan links	Ø 95 mm
Vermogen kookzone vooraan links	400 W
Vermogen powerniveau kookzone vooraan links	600 W
Kookzone vooraan rechts	Ø 210 mm
Vermogen kookzone vooraan rechts	2300 W
Vermogen powerniveau kookzone vooraan rechts	3000 W
Afmetingen kookzone achteraan links	Ø 140 mm
Vermogen kookzone achteraan links	900 W
Vermogen powerniveau kookzone achteraan links	1350 W
Kookzone achteraan rechts	Ø 175 mm
Vermogen kookzone achteraan rechts	1400 W
Vermogen powerniveau kookzone achteraan rechts	2100 W
Energieverbruik kookveld (potmaat)	
Kookzone vooraan links	niet van toepassing
Kookzone achteraan links	150 mm 194,2 Wh/kg
Kookzone vooraan rechts	210 mm 189,3 Wh/kg
Kookzone achteraan rechts	180 mm 182,5 Wh/kg
Totaal (gemiddeld)	188,7 Wh/kg

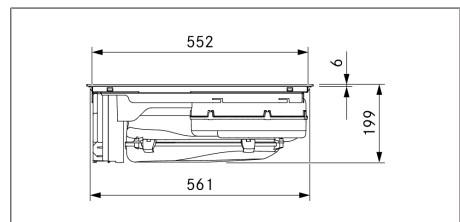
Parameter	Waarde
Luchtvoersysteem	
Vermogensniveaus kookveldafzuiging	1 - 9, P
Aansluiting luchtafvoer	BORA Ecotube
Recirculatiesysteem	
Vermogensniveaus kookveldafzuiging	1 - 9, P
Grootte uitblaasopening (B X H)	445 x 137 mm
Levensduur actieve-koolfilter	150 h (1 jaar)

Tab. 3.1 Technische gegevens S Pure

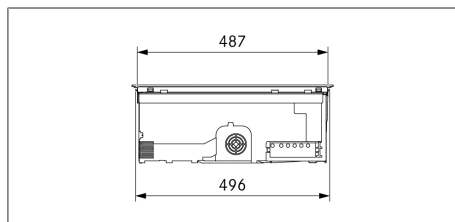
Toestelafmetingen PURSA



Afb. 3.1 Bovenaanzicht PURSA

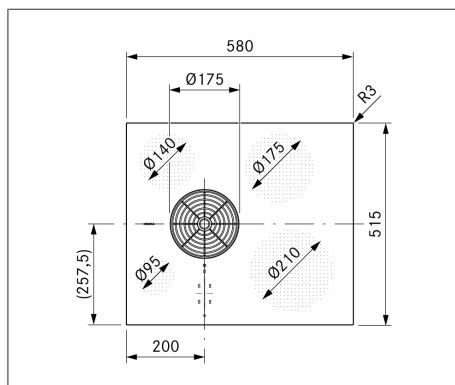


Afb. 3.2 Vooraanzicht PURSA

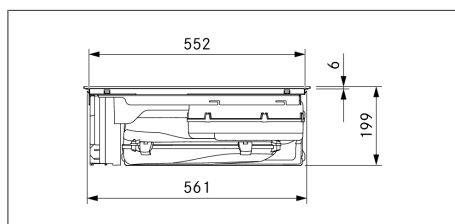


Afb. 3.3 Zij aanzicht PURSA

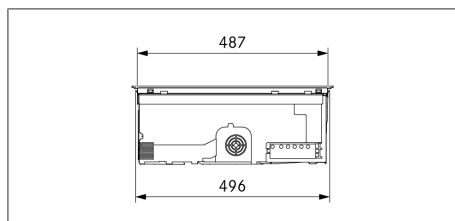
Toestelafmetingen PURSU



Afb. 3.4 Bovenaanzicht PURSU



Afb. 3.5 Vooraanzicht PURSU



Afb. 3.6 Zij aanzicht PURSU

4 Beschrijving van het apparaat

► Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").

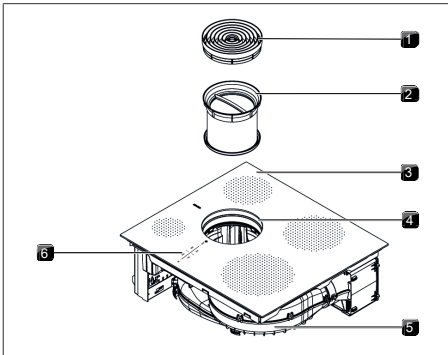
4.1 Typebeschrijving

Type	Lange benaming
PURSA	S Pure inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging - luchtafvoer
PURSU	S Pure inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging - recirculatie

Tab. 4.1 Typebeschrijving

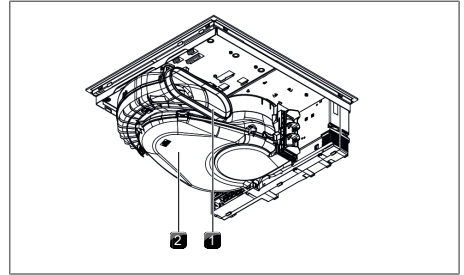
4.2 Systembeschrijving

4.2.1 Opbouw



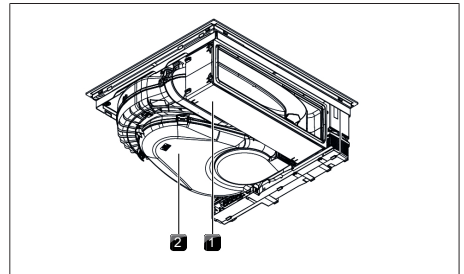
Afb. 4.1 Kookveld

- [1] Instroomsproeier
- [2] Roestvrijstalen vetfilter
- [3] Kookveld
- [4] Instroomopening
- [5] Motor
- [6] Bedieningspaneel



Afb. 4.2 Achteraanzicht PURSA

- [1] Uitblaasopening
- [2] Luchtgeleidingsbehuizing met behuizingsbodem



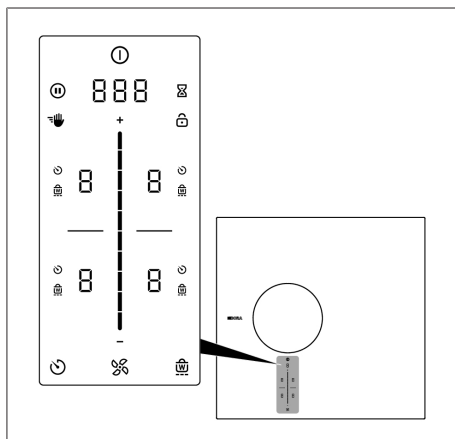
Afb. 4.3 Achteraanzicht PURSU

- [1] Luchtreinigingsbox met telescopisch kanaal
- [2] Luchtgeleidingsbehuizing met behuizingsbodem

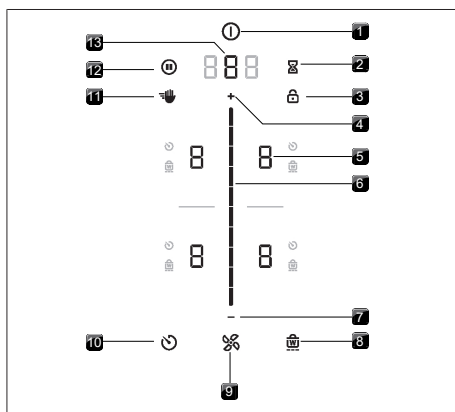
4.2.2 Bedieningspaneel en bedieningsprincipe

i In het hoofdstuk 'Functies en bediening' vindt u een uitgebreide beschrijving van het bedieningsprincipe en de functies.

De kookveldafzuiging en kookvelden worden geregeld via een centraal bedieningspaneel. Het bedieningspaneel is uitgerust met elektronische sensortoetsen en displayvelden. De sensortoetsen reageren op vingercontact (touchzones).

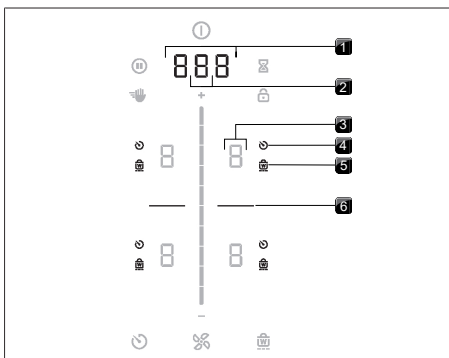


Afb. 4.4 Centraal touch-/slider-bedieningspaneel



Afb. 4.5 Touchzones/toetsen

- [1] In-/uitschakelen
- [2] Timer voor korte tijdsspanne (eierwekker)
- [3] Bedieningsvergrendeling
- [4] Bereik van de instellingen Plus
- [5] Kookzoneselectie (4x)
- [6] Touchslider (instelbereik)
- [7] Bereik van de instellingen Min
- [8] Warmhoudfunctie
- [9] Motorfuncties
- [10] Kookzonetimer
- [11] Reinigingsvergrendeling
- [12] Pauzefunctie
- [13] Motor selecteren / menu oproepen



Afb. 4.6 Bereik display

- [1] Multifunctioneel display
- [2] Motordisplay
- [3] Kookzonedisplay (4x)
- [4] Kookzonetimer (4x)
- [5] Variabele warmhoudfunctie (4x)
- [6] Scheidslijn

4.2.3 Symbolen

Algemene symbolen	Benaming	Functie/Bediening
ⓘ	Power-toets	In-/uitschakelen
⏸	Pauzetoets	Pauzefunctie activeren/deactiveren
👉	Reinigingstoets	Reinigingsvergrendeling activeren/deactiveren
⌚	Timerknop	Korte tijdsspanne (eierwekker) instellen
🔒	Vergrendeltoets	Bedieningsvergrendeling
— — —	Slider	Waarden instellen
+	Plus-toets	Waarde verhogen
-	Min-toets	Waarde verlagen
🌀	Motortoets	Automatische afzuiging activeren/deactiveren, naloop uitschakelen
🕒	Timertoets	Kookzonetimer instellen
🔥	Warmhoudtoets	Warmhoudfunctie activeren/deactiveren

Tab. 4.2 Betekenis van de weergegeven symbolen (iconen)

4.2.4 Zevensegmentendisplay

Multifunctioneel display	Betekenis
Motordisplay	Vermogensniveau
	Powerniveau
	Niet actief
	Automatische afzuiging
	Automatische naloop
	Filteronderhoudsindicator
Multifunctioneel display	Tijdsaanduiding
	bijv. Foutcode
Kookzonedisplay	Betekenis
Kookzonedisplay	Vermogensniveau
	Powerniveau
	Warmhoudstand
	Koffiefunctie
	Panherkenning
	Niet actief
	Restwarmte-indicator (kookzone is uitgeschakeld maar nog warm)
	Fout

Tab. 4.3 Betekenis van zevensegmentendisplay

4.2.5 Helderheid

- Het bedieningspaneel heeft 2 verlichtingsniveaus (100% en 50%).
- Het systeem past de helderheid aan de huidige bedieningssituatie aan. Relevante displayelementen lichten helder op, irrelevante displayelementen worden gedimd. Niet-beschikbare functies worden uitgeschakeld.

Helderheid	Gebruik
100%	Functie is actief en geselecteerd
50%	Functie is niet actief en selecteerbaar
0%	Functie is niet beschikbaar

Tab. 4.4 Helderheid

4.2.6 Geluid

- De geluidssterkte van de signaaltönen kan worden ingesteld in het menu (0% tot 100%).
- De signaaltoon van de Power-toets kan niet op 0 worden gezet.
- Veiligheidsgerelateerde signaaltönen hebben steeds een geluidssterkte van 100%.

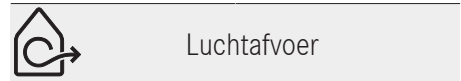
Het systeem maakt een onderscheid tussen twee soorten signaaltönen:

Signaaltoon	Doel
Korte enkele toon (0,25 s)	Bevestiging selectie
Opeenvolgende pieptonen	Interactie vereist

Tab. 4.5 Geluid

4.3 Werkingsprincipe kookveldafzuiging

Afhankelijk van uw aankoopbeslissing wordt de kookveldafzuiging als variant met luchtafvoer of recirculatie gebruikt.



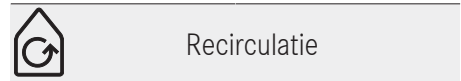
Luchtafvoer

De afgezogen lucht wordt door het vetfilter gereinigd en via een kanaalsysteem naar buiten geleid.

De lucht mag niet worden afgevoerd naar:

- een werkend rook- of uitlaatgaskanaal,
- een schacht die wordt gebruikt voor de ontluchting van ruimten waarin vuurbronnen zijn opgesteld.

Indien de afgevoerde lucht in een niet-werkzame rook- of uitlaatgasschouw wordt geleid, moet de bevoegde schoorsteenveger deze controleren en vrijgeven.



Recirculatie

De afgezogen lucht wordt door het vetfilter en een actieve-koolfilter gereinigd en weer naar de ruimte geleid waar het apparaat is opgesteld.

Om bij gebruik met recirculatie de geuren te binden, moet u een geurfilter gebruiken. Om hygiënische en gezondheidsredenen dient het actieve-koolfilter op de aanbevolen momenten te worden vervangen (Reiniging en onderhoud).

i Bij gebruik met recirculatie moet u voor voldoende ventilatie zorgen om de luchtvochtigheid af te voeren.

4.4 Werkingsprincipe inductiekookveld

Onder de inductiekookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer de kookzone wordt ingeschakeld, wekt deze spoel een magnetisch veld op dat rechtstreeks op de bodem van de kookpot inwerkt en deze verwarmt. De kookzone warmt slechts indirect op door de kookpot vrijgegeven warmte. Inductiekookvelden werken alleen als er kookgerei met een magnetiseerbare bodem op wordt gezet. Inductie houdt automatisch rekening met de grootte van het kookgerei dat erop wordt geplaatst, m.a.w. in de kookzone wordt alleen het oppervlak verhit dat door de kookpotbodem is bedekt.

► Hou dus rekening met de minimale diameter van de kookpotbodem.

Vermogensniveaus

Het hoge vermogen van de inductiekookvelden zorgt ervoor dat kookgerei zeer snel warm wordt. Om te voorkomen dat de inhoud aanbrandt, moet u op een andere manier omspringen met het vermogen dan bij conventionele verwarmingstechnieken.


Functie	Vermogensniveau
Smelten van boter en chocolade, oplossen van gelatine	1
Warm houden van sauzen en soepen, wellen van rijst	1-3
Koken van aardappelen, deegwaren, soepen, ragouts, stomen van fruit, groenten en vis, ontdoeien van bereidingen	2-6
Braden in gecoate pannen, voorzichtig braden (zonder oververhitting van het vet) van schnitzels, vis	6-7

Functie	Vermogensniveau
Verwarmen van vet, aanbraden van vlees, opwarmen van dikke sauzen en soepen, bakken van omeletten	7-8
Koken van grotere hoeveelheden vloeistof, aanbraden van steaks	9
Water koken	P

Tab. 4.6 Aanbevelingen voor de vermogensniveaus

De indicaties in de tabel zijn richtwaarden. Het is raadzaam om het vermogensniveau te verlagen of te verhogen in functie van het kookgerei en de inhoud in de kookpot of -pan.

Geslacht kookgerei

 Kookgerei met deze aanduiding is geschikt voor inductiekookvelden. Het kookgerei dat gebruikt wordt op inductiekookvelden, moet van metaal zijn, magnetische eigenschappen hebben en een voldoende grote bodem hebben.

Geslacht kookgerei is vervaardigd uit:

- roestvrij staal met een magnetiseerbare bodem
- geëmailleerd staal
- gietijzer

Apparaat	Kookzone	Minimale bodemdiameter van het kookgerei
S Pure	linksvoor	70 mm
	linksachter	80 mm
	rechtsvoor	120 mm
	rechtsachter	90 mm

Tab. 4.7 Minimale diameter van het kookgerei

- Voer eventueel een magneettest uit. Als de magneet aan de bodem van het kookgerei blijft hangen, is het kookgerei geschikt voor inductie.
- Besteed speciale aandacht aan de bodem van het kookgerei. De bodem van het kookgerei mag geen kromming vertonen (uitzondering: wokkookvelden). De kromming kan ervoor zorgen dat het kookgerei oververhit raakt omdat de kookplaat niet de juiste temperatuur kan afgeven. De bodem van het

kookgerei mag geen scherpe groeven of randen vertonen, anders bestaat het risico op krassen op het kookveld.

- ▶ Plaats het kookgerei rechtstreeks (zonder onderzetter of dergelijke) op de glaskeramische plaat.

- i** Opwarm- en doorverhittingstijden van de kookpotbodem alsook de kookresultaten worden sterk beïnvloed door de samenstelling en de staat van het kookgerei.

Geluiden

Bij gebruik van inductiekookzones kan het kookgerei, naargelang het materiaal en de bodemverwerking, de volgende geluiden laten horen:

- Bij een hoog vermogensniveau kan gebrom optreden. Dit wordt zwakker of verdwijnt als u het vermogensniveau terugdraait.
- Knetteren en fluiten kan eveneens optreden wanneer de bodem van de kookpot uit verschillende materialen bestaat (bijv. sandwichbodems).
- Bij elektronische schakelprocessen kunt u geklik horen, in het bijzonder bij lage vermogensniveaus.
- U kunt een gezoem horen wanneer de koelventilator is ingeschakeld. Om de levensduur van de elektronica te verlengen, is het kookveld uitgerust met een koelventilator. Als het kookveld intensief wordt gebruikt, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld. U hoort dan een zoemend geluid. De koelventilator kan na het uitschakelen van het toestel verder draaien.

5 Functies en bediening

i De ingebouwde kookveldafzuiging mag niet met andere kookvelden worden gebruikt.

i Het kookveld mag alleen worden gebruikt wanneer de filtervervangingsklep, het roestvrijstalen vetfilter en de instroomsproeier gemonteerd zijn (bij recirculatie ook het actieve-koolfilter).

► Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").

5.1 Algemene bedieningsinstructies

De kookveldafzuiging en kookvelden worden geregeld via een centraal bedieningspaneel. Het bedieningspaneel is uitgerust met elektronische sensortoetsen en displayvelden. De sensortoetsen reageren op vingercontact. U bedient het apparaat door met uw vinger de overeenkomstige sensortoets aan te raken (touchbediening) of met de vinger een veegbeweging te maken (sliderbediening).

5.2 Touchbediening

Het systeem herkent verschillende aanraakopdrachten. Het maakt een onderscheid tussen korte aanrakingen (Touch), langere aanrakingen (Long-Press) en verticale schuifbewegingen met de vinger (slide).

Aanraakopdrachten	Van toepassing op	Tijdsduur (contact)
Aanraakscherm	Toetsen + slider	0,3 s
langdurig aanraken	Toetsen + slider	1 – 8 s
Slide	Slider	0,1 – 8 s

Tab. 5.1 Touchbediening

5.3 Overzicht van de functies

Het S Pure kookveld met ingebouwde kookveldafzuiging beschikt over de volgende functies:

Algemene functies

- Elektronische vermogensregeling
- Timer voor korte tijdsspanne (eierwekker)

Kookveldafzuiging

- Automatische regeling van de afzuiging
- Automatische naloop
- Powerniveau kookveldafzuiging
- Filteronderhoudsindicator

Kookveld

- Automatische aankookfunctie
- Panherkenning
- Permanente panherkenning
- Warmhoudfunctie
- Kookzonetimer (automatische uitschakeling)
- Pauzefunctie
- Powerniveau kookzones
- Koffiefunctie

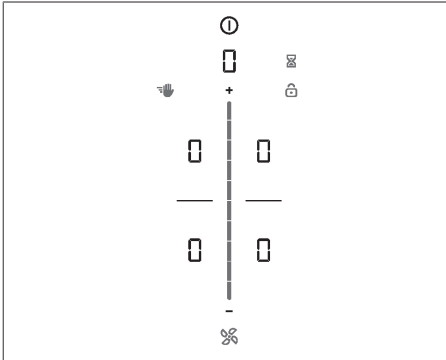
Veiligheidsvoorzieningen

- Kinderbeveiliging
- Bedieningsvergrendeling
- Reinigingsvergrendeling (schoonmaakfunctie)
- Restwarmte-indicator
- Veiligheidsuitschakeling
- Oververhittingsbeveiliging

5.4 Stelsysteem bedienen

5.4.1 Activeren

- Houd de Power-toets ingedrukt **(⏻)**.
- De slider geeft de opstartanimatie weer.
 - Nadat het systeem succesvol is gestart, verschijnt het standaarddisplay op het bedieningspaneel.



Afb. 5.1 Standaarddisplay na inschakeling

- i** Als de kinderbeveiliging is geactiveerd, licht de vergrendeltoets op nadat het systeem is gestart . Het standaarddisplay wordt alleen weergegeven na ontgrendeling, zie (Kinderbeveiliging).

5.4.2 Uitschakelen

- ▶ Houd de Power-toets ingedrukt .
- De opstartanimatie wordt weergegeven.

De kookveldafzuiging was ingeschakeld:

- Het motorsymbool licht op en de automatische naloop wordt gestart (de animatie voor de automatische naloop wordt weergegeven).
- Het display gaat uit wanneer de nalooptijd is verstreken.

Het kookveld was ingeschakeld:

- Als de kookzone voorheen actief was en nog steeds warm is, wordt de restwarmte-indicator weergegeven weergegeven.
- Het display gaat uit wanneer er geen restwarmte meer is.

5.4.3 Timer voor korte tijdsspanne (eierwekker)

De timer voor korte tijdsspanne stelt een optisch en akoestisch signaal in werking wanneer de door de gebruiker vooraf ingestelde tijd is verstreken. Het werkt net als een traditionele eierwekker.

Timer voor korte tijdsspanne activeren

- ▶ Druk op de timerknop .
- Op het multifunctionele display boven de slider wordt de tijd knipperend aangegeven in minuten ().
- De kookzones worden gedimd weergegeven op het display.

Tijd instellen

- ▶ Stel de gewenste tijd in:

Commando	Tijd verhogen	Tijd verlagen
Slide	naar boven	naar beneden
Druk op	(per minuut)	(per minuut)

Tab. 5.2 Tijd instellen

- De toets voor de timer begint te knipperen.

Start de timer voor korte tijdsspanne

- ▶ Druk op de knipperende timerknop .
- De ingestelde tijd begint te lopen.
- Op het multifunctionele display wordt de resterende tijd weergegeven.
- De timerknop wordt weergegeven.

De tijd is verstreken

- 10 seconden voordat de ingestelde tijd is verstreken, begint de resterende tijd te knipperen.
- Gedurende de laatste 5 seconden van het aftellen wordt elke seconde aangegeven met een signaaltoon.
- De tijdsweergave verandert in het vermogensniveau van de motor.


Timer vroegtijdig deactiveren

- ▶ Houd de timerknop ingedrukt.
- De timer wordt uitgeschakeld.
- Het display van het bedieningspaneel verandert naar een standaarddisplay.

- i** Als het toestel wordt uitgeschakeld, blijft de timer geactiveerd.


5.4.4 Bedieningsvergrendeling

De bedieningsvergrendeling zorgt ervoor dat de geselecteerde instellingen niet onbedoeld of ongeoorloofd kunnen worden gewijzigd terwijl het systeem in werking is.


- Als de bedieningsvergrendeling geactiveerd is, licht het symbool  op
- De functies zijn geblokkeerd en de indicatoren op het display worden gedimd weergegeven (uitgezonderd: Aan/Uit-aanraakvlak).

Bedieningsvergrendeling activeren

- ▶ Houd de vergrendeltoets  ingedrukt.
- Het display van het bedieningspaneel wordt gedimd.
- De vergrendeltoets licht op.
- Alle functies zijn gedeactiveerd, behalve de Power-toets en de vergrendeltoets.

-  Het systeem wordt uitgeschakeld terwijl de bedieningsvergrendeling actief is. De volgende keer dat het apparaat wordt ingeschakeld is de bedieningsvergrendeling niet meer actief.


Bedieningsvergrendeling deactiveren

- ▶ Houd de vergrendeltoets  ingedrukt.
- Het standaarddisplay licht op en het bedieningspaneel is opnieuw actief.
- De vergrendeltoets wordt gedimd.

5.4.5 Reinigingsvergrendeling

De reinigingsvergrendeling voorkomt een ongewilde invoer door de operator bij het schoonmaken van het bedieningspaneel tijdens het kookproces. Wanneer deze functie is geactiveerd, wordt het bedieningspaneel gedurende 10 seconden geblokkeerd. De resterende tijd wordt weergegeven. Alle apparaatinstellingen blijven intussen ongewijzigd.


Reinigingsvergrendeling activeren

- ▶ Druk op de reinigingstoets .
- De reinigingstoets licht op.
- Het bedieningspaneel wordt gedurende 10 seconden geblokkeerd.
- Op het multifunctionele display verschijnt de timer, die automatisch afloopt.

Reinigingsvergrendeling deactiveren

- Na het aflopen van de timer is invoer opnieuw mogelijk.

of

- ▶ Houd de reinigingstoets  ingedrukt.
- De reinigingstoets wordt gedimd.
- Het bedieningspaneel wordt ontgrendeld.

5.5 Functies kookveldafzuiging

5.5.1 Vermogensniveaus van de motor instellen



De vermogensniveaus van de motor kunnen op verschillende manieren worden geregeld:

- ▶ Druk op  of .
- ▶ Via de slider .
- ▶ Door op een bepaalde sliderpositie te drukken .

5.5.2 Powerniveau motor

Wanneer het powerniveau wordt geactiveerd, zal het maximale afzuigvermogen gedurende een vooraf gedefinieerde tijd beschikbaar zijn. Met het powerniveau kunnen intense kookdampen sneller worden afgevoerd. Na 5 minuten wordt het powerniveau automatisch naar vermogensniveau 9 teruggedraaid.

Powerniveau motor activeren

- ▶ Druk op  wanneer vermogensniveau 9 geactiveerd is.
- In het motordisplay verschijnt .

Powerniveau motor deactiveren

Het powerniveau van de motor wordt vroegtijdig gedeactiveerd wanneer er een ander vermogensniveau wordt ingesteld.

5.5.3 Automatische afzuiging

Het afzuigvermogen wordt automatisch geregeld op basis van de huidige instellingen van de kookvelden. Er is geen handmatige actie vereist om de motor af te stellen, maar dit is wel op elk moment mogelijk. Het afzuigvermogen wordt automatisch aangepast aan het hoogste vermogensniveau van alle werkende kookzones.

Functie	Vermogensniveaus									
Kookniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Afzuigvermogen	4	4	4	4	5	6	7	8	9	P


Tab. 5.3 Afzuigvermogen en kookniveau

- Als het vermogensniveau van de kookzone wordt gewijzigd, wordt het afzuigvermogen automatisch aangepast. Het afzuigvermogen wordt na 20 seconden aangepast.

Automatische afzuiging voor een kookproces activeren:



- ▶ Druk op de motortoets .
- Het motorsymbool licht op.
- Op de slider wordt een animatie weergegeven.
-  wordt weergegeven.

Automatische afzuiging deactiveren:

- ▶ Beweeg de slider naar een motorvermogensniveau of
- ▶ Druk op de motortoets .

5.5.4 Motor uitschakelen

Motor uitschakelen


- ▶ Beweeg de slider naar beneden tot u vermogensniveau 0 bereikt.
- of
- ▶ Druk op  tot u vermogensniveau 0 bereikt.
- of
- ▶ Houd de motortoets  ingedrukt.
- of
- ▶ Houd het vermogensniveau van de motor op het multifunctionele display ingedrukt.
- De automatische naloop wordt gestart.


5.5.5 Automatische naloop

De kookveldafzuiging draait op een laag niveau en schakelt na een bepaalde tijd automatisch uit. De tijdsduur van de automatische naloop kan worden ingesteld in het menu (10, 15 of 20 minuten). Fabrieksmatig is een automatische naloop van 20 minuten ingesteld.

- Na de afzuiging wordt de automatische naloop geactiveerd.
- Na de automatische naloop schakelt de kookveldafzuiging vanzelf uit.


Automatische naloop vroegtijdig beëindigen

- ▶ Houd de motortoets  ingedrukt
- De naloop van de kookveldafzuiging wordt uitgeschakeld.

-  BORA raadt een naloop van de kookveldafzuiging sterk aan.

5.5.6 Filteronderhoudsindicator



De filteronderhoudsindicator van de kookveldafzuiging wordt automatisch geactiveerd wanneer de standtijd van het actieve-koolfilter is bereikt (alleen bij recirculatie).

- Op het multifunctionele display verschijnt .
- De filteronderhoudsindicator verschijnt telkens wanneer de kookveldafzuiging wordt ingeschakeld en blijft actief totdat het filter is vervangen en de filteronderhoudsindicator is gereset (zie "6.3 Menu-item 3: Filterstatus weergeven en filteronderhoudsindicator resetten").
- U kunt de afzuiging ondertussen gewoon blijven gebruiken.

-  Onafhankelijk van de filteronderhoudsindicator moeten de onderdelen van het vetfilter regelmatig worden gereinigd, zie '8 Reiniging en onderhoud'.

5.6 Kookveldfuncties

5.6.1 Panherkenning

Bij inductiekookvelden herkent de kookzone automatisch de grootte van het kookgerei om zo gericht warmte-energie af te geven. Ook ontbrekend, ongeschikt of te klein kookgerei wordt automatisch herkend. Een kookzone werkt niet als op het display afwisselend  /  wordt weergegeven. Dit gebeurt wanneer

- er geen kookgerei of ongeschikt kookgerei op staat;
- de diameter van de bodem van het kookgerei te klein is;
- het kookgerei van de ingeschakelde kookzone wordt gehaald.


Als er 10 minuten na het instellen van een vermogensniveau nog steeds geen kookpot is gedetecteerd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Permanente panherkenning

Het apparaat herkent automatisch het kookgerei dat u erop plaatst en activeert de bijbehorende kookzonebediening. Handmatige selectie van de kookzone is niet meer nodig (zie "6.7 Menu-item 7: Permanente panherkenning").

- i** Vertrouw bij inductiekookvelden niet op de panherkenning, maar schakel het apparaat na gebruik altijd uit.



5.6.2 Kookzone selecteren

- ▶ Raak het kookzonedisplay aan.
 - Op het kookzonedisplay verschijnt .
 - De extra functies voor de kookzones worden weergegeven.
 - De kookzonebediening wordt gedurende 2 seconden geactiveerd en u kunt instellingen bepalen voor de geselecteerde kookzone.
- ▶ Herhaal dit proces indien u nog andere kookzones wilt inschakelen.

5.6.3 Vermogensniveaus voor kookzones instellen

- ▶ Druk op het bijbehorende kookzonedisplay.
 - De bediening wordt gedurende 2 seconden geactiveerd en u kunt een vermogensniveau instellen voor de geselecteerde kookzone.

De vermogensniveaus van een kookzone kunnen op 3 verschillende manieren worden ingesteld:


- ▶ Raak een bepaalde sliderpositie aan.
 - of
 - ▶ Beweeg de slider naar het gewenste vermogensniveau.
 - of
 - ▶ Druk op  of .
- ▶ Herhaal dit proces indien u nog andere kookzones wilt inschakelen.

- i** De vermogensniveaus worden als zeventen segmentendisplay weergegeven op het respectieve kookzonedisplay van de kookvelden.

- i** Twee seconden nadat het vermogensniveau is gewijzigd, keert het display van het bedieningspaneel automatisch terug naar de standaardweergave.



5.6.4 Kookzones Powerniveau

Wanneer het powerniveau wordt gekozen, zal het maximale vermogen van de kookzone gedurende een vooraf gedefinieerde tijd beschikbaar zijn.

- Het powerniveau kan gelijktijdig voor alle kookzones worden gebruikt, op voorwaarde dat in het vermogensbeheer geen verminderde werkingsmodi zijn ingesteld.
- Na 5 minuten wordt de kookzone automatisch naar vermogensniveau  teruggeschakeld.

- i** Verhit nooit olie, vet en dergelijke als het powerniveau aan staat: Door het hoge vermogen kan de bodem van de kookpot oververhit raken.

Powerniveau van een kookzone activeren

- ▶ Druk op  wanneer vermogensniveau 9 geactiveerd is.
 - Op het kookzonedisplay verschijnt .

Powerniveau deactiveren

Het powerniveau wordt vroegtijdig gedeactiveerd wanneer er een ander vermogensniveau wordt ingesteld.

5.6.5 Automatische aankookfunctie


Wordt de automatische aankookfunctie geactiveerd, dan zal de kookzone gedurende een bepaalde periode op volle kracht draaien en daarna automatisch naar het ingestelde kookniveau worden teruggeschakeld.

Vermogensniveau (kookniveau)	Opwarmduur in min.:sec.
1	0:40
2	1:00
3	2:00
4	3:00

Vermogensniveau (kookniveau)	Opwarmduur in min.:sec.
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

Tab. 5.4 Overzicht opwarmduur

Automatische aankookfunctie activeren

- ▶ Druk op het bijbehorende kookzonedisplay.
- ▶ Vermogensniveau instellen.
- ▶ Houd de slider  ingedrukt op een positie onder vermogensniveau 9
 - De automatische aankookfunctie wordt geactiveerd.
 - Terwijl de automatische aankookfunctie geactiveerd is, knippert het weergegeven vermogensniveau.
 - Na het verstrijken van de aankooktijd verandert de kookzone naar het eerder ingestelde vermogensniveau (kookniveau).

Automatische aankookfunctie vroegtijdig deactiveren

De automatische aankookfunctie wordt vroegtijdig gedeactiveerd wanneer er een lager vermogensniveau wordt ingesteld.





- i** Als u het vermogensniveau van de kookzone verhoogt terwijl de automatische aankookfunctie actief is, blijft de automatische aankookfunctie actief. De kooktijd wordt aangepast.
- i** Als u het vermogensniveau van de kookzone verlaagt terwijl de automatische aankookfunctie actief is, wordt de automatische aankookfunctie gedeactiveerd.

5.6.6 Kookzonetimer

Deze automatische uitschakeling schakelt de geselecteerde kookzone na het verstrijken van een vooraf ingestelde tijd automatisch uit. De timerfunctie kan ook worden gebruikt voor meerdere kookzones die in werking zijn (multitimer).

- i** Om de kookzonetimer te activeren, moet u eerst een vermogensniveau instellen voor de kookzone.

Kookzonetimer activeren

- ▶ Druk op het bijbehorende kookzonedisplay
 - De extra functies van de kookzones worden weergegeven.
 - Als de geselecteerde kookzone nog niet actief is  (= vermogensniveau ) kan nu een vermogensniveau worden ingesteld.
- ▶ Druk op de timertoets .
- Op het multifunctionele display boven de slider wordt de tijd knipperend aangegeven in minuten (.

Tijd instellen



- ▶ Stel de gewenste tijd in:

Commando	Tijd verhogen	Tijd verlagen
Slide	 naar boven	 naar beneden
Druk op	 (per minuut)	 (per minuut)

Tab. 5.5 Tijd instellen

- Het timersymbool  begint te knipperen.

Timer starten

- ▶ Druk op de knipperende timertoets 
 - De ingestelde tijd begint te lopen.
 - Het timersymbool  wordt naast de kookzone weergegeven.
 - Het display van het bedieningspaneel verandert na 2 seconden naar het standaarddisplay.
 - 10 seconden voordat de ingestelde tijd is verstreken, begint de resterende tijd te knipperen.
 - Gedurende de laatste 5 seconden van het aftellen wordt elke seconde aangegeven met een signaaltoon.

Resterende tijd weergeven

De kookzonetimer is geactiveerd en de tijd verstrijkt:





- ▶ Raak de kookzone aan.
 - De resterende tijd wordt weergegeven op het display van het bedieningspaneel.

Actieve timer wijzigen

- ▶ Raak een kookzone met een actieve timer aan.
 - De resterende tijd wordt weergegeven.
- ▶ Druk op de timertoets 
 - De timer stopt.

- De resterende tijd wordt knipperend weergegeven.
- Het systeem verandert naar de bewerkingsmodus.
- ▶ Pas de ingestelde tijd aan.
- ▶ Bevestig de nieuwe ingestelde tijd en start de timer.




Multitimer

- ▶ Raak een ander kookzonedisplay aan
- De extra functies van de kookzones worden weergegeven.
- Als de geselecteerde kookzone nog niet actief is  (= vermogensniveau ) kan nu een vermogensniveau worden ingesteld.
- ▶ Druk op de timertoets 
- Op het multifunctionele display boven de slider wordt de tijd knipperend aangegeven in minuten ().
- Nu kan de tijd worden ingesteld en kan de timer worden gestart.

Timer vroegtijdig beëindigen

- ▶ Raak een kookzonedisplay met een actieve timer aan
- ▶ Houd de timertoets ingedrukt 
- of
- ▶ Houd het kookzonedisplay met de actieve timer ingedrukt
- De kookzonetimer wordt uitgeschakeld.
- Het systeem verandert naar het standaarddisplay.
- De kookzone blijft actief op het ingestelde vermogensniveau.


De tijd is verstreken


- 10 seconden voordat de ingestelde tijd is verstreken, begint de resterende tijd te knippen.
- Gedurende de laatste 5 seconden van het aftellen wordt elke seconde aangegeven met een signaaltoon.
- De tijdweergave  en timertoets  knippen.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd wordt de kookzone automatisch gedeactiveerd (= vermogensniveau ).

5.6.7 Pauzefunctie


Met de pauzefunctie kunt u makkelijk en snel alle kookzones tijdelijk deactiveren. Wanneer de functie wordt geannuleerd, draait het systeem weer met de oorspronkelijke instellingen. Het kookproces kan max. 10 minuten worden onderbroken. Het kookproces wordt na 10 minuten automatisch beëindigd.

Pauzefunctie activeren

- ▶ Druk op de pauzetoets .
- De pauzetoets licht op, alle kookprocessen worden onderbroken en er klinkt een geluidssignaal.
- De kookzonedisplays worden gedimd.
- De timer voor de pauzefunctie begint te lopen (max. 10 min.).

-  De motorfunctie wordt niet onderbroken gedurende de pauze. Actieve timer- en brugfuncties blijven behouden. Actieve kookzonetimers worden onderbroken.




Pauzefunctie deactiveren

- ▶ Houd de pauzetoets  ingedrukt.
- De pauzetoets wordt gedimd.
- De kookzonedisplays lichten op.
- Alle kookprocessen worden hervat op de vóór de pauze ingestelde vermogensniveaus.
- Actieve kookzonetimers hervatten.


5.6.8 Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunt u bereide gerechten op laag vermogen en zonder gevaar voor aanbranden warm houden. De maximale tijdsduur van de warmhoudfunctie is fabrieksmatig ingesteld op 8 uur.

Warmhoudfunctie activeren

- ▶ Druk op het bijbehorende kookzonedisplay.
- De extra functies voor de kookzones worden weergegeven.
- ▶ Druk op de warmhoudtoets .
- De warmhoudfunctie wordt geactiveerd.
- Op het kookzonedisplay verschijnt .
- Het warmhoudsymbool  wordt naast de kookzone weergegeven.

Warmhoudfunctie deactiveren

- ▶ Druk op het bijbehorende kookzonedisplay.
 - ▶ Druk op de warmhoudtoets .
 - of
 - ▶ Bewege de slider helemaal naar beneden (vermogensniveau 0).
 - De warmhoudfunctie wordt gedeactiveerd.
- Het selecteren van een vermogensniveau deactiveert ook de warmhoudfunctie.

5.6.9 Koffiefunctie

Met de koffiefunctie wordt koffie zetten in een mokka pot automatisch gestuurd.

i De koffiefunctie is beschikbaar op de twee kookzones links.

i De espressopot moet geschikt zijn voor inductiekookvelden.

Bepaal de waterinhoud van de espressopot

Als u de koffiefunctie wilt gebruiken, moet de juiste hoeveelheid water van de espressopot worden aangegeven. De volgende waarden zijn al in de fabriek ingesteld:

Kookzone	Vulhoeveelheid
Kookzone vooraan links (Ø 95 mm)	210 ml
Kookzone achteraan links (Ø 135 mm)	280 ml


Tab. 5.6 Vooringestelde waterinhoud

U kunt de juiste waterinhoud bepalen door uw espressopot te vullen tot aan het overdrukventiel en de pot vervolgens leeg te gieten in een maatbeker.

Waterinhoud instellen

U kunt een waterinhoud van 50 ml tot 900 ml instellen.

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
 - De extra functies van de kookzones worden weergegeven.
- ▶ Druk 2 keer op de warmhoudtoets .
- ▶ Op het kookzonedisplay wordt knipperend  aangegeven.
- ▶ In het motordisplay en de slider wordt gedurende 2 seconden en de ingestelde inhoud weergegeven.
- ▶ Stel de inhoud zo nauwkeurig mogelijk in:

Invoer	Hoeveelheid verhogen	Hoeveelheid verlagen
Stappen van 100 ml	Beweeg de slider naar boven.	Beweeg de slider naar boven.
Stappen van 10 ml	Druk op 	Druk op 

Tab. 5.7 Inhoud invoeren


- ▶ Houd op het display  ingedrukt.

- De instelling wordt opgeslagen en het display van het bedieningspaneel verandert naar een standaarddisplay.
- De instelling blijft tot de volgende wijziging in het apparaat opgeslagen.

Espressopot klaarmaken

- ▶ Vul de onderkant van de pot met koud water tot aan de onderrand van het veiligheidsventiel.
- ▶ Zet de trechter erin.
- ▶ Vul de trechter tot aan de rand gelijkmatig met koffie.
- De koffie mag niet worden samengedrukt.
- ▶ Schroef de bovenzijde van de pot erop.
- Beide helften van de pot moeten goed op elkaar aansluiten.
- ▶ Plaats de espressopot op de kookzone.

Koffiefunctie activeren


- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
 - De extra functies van de kookzones worden weergegeven.
- ▶ Druk 2 keer op de warmhoudtoets .
- Op het kookzonedisplay wordt knipperend  aangegeven.
- In het motordisplay en de slider wordt gedurende 2 seconden en de ingestelde inhoud weergegeven.


Koffiefunctie starten

Zolang de inhoud in het motordisplay wordt weergegeven, kan de functie worden gestart.

- ▶ Raak op het display  aan.
 - Op het multifunctionele display wordt de berekende resterende tijd getoond.
 - Het display van het bedieningspaneel verandert na 2 seconden naar het standaarddisplay.
 - Het warmhoudsymbool  en het timersymbool  worden naast de kookzone weergegeven.

De tijd is verstreken

- 10 seconden voordat de tijd is verstreken, begint de resterende tijd te knippen.
 - Gedurende de laatste 5 seconden van het aftellen wordt elke seconde aangegeven met een signaaltoon.
 - De tijdsweergave  verandert in het vermogensniveau van de motor.
 - Na het verstrijken van de tijd wordt de kookzone automatisch gedeactiveerd (= vermogensniveau 0).
- De koffiefunctie is geactiveerd en de tijd verstrijkt:

- ▶ Raak op het display  aan.
 - De resterende tijd wordt gedurende 2 seconden weergegeven op het multifunctionele display.

Tips en tricks

De koffie is te snel klaar:


- De toegevoegde hoeveelheid water is te laag.
- De ingestelde hoeveelheid water is te hoog.
- De maling van de koffie is te grof (de koffie smaakt waterig).
- Het toegevoegde water is te warm. Als er geen kouder water beschikbaar is, reduceer dan de ingestelde waterinhoud een beetje.
- De trechter is niet helemaal gevuld met koffie.

De koffie loopt niet helemaal door:


- De toegevoegde hoeveelheid water is te hoog.
- De ingestelde hoeveelheid water is te laag.
- De maling van de koffie is te fijn (de koffie smaakt bitter).
- De espressopot is niet goed dichtgedraaid.
- Er is te veel koffie toegevoegd of de koffie is samengedrukt.

- **i** De gebruiksduur tussen de twee kookzones kan enigszins verschillen.



5.6.10 Kookzone uitschakelen

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Beweeg de slider helemaal naar beneden totdat op het kookzonedisplay  verschijnt.

of

- ▶ Houd de kookzone ingedrukt
- Op het kookzonedisplay verschijnt .
- Na 2 seconden wordt het standaarddisplay weergegeven.


of

- ▶ Druk op  totdat op het kookzonedisplay  verschijnt.

5.7 Veiligheidsvoorzieningen

5.7.1 Kinderbeveiliging


De kinderbeveiliging zorgt ervoor dat apparaten niet onbedoeld of ongeoorloofd kunnen worden ingeschakeld.

- Na het inschakelen van het apparaat licht het vergrendelsymbool  op het display van het bedieningspaneel op.

Kinderbeveiliging permanent activeren/deactiveren

(zie "6.2 Menu-item 2: Kinderbeveiliging")

Kinderbeveiliging voor een kookproces deactiveren

- ▶ Houd de vergrendeltoets  ingedrukt.
- Het standaarddisplay licht op en het bedieningspaneel is opnieuw actief.

5.7.2 Restwarmte-indicator

Als een kookzone na het uitschakelen nog steeds heet is, bestaat er een risico op brandwonden of brand.

Zolang voor een bepaalde kookzone **H** wordt weergegeven (restwarmte-indicator), mag u deze kookzone niet aanraken en mag u er geen hittegevoelige voorwerpen op leggen.

- **H** wordt met 100% helderheid aangegeven: zeer hoge temperatuur.
- **H** wordt met 50% helderheid aangegeven: hoge temperatuur.

Na voldoende afkoelen (temperatuur < 55 °C) gaat het display uit.

5.7.3 Veiligheidsuitschakeling

Kookveldafzuiging

Als na 120 min geen vermogensniveau werd ingegeven of het vermogensniveau niet werd aangepast, wordt de kookveldafzuiging in de automatische modus gezet.


Kookvelden

Elke kookzone wordt na een vooraf gedefinieerde bedrijfstijd en zonder wijziging van vermogensniveau automatisch uitgeschakeld. Wat de tijdsduur tot de veiligheidsuitschakeling betreft, zijn er 3 niveaus beschikbaar.

- Fabrieksmatig is de veiligheidsuitschakeling ingesteld op niveau 2.
- U kunt dit niveau aanpassen in het klantmenu.

Vermogens-niveaus	Veiligheidsuitschakeling na uren:minuten		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
1	12:00	8:24	6:00
2	10:00	6:24	4:00
3	9:00	5:12	2:30
4	8:00	4:12	2:00
5	6:00	3:18	1:30
6	4:00	2:12	1:00
7	4:00	2:12	1:00
8	3:00	1:48	00:45
9	2:00	1:18	00:30
P	00:05	00:05	00:05

Tab. 5.8 Veiligheidsuitschakeling bij vermogensniveaus

Vermogens-niveau	Veiligheidsuitschakeling na uren:minuten		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	12:00	8:00	4:00

Tab. 5.9 Veiligheidsuitschakeling bij warmhoudstanden

- Schakel de kookzone weer in wanneer u de kookzone opnieuw wilt gebruiken.

5.7.4 Oververhittingsbeveiliging

- i** Bij oververhitting wordt het vermogen van een kookveld automatisch verlaagd of het apparaat wordt volledig uitgeschakeld.

Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. De oververhittingsbeveiliging treedt in werking wanneer:

- kookgerei wordt verwarmd zonder inhoud;
- olie of vet op een hoog vermogensniveau wordt verwarmd;
- een hete kookzone na een stroomstoring opnieuw wordt ingeschakeld.

De oververhittingsbeveiliging zet één van de volgende maatregelen in werking:

- Het geactiveerde powerniveau wordt teruggeschakeld.
 - Het powerniveau kan niet meer worden geactiveerd.
 - Het ingeschakelde vermogensniveau wordt gereduceerd.
 - Het kookveld wordt volledig uitgeschakeld.
- Na voldoende afkoelen kan het kookveld weer ten volle worden gebruikt.

6 Klantmenu

Bepaalde functies kunnen worden ingesteld in het klantmenu.

- i** Het menu kan alleen worden opgeroepen als de kookveldafzuiging en kookzones niet werken. Er mag ook geen restwarmte aanwezig zijn.

Klantmenu oproepen

- ▶ Schakel het toestel in met de Power-toets **⏻**.
- Nadat het systeem succesvol is gestart, verschijnt het standaarddisplay op het bedieningspaneel.
- ▶ Houd het multifunctionele display ingedrukt.
- Het menu wordt opgeroepen en het eerste menu-item wordt weergegeven.

Navigatie klantmenu

- ▶ Druk op het multifunctionele display.
- Het systeem springt naar het volgende menu-item.
- Het systeem aanvaardt en slaat de ingestelde waarden automatisch op bij het overschakelen naar een ander menu-item of bij het verlaten van het menu.

Klantmenu afsluiten

- ▶ Houd het multifunctionele display ingedrukt of
- ▶ Houd de Power-toets ingedrukt **⏻**
- Het menu wordt gesloten en het apparaat wordt uitgeschakeld.

Overzicht klantmenu

Menu-item/Beschrijving/Selectiebereik	Fabrieksinstelling
1 Volume van de geluidssignalen (0 - 9)	4
2 Kinderbeveiliging (Aan/Uit)	Uit
3 Filterstatus weergeven (filteronderhoudsindicator resetten)	
4 Duur van de automatische naloop (10, 15, 20 min)	20 min
5 Reactiesnelheid van de aanraakvlakken (1 traag, 2 gemiddeld, 3 snel)	2
6 Ledtest	
7 Permanente panherkenning	Uit
8 Software-/hardwareversie	

Menu-item/Beschrijving/Selectiebereik	Fabrieksinstelling
9 Veiligheidsuitschakeling (1 lang, 2 gemiddeld, 3 kort)	2
A Super Simple Mode	Uit
0 Resetten naar fabrieksinstellingen	

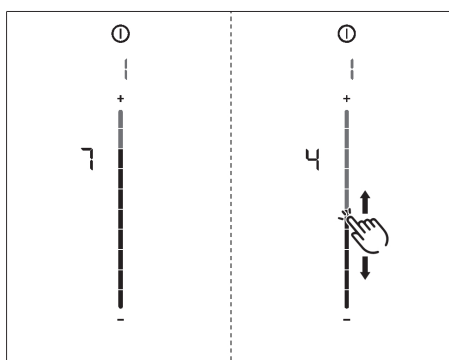
Tab. 6.1 Overzicht klantmenu

6.1 Menu-item 1: Volume van de geluidssignalen

- i** Veiligheidsgerelateerde signaaltonen hebben steeds een geluidsterkte van 100%.
- i** De signaaltoon voor in-/uitschakelen wordt altijd minstens op geluidsterkte 4 afgespeeld.
- i** Nadat u het menu-item heeft opgeroepen, wordt de huidige geluidsterkte weergegeven op het kookzonedisplay links achteraan.

Geluidsterkte van de signaaltoon instellen:

- ▶ Schuif de slider **---** naar boven of naar beneden tot u het gewenste volume heeft bereikt.
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.





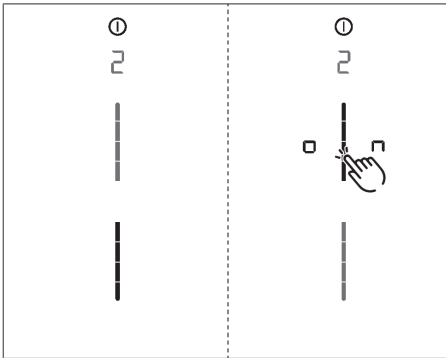
Afb. 6.1 Menu-item 1: Volume van de geluidssignalen

6.2 Menu-item 2: Kinderbeveiliging

- i** Met menu-item 2 kunt u de kinderbeveiliging permanent in- of uitschakelen. Deze instelling wordt op elk nieuw kookproces toegepast.


Kinderbeveiliging permanent activeren

- ▶ Raak het bovenste deel van de slider aan .
-  wordt weergegeven.
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.
- De kinderbeveiliging is nu permanent geactiveerd.



Afb. 6.2 Menu-item 2: Kinderbeveiliging


Kinderbeveiliging permanent deactiveren

- ▶ Raak het onderste deel van de slider aan .
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.
- De kinderbeveiliging is nu permanent gedeactiveerd.

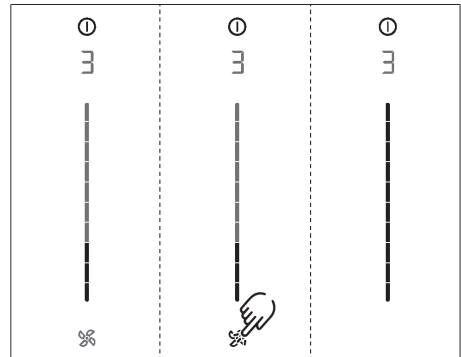
6.3 Menu-item 3: Filterstatus weergeven en filteronderhoudsindicator resetten

- i** Bij het oproepen van menu-item 3 wordt automatisch de actuele filterstatus weergegeven (alleen bij recirculatie).

Filteronderhoudsindicator resetten

- ▶ Houd de motortoets  ingedrukt.
- Alle sliderelementen worden met een helderheid van 100% weergegeven.

- De filteronderhoudsindicator **F** wordt niet langer weergegeven wanneer de afzuiging van het kookveld is ingeschakeld.
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.



Afb. 6.3 Menu-item 3: Filterstatus

6.4 Menu-item 4: duur van de automatische naloop


- i** Met menu-item 4 kunt u de duur van de automatische naloop instellen.

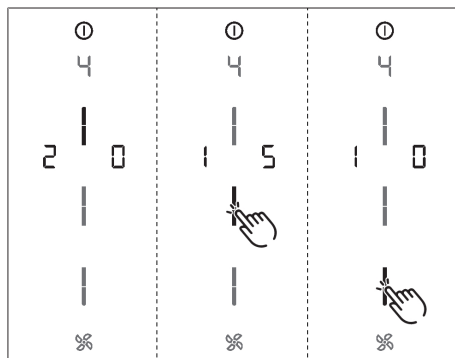
U kunt kiezen uit 3 tijdsduren:

- 20 minuten
- 15 minuten
- 10 minuten

De huidige tijdsduur wordt gedurende 2 seconden weergegeven.

Duur van de automatische naloop selecteren

- ▶ Raak het te selecteren slidgedeelte  aan.
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.




Afb. 6.4 Menu-item 4: duur van de automatische naloop

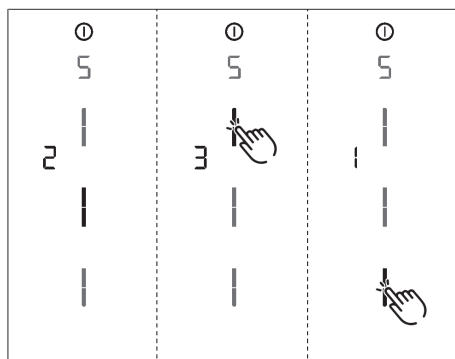
6.5 Menu-item 5: reactiesnelheid van de aanraakvlakken

i Met menu-item 5 kunt u de reactiesnelheid van de aanraakvlakken selecteren.

- Reactiesnelheid 1: traag
- Reactiesnelheid 2: gemiddeld
- Reactiesnelheid 3: snel
- De huidige reactiesnelheid wordt weergegeven.

Reactiesnelheid selecteren:

- ▶ Raak het te selecteren slidgedeelte  aan.
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.




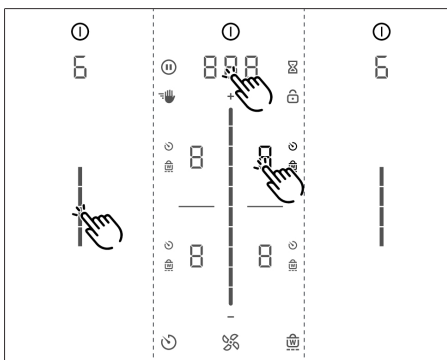
Afb. 6.5 Menu-item 5: reactiesnelheid

6.6 Menu-item 6: Ledtest

i Met menu-item 6 kunt u de werking van alle leds van de afzonderlijke aanraakvlakken controleren.

Ledtest starten

- ▶ Raak de slider  aan.
- Alle displays worden met een helderheid van 50 % weergegeven.
- ▶ Raak een willekeurig display aan.
- Het geselecteerde display wordt gedurende één seconde met een helderheid van 100% weergegeven.
- Andere willekeurige displays kunnen per touch worden getest.



Afb. 6.6 Menu-item 6: Ledtest

Ledtest beëindigen

- Na 5 seconden zonder bediening wordt de ledtest automatisch beëindigd.

of



- ▶ Houd het multifunctionele display ingedrukt.
- De ledtest wordt beëindigd.
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.

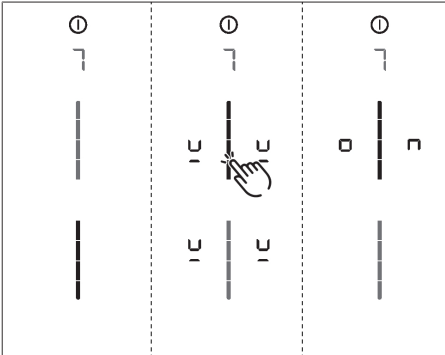
6.7 Menu-item 7: Permanente panherkenning

i Met menu-item 7 kunt u de permanente panherkenning permanent in- of uitschakelen.

Permanente panherkenning activeren

- ▶ Raak het bovenste deel van de slider  aan.

- Het panherkenningssymbool  wordt gedurende één seconde op alle kookzones weergegeven.
-  wordt weergegeven.
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.



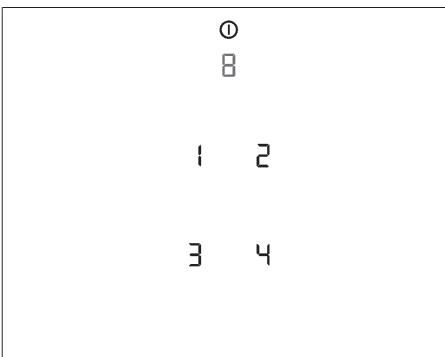
Afb. 6.7 Menu-item 7: Permanente panherkenning

Permanente panherkenning deactiveren

- ▶ Raak het onderste deel van de slider aan .
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.

6.8 Menu-item 8: software-/hardwareversie weergeven

- De software-/hardwareversie wordt weergegeven via de 4 zevenssegmentendisplays van de kookzones.
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.




Afb. 6.8 Menu-item 8: Software-/hardwareversie

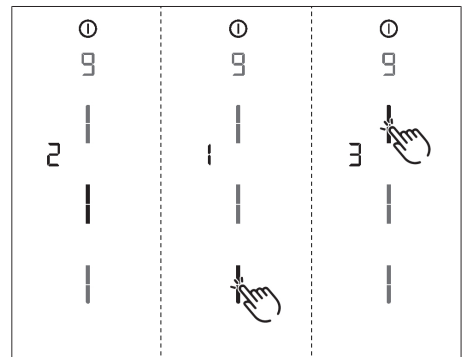
6.9 Menu-item 9: Veiligheidsuitschakeling

- Met menu-item 9 kunt u de tijdsspanne (niveau) tot de automatische veiligheidsuitschakeling van de kookzones selecteren.

- Niveau 1: lange tijdsspanne tot veiligheidsuitschakeling
- Niveau 2: gemiddelde tijdsspanne tot veiligheidsuitschakeling
- Niveau 3: korte tijdsspanne tot veiligheidsuitschakeling (zie "5.7.3 Veiligheidsuitschakeling")
- Het huidige niveau wordt weergegeven.

Niveau selecteren

- ▶ Raak het te selecteren slidgedeelte  aan.
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.



Afb. 6.9 Menu-item 9: Veiligheidsuitschakeling



6.10 Menu-item A: Super Simple Mode

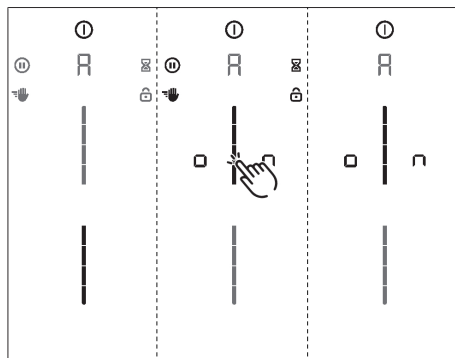
- In Super Simple Mode zijn bepaalde extra functies gedeactiveerd en worden hun displays niet getoond.

In Super Simple Mode worden de volgende extra functies gedeactiveerd:

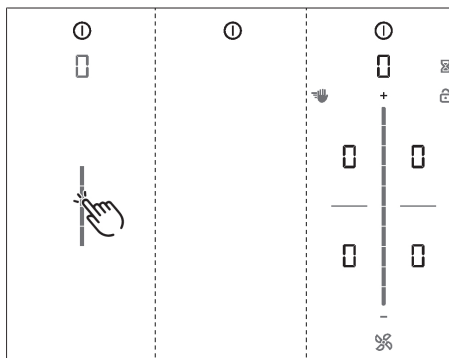
- Kookzonetimer
- Timer
- Reinigingsvergrendeling
- Bedieningsvergrendeling
- Warmhoudfunctie
- Pauzefunctie

Super Simple Mode activeren

- ▶ Raak het bovenste deel van de slider  aan.
- De displays van de extra functies die gedeactiveerd worden, knippen en vervagen.
-  wordt weergegeven.
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.
- De extra functies blijven permanent gedeactiveerd en worden niet weergegeven.




Afb. 6.10 Menu-item A: Super Simple Mode




Afb. 6.11 Menu-item 0: Fabrieksinstellingen

6.11 Menu-item 0: Resetten naar fabrieksinstellingen



-  Met menu-item 0 reset u alle instellingen in het klantmenu naar de fabrieksinstellingen.

Resetten naar fabrieksinstellingen (Reset)

- ▶ Houd de slider  ingedrukt.
- Nadat de reset is voltooid, wordt het apparaat uitgeschakeld.


7 Reiniging en onderhoud

- ▶ Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").
- ▶ Zorg ervoor dat het kookveld en de kookveldafzuiging volledig uitgeschakeld en afgekoeld zijn voordat u met de geplande reiniging en het geplande onderhoud start, dit om verwondingen te voorkomen.
- Een regelmatige reiniging en een regelmatig onderhoud staan garant voor een lange levensduur en een optimale werking.
- ▶ Neem de volgende reinigings- en onderhoudsintervallen in acht.

Componenten	Reinigingsintervallen
Bedieningspaneel	Direct na elke verontreiniging
Kookveld	Na elke verontreiniging onmiddellijk grondig reinigen met een conventioneel reinigingsmiddel
Kookveldafzuiging	Wekelijks
Instroomsproeier en roestvrijstalen vetfilter	<ul style="list-style-type: none"> ● Na elke bereiding van vetrijke gerechten; ten minste één keer per week ● bij filteronderhoudsindicator  ● met de hand of in de vaatwasser (op max. 65 °C) ● Reinig roestvrijstalen oppervlakken altijd in de slijprichting!
Luchtgeleidingsbehuizing	Eén keer in de 6 maanden of bij vervanging van het actieve-koolfilter
Actieve-koolfilter (alleen bij recirculatie)	Bij geurvorming, bij verminderd afzuigvermogen of naar aanleiding van de filteronderhoudsindicator  vervangen

Tab. 7.1 Reinigingsintervallen

7.1 Reinigingsmiddel

-  Door gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en schurende kookpotbodems slijt het oppervlak af en ontstaan er donkere vlekken.

Voor het reinigen van het kookveld heeft u een speciale glaskeramische schraper en geschikte reinigingsmiddelen nodig.

- ▶ Gebruik nooit een stoomreiniger, krassende schuurponsjes, schuurmiddelen of agressieve chemische reinigingsmiddelen (bijv. ovenspray).
- ▶ Let erop dat het reinigingsmiddel in geen geval zand, soda, zuren, logen of chloor bevat.


Reinigingsmiddel voor instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter

- ▶ Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.

7.2 Kookveld en kookveldafzuiging onderhouden

- ▶ Gebruik het apparaat niet als werk- of aflegvlak.
- ▶ Schuif of trek kookgerei niet over het apparaat.
- ▶ Til kookpotten en -pannen altijd op.
- ▶ Houd het apparaat schoon.
- ▶ Verwijder onmiddellijk elke vorm van verontreiniging.
- ▶ Gebruik alleen het juiste kookgerei voor het apparaat.

7.3 Kookveld reinigen

-  Kleine en lichte voorwerpen, zoals reinigingsdoeken van stof of papier, kunnen door de kookveldafzuiging worden aangezogen. Als de kookveldafzuiging is ingeschakeld, moet de instroomsproeier dus geïnstalleerd zijn.

- ▶ Controleer of het kookveld uitgeschakeld is.
- ▶ Wacht tot alle kookzones koud zijn.
- ▶ Gebruik een glaskeramische schraper om alle grove verontreinigingen en etensresten van het kookveld te verwijderen.

- ▶ Breng het reinigingsmiddel op het koude kookveld aan.
- ▶ Wrijf het reinigingsmiddel uit met keukenpapier of met een propere doek.
- ▶ Veeg het kookveld nat af.
- ▶ Wrijf het kookveld droog met een propere doek.

Als het kookveld warm is:

- ▶ gebruik een glaskeramische schraper om vastklevende en gesmolten resten van kunststof, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen onmiddellijk van de warme kookzone te verwijderen, dit om inbranden te vermijden.

Ernstige verontreinigingen


- ▶ Ernstige verontreinigingen en vlekken (kalkaanslag, parelmoerachtig glanzende vlekken) dient u met reinigingsmiddelen te verwijderen terwijl het kookveld nog warm is.
- ▶ Week overgekookte voedselresten los met een natte doek.
- ▶ Verwijder vuilresten met een glaskeramische schraper.
- ▶ Verwijder korrels, kruimels, enz. die tijdens de normale keukenactiviteiten op het kookveld vallen, altijd onmiddellijk om krassen op het oppervlak te vermijden.

Kleurveranderingen en glansplekken houden geen beschadiging van het kookveld in. De werking van het kookveld en de duurzaamheid van de glaskeramiek worden hierdoor niet beïnvloed.

Voorwerpen die niet werden verwijderd en ingebrand zijn, veroorzaken kleurveranderingen op het kookveld. Glansplekken ontstaan door slijtage van de bodem van de kookpot of pan. Dat is vooral het geval wanneer men kookgerei met aluminium bodems of ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Deze kunnen slechts met veel moeite worden verwijderd.

7.4 Kookveldafzuiging reinigen

De instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter nemen de vette bestanddelen van de kookdampen op.

- ▶ Zorg ervoor dat het kookveld en de kookveldafzuiging uitgeschakeld zijn.
- ▶ Wacht totdat het motordisplay  weergeeft.
- ▶ Reinig de kookveldafzuiging volgens de reinigingscycli.

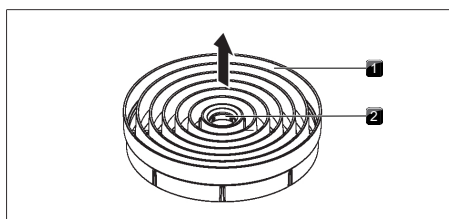
- ▶ Reinig de oppervlakken van het luchtafvoersysteem met een zachte, vochtige doek, afwasmiddel of een milde ruitenreiniger.
- ▶ Maak ingedroogde verontreinigingen week met een vochtige doek (niet krassen!).

7.4.1 Demonteren van de onderdelen

Instroomsproeier Pure verwijderen

Voorwaarde: Het motordisplay geeft  weer.

- ▶ Pak met een vinger de grijpopening van de instroomsproeier vast.
- ▶ Trek de instroomsproeier er naar boven toe uit.

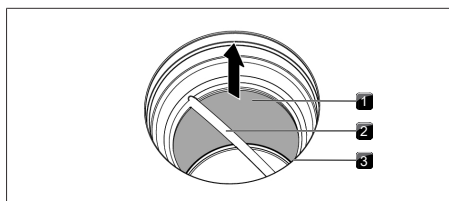


Afb. 7.1 Instroomsproeier verwijderen

- [1] Instroomsproeier
- [2] Grijpopening

Roestvrijstalen vetfilter verwijderen

- ▶ Pak het roestvrijstalen vetfilter vast bij de handgreep.
- ▶ Trek het roestvrijstalen vetfilter naar boven toe uit de aanzuigopening.



Afb. 7.2 Roestvrijstalen vetfilter demonteren

- [1] Roestvrijstalen vetfilter
- [2] Handgreep
- [3] Instroomopening

7.4.2 Instroomsproeier en roestvrijstalen vetfilter reinigen

- i** Als het roestvrijstalen vetfilter niet meer volledig kan worden gereinigd, moet het worden vervangen (Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en accessoires).

Handmatige reiniging

- ▶ Gebruik vetoplossende schoonmaakmiddelen.
- ▶ Spoel de componenten af met heet water.
- ▶ Reinig de componenten met een zachte borstel.
- ▶ Spoel de componenten na het reinigen goed af.

Reiniging in de vaatwasser

- ▶ Verwijder grove voedselresten uit de componenten.
- ▶ Plaats de componenten in de vaatwasser.
- ▶ Er mag geen stilstaand water in de componenten kunnen blijven staan.
- ▶ Gebruik een spoelprogramma van maximaal 65°C om de componenten te reinigen.

- i** Om te voorkomen dat er water in het apparaat terechtkomt, raden we aan om de sproeier goed uit te schudden en eventueel met een doek af te drogen wanneer u hem uit de vaatwasser neemt.

7.4.3 Montage van de onderdelen

Roestvrijstalen vetfilter monteren

- ▶ Pak het roestvrijstalen vetfilter vast bij de handgreep.
- ▶ Plaats het roestvrijstalen vetfilter in de instroomopening. Een vergrendeling is niet voorzien en niet nodig.

Instroomsproeier monteren

- ▶ Plaats de instroomsproeier in de instroomopening.
- ▶ Zorg dat hij in de juiste positie staat.

7.4.4 Vloeistoffen in het apparaat verwijderen

Vloeistoffen die via de instroomopening in het apparaat stromen, worden opgenomen door het roestvrijstalen vetfilter (tot 150 ml) en de luchtgeleidingsbehuizing.

Ga hiervoor als volgt te werk:


- ▶ Schakel de motor uit en deactiveer de nalooop.
- ▶ Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter.
- ▶ Maak het roestvrijstalen vetfilter leeg.
- ▶ Controleer of u een accumulatie van vloeistoffen ziet op de bodem van de luchtgeleidingsbehuizing.
- ▶ Is dat het geval, verwijder dan van bovenaf via de instroomopening de vloeistoffen met een spons of een doek van de behuizingsbodem.
- ▶ Reinig de luchtgeleidingsbehuizing.
- ▶ Schakel de kookveldafzuiging in op minimaal vermogensniveau 5 om het actieve-koolfilter of de kanaaldelen te drogen.
- Na 120 minuten schakelt de kookveldafzuiging automatisch over op de automatische nalooop.

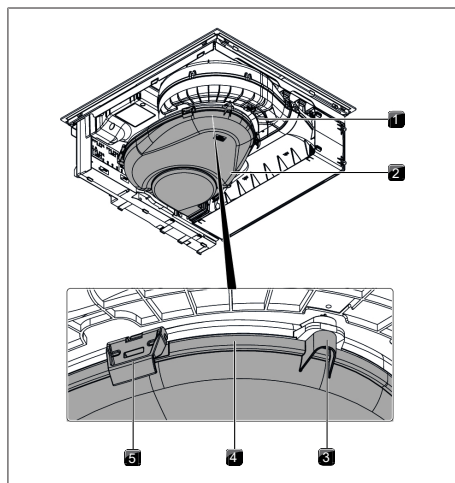
7.5 Luchtgeleidingsbehuizing reinigen

Op het oppervlak van de luchtgeleidingsbehuizing kunnen zich vette bestanddelen en kalkrestanten van de kookdampen afzetten. Regelmatig reinigen is dus noodzakelijk.

De luchtgeleidingsbehuizing bevindt zich aan de onderkant van het kookveld in de onderkast.

Luchtgeleidingsbehuizing openen

- ▶ Zorg ervoor dat het kookveld en de kookveldafzuiging uitgeschakeld zijn.
- ▶ Wacht totdat het motordisplay  weergeeft.
- ▶ Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter.
- ▶ Trek aan de binnenkant van de instroomopening de filtervervangingsklep uit de opening van de filterbehuizing.
- ▶ Houd de behuizingsbodem met één hand vast.
- ▶ Open de 6 vergrendelingen die rondom zijn aangebracht.
- ▶ Verwijder de behuizingsbodem.
- ▶ Reinig de luchtgeleidingsbehuizing en de behuizingsbodem met een mild reinigingsmiddel.



Afb. 7.3 Luchtgeleidingsbehuizing

- [1] Luchtgeleidingsbehuizing
- [2] Behuizingsbodem
- [3] Centreerunit
- [4] Afdichtgroef
- [5] Vergrendeling

Luchtgeleidingsbehuizing sluiten

- ▶ Plaats de behuizingsbodem met behulp van de 3 centreerunits, die rondom zijn aangebracht, onder de luchtgeleidingsbehuizing.
- ▶ Druk de behuizingsbodem naar boven in de afdichtgroef.
- ▶ Sluit de 6 vergrendelingen.
- ▶ Controleer of de behuizingsbodem goed zit.
- ▶ Binnenin de instroomopening drukt u de filtervervangingsklep zo ver mogelijk in de opening van de filterbehuizing.
- ▶ Controleer of de filtervervangingsklep goed zit.
- ▶ Plaats het roestvrijstalen vetfilter en de instroomspreier.

7.6 Vervang het actieve-koolfilter.

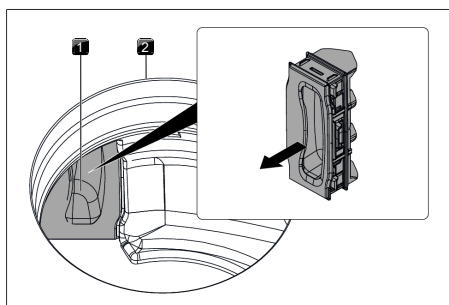
Bij gebruik van de kookveldafzuiging met recirculatie wordt niet alleen een roestvrijstalen vetfilter, maar ook een actieve-koolfilter geplaatst. Het actieve-koolfilter bindt de geurstoffen die tijdens het koken ontstaan. U moet het actieve-koolfilter vervangen wanneer op het motordisplay **F** (filteronderhoudsindicator) wordt weergegeven.

- ▶ Zorg ervoor dat het kookveld en de kookveldafzuiging uitgeschakeld zijn.
- ▶ Wacht totdat op het motordisplay **F** wordt weergegeven.

i Actieve-koolfilters zijn verkrijgbaar bij uw vakhandelaar of in de BORA webshop (www.mybora.com).

Actieve-koolfilter verwijderen

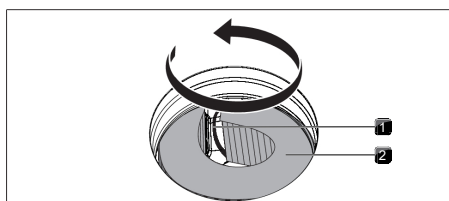
- ▶ Verwijder de instroomspreier en het roestvrijstalen vetfilter.
- ▶ Trek aan de binnenkant van de instroomopening de filtervervangingsklep uit de opening van de filterbehuizing.



Afb. 7.4 Filtervervangingsklep verwijderen

- [1] Filtervervangingsklep
- [2] Instroomopening

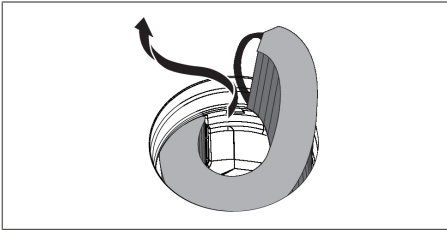
- ▶ Pak het actieve-koolfilter bij de handgriep vast en trek het zo ver mogelijk uit de opening van de filterbehuizing.



Afb. 7.5 Actieve-koolfilter verwijderen uit de filterbehuizing

- [1] Handgriep
- [2] Actieve-koolfilter

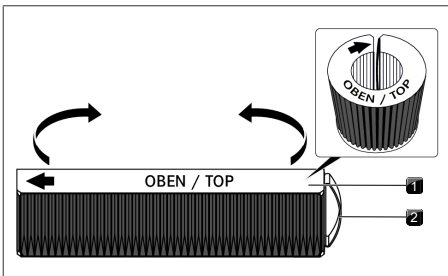
- ▶ Pak het uiteinde van het actieve-koolfilter vast, trek het omhoog en haal het met een draai tegen de klok in volledig uit de instroomopening.



Afb. 7.6 Actieve-koolfilter uit de instroomopening halen

Actieve-koolfilter plaatsen

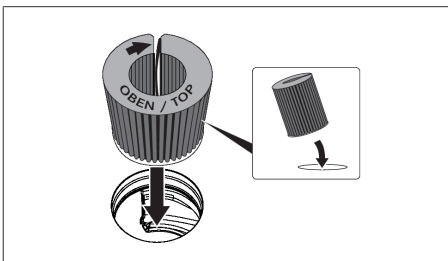
- ▶ Verwijder de verpakking van het actieve-koolfilter.
- ▶ Lijn het actieve-koolfilter correct uit. Gebruik hiertoe de opgedrukte symbolen (pijl links, handgriep rechts).
- ▶ Pak het actieve-koolfilter aan beide uiteinden vast.
- ▶ Buig het actieve-koolfilter in een cilindrische vorm, zodat de twee uiteinden van het filter naar elkaar toe wijzen.



Afb. 7.7 Actieve-koolfilter

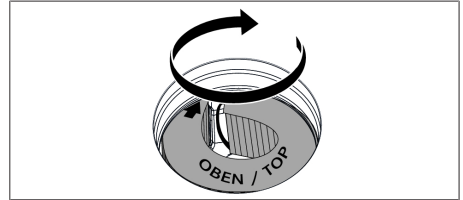
- [1] Actieve-koolfilter
- [2] Handgriep

- ▶ Kantel het actieve-koolfilter licht naar u toe en plaats het in de instroomopening.
- ▶ Steek het linkeruiteinde van het filter in de opening van de filterbehuizing.



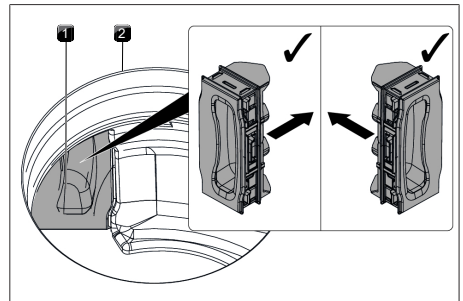
Afb. 7.8 Actieve-koolfilter in afzuigopening plaatsen

- ▶ Duw het actieve-koolfilter zo ver mogelijk in de filterbehuizing (u kunt de lamellen met uw vinger vastpakken en het filter stapsgewijs in de behuizing schuiven).
- Het actieve-koolfilter bevindt zich in de eindpositie wanneer u het filter volledig in de filterbehuizing hebt geschoven.



Afb. 7.9 Actieve-koolfilter in eindpositie plaatsen

- ▶ Binnenin de instroomopening drukt u de filtervervangingsklep zo ver mogelijk in de opening van de filterbehuizing.
- ▶ Controleer of de filtervervangingsklep goed zit.



Afb. 7.10 Filtervervangingsklep plaatsen




- [1] Filtervervangingsklep
- [2] Instroomopening

- ▶ Plaats het roestvrijstalen vetfilter en de instroomsproeier.
- ▶ Reset de filteronderhoudsindicator (zie "6.3 Menu-item 3: Filterstatus weergeven en filteronderhoudsindicator resetten").

8 Storingen verhelpen

i Storingen en fouten, die zich tijdens de dagelijkse werking voordoen, kunt u vaak zelf verhelpen. Zo bespaart u tijd en geld, want u hoeft geen beroep te doen op de klantenservice.

► Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	De zekering/zekeringskast van de woning- of huisinstallatie is defect.	Vervang de zekering. Schakel de zekeringsautomaat opnieuw in.
	De zekering/zekeringsautomaat wordt meermaals geactiveerd.	BORA Neem contact op met het serviceteam.
	De stroomvoorziening is onderbroken.	Laat de stroomvoorziening door een vakman controleren.
Bij gebruik van de nieuwe kookveldafzuiging ontstaan er onaangename geuren.	Dit is een normaal verschijnsel bij nieuwe apparaten.	De geuren verdwijnen na enkele bedrijfsuren.
Op het kookzonedisplay verschijnt 	Er bevindt zich geen of ongeschikt kookgerei op de kookzone.	Gebruik geschikt kookgerei. Kies de grootte van uw kookpot in functie van de kookzone
Het vergrendelingsymbool licht helderder op dan de rest van de indicatoren.	De kinderbeveiliging is ingeschakeld.	Kinderbeveiliging uitschakelen
Eén kookzone of het volledige kookveld schakelt zichzelf automatisch uit.	De maximale gebruiksduur voor een bepaalde kookzone is overschreden.	Neem de kookzone weer in gebruik.
Het powerniveau wordt automatisch vroegtijdig afgebroken.	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	zie "5.7.4 Oververhittingsbeveiliging"
De koelventilator van het kookveld blijft na het uitschakelen draaien.	De koelventilator draait totdat het kookveld afgekoeld is.	Wacht tot de koelventilator automatisch wordt uitgeschakeld.
Het afzuigvermogen van de kookveldafzuiging is niet meer zo goed.	Het vetfilter is sterk verontreinigd.	Reinig of vervang het vetfilter.
	Het actievekoolfilter is sterk verontreinigd (alleen bij recirculatie)	Vervang het actieve-koolfilter.
	Er bevindt zich een voorwerp in de luchtgeleidingsbehuizing (bijv. een poetsdoek).	Verwijder het voorwerp.
 wordt weergegeven op het motordisplay	Gebruik van een fasescheidende raamcontactschakelaar.	Open het venster.
	De motor is defect of er is een kabelverbinding losgekomen	BORA Neem contact op met het serviceteam
 wordt weergegeven in de kookzone	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	zie "5.7.4 Oververhittingsbeveiliging"

Probleem	Oorzaak	Oplossing
E03 wordt weergegeven. E op het motordisplay, 03 op de achterste kookzones	Er bevindt zich een voorwerp op het bedieningspaneel.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Het bedieningspaneel is vuil.	Reinig het bedieningspaneel.
E8 wordt weergegeven op het motordisplay	Gebruik van een fasescheidende raamcontactschakelaar.	Open het venster.
	De motor is defect of er is een kabelverbinding losgekomen	BORA Neem contact op met het serviceteam
F wordt weergegeven op het motordisplay (alleen bij recirculatie).	De levensduur van het actieve-koolfilter is bereikt.	Een nieuw actieve-koolfilter plaatsen (zie "7.6 Vervang het actieve-koolfilter.").

Tab. 8.1 Storingen verhelpen

Niet beschreven storingen en fouten:

- ▶ Schakel het apparaat uit.
- ▶ Neem contact op met het BORA Service Team (zie "11 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren") en geef het weergegeven foutnummer en toesteltype op.

9 Montage

- ▶ Neem de meegeleverde handleidingen van de fabrikant in acht.
- ▶ Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").

9.1 Algemene montage-instructies

- i** De stroomkabel moet door de klant ter beschikking worden gesteld.
- i** Het apparaat mag niet boven koelapparaten, vaatwassers, fornuizen, ovens of was- en droogmachines worden gemonteerd.
- i** De legoppervlakken van de werkbladen en wandafsluitlijsten moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal (tot ca. 100 °C).
- i** Werkbladuitsparingen moeten met geschikte middelen tegen vocht worden afgedicht en eventueel van een warmteontkoppeling worden voorzien.
- i** De ingebouwde kookveldafzuiging mag niet met andere kookvelden worden gebruikt.

Algemene montage-instructies voor kookvelden

- ▶ Zorg voor voldoende aanvoer van verse lucht onder het kookveld.
- i** Om het volledige prestatievermogen van de kookvelden te garanderen, moet er voor voldoende ventilatie onder de kookvelden worden gezorgd.
- i** Het prestatievermogen van de kookvelden wordt beïnvloed of de kookvelden raken oververhit wanneer de warme lucht onder de kookvelden niet kan ontsnappen.

i Bij oververhitting wordt het vermogen van een kookveld automatisch verlaagd of het apparaat wordt volledig uitgeschakeld.

i Indien er onder het apparaat een inlegbodemp voor kabelbescherming (tussenbodemp) wordt voorzien, mag deze de luchttoevoer niet te veel belemmeren.

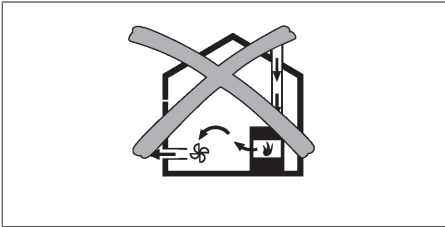
9.1.1 Gelijktijdig gebruik van de kookveldafzuiging in de variant met luchtafvoer en een kamerluchtafhankelijke vuurhaard

i Bij het aanleggen van de luchtafvoerleiding moeten de door de overheid opgelegde voorschriften en regionale wetten in acht worden genomen.

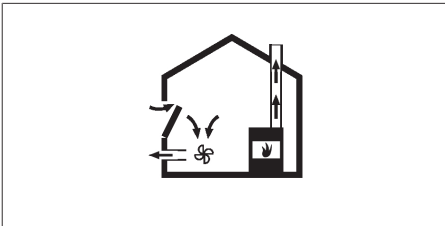
i Zorg ervoor dat er voldoende verse lucht wordt aangevoerd.

Kamerluchtafhankelijke vuurbronnen (bijv. met gas, olie, hout of kolen bediende verwarmingstoestellen, doorstroomverwarmers, warmwaterbereiders) halen verbrandingslucht uit de kamer waar ze zijn opgesteld en leiden de uitlaatgassen door een uitlaatgasinstallatie (bijv. schouw) naar buiten.

Bij gebruik met luchtafvoer onttrekt het afzuigstelsel kamerlucht aan de ruimte waar de installatie is opgesteld en aan de aanpalende ruimten. Zonder voldoende aanvoer van verse lucht ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schouw of het afzuigkanaal worden weer in de woonruimten gezogen.



Afb. 9.1 Montage met luchtafvoer – niet toegestaan



Afb. 9.2 Montage met luchtafvoer – correct

- ▶ Wanneer in de opstellingsruimte tegelijkertijd een kookveldafzuiging en een vuurbron in bedrijf zijn, moet u ervoor zorgen dat:
 - de onderdruk maximaal 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar) bedraagt;
 - er een veiligheidstechnische inrichting wordt gebruikt (bijv. raamcontactschakelaar, onderdruksensor) die zorgt voor een aanvoer van voldoende verse lucht;
 - de luchtafvoer niet in een schoorsteen wordt geleid die gebruikt wordt voor uitlaatgassen van door gas of andere brandstoffen aangedreven toestellen;
 - de installatie door een bevoegd vakman (bijv. schoorsteenveger) wordt gecontroleerd en vrijgegeven.

- i** Als u de kookveldafzuiging uitsluitend gebruikt met recirculatie, kan er zonder extra veiligheidsmaatregelen een open vuurhaard in de ruimte worden gemonteerd.

9.2 Leveringsomvang

Leveringsomvang	Aantal
Kookveld met ingebouwde kookveldafzuiging	1
Instroomsproeier	1
Roestvrijstalen vetfilter	1
Gebruikers- en montagehandleiding	1
Afdichtingsband	1
Set vulplaatjes	1
Tas met divers montage materiaal	1
Extra leveringsomvang PURSU	
Actieve-koolfilter	1
Sjabloon voor achterwanduitsparing	1

Tab. 9.1 Leveringsomvang

Leveringsomvang controleren

- ▶ Controleer of alle delen geleverd zijn en of ze niet beschadigd zijn.
- ▶ Neem direct contact op met ons BORA Service Team, als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn.
- ▶ Monteer in geen geval beschadigde onderdelen.
- ▶ Verwijder de transportverpakking op vakkundige wijze (zie "10 Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering").

9.3 Gereedschap en hulpmiddelen

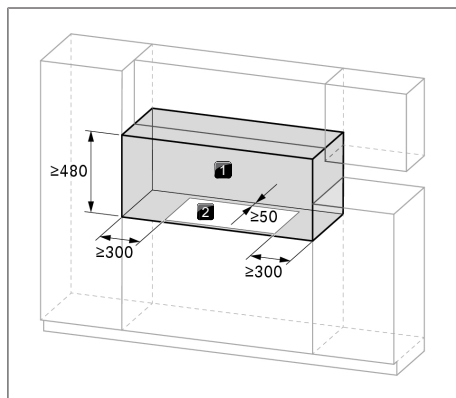
Voor de vakkundige montage van het kookveld heeft u onder andere de volgende gereedschappen nodig:

- Decoupeerzaag of handzaag
- Sjabloon voor de achterwanduitsparing (alleen bij recirculatie, meegeleverd)
- Schroevendraaier / Torxsleutel 20
- Zwarte, hittebestendige siliconenkit

9.4 Montage-instructies

9.4.1 Montageafstanden

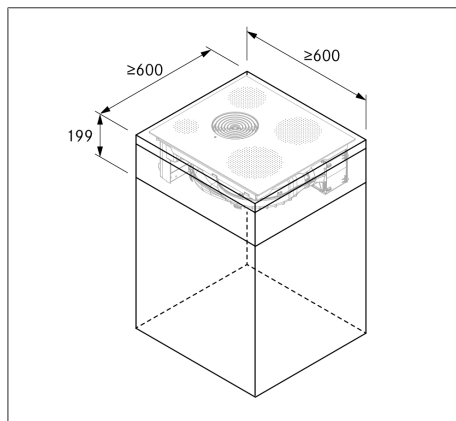
- ▶ Zorg dat u rekening houdt met de benodigde vrije ruimte rond de werkblauditsparing.



Afb. 9.3 Benodigde vrije ruimte

- [1] Benodigde vrije ruimte
[2] Werkbladuitsparing

9.4.2 Minimale meubelafmetingen S Pure (PURSA, PURSU)



Afb. 9.4 Minimale meubelafmetingen S Pure

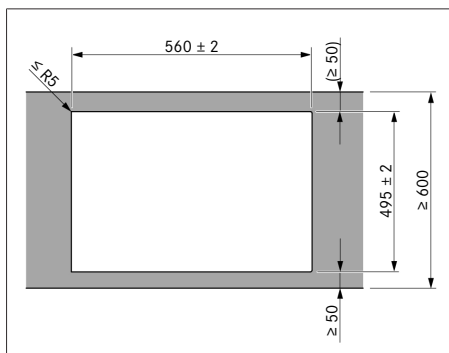
9.5 Werkbladuitsparing

- i** De minimale afmetingen van 50 mm van de voorste rand van het werkblad tot de werkbladuitsparing is een aanbeveling van BORA.

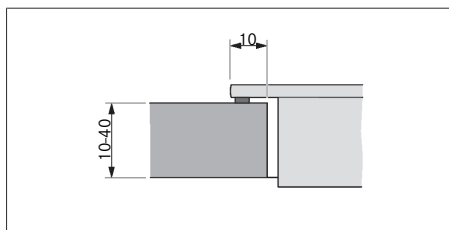
- ▶ Snij de werkbladuitsparing uit volgens de aangegeven afmetingen.
- ▶ Controleer of de snijvlakken van het werkblad vakkundig afgedicht zijn.
- ▶ Neem de instructies van de fabrikant van het werkblad in acht.

9.5.1 Maten van de uitsparingen S Pure

Opbouwmontage S Pure (PURSA, PURSU)

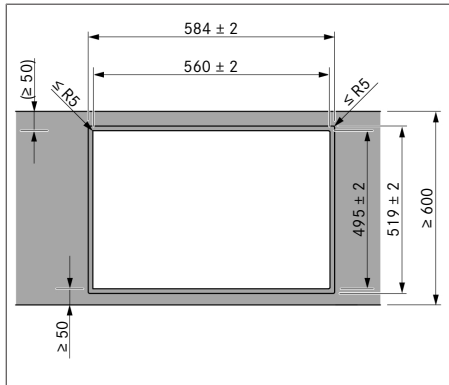


Afb. 9.5 Uitsparingsafmetingen in geval van opbouwmontage

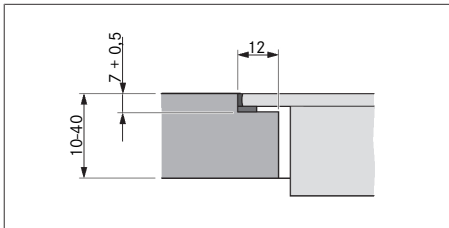


Afb. 9.6 Oplegmaat voor opbouwmontage

Vlakinbouw S Pure (PURSA, PURSU)



Afb. 9.7 Uitsparingsafmetingen in geval van vlakinbouw



Afb. 9.8 Voegmaat voor vlakinbouw

9.6 Montage van het apparaat in de versie met luchtafvoer

- i** Bij het aanleggen van de luchtafvoerleiding moeten de door de overheid opgelegde voorschriften en regionale wetten in acht worden genomen.
- i** Zorg ervoor dat er voldoende verse lucht wordt aangevoerd.
- i** De afgevoerde lucht moet in overeenkomstige luchtafvoerkanalen naar buiten worden geleid.
- i** De minimale diameter van het luchtafvoerkanaal moet 176 mm² bedragen. Dit komt overeen met een ronde buis met een diameter van 150 mm of met het BORA Ecotube kanaalsysteem.

i Met de ingebouwde motor zijn standaard tot 6 m luchtafvoerweg met zes 90°-bochtstukken of 8 m luchtafvoerweg met vier 90°-bochtstukken of 10 m luchtafvoerweg met twee 90°-bochtstukken mogelijk.

i Niet compatibel met BORA universele motoren.

i In het ontwerphandboek van BORA vindt u instructies voor de installatie van de luchtafvoerkanalen.

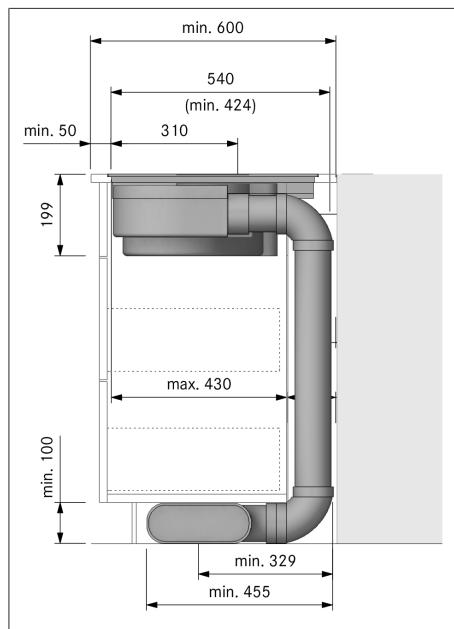
9.6.1 Keukenmeubel voor luchtafvoer voorbereiden

- In de zone van de werkbladuitsparing moet u eventueel in het meubel aanwezige dwarsbalken verwijderen.
- Bij dunne werkbladen moet u voor een voldoende stevige corpussteun zorgen.
- De achterwand van de onderkast moet aangepast worden voor het luchtafvoerkanaal.
- Voor de luchtafvoerkanalen moet een minimale afstand van 120 mm tussen de achterste corpuswand en een aangrenzend meubelstuk of een kamerwand worden aangehouden.
- Een tussenbodem onder het kookveld is niet vereist. Indien er een inlegbodem voor kabelbescherming (tussenbodem) wordt voorzien, moet u rekening houden met volgende punten:
 - Deze moet voor onderhoudswerkzaamheden via de onderkant kunnen worden verwijderd.
 - Om voor voldoende ventilatie van het kookveld te zorgen, moet er een minimale afstand van 15 mm ten opzichte van de onderkant van het kookveld worden aangehouden.
- De laden of legborden in de onderkast moeten uitneembaar zijn.
- Voor een correcte montage moeten, afhankelijk van de inbouwsituatie, de tussenstukken van de onderkast worden ingekort.

9.6.2 Inbouwmaten

Meubelachterwand aanpassen

- ▶ Controleer de vereiste inbouwmaten voor het toestel en voor het betreffende kanaalsysteem vooraleer u met de inbouw start.
- ▶ Pas indien nodig de positie van de achterwand aan de vereiste inbouwmaten aan.

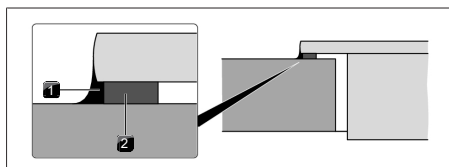


Afb. 9.9 Inbouwmaten bij luchtvoer, werkbladdiepte 600 mm

9.6.3 Kookveld voorbereiden

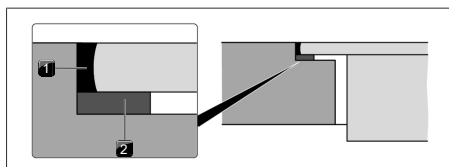
Afdichtingsband aanbrengen

- ▶ Kleef bij opbouwmontage de meegeleverde afdichtingsband helemaal rondom op de onderzijde van het kookveld.
- ▶ Kleef bij vlainbouw de afdichtingsband op de horizontale snijkant in de werkbladuitsparing, ook als het kookveld met een siliconenkit of een dergelijk middel wordt afgedicht.



Afb. 9.10 Afdichtingsband bij opbouwmontage

- [1] Zwarte, hittebestendige siliconenkit
- [2] Afdichtingsband

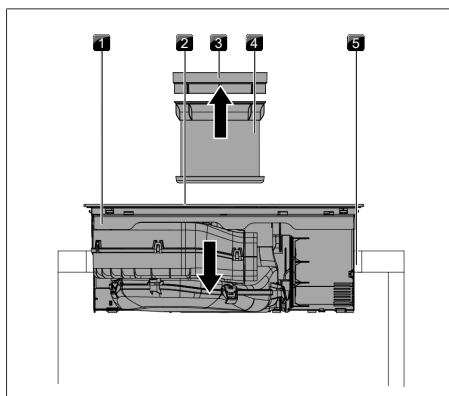


Afb. 9.11 Afdichtingsband bij vlainbouw

- [1] Zwarte, hittebestendige siliconenkit
- [2] Afdichtingsband

9.6.4 Kookveld plaatsen

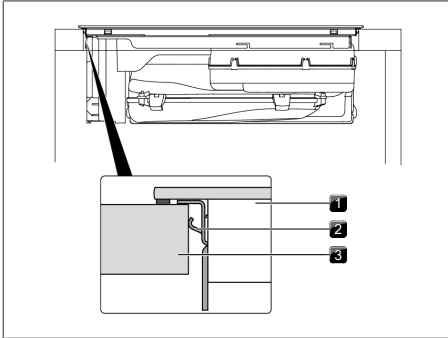
- ▶ Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter voordat u overgaat tot plaatsing.
- ▶ Gebruik de instroomopening als bevestigingshulp bij het plaatsen.
- ▶ Plaats het kookveld recht in de werkbladuitsparing.
- ▶ Plaats het kookveld centraal in de werkbladuitsparing.
- ▶ Lijn het kookveld zorgvuldig uit.



Afb. 9.12 Kookveld plaatsen

- [1] Kookveld
- [2] Instroomopening
- [3] Instroomsproeier
- [4] Roestvrijstalen vetfilter
- [5] Werkbladuitsparing

► Let er bij het uitlijnen op dat de bevestigingsclips het kookveld in het werkblad houden.



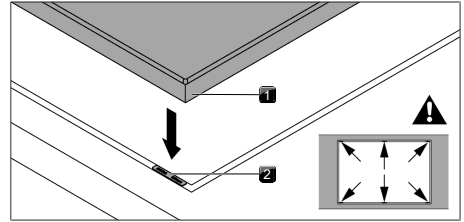
Afb. 9.13 Centrale bevestiging kookveld

- [1] Kookveld
- [2] Bevestigingsclip
- [3] Werkblad

- i** Controleer of de afdichtingsband van het kookveld op het werkblad ligt bij opbouwmontage.
- i** Controleer of de afdichtingsband het kookveld goed omsluit bij vlakbouw.

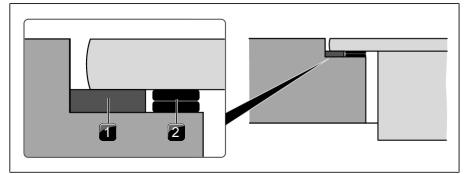
Vulplaatjes bij vlakbouw (optioneel)

- De vulplaatjes zijn zelfklevend, zodat ze niet wegglijden bij de montage.
- Plaats indien nodig ook vulplaatjes.
- Plaats de vulplaatjes naast de afdichtingsband.



Afb. 9.14 Positionering van de vulplaatjes

- [1] Kookveld
- [2] Vulplaatje



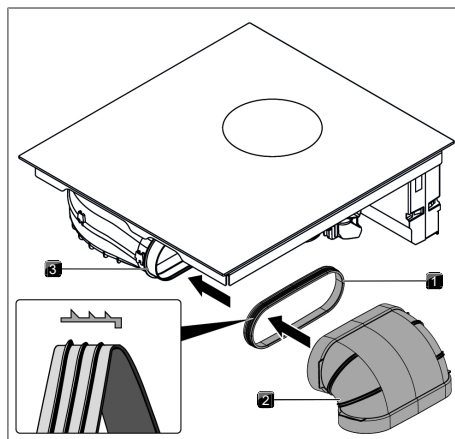
Afb. 9.15 Vulplaatjes

- [1] Tape
- [2] Vulplaatje

9.6.5 Apparaat verbinden met kanaalsysteem

- i** Het kanaalsysteem moet zonder spanning en belasting aan het apparaat worden gemonteerd.
- i** Voor een correcte montage moeten, afhankelijk van de inbouwsituatie, de tussenstukken van de onderkast worden ingekort.
- i** Let er bij het aanbrengen van de afdichtingen op dat ze in geïmprimeerde toestand luchtdicht met het aansluitingskanaalstuk afsluiten.

- Gebruik alleen BORA Ecotube kanaaldelen.
- Gebruik geen flexbuizen of weefselslangen.
- Bevestig de afdichting op de uitblaasopening van het apparaat. Hiervoor moet de afdichting lichtjes worden uitgerekt.
- Schuif het aan te koppelen kanaaldeel met de mof op de uitblaasopening met de afdichting.
- Let erop dat de afdichting niet verschuift.



Afb. 9.16 Aansluiting op het kanaalsysteem

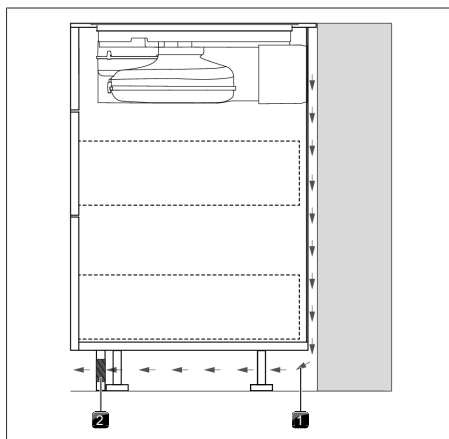
- [1] Afdichting
- [2] Kanaaldeel
- [3] Uitblaasopening

9.7 Montage van het apparaat in de versie met recirculatie

9.7.1 Terugloop van recirculatielucht uit keukenmeubel

Bij recirculatiesystemen moet er in de keukenmeubels een terugstroomopening worden gemaakt om de gereinigde lucht vanuit het keukenmeubel terug de kamer in te leiden. De terugstroomopening kan worden gemaakt door de plintlijst in te korten. U kunt ook een lamellenplint gebruiken die beantwoordt aan de minimale openingsdiameter.

- ▶ Kort de plintlijst in de hoogte in of breng overeenkomstige openingen in de plint aan.
- ▶ De doorsnede van de terugstroomopening moet een oppervlak van $\geq 500 \text{ cm}^2$ per kookveldafzuiging hebben.



Afb. 9.17 Terugstroomopening in plintgedeelte

- [1] Terugstromende recirculatielucht
- [2] Terugstroomopening in plintlijst (totale openingsdiameter $\geq 500 \text{ cm}^2$)

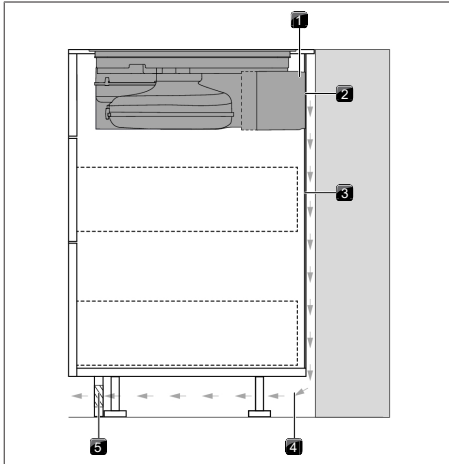
9.7.2 Montagevarianten A en B voor recirculatiesystemen

Voor recirculatiesystemen zijn er 2 montagevarianten mogelijk: A en B

A: Onderkast met doorlopende achterwand

Doordat de luchtreinigingsbox aangesloten is op de achterwand, wordt de recirculatielucht direct achter de corpusachterwand geleid. De recirculatielucht komt terug de kamer in via de terugstroomopening. Voor de montage betekent dit:

- Een tussenbodem onder het kookveld is niet vereist.
- Voorzie een uitsparing in de achterwand van het corpus.



Afb. 9.18 Montagevariant met doorlopende achterwand

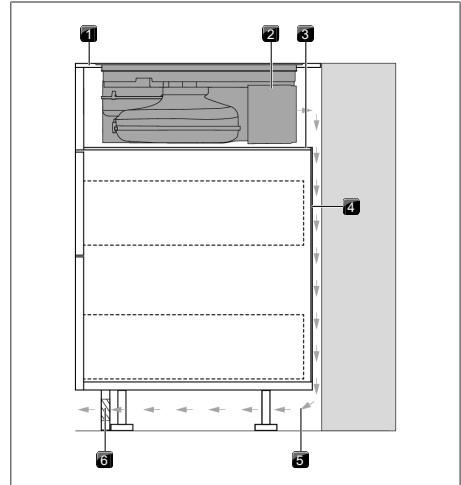
- [1] Luchtreinigingsbox
- [2] Aansluiting op de achterwand
- [3] Doorlopende achterwand corpus
- [4] Terugstromende recirculatielucht
- [5] Terugstroomopening

B: Onderkast met tussenbodem onder het kookveld

De recirculatielucht wordt in de vrije ruimte tussen het werkblad en de tussenbodem geblazen (geen aansluiting op de achterwand van de luchtreinigingsbox). De recirculatielucht keert achter de corpusachterwand en door de terugstroomopening terug in de kamer.

Voor de montage betekent dit:

- Een tussenbodem onder het kookveld is vereist.
- Er moet geen uitsparing in de achterwand van het corpus worden voorzien.



Afb. 9.19 Montagevariant met tussenbodem

- [1] Werkblad
- [2] Luchtreinigingsbox
- [3] Tussenbodem
- [4] Achterwand corpus
- [5] Terugstromende recirculatielucht
- [6] Terugstroomopening

9.7.3 Keukenmeubels klaarmaken voor montagevariant A

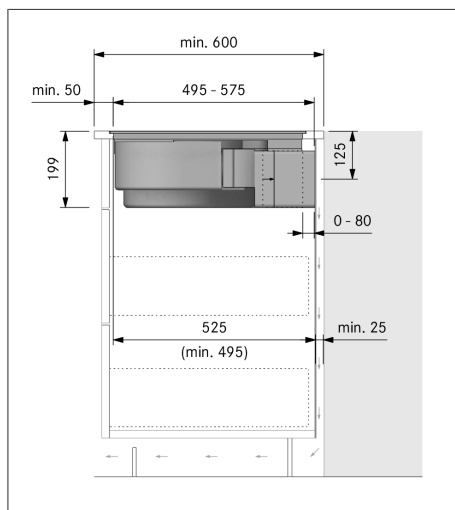
- In de zone van de werkbladuitsparing moet u eventueel op het meubel aanwezige dwarsbalken verwijderen.
- Bij dunne werkbladen moet u voor een voldoende stevige corpussteun zorgen.
- De onderkast moet een doorlopende achterwand hebben, zodat de terugstromende recirculatielucht niet in het voorste corpusdeel wordt geleid.
- Voorzie een uitsparing in de achterwand.
- Voor de terugstroom van de recirculatielucht moet een minimale afstand van 25 mm tussen de achterste corpuswand en een aangrenzend meubelstuk of een kamerwand worden aangehouden.
- Een tussenbodem onder het kookveld is niet vereist. Indien er een inlegbodem voor kabelbescherming (tussenbodem) wordt voorzien, moet u rekening houden met volgende punten:

- De inlegbodem moet voor onderhoudswerkzaamheden kunnen worden verwijderd.
- Om voor voldoende ventilatie van het kookveld te zorgen, moet er een minimale afstand van 15 mm ten opzichte van de onderkant van het kookveld worden aangehouden.
- De laden of legborden in de onderkast moeten uitneembaar zijn.
- Voor een correcte montage moeten, afhankelijk van de inbouwsituatie, de tussenstukken van de onderkast worden ingekort.

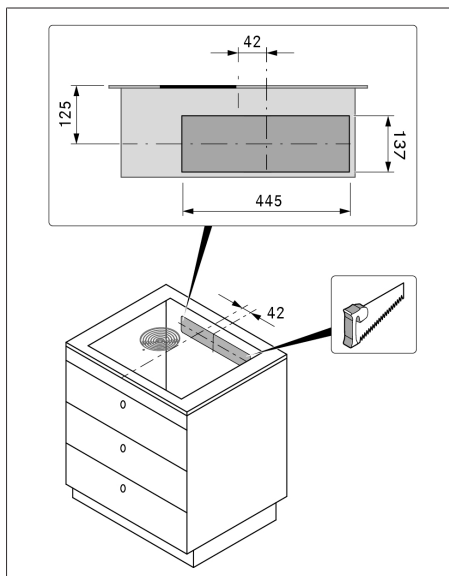
9.7.4 Inbouwmaten montagevariant A

Meubelachterwand aanpassen

- ▶ Pas de achterwand aan de vereiste inbouwmaten aan.
- ▶ Verplaats indien nodig de achterwand.
- ▶ Pas indien nodig de hoogte van de achterwand aan, zodat het corpus naar voren toe is afgesloten.



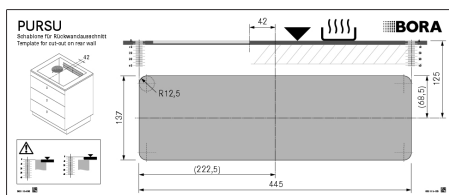
Afb. 9.20 Inbouwmaten bij recirculatie, montagevariant A



Afb. 9.21 Achterwanduitsparing

- ▶ Lijn de sjabloon uit met de meubelachterwand aan de hand van de markeringen en specificaties.
- ▶ Teken de achterwanduitsparing af.
- ▶ Zaag de achterwanduitsparing uit.

- i** Bij de plaatsing van het sjabloon moet rekening worden gehouden met vlakinbouw en opbouwmontage. 125 mm vanaf bovenkant kookveld tot midden uitsparing.



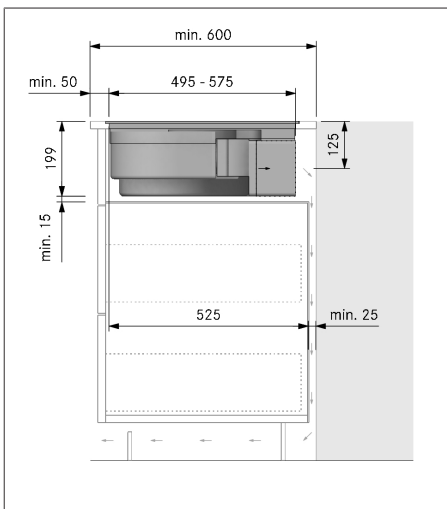
Afb. 9.22 Sjabloon voor achterwanduitsparing

9.7.5 Keukenmeubels klaarmaken voor montagevariant B

- In de zone van de werkbladuitsparing moet u eventueel op het meubel aanwezige dwarsbalken verwijderen.

- Bij dunne werkbladen moet u voor een voldoende stevige corpussteun zorgen.
- Onder het kookveld moet u een tussenbodem voorzien:
 - De inlegbodem moet voor onderhoudswerken kunnen worden verwijderd.
 - Om voor voldoende ventilatie van het kookveld te zorgen, moet er een minimale afstand van 15 mm ten opzichte van de onderkant van het kookveld worden aangehouden.
- De achterwand van het corpus moet bovenaan aansluiten op de tussenbodem, zodat de terugstromende recirculatielucht niet in het voorste corpusdeel wordt geleid.
- Voor de terugstroom van de recirculatielucht moet een minimale afstand van 25 mm tussen de achterste corpuswand en een aangrenzend meubelstuk of een kamerwand worden aangehouden.
- De laden of legborden in de onderkast moeten uitneembaar zijn.
- Voor een correcte montage moeten, afhankelijk van de inbouw situatie, de tussenstukken van de onderkast worden ingekort.

9.7.6 Inbouwmaten montagevariant B



Afb. 9.23 Inbouwmaten bij recirculatie - montagevariant B, werkbladdiepte 600 mm

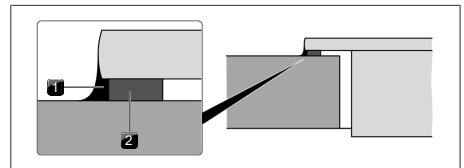
Meubelachterwand aanpassen

- ▶ Pas de achterwand aan de vereiste inbouwmaten aan.
- ▶ Verplaats indien nodig de achterwand.
- ▶ Pas de hoogte van de achterwand aan de tussenbodem aan, zodat ze goed aansluiten.

9.7.7 Kookveld voorbereiden

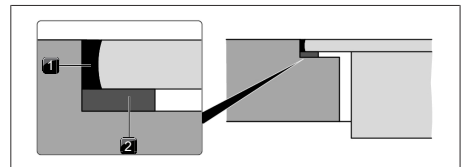
Afdichtingsband aanbrengen

- ▶ Kleef bij opbouwmontage de meegeleverde afdichtingsband helemaal rondom op de onderzijde van het kookveld.
- ▶ Kleef bij vlakinbouw de afdichtingsband op de horizontale snijkant in de werkbladuitsparing, ook als het kookveld met een siliconenkit of een dergelijk middel wordt afgedicht.



Afb. 9.24 Afdichtingsband bij opbouwmontage

- [1] Zwarte, hittebestendige siliconenkit
- [2] Afdichtingsband



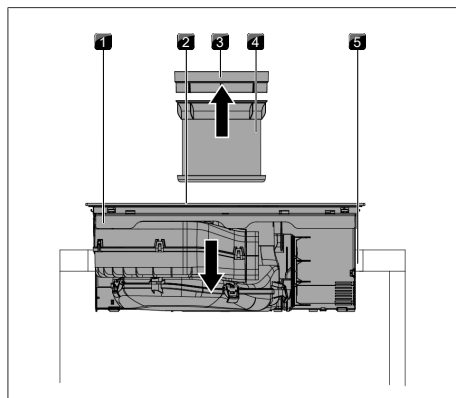
Afb. 9.25 Afdichtingsband bij vlakinbouw

- [1] Zwarte, hittebestendige siliconenkit
- [2] Afdichtingsband

9.7.8 Kookveld plaatsen recirculatie

- ▶ Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter voordat u overgaat tot plaatsing.
- ▶ Verwijder de beschermfolie van de tape vooraan aan het telescopische kanaal.

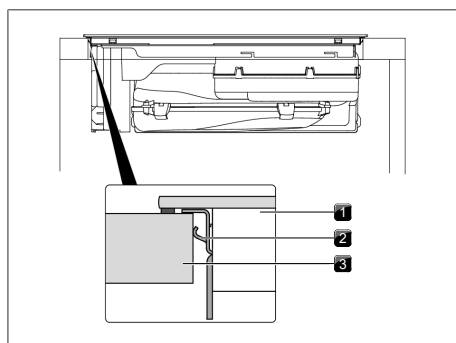
- ▶ Gebruik de instroomopening als bevestigingshulp bij het plaatsen.
- ▶ Plaats het kookveld recht in de werkbladuitsparing.
- ▶ Plaats het kookveld centraal in de werkbladuitsparing.
- ▶ Lijn het kookveld zorgvuldig uit.



Afb. 9.26 Kookveld plaatsen

- [1] Kookveld
- [2] Instroomopening
- [3] Instroomsproeier
- [4] Roestvrijstalen vetfilter
- [5] Werkbladuitsparing

- ▶ Let er bij het uitlijnen op dat de bevestigingsclips het kookveld in het werkblad houden.



Afb. 9.27 Kookveld bevestigen

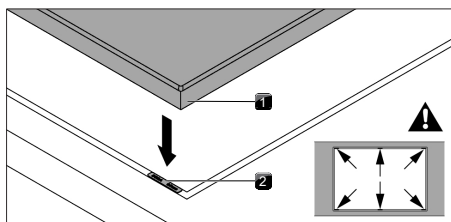
- [1] Kookveld
- [2] Bevestigingsclip
- [3] Werkblad

i Controleer of de afdichtingsband van het kookveld op het werkblad ligt bij opbouwmontage.

i Controleer of de afdichtingsband het kookveld goed omsluit bij vlainbouw.

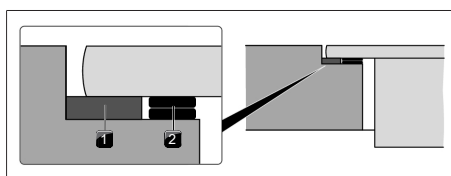
Vulplaatjes bij vlainbouw (optioneel)

- De vulplaatjes zijn zelfklevend, zodat ze niet wegglijden bij de montage.
- ▶ Plaats indien nodig ook vulplaatjes.
- ▶ Plaats de vulplaatjes naast de afdichtingsband.



Afb. 9.28 Vulplaatjes invoegen

- [1] Kookveld
- [2] Vulplaatje



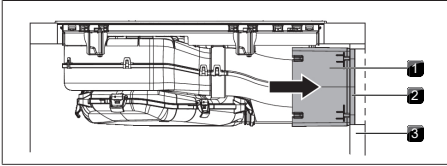
Afb. 9.29 Vulplaatjes

- [1] Tape
- [2] Vulplaatje

9.7.9 Aansluiting op de achterwand bij montagevariant A

- ▶ Schuif het telescopische kanaal tot dicht tegen de achterwand van het corpus.

- Met het telescopische kanaal kunt u de afstand tot de meubelachterwand op flexibele manier overbruggen.
- ▶ Controleer of het telescopische kanaal precies en vlak aansluit op de uitsparing in de achterwand van het corpus.
- ▶ Gebruik de tape om het telescopische kanaal aan de achterkant van het corpus te bevestigen.



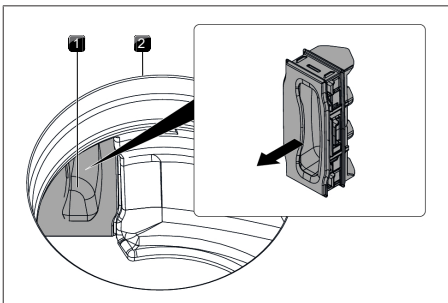
Afb. 9.30 Aansluiting op de achterwand

- [1] Telescopisch kanaal
- [2] Tape
- [3] Achterwand corpus

9.7.10 Actieve-koolfilter plaatsen

i Filter verwijderen, zie '8.6 Actieve-koolfilter vervangen'

- ▶ Trek aan de binnenkant van de instroomopening de filtervervangingsklep uit de opening van de filterbehuizing.

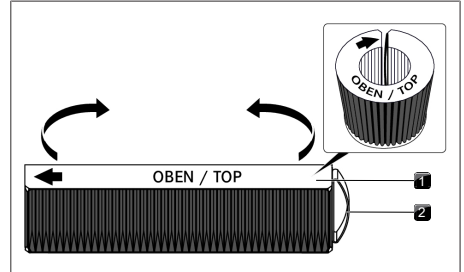


Afb. 9.31 Filtervervangingsklep verwijderen

- [1] Filtervervangingsklep
- [2] Instroomopening

- ▶ Verwijder de verpakking van het actieve-koolfilter.

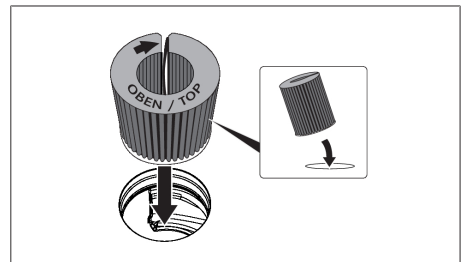
- ▶ Lijn het actieve-koolfilter correct uit. Gebruik hier toe de opgedrukte symbolen (pijl links, handgriep rechts).
- ▶ Pak het actieve-koolfilter aan beide uiteinden vast.
- ▶ Buig het actieve-koolfilter in een cilindrische vorm, zodat de twee uiteinden van het filter naar elkaar toe wijzen.



Afb. 9.32 Actieve-koolfilter

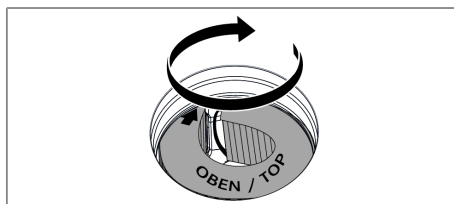
- [1] Actieve-koolfilter
- [2] Handgriep

- ▶ Kantel het actieve-koolfilter licht naar u toe en plaats het in de instroomopening.
- ▶ Steek het linkerruiteinde van het filter in de opening van de filterbehuizing.



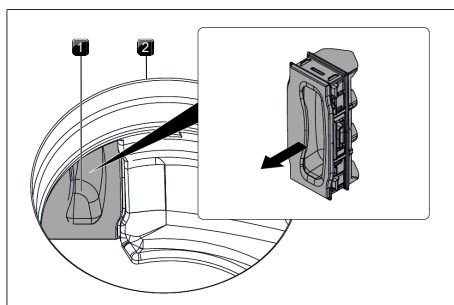
Afb. 9.33 Actieve-koolfilter in afzuigopening plaatsen

- ▶ Duw het actieve-koolfilter zo ver mogelijk in de filterbehuizing (u kunt de lamellen met uw vinger vastpakken en het filter stapsgewijs in de behuizing schuiven).
- Het actieve-koolfilter bevindt zich in de eindpositie wanneer u het filter volledig in de filterbehuizing hebt geschoven.



Afb. 9.34 Actieve-koolfilter in eindpositie plaatsen

- ▶ Binnen de instroomopening drukt u de filtervervangingsklep zo ver mogelijk in de opening van de filterbehuizing.
- ▶ Controleer of de filtervervangingsklep goed zit.



Afb. 9.35 Filtervervangingsklep verwijderen

- [1] Filtervervangingsklep
- [2] Instroomopening

9.8 Stroom aansluiten

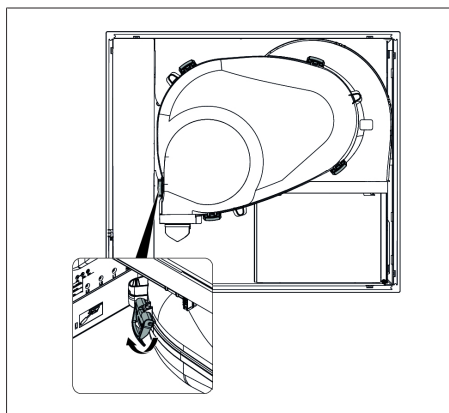
- ▶ Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").

i Montage, installatie en inbedrijfstelling mogen alleen worden uitgevoerd met inachtneming van de nationaal geldende wetten, voorschriften en normen. De werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen die bekend zijn met en voldoen aan de aanvullende voorschriften van de plaatselijke energiebedrijven.

i Verbindingen via steekcontacten (stekkers) zijn niet toegestaan.

i 1-faseaansluiting. Het apparaat voldoet aan de vereisten van IEC 6 1000-3-12.

- ▶ Open de 5 sluitingen van de zuigkamer.

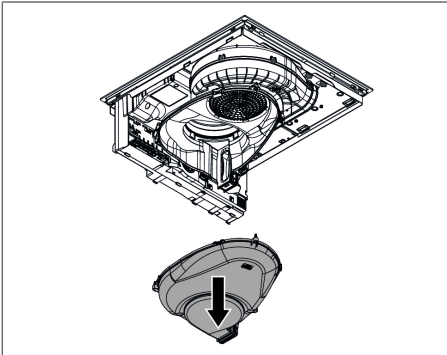


Afb. 9.36 Sluitingen zuigkamer

- ▶ Schakel de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat uit vooraleer u het kookveld aansluit.
- ▶ Bescherm de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat tegen onbedoeld opnieuw inschakelen.
- ▶ Controleer of het apparaat spanningsvrij is.
- ▶ Sluit het kookveld alleen via een vaste verbinding aan op een netaansluitkabel van het type H 05 VV-F met een overeenkomstige minimale doorsnede.

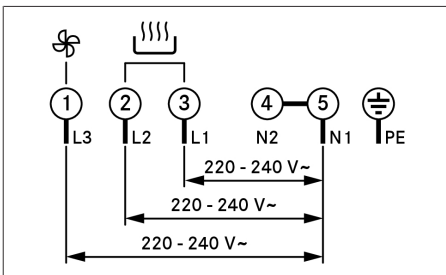
Aansluiting	Zekering	Minimale doorsnede
Driefasen-aansluiting	3 x 16 A	2,5 mm ²
Tweefasen-aansluiting	2 x 16 A	2,5 mm ²
Eenfaseaansluiting	1 x 32 A	4 mm ²

Tab. 9.2 Zekering en minimale doorsnede

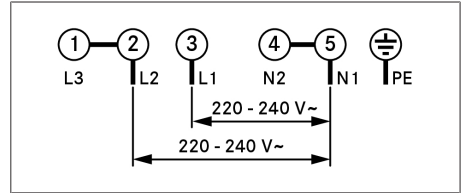


Afb. 9.37 Het onderste deel van de zuigkamer demonteren

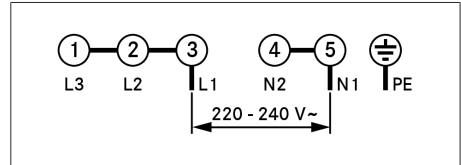
- ▶ Sluit de netaansluitkabel volgens het geldende aansluitschema aan (zie afb. Aansluitschema of onderkant van het apparaat) op de netaansluiting van het apparaat.
- ▶ Voor een 1- of 2-fasige aansluiting verbindt u de betreffende contacten met de aansluitbrug (meegeleverd).
- ▶ Klem de aansluitkabel vast in de daartoe voorziene trekcontastingsklem (meegeleverd).
- ▶ Sluit de netaansluitingsbehuizing met de afdekking voor de netaansluiting (meegeleverd).
- ▶ Leg de netaansluitkabel langs de bevestigingsogen met behulp van de kabelbinders (meegeleverd).
- ▶ Zorg ervoor dat de kabel niet geklemd of beschadigd raakt en niet in contact kan komen met hete kookzones.
- ▶ Controleer de correcte montage.



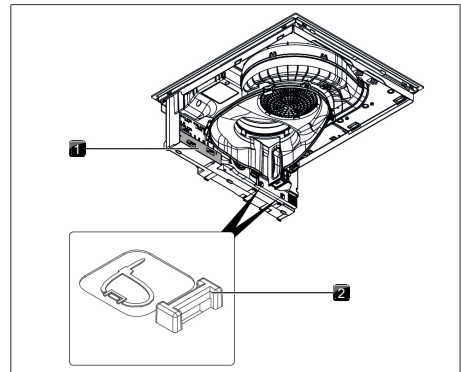
Afb. 9.38 Aansluitschema 3-fasig



Afb. 9.39 Aansluitschema 2-fasig



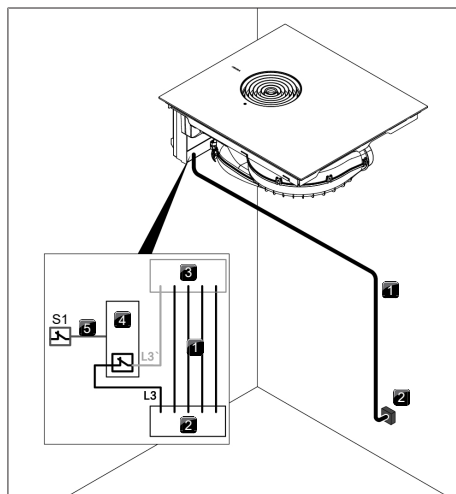
Afb. 9.40 Aansluitschema 1-fasig



Afb. 9.41 Elektrische aansluitingen van het kookveld

[1] Afdekking voor netaansluiting

[2] Bevestigingsogen



Afb. 9.42 Aansluitschema met externe schakelcontacten

- [1] Netaansluitkabel kookveld met kookveldaafzuiging
- [2] Netaansluiting
- [3] Netaansluiting kookveld met kookveldaafzuiging
- [4] Schakelrelais
- [5] Schakelaansluiting S1 en schakelrelais
- [S1] Extern schakelcontact

9.9 Eerste gebruik

- i** Bij de eerste ingebruikneming moet u enkele basisinstellingen (basisconfiguratie) uitvoeren via het dealer- en servicemenu.

9.9.1 Dealer- en servicemenu

- i** Het dealer- en servicemenu kan tot 2 minuten na activering van het apparaat worden opgeroepen.
- i** Bij het verlaten van het betreffende menu-item neemt het systeem de gewijzigde instellingen over en slaat deze op.
- i** Hieronder vindt u wat meer uitleg over de menubediening en een beschrijving van de belangrijkste menu-items.

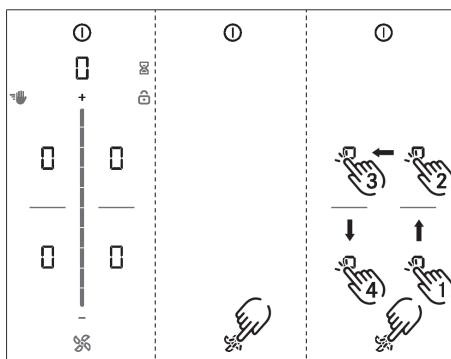
Overzicht dealer- en servicemenu

Menu-item/Beschrijving/ Selectiebereik	Fabrieksinstelling
B Afzuigstelsysteem (luchtafvoer-/recirculatiesysteem)	Recirculatie
C Power-management	☐
D Demodus	Uit

Tab. 9.3 Menuoverzicht

Dealer- en servicemenu oproepen

- ▶ Voorzie het apparaat van stroom.
- Het standaarddisplay wordt weergegeven en het motorsymbool knippert gedurende 2 minuten.
- ▶ Houd de motortoets ingedrukt.
- Er worden 4 invoerpunten ☐ weergegeven.
- ▶ Houd de motortoets ingedrukt en druk achtereenvolgens op de invoerpunten ☐. Volg hierbij de aangegeven volgorde.
- Menu-item B wordt weergegeven.




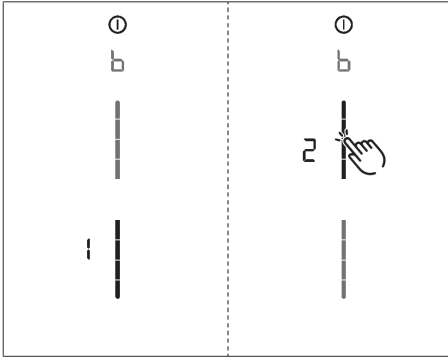
Afb. 9.43 Display dealer- en servicemenu oproepen

9.9.2 Menu-item B: het afzuigstelsysteem configureren

Het afzuigstelsysteem moet worden geconfigureerd. U kunt kiezen uit twee bedrijfsmodi:

- Bedrijfsmodus I: Recirculatiesysteem (fabrieksinstelling)
- Bedrijfsmodus ☐: Luchtafvoersysteem

- ▶ Selecteer de juiste bedrijfsmodus (raak het overeenkomstige slidersegment aan).
- ▶ Bevestig en sla de instelling op door naar het volgende menu-item te gaan (druk op het multifunctionele display/display .



Afb. 9.44 Display menu-item B: Het afzuigsysteem configureren


9.9.3 Menu-item C: Powermanagement

Het totale vermogen van het toestel kan gereduceerd worden indien het vereiste elektrische vermogen op de installatie niet aanwezig is.

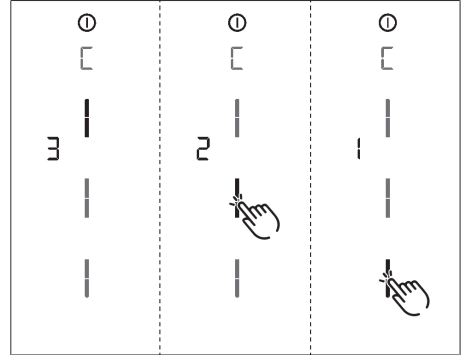
U kunt kiezen uit drie bedrijfsmodi:

Power-managemen t	Aansluiting	Vermogens- opname maximaal	Zekering
C3	3-fasig	7250 W	3 x 16 A
C3	2-fasig	7250 W	2 x 16 A
C3	1-fasig	7250 W	1 x 32 A
C2	1-fasig	4400 W	1 x 20 A
C1	1-fasig	3600 W	1 x 16 A

Tab. 9.4 Powermanagement

- ▶ Selecteer de juiste bedrijfsmodus (raak het overeenkomstige slidersegment aan).
- ▶ Bevestig en sla de instelling op door naar het volgende menu-item te gaan (druk op het multifunctionele display/display .


- i** Het toestel stelt automatisch de vermogenbeperkingen van de kookzones in en deze worden afgestemd op het ingestelde totale vermogen.



Afb. 9.45 Display menu-item C: Powermanagement

9.9.4 Menu-item D: Demomodus

Het apparaat kan in de demomodus worden gezet. Alle bedieningsfuncties zijn hier aanwezig, maar de verwarmingsfunctie van de kookvelden is gedeactiveerd.

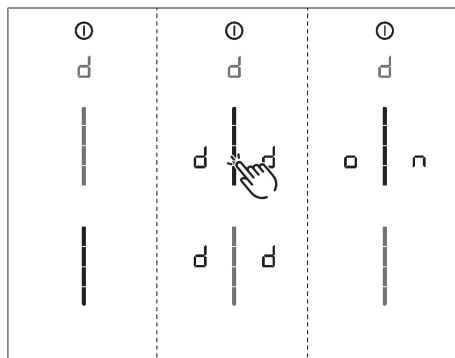
- ▶ Raak het bovenste deel van de slider aan.
 - Het symbool voor de demomodus  wordt gedurende één seconde op alle kookzones weergegeven.
 -  wordt weergegeven.
- ▶ Bevestig en sla de instelling op door naar het volgende menu-item te gaan (druk op het multifunctionele display/display .

Dealer- en servicemenu afsluiten

Als u alle menu-items van de basisconfiguratie heeft doorlopen:

- ▶ Houd het multifunctionele display ingedrukt.
- ▶ Het standaarddisplay wordt weergegeven.

- i** In de demomodus is de panherkenning gedeactiveerd.



Afb. 9.46 Display menu-item D: Demodus

9.11 Overdracht aan de gebruiker

Als de montage voltooid is:

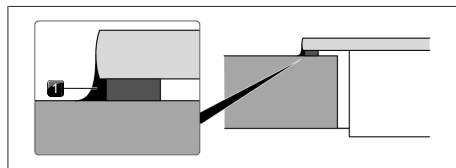
- ▶ Leg de basisfuncties uit aan de gebruiker.
- ▶ Breng de gebruiker op de hoogte van alle veiligheidsrelevante aspecten rond bediening en onderhoud.
- ▶ Geef de toebehoren en de bedienings- en montagehandleiding aan de gebruiker en vraag hem deze goed te bewaren.

9.9.5 Functiecontrole

- ▶ Onderwerp alle apparaten aan een grondige functiecontrole
- ▶ Raadpleeg bij foutmeldingen het hoofdstuk 'Storingen verhelpen'.

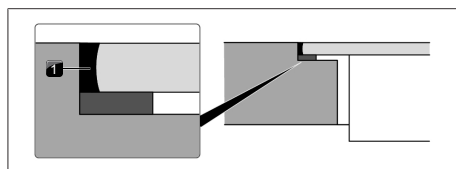
9.10 Toestel opvoegen

- ▶ Voeg na alle montagewerken het toestel op met zwarte, hittebestendige siliconenkit.
- ▶ Let erop dat er geen siliconenkit onder het apparaat terechtkomt.



Afb. 9.47 Siliconenkit bij opbouwmontage

[1] Zwarte, hittebestendige siliconenkit



Afb. 9.48 Siliconenkit bij vlakbouw

[1] Zwarte, hittebestendige siliconenkit

10 Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering

- ▶ Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").
- ▶ Neem de meegeleverde handleidingen van de fabrikant in acht.

10.1 Buitenbedrijfstelling

Onder buitenbedrijfstelling wordt de definitieve buitenbedrijfstelling en ontmanteling verstaan. Na de buitenbedrijfstelling kan het apparaat eventueel in een ander meubel worden geplaatst, particulier worden doorverkocht of worden verwijderd.

- i** Het loskoppelen en verbreken van de stroom- en gasaansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een erkend vakman.
- ▶ Om het apparaat buiten bedrijf te stellen, schakelt u het helemaal uit (zie de bedieningshandleiding)
- ▶ Koppel het toestel los van de stroomvoorziening.
- ▶ Koppel het apparaat los van de gasaansluiting.

10.2 Demontage

Als het apparaat moet worden verwijderd, dan moet het bereikbaar zijn voor demontage en zijn losgekoppeld van de stroomvoorziening.

- ▶ Bij apparaten die op gas zijn aangesloten, moet u ervoor zorgen dat de gasaansluiting is afgesloten.
- ▶ Maak de bevestiging van het apparaat los.
- ▶ Verwijder de siliconen voegen.
- ▶ Koppel het apparaat los van het afzuigkanaal.
- ▶ Trek het apparaat naar boven uit het werkblad.
- ▶ Verwijder overige accessoires.
- ▶ Verwijder het oude apparaat en de vervuilde accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk 'Milieuvriendelijke verwijdering'.

10.3 Milieuvriendelijke verwijdering

10.3.1 Verwijdering van de transportverpakking

- i** De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en geheel recycleerbaar, en zijn daarop speciaal geselecteerd.

Als we de verpakking terugbrengen in de materiaalkringloop besparen we grondstoffen en ontstaat er minder afval. Uw vakhandelaar neemt de verpakking weer in.

- ▶ Geef de verpakking aan uw vakhandelaar of
- ▶ Verwijder de verpakking op de juiste wijze in overeenstemming met de regionale voorschriften.

10.3.2 Wegwerpen van accessoires

Gooi (on)gebruikte accessoires (actieve-koolfilters, ...) op de juiste manier weg, in overeenstemming met lokale of regionale voorschriften.

10.3.3 Verwijdering van het oude apparaat



Elektrische apparaten waarop dit symbool staat, mogen na verwijdering niet bij het huisvuil terechtkomen. Ze moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische of elektronische apparatuur. U kunt hierover informatie opvragen bij de gemeentelijke reiniging.

Afgedankte elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren

voor de werking en de veiligheid. In het restafval of bij een onjuiste behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu.

- ▶ Zorg dat uw oude apparaat niet zomaar bij het huisvuil terechtkomt.
- ▶ Breng het apparaat naar een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische onderdelen en andere materialen.

11 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren

► Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").

11.1 Fabrieksgarantie van BORA

BORA biedt de consument een fabrieksgarantie van 2 jaar op zijn producten. Deze garantie komt bovenop de wettelijke garantieaanspraken die de consument tegenover de verkoper van onze producten heeft. De fabrieksgarantie geldt voor de hier genoemde BORA-producten die door geautoriseerde BORA dealers of door BORA getrainde verkopers worden gekocht en geïnstalleerd binnen de Europese Unie (overzeese gebieden uitgezonderd), Zwitserland, Liechtenstein, Oekraïne, Rusland, Noorwegen, Servië, Israël, het VK, IJsland, India, Australië en Nieuw-Zeeland, met uitzondering van BORA producten die zijn aangeduid als universele of accessoire-artikelen:

- Kookvelden
- Kookveldafzuigsystemen
- Motor

Met de overdracht van het BORA product aan de eindklant gaat de fabrieksgarantie in. Deze garantie geldt gedurende 2 jaar. Als u zich registreert op www.mybora.com kunt u de fabrieksgarantie met 3 jaar verlengen.

De garantie van de fabrikant is onderworpen aan de voorwaarde dat een professionele installatie (in overeenstemming met het huidige BORA ventilatiehandboek en de bedieningshandleiding) van BORA de producten door een goedgekeurde BORA dealer plaatsvindt. De consument moet zich tijdens het gebruik aan de richtlijnen en instructies in de bedieningshandleiding houden.

Bij een claim onder de fabrieksgarantie moet het defect rechtstreeks aan BORA worden gemeld en de aankoopfactuur moet worden getoond. Als alternatief kan een bewijs van aankoop worden aangeleverd als de klant zich heeft geregistreerd op www.mybora.com. BORA garandeert dat alle BORA producten vrij zijn van materiaal- en productiefouten. De fout moet al bestaan op het moment van overdracht van het product aan de

eindklant. De looptijd van de garantie wordt niet onderbroken en begint niet opnieuw te lopen als een beroep wordt gedaan op de garantie.

BORA zal defecten aan BORA producten naar eigen inzicht herstellen of vervangen. Alle kosten voor het verhelpen van gebreken, die onder de fabrieksgarantie vallen, zijn voor rekening van BORA.

De volgende zaken zijn uitdrukkelijk niet gedekt door de fabrieksgarantie van BORA :

- BORA producten die niet bij een erkend BORA dealer of een door BORA opgeleide verkoper zijn gekocht
- Schade die voortvloeit uit het niet naleven van de bedieningshandleiding (dit omvat ook de reiniging en het onderhoud van het product). Hierbij is er sprake van een verkeerd gebruik;
- Schade veroorzaakt door normale slijtage, bijv. slijtagesporen op het kookveld;
- Schade veroorzaakt door externe invloeden (bijv. transportschade, binnendringen van condenswater, schade door natuurlijke evenementen zoals blikseminslagen)
- Schade veroorzaakt door reparaties of pogingen daartoe die niet zijn uitgevoerd door BORA of door personen die door BORA zijn geautoriseerd
- Schade aan de glaskeramik;
- Schade veroorzaakt door schommelingen in de elektrische spanning;
- Gevolgschade of schadevorderingen die het defect overschrijden;
- Schade aan de kunststofonderdelen.

Wettelijke rechten, in het bijzonder de wettelijke garantieaanspraken of productaansprakelijkheid, worden niet beperkt door deze garantie en hier kan kosteloos aanspraak op worden gemaakt.

Als een defect niet gedekt is door de fabrieksgarantie, kan op de technische service van BORA een beroep worden gedaan.

De daaruit voortvloeiende kosten komen niet voor rekening van BORA .

Het Duitse recht is van toepassing op deze garantievoorwaarden.

U kunt ons als volgt bereiken:

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

- Telefonisch: +800 7890 0987
Maandag tot donderdag van 8.00 tot 18.00 en vrijdag van 8.00 tot 17.00.
- E-mail: info@bora.com

11.1.1 Garantieverlenging

Als u zich registreert op bora.com/registration kunt u de garantie verlengen.

11.2 Service

BORA service:

zie achterzijde van de bedienings- en montagehandleiding.



- Neem bij storingen die u zelf niet kunt verhelpen, contact op met uw BORA handelaar of met het BORA Service Team.

Het BORA Service Team heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer van uw apparaat (FD-nummer) nodig. U vindt beide gegevens terug op het typeplaatje op het garantieformulier alsook op de onderkant van het apparaat.

11.3 Reserveonderdelen

- Gebruik bij reparaties alleen originele onderdelen.
- Herstellingen mogen enkel door het BORA serviceteam worden uitgevoerd.

- i** U kunt reserveonderdelen verkrijgen bij uw BORA handelaar en op de online servicepagina van BORA via www.bora.com/service of via het opgegeven servicenummer.

11.4 Accessoires

- Roestvrijstalen vetfilter PUEF
- Instroomsproeier zwart PUED
- Instroomsproeier greige PUEDG
- Instroomsproeier rood PUEDR
- Instroomsproeier jadegroen PUEDJ

- Instroomsproeier oranje PUEDO
- Instroomsproeier blauw PUEDB
- Instroomsproeier lichtgrijs PUEDL
- Instroomsproeier zonnegeel PUEDS
- Zijlijst USL515
- Zijlijst All Black USL515AB
- Glaskeramische schraper UGS

Speciale accessoires PURSA:

- Raamcontactschakelaar UFKS
- Luchtreinigingsbox PULB (voor ombouw van luchtafvoer naar recirculatie)

Speciale accessoires PURSU:

- Actieve-koolfilter PUAKF

12 Energiegegevensbladen

12.1 Energiegegevensblad PURSA

Productinformatie in overeenstemming met Gedelegeerde Verordening (EU) 2014/65, en Verordening (EU) 2014/66.

Fabrikant	BORA		
Identificatie model	PURSA		
	Symbol	Waarde	Eenheid
Energieverbruik			
Jaarlijks energieverbruik	AEC_{hood}	32,4	kWh/a
Energie-efficiëntieklasse	-	A+	-
Energie-efficiëntie-index	EEl_{hood}	42,5	-
Transportvolumes			
Hydrodynamische efficiëntie	FDE_{hood}	33,0	-
Klasse hydrodynamische efficiëntie	-	A	-
Minimale luchtstroom in normaal bedrijf	-	171,6	m ³ /h
Maximale luchtstroom in normaal bedrijf	-	543,0	m ³ /h
Maximale luchtstroom in bedrijf op de stand Intensief of Snel (powerniveau)	Q_{max}	608,0	m ³ /h
Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt	Q_{BEP}	292,4	m ³ /h
Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt	P_{BEP}	450,7	Pa
Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt	W_{BEP}	111,0	W
Tijdverlengingsfactor	f	0,8	-
Verlichting			
Verlichtingsefficiëntie	LE_{hood}	*	lx/W
Klasse verlichtingsefficiëntie	-	*	-
Nominale opgenomen vermogen van het verlichtingssysteem	W_L	*	W
Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak	E_{middle}	*	lx
Vetfiltering			
Vetfilteringsefficiëntie	GFE_{hood}	95,2	%
Klasse vetfilteringsefficiëntie	-	A	-
Geluidsniveau			
A-gewogen geluidsemissie via de lucht bij de minimaal beschikbare snelheid in normaal bedrijf	-	39,4	dB(A) re_1pW
A-gewogen geluidsemissie via de lucht bij de maximaal beschikbare snelheid in normaal bedrijf	-	65,5	dB(A) re_1pW

Fabrikant	BORA		
Identificatie model	PURSA		
A-gewogen geluidsemissie via de lucht in bedrijf op de stand Intensief of Snel (powerniveau)	-	67,9	dB(A) re ₁ pW
Geluidsdrukniveau bij de minimaal beschikbare snelheid in normaal bedrijf**	-	26,4	LpA in dB re 20 µPa
Geluidsdrukniveau bij de maximaal beschikbare snelheid in normaal bedrijf**	-	52,5	LpA in dB re 20 µPa
Geluidsdrukniveau op de stand Intensief of Snel (powerniveau)**	-	54,9	LpA in dB re 20 µPa
Stroomverbruik			
Vermogensopname bij uitgeschakeld apparaat	P _o	0,14	W
Elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand	P _s	*	W

Tab. 12.1 Energielabel

* Niet van toepassing op dit product.

** Vrijwillige indicatie

Het geluidsdrukniveau wordt bereikt op 1 m afstand (hoe verder weg, hoe meer het geluidsniveau afneemt) op basis van het geluidsvermogensniveau conform EN 60704-2-13.

12.2 Energiegegevensblad S Pure

Productinformatie in overeenstemming met Gedelegeerde Verordening (EU) 2014/65, en Verordening (EU) 2014/66.

Fabrikant	BORA		
Identificatie model	PURSA / PURSU		
Type kookplaat	Glaskeramisch kookveld		
	Symbol	Waarde	Eenheid
Verwarmingstechniek	-	Inductiekookzone	-
Aantal kookzones	-	4	-
Kookzone vooraan links	∅	-	cm
Kookzone vooraan rechts	∅	21	cm
Kookzone achteraan links	∅	14	cm
Kookzone achteraan rechts	∅	17,5	cm
Kookzone vooraan links	EC _{electric cooking}	niet van toepassing	Wh/kg
Kookzone vooraan rechts	EC _{electric cooking}	189,3	Wh/kg
Kookzone achteraan links	EC _{electric cooking}	194,2	Wh/kg
Kookzone achteraan rechts	EC _{electric cooking}	182,5	Wh/kg
Energieverbruik per kg van de kookplaat	EC _{electric hob}	188,7	Wh/kg

Tab. 12.2 Energiegegevensblad S Pure

DA Betjenings- og monteringsanvisning: 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.

FI Käyttö- ja asennusohje: Alkuperäinen Käännös**Valmistaja:** BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tämän asiakirjan luovuttaminen edelleen ja kopioiminen sekä sisällön hyödyntäminen ja ilmoittaminen on kielletty ilman nimenomaista lupaa.

Nämä käyttö- ja asennusohjeet on laadittu erittäin huolellisesti. Siitä huolimatta myöhempiä teknisiä muutoksia ei mahdollisesti ole ehditty vielä lisätä tai vastaavaa sisältöä päivittää. Pahoittelemme, jos näin on tapahtunut. Voit tilata päivitetyn version BORA-huoltotiimiltä. Oikeus painovirheisiin ja erehdyksiin pidätetään.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Kaikki oikeudet pidätetään.

NL Gebruikers- en montagehandleiding: Origineel Vertaling**Fabrikant:** BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Behoudens uitdrukkelijke goedkeuring is het niet toegestaan om dit document te verspreiden of te vermenigvuldigen of de inhoud ervan te gebruiken of te communiceren.

Deze bedienings- en montagehandleiding werd met de grootste zorgvuldigheid opgesteld. Desalniettemin kan het gebeuren dat latere technische wijzigingen nog niet werden toegevoegd of dat de overeenstemmende inhoud nog niet werd aangepast. Onze excuses voor dit ongemak. U kunt via het serviceteam van BORA een bijgewerkte versie opvragen. Onder voorbehoud van drukfouten en vergissingen.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rechten voorbehouden.

NO Bruks- og monteringsanvisning: Original Oversettelse**Produsent:** BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Videre distribusjon eller kopiering av dette dokumentet samt bruk og deling av innholdet er ikke tillatt uten uttrykkelig tillatelse.

Denne bruks- og monteringsanvisningen er utviklet med største nøyaktighet. Likevel kan det være at tekniske endringer som ble gjort i etterkant, ennå ikke er lagt til, eller at slikt innhold ennå ikke er blitt endret. Vi ber om forståelse for dette. Ta kontakt med BORA service team for å få en oppdatert versjon. Med forbehold om trykkfeil og andre feil.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Med enerett.

SV Bruks- och monteringsanvisning: Original Översättning**Tillverkare:** BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Överlåtande samt kopiering av dessa underlag, utnyttjande och delgivande av innehållet är inte tillåtet, såvida inte detta uttryckligen medgivits.

Denna bruks- och monteringsanvisning har tagits fram med största noggrannhet. Trots detta kan det hända att tekniska ändringar som gjorts i efterhand ännu inte har aktualiserats eller anpassats. Vi hoppas på förståelse för detta. En aktualiserad version kan erhållas från BORA serviceteam. Tryckfel och misstag förbehålles.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alla rättigheter förbehållna.



003285-10003



BORA Lüftungstechnik GmbH

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



BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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



BORA Holding GmbH

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



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

