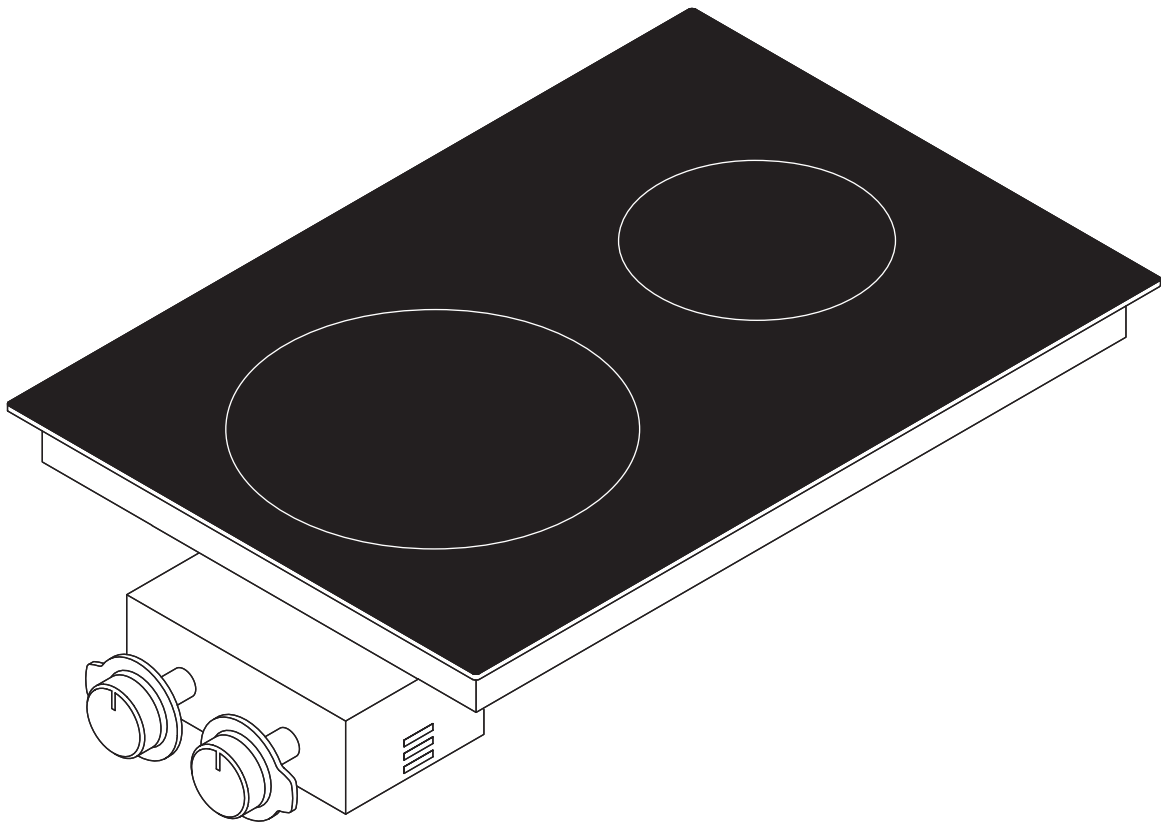


NL Bedienings- en montagehandleiding PI 1 1

Inductiekookveld van glaskeramiek met 2 kookzones



PI 1 1UMNL-001

Bedienings- en montagehandleiding:

Origineel

Vertaling

Fabrikant

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Duitsland

Contactgegevens

T +49 (0) 8035 / 907-240

F +49 (0) 8035 / 907-249

info@bora.com

www.bora.com

Dit document verspreiden of vermenigvuldigen of de inhoud ervan gebruiken of communiceren is niet toegestaan behoudens uitdrukkelijke goedkeuring.

© BORA Lüftungstechnik GmbH, 2016

Alle rechten voorbehouden.

Inhoudsopgave

1	Algemeen	4	9	Buitenbedrijfstelling, demontage en afdanking	24
2	Veiligheid	6	9.1	Buitenbedrijfstelling	24
2.1	Algemene veiligheidsinstructies	6	9.2	Demontage	24
2.2	Veiligheidsinstructies bediening	7	9.3	Milieuvriendelijke afdanking	24
2.3	Veiligheidsinstructies montage	9	10	Garantie, klantendienst en reserveonderdelen	25
2.4	Veiligheidsinstructies voor demontage en afdanking	9	10.1	Garantie	25
2.5	Veiligheidsinstructies reserveonderdelen	10	10.2	Klantendienst	25
2.6	Gebruik volgens de bepalingen	10	10.3	Reserveonderdelen	25
3	Technische gegevens	11	11	Notities	26
4	Beschrijving van het apparaat	12			
4.1	Opbouw	12			
4.2	Bedieningspaneel en bedieningsprincipe	12			
4.3	Werkingsprincipe	13			
4.3.1	Vermogensniveaus	13			
4.3.2	Powerniveau	13			
4.3.3	Automatische aankookfunctie	13			
4.3.4	Warmhoudstand	13			
4.3.5	Geschikt kookgerei	13			
4.3.6	Panherkenning	14			
4.4	Veiligheidsvoorzieningen	14			
4.4.1	Restwarmte-indicator	14			
4.4.2	Veiligheidsuitschakeling van de kookzone	14			
4.4.3	Oververhittingsbeveiliging kookzones	14			
4.4.4	Kinderbeveiliging	14			
5	Montage	15			
5.1	Leveringsomvang controleren	15			
5.2	Gereedschappen en hulpmiddelen	15			
5.3	Montage-instructies	15			
5.3.1	Veiligheidsafstanden	15			
5.4	Maten van de uitsparingen	15			
5.5	Montage kookveld	17			
5.5.1	Inbouw van de schakelkast in het paneel van de onderkast	17			
5.5.2	Inbouw van het kookveld	18			
5.6	Stroomaansluiting	19			
5.7	Overdracht aan de gebruiker	19			
6	Bediening	20			
6.1	Kookveld in-/uitschakelen	20			
6.1.1	Kookzone inschakelen	20			
6.1.2	Powerniveau inschakelen	20			
6.1.3	Powerniveau vroegtijdig uitschakelen	20			
6.1.4	Kookzone uitschakelen	20			
6.1.5	Automatische aankookfunctie	20			
6.1.6	Warmhoudstand	21			
6.1.7	Kinderbeveiliging in-/uitschakelen	21			
7	Reiniging en verzorging	22			
7.1	Reinigingsmiddel	22			
7.2	Kookveld verzorgen	22			
7.3	Kookveld reinigen	22			
7.3.1	Reinigen van de bedieningsknop	22			
8	Storingen verhelpen	23			

1 Algemeen

Doelgroep

Deze bedienings- en montagehandleiding is bestemd voor de volgende doelgroepen:

Doelgroep	Eisen
Bediener	Het toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of onderricht werden omtrent het veilige gebruik van het toestel en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen moeten onder toezicht staan. Alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen en de instructies in de bedieningshandleiding moeten worden nageleefd.
Doe-het-zelvers	Doe-het-zelvers mogen alle nodige meubel- en montagewerkzaamheden zelf uitvoeren, voor zover ze over de nodige vaardigheden en vakkennis beschikken. Ze mogen in geen geval zelf de stroom- en gasaansluitingen uitvoeren.
Montage vakpersoneel	Het montagevakpersoneel mag alle nodige meubel- en montagewerkzaamheden in overeenstemming met de geldende voorschriften uitvoeren. De stroom- en gasaansluitingen moeten voor inbedrijfstelling door een erkend vakman met specialisatie in dit domein worden gecontroleerd.
Elektro vakpersoneel	De elektrische aansluiting mag alleen door een erkend vakman worden uitgevoerd. Deze is ook verantwoordelijk voor de deskundige elektrische installatie en de inbedrijfstelling.
Deskundige gasaansluiting	De gasaansluiting mag alleen door een erkend vakman worden uitgevoerd. Deze is ook verantwoordelijk voor de deskundige uitvoering van de gasaansluiting en de inbedrijfstelling.

Tab. 1.1 Doelgroepen

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd en die BORA Lüftungstechnik GmbH, hierna BORA genoemd, is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door gebrekkige naleving of niet-naleving van deze documenten en ondeskundige montage! De stroom- en gasaansluiting mag alleen door een erkend vakman worden uitgevoerd. De montage moet in overeenstemming met de geldende normen, voorschriften en wetten worden uitgevoerd. Alle veiligheidsbepalingen

en waarschuwingen en de instructies in de bedienings- en montagehandleiding moeten worden nageleefd.

Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding

Deze handleiding geldt voor meerdere toestelvarianten. Daarom is het mogelijk dat afzonderlijke uitrustingskenmerken beschreven worden die op uw toestel niet van toepassing zijn.

Bijhorende documenten

Bij deze bedienings- en montagehandleiding horen nog verdere documenten die moeten worden nageleefd. Leef alle documenten na die tot de leveringsomvang behoren.

INFO Voor schade die ontstaat door niet-naleving van deze documenten is BORA niet verantwoordelijk!

Richtlijnen

Deze toestellen zijn in overeenstemming met de volgende EG-richtlijnen:

2014/30/EU EMC-Richtlijn
 2014/35/EU Laagspanningsrichtlijn
 2009/125/EU Richtlijn ecodesign
 2011/65/EU Richtlijn gevaarlijke stoffen
 2012/19/EU Richtlijn AEEA

Informatieweergave

Om snel en goed met deze handleiding te kunnen werken, worden uniforme aanduidingen, cijfers, symbolen, veiligheidsinstructies, begrippen en afkortingen gebruikt.

Werkinstructies worden met een pijl aangeduid.

► Voer alle werkinstructies altijd in de opgegeven volgorde uit.

Opsommingen worden aan het begin van de regel aangeduid met vierkante opsommingstekens.

■ Opsomming 1

■ Opsomming 2

INFO Informatie wijst op bijzonderheden die u beslist moet naleven.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

De veiligheidsinstructies en waarschuwingen zijn met symbolen en signaalwoorden aangeduid in deze handleiding. Veiligheidsinstructies en waarschuwingen hebben de volgende structuur:

WAARSCHUWINGSTEKEN EN SIGNAALWOORD!

Aard en bron van het gevaar

Gevolgen bij niet-naleving

► Maatregelen om het gevaar af te wenden

Daarbij geldt:

- Het waarschuwingsteken duidt op het gevaar.
- Het signaalwoord geeft de ernst van het gevaar aan.

Waarschuwingsteken	Signaalwoord	Gevaar
	Gevaar	Duidt op een onmiddellijk gevaarlijke situatie die bij niet-naleving tot de dood of ernstige letsels leidt.
	Waarschuwing	Duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die bij niet-naleving tot de dood of ernstige letsels kan leiden.
	Voorzichtig	Duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die bij niet-naleving tot beperkte of lichte letsels leidt.
–	Voorzichtig	Duidt op een situatie die bij niet-naleving tot materiële schade kan leiden.

Tab. 1.2 Betekenis van de waarschuwingstekens en signaalwoorden

2 Veiligheid

2.1 Algemene veiligheidsinstructies

INFO Dit toestel voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. De gebruiker is verantwoordelijk voor reiniging, onderhoud en veilig gebruik van het toestel. Ondeskundig gebruik kan leiden tot letsel en materiële schade.

- De bedienings- en montagehandleiding bevat belangrijke instructies voor de montage en de bediening. Hierdoor beschermt u zichzelf en voorkomt u schade aan het toestel. Contactgegevens voor verdere informatie, toepassings- en gebruiksvragen vindt u op de achterkant van deze handleiding.
- Het termijn toestel wordt gebruikt in combinatie met een kookveld, een kookveldafzuiging en een kookveld met kookveldafzuiging.
 - ▶ Lees de bedienings- en montagehandleiding volledig door voordat u het toestel in gebruik neemt.
 - ▶ Bewaar de bedienings- en montagehandleiding in de buurt, zodat u deze indien nodig kunt raadplegen.
 - ▶ Geef de bedienings- en montagehandleiding door aan de nieuwe gebruiker wanneer u het toestel verkoopt.
 - ▶ Voer alle werkzaamheden aandachtig en nauwgezet uit.
 - ▶ Controleer het toestel na het uitpakken op zichtbare schade.
 - ▶ Sluit geen beschadigd toestel aan.
 - ▶ Gebruik het apparaatpas nadat de montage volledig is afgerond. Alleen dan is een veilige werking gegarandeerd.
 - ▶ Raak geen warme kookpitten aan.
 - ▶ Vermijd overkoken.
 - ▶ Let op de restwarmte-indicator.
 - ▶ Schakel het toestel na gebruik uit. Vertrouw niet op de panherkenning.
 - ▶ Houd huisdieren uit de buurt van het toestel.

Gebruik met re-circulatie

INFO Bij elke kookcyclus wordt door het kookproces extra vochtigheid in de omgevingslucht geblazen.

INFO Bij gebruik met re-circulatie wordt slechts een beperkt deel van de vochtigheid uit de kookwasem verwijderd.

- ▶ Zorg er bij gebruik met re-circulatie voor voldoende aanvoer van verse lucht, bijvoorbeeld door een open raam.
- ▶ Zorg voor een normaal en behaaglijk omgevingsklimaat (met een luchtvochtigheid van 45 tot 60 %). Doe dit door de natuurlijke verluchtingsopeningen te gebruiken of gebruik de klimaatregeling in het gebouw.
- ▶ Schakel na elke gebruik met re-circulatie de kookveldafzuiging ongeveer 15 minuten in op lage snelheid of activeerd de automatische naloop.

Invloed op pacemakers, hoortoestellen en metalen implantaten

INFO Inductiekookplaten wekken in de omgeving van de kookzones een hoogfrequent magnetisch veld op. Bij rechtstreekse nadering tot de kookzones kunnen hierdoor pacemakers, gehoorapparaten of metalen implantaten negatief worden beïnvloed of in hun werking worden gestoord. Aantasting van de werking van een pacemaker is onwaarschijnlijk.

- ▶ Neem bij twijfel eventueel contact op met de fabrikant van de pacemaker of uw arts.

In geval van kinderen en personen met personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden in het huishouden

- Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan oftewel onderricht werden omtrent het veilige gebruik van het toestel en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben.
- Houd toezicht op kinderen die zich in de buurt van het toestel bevinden.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Gebruik de kinderbeveiliging, zodat kinderen het kookveld niet zonder toezicht kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.

- ▶ Bewaar geen voorwerpen die de interesse van kinderen kunnen wekken in de opbergruimte boven of achter het kookveld. Kinderen kunnen anders in de verleiding komen, op het toestel te klimmen.
- ▶ Houd kinderen en andere personen uit de buurt van warme kookpitten.

Onbevoegde wijzigingen

Door onbevoegde wijzigingen kunnen Gevaren die van het toestel uitgaan.

- ▶ Voer geen veranderingen door aan het toestel.

Reiniging en onderhoud

Het toestel moet regelmatig worden gereinigd. Verontreinigingen kunnen leiden tot beschadiging of geuroverlast. Verwijder verontreinigingen onmiddellijk.

- Kinderen mogen alleen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren wanneer ze de gehele tijd onder toezicht staan.
- ▶ Gebruik geen stoomreiniger om te reinigen. De stoom kan op spanningvoerende delen terechtkomen en kortsluiting en/of materiële schade veroorzaken (zie hoofdstuk Reiniging en verzorging).
- ▶ Plaats geen warm kookgerei in de buurt van het bedieningspaneel om de onderliggende elektronica niet te beschadigen.
- ▶ Tijdens het schoonmaken mag er geen water in het toestel komen. Gebruik alleen een licht bevochtigde doek. Sproei het toestel nooit met water af. Binnendringend water kan schade veroorzaken!
- ▶ Reinig het kookveld indien mogelijk na elk kookproces.
- ▶ Reinig de het kookveld alleen wanneer het afgekoeld is.
- ▶ Gebruik voor de reiniging alleen niet-schurende reinigingsmiddelen om krassen en schuurplekken aan het oppervlak te voorkomen.
- ▶ Let erop dat zowel de onderkant van het kookgerei als de kookzone schoon en droog zijn.
- ▶ Til het kookgerei altijd op (trek er niet aan!) om krassen op en schuurplekken aan het oppervlak te voorkomen.

2.2 Veiligheidsinstructies bediening

Kookveld



GEVAAR!

Risico op brand 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.
- ▶ Verstik het vuur, bv. met een deksel.



GEVAAR!

Gevaar voor explosie door ontvlambare vloeistoffen!

Ontvlambare vloeistoffen in de buurt van het kookveld kunnen exploderen en ernstige verwondingen veroorzaken.

- ▶ Bewaar geen ontvlambare vloeistoffen in de buurt van het kookveld.



GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

Bij breuken, sprongen of scheuren in de glaskeramiek kan de onderliggende elektronica beschadigd worden. Dat kan tot een elektrische schok leiden.

- ▶ Schakel het kookveld onmiddellijk uit bij breuken, sprongen of scheuren.
- ▶ Koppel het toestel met installatieautomaten, zekeringen, zekeringsautomaten en beveiligingen veilig los van het lichtnet.



WAARSCHUWING!
Verbrandingsgevaar door heet kookveld!

Het kookveld en de aanraakbare delen worden heet tijdens het gebruik. Na het uitschakelen van de kookzone moet dit eerst tot minder dan 60 °C afkoelen. Door het aanraken van hete oppervlakken, kunnen ernstige brandwonden ontstaan.

- ▶ Raak nooit een heet kookveld aan.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van hete kookvelden tenzij ze voortdurend onder uw toezicht staan.



WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand door voorwerpen op het kookvlak!

Het kookveld en de aanraakbare delen zijn bij een ingeschakelde kookzone en tijdens het afkoelen actief. Voorwerpen op het kookveld kunnen warm worden en ontbranden.

- ▶ Laat geen voorwerpen op het kookveld liggen.



WAARSCHUWING!
Verbrandingsgevaar door hete voorwerpen!

Het kookveld en de aanraakbare delen zijn bij een ingeschakelde kookzone en tijdens het afkoelen actief. Voorwerpen (pannendecksels, kookveldafdekkingen) die zich op het kookveld bevinden, worden zeer snel warm en kunnen tot ernstige brandwonden leiden.

- ▶ Laat geen voorwerpen op het kookveld liggen.
- ▶ Gebruik geschikte hulpmiddelen (pannenlappen, handschoenen).



WAARSCHUWING!
Gevaar voor verbanding door heet kookgerei!

Handgrepen die boven het werkvlak uitsteken zijn verleidelijk voor kinderen om vast te pakken.

- ▶ Laat geen handgrepen van kookpotten of pannen uitsteken over de zijkant van het werkvlak.
- ▶ Voorkom dat kinderen warme kookpotten en pannen van het vuur kunnen trekken.
- ▶ Een speciale fornuisbescherming voor kinderen (verkrijgbaar in de vakhandel) reduceert het gevaar.



WAARSCHUWING!
Gevaar voor verbanding!

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

- ▶ Controleer regelmatig of de kookzone en de bodem van de pan droog zijn.

VOORZICHTIG!
Beschadiging door harde en scherpe voorwerpen!

Harde en scherpe voorwerpen kunnen de glaskeramik van het kookveld beschadigen.

- ▶ Gebruik het oppervlak van het kookveld niet als werkblad.
- ▶ Gebruik geen harde en scherpe voorwerpen wanneer u op het kookveld werkt.

VOORZICHTIG!
Beschadiging door suiker- en zouthoudende levensmiddelen!

Suiker- en zouthoudende levensmiddelen en sappen op de warme kookzone kunnen de kookzone aantasten.

- ▶ Zorg dat er geen suiker- en zouthoudende voedingsmiddelen of sappen op de warme kookzone terechtkomen.
- ▶ Verwijder suiker- en zouthoudende levensmiddelen en sappen onmiddellijk van de warme kookzone.

OPGELET!**Er komen hete vloeistoffen vrij!**

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

- ▶ Tijdens het koken houdt men het best een oogje in het zeil.
- ▶ Bij kortstondig koken is voortdurend toezicht nodig.

2.3 Veiligheidsinstructies montage

De installatie en montage van het toestel mogen alleen door opgeleid vakpersoneel gebeuren, dat een exacte kennis heeft van de gebruikelijke nationale voorschriften en de aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers, en die deze zorgvuldig in acht nemen.

Werkzaamheden aan elektrische onderdelen mogen alleen door opgeleid elektrovakpersoneel worden uitgevoerd.

De elektrische veiligheid van het toestel is slechts gewaarborgd wanneer het wordt aangesloten op een volgens voorschrift geïnstalleerd aardsysteem. Het is zeer belangrijk dat deze fundamentele veiligheidsmaatregel aanwezig is.

Kookveld

**GEVAAR!****Gevaar voor een elektrische schok!**

Door onjuist aansluiten van het toestel op het lichtnet bestaat gevaar voor een elektrische schok.

- ▶ Controleer of het toestel met een vaste verbinding op het lichtnet is aangesloten.
- ▶ Controleer of het toestel is aangesloten op een volgens voorschrift geïnstalleerd stopcontact met randaarde.
- ▶ Controleer of een inrichting voorzien is die met een contactafstand van ten minste 3 mm breed aan alle polen een scheiding van het net mogelijk maakt (installatie-automaten, zekeringen, zekerings-automaten, beveiligingen).

**GEVAAR!****Gevaar voor een elektrische schok!**

Wanneer de aansluitkabel met hete kookvelden in contact komt, kan de kabel worden beschadigd. Een beschadigde aansluitkabel kan een (dodelijke) elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Zorg dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met hete kookpitten.
- ▶ Let erop dat de aansluitkabel niet ingeklemd geraakt of wordt beschadigd.

**VOORZICHTIG!****Rugletsel door zware belasting mogelijk!**

Bij het verwijderen en installeren van het toestel, kan door ondeskundige hantering letsel ontstaan aan de ledematen en de romp.

- ▶ Til het kookveld altijd met twee personen uit de verpakking.
- ▶ Installeer het kookveld altijd met twee personen in de uitsparing in het werkblad.
- ▶ Gebruik geschikte hulpmiddelen om materiële schade of letsel aan ledematen en romp te voorkomen.

- ▶ Controleer het toestel vóór montage op zichtbare schade.
- ▶ Monteer geen beschadigd toeseel.
- Een beschadigd toestel brengt uw veiligheid in gevaar.

Alleen door de fabrikant geautoriseerd vakpersoneel mag reparatiewerkzaamheden uitvoeren.

2.4 Veiligheidsinstructies voor demontage en afdanking

De demontage van het toestel mag alleen door opgeleid vakpersoneel gebeuren, dat een exacte kennis heeft van de gebruikelijke nationale voorschriften en de aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers, en die deze zorgvuldig in acht nemen.

Werkzaamheden aan elektrische onderdelen mogen alleen door opgeleid elektrovakpersoneel worden uitgevoerd.



GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

Door onjuist loskoppelen van het toestel van het lichtnet bestaat gevaar voor een elektrische schok.

- ▶ Koppel het toestel met installatie-automaten, zekeringen, zekerings-automaten en beveiligingen veilig los van het lichtnet.
- ▶ U moet met een goedgekeurd meettoestel controleren of het toestel spanningsloos is geschakeld.



GEVAAR!

Gevaar op verstikking!

Verpakkingsstukken (bv. folies, piepschuim) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.

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

- gebruik buitenshuis
- inbouw in voertuigen
- het verwarmen van de kamer
- gebruik op niet-stationaire opstellingsplaatsen (bv. schepen)
- gebruik met een externe tijdschakelaar of een apart systeem op afstand (bediening op afstand)

Een ander gebruik dan in deze bedienings- en montagehandleiding beschreven staat of een gebruik dat niet in overeenstemming is met de voorziene beperkingen, geldt als een gebruik dat afwijkt van het voorziene gebruik.

BORA is niet aansprakelijk voor schade door ongeëigend gebruik of verkeerde bediening.

Alle misbruik is verboden!

INFO

BORA Holding GmbH,
BORA Vertriebs GmbH & Co KG,
BORA APAC Pty Ltd en
BORA Lüftungstechnik GmbH
zijn niet aansprakelijk voor schade wanneer de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet in acht worden genomen.

2.5 Veiligheidsinstructies reserveonderdelen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel en materiële schade!

Niet-originele componenten kunnen leiden tot letsel of beschadiging van het het toestel! Veranderingen, aanbouw en ombouw van het toestel de veiligheid beïnvloeden.

- ▶ Gebruik bij reparaties alleen originele onderdelen.

2.6 Gebruik volgens de bepalingen

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

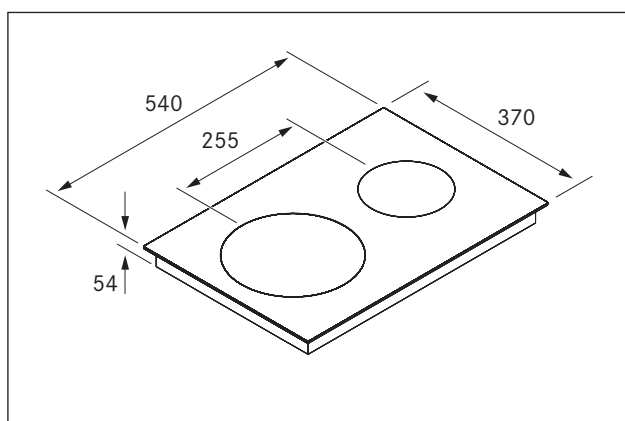
Dit toestel is niet geschikt voor:

3 Technische gegevens

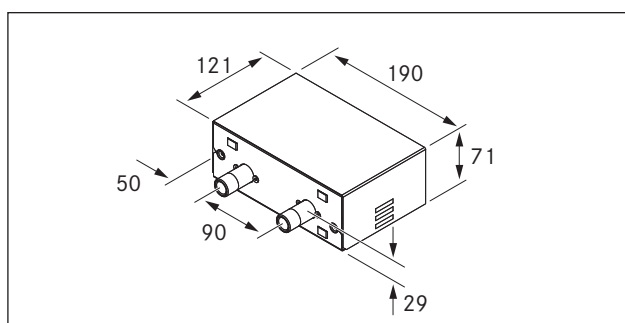
Parameter	Waarde
Aansluitspanning	220 - 240 V
Frequentie	50/60 Hz
Vermogensopname	3,7 kW
Zekering minimaal	1 x 16 A
Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	370 x 540 x 54 mm
Afmetingen schakelkast (breedte x diepte x hoogte)	190 x 121 x 71 mm
Gewicht (incl. toebehoren/ verpakking)	9,7 kg
Kookveld	
Vermogensniveaus	1 - 9, P
Kookzone vooraan powerniveau	Ø 230 mm 2300 W 3700 W
Kookzone achteraan powerniveau	Ø 155 mm 1400 W 2200 W
Energieverbruik kookveld	
Kookzone vooraan	Ø 230 mm 194,2 (Wh/kg)
Kookzone achteraan	Ø 155 mm 186,7 (Wh/kg)
Totaal (gemiddeld)	190,5 (Wh/kg)

Tab. 3.1 Technische gegevens

Toestelafmetingen



Afb. 3.1 Toestelafmetingen



Afb. 3.2 Afmetingen schakelkast

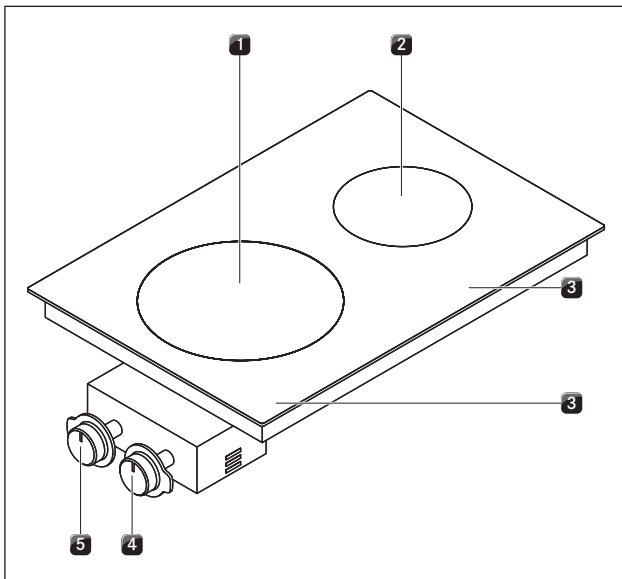
4 Beschrijving van het apparaat

Leef bij elk gebruik alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie hoofdstuk Veiligheid).

Het kookveld heeft de volgende kenmerken:

- Automatische aankookfunctie
- Veiligheidsuitschakeling
- Elektronische vermogensregeling (9 niveaus)
- Kinderbeveiliging
- Digitaal kookzonedisplay
- Powerniveau
- Restwarmte-indicator
- Controlelamp voor de werking
- Panherkenning
- Warmhoudstand

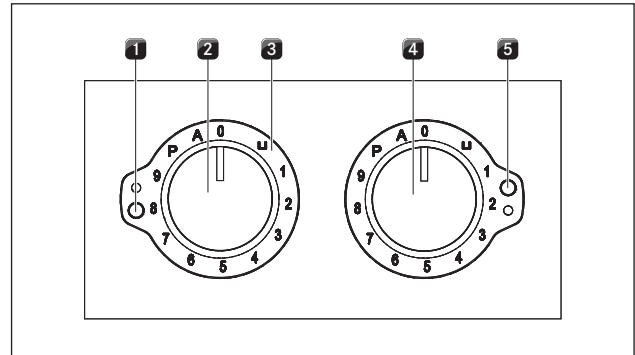
4.1 Opbouw



Afb. 4.1 Kookveld

- [1] Inductiekookzone vooraan
- [2] Inductiekookzone achteraan
- [3] Digitaal kookzonedisplay
- [4] Bedieningsknop achterste kookzone
- [5] Bedieningsknop voorste kookzone

4.2 Bedieningspaneel en bedieningsprincipe



Afb. 4.2 Bedieningsknop

- [1] Controlelamp voor de werking
- [2] Bedieningsknop voorste kookzone
- [3] Manchet voor het vermogensniveau
- [4] Bedieningsknop achterste kookzone
- [5] Controlelamp voor de werking

Weergaveveld	Displays	Betekenis
Kookzonedisplay	1... 9	Vermogensniveau
	P	Powerniveau
	A	Automatische aankookfunctie
	L	Kinderbeveiliging geactiveerd
	u	Warmhoudstand
	<u>u</u>	Geen of te klein kookgerei
	H	Restwarmte-indicator: Kookzone is uitgeschakeld, maar nog warm (temperatuur > 60 °C)

Tab. 4.1 Betekenis van de indicatoren

Knopbediening

Het bedieningspaneel is uitgerust met twee bedieningsknoppen.

U bedient het toestel door de betreffende bedieningsknop op het overeenkomstige vermogensniveau in te stellen.

Op het digitale kookzonedisplay ziet u welke functie is geactiveerd of welk vermogensniveau voor de kookzone is ingesteld.

Controlelamp voor de werking

Brandt de controlelamp, dan is de betreffende kookzone actief.

4.3 Werkingsprincipe

Onder een inductiekookplaat bevindt zich een inductiespoel. Wanneer de kookzone ingeschakeld wordt, wekt deze spoel een magneetveld op, dat rechtstreeks op de bodem van de kookpot inwerkt en deze verwarmt. De kookzone warmt slechts indirect op door de door de kookpot vrijgegeven warmte. Kookzones met inductie werken slechts wanneer er kookgerei met een magnetiseerbare bodem op is gezet.

De inductie houdt automatisch rekening met de grootte van het erop geplaatste kookgerei, d.w.z., ze werkt alleen in de kookzone van het door de kookpotbodem bedekte oppervlak.

► Hou dus rekening met de minimale diameter van de bodem van de kookpot.

4.3.1 Vermogensniveaus

Het hoge vermogen van de inductiekookvelden zorgt ervoor dat het kookgerei bijzonder snel warm wordt. Om te voorkomen dat de gerechten aanbranden moeten bij de keuze van het vermogensniveau enigszins andere gewoontes worden aangenomen dan bij een conventioneel kookstelsel.

Functie	Vermogensniveau
Warm houden van bereidingen op ca. 75 °C	u
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, ontdooien van bereidingen	2-6
Braden in gecoate pannen, voorzichtig braden (zonder oververhitting van het vet) van schnitzels, vis	6-7
Verwarmen van vet, aanbraden van vlees, opwarmen van stroperige sauzen en soepen, bakken van omeletten	7-8
Koken van grotere hoeveelheden vloeistof, aanbraden van steaks	9
Verwarmen van water	P

Tab. 4.2 Aanbevelingen voor de vermogensniveaus

De opgaven in de volgende tabel zijn richtwaarden. Naargelang het kookgerei en de hoeveelheid is het raadzaam om het vermogensniveau te verlagen of te verhogen.

4.3.2 Powerniveau

Beide kookzones zijn met een prestatieverhogend powerniveau uitgerust.

Met het powerniveau kunnen grote hoeveelheden water snel opgewarmd worden. Wanneer het powerniveau actief is, werken de kookzones met een extra hoog vermogen. Na 10 minuten wordt de kookzone automatisch naar vermogensniveau 9 geschakeld.

INFO Verhit nooit olie, vet en dergelijke wanneer het powerniveau is geactiveerd. Door het hoge vermogen kan de bodem van de kookpan oververhit raken.

4.3.3 Automatische aankookfunctie

Beide kookzones zijn uitgerust met een uitschakelbare automatische aankookfunctie.

■ Op het display verschijnt **R**.

Met deze functie werkt de kookzone waarvoor deze functie is ingeschakeld, voor een bepaalde duur op volle kracht. Daarna wordt automatisch weer naar het vooraf ingestelde vermogensniveau overgeschakeld.

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8
Opwarmduur in min.:sec.	0:40	1:00	2:00	3:00	4:20	7:00	2:00	3:00

Tab. 4.3 Overzicht van de automatische aankookfunctie

4.3.4 Warmhoudstand

Dankzij de warmhoudstand kunnen bereide spijzen warm worden gehouden op een temperatuur van ca. 75 °C.

■ Op het kookzonedisplay verschijnt **u**.

■ De warmhoudfunctie kan maximaal 2 uur geactiveerd blijven.

4.3.5 Geschikt kookgerei

INFO Opwarmtijden en doorverhittingstijden van de bodem van het kookgerei, alsook de kookresultaten, worden in doorslaggevende mate beïnvloed door de opbouw en de toestand van het kookgerei.



Kookgerei met deze aanduiding is geschikt voor inductiekookvelden.

De voor het inductiekookoppervlak gebruikte kookreceptieënt moet van metaal zijn, magnetische eigenschappen hebben en een toereikend bodemoppervlak bezitten.

Geschikt kookgerei bestaat uit:

- roestvrij staal met magnetiseerbare bodem
- geëmailleerd staal
- gietijzer

Kookzone	Minimale diameter
vooraan	120 mm
achteraan	90 mm

Tab. 4.4 Minimale diameter van het kookgerei

- ▶ Voer eventueel een magneetttest door. Indien een magneet aan de bodem van het kookgerei kleeft, is het gerei in de regel geschikt voor inductie.
- ▶ Let op de bodem van het kookgerei. De bodem van het kookgerei mag geen kromming vertonen. Door de kromming kan op grond van een verkeerde temperatuurbewaking van de kookpit het kookgerei oververhit raken. De bodem van het kookgerei mag geen scherpe richels en geen scherpe rand vertonen, anders bestaat risico op krassen op de oppervlakken van het kookveld.
- ▶ Plaats het kookgerei direct (zonder onderzetter of dergelijke) op de glaskeramiek.

Geluiden

Bij het gebruik van inductiekookzones kunnen in het kookgerei, naargelang het materiaal en de verwerking van de bodem, de volgende geluiden optreden:

- Bij een hoog vermogensniveau kan gebrom optreden. Dit wordt zwakker of verdwijnt wanneer het vermogensniveau verlaagd wordt.
- Knetteren en fluiten kan eveneens optreden wanneer de bodem van de kookpot uit verschillende materialen bestaat (bijv. sandwichbodems).
- Klikken kan optreden bij elektronische schakelprocessen, in het bijzonder bij lage vermogensniveaus.
- Zoemen kan optreden wanneer de koelventilator is ingeschakeld. Ter verlenging van de levensduur van de elektronica is het kookveld uitgerust met een koelventilator. Als het kookveld intensief wordt gebruikt, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld. U hoort dan een zoemgeluid. De koelventilator kan na het uitschakelen van het toestel verder draaien.

4.3.6 Panherkenning

De kookzone werkt niet in de volgende gevallen:

- als op het display $\underline{\quad}$ verschijnt;
- wanneer ze zonder kookgerei of met ongeschikt kookgerei wordt ingeschakeld;
- indien de bodemdiameter van het kookgerei te klein is;
- wanneer het kookgerei van een ingeschakelde kookzone wordt verwijderd.
- Herkent de kookzone na 10 minuten de kookpot niet, dan schakelt deze zich automatisch uit. De kookzone kan dan pas weer worden ingeschakeld nadat u de bedieningsknop weer in stand 0 hebt gedraaid.

4.4 Veiligheidsvoorzieningen

4.4.1 Restwarmte-indicator

INFO Zolang H op het kookzonedisplay wordt weergegeven (restwarmte-indicator), mag u de kookzone niet aanraken en mag u er geen hittegevoelige voorwerpen op leggen. Risico op brandwonden en brand!

Na het uitschakelen is de kookzone nog warm. Op het kookzonedisplay wordt H weergegeven (restwarmte-indicator). Na voldoende afkoelen (temperatuur $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$) dooft ook het kookzonedisplay uit.

4.4.2 Veiligheidsuitschakeling van de kookzone

Elke kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de kookzone in een bepaalde vermogensfase langer wordt gebruikt dan de maximale gebruiksduur. Op het kookzonedisplay wordt dan afwisselend H (restwarmte-indicator) en \square weergegeven.

Vermogensniveau	0	1	2	3	4	5	6
Uitschakeling na uur:minuten	02:00	08:40	06:45	05:15	04:20	03:30	02:45

Vermogensniveau	7	8	9
Uitschakeling na uur:minuten	02:20	01:45	01:30

Tab. 4.5 Overzicht van de veiligheidsuitschakeling

- ▶ Schakel de kookzone weer in (zie hoofdstuk Bediening) wanneer u de kookzone opnieuw wilt gebruiken.

4.4.3 Oververhittingsbeveiliging kookzones

Alle inductiespoelen en de koelelementen van de elektronica zijn uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Vooraleer de inductiespoelen of de koelelementen oververhit geraken, leidt de oververhittingsbeveiliging een van de volgende maatregelen in:

- Powerniveau P wordt na 10 minuten automatisch naar vermogensniveau 9 omgezet. Het kookzonedisplay P gaat dan ook over naar 9 .
- Het ingeschakelde vermogensniveau wordt gereduceerd.
- De kookzones schakelen zich automatisch uit (zie Veiligheidsuitschakeling van de kookzone).

4.4.4 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging verhindert het onbedoeld inschakelen van het kookveld. De kinderbeveiliging kan alleen worden geactiveerd wanneer het kookveld ingeschakeld is en wanneer alle kookzones uitgeschakeld zijn (zie hoofdstuk Bediening).

5 Montage

- ▶ Leef alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie hoofdstuk Veiligheid).
- ▶ Leef de meegeleverde handleidingen van de fabrikant na.

INFO Het kookveld mag niet boven koelapparaten, vaatwassers, fornuizen, ovens of was- en droogmachines gemonteerd worden.

INFO Het legoppervlak van de werkbladen en de wandafsluitlijsten moeten van hittebestendig materiaal (tot ca. 100 °C) vervaardigd zijn.

INFO Werkbladuitsparingen moeten met geschikte middelen tegen vocht worden afgedicht of eventueel van een warmteontkoppeling worden voorzien.

5.1 Leveringsomvang controleren

Benaming	Aantal
Compensatieplaten schakelkast	6
Bedieningsknop	2
Bedienings- en montagehandleiding	1
Bevestigingsmoeren	2
Bevestigingsschroeven kookveld	4
Bevestigingsschroeven schakelkast	2
Boorsjabloon	1
Vulplaatjesset	1
Inbussleutels	1
Kookveld	1
Manchetten voor het vermogensniveau	2
Montagebeugels	1
Montagestukken kookveld	4
Reinigingsinstructie glaskeramiek	1
Glaskeramische schraper	1

Tab. 5.1 Leveringsomvang

- ▶ Controleer of alle delen geleverd zijn en of ze niet beschadigd zijn.
- ▶ Breng de klantendienst van BORA onmiddellijk op de hoogte wanneer er delen van de levering ontbreken of beschadigd zijn.
- ▶ Monteer in geen geval beschadigde onderdelen.
- ▶ Verwijder de transportverpakking op vakkundige wijze (zie hoofdstuk Buitenbedrijfstelling en afdanking).

5.2 Gereedschappen en hulpmiddelen

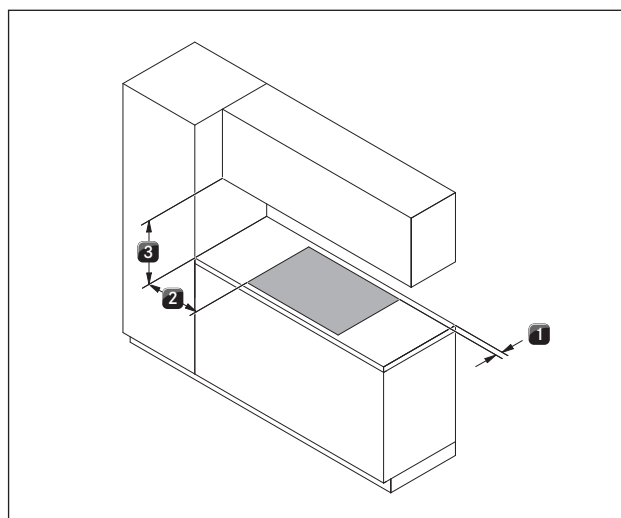
Voor de vakkundige montage van het kookveld hebt u de volgende gereedschappen nodig:

- Potlood
- Boormachine of accuboormachine met Forstnerboor van Ø 30 mm
- Boorsjabloon (meegeleverd)
- Kruisschroevendraaier Z2
- Siliconen om de snijvlakken af te dichten

5.3 Montage-instructies

5.3.1 Veiligheidsafstanden

- ▶ Houd deze veiligheidsafstanden aan:



Afb. 5.1 Minimale afstanden

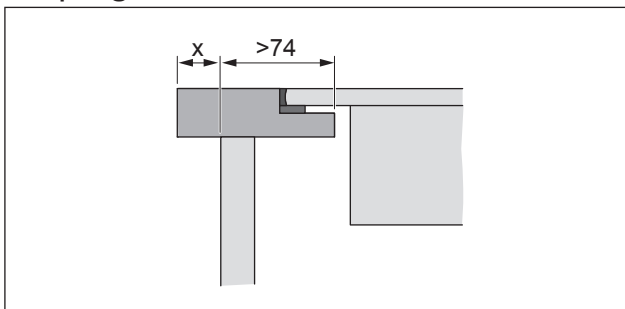
- [1] Minimaal 50 mm afstand achteraan van de aanrechtuitsparing tot de achterkant van het aanrecht.
- [2] Minimaal 50 mm afstand links en rechts van de werkbladuitsparing tot een belendende kast of een wand van de ruimte. Minimaal 300 mm afstand wordt aanbevolen om ergonomische redenen en voor een doeltreffend afzuiggedrag van het kookveld.
- [3] Minimaal 650 mm tussen werkblad en bovenkast. Minimaal 1000 mm afstand wordt aanbevolen om ergonomische redenen.

5.4 Maten van de uitsparingen

Werkblad voorbereiden

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

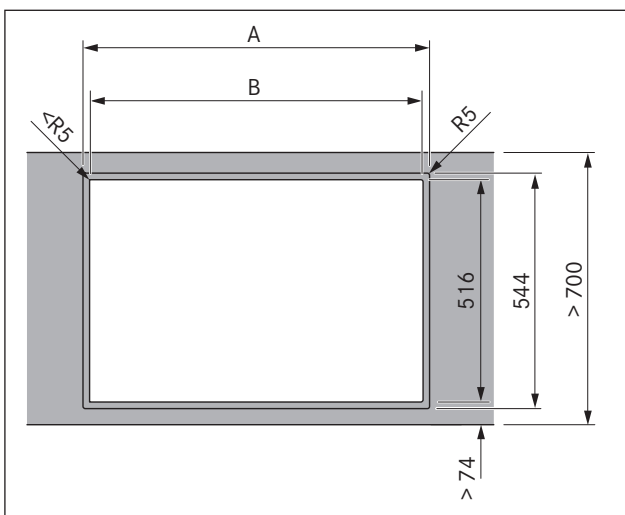
Uitspringend deel van het werkblad



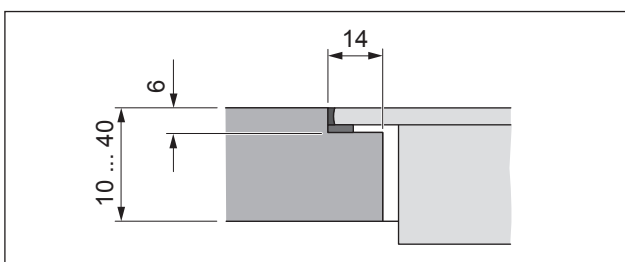
Afb. 5.2 Uitspringend deel van het werkblad

- Let bij het maken van de werkblauitsparing op het uitspringende gedeelte x. Geldt voor vlakbouw en opbouwmontage.

Vlakinbouw



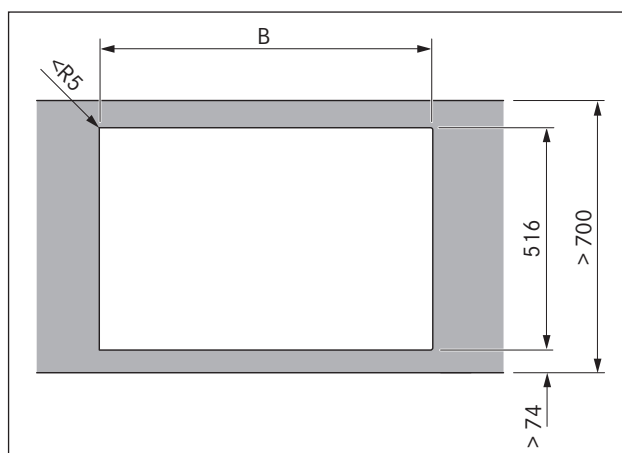
Afb. 5.3 Vlakinbouw



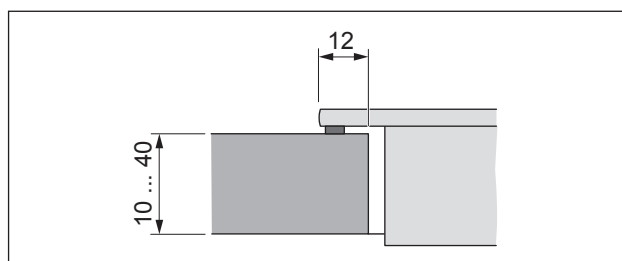
Afb. 5.4 Voegmaat voor vlakbouw

INFO Bij gebruik van de glaskeramische inductiewok moet de voegmaat bij vlakbouw tot 7 mm worden verhoogd.

Opbouw montage



Afb. 5.5 Opbouw montage



Afb. 5.6 Snede opbouw montage

Maten van de uitsparingen voor de inbouw van kookvelden en/of de kookvelden en de kookveldafzuiging naast elkaar:

Kookveld / Kookveldafzuiging	A in mm	B in mm	
	1/0	374	346
	2/0	745	717
	3/0	1116	1088
	1/1	485	457
	2/1	856	828
	3/2	1338	1310
	4/2	1709	1681

Tab. 5.2 Maten van de uitsparingen

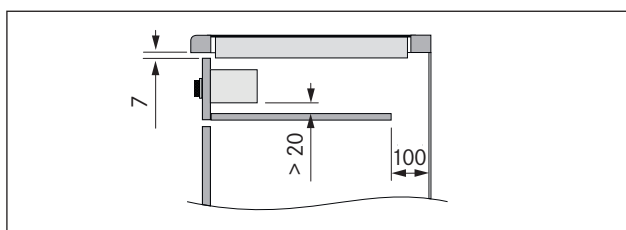
5.5 Montage kookveld

INFO Tussen de inbouwtoestellen moet telkens één millimeter afstand worden aangehouden.

INFO Rondom de inbouwtoestellen moet een rand van twee millimeter worden voorzien.

INFO Tussen de kookvelden en/of de kookvelden en de kookveldafzuiging moet telkens de desbetreffende montagerail gemonteerd worden.

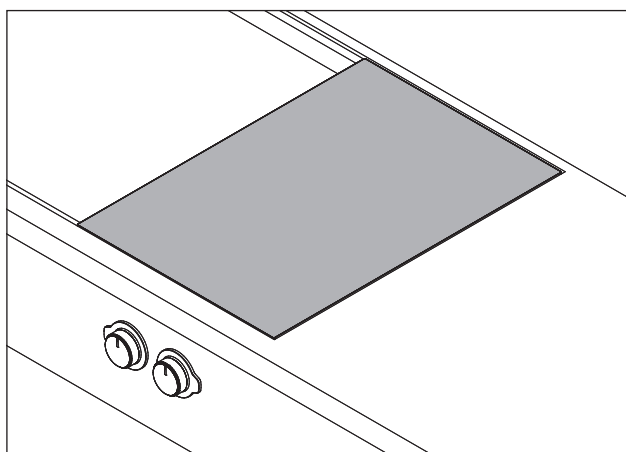
INFO Onder het apparaat moet een inlegbodem voor kabelbescherming (verbindingsstekker) worden voorzien. Deze moet uitneembaar zijn ten behoeve van onderhoudswerken.



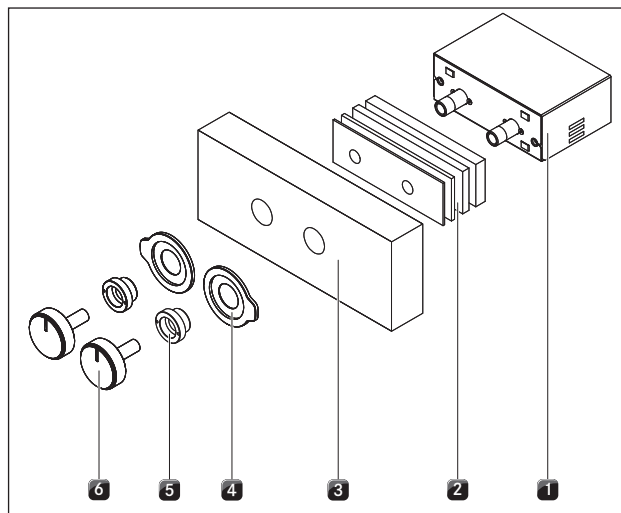
Afb. 5.7 Zijde-aanzicht van de inlegbodem voor kabelbescherming en verluchting

- In de zone van de werkbladuitsparing moet u eventueel op het meubel aanwezige dwarsbalken verwijderen.
- De laden of legborden in de onderkast moeten voor onderhouds- en reinigingswerken kunnen worden verwijderd.
- Zorg onder het kookveld voor voldoende ventilatie. Aan de voorzijde en in de tussenbodem dient voor de ventilatie van de inductietechniek een openingsdiameter van $> 50 \text{ cm}^2$ voorhanden te zijn.

5.5.1 Inbouw van de schakelkast in het paneel van de onderkast.



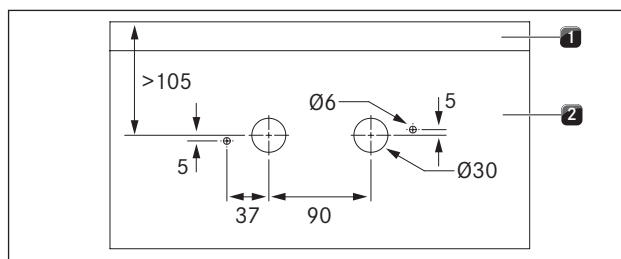
Afb. 5.8 Schakelkast en kookveld in ingebouwde toestand



Afb. 5.9 Opbouw schakelkast

- [1] Schakelkast
- [2] Compensatieplaat
- [3] Paneel (niet meegeleverd)
- [4] Manchetten voor het vermogensniveau
- [5] Moeren
- [6] Bedieningsknop

► Teken met behulp van het meegeleverde boorsjabloon de boorgaten uit.



Afb. 5.10 Boorsjabloon

- [1] Werkblad
- [2] Paneel

► Boor de boorgaten vooraf uit zodat het paneel niet kan verschuiven.

Aantal compensatieplaten berekenen

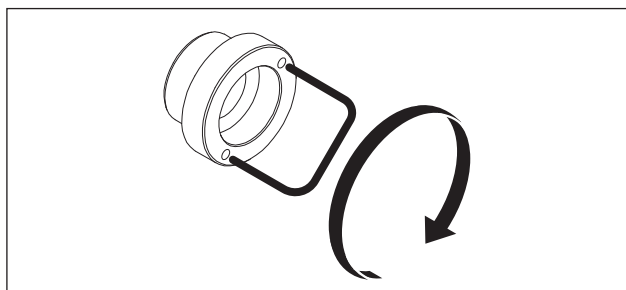
- De totale afmetingen (compensatieplaten [2] + paneel [3]) moeten in totaal 36 mm bedragen.
- De totale afmetingen van 36 mm moeten absoluut worden gerespecteerd om de schakelkast [1] correct te laten werken.

Dikte van het paneel [mm]	Totale dikte van de compensatieplaten [mm]	Compensatieplaten [aantal]			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34	2	-	-	-	1
33	3	-	-	1	-
32	4	-	-	-	2
31	5	-	-	1	1
30	6	-	-	2	-
29	7	-	1	-	1
28	8	-	1	1	-
27	9	-	1	-	2
26	10	1	-	-	-
25	11	-	1	2	-
24	12	1	-	-	1
23	13	1	-	1	-
22	14	1	-	-	2
21	15	1	1	-	-
20	16	1	-	2	-
19	17	1	1	-	1
18	18	1	1	1	-
17	19	1	1	-	2
16	20	1	1	1	1
15	21	1	1	2	-
14	22	1	1	1	2
13	23	1	1	2	1

Tab. 5.3 Compensatieplaten overzicht

Schakelkast bevestigen

- ▶ Steek de schakelkast [1] met de opgestoken compensatieplaten [2] via de achterkant in de boorgaten in het paneel.
- ▶ Steek nu op de voorkant van het paneel de beide manchetten [4] voor het vermogensniveau.

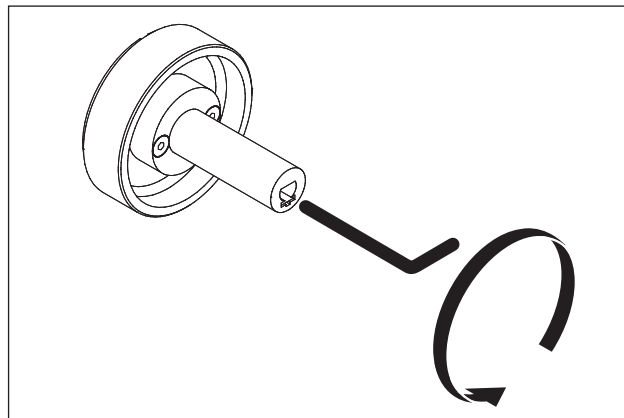


Afb. 5.11 Draai de bevestigingsmoer aan.

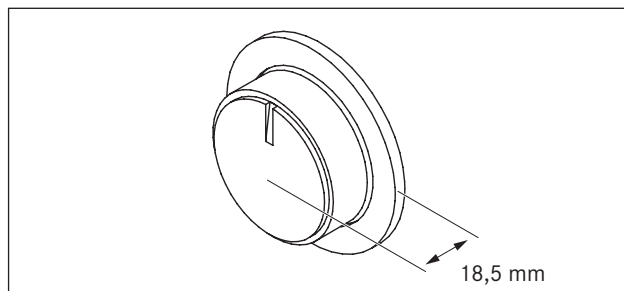
- ▶ Schroef de bevestigingsmoeren [5] vast met de montagebeugel en draai de bevestigingsmoer aan (max. 10 Nm).
- ▶ Steek vanaf de voorkant de lens in de manchet voor het vermogensniveau.
- ▶ Bevestig de bedieningsknop [6].

Stel de bedieningsknop in.

Voor een fijnregeling kunt u de afstand van de bedieningsknop ten opzichte van de manchet voor het vermogensniveau instellen.

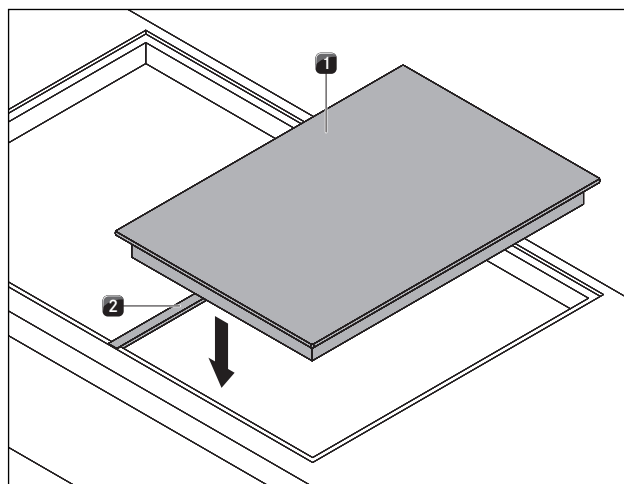


Afb. 5.12 Bedieningsknop instellen



Afb. 5.13 Afstand bedieningsknop

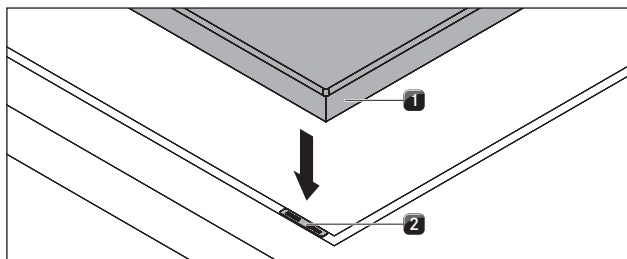
5.5.2 Inbouw van het kookveld



Afb. 5.14 Montagerail en kookveld aanbrengen

- [1] Kookveld
- [2] Montagerail

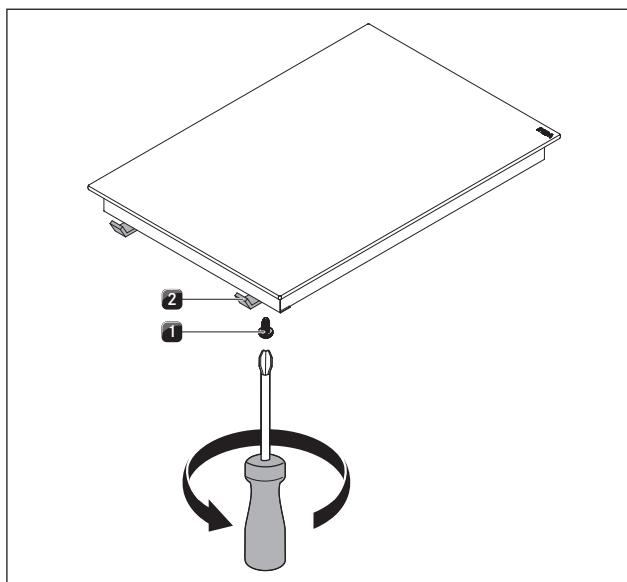
- ▶ Leg de montagerail [2] in de werkblauduitsparing.
- ▶ Plaats nu het kookveld [1].
- ▶ Alligeneer het kookveld [1] zorgvuldig.
- ▶ Lijn de montagerail [2] zo uit dat ze mooi onder het kookveld en de kookveldafzuiging PL540 komt te liggen.



Afb. 5.15 Kookveld en vulplaatjes

- [1] Kookveld
[2] Vulplaatjes

- Bevestig indien nodig ook vulplaatjes [2].



Afb. 5.16 Bevestigingsklemmen

- [1] Schroeven
[1] Bevestigingsklemmen

- Bevestig het kookveld met de bevestigingsklemmen [2].
- Trek de schroeven [1] van de bevestigingsklemmen aan met max. 10 Nm.
- Controleer of de elementen correct zijn uitgelijnd.
- Voeg na alle montagewerken de toestellen op met zwarte, hittebestendige siliconenkit.

Het kookveld en de schakelkast aan elkaar koppelen

- Zorg voor een verbinding tussen het kookveld en de schakelkast.
- Sluit eerst de geel-groene aardingskabel aan op de gemarkeerde plaats in de schakelkast.



Aardingssymbool

- Sluit nu de meerpolige, gekleurde stekker van elke kookzone aan op de schakelkastbus van dezelfde kleur.

5.6 Stroomaansluiting

- Leef alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie hoofdstuk Veiligheid).
- Leef alle wetten en voorschriften van overheidswege en aanvullende voorschriften van lokale elektriciteitsmaatschappijen na.

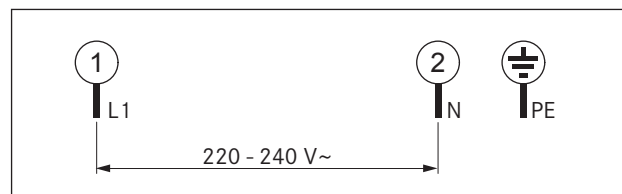
INFO De stroomaansluiting mag alleen door een erkend vakman worden uitgevoerd. Deze is ook verantwoordelijk voor de deskundige uitvoering en de inbedrijfstelling.

De te gebruiken netaansluitleiding (reeds voormonteerd) moet minstens van het type H05VV-F of H05VVH2-F.

- Dwarsdoorsnede: 3G1,5 mm² bij 1-fasige aansluiting.
- Als de aansluitkabel beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciaal type. Dat mag alleen door een daartoe gemachtigde klantendienst gebeuren.

Stroomaansluiting herstellen

- Schakel de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat voor de aansluiting van het kookveld uit.
- Bescherm de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat tegen onbedoeld opnieuw inschakelen.
- Controleer de afwezigheid van spanning.
- Sluit het kookveld alleen via een vaste verbinding aan op een netaansluitingleiding.



Afb. 5.17 Aansluitschema 1-fasig

- Zorg voor een verbinding tussen het kookveld en de schakelkast.
- Controleer de correcte montage.
- Schakel de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat in.
- Zet het kookveld aan (zie hoofdstuk Bediening).
- Controleer of alle functies correct werken.

5.7 Overdracht aan de gebruiker

Wanneer de montage voltooid is:

- legt u de basisfuncties uit aan de gebruiker.
- brengt u de gebruiker op de hoogte van alle veiligheidsrelevante aspecten van de bediening en het onderhoud.
- bezorgt u de toebehoren en de bedienings- en montagehandleiding aan de gebruiker en vraagt u hem om deze goed te bewaren.

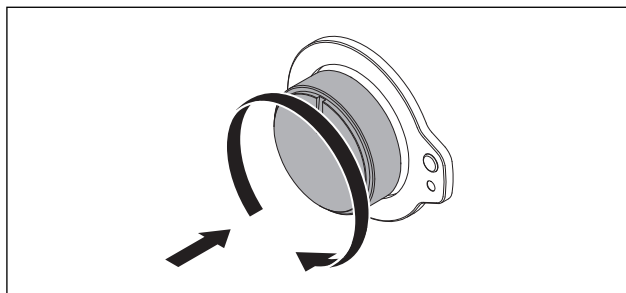
6 Bediening

- ▶ Leef bij elk gebruik alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie hoofdstuk Veiligheid).

INFO Het kookveld mag alleen bediend worden wanneer de roestvrijstalen vetfilter in de kookveldafzuiging is ingebouwd (zie bedieningshandleiding Kookveldafzuiging).

INFO Voor u het kookveld voor het eerst gebruikt, moeten de kookzones worden gereinigd (zie hoofdstuk Reiniging).

6.1 Kookveld in-/uitschakelen



Afb. 6.1 Bedieningsknop indrukken en draaien

6.1.1 Kookzone inschakelen

- ▶ Druk en draai de bedieningsknop op vermogensniveau I om de kookzone in te schakelen.
- Het controlelampje voor de werking brandt.

Vermogensniveau instellen

- ▶ Draai de bedieningsknop tot het gewenste vermogensniveau.

6.1.2 Powerniveau inschakelen

INFO Beide kookzones zijn met een prestatieverhogend powerniveau uitgerust.

Wordt de kookzone vooraan op powerniveau P geschakeld, dan kan de achterste kookzone maximaal op vermogensniveau E worden ingesteld.

Wordt de kookzone achteraan op powerniveau P geschakeld, dan kan de voorste kookzone maximaal op vermogensniveau B worden ingesteld.

Wordt het vermogensniveau van de andere kookzone hoger ingesteld dan het bovenvermelde niveau, dan wordt het powerniveau P uitgeschakeld.

- ▶ Druk en draai de bedieningsknop voorbij het vermogensniveau G , todat op het kookzonedisplay P (powerniveau) wordt aangegeven.
- Na 10 minuten wordt de kookzone automatisch geschakeld naar vermogensniveau G .

6.1.3 Powerniveau vroegtijdig uitschakelen

- ▶ Draai opnieuw de bedieningsknop voorbij vermogensniveau G .
 - Vermogensniveau G is geactiveerd en dat kunt u zien op het kookzonedisplay.
- of
- ▶ Draai de bedieningsknop tot het gewenste vermogensniveau.
 - Het ingestelde vermogensniveau is geactiveerd en dat kunt u zien op het kookzonedisplay.

6.1.4 Kookzone uitschakelen

INFO Wanneer een kookzonedisplay H weergeeft, is de kookzone nog warm.

INFO Schakel de kookzone na gebruik uit. Vertrouw niet op de panherkenning.

- ▶ Draai de bedieningsknop op vermogensniveau I om de kookzone uit te schakelen.
- Het controlelampje voor de werking brandt niet.
- Het kookveld is uitgeschakeld wanneer de kookzone niet meer is geactiveerd.
- ▶ Let op de restwarmte-indicator (zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat).

6.1.5 Automatische aankookfunctie

Automatische aankookfunctie inschakelen

- ▶ Druk en draai de bedieningsknop van de gewenste kookzone naar links tot aan het symbool A .
- ▶ Stel (binnen 5 seconden) het gewenste vermogensniveau (kookniveau) in dat moet worden gehanteerd nadat de automatische aankookfunctie is gedeactiveerd.
- Op het kookzonedisplay verschijnt het symbool A bij geactiveerde automatische aankookfunctie alsook het ingestelde kookniveau, bijv. S .
- Op het kookzonedisplay verschijnt A zolang de automatische aankookfunctie is geactiveerd.
- Nadat de voor deze functie ingestelde tijd is verstreken, wordt het vermogen weer teruggezet op het gekozen vermogensniveau.
- Kiest u een hoger kookniveau terwijl de automatische aankookfunctie nog is geactiveerd, dan wordt automatisch de nieuwe duur van het gekozen niveau ingesteld.

Automatische aankookfunctie uitschakelen

De geactiveerde automatische aankookfunctie wordt vroegtijdig beëindigd wanneer u:

- ▶ het vermogensniveau (kookniveau) verlaagt;
- ▶ het vermogensniveau \mathcal{G} kiest;
- ▶ het powerniveau \mathcal{P} activeert;
- ▶ de warmhoudstand \mathcal{W} activeert;
- ▶ het kookveld uitschakelt.

6.1.6 Warmhoudstand

- ▶ Druk en draai de bedieningsknop van de gewenste kookzone tot aan het symbool van de warmhoudstand (\mathcal{W}) om de warmhoudfunctie te activeren.
- Op het betreffende kookzonedisplay verschijnt het warmhoudsymbool \mathcal{W} .
- Na 2 uur schakelt de kookzone zichzelf automatisch uit.

6.1.7 Kinderbeveiliging in-/uitschakelen

INFO Wanneer een kookzonedisplay afwisselend \mathcal{L} en \mathcal{H} weergeeft, is de kookzone nog warm.

Kinderbeveiliging inschakelen

Voorwaarden:

- Het kookveld is uitgeschakeld.
 - ▶ Druk op de linker of rechter bedieningsknop van de betreffende kookzone.
 - ▶ Draai de bedieningsknop gedurende minstens 5 seconden naar links op positie \mathcal{H}
- of
- ▶ druk beide bedieningsknoppen van de betreffende kookzone in.
 - ▶ Draai beide bedieningsknoppen gedurende minstens 5 seconden naar links op positie \mathcal{H} .
 - Op beide kookzonedisplays verschijnt nu \mathcal{L} .
De kinderbeveiliging is geactiveerd.

Kinderbeveiliging uitschakelen

- ▶ Druk op de linker of rechter bedieningsknop van de betreffende kookzone.
 - ▶ Draai de bedieningsknop gedurende minstens 5 seconden naar links op positie \mathcal{H}
- of
- ▶ druk beide bedieningsknoppen van de betreffende kookzone in.
 - ▶ Draai beide bedieningsknoppen gedurende minstens 5 seconden naar links op positie \mathcal{H} .
 - Beide kookzonedisplays worden nu uitgeschakeld.
 - De kinderbeveiliging is uitgeschakeld.

7 Reiniging en verzorging

- ▶ Leef alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie hoofdstuk Veiligheid).
- ▶ Leef de meegeleverde handleidingen van de fabrikant na.
- ▶ Controleer of voor de geplande reiniging en verzorging het kookveld en de kookveldafzuiging volledig zijn uitgeschakeld en afgekoeld, om letsel te vermijden (zie hoofdstuk Bediening).
- Een regelmatige reiniging en een regelmatig onderhoud staan garant voor een lange levensduur en een optimale werking.
- ▶ Leef de volgende reinigings- en verzorgingscycli na:

Componenten	Reinigingscyclus
Bedieningsknop	onmiddellijk na elke verontreiniging
Kookveld	onmiddellijk na elke verontreiniging wekelijks grondig met in de handel verkrijgbare glaskeramiekreiniger

Tab. 7.1 Reinigingscycli

7.1 Reinigingsmiddel

INFO Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende kookpotbodems wordt het decor metertijd afgesleten en ontstaan donkere vlekken.

U hebt voor de reiniging van het kookveld een speciale glaskeramische schraper en een geschikt reinigingsmiddel nodig.

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

7.2 Kookveld verzorgen

- ▶ Gebruik het kookveld niet als werk- of legvlak.
- ▶ Schuif of trek niet met kookgerei over het kookveld.
- ▶ Til kookpotten en pannen altijd op.
- ▶ Houd het kookveld zuiver.
- ▶ Verwijder alle verontreinigingen onmiddellijk.
- ▶ Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor kookvelden in glaskeramiek (bijv. hoofdstuk Toestelbeschrijving).

7.3 Kookveld reinigen

INFO Terwijl u de kookveldafzuiging gebruikt, moet de roestvrijstalen vetfilter geplaatst zijn om te vermijden dat kleine en lichte voorwerpen zoals bijv. reinigingsdoeken uit stof of papier

worden aangezogen (zie bedieningshandleiding kookveldafzuiging).

- ▶ Controleer of het kookveld uitgeschakeld is (zie hoofdstuk Bediening).
- ▶ Wacht totdat alle kookzones afgekoeld zijn.
- ▶ Verwijder alle grote verontreinigingen en resten van spijzen met een glaskeramische schraper van het kookveld.
- ▶ Breng het reinigingsmiddel aan op het koude kookveld.
- ▶ Smeer het reinigingsmiddel uit met huishoudrol of een zuivere doek.
- ▶ Veeg het kookveld met water af.
- ▶ Wrijf het kookveld droog met een zuivere doek.

Wanneer het kookveld warm is:

- ▶ Verwijder vastgekleefde gesmolten resten van kunststof, aluminiumfolie, suiker enz. en suikerhoudende voedingsmiddelen onmiddellijk met een glaskeramische schraper van de warme kookzone om inbranden te vermijden.

Sterke verontreiniging

- ▶ Sterke verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, paarlemoerachtig glanzende vlekken) kunnen het best met reinigingsmiddelen verwijderd worden wanneer het kookveld nog warm aanvoelt.
- ▶ Maak overgekookte spijzen week met een natte doek.
- ▶ Verwijder de vuilresten met de glaskeramische schraper.
- ▶ Verwijder korrels, kruimels of andere verontreinigingen die tijdens het koken op het kookveld vallen onmiddellijk om krassen op het oppervlak te vermijden.

Kleurveranderingen en glanzende plekken zijn geen beschadigingen van het kookveld. De werking van het kookveld en de stabiliteit van de glaskeramiek worden daardoor beïnvloed.

Kleurveranderingen van het kookveld ontstaan door niet-verwijderde en ingebrande resten.

Glanzende plekken ontstaan door afschuring van de onderkant van de kookpot, in het bijzonder bij gebruik van kookgerei met aluminiumbodems of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Deze kunnen maar moeilijk worden verholpen.

7.3.1 Reinigen van de bedieningsknop

- ▶ Controleer of het kookveld uitgeschakeld is (zie hoofdstuk Bediening).
- ▶ Reinig de bedieningsknop alleen met de hand.
- ▶ Trek de bedieningsknop los.
- ▶ Reinig de bedieningsknop met een zachte borstel.
- ▶ Spoel de bedieningsknop na de reiniging goed af.
- ▶ Laat de bedieningsknop goed drogen.
- ▶ Plaats na een grondige reiniging de zuivere en drogen bedieningsknop weer op de schakelaar.

8 Storingen verhelpen

Leef alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie hoofdstuk Veiligheid).

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het kookveld laat zich niet inschakelen.	De zekering of de zekeringsautomaat van de wonings- of huisinstallatie is defect.	Zekering vervangen. Zekeringsautomaat weer inschakelen.
	De zekering of de zekeringsautomaat wordt meermaals geactiveerd.	De klantendienst van BORA bellen.
	De stroomvoeding is onderbroken.	De stroomvoeding door een vakman laten controleren.
Bij gebruik van de nieuwe kookplaat ontstaat vorming van geuren en dampen.	Dit is een normaal verschijnsel bij nieuwe toestellen.	Enkele uren wachten. De klantendienst op de hoogte brengen bij aanhoudende geurvorming.
Op het kookzonedisplay verschijnt $\underline{\text{u}}$.	Er bevindt zich géén of ongeschikt kookgerei op de kookzone.	Gebruik alleen het geschikte kookgerei. Kies de grootte van uw kookpot in functie van de kookzone (zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat).
Op het kookzonedisplay wordt L weergegeven.	De kinderbeveiliging is ingeschakeld.	Kinderbeveiliging uitschakelen (zie hoofdstuk Bediening).
Op het kookzonedisplay verschijnt r' .	Permanente bediening van een knop.	Draai de bedieningsknop terug.
	Kabelbreuk tussen kookveld en schakelkast.	De klantendienst van BORA bellen.
Op het kookzonedisplay wordt E weergegeven.	De bijbehorende kookzone of een component is defect.	Noteer het foutnummer en neem contact op met de klantendienst van BORA.
Een kookzone of de algehele kookveld schakelt zichzelf automatisch uit.	De bedrijfsduur van een kookzone is te lang.	Kookzone weer in gebruik nemen (zie hoofdstuk Bediening).
	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	(zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat)
Het powerniveau wordt automatisch vroegtijdig afgebroken.	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	(zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat)
De koelventilator blijft draaien na uitschakelen van de kookplaat.	De koelventilator draait zo lang totdat het kookveld afgekoeld is, en schakelt dan automatisch uit.	Wacht tot de koelventilator automatisch wordt uitgeschakeld.

Tab. 8.1 Storingen verhelpen

- Neem in alle andere gevallen contact op met de klantendienst van BORA (zie hoofdstuk Garantie, klantendienst en reserveonderdelen).

9 Buitenbedrijfstelling, demontage en afdanking

- ▶ Leef alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie hoofdstuk Veiligheid).
- ▶ Leef de meegeleverde handleidingen van de fabrikant na.

9.1 Buitenbedrijfstelling

Onder buitenbedrijfstelling worden definitieve buitenbedrijfstelling en demontage verstaan. Na een buitenbedrijfstelling kan het toestel noch opnieuw in andere meubilair worden ingebouwd, noch privé worden doorverkocht of afgedankt.

INFO Alleen bevoegd vakpersoneel mag de stroom- en gasaansluiting loskoppelen en aansluiten.

- ▶ Schakel het toestel uit voor de buitenbedrijfstelling (zie hoofdstuk Bediening)
- ▶ Ontkoppel het toestel van de voedingsbron.

9.2 Demontage

Voor het demonteren moet het toestel toegankelijk zijn voor demontage en van de spanningsbron losgekoppeld zijn. Bij gastoestellen moet u controleren of de gasaansluiting afgesloten is.

- ▶ Maak de bevestigingsklemmen los.
- ▶ Verwijder de siliconenvoegen.
- ▶ Verwijder het toestel langs boven uit het aanrecht.
- ▶ Verwijder verdere toebehoren.
- ▶ Verwijder het oude toestel en verontreinigde toebehoren zoals beschreven onder punt "Milieuvriendelijke afdanking".

9.3 Milieuvriendelijke afdanking

Afdanking van de transportverpakking

INFO De verpakking beschermt het toestel tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn volgens milieuvriendelijke en afdankings-technische principes geselecteerd en kunnen dus worden gerecycled.

Het opnieuw introduceren van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de inspanningen voor afvalverwerking. Uw vakhandelaar neemt de verpakking terug.

- ▶ Bezorg de verpakking aan uw vakhandelaar

of

- ▶ Dank de verpakking op vakkundige wijze af, in overeenstemming met de regionale voorschriften.

Afdanking van het oude toestel



Elektrische toestellen die van dit teken voorzien zijn, mogen aan het einde van hun levensduur niet samen met het huishoudelijk afval worden afgedankt. U moet ze naar een verzamelpunt voor de recycling van oude elektronische of elektrische toestellen brengen. Informatie daarover vindt u in de regelgeving van uw stad of gemeente.

Elektrische en elektronische oude toestellen bevatten in grote mate nog waardevolle materialen. Ze bevatten evenwel ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun functioneren en veiligheid. In het restafval of bij verkeerde behandeling kunnen deze de menselijke gezondheid en het milieu schade berokkenen.

- ▶ Verwijder uw oude toestel derhalve in geen geval via het huishoudelijk afval.
- ▶ Breng het oude toestel naar een regionaal verzamelpunt voor teruggave en verwerking van elektrische en elektronische onderdelen en andere materialen.

10 Garantie, klantendienst en reserveonderdelen

- Leef alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie hoofdstuk Veiligheid).

10.1 Garantie

De garantieperiode bedraagt 2 jaar.

10.2 Klantendienst

BORA-klantendienst:

zie achterzijde van de bedienings- en montagehandleiding



- Neem bij storingen die u niet zelf kunt oplossen, contact op met uw vakhandelaar of de BORA-klantendienst.

De klantendienst heeft de typebeschrijving en het fabricage-nummer van uw toestel nodig (FD-nummer). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje op de keerzijde van de handleiding en ook op de onderzijde van het toestel.

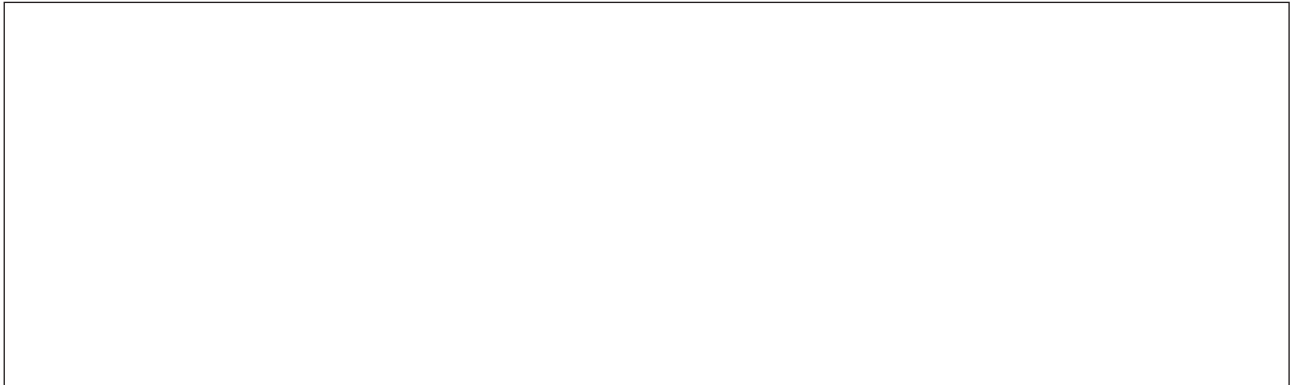
10.3 Reserveonderdelen

- Gebruik bij reparaties alleen originele onderdelen.

INFO Reserveonderdelen kunt u kopen bij uw-BORA-handelaar en op de servicewebsite van BORA www.bora.com/service of telefonisch via het aangegeven servicenummer.

11 Notities:

Typeplaatje:



Duitsland:

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Duitsland
T +49 (0) 8035 / 907-240
F +49 (0) 8035 / 907-249
info@bora.com
www.bora.com

Australië – Nieuw-Zeeland:

BORA APAC Pty Ltd
A/ 91-95 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australië
T +61 2 7900 5580
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.boraapac.com.au

Oostenrijk:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Oostenrijk
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Oostenrijk
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

