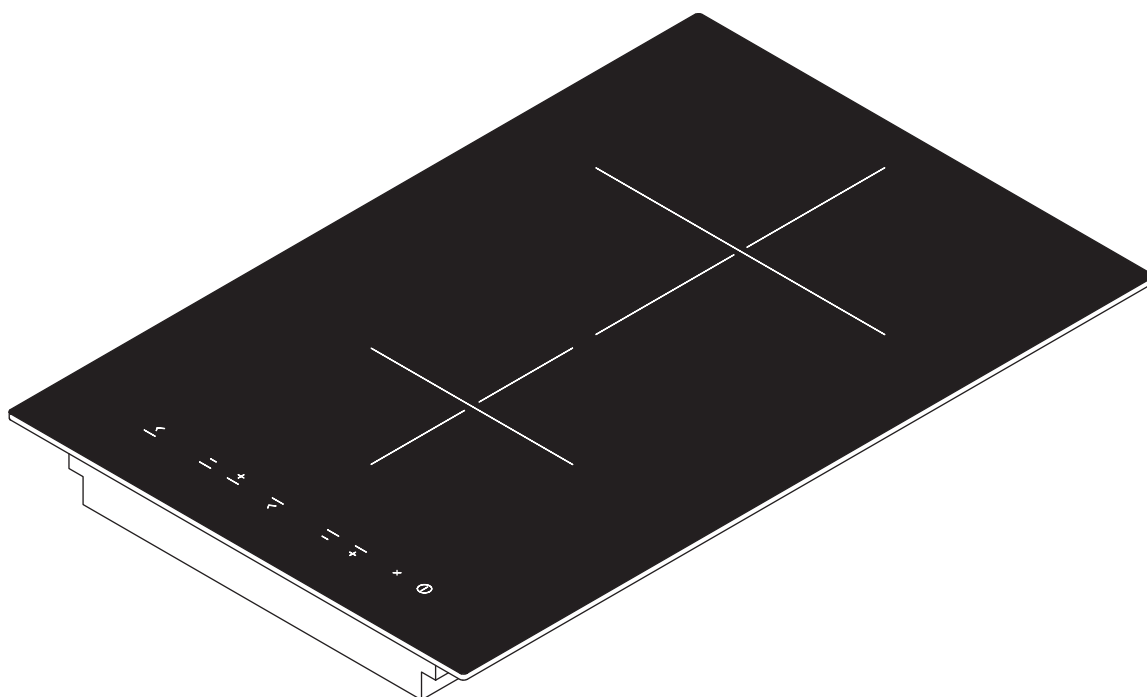


NL Bedienings- en montagehandleiding CCH 1

Hyper-kookveld van glaskeramiek met 2 kookzones



CCH1UMNL-002

Bedienings- en montagehandleiding:

Origineel

Vertaling

Fabrikant

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Oostenrijk

Contactgegevens

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

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

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 de BORA klantendienst een bijgewerkte versie opvragen. Onder voorbehoud van drukfouten en vergissingen.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rechten voorbehouden.

Inhoudsopgave

1	Algemeen	4	6	Bediening	19
1.1	Doelgroep.....	4	6.1	Kookveld in-/uitschakelen.....	19
1.2	Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding.....	4	6.1.1	Kookzone inschakelen.....	19
1.3	Andere geldende documenten.....	4	6.1.2	Vermogensniveau instellen.....	19
1.4	Weergave van informatie.....	5	6.1.3	Vermogensniveau wijzigen.....	19
2	Veiligheid	6	6.1.4	Powerniveau inschakelen.....	19
2.1	Algemene veiligheidsinstructies.....	6	6.1.5	Powerniveau vroegtijdig uitschakelen.....	19
2.2	Veiligheidsinstructies bediening.....	7	6.1.6	Kookzone uitschakelen.....	19
2.3	Veiligheidsinstructies montage.....	9	6.1.7	Pauzefunctie.....	19
2.4	Veiligheidsinstructies voor demontage en verwijdering.....	10	6.1.8	Automatische aankookfunctie.....	20
2.5	Veiligheidsinstructies reserveonderdelen.....	10	6.1.9	Warmhoudstand.....	20
2.6	Correct gebruik.....	10	6.1.10	Timerfuncties gebruiken.....	20
3	Technische gegevens	11	6.1.11	Kinderbeveiliging in-/uitschakelen.....	21
4	Beschrijving van het apparaat	12	7	Reiniging en verzorging	22
4.1	Opbouw.....	12	7.1	Reinigingsmiddel.....	22
4.2	Bedieningspaneel en bedieningsprincipe.....	12	7.2	Kookveld verzorgen.....	22
4.3	Werkingsprincipe.....	13	7.3	Kookveld reinigen.....	22
4.3.1	Vermogensniveaus.....	13	8	Storingen verhelpen	23
4.3.2	Powerniveau.....	13	9	Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering	24
4.3.3	Automatische aankookfunctie.....	13	9.1	Buitenbedrijfstelling.....	24
4.3.4	Warmhoudstand.....	13	9.2	Demontage.....	24
4.3.5	Pauzefunctie.....	13	9.3	Milieuvriendelijke verwijdering.....	24
4.3.6	Timerfuncties.....	13	10	Garantie, technische dienst, reserveonderdelen	25
4.3.7	Geslacht kookgerei.....	14	10.1	Garantie.....	25
4.4	Veiligheidsvoorzieningen.....	14	10.2	Service.....	25
4.4.1	Restwarmte-indicator.....	14	10.3	Reserveonderdelen.....	25
4.4.2	Veiligheidsuitschakeling van de kookzone.....	14	11	Notities	26
4.4.3	Oververhittingsbeveiliging.....	14			
4.4.4	Automatisch uitschakelen bij langdurige bediening van de toets.....	14			
5	Montage	15			
5.1	Leveringsomvang controleren.....	15			
5.2	Gereedschap en hulpmiddelen.....	15			
5.3	Montage-instructies.....	15			
5.3.1	Veiligheidsafstanden.....	15			
5.3.2	Werkblad en keukenmeubel.....	15			
5.3.3	Luchttoevoer kookveld.....	15			
5.4	Maten van de uitsparingen.....	16			
5.5	Montage kookveld.....	17			
5.6	Stroomaansluiting.....	18			
5.7	Overdracht aan de gebruiker.....	18			

1 Algemeen

1.1 Doelgroep

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

Doelgroep	Vereisten
Bediener	Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, alsook 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. Kinderen moeten onder toezicht staan. Alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen alsook de instructies van de bedieningshandleiding moeten worden nageleefd.
Ambitieuze doe-het-zelvers	De ambitieuze doe-het-zelver mag alle noodzakelijke schrijn- en montagewerken zelf uitvoeren voor zover hij over de nodige vaardigheden en passende vakkennis beschikt. Hij mag in geen geval zelf de stroom of het gas aansluiten.
Gekwalificeerd montagepersoneel	Gekwalificeerd montagepersoneel mag alle noodzakelijke schrijn- en montagewerken uitvoeren mits inachtneming van de bestaande voorschriften. De stroom- en gasaansluitingen moeten vóór ingebruikname door een erkend vakman uit het overeenkomstige vakgebied worden gekeurd.
Gekwalificeerd elektriciens	De elektriciteitsaansluiting mag alleen door een erkend vakman worden uitgevoerd. Deze is ook verantwoordelijk voor de deskundige installatie van de elektriciteit en de inbedrijfstelling.
Gekwalificeerd gasinstallateur	De gasaansluiting mag alleen door een erkend vakman worden uitgevoerd. Deze is ook verantwoordelijk voor de deskundige installatie van het gas en de inbedrijfstelling.

Tab. 1.1 Doelgroepen

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd en BORA Lüftungstechnik GmbH – hierna BORA genoemd – zijn niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het niet eerbiedigen of niet naleven van deze documenten of voor schade door een verkeerde montage! De stroom- en gasaansluitingen moeten verplicht door een erkend vakman worden uitgevoerd. De montage dient te gebeuren overeenkomstig de geldende normen, voorschriften en wetten. Alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen alsook de instructies van de bedienings- en montagehandleiding moeten worden nageleefd.

1.2 Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding

Deze handleiding geldt voor verschillende toestellen. Daarom is het mogelijk dat individuele kenmerken worden beschreven die niet op uw toestel van toepassing zijn.

1.3 Andere geldende documenten

Bij deze bedienings- en montagehandleiding horen ook nog andere documenten die eveneens moeten worden nageleefd.

Leef absoluut alle meegeleverde documenten na.

INFO BORA is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door het niet naleven van deze documenten!

Richtlijnen

Dit apparaat voldoet 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
 2012/19/EU AEEA-richtlijn

1.4 Weergave van informatie

Er worden 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.

Instructies worden aangegeven met een pijl.

► Voer alle instructies steeds in de vastgestelde volgorde uit.

Opsommingen worden aangegeven met een vierkant opsommingsteken aan het begin van de regel.

■ Opsomming 1

■ Opsomming 2

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

De veiligheidsinstructies en waarschuwingen in deze handleiding worden beklemtoond met symbolen en signaalwoorden.

De veiligheidsinstructies en waarschuwingen zijn als volgt opgebouwd:

WAARSCHUWINGSTEKENS EN SIGNAALWOORDEN!

Type en bron van gevaar
Gevolgen bij niet-naleving

► Veiligheidsmaatregelen

Hierbij geldt:

- Het waarschuwingsteken vestigt de aandacht op het gevaar.
- 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 mogelijk gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	Opgelet	Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot geringe of lichte verwondingen.
–	Opgelet	Geeft een situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot materiële schade.

Tab. 1.2 Betekenis van de waarschuwingstekens en signaalwoorden

2 Veiligheid

2.1 Algemene veiligheidsinstructies

INFO 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 letsel en materiële schade.

- De bedienings- en montagehandleiding bevat belangrijke instructies voor de montage en de bediening. Zo beschermt u uzelf tegen verwondingen en voorkomt u schade aan het apparaat. Contactgegevens voor verdere informatie, toepassings- en gebruiksvragen vindt u op de achterkant van deze handleiding.
- Het begrip ‘apparaat’ wordt zowel voor kookvelden, kookveldafzuigingen als voor kookvelden met kookveldafzuiging gebruikt.
 - ▶ Neem de bedienings- en montagehandleiding volledig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
 - ▶ Bewaar de bedienings- en montagehandleiding in de buurt, zodat u deze indien nodig kunt raadplegen.
 - ▶ Geef de bedienings- en montagehandleiding aan de nieuwe gebruiker door als u het apparaat verkoopt.
 - ▶ Voer alle werkzaamheden aandachtig en nauwgezet uit.
 - ▶ Controleer, na het verwijderen van de verpakking, het apparaat op zichtbare schade.
 - ▶ Sluit een beschadigd apparaat niet aan.
 - ▶ Gebruik het apparaat pas nadat de montage volledig is afgerond. Alleen dan is een veilige werking gegarandeerd.
 - ▶ Zorg ervoor dat u geen hete kookplaten aanraakt.
 - ▶ Vermijd overkoken.
 - ▶ Let op de restwarmte-indicator.
 - ▶ Schakel het apparaat na gebruik uit.
 - ▶ Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat.

OPGELET!

Risico op verwonding door vallende toestelonderdelen!

Vallende toestelonderdelen zoals pannendragers, bedieningselementen, afdekkingen, vetfilters, enz. kunnen verwondingen veroorzaken.

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

Gebruik met recirculatie

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

INFO Bij gebruik met recirculatie wordt slechts een beperkt deel van het vocht uit de kookwasem verwijderd.

- ▶ Zorg bij gebruik met recirculatie voor voldoende aanvoer van verse lucht, bijvoorbeeld via 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.
- ▶ Zet na elk gebruik de kookveldafzuiging gedurende ongeveer 20 minuten op een lagere stand bij gebruik met recirculatie of activeer de automatische naloop.

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

- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, alsook 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.
- ▶ Houd toezicht op kinderen die zich in de buurt van het apparaat bevinden.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Gebruik de kinderbeveiliging, zodat kinderen het kookveld niet zonder toezicht kunnen inschakelen of de instellingen kunnen wijzigen.
- ▶ Bewaar geen voor kinderen interessante voorwerpen in de opbergruimte boven of achter het apparaat. Kinderen kunnen immers in de verleiding komen om op het apparaat te klimmen.
- ▶ Houd kinderen en andere personen weg van de hete kookplaten.

Onbevoegde wijzigingen

Door op eigen houtje wijzigingen aan het apparaat aan te brengen, kunnen er bij het gebruik ervan gevaarlijke situaties ontstaan.

- ▶ Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat.

Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd. Verontreinigingen kunnen schade of geurhinder veroorzaken. Verwijder verontreinigingen onmiddellijk.

- Reinigings- en onderhoudswerken mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze voortdurend onder toezicht worden gehouden.
- ▶ Gebruik geen stoomreiniger om te reinigen. De stoom kan op spanningvoerende delen terechtkomen en een kortsluiting alsook materiële schade veroorzaken (zie hoofdstuk Reiniging en verzorging).
- ▶ Zorg ervoor dat u geen warm kookgerei neerzet in de buurt van het bedieningspaneel om de onderliggende elektronica niet te beschadigen.
- ▶ 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!
- ▶ Reinig het kookveld indien mogelijk na elk kookproces.
- ▶ Reinig het kookveld enkel wanneer het afgekoeld is.
- ▶ Gebruik bij het schoonmaken niet-schurende reinigingsmiddelen om krassen en slijtage aan het oppervlak te vermijden.
- ▶ Zorg dat zowel de onderkant van het kookgerei als de kookzone schoon en droog zijn.
- ▶ Til het kookgerei steeds op (niet trekken!) om krassen en slijtage aan het oppervlak te vermijden.

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 bijv. 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!**

Door barsten, scheuren of breuken in de glaskeramik kan de onderliggende elektronica bloot komen te liggen of beschadigd raken. Dit kan tot een elektrische schok leiden.

- ▶ Schakel het kookveld onmiddellijk uit bij breuken, barsten of scheuren in de glaskeramik.
- ▶ Koppel het apparaat veilig los van het stroomnet met behulp van installatieautomaten, zekeringen, zekeringsautomaten en veiligheidsschakelaars.

**WAARSCHUWING!****Gevaar voor verbranding door heet kookveld!**

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

- ▶ Raak het hete kookveld niet aan.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van hete kookvelden, tenzij ze voortdurend onder uw toezicht staan.

**WAARSCHUWING!****Gevaar voor brand door voorwerpen op het kookoppervlak!**

Het kookveld en zijn aanraakbare delen zijn heet tijdens het afkoelen en wanneer er een kookzone is ingeschakeld. Voorwerpen op het kookveld kunnen warm worden en ontbranden.

- ▶ Laat geen voorwerpen op het kookveld liggen.

**WAARSCHUWING!****Verbrandingsgevaar door hete voorwerpen!**

Het kookveld en zijn aanraakbare delen zijn heet tijdens het gebruik en gedurende het afkoelen. Voorwerpen die zich op het kookveld bevinden, worden zeer snel heet en kunnen tot ernstige brandwonden leiden. Dat geldt vooral voor metalen voorwerpen (zoals messen, vorken, lepels, deksels of de afdekking van de kookveldafzuiging).

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

**WAARSCHUWING!****Gevaar voor verbranding door heet kookgerei!**

Kinderen vinden het verleidelijk om handgrepen vast te pakken die boven het werkblad uitsteken.

- ▶ Laat geen handgrepen van kookpotten en pannen uitsteken over de zijkant van het werkblad.
- ▶ Voorkom dat kinderen hete potten en pannen omlaag kunnen trekken.
- ▶ Met een speciale fornuisbeveiliging voor kinderen (verkrijgbaar in de vakhandel) vermindert u het gevaar.

**WAARSCHUWING!****Gevaar voor verbranding!**

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

- ▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de kookpot steeds droog zijn.

OPGELET!**Beschadiging door harde en scherpe voorwerpen!**

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

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

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

Als men tijdens het koken geen oogje in het zeil houdt, 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.

OPGELET!**Beschadiging door voorwerpen op het kookveld!**

Voorwerpen zoals deksels van kookgerei die zich op het kookveld bevinden, kunnen schade aan de glaskeramik veroorzaken.

- ▶ Plaats geen voorwerpen op het hete kookveld.

2.3 Veiligheidsinstructies montage

Het apparaat mag enkel worden geïnstalleerd en gemonteerd door opgeleid vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en de aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en zorgvuldig in acht neemt.

Werkzaamheden aan elektrische onderdelen mogen alleen door opgeleide elektrische installateurs worden uitgevoerd.

De elektrische veiligheid van het apparaat is enkel gewaarborgd wanneer het wordt aangesloten op een correct geïnstalleerd aardingssysteem. Het is zeer belangrijk dat deze fundamentele veiligheidsmaatregel wordt nageleefd.

Kookveld

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

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

- ▶ Zorg dat het toestel met een vaste verbinding op het stroomnet is aangesloten.
- ▶ Zorg dat het toestel op een volgens voorschrift geïnstalleerd beschermingsgeleidersysteem is aangesloten.
- ▶ Zorg dat er een inrichting is voorzien die een scheiding van het net met een contactafstand van ten minste 3 mm breed aan alle polen mogelijk maakt (installatieautomaten, zekeringen, zekeringsautomaten, veiligheidsschakelaars).

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

Wanneer de netaansluitkabel met hete kookplaten in contact komt, kan hij beschadigd raken. Een beschadigde netaansluitkabel kan een (dodelijke) elektrische schok veroorzaken.

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

**OPGELET!****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.
- ▶ Plaats het kookveld altijd met twee personen in de uitsparing in het werkblad.
- ▶ Gebruik geschikte hulpmiddelen om schade of letsel aan ledematen en romp te voorkomen.

- ▶ Controleer het apparaat vóór de montage op zichtbare schade.
- ▶ Monteer geen beschadigd toestel.
- Een beschadigd toestel brengt uw veiligheid in gevaar.
- Alleen door de fabrikant geautoriseerd vakpersoneel mag herstelwerkzaamheden uitvoeren.

2.4 Veiligheidsinstructies voor demontage en verwijdering

Het apparaat mag enkel worden gedemonteerd door opgeleid vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en de aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en zorgvuldig in acht neemt.

Werkzaamheden aan elektrische onderdelen mogen alleen door opgeleide elektrische installateurs worden uitgevoerd.



GEVAAR!

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

- ▶ Koppel het apparaat veilig los van het stroomnet met behulp van installatieautomaten, zekeringen, zekeringsautomaten en beveiligingen.
- ▶ Controleer met een goedgekeurd meettoestel of het apparaat volledig spanningsvrij is.



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

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.

2.5 Veiligheidsinstructies reserveonderdelen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel en materiële schade!

Niet-originele componenten kunnen leiden tot lichamelijke letsels of schade aan het apparaat. Wijzigingen aan en aanbouw of ombouw van het apparaat kunnen de veiligheid beïnvloeden.

- ▶ Gebruik bij reparaties alleen originele onderdelen.

2.6 Correct gebruik

Het apparaat mag niet boven de 2000 m (meter boven de zeespiegel) worden gebruikt.

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

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

Een ander gebruik dan beschreven in deze bedienings- en montagehandleiding of een gebruik dat niet in overeenstemming is met de voorziene beperkingen wordt beschouwd als onreglementair gebruik. BORA is niet aansprakelijk voor schade door onreglementair gebruik of verkeerde bediening.

Elk onrechtmatig gebruik is verboden!

INFO

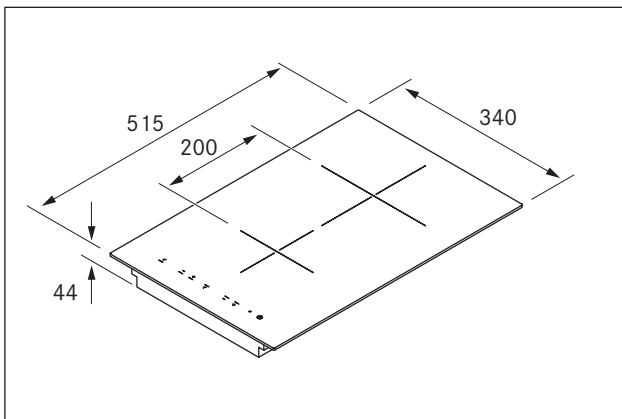
BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd en BORA Lüftungstechnik GmbH zijn niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het niet naleven van de veiligheidsinstructies en waarschuwingen.

3 Technische gegevens

Parameter	Waarde
Aansluitspanning	220 - 240 V
Frequentie	50/60 Hz
Vermogensopname	3,3 kW
Zekering minimaal	1 x 16 A
Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	340 x 515 x 44 mm
Gewicht (incl. toebehoren/verpakking)	6,3 kg
Kookveld	
Vermogensniveaus	1 - 9, HY
Kookzone vooraan met 1 ring	Ø 150 mm 1200 W
Kookzone achteraan met 1 ring en hyperniveau	Ø 215 mm 2100 W 3000 W

Tab. 3.1 Technische gegevens

Toestelafmetingen



Afb. 3.1 Toestelafmetingen

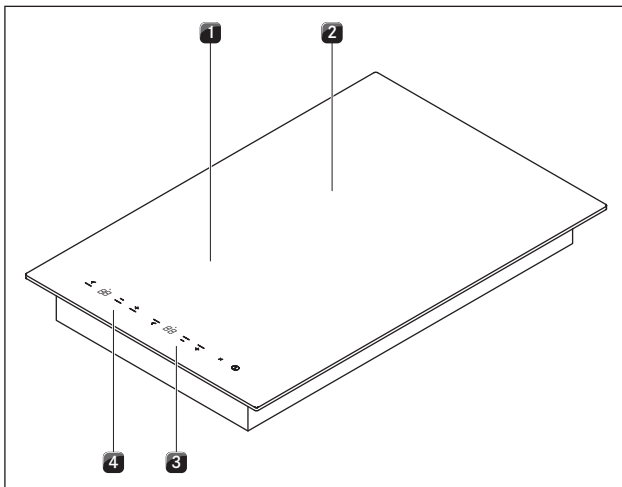
4 Beschrijving van het apparaat

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

Het kookveld heeft de volgende kenmerken:

- Automatische aankookfunctie
- Automatische uitschakeling
- Veiligheidsuitschakeling
- Elektronische vermogensregeling (9 niveaus)
- Hyperkookniveau achteraan
- Kinderbeveiliging
- Pauzefunctie
- Restwarmte-indicator
- Timerfunctie
- Warmhoudstand

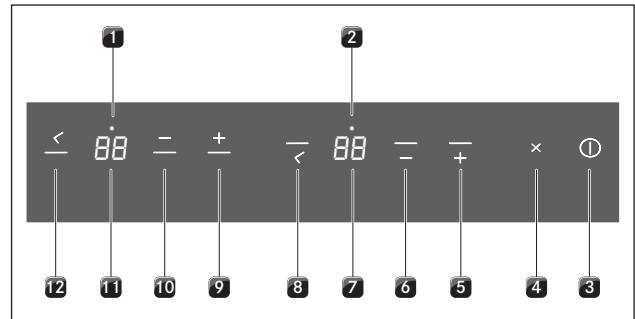
4.1 Opbouw



Afb. 4.1 Kookveld

- [1] Kookzone vooraan
- [2] Hyperkookzone kookzone achteraan
- [3] Bedieningspaneel achterste kookzone
- [4] Bedieningspaneel voorste kookzone

4.2 Bedieningspaneel en bedieningsprincipe



Afb. 4.2 Bedieningspaneel

Sensortoetsen:

- [3] Kookveld in-/uitschakelen
- [4] Pauzetoets

Kookzone achteraan:

- [5] Vermogensniveau verhogen
- [6] Vermogensniveau verlagen
- [2] Controlelamp voor geactiveerde timer
- [7] Kookzonedisplay
- [8] Timertoets

Kookzone vooraan:

- [9] Vermogensniveau verhogen
- [10] Vermogensniveau verlagen
- [1] Controlelamp voor geactiveerde timer
- [11] Kookzonedisplay
- [12] Timertoets

Weergaveveld	Displays	Betekenis
Kookzonedisplay	1... 9	Vermogensniveau
	H9	Hyperniveau
	A	Automatische aankookfunctie
	L	Kinderbeveiliging geactiveerd
		Pauze
	u	Warmhoudstand
	h	Langdurig indrukken van toetsen
Controlelamp kookzone	aan	Automatische uitschakeling (timer) geactiveerd
	knippert	Timer aan (00); geen tijd ingesteld
	uit	Timer uit
Timerweergave	01... 99	ingestelde minuten voor korte tijdsspanne (wekker) of automatische uitschakeling (eierwekker)
	00	Timer aan; geen tijd ingesteld

Tab. 4.1 Betekenis van de indicatoren

Touchbediening

Het bedieningspaneel is uitgerust met elektronische sensortoetsen en weergavevelden. De sensortoetsen reageren op vingercontact.

U bedient het toestel door met uw vinger op de overeenkomstige sensortoets te drukken. U moet de sensortoets net zo lang indrukken totdat een akoestisch signaal weerklinkt of de weergave overeenkomstig verandert.

4.3 Werkingsprincipe

Onder een kookzone zit een stralingsverwarmingselement met een verwarmingslint. Wordt de kookzone geactiveerd, dan produceert dit lint stralingswarmte die op de kook-zone en de bodem van de kookpot neerstraalt en deze verwarmt.

4.3.1 Vermogensniveaus

De opgaven in de volgende tabel zijn richtwaarden.

Functie	Vermogensniveau
Warm houden van bereidingen op een temperatuur van 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

De achterste kookzone (hyperkookzone) is 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.

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.	00:50	01:30	02:30	03:40	05:20	09:00	02:30	04:00

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 Pauzefunctie

Het kookproces kan kortstondig worden onderbroken door op de multifunctionele toets te drukken.

■ Op het kookzonedisplay verschijnt dan *!!*.

■ Kookprocessen en ingestelde timers worden tijdens de pauzefunctie onderbroken.

■ De pauzefunctie kan maximaal 10 minuten geactiveerd blijven.

4.3.6 Timerfuncties

U kunt 2 timerfuncties gebruiken:

■ Korte tijdsspanne (eierwekker), geen automatische uitschakeling van een kookzone.

■ Automatische uitschakeling: voor het automatisch uitschakelen van een kookzone.

4.3.7 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 stralingsverwarmingselementen. Het op stralingsverwarmingsoppervlakken gebruikte kookgerei moet van metaal zijn en goed warmtegeleidend zijn.

Geschikt kookgerei bestaat uit:

- roestvrij staal, koper of aluminium
 - geëmailleerd staal
 - gietijzer
- 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 temperatuur-bewaking 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.

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 °C) dooft ook dit 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 verschijnt *H* (restwarmte-indicator).

Vermogens-niveau	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

Vermogens-niveau	7	8	9
Uitschakeling na uur:minuten	02:20	01:45	01:30

Tab. 4.4 Overzicht van de veiligheidsuitschakeling

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

4.4.3 Oververhittingsbeveiliging

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

- Kookgerei zonder inhoud wordt verwarmd.
- Olie of vet op een hoog vermogensniveau wordt verwarmd.
- Een hete kookzone na een stroompanne opnieuw wordt ingeschakeld.
- Er onder het kookveld onvoldoende ventilatie is (zie Luchttoevoer kookveld).

Vooraleer de elektronica beschadigt raakt door oververhitting, treedt één van de volgende maatregelen in werking:

- Het powerniveau kan niet meer worden bijgeschakeld.
- Het ingestelde vermogensniveau wordt verminderd.
- Het kookveld wordt compleet uitgeschakeld.

Wanneer het kookveld voldoende is afgekoeld, kan het opnieuw volledig worden gebruikt.

4.4.4 Automatisch uitschakelen bij langdurige bediening van de toets

Het kookveld wordt automatisch uitgeschakeld wanneer u één of meerdere sensortoetsen langer dan 10 seconden bedient (vingercontract, voorwerpen, verontreiniging).

- Op het display verschijnt *r*.
- Na enkele seconden wordt de kookveld uitgeschakeld.
- Verwijder uw vinger of het voorwerp van het kookveld.
- Reinig indien nodig het kookveld.
- Schakel het kookveld indien nodig weer in.

5 Montage

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

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

INFO De legoppervlakken van de werkbladen en de wandafsluitlijsten moeten van hittebestendig materiaal (tot ca. 100 °C) zijn.

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

INFO Bij gebruik van de glaskeramische inductiewok moet de voegmaat bij vlainbouw tot 7 mm worden verhoogd!

5.1 Leveringsomvang controleren

Benaming	Aantal
Bedienings- en montagehandleiding	1
Set met bevestigingsschroeven kookveld	1
Tape	1
Kookveld	1
Glaskeramische schraper	1
Vulplaatjesset	1
Set met montagelippen kookveld	1
Reinigingsinstructie glaskeramik	1

Tab. 5.1 Leveringsomvang

- ▶ Controleer of alle delen geleverd zijn (zie Tab. 5.1) en of ze niet beschadigd zijn.
- ▶ Breng de klantendienst van BORA 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 verwijdering).

5.2 Gereedschap en hulpmiddelen

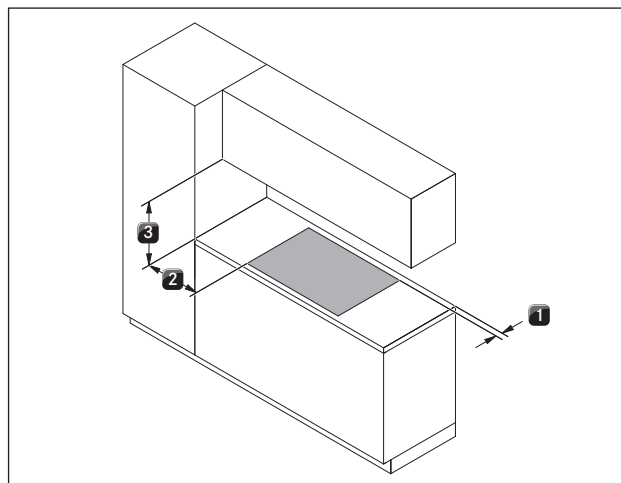
Voor de vakkundige montage van het kookveld hebt u de volgende gereedschappen nodig:

- Kruisschroevendraaier Z2
- Siliconen om de snijvlakken af te dichten

5.3 Montage-instructies

5.3.1 Veiligheidsafstanden

- ▶ Houd deze veiligheidsafstanden aan:



Afb. 5.1 aanbevolen minimumafstanden

- [1] Minimaal 50 mm afstand achteraan van de werkbladuitsparing tot de achterkant van het werkblad.
- [2] Minimaal 300 mm afstand links en rechts van de werkbladuitsparing tot een belendende kast of een kamerwand.
- [3] Minimaal 650 mm afstand tussen werkblad en bovenkast. Om ergonomische redenen wordt een minimale afstand van 1000 mm aanbevolen.

5.3.2 Werkblad en keukenmeubel

- ▶ Maak de werkbladuitsparing volgens de opgegeven maten van de uitsparingen.
- ▶ Controleer of de snijvlakken van het werkblad vakkundig afgedicht zijn.
- ▶ U moet de instructies van de fabrikant van het werkblad naleven.
- In de zone van de werkbladuitsparing moet u eventueel aan het meubel aanwezige dwarsbalken verwijderen.
- Onder het apparaat moet een inlegbodem voor kabelbescherming (tussenbodem) worden voorzien. Deze moet uitneembaar zijn ten behoeve van onderhoudswerken.
- De schuifladen of vakbodems in de onderkast moeten uitneembaar zijn.
- Bij recirculatiesystemen moet er in de keukenmeubels een terugstroomopening van > 500 cm² voorzien worden (bijv. door de sokkelplint in te korten of door een geschikte profielplint te gebruiken).

5.3.3 Luchttoevoer kookveld

De warmteproducerende kookveldcomponenten worden automatisch gekoeld. De warme lucht wordt door de motor afgevoerd (koelluchtstroom).

INFO Om uitstekende kookveldprestaties op lange termijn te garanderen, moet onder het kookveld voor voldoende ventilatie worden gezorgd.

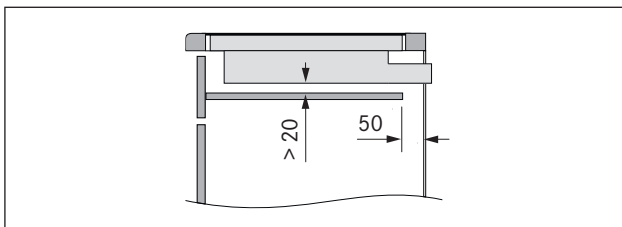
INFO Als de warme lucht onder het kookveld niet weg kan, kunnen de kookveldprestaties eronder lijden of kan het kookveld oververhit raken.

INFO Bij oververhitting van het kookveld zullen de prestaties verminderen of zal het kookveld volledig worden uitgeschakeld (zie Oververhittingsbeveiliging).

INFO Een openingsdiameter van minstens 50 cm² in het keukenmeubel wordt aanbevolen om voldoende luchttoevoer te garanderen.

► Zorg voor voldoende ventilatie onder het kookveld.

INFO De inlegbodem voor kabelbescherming (tussenbodem) mag een voldoende luchttoevoer niet verhinderen.



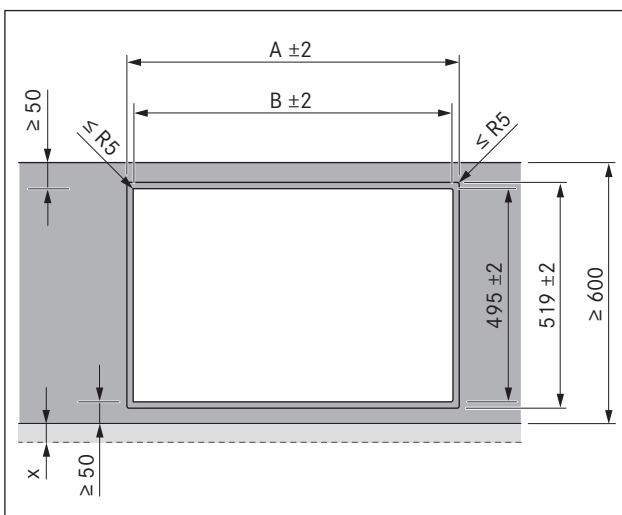
Afb. 5.2 Zijaanzicht inlegbodem voor kabelbescherming en verluchting

5.4 Maten van de uitsparingen

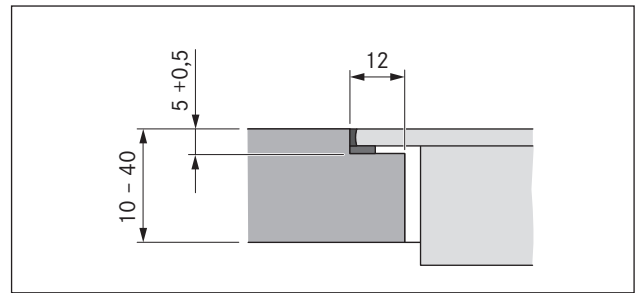
INFO Alle afmetingen vanaf voorkant frontpaneel.

► Houd rekening met het uitstekende deel van het werkblad x bij het maken van de werkbladuitsparing. Geldt voor vlakinbouw en opbouwmontage.

Vlakinbouw





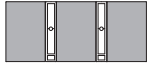



Afb. 5.3 Vlakinbouw



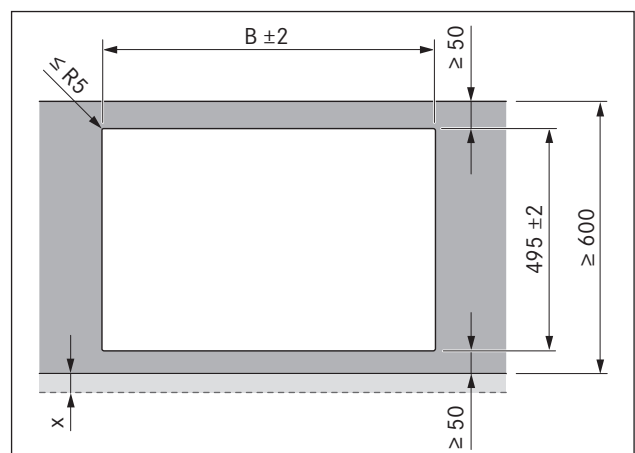
Afb. 5.4 Snede voegmaat

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

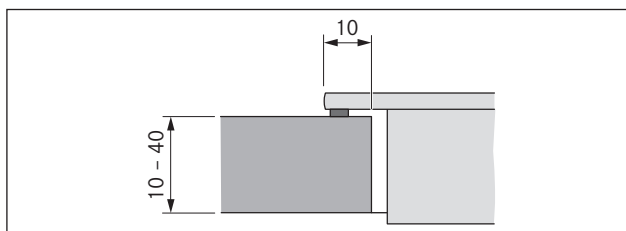
Kookveld / Kookveldafzuiging	A in mm	B in mm
	344	320
	685	661
	1026	1002
	776	752
	1208	1184
	1549	1525

Tab. 5.2 Maten van de uitsparingen

Opbouwmontage









Afb. 5.5 Opbouwmontage



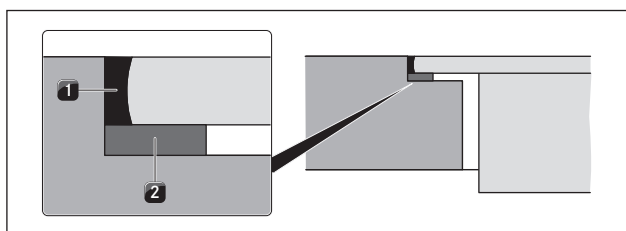
Afb. 5.6 Snede opbouwmontage

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

Kookveld / Kookveldafzuiging		B in mm
	1/0	320
	2/0	661
	3/0	1002
	2/1	752
	3/2	1184
	4/2	1525

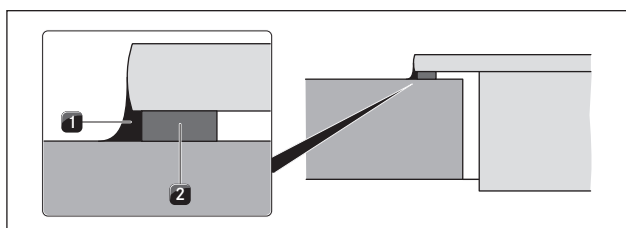
Tab. 5.3 Maten van de uitsparingen

Afdichtingsband aanbrengen



Afb. 5.7 Afdichtingsband bij vlainbouw

- [1] Zwarte hittebestendige siliconenkit
[2] Afdichtingsband



Afb. 5.8 Afdichtingsband opbouwmontage

- [1] Zwarte hittebestendige siliconenkit
[2] Afdichtingsband

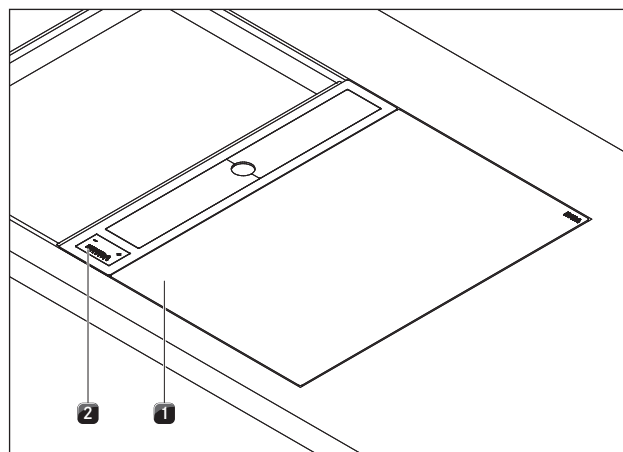
- Voor de aangrenzende zijde van het apparaat met het afzuigstelsel is er geen afdichtingsband nodig, het afzuigstelsel zou immers beschadigd kunnen raken.
- ▶ Kleef bij opbouwmontage de meegeleverde afdichtingsband [2], uitgezonderd de aangrenzende zijde met het afzuigstelsel, voor montage volledig op de onderzijde van het apparaat.
- ▶ Kleef bij vlainbouw de meegeleverde afdichtingsband op de horizontale snijkant in de werkblauduitsparing, ook als het toestel met een siliconenkit [1] of een soortgelijk middel is afgedicht.
- ▶ Noteer de typeaanduiding en het fabricagenummer van het apparaat (FD-nummer) op de achterzijde van deze handleiding. U vindt beide gegevens op het typeplaatje op de onderkant van het apparaat.

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.

Inbouw van het kookveld



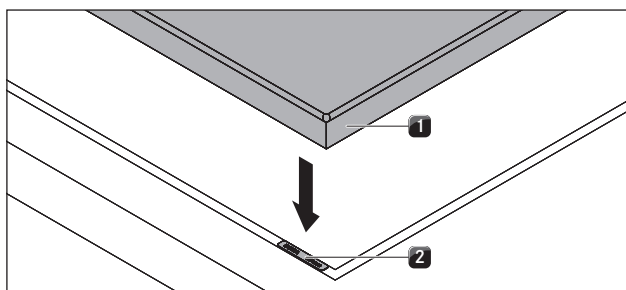
Afb. 5.9 Ingebouwd kookveld met kookveldafzuiging

- [1] Kookveld
[2] Kookveldafzuiging

- ▶ Plaats het kookveld [1] naast de reeds centraal ingebouwde kookveldafzuiging [2].

INFO Het kookveld [1] rust hierbij op de zijrail van de kookveldafzuiging [2] en wordt erdoor gestabiliseerd.

- ▶ Aligeneer het kookveld [1] zorgvuldig.
- ▶ Pas indien nodig de inbouwhoogte van het kookveld aan met de vulplaatjes.



Afb. 5.10 Kookveld en vulplaatjes

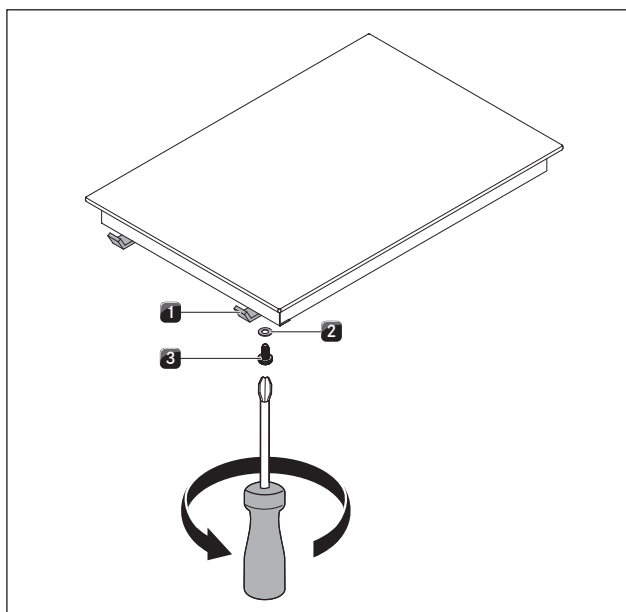
- [1] Kookveld
[2] Vulplaatjes

bij opbouwmontage

- ▶ Controleer of de afdichtingsband van het kookveld op het werkblad ligt.

bij vlakbouw

- ▶ Controleer of de afdichtingsband het kookveld goed omsluit.



Afb. 5.11 Bevestigingsklemmen

- [1] Bevestigingsklem
[2] Sluistring
[3] Schroef

- ▶ Bevestig het kookveld met de bevestigingsklemmen [1].
- ▶ Draai met de schroef [3] en de sluitring [2] de bevestigingsklemmen vast met max. 10 Nm.
- ▶ Controleer of de elementen correct zijn uitgelijnd.
- ▶ Voeg na alle montagewerken de toestellen op met zwarte, hittebestendige siliconenkit.

5.6 Stroomaansluiting

- ▶ Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen in het hoofdstuk Veiligheid na.
- ▶ Leef alle nationale en regionale wetten, voorschriften en aanvullende voorschriften van lokale elektriciteitsmaatschappijen na.

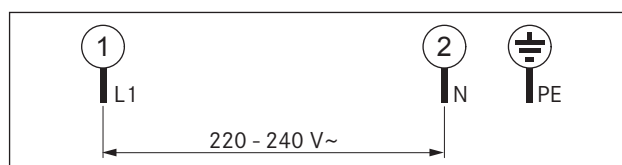
INFO De stroomaansluiting mag alleen door een erkend vakman worden uitgevoerd. Deze is ook verantwoordelijk voor de deskundige uitvoering en inbedrijfstelling.

De te gebruiken netaansluitkabel (reeds voormonteerde) moet minstens van het type H05VV-F of H05VVH2-

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

Stroom aansluiten

- ▶ 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 de netkabel aan.
- ▶ Sluit het kookveld alleen via een vaste verbinding aan op een netaansluitkabel.



Afb. 5.12 Aansluitschema eenfasig

- ▶ Controleer de correcte montage.
- ▶ Schakel de hoofdschakelaar/zekeringautomaat in.
- ▶ Zet het kookveld aan (zie hoofdstuk Bediening).
- ▶ Controleer of alle functies correct werken.

5.7 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.
- ▶ Bezorg de toebehoren en de bedienings- en montagehandleiding aan de gebruiker en vraag hem 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

Inschakelen

- ▶ Druk op **ⓘ** om het kookveld in te schakelen. In de kookzoneweergave wordt het vermogensniveau **0** weergegeven.
- Wordt na het inschakelen van het toestel geen vermogensniveau ingesteld, schakelt het kookveld zichzelf na enkele seconden uit.

Uitschakelen

INFO Schakel de kookzone na gebruik uit met behulp van het bedieningspaneel.

- ▶ Druk op **ⓘ** om het kookveld uit te schakelen.
- ▶ Let op de restwarmte-indicator (zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat).

6.1.1 Kookzone inschakelen

- ▶ Druk op de toets **+** van de gewenste kookzone. De **0** in het kookzonedisplay brandt helderder.

6.1.2 Vermogensniveau instellen

- ▶ Druk op **+** om het vermogensniveau **5** in te stellen of druk op **-** om het vermogensniveau **9** in te stellen.

6.1.3 Vermogensniveau wijzigen

- ▶ Druk op **+** of **-** totdat het gewenste vermogensniveau op het kookzonedisplay wordt weergegeven.

6.1.4 Powerniveau inschakelen

INFO De achterste kookzone is met een prestatieverhogend powerniveau uitgerust.

Wanneer de kookzone in powerniveau **H₁** staat, kunnen de andere kookzones maximaal op vermogensniveau **5** worden ingesteld.

Wordt toch een hoger vermogensniveau dan **5** gekozen, dan wordt het powerniveau **P** uitgeschakeld.

- ▶ Druk zolang op **+** totdat powerniveau **H₁** op het kookzonedisplay verschijnt.

6.1.5 Powerniveau vroegtijdig uitschakelen

- ▶ Druk zolang op **-** totdat het gewenste lagere vermogensniveau wordt weergegeven.

6.1.6 Kookzone uitschakelen

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

- ▶ Druk zolang op **+** of **-** totdat het kookzonedisplay vermogensniveau **0** aangeeft. Op het display verschijnt gedurende enkele seconden een **0**.
- ▶ Druk gelijktijdig op **+** en **-**.

6.1.7 Pauzefunctie

INFO Na 10 minuten schakelt de pauzefunctie zichzelf uit.

- ▶ Druk op de pauzetoets **×** van het kookveld om het kookproces vroegtijdig te onderbreken.
- Op het kookzonedisplay verschijnt **||**.
- ▶ Druk opnieuw op de pauzetoets **×** en vervolgens op **+** of **-** om de pauzefunctie te beëindigen.

Drukt u op **ⓘ** terwijl de pauzefunctie is geactiveerd, dan kan binnen de 6 seconden de voorgaande instelling opnieuw geactiveerd worden.

Druk hiervoor na elkaar op de toetsen **ⓘ** en **×**.

6.1.8 Automatische aankookfunctie

Automatische aankookfunctie inschakelen

Voorwaarde

- Het kookveld is ingeschakeld.
- Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- ▶ Druk op **+** en **-** van het kookveld.
- ▶ Stel (binnen 5 seconden) met de toets **-** 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. 5.
- 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:

- ▶ de toets **-** van de kookzone indrukt;
- ▶ powerniveau HY activeert;
- ▶ de warmhoudstand **u** activeert;
- ▶ het kookveld met de toets **ⓘ** uitschakelt.

6.1.9 Warmhoudstand

- Een kookzone is actief.
- Vermogensniveau **l** is geactiveerd.
- ▶ Druk op **-** om de warmhoudstand **u** in te stellen.
- Na 2 uur schakelt de kookzone zichzelf automatisch uit.

6.1.10 Timerfuncties gebruiken

U kunt 2 timerfuncties gebruiken:

- Korte tijdsspanne (eierwekker), geen automatische uitschakeling van een kookzone.
- Automatische uitschakeling: voor het automatisch uitschakelen van een kookzone.

Voor beide timerfuncties kunt u een tijdsspanne van 1 minuut tot 99 minuten instellen.

- ▶ Druk eerst op **+**. Als starttijd wordt 1 minuut voorgesteld.
- ▶ Druk eerst op **-**. Als starttijd wordt nu 30 minuten voorgesteld.

Timersignaaltoon uitschakelen

- ▶ Druk op een willekeurige sensortoets van het bedieningspaneel om de signaaltoon vroegtijdig te beëindigen.

Korte tijdsspanne (eierwekker) instellen

U kunt voor elke kookzone met de timerfunctie, 'korte tijdsspanne' instellen.

INFO

Aan de hand van de controlelamp van de actieve kookzones kunt u zien of de eierwekker is geactiveerd. De resterende tijd verschijnt op het display.

Na afloop van de ingestelde tijd op het timerdisplay wordt gedurende enkele seconden **00** weergegeven. Gelijktijdig weerklinkt enkele seconden een signaaltoon.

Voorwaarde

- Het kookveld moet ingeschakeld zijn.
- ▶ Druk op de timertoets **⏪** of **⏩**.
- De betreffende controlelamp knippert en op het kookzonedisplay verschijnt **00**.
- ▶ Druk op **+** of **-** om de gewenste tijdsspanne in te stellen.
- De activering vindt plaats binnen de 10 seconden na het indrukken van de laatste toets.
- Schakelt u het kookveld uit met de aan-/uitschakelaar **ⓘ**, dan wordt de controlelamp van de kookzones geactiveerd en wordt de resterende tijd weergegeven.

Timerinstellingen wijzigen

- ▶ Druk op **ⓘ** om het kookveld in te schakelen.
- De controlelamp van de timer knippert.
- ▶ Druk op **+** of **-** om de gewenste tijd in te stellen.

Automatische uitschakeling instellen

U kunt voor elke kookzone een automatische uitschakeling instellen.

INFO




Aan de hand van de controlelamp van de actieve kookzones kunt u zien of de functie automatische uitschakeling is geactiveerd. De resterende tijd verschijnt op het display.

Na het verstrijken van de ingestelde tijd wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Voorwaarde

- Er is een kookzone geselecteerd.
- Er is een vermogensniveau ingesteld.
- ▶ Druk op de timertoets **⏪**.
- De controlelamp van de betreffende kookzone knippert en op het kookzonedisplay verschijnt nu **00**.
- ▶ Druk op **+** of **-** om de gewenste tijdsspanne in te stellen.
- ▶ Druk opnieuw op de timertoets **⏪** om deze functie te activeren.
- De activering vindt plaats binnen de 10 seconden na het indrukken van de laatste toets.



Timerinstellingen wijzigen

- ▶ Druk op de timertoets  van de kookzone waarvoor u de tijd wilt wijzigen.
- De betreffende controlelamp knippert nu.
- ▶ Druk op  of  om de gewenste tijd in te stellen.

Timer vroegtijdig uitschakelen





- ▶ Druk op de timertoets  van de kookzone waarvan u de timer wilt uitschakelen.
- De betreffende controlelamp knippert nu.
- ▶ Druk op  totdat  op het timerdisplay verschijnt of
- ▶ druk gelijktijdig op  en . Op de timerweergave verschijnt nu onmiddellijk .

6.1.11 Kinderbeveiliging in-/uitschakelen



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

Kinderbeveiliging inschakelen




Voorwaarden:

- Het kookveld is ingeschakeld.
- Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- ▶ Druk tegelijkertijd op de sensortoetsen van de voorste  en de achterste kookzone . Vervolgens drukt u nog een keer op de sensortoets  van de voorste kookzone.
- Op beide kookzonedisplays verschijnt nu . De kinderbeveiliging is geactiveerd.

Kinderbeveiliging voor een kookproces opheffen

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



Voorwaarden:

- Het kookveld is ingeschakeld.
- ▶ Druk tegelijkertijd op de sensortoetsen van de voorste  en de achterste kookzone .
- Alle kookzonedisplays geven vermogensniveau  aan. De kinderbeveiliging is uitgeschakeld.




Nu kunt u het gewenste vermogensniveau van alle kookzones instellen.

Na het uitschakelen van de kookplaat is de kinderbeveiliging weer actief.

Kinderbeveiliging uitschakelen

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

Voorwaarden:

- Het kookveld is ingeschakeld.
- ▶ Druk tegelijkertijd op de sensortoetsen van de voorste  en de achterste kookzone . Vervolgens drukt u nog een keer op de sensortoets  van de achterste kookzone.
- 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
Bediening	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 mettertijd 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 schuurponsjes, 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 glaskeramik (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 glaskeramik 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.

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 wordt L weergegeven.	De kinderbeveiliging is ingeschakeld.	Kinderbeveiliging uitschakelen (zie hoofdstuk Bediening).
Op het kookzonedisplay verschijnt r'.	Langdurige bediening van één of meer toetsen.	Bedieningspaneel reinigen of voorwerpen verwijderen (zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat).
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)

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 verwijdering

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

9.1 Buitenbedrijfstelling

Als buitenbedrijfstelling wordt de definitieve buitenbedrijfstelling en demontage bedoeld. Na een buitenbedrijfstelling kan het toestel in een ander meubel worden ingebouwd, aan een particulier worden doorverkocht of worden verwijderd.

INFO Het loskoppelen en afsluiten van de stroom- en gasaansluiting mag alleen door een erkend vakman worden uitgevoerd.

- ▶ Schakel voor de buitenbedrijfstelling het toestel uit (zie hoofdstuk Bediening).
- ▶ Koppel het toestel los van het stroomnet.

9.2 Demontage

Voor het demonteren is het noodzakelijk dat het toestel toegankelijk is voor demontage en losgekoppeld is van het stroomnet. Bij gastoestellen dient men ervoor te zorgen dat de gasaansluiting afgesloten is.

- ▶ Maak de bevestigingsklemmen los.
- ▶ Verwijder de siliconenvoegen.
- ▶ Neem het apparaat omhoog uit het werkblad.
- ▶ Verwijder andere toebehoren.
- ▶ Verwijder het oude apparaat en de verontreinigde toebehoren zoals beschreven onder „Milieuvriendelijke verwijdering“.

9.3 Milieuvriendelijke verwijdering

Verwijderen van de transportverpakking

INFO De verpakking beschermt het toestel tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen werden geselecteerd op basis van hun milieuvriendelijkheid en vanuit een verwijderingstechnisch standpunt en zijn dus recyclebaar.

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalloop. Uw vakhandelaar neemt de verpakking terug.

- ▶ Bezorg de verpakking aan uw vakhandelaar of
- ▶ Verwijder de verpakking op vakkundige wijze conform de regionale voorschriften.

Verwijderen van het oude apparaat



Elektrische apparaten die met dit teken aangeduid zijn, mogen na het einde van hun levensduur niet bij het huisvuil. Ze moeten naar een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht. De gemeentelijke of lokale besturen kunnen u hierover meer informatie verstrekken.

Elektrische en elektronische oude apparaten bevatten vaak nog steeds waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun werking en veiligheid. Wanneer deze in het restafval terechtkomen of verkeerd worden behandeld, kunnen ze de gezondheid van de mens en het milieu schade toebrengen.

- ▶ Gooi uw oude apparaten nooit met het huisvuil weg.
- ▶ Breng het oude apparaat naar een regionaal inzamelpunt voor het terugbrengen en verwerken van elektrische en elektronische componenten en andere materialen.

10 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen

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

10.1 Garantie

De garantieperiode bedraagt 2 jaar.

10.2 Service

BORA service:

zie achterzijde van de bedienings- en montagehandleiding



- ▶ Neem contact op met uw BORA vakhandelaar of met de BORA service team als u te maken krijgt met storingen die u zelf niet kunt verhelpen.

De BORA service heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer van uw toestel (FD-nummer) nodig. U vindt beide gegevens terug op het typeplaatje op de achterzijde van de handleiding alsook op de onderkant van het toestel.

10.3 Reserveonderdelen

- ▶ Gebruik bij reparaties alleen originele onderdelen.
- ▶ Reparaties mogen enkel door het BORA service team worden uitgevoerd.

INFO 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 Notities:

Typeplaatje:
(gelieve op te plakken)

Duitsland:

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Duitsland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
info@bora.com
www.bora.com

Australië - Nieuw-Zeeland:

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

Oostenrijk:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
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
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Oostenrijk
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

