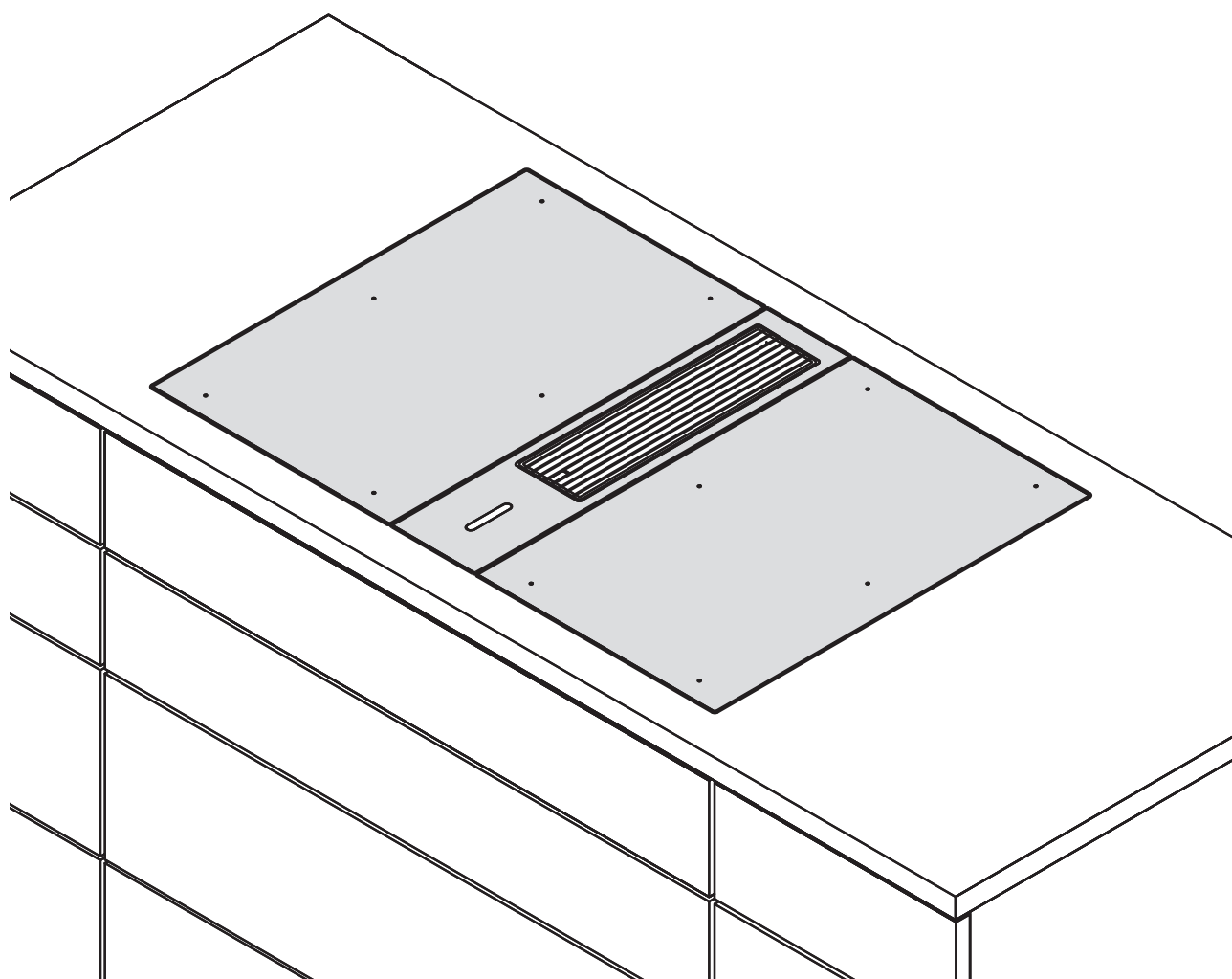


NL Bedieningshandleiding BORA Classic 2.0 systeem

Kookveldafzuiging en kookvelden



C2XUMNL-004

Bedieningshandleiding:

Origineel

Vertaling

Fabrikant

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Oostenrijk

Contact

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rechten voorbehouden.

Inhoudsopgave

1	Algemeen	5	6	Bediening	32
1.1	Doelgroep.....	5	6.1	Algemene en specifieke gebruiksvorschriften..	32
1.2	Geldigheid	5	6.1.1	Speciale bedieningsinstructies voor het Tepan kookveld CKT	32
1.3	Andere geldende documenten	5	6.1.2	Speciale bedieningsinstructies voor het gaskookveld van glaskeramik CKG.....	32
1.4	Gegevensbescherming	5	6.2	Touchbediening	34
1.5	Weergave van informatie.....	5	6.3	Systeem bedienen.....	34
2	Veiligheid	7	6.3.1	Bedieningsprincipe	34
2.1	Algemene veiligheidsinstructies	7	6.3.2	Inschakelen	34
2.2	Veiligheidsinstructies bediening kookvelden.....	8	6.3.3	Uitschakelen.....	34
2.3	Veiligheidsinstructies bediening kookveldafzuiging.....	11	6.3.4	Bedieningsvergrendeling	35
2.4	Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud... ..	12	6.3.5	Reinigingsvergrendeling (schoonmaakfunctie) ..	35
2.5	Veiligheidsinstructies reserveonderdelen.....	12	6.3.6	Kinderbeveiliging	35
2.6	Correct gebruik	12	6.3.7	Korte tijdsspanne (eierwekker)	35
3	Energie-etikettering	13	6.4	Kookveldafzuiging bedienen	35
4	Beschrijving van het apparaat	14	6.4.1	Vermogensniveau motor instellen	36
4.1	BORA Classic 2.0 systeem	14	6.4.2	Powerniveau motor	36
4.1.1	Bedieningspaneel en bedieningsprincipe	14	6.4.3	Automatisch afzuigstelsysteem.....	36
4.1.2	Symbolen	15	6.4.4	Motor uitschakelen	36
4.1.3	Zevensegmentdisplay	16	6.4.5	Automatische naloop vroegtijdig beëindigen.....	36
4.1.4	Kleurenconcept	16	6.5	Kookvelden bedienen	37
4.1.5	Helderheid.....	16	6.5.1	Kookzoneselectie	37
4.1.6	Geluid	17	6.5.2	Vermogensniveau voor een kookzone instellen ..	37
4.1.7	Systeemfuncties.....	17	6.5.3	Kookzone uitschakelen.....	38
4.2	Kookveldafzuiging.....	17	6.5.4	Automatische aankookfunctie	38
4.2.1	Typebeschrijving.....	17	6.5.5	Powerniveau	38
4.2.2	Installatievarianten	17	6.5.6	2 ringen-bijschakeling bij kookvelden CKCH en CKCB.....	39
4.2.3	Eigenschappen en overzicht van de functies.....	18	6.5.7	Brugfunctie.....	39
4.2.4	Opbouw	18	6.5.8	Warmhoudstand instellen.....	40
4.2.5	Functies van de kookveldafzuiging	18	6.5.9	Reinigingsfunctie bij Tepan kookveld CKT.....	40
4.2.6	USB-interface	19	6.5.10	Kookzonetimer	40
4.2.7	Interface voor externe apparaten.....	19	6.5.11	Pauzefunctie.....	41
4.3	Kookvelden.....	19	7	Menu	42
4.3.1	Typebeschrijving.....	19	7.1	Menuoverzicht.....	42
4.3.2	Eigenschappen en overzicht van de functies.....	19	7.2	Menu bedienen.....	42
4.3.3	Opbouw	20	7.3	Standaard menu-items	43
4.3.4	Werkingsprincipe inductiekookvelden (CKFI, CKI, CKIW)	23	7.3.1	Menu-item 1: geluidssterkte signaaltoon	43
4.3.5	Werkingsprincipe Hyper- en HiLight-kookvelden (CKCH, CKCB)	24	7.3.2	Menu-item 2: kinderbeveiliging	43
4.3.6	Werkingsprincipe gaskookveld van glaskeramik CKG	25	7.3.3	Menu-item 3: automatische regeling van de afzuiging	44
4.3.7	Werkingsprincipe Tepan kookveld CKT	26	7.3.4	Menu-item 4: duur van de reinigingsvergrendeling (schoonmaakfunctie) ...	44
4.3.8	Kookveldfuncties	26	7.3.5	Menu-item 5: duur van de automatische naloop	44
4.4	Veiligheidsvoorzieningen	27	7.3.6	Menu-item 6: softwareversie opvragen	45
4.4.1	Bedieningsvergrendeling	27	7.3.7	Menu-item 7: hardwareversie opvragen	45
4.4.2	Reinigingsvergrendeling (schoonmaakfunctie)... ..	27	7.3.8	Menu-item 8: update van systeemsoftware	45
4.4.3	Veiligheidsuitschakeling	27	7.3.9	Menu-item 9: data exporteren.....	46
4.4.4	Restwarmte-indicator	28	7.3.10	Menu-item A: levensduur recirculatiefilter weergeven (alleen bij recirculatie).....	46
4.4.5	Oververhittingsbeveiliging	28	7.3.11	Menu-item B: filtertype weergeven, filtertype veranderen en levensduur filter resetten (alleen bij recirculatie).....	47
4.4.6	Kinderbeveiliging	28	8	Uitgebreid menu	48
5	Eerste gebruik	29	8.1	Uitgebreid menu oproepen.....	48
5.1	Basisconfiguratie.....	29	8.2	Menu-items van het uitgebreide menu.....	49
5.1.1	Basisconfiguratie uitvoeren.....	29	8.2.1	Menu-item B: filtertype weergeven, filtertype veranderen en levensduur filter resetten (alleen bij recirculatie).....	49
5.1.2	Menu-item H: het afzuigstelsysteem configureren..	29	8.2.2	Menu-item D: Demomodus	49
5.1.3	Menu-item J: filtertype selecteren (alleen bij recirculatie)	30	8.2.3	Menu-item E: Display- en toetstest	50
5.1.4	Menu-item L: motorconfiguratie	30	8.2.4	Menu-item F: Resetten naar fabrieksinstellingen... ..	50
5.1.5	Basisconfiguratie afsluiten	31			

8.3	Configuratiemenu gas	50
8.3.1	Menu-item P: GPU.....	51
8.3.2	Menu-item S: GAsT.....	51
8.3.3	Menu-item T: GAS	52
9	Reiniging en onderhoud	53
9.1	Reinigingsmiddelen	53
9.2	Apparaten onderhouden.....	53
9.3	Kookveldafzuiging CKA2 reinigen.....	53
9.3.1	Demontieren van de onderdelen.....	54
9.3.2	Reinigen van de onderdelen.....	54
9.3.3	Monteren van de onderdelen	54
9.3.4	Recirculatiefilter vervangen.....	55
9.4	Kookvelden reinigen.....	55
9.4.1	Glaskeramiek reinigen (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG).....	55
9.4.2	Tepan roestvrijstalen grilloppervlak reinigen (CKT)	56
9.4.3	Reinigen van de onderdelen van het gaskookveld CKG	56
10	Storingen verhelpen	58
11	Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren	61
11.1	Fabrieksgarantie van BORA.....	61
11.1.1	Garantieverlenging	61
11.2	Service	61
11.3	Reserveonderdelen.....	62
11.4	Toebehoren	62
12	Typeplaatjes	63

1 Algemeen

1.1 Doelgroep

Deze bedieningshandleiding is bestemd voor de volgende doelgroepen:

Doelgroep	Vereisten
Bediener	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. Kinderen moeten onder toezicht staan. Alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen alsook de instructies van de bedieningshandleiding moeten worden nageleefd.

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

INFO Deze handleiding beschrijft het BORA Classic 2.0 systeem met softwareversie 03.00.

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

1.3 Andere geldende documenten

Bij deze handleiding moeten andere geldende documenten in acht worden genomen, in het bijzonder de montagehandleiding voor het BORA Classic 2.0 systeem. Leef absoluut alle meegeleverde documenten na.

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

Richtlijnen

De apparaten voldoen aan de volgende EU/EG-richtlijnen:
 2014/30/EU EMC-richtlijn
 2014/35/EU Laagspanningsrichtlijn
 2009/125/EG Ecodesign-richtlijn
 2011/65/EU RoHS-richtlijn

Verordeningen

De gasapparaten voldoen aan de volgende EU-verordening:
 (EU) 2016/426 Verordening gastoestellen

1.4 Gegevensbescherming

Uw kookveldafzuiging slaat tijdens de werking gepseudonimiseerde gegevens op, zoals door u gemaakte menu-instellingen, de bedrijfsuren van de afzonderlijke technische eenheden en het aantal geselecteerde functies. Bovendien registreert uw kookveldafzuiging fouten in combinatie met het aantal bedrijfsuren. De gegevens kunnen alleen handmatig via uw kookveldafzuiging worden uitgelezen en dus heeft u hierin de beslissing.

In geval van service laten de opgeslagen gegevens ons toe om een probleem snel te analyseren en op te lossen.

1.5 Weergave van informatie

Er wordt gebruikgemaakt van een uniforme opmaak en van uniforme cijfers, symbolen, veiligheidsinstructies, begrippen en afkortingen, zodat u snel en veilig met deze handleiding zou kunnen werken.

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 potentieel gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	Opgelet	Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot 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 lichamelijke en materiële schade.

- De bedienings- en montagehandleidingen bevatten belangrijke instructies voor de montage en de bediening. Zo beschermt u zichzelf tegen verwondingen en voorkomt u schade aan het apparaat. Contactgegevens voor verdere informatie, toepassings- en gebruiksvragen vindt u op de achterzijde.
- Het begrip 'apparaat' wordt zowel voor kookvelden, kookveldafzuigingen als voor kookvelden met kookveldafzuiging gebruikt.
 - ▶ Neem de bedienings- en montagehandleidingen volledig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
 - ▶ Bewaar de bedienings- en montagehandleidingen in de buurt, zodat u deze indien nodig kunt raadplegen.
 - ▶ Geef de bedienings- en montagehandleidingen 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.
 - ▶ Sluit de apparaten pas na het monteren van het kanaalsysteem of na het plaatsen van het recirculatiefilter aan op het stroomnet.
 - ▶ Gebruik enkel de meegeleverde aansluitkabel.
 - ▶ 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.
 - ▶ Plaats of leg geen voorwerpen op het bedieningspaneel of op de instroomsproeier van de kookveldafzuiging.
 - ▶ Schakel het apparaat na gebruik uit.
 - ▶ Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat.

OPGELET!

Risico op verwondingen door omvallende apparaatonderdelen!

Omvallende apparaatonderdelen, zoals pannendragers, bedieningselementen, afdekkingen, vetfilters enz., kunnen verwondingen veroorzaken.

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

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.

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 de apparaten 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 uit de buurt van hete kookplaten.

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 kookdampen verwijderd.

- ▶ Zorg bij gebruik met recirculatie voor voldoende aanvoer van verse lucht, bijvoorbeeld via een open raam.
- ▶ Zorg voor een normaal en aangenaam binnenklimaat (45–60% luchtvochtigheid). Doe dit door de natuurlijke verluchttingsopeningen te gebruiken of gebruik de klimaatregeling in het gebouw.
- ▶ Zet na elk gebruik de kookveldafzuiging ongeveer 20 minuten op een lagere stand bij gebruik met recirculatie of activeer de automatische naloop.

2.2 Veiligheidsinstructies bediening kookvelden

- ▶ Vermijd overkoken.
- ▶ Let op de restwarmte-indicator.
- ▶ Zorg ervoor 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.
- ▶ Plaats geen warm kookgerei op de instroomsproeier of de bedieningsunit van de kookveldafzuiging.



GEVAAR! **Gevaar voor 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.
- ▶ Schakel het kookveld uit.
- ▶ Verstik het vuur bijv. met een deksel.



GEVAAR! **Gevaar voor explosie door ontvlambare vloeistoffen!**

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

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



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

Barsten, scheuren of breuken in de glaskeramik kunnen ervoor zorgen dat de onderliggende elektronica bloot komen te liggen of beschadigd raakt. 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 beveiligingen.



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 deze 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 het hete kookveld, tenzij ze voortdurend onder uw toezicht staan.



WAARSCHUWING! **Tijdens of na een stroompanne kunnen kookvelden nog warm zijn!**

Als er zich een stroompanne voordoet, kan een voorheen werkend kookveld nog steeds heet zijn, hoewel er geen restwarmte wordt weergegeven.

- ▶ Raak het kookveld niet aan zolang het nog warm is.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het hete kookveld.

**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 die zich op het kookveld bevinden, kunnen warm worden en ontbranden.

- ▶ Laat geen voorwerpen op het kookveld liggen.

**WAARSCHUWING!****Gevaar voor verbranding 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 ernstige brandwonden veroorzaken. Dit geldt in het bijzonder voor metalen voorwerpen (bijv. 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 kookpotten en pannen omlaag kunnen trekken.
- ▶ Gebruik geschikte veiligheidsroosters.
- ▶ Gebruik geen ongeschikte veiligheidsroosters (risico op ongevallen).
- ▶ Neem contact op met uw vakhandelaar of met het BORA serviceteam om een geschikt veiligheidsrooster te kiezen.

**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 terecht komen.
- ▶ Verwijder suiker- en zouthoudende levensmiddelen en sappen onmiddellijk van de hete kookzone.

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

Als u 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 u best toezicht.
- ▶ 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 toebrengen aan de glaskeramik.

- ▶ Leg geen voorwerpen op het hete kookveld.

2.2.1 Speciale veiligheidsinstructies voor inductiekookvelden

- ▶ Vertrouw niet op de panherkenning.

Invloed op pacemakers, hoorapparaten en metalen implantaten

INFO Inductiekookvelden wekken in de omgeving van de kookzones een hoogfrequent elektromagnetisch veld op. Bij directe nadering tot de kookzones kunnen pacemakers, hoorapparaten of metalen implantaten negatief worden beïnvloed of kan hun werking verstoord raken. Het is onwaarschijnlijk dat de werking van de pacemaker hierdoor wordt aangetast.

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

2.2.2 Speciale veiligheidsinstructies voor gaskookvelden

- ▶ Gebruik het apparaat niet om de ruimte op te warmen.
- ▶ Gebruik of bewaar geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat.



GEVAAR!

Gevaar voor explosie door gas!

Vrijkomend gas kan een explosie en zware verwondingen veroorzaken.

- ▶ Houd ontstekingsbronnen (open vlam, hittestraller) op een afstand.
- ▶ Sluit de gastoevoer af en schakel de zekering van de huisinstallatie uit.



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar door gas!

Vrijkomend gas kan tot verstikking leiden.

- ▶ Merkt u een gasgeur op, schakel dan onmiddellijk het apparaat uit.
- ▶ Sluit onmiddellijk de gastoevoer af.
- ▶ Zorg dat er verse lucht binnenkomt (ramen en deuren openen).
- ▶ Zet geen licht- of toestelschakelaars aan.
- ▶ Trek geen stekkers uit stopcontacten (gevaar voor vonkvorming).
- ▶ Gebruik geen elektrische apparaten.
- ▶ Breng onmiddellijk uw klantenservice of gasinstallateur op de hoogte.



GEVAAR!

Gevaar voor brand door open vlam!

Een open vlam kan brandbare voorwerpen doen ontbranden.

- ▶ Zet de gasvlam op de laagste stand wanneer u kookpotten of pannen kortstondig van de kookplaat neemt.
- ▶ Houd steeds toezicht op een open vlam.
- ▶ Verstik een brand met bijv. een deksel of een branddeken.
- ▶ Sluit de gastoevoer af en schakel de zekering van de huisinstallatie uit.

OPGELET!

Risico op verwondingen door barsten, scheuren of breuken in de glaskeramiek!

Een beschadigd glaskeramisch oppervlak kan verwondingen veroorzaken.

- ▶ Raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
- ▶ Schakel alle branders en elektrische verwarmingselementen onmiddellijk uit.
- ▶ Koppel het apparaat veilig los van het stroomnet met behulp van installatieautomaten, zekeringen, zekeringsautomaten en beveiligingen.
- ▶ Gebruik het apparaat niet.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor verbranding door hete kookveldafzuiging!

De kookveldafzuiging en zijn aanraakbare delen (in het bijzonder de afsluitklep, het roestvrijstalen vetfilter en de vetfilterbak) worden heet tijdens het gebruik van het gaskookveld. Na het uitschakelen moet het gaskookveld eerst tot minder dan 60 °C afkoelen. Het aanraken van hete oppervlakken kan ernstige brandwonden veroorzaken.

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

2.3 Veiligheidsinstructies bediening kookveldafzuiging

- ▶ Gebruik de kookveldafzuiging alleen in combinatie met BORA kookvelden. Dit geldt in het bijzonder voor het gebruik met BORA gaskookvelden.
- ▶ Zorg ervoor dat u geen warm kookgerei neerzet in de buurt van het bedieningspaneel om de onderliggende elektronica niet te beschadigen.



GEVAAR!

Levensgevaar door rookvergiftiging!

Bij gebruik van een kamerluchtafhankelijke vuurbron ontstaan er verbrandingsgassen. Indien er tegelijk met de kookveldafzuiging een kamerluchtafhankelijke vuurbron wordt gebruikt, kunnen giftige verbrandingsgassen (koolstofmonoxide) uit de schouw of het afzuigkanaal in de woonruimte worden gezogen.

- ▶ Zorg dat er altijd voldoende luchttoevoer is.



GEVAAR!

Gevaar voor brand door flamberen!

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

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



GEVAAR!

Gevaar voor brand door vetafzettingen!

Bij niet-regelmatige reiniging van het roestvrijstalen vetfilter kan er een grotere vetmassa ontstaan. Daardoor neemt het risico op brand toe.

- ▶ Reinig en vervang het filter regelmatig.



WAARSCHUWING!

Risico op verwondingen door bewegende ventilatorrotor!

Wanneer de ventilatorrotor draait, bestaat er verwondingsgevaar.

- ▶ Installeer het apparaat uitsluitend in een spanningsvrije toestand.
- ▶ Koppel de motor langs beide zijden aan het kanaalsysteem voordat u het toestel in gebruik neemt.
- ▶ Let erop dat het inloopsteunpunt vóór de eerste inbedrijfstelling vergrendeld is.



OPGELET!

Aanraakbare onderdelen kunnen heet worden!

De kookveldafzuiging en zijn aanraakbare delen zijn heet tijdens het afkoelen en wanneer de kookzone is ingeschakeld.

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

OPGELET!

Beschadiging door ingezogen voorwerpen of papier!

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

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

OPGELET!

Beschadiging door vet- en vuilafzettingen!

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

- ▶ Gebruik de kookveldafzuiging nooit zonder roestvrijstalen vetfilter.

2.4 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud

Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd. Verontreinigingen kunnen schade, werkingsstoornissen 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 onderhoud).
- ▶ 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 de kookvelden indien mogelijk na elk kookproces.
- ▶ Reinig de glaskeramische kookvelden enkel wanneer ze afgekoeld zijn (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud).
- ▶ Gebruik de reinigingsfunctie voor het reinigen van het BORA Classic Tepan kookveld CKT.
- ▶ Gebruik bij het reinigen uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen om krassen en slijtage aan het oppervlak te vermijden.
- ▶ Vermijd vervuiling van de onderkast door de ventilatieopeningen.

2.5 Veiligheidsinstructies reserveonderdelen



WAARSCHUWING!

Risico op verwondingen en materiële schade!

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

- ▶ Gebruik bij reparaties alleen originele onderdelen.

INFO Een beschadigde netaansluitkabel moet door een geschikte netaansluitkabel worden vervangen. Dat mag alleen door een daartoe gemachtigde klantenservice gebeuren.

2.6 Correct gebruik

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

Instructie voor gaskookvelden:

Naarmate u zich hoger boven de zeespiegel bevindt, neemt ook het brandervermogen bij het kookveld af.

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 hetgeen hier wordt beschreven, 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 Energie-etikettering

Productbenaming		BORA Classic kookveldafzuiging CKA2	
Bedrijfsmodus	Luchtafvoer		
Energieverbruik	Waarde	EN-norm	
Energieverbruik per jaar (AEC_{hood})	30,7 kWh/a	61591	
Energie-efficiëntieklasse	A+	61591	
Transportvolumes			
Hydrodynamische efficiëntie (FDE_{hood})	33,7 %	61591	
Hydrodynamische efficiëntieklasse	A	61591	
Luchtstroom niveau 1 minimaal	225,2 m ³ /h	61591	
Luchtstroom niveau 5 maximaal	520,9 m ³ /h	61591	
Luchtstroom powerniveau (Q_{WP})	565,5 m ³ /h	61591	
Verlichting			
Verlichtingsefficiëntie (LE_{hood})	* lx/watt	*	
Verlichtingsefficiëntieklasse	*	*	
Vetafscheiding			
Niveau 5 maximaal (GFE_{hood})	96,5 %	61591	
Klasse maximaal niveau	A	61591	
Geluidsvermogensniveau			
Niveau 1 minimaal	41,6 dB(A)	60704-2-13	
Niveau 5 maximaal	62,1 dB(A)	60704-2-13	
Powerniveau	63,8 dB(A)	60704-2-13	
Geluidsdrukniveau (extra gegevens)			
Niveau 1 minimaal	28,9 dB(A)	**	
Niveau 5 maximaal	49,4 dB(A)	**	
Powerniveau	51,1 dB(A)	**	
Gegevens volgens 66/2014			
Vermogensopname bij uitgeschakeld toestel (P_o)	0,3 W	61591	
Tijdverlengingsfactor	0,8	61591	
Energie-efficiëntie-index (EEI_{hood})	42	61591	
Lucht volumestroom maximaal (Q_{BEP})	265,6 m ³ /h	61591	
Luchtstroom powerniveau (Q_{Max})	578,6 m ³ /h	61591	
Druk maximaal (P_{BEP})	480 Pa	61591	
Ingangsvermogen maximaal (W_{BEP})	105,0 W	61591	

Tab. 3.1 Gegevens energie-etikettering conform Verordening (EU) nr. 65/2014 of 66/2014

* Deze positie is niet van toepassing op dit product.

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

4 Beschrijving van het apparaat

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

4.1 BORA Classic 2.0 systeem

- ▶ Gebruik altijd de recentste systeemsoftware bij gebruik van het BORA Classic 2.0 systeem.

INFO De nieuwste software is vrij verkrijgbaar op de startpagina van BORA (www.bora.com, producten, BORA Classic 2.0, BORA Classic kookveldafzuiging CKA2, documenten).

- ▶ Vraag zo nodig de geïnstalleerde softwareversie op (zie hoofdstuk Menu, Softwareversie opvragen).
- ▶ Voer indien nodig een update van de systeemsoftware uit (zie hoofdstuk Menu, Update van systeemsoftware).

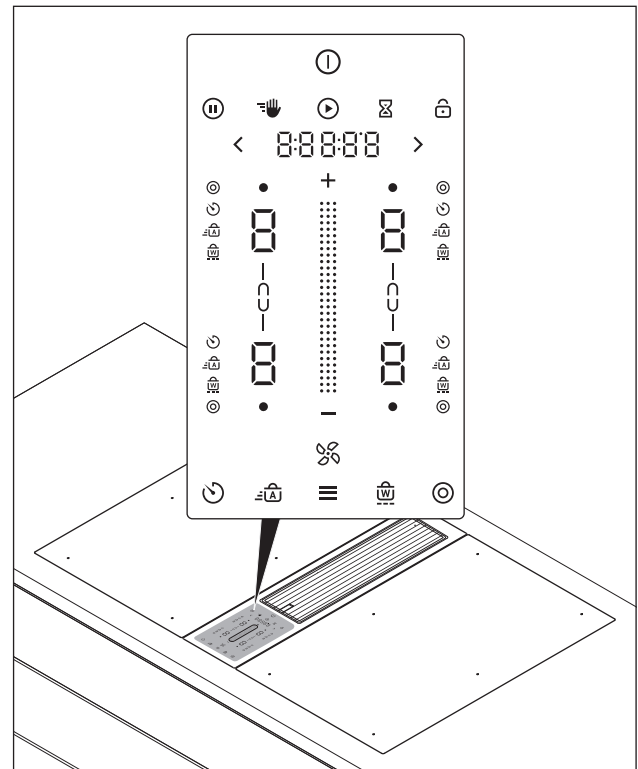
4.1.1 Bedieningspaneel en bedieningsprincipe

INFO Het BORA Classic 2.0 systeem wordt geregeld via het bedieningspaneel van kookveldafzuiging CKA2.

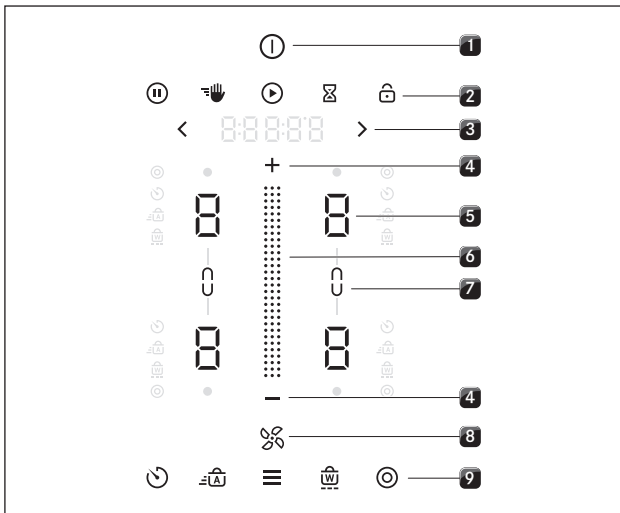
INFO Per kookveldafzuiging kunnen er 1 of 2 kookvelden worden aangestuurd en bediend.

INFO Het bedieningsprincipe en de functies worden meer in detail beschreven in het hoofdstuk Bediening.

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

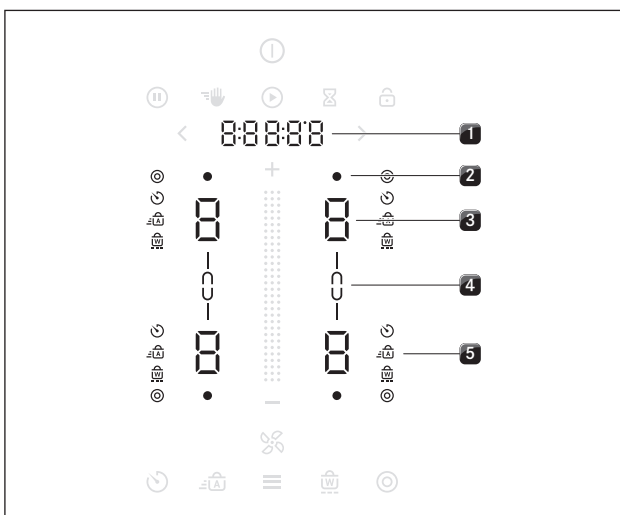


Afb. 4.1 Centraal touch-/slider-bedieningspaneel



Afb. 4.2 Touchzones

- [1] In-/uitschakelen
- [2] Hoofdfuncties
- [3] Navigatie
- [4] Instelbereik vermogensniveaus plus/min
- [5] Kookzoneselectie (4x)
- [6] Touchslider (instelbereik vermogensniveaus)
- [7] Brugfunctie (2x)
- [8] Motor
- [9] Extra kookfuncties en menu



Afb. 4.3 Bereik display

- [1] Multifunctioneel display
- [2] Warme kookzone of restwarmte-indicator (4x)
- [3] Kookzonedisplay (4x)
- [4] Display brugfunctie (2x)
- [5] Extra kookfuncties (4x4)

4.1.2 Symbolen

Algemene symbolen	Benaming	Functie/Betekenis
	Power-toets	In-/uitschakelen
	Pauzetoets	Paufunctie activeren/deactiveren
	Reinigingstoets	Reinigingsvergrendeling activeren/deactiveren
	Start-toets	Timer starten
	Eierwekkertoets	Korte tijdsspanne (eierwekker) instellen
	Vergrendeltoets	Bedieningsvergrendeling
	Slider	Waarden instellen
	Plus-toets	Waarde verhogen
	Min-toets	Waarde verlagen
	Vooruit-toets	Navigatie naar rechts
	Achteruit-toets	Navigatie naar links
	Motortoets	Automatische afzuiging activeren/deactiveren, naloop uitschakelen
	Menu-toets	Menu oproepen, menu afsluiten
Symbolen kookzones	Benaming	Functie/Betekenis
	Toets voor verwarmingsring	2 ringen bijschakeling
	Timertoets	Kookzonetimer instellen
	Aankooktoets	Automatische aankookfunctie activeren/deactiveren
	Warmhoudtoets	Warmhoudfunctie activeren/deactiveren
	Toets voor brugfunctie	Brugfunctie activeren/deactiveren
	Display voor brugfunctie	Brugfunctie is geactiveerd
	Hot-toets	Kookzone wordt verwarmd of is nog heet

Tab. 4.1 Betekenis van de weergegeven symbolen (iconen)

4.1.3 Zevensegmentendisplay












Multifunctioneel display		Betekenis
Motordisplay	1-5	Vermogensniveaus
	P	Powerniveau
	R	Automatische afzuiging
Multifunctioneel display	bijv. 190°	Temperatuur aanduiding (alleen bij CKT)
	00:00:00	Resterende looptijd timer of eierwekker
	bijv. E 123	Foutcode
Kookzonedisplay		Betekenis
Kookzonedisplay	1-9	Vermogensniveaus
	P	Powerniveau
	-	Warmhoudstand 1
	=	Warmhoudstand 2
	≡	Warmhoudstand 3
	0	Niet actief
	H	Restwarmte-indicator (kookzone is uitgeschakeld maar nog warm)
	E	Reiniging (alleen bij Tepan kookveld CKT)
	E	Fout
Animaties	▬ ▬ ▬	Panherkenning (alleen bij inductiekookvelden)
	◻ ◻ ◻	Reiniging (alleen bij Tepan kookveld CKT)

Tab. 4.2 Betekenis van zevensegmentendisplay

4.1.4 Kleurenconcept

INFO In principe worden op het bedieningspaneel alle instelbereiken voor de motor in het blauw en alle instelbereiken voor de kookzones in het rood weergegeven. Voor functies en meldingen worden andere kleuren gebruikt.

Lijst met kleurweergaven:

Display	Motor (kookveldafzuiging)	Kleur
	Slider	Blauw
	Plus/Min	Blauw
	Motorsymbol/Automatische afzuiging	Blauw
Display	Kookzones	Kleur
	Slider	Rood
	Plus/Min	Rood
	Kookzone warm	Felrood
Display	Functies	Kleur
	Inschakelen/Uitschakelen-animatie	Beige
	Timer instellen	Beige
Display	Meldingen	Kleur
	Waarschuwingen	Oranje
	Fouten	Felrood
	OK	Groen

Tab. 4.3 Kleurweergaven

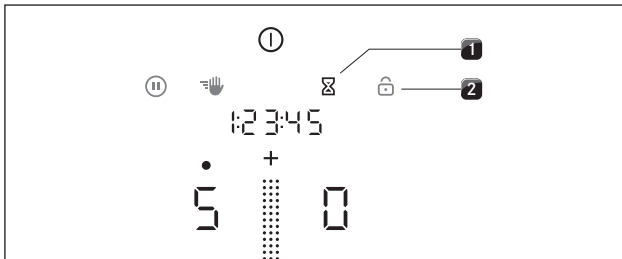
4.1.5 Helderheid

INFO Het bedieningspaneel heeft 4 verschillende verlichtingsniveaus. (100%, 75%, 50% en 0%).

INFO Het systeem past de helderheid aan de huidige bedieningssituatie aan. Relevante displayelementen lichten helder op, irrelevante displayelementen worden gedimd. Niet-beschikbare functies worden uitgeschakeld.

Helderheid	Gebruik
100%	Functie is actief en geselecteerd
75%	Functie is actief maar niet geselecteerd
50%	Functie is niet actief en selecteerbaar
0%	Functie is niet beschikbaar

Tab. 4.4 Helderheid

Voorbeeld:

Afb. 4.4 Helderheid van het bedieningspaneel

- [1] Actieve en selecteerbare functie (helder oplichtend, 75%)
 [2] Inactieve, maar selecteerbare functie (gedimd, 50%)

4.1.6 Geluid

INFO De geluidssterkte van de signaaltönen kan worden ingesteld in het menu (van 10% tot 100%).

INFO Veiligheidsgerelateerde signaaltönen hebben steeds een geluidssterkte van 100%.

Het systeem maakt een onderscheid tussen drie verschillende soorten signaaltönen:

Signaaltoon	Doel
Korte enkele toon (0,25 s)	Bevestiging selectie
Opeenvolgende pieptonen	Interactie vereist
Lange enkele toon (0,75 s)	Beëindigen functie

Tab. 4.5 Geluid

4.1.7 Systeemfuncties**Korte tijdsspanne (eierwekker) **

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

4.2 Kookveldafzuiging

INFO Kookveldafzuiging CKA2 is de centrale component van het BORA Classic 2.0 systeem en bevat de complete regelelektronica voor dit systeem. Zonder kookveldafzuiging kan het systeem of kunnen de afzonderlijke componenten niet werken.

4.2.1 Typebeschrijving

Type	Lange benaming
CKA2	BORA Classic kookveldafzuiging Flexibel systeem met afzonderlijke besturingseenheid, kan worden gecombineerd met de BORA Classic kookvelden en met andere BORA universele onderdelen

Tab. 4.6 Typebeschrijving

4.2.2 Installatievarianten

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

**Gebruik met luchtafvoer**

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

De lucht mag niet worden afgevoerd naar:

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

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

INFO Als de kookveldafzuiging in een luchtafvoersysteem wordt gebruikt, wordt het afzuigvermogen automatisch gedurende de eerste 20 seconden verhoogd bij het instellen van een laag vermogensniveau (muurroosterfunctie).

**Gebruik met recirculatie**

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

Om bij gebruik met recirculatie de geuren te binden, moet u een geurfilter gebruiken. Om hygiënische en gezondheidsredenen dient dit filter op de aanbevolen momenten te worden vervangen (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud).

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

INFO Als de kookveldafzuiging in een recirculatiesysteem wordt gebruikt, wordt de gebruiksduur automatisch afgetrokken van de levensduur van het recirculatiefilter bij het instellen van een vermogensniveau. U kunt de resterende levensduur van het filter aflezen in het menu onder menu-item A (zie hoofdstuk Bediening).

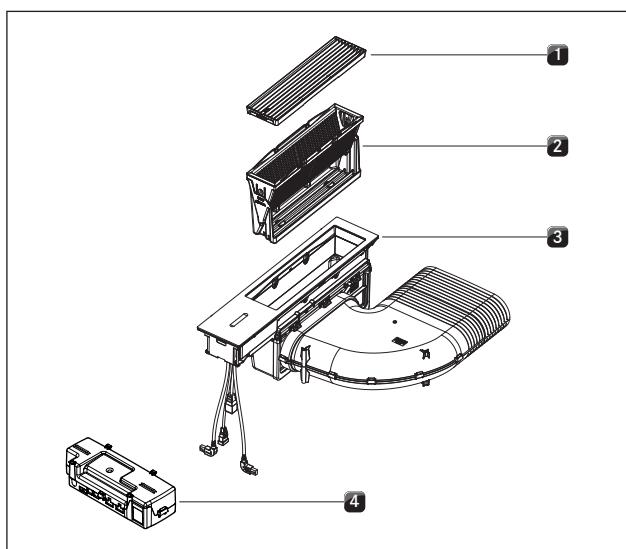
4.2.3 Eigenschappen en overzicht van de functies

Eigenschappen	CKA2
Automatische motorherkenning	✓
Elektronische vermogensregeling	✓
Communicatie via interfaces	✓
Compacte vetfilterunit	✓
Funcities	
Automatische naloop	✓
Powerniveau	✓
Automatische afzuiging	✓
Filteronderhoudsindicator (recirculatie)	✓
Veiligheidsvoorzieningen	
Bedieningsvergrendeling	✓
Veiligheidsuitschakeling	✓
Actieve foutmonitoring	✓

Tab. 4.7 Eigenschappen en overzicht van de functies

4.2.4 Opbouw

Kookveldafzuiging CKA2



Afb. 4.5 BORA Classic kookveldafzuiging CKA2

- [1] Instroomsproeier
- [2] Vetfilterunit
- [3] Kookveldafzuiging
- [4] Besturingsunit

4.2.5 Funcities van de kookveldafzuiging

Vermogensregeling

De vermogensniveaus worden geregeld via het bedieningspaneel, door de touchslider aan te raken of te bewegen. De vermogensniveaus kunnen ook worden ingesteld via de aanraakvlakken **+** en **-**, die zich boven en onder de touchslider bevinden.

Powerniveau afzuiging

Wanneer het powerniveau wordt ingeschakeld, zal het maximale afzuigvermogen gedurende een vooraf gedefinieerde tijd beschikbaar zijn.

Met het powerniveau kunnen intense kookdampen sneller worden afgezogen. Na 10 minuten wordt het powerniveau automatisch naar vermogensniveau 5 teruggeschakeld.

Automatische regeling van de afzuiging

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

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

Tab. 4.8 Afzuigvermogen en kookniveau

- Als u het vermogensniveau van een kookzone wijzigt, zal ook het afzuigvermogen automatisch worden aangepast. Die aanpassing gebeurt na 20 seconden bij inductiekookvelden en na 30 seconden bij alle andere kookvelden.

Automatische naloop

De kookveldafzuiging draait op een laag niveau en schakelt na een bepaalde tijd automatisch uit.

De tijdsduur van de automatische naloop kan worden ingesteld in het menu (10 tot 30 minuten). Fabrieksmatig is een automatische naloop van 20 minuten ingesteld.

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

INFO BORA raadt een naloop van de kookveldafzuiging sterk aan.

Onderhoudsindicator recirculatiefilter

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

- Als het motorsymbool **S** na het inschakelen van de kookveldafzuiging geel oplicht en het multifunctionele display **I F I L E** aangeeft, duidt dit erop dat het filter binnenkort moet worden vervangen.
- Als het motorsymbool **S** na het inschakelen van de kookveldafzuiging felrood oplicht en er een foutcode **E F I L E** wordt weergegeven op het multifunctionele display, duidt dit erop dat de standtijd van het filter is bereikt en dat het filter moet worden vervangen (zie ook hoofdstuk Reiniging en onderhoud).

INFO Als de levensduur van het actieve-koolfilter wordt overschreden, kan de goede werking van het systeem in het gedrang komen. Hoewel de kookveldafzuiging nog steeds zal werken, vervallen hierdoor alle garantieclaims voor dit apparaat.

INFO Onafhankelijk van de filteronderhoudsindicator moeten de onderdelen van het vetfilter regelmatig worden gereinigd (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud).

4.2.6 USB-interface

INFO De USB-interface is alleen bedoeld voor updates of voor het exporteren van gegevens en wordt alleen van stroom voorzien voor deze processen. Opladen of andere functies zijn niet mogelijk.

Het systeem beschikt over een USB-interface. Deze interface is alleen geschikt voor apparaten voor massaopslag (USB-geheugensticks). Deze USB-sticks moeten geformatteerd zijn met een FAT32-bestandssysteem.

4.2.7 Interface voor externe apparaten

De interne interface van de besturingseenheid kan worden gebruikt voor extra besturingsmogelijkheden. Hij is uitgerust met een Home In- en een Home Out-contact (zie hoofdstuk Montage).

- Het Home In-contact kan als signaalangang voor externe schakelapparatuur (bijv. raamcontactschakelaars) worden gebruikt.
- Het Home Out-contact kan worden gebruikt voor de besturing van externe systemen.

4.3 Kookvelden

INFO De kookvelden CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG en CKT zijn variabele componenten van het BORA Classic 2.0 systeem en kunnen enkel met de kookveldafzuiging CKA2 worden gebruikt.

INFO Welke apparaten specifiek in uw systeem zijn geïnstalleerd, vindt u op de voorlaatste pagina van de bedieningshandleiding (zie hoofdstuk Typeplaatjes).

4.3.1 Typebeschrijving

Type	Lange benaming
CKFI	BORA Classic oppervlakte-inductiekookveld van glaskeramik met 2 koppelbare kookzones
CKI	BORA Classic inductiekookveld van glaskeramik met 2 kookzones
CKIW	BORA Classic inductiewok van glaskeramik
CKCH	BORA Classic Hyper-kookveld van glaskeramik met 2 kookzones 1 ring/2 ringen
CKCB	BORA Classic HiLight-kookveld van glaskeramik met 2 kookzones 1 ring/2 ringen/braadslee
CKG	BORA Classic gaskookveld van glaskeramik met 2 kookzones
CKT	BORA Classic Tepan kookveld met 2 kookzones

Tab. 4.9 Typebeschrijving

4.3.2 Eigenschappen en overzicht van de functies

BORA Classic 2.0 kookvelden hebben de volgende eigenschappen en functies:

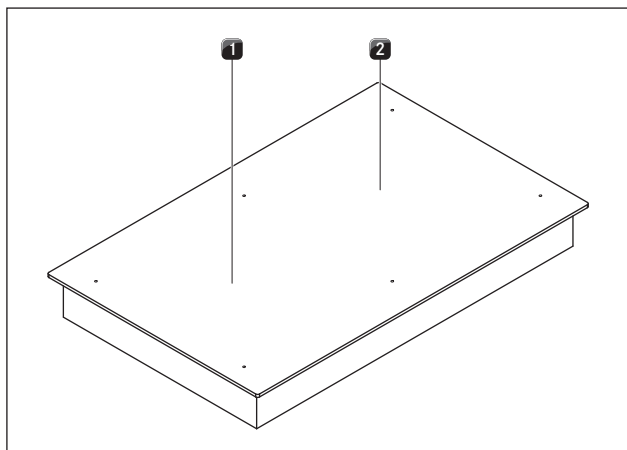
Eigenschappen	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
Elektronische vermogensregeling	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Powerniveau	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Eierwekker (korte tijdsspanne)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatische ontsteking en automatisch opnieuw aansteken							✓
Elektronisch gasregel-systeem (e-gas-systeem)							✓
Kookfuncties							
Automatische aankookfunctie	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Panherkenning	✓	✓	✓				
Warm houden	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brugfunctie	✓				✓	✓	
Timerfunctie	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Paufunctie	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 ringen bijschakeling (achterste kookzone)				✓	✓		
Reinigingsvergrendeling (schoonmaakfunctie)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Reinigingsfunctie						✓	
Veiligheidsvoorzieningen							
Kinderbeveiliging	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Restwarmte-indicator	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Veiligheidsuitschakeling	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Oververhittingsbeveiliging	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 4.10 Overzicht van de functies

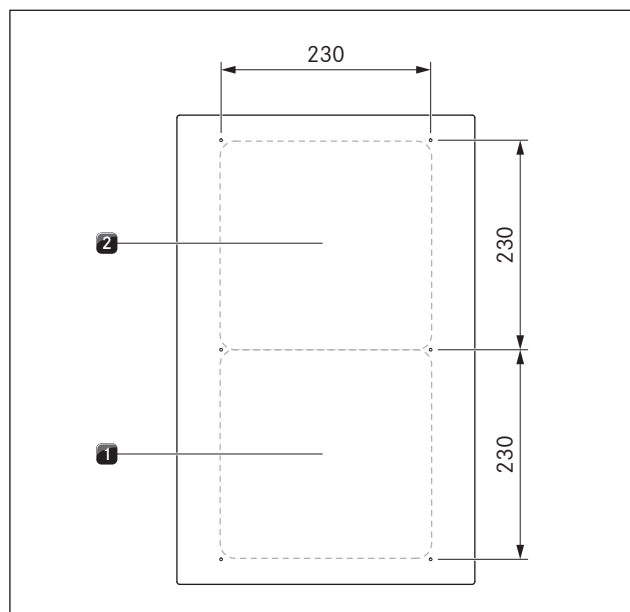
* enkel voor de voorste kookzone

4.3.3 Opbouw

Kookveld CKFI



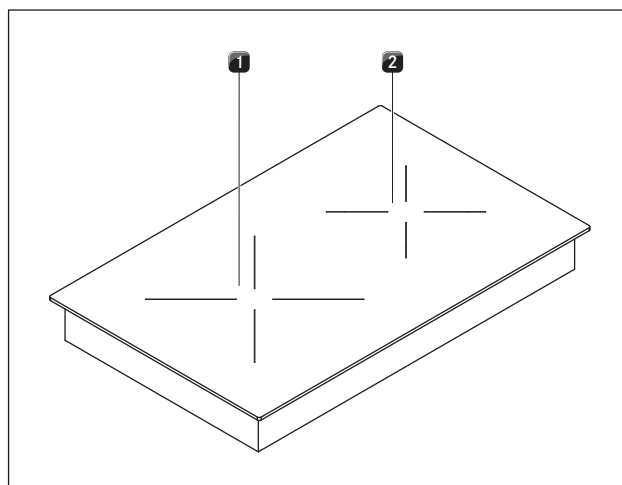
Afb. 4.6 BORA Classic kookveld CKFI



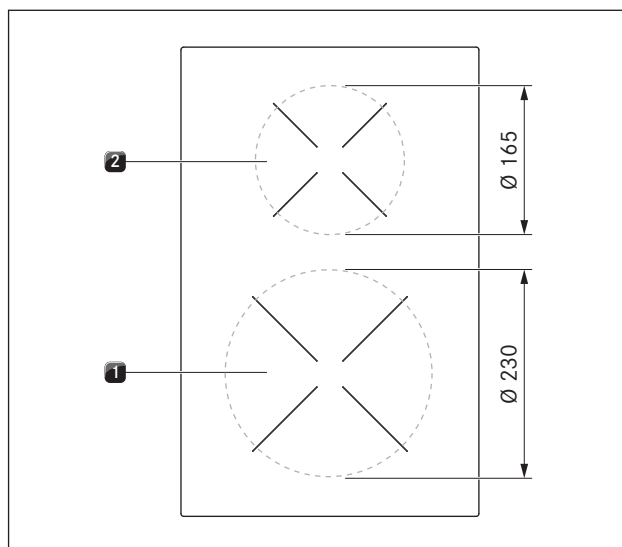
Afb. 4.7 Afmetingen kookzones

- [1] Oppervlakte-inductiekookzone vooraan (zone 1)
2100 W (powerniveau 3680 W)
- [2] Oppervlakte-inductiekookzone achteraan (zone 2)
2100 W (powerniveau 3680 W)

Kookveld CKI



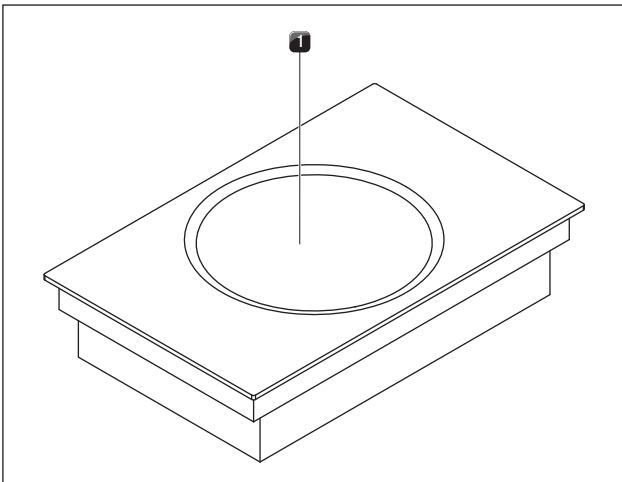
Afb. 4.8 BORA Classic kookveld CKI



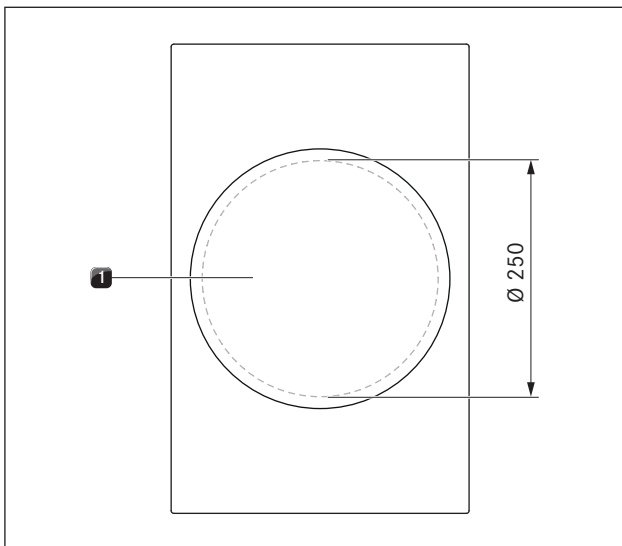
Afb. 4.9 Afmetingen kookzones

- [1] Inductiekookzone vooraan (zone 1)
2300 W (powerniveau 3680 W)
- [2] Inductiekookzone achteraan (zone 2)
1400 W (powerniveau 2200 W)

Kookveld CKIW



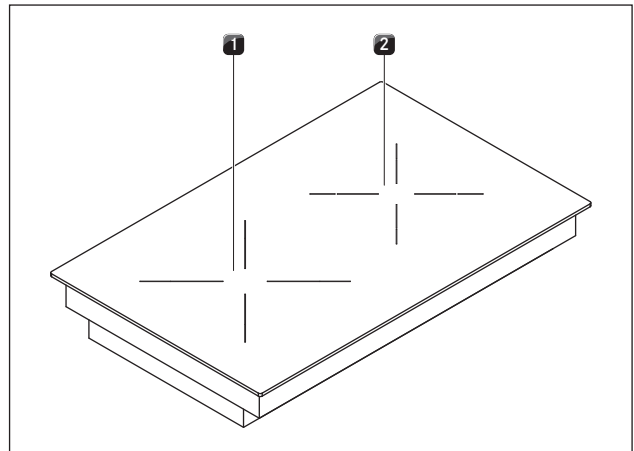
Afb. 4.10 BORA Classic kookveld CKIW



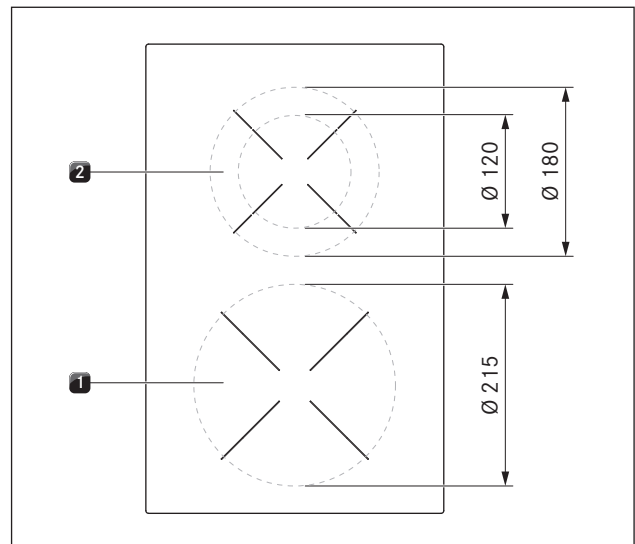
Afb. 4.11 Afmetingen kookzone

- [1] Inductiewok
2400 W (powerniveau 3000 W)

Kookveld CKCH



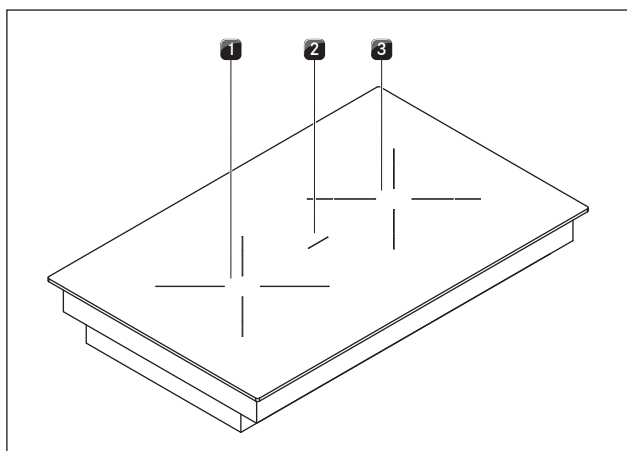
Afb. 4.12 BORA Classic kookveld CKCH



Afb. 4.13 Afmetingen kookzones

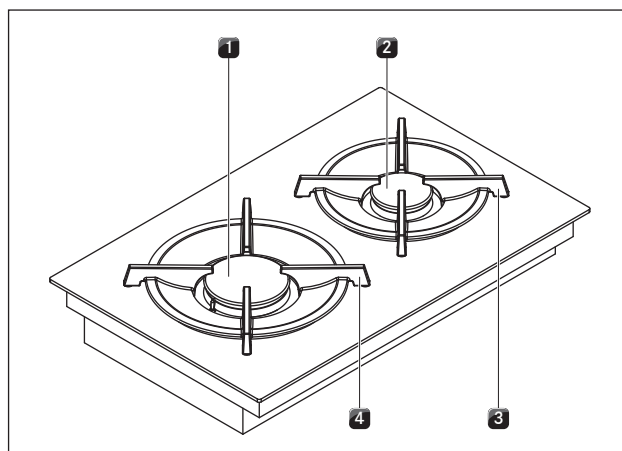
- [1] Hyperkookzone vooraan (zone 1)
2100 W (powerniveau 3000 W)
- [2] Kookzone met 2 ringen achteraan (zone 2)
600 W (2 ringen bijschakeling 1600 W)

Kookveld CKCB

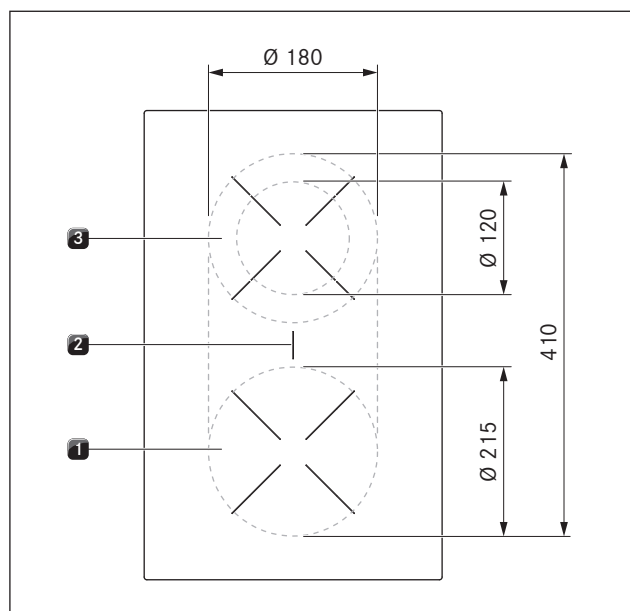


Afb. 4.14 BORA Classic kookveld CKCB

Kookveld CKG

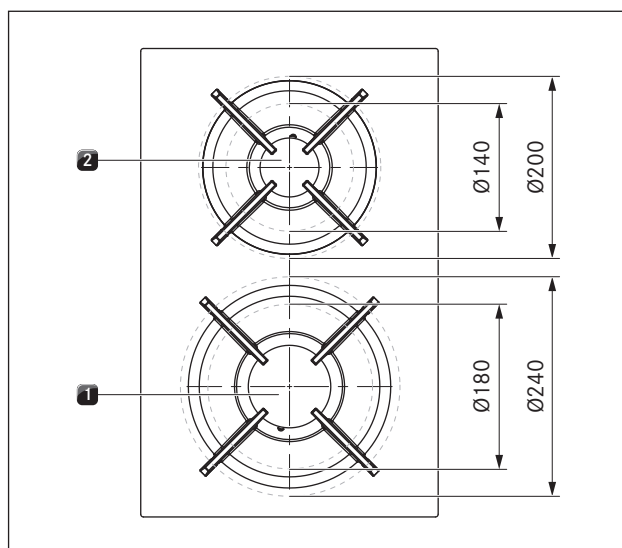


Afb. 4.16 BORA Classic gaskookveld van glaskeramiek CKG



Afb. 4.15 Afmetingen kookzones

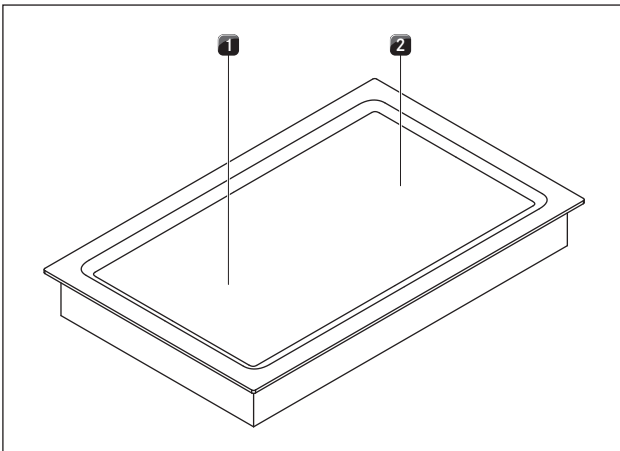
- [1] Kookzone vooraan (zone 1)
1600 W
- [2] Braadblee
3680 W
- [3] Kookzone met 2 ringen achteraan (zone 2)
600 W (2 ringen bijschakeling 1600 W)



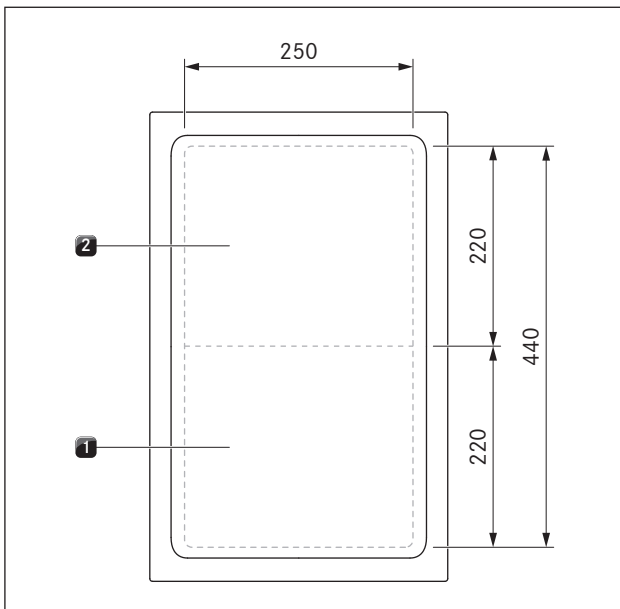
Afb. 4.17 Afmetingen kookzones

- [1] Sterke brander vooraan 3000 W
- [2] Normale brander achteraan 2000 W
- [3] Pannendrager achteraan
- [4] Pannendrager vooraan

Kookveld CKT



Afb. 4.18 BORA Classic Tepan kookveld CKT



Afb. 4.19 Afmetingen kookzones

- [1] Grillzone vooraan (zone 1) 1750 W
 [2] Grillzone achteraan (zone 2) 1750 W

4.3.4 Werkingsprincipe inductiekookvelden (CKFI, CKI, CKIW)

Onder de inductiekookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer de kookzone wordt ingeschakeld, wekt deze spoel een magnetisch veld op, dat rechtstreeks op de bodem van de kookpot inwerkt en deze verwarmt. De kookzone warmt slechts indirect op door de door de kookpot vrijgegeven warmte. Inductiekookzones werken alleen als er kookgerei met een magnetiseerbare bodem op wordt gezet.

Inductie houdt automatisch rekening met de grootte van het kookgerei dat erop wordt geplaatst, m.a.w. in de kookzone wordt enkel het oppervlak verhit dat door de kookpotbodem is bedekt.

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

Vermogensniveaus

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

Functie	Vermogensniveau
Smelten van boter en chocolade, oplossen van gelatine	1
Warm houden van sauzen en soepen, wellen van rijst	1-3
Koken van aardappelen, deegwaren, soepen, ragouts, stomen van fruit, groenten en vis, 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 dikke sauzen en soepen, bakken van omeletten	7-8
Koken van grotere hoeveelheden vloeistof, aanbraden van steaks	9
Verwarmen van water	P

Tab. 4.11 Aanbevelingen voor de vermogensniveaus

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. Het is raadzaam om het vermogensniveau te verlagen of te verhogen in functie van het kookgerei en de vulhoeveelheid.

Geschikt kookgerei

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



Kookgerei met deze aanduiding is geschikt voor inductiekookvelden. Het kookgerei dat gebruikt wordt op het inductiekookoppervlak, moet van metaal zijn, magnetische eigenschappen hebben en een toereikend bodemoppervlak bezitten.

Geschikt kookgerei bestaat uit:

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

Toestel	Kookzone	Minimale diameter
CKFI	Vooraan	120 mm
	Achteraan	120 mm
CKI	Vooraan	120 mm
	Achteraan	90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tab. 4.12 Minimale diameter van het kookgerei

INFO De BORA inductiewokpan HIW1 is uitermate geschikt voor de inductiewok CKIW en verkrijgbaar als toebehoren.

- ▶ Voer eventueel een magneettest uit. Als de magneet aan de bodem van het kookgerei blijft hangen, is het kookgerei in de regel geschikt voor inductie.
- ▶ Besteed speciale aandacht aan de bodem van het kookgerei. De bodem van het kookgerei mag geen kromming vertonen (uitzondering: het wokkookveld CKIW). De kromming kan ervoor zorgen dat het kookgerei oververhit raken, vanwege een verkeerde temperatuurbewaking van de kookplaat. De bodem van het kookgerei mag geen scherpe groeven en geen scherpe rand vertonen, anders bestaat het risico op krassen op het kookveldoppervlak.
- ▶ Plaats het kookgerei rechtstreeks (zonder onderzetter of dergelijke) op de glaskeramik.

Geluiden

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

- Bij een hoog vermogensniveau kan gebrom optreden. Dit wordt zwakker of verdwijnt naarmate het vermogensniveau wordt verlaagd.
- Knetteren en fluiten kan eveneens optreden wanneer de bodem van de kookpot uit verschillende materialen bestaat (bijv. sandwichbodems).
- Bij elektronische schakelprocessen kunt u geklik horen, in het bijzonder bij lage vermogensniveaus.
- U kunt een gezoem horen wanneer de koelventilator is ingeschakeld. 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 zoemend geluid. De koelventilator kan na het uitschakelen van het toestel verder draaien.

4.3.5 Werkingsprincipe Hyper- en HiLight-kookvelden (CKCH, CKCB)

Onder de kookzone bevindt zich een stralingsverwarmingselement met een verwarmingslint. Als de kookzone wordt ingeschakeld, produceert de verwarmingslint stralingswarmte die naar de kookzone en de bodem van de kookpot uitstraalt en deze verwarmt.

Vermogensniveaus

Functie	Vermogensniveau
Smelten van boter en chocolade, oplossen van gelatine	1
Warm houden van sauzen en soepen, wellen van rijst	1-3
Koken van aardappelen, deegwaren, soepen, ragouts, stomen van fruit, groenten en vis, 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 dikke sauzen en soepen, bakken van omeletten	7-8
Koken van grotere hoeveelheden vloeistof, aanbraden van steaks en verwarmen van water	9
Aanbraden van steaks en verwarmen van water	P

Tab. 4.13 Aanbevelingen voor de vermogensniveaus

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. Het is raadzaam om het vermogensniveau te verlagen of te verhogen in functie van het kookgerei en de vulhoeveelheid.

Powerniveau bij kookveld CKCH

De voorste kookzone van het Hyper-kookveld van glaskeramik CKCH is voorzien van een tijdelijk powerniveau.

- Op het display van het bedieningspaneel verschijnt ^P. Met het powerniveau kunnen grote hoeveelheden water snel worden opgewarmd. Als het powerniveau actief is, werkt de kookzone met een extra hoog vermogen. Na 10 minuten wordt de kookzone automatisch naar vermogensniveau ⁹ teruggestructureerd.

Geschikt kookgerei

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



Kookgerei met deze aanduiding is geschikt voor stralingsverwarmingselementen. Kookgerei dat op stralingsverwarmingsoppervlakken wordt gebruikt, moet van metaal zijn en goede warmtegeleidende eigenschappen bezitten.

Geschikt kookgerei bestaat uit:

- roestvrij staal, koper of aluminium
- geëmailleerd staal
- gietijzer

- Besteed speciale aandacht aan de bodem van het kookgerei. De bodem van het kookgerei mag geen kromming vertonen. De kromming kan ervoor zorgen dat het kookgerei oververhit raken, vanwege een verkeerde temperatuurbewaking van de kookplaat. De bodem van het kookgerei mag geen scherpe groeven en geen scherpe rand vertonen, anders bestaat het risico op krassen op het kookveldoppervlak.
- Plaats het kookgerei rechtstreeks (zonder onderzetter of dergelijke) op de glaskeramik.

4.3.6 Werkingsprincipe gaskookveld van glaskeramik CKG

INFO Het kookveld heeft een automatische ontsteking.

Wanneer een kookzone wordt ingeschakeld, wekt de gasvlam warmte op die direct de onderkant van het kookgerei verwarmt. De gasvlam wordt geregeld door een uiterst precies elektronisch gasregelsysteem (e-gas-systeem). Hierbij worden onder andere regelmotoren gebruikt voor een nauwkeurige regeling van elke gasbrander. Deze regelmotoren kalibreren zichzelf van tijd tot tijd en dan treden er typische zoemgeluiden op, die volstrekt normaal zijn en geen storing vormen.

Het grote voordeel van het elektronische gasregelsysteem is dat het een optimale en reproduceerbare warmteregeling biedt, m.a.w. de gekozen vermogensniveaus zijn bij elk kookproces hetzelfde. Bovendien is er bij elk vermogensniveau sprake van een zuiver en constant oplopend vlampatroon. U kunt het systeem indien nodig ook automatisch opnieuw aansteken.

Vermogensniveaus

De vermogensregeling gebeurt via de vermogensniveaus 1 – 9 en P. Het vermogen van de gaskookvelden zorgt ervoor dat de voedingswaren snel warm worden. Om te voorkomen dat gerechten aanbranden, moeten bij de keuze van het vermogensniveau enigszins andere gewoontes worden aangenomen dan bij een conventioneel kookstelsel.

Functie	Vermogensniveaus
Warm houden van bereidingen	1-2
Aanbraden van gesneden groenten, spiegeleieren, kalfsvlees, gevogelte	3-5
Aanbraden van garnalen, maïskolven en schnitzels, rundvlees, vis, gehaktballen	5-7
Koken van grotere hoeveelheden vloeistof, aanbraden van steaks	8-9
Verwarmen van water	P

Tab. 4.14 Aanbevelingen voor de vermogensniveaus

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden.

INFO Elk gaskookveld is voorzien van een veiligheidsthermostaat. Deze thermostaat merkt wanneer de vlam is uitgegaan (bijv. doordat het voedsel overkookt of door een te sterke trek). Daarop wordt de gastoevoer uitgeschakeld en vindt er een nieuwe automatische ontsteking plaats. Indien de ontsteking niet lukt, wordt de gastoevoer stopgezet. Zo wordt voorkomen dat er gas ontsnapt.

Geschikt kookgerei



Kookgerei met deze aanduiding is geschikt voor gaskookvelden.

INFO Opwarm- en doorverhittingstijden van de bodem van het kookgerei, alsook kookresultaten, worden in doorslaggevende mate beïnvloed door de opbouw en toestand van het kookgerei. Bij kookgerei met een dikke bodem is er sprake van een betere, gelijkmatigere warmteverdeling. Bij dunne bodems bestaat het risico dat het voedsel op bepaalde punten oververhit raakt. Bovendien kan het kookveld beschadigd raken.

INFO Let er vooral op dat u het kookgerei niet oververhit. De bodem zou kunnen vervormd raken. Verwarm het kookgerei nooit terwijl het nog leeg is.

INFO Kookgerei met een oneffen bodem kan omkiepen. Een heel klein beetje wiebelen valt nooit uit te sluiten.

Geschikt kookgerei bestaat uit:

- Koper
- Roestvrij staal
- Aluminium
- Gietijzer

- Let op de afmetingen die in de tabel worden aangegeven:

Brander	Minimale kookpotdiameter	Aanbevolen kookpotdiameter
Normale brander	120 mm	140-200 mm
Sterke brander	160 mm	180-240 mm

Tab. 4.15 Diameter van de kookpot

INFO Gebruik alleen kookgerei waarvan de diameter de aanbevolen afmetingen niet onder- of overschrijdt. Als de diameter te groot is, kunnen de warme uitlaatgassen, die onder de bodem naar buiten stromen, het werkblad of niet-hittebestendige wanden van bijv. paneelwanden en delen van het kookveld en de kookveldafzuiging beschadigen. Bora is niet aansprakelijk voor dergelijke schade.

4.3.7 Werkingsprincipe Tepan kookveld CKT

Onder elke grillzone bevindt zich een verwarmingselement. Wanneer een grillzone wordt ingeschakeld, genereert het verwarmingselement warmte die het grilloppervlak meteen verwarmt.

Vermogensniveaus en temperatuurbereik

Het vermogen wordt geregeld via vermogensniveaus, die op het display van het bedieningspaneel ook in °C worden aangegeven (temperatuuraanduiding).

Vermogensniveau		Temperatuur in °C
1	=	150
2	=	160
3	=	170
4	=	180
5	=	190
6	=	200
7	=	210
8	=	220
9	=	230
P (Powerniveau)	=	250

Tab. 4.16 Temperaturen van de vermogensniveaus

Het vermogen van het Tepan kookveld zorgt ervoor dat voedingswaren zeer snel warm worden. Om te voorkomen dat gerechten aanbranden, moeten bij de keuze van het temperatuur enigszins andere gewoontes worden aangenomen dan bij een conventioneel kookstelsel.

Functie	Temperatuur in °C
Stomen van vruchten, bijvoorbeeld appelpartjes, perzikhelften, stukjes banaan	160 - 170
Aanbraden van gesneden groenten, spiegeleieren, kalfsvlees, gevogelte	180 - 190
Aanbraden van gepaneerde of met bakdeeg omhulde vis, pannenkoeken, braadworst, varkens- en lamsvlees	190 - 200
Aanbraden van aardappelpannenkoeken, garnalen, maïskolven en schnitzels	200 - 210
Snel aanbraden van rundvlees, vis en frikadellen	220 - 230
Aanbraden van steaks	250 (powerniveau)

Tab. 4.17 Aanbevolen temperaturen (de opgaven in de tabel zijn richtwaarden)

4.3.8 Kookveldfuncties

Vermogensregeling

De vermogensniveaus worden geregeld via het bedieningspaneel, door de touchslider aan te raken of te bewegen. De vermogensniveaus kunnen ook worden ingesteld via de aanraakvlakken **+** en **-**, die zich boven en onder de touchslider bevinden.

Powerniveau kookzones

Wanneer het powerniveau wordt ingeschakeld, zal het maximale vermogen van de kookzone gedurende een vooraf gedefinieerde tijd beschikbaar zijn. Het beschikbare vermogen wordt samengebundeld in de kookzone, m.a.w. het maximale vermogen van de andere kookzones wordt tijdelijk automatisch gereduceerd. Na 10 minuten wordt de kookzone automatisch naar vermogensniveau 9 teruggestructureerd.

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

2 ringen bijschakeling

Er kan makkelijk en flexibel een tweede, grotere verwarmingsring worden bijgeschakeld. Dit maakt een eenvoudige en snelle aanpassing aan het gebruikte kookgerei mogelijk.

Automatische aankookfunctie

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

Vermogensniveau (kookniveau)	Opwarmduur in min.:sec.	
	Kookvelden CKFI, CKI, CKIW, CKG	Kookvelden CKCH, CHCB
1	0:40	01:00
2	01:00	03:00
3	02:00	04:48
4	03:00	06:30
5	04:20	08:30
6	07:00	02:30
7	02:00	03:30
8	03:00	04:30

Tab. 4.18 Overzicht opwarmduur

Variabele warmhoudfunctie

Met de 3 warmhoudstanden kunt u bereide spijzen aan een constante temperatuur en zonder gevaar voor aanbranden warm houden.

■ De warmhoudfunctie kan maximaal 8 uur geactiveerd blijven.

Er zijn drie verschillende warmhoudstanden:

Warmhoudstand	Symbool	Temperatuur
1	-	≈ 42 °C (90 °C bij CKT)
2	=	≈ 74 °C (110 °C bij CKT)
3	≡	≈ 94 °C (130 °C bij CKT)

Tab. 4.19 Warmhoudstanden


INFO In de praktijk kunnen de temperaturen van de warmhoudstanden lichtjes afwijken, omdat deze worden beïnvloed door het kookgerei, de vulhoeveelheid en de verschillende verwarmingstechnologieën. De temperatuur kan ook variëren onder invloed van de kookveldafzuiging.

Brugfunctie

Met de brugfunctie kunt u twee kookzones combineren tot één groot kookvlak. De vermogensregeling voor de gecombineerde zone gebeurt dan via één bedieningselement. De vermogensregeling gebeurt synchroon (beide kookzones worden op hetzelfde vermogensniveau gebruikt).

De brugfunctie is bedoeld om eten in bijv. een braadslee op te warmen.

Panherkenning bij inductiekookvelden

De kookzone herkent automatisch de grootte van het kookgerei en energie wordt gericht naar het kookoppervlak gestuurd. Ook ontbrekend, ongeschikt of te klein kookgerei wordt automatisch herkend. Een kookzone werkt niet als op het display een knipperende  wordt aangegeven. Dit gebeurt wanneer ...

- ...de kookzone zonder of met ongeschikt kookgerei wordt ingeschakeld.
- ...de diameter van de bodem van het kookgerei te klein is.
- ...het kookgerei van de ingeschakelde kookzone wordt gehaald.

Als er 9 minuten na het instellen van een vermogensniveau nog steeds geen kookpot is gedetecteerd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Timer kookzones (automatische uitschakeling)

Bij actieve kookzones schakelt de automatische uitschakeling de geselecteerde kookzone na het verstrijken van een vooraf ingestelde tijd automatisch uit. Als de geselecteerde kookzone niet actief is wanneer de timer wordt geactiveerd, zal er na het verstrijken van de tijd enkel een signaaltoon weerklinken.

De timerfunctie kan worden gebruikt op maximaal 4 kookzones (multitimer).

Pauzefunctie

Met de pauzefunctie kunt u makkelijk en snel alle kookzones tijdelijk deactiveren. Wanneer de functie wordt geannuleerd, wordt er verdergegaan met de oorspronkelijke instellingen.

Het kookproces kan max. 10 minuten worden onderbroken. Alle kookprocessen worden na 10 minuten automatisch beëindigd.


Reinigingsfunctie bij Tepan kookveld

Met de reinigingsfunctie houdt u het Tepan kookveld constant op een temperatuur van 70 °C, een temperatuur die ideaal is voor de reiniging. Deze temperatuur wordt vervolgens gedurende 10 minuten gehandhaafd.

4.4 Veiligheidsvoorzieningen

4.4.1 Bedieningsvergrendeling

De bedieningsvergrendeling zorgt ervoor dat u de kookveldafzuiging en kookvelden niet kunt bedienen terwijl deze in werking zijn.

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

4.4.2 Reinigingsvergrendeling (schoonmaakfunctie)

De reinigingsvergrendeling voorkomt een ongewilde invoer door de operator bij het schoonmaken van het bedieningspaneel tijdens het kookproces. Wanneer deze functie is geactiveerd, wordt het bedieningspaneel gedurende een bepaalde tijd geblokkeerd (fabrieksmatig ingesteld op 15 seconden). De resterende tijd wordt weergegeven. Alle apparaatinstellingen blijven intussen ongewijzigd.

De duur van de schoonmaaktijd kan worden ingesteld in het menu (5 – 30 seconden).

INFO Als het bedieningspaneel nat wordt gereinigd, kan het gebeuren dat er zich een waterfilm vormt en dat de Power-toets, ondanks de reinigingsvergrendeling, onbedoeld wordt geactiveerd. Dit kunt u verhelpen door bij een natte reiniging onmiddellijk na te drogen.

4.4.3 Veiligheidsuitschakeling

Als het apparaat wordt ingeschakeld maar gedurende 2 minuten niet wordt bediend, schakelt het systeem automatisch uit (stand-bymodus).

Kookveldafzuiging

30 minuten nadat alle kookzones inactief geworden zijn (= vermogensniveau 0), wordt de kookveldafzuiging automatisch uitgeschakeld of wordt de naloop gestart.

Kookvelden

Elke kookzone wordt na een vooraf gedefinieerde bedrijfstijd en zonder wijziging van vermogensniveau automatisch uitgeschakeld.

Vermogens-niveaus	Veiligheidsuitschakeling na uren:minuten		
	Kookvelden CKFI, CKI, CKIW, CKT	Kookvelden CKCH, CKCB	Kookveld CKG
1	08:24	06:00	08:24
2	06:24	06:00	06:24
3	05:12	05:00	05:12
4	04:12	05:00	04:12
5	03:18	04:00	03:18
6	02:12	01:30	02:12
7	02:12	01:30	02:12
8	01:48	01:30	01:48
9	01:18	01:30	01:18
P	00:10	0:10 (alleen bij CKCH)	00:20


Tab. 4.20 Veiligheidsuitschakeling bij vermogensniveaus

Warmhoudstand	Veiligheidsuitschakeling na uren:minuten
1 (-)	08:00
2 (=)	08:00
3 (̄)	08:00

Tab. 4.21 Veiligheidsuitschakeling bij warmhoudstanden

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

4.4.4 Restwarmte-indicator *H*

Als een kook- of grillzone na het uitschakelen nog steeds heet is, bestaat er een risico op brandwonden of brand. Zolang het Hot-symbool  en *H* worden weergegeven (restwarmte-indicator), mag u deze kook- of grillzone niet aanraken en mag u er geen hittegevoelige voorwerpen op leggen. Na voldoende afkoelen (< 50 °C) gaat het display uit.

INFO Tijdens of na een stroompanne kunnen de kookvelden nog warm zijn. Bij de kookvelden CKCH, CKCB en CKG wordt er na een stroompanne geen restwarmte aangegeven, ook als ze daarvoor in gebruik waren en de kookvelden nog warm zijn.

4.4.5 Oververhittingsbeveiliging

INFO Bij oververhitting van een kookveld wordt het vermogen ervan gereduceerd of wordt het kookveld volledig uitgeschakeld.

INFO Bij oververhitting van het bedieningspaneel kunnen de kookvelden of het volledige systeem worden uitgeschakeld.

De apparaten zijn uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. De oververhittingsbeveiliging treedt in werking wanneer ...

- ... kookgerei zonder inhoud wordt verwarmd;
- ... olie of vet op een hoog vermogensniveau wordt verwarmd;
- ... een hete kookzone na een stroomstoring opnieuw wordt ingeschakeld.
- ... heet kookgerei voor oververhitting van het bedieningspaneel zorgt.

De oververhittingsbeveiliging zet één van de volgende maatregelen in werking:

- Het geactiveerde powerniveau wordt teruggeschakeld.
- Het ingeschakelde vermogensniveau wordt gereduceerd.
- De kookzone wordt volledig uitgeschakeld.
- Het kookveld wordt volledig uitgeschakeld.
- Het systeem wordt volledig uitgeschakeld.

Na voldoende afkoelen kan het toestel weer ten volle worden gebruikt.

4.4.6 Kinderbeveiliging

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

5 Eerste gebruik

Speciale voorschriften voor de eerste ingebruikname van het gaskookveld CKG:

INFO Minimumvereiste voor gebruik van het gaskookveld CKG: systeemsoftware 03.00 (of hoger)

- ▶ Vraag zo nodig de geïnstalleerde softwareversie op (zie hoofdstuk Menu, Softwareversie opvragen).
- ▶ Voer indien nodig een update van de systeemsoftware uit (zie hoofdstuk Menu, Update van systeemsoftware).

5.1 Basisconfiguratie

INFO Bij een eerste ingebruikneming moet het systeem worden geconfigureerd. Het is absoluut noodzakelijk om de menu-items van de basisconfiguratie volledig te doorlopen.

INFO Als indicatie van een ontbrekende basisconfiguratie wordt op het display `CONF` weergegeven en knippert het motorsymbool rood.

INFO Als u de basisconfiguratie voortijdig beëindigt, moet deze worden voortgezet bij de volgende keer dat het menu wordt opgeroepen.

INFO Zolang u de basisconfiguratie niet succesvol heeft voltooid, zal de overeenkomstige controle bij elke nieuwe oproeping van het menu herhaald worden.

INFO Als u een menu-item oproept, zal het systeem na 2 seconden automatisch de actueel ingestelde waarde weergeven. Uitzondering: Als er nog geen instelling werd uitgevoerd, zal het systeem `SET` weergeven.

INFO Bij het verlaten van het betreffende menu-item of bij het afsluiten van het menu neemt het systeem de gewijzigde instellingen over en slaat deze op.


INFO Op de website van BORA vindt u een videohandleiding aangaande de basisconfiguratie.



Scan de QR-code of ga naar deze link:
www.bora.com/service/configuration-classic-2-0

5.1.1 Basisconfiguratie uitvoeren

Basisconfiguratie starten

- ▶ Druk op het rood knipperende motorsymbool 
- Het menu wordt opgeroepen en het eerste menu-item van de basisconfiguratie wordt weergegeven (menu-item H).
- ▶ Leg de instellingen vast.

Handmatige beëindiging van de basisconfiguratie

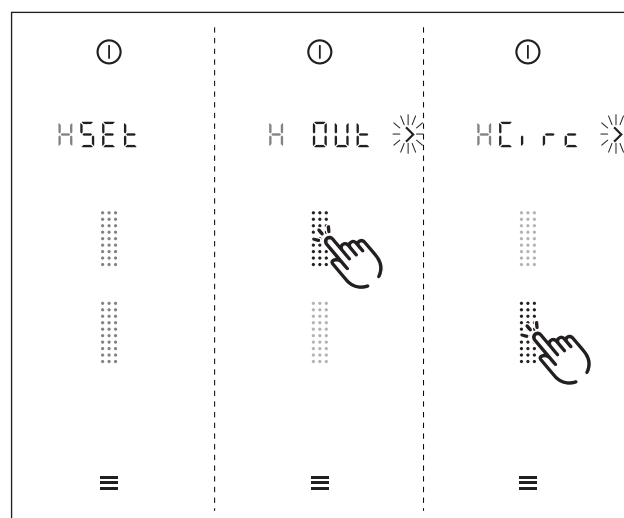
- ▶ Houd de menu-toets ingedrukt
- Indien u de basisconfiguratie voortijdig wenst te beëindigen, bijv. wanneer de motor niet correct wordt gedetecteerd, moeten alle niet volledig afgesloten menu-items op een later tijdstip verplicht worden doorlopen.

5.1.2 Menu-item H: Air het afzuigsysteem configureren



INFO De bedrijfsmodus van het afzuigsysteem moet worden ingesteld.

U kunt kiezen uit twee bedrijfsmodi:

- Luchtafvoersysteem (`OUT`)
- Recirculatiesysteem (`REC`)



Afb. 5.1 Configuratie displays luchtafvoersysteem

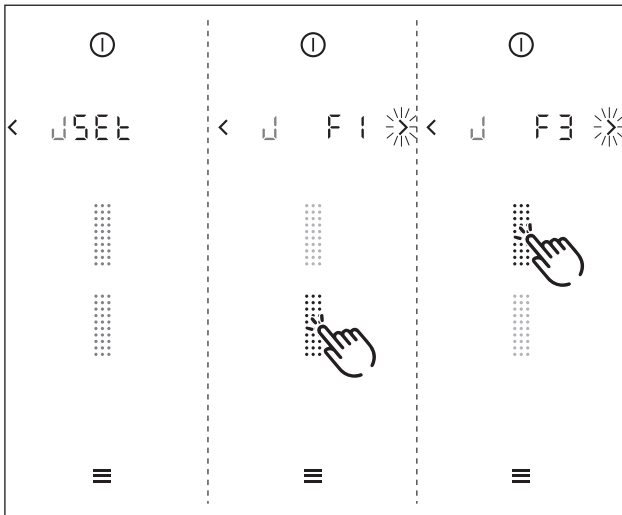
- ▶ Selecteer de juiste bedrijfsmodus (raak het overeenkomstige slidersegment aan .
- ▶ Bevestig en sla de instelling op door naar het volgende menu-item te gaan (druk op de knipperende navigatiepijl .

5.1.3 Menu-item J: *FtYP* filtertype selecteren (alleen bij recirculatie)

INFO Menu-item J zal alleen verschijnen als u tijdens de configuratie van het afzuigstelsel de bedrijfsmodus „Recirculatiesysteem“ hebt gekozen.

Het geïnstalleerde filtertype moet worden gedefinieerd. U heeft de keuze uit twee verschillende filters:

- Filtertype 1 (*F1*) = BORA luchtreinigingsbox ULB1/ULBF
- Filtertype 2 (*F3*) = BORA luchtreinigingsbox ULB3



Afb. 5.2 Display filtertype selecteren

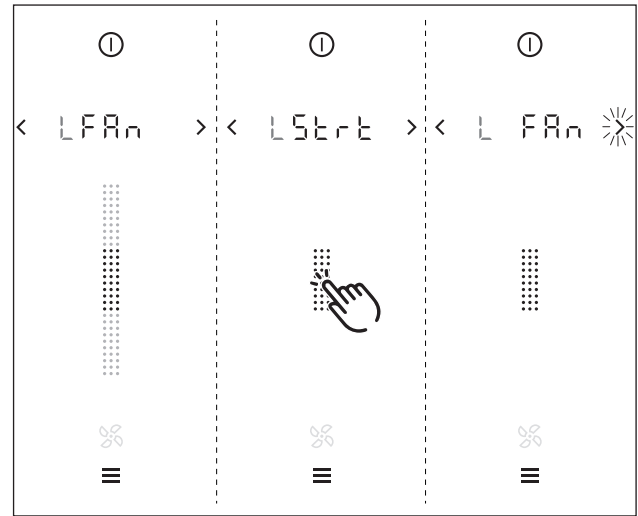
- ▶ Selecteer het geïnstalleerde filtertype (raak het overeenkomstige slidersegment aan).
- ▶ Bevestig en sla de instelling op door naar het volgende menu-item te gaan (druk op de knipperende navigatiepijl).

INFO Voor recirculatiefilters van andere fabrikanten moet u filtertype 1 (*F1*) selecteren.

5.1.4 Menu-item L: *FRn* motorconfiguratie

INFO Bij de motorconfiguratie worden het geïnstalleerde motortype en het aantal motoren automatisch door het systeem gedetecteerd en wordt de configuratie dienovereenkomstig uitgevoerd. Bij de eerste ingebruikneming moet de monteur controleren of de motordetectie correct is uitgevoerd.

Motorconfiguratie starten



Afb. 5.3 Display motorconfiguratie starten

- ▶ Raak de schuifregelaar aan .
- De motorconfiguratie wordt gestart.
- Tijdens de motorconfiguratie worden de schuifregelaar en het motorsymbool knipperend weergegeven.

INFO Zodra de motorconfiguratie is voltooid, stopt het display met knipperen.

INFO Bij een succesvolle motorconfiguratie zullen de schuifregelaar en het motorsymbool groen worden weergegeven.

INFO Bij een onsuccesvolle motorconfiguratie zullen de schuifregelaar en het motorsymbool rood worden weergegeven.

Motordetectie controleren

- ▶ Controleer of het systeem alle motoren correct heeft gedetecteerd.


Display	Kleur	Resultaat
	groen	1 motor gedetecteerd
	groen	2 motoren gedetecteerd
	rood	0 motoren gedetecteerd, fout (zie hoofdstuk Storingen verhelpen)

Tab. 5.1 Mogelijke resultaten van de motordetectie

INFO Als er tijdens de motordetectie al een raamcontactschakelaar is aangesloten, moet ervoor worden gezorgd dat deze ook een ontgrendeling biedt (raam gekanteld/open).

5.1.5 Basisconfiguratie afsluiten

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

- ▶ Druk op de knipperende navigatiepijl 
- Het systeem neemt de gewijzigde instellingen over en slaat deze op. Het standaarddisplay wordt weergegeven.

6 Bediening

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

INFO De kookvelden van het BORA Classic 2.0 systeem kunnen enkel in combinatie met de kookveldafzuiging CKA2 worden gebruikt.

INFO De kookveldafzuiging mag alleen worden gebruikt als de onderdelen van het vetfilter zijn gemonteerd.

6.1 Algemene en specifieke gebruiksvoorschriften

De kookveldafzuiging en kookvelden worden geregeld via een centraal bedieningspaneel. Het bedieningspaneel is uitgerust met elektronische sensortoetsen en displayvelden. De sensortoetsen reageren op vingercontact (zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat).

U bedient het toestel door met uw vinger de overeenkomstige sensortoets aan te raken (touchbediening) of met de vinger een veegbeweging te maken (sliderbediening).

INFO Niet alle symbolen worden op elk toestel weergegeven. In functie van de gemonteerde apparaten worden functies en displays automatisch geactiveerd.

6.1.1 Speciale bedieningsinstructies voor het Tepan kookveld CKT

Eerste gebruik:

- Verwarm vóór de eerste ingebruikneming de grillplaat gedurende ca. 25 minuten op 220 °C (= vermogensniveau 8 voor beide grillzones).

INFO Tijdens dit proces kunnen er storende geurtjes ontstaan.

Bedieningsinstructies:

INFO Reinig het grilloppervlak voordat u het toestel voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk Reiniging).

INFO Verwarm de grillzone vóór elk gebruik 5 minuten voor.

INFO Tijdens het opwarmen of afkoelen van de grillplaat kunnen er geluiden te horen zijn. Dat is een normaal bijverschijnsel.

INFO Bij het Tepan kookveld zit een motor gemonteerd voor koeling. Deze garandeert een lange levensduur van de elektrische componenten en zorgt ervoor dat het grilloppervlak snel kan afkoelen. Geluiden worden hierbij via verschillende maatregelen zo beperkt mogelijk gehouden, maar kunnen niet volledig worden vermeden.

INFO Bij gebruik kan een kromming van de grillplaat ontstaan.

INFO Bij het grillen of opwarmen van de grillplaat op een hoger vermogensniveau kan de grillplaat lichtjes bruin kleuren.

6.1.2 Speciale bedieningsinstructies voor het gaskookveld van glaskeramiek CKG

INFO Minimumvereiste voor gebruik van het gaskookveld CKG: systeemsoftware 03.00 (of hoger)

INFO Voordat u het kookveld voor het eerst gebruikt, moet de kookzone worden gereinigd (zie hoofdstuk Reiniging).

INFO Bij de eerste ingebruikneming, na een langere periode van niet-gebruik of na het vervangen van de flessen vloeibaar gas is het mogelijk dat de brander niet ontsteekt. Er bevindt zich mogelijk lucht in de gasleiding of de elektronische gasregeling moet opnieuw worden gekalibreerd. Volg de instructies voor de eerste ingebruikneming (zie hoofdstuk Eerste gebruik).

INFO Bij gebruik van geëmailleerde gietstukken is het niet ongebruikelijk om kleine kleurafwijkingen en onregelmatigheden te zien. Bovendien kan er bij de steunpunten roestvorming optreden, die eenvoudig met een vochtige doek kan worden verwijderd. Deze gebeurtenissen zijn normaal en hebben geen invloed op de werking.

INFO Door gebruik kunnen bepaalde componenten van het gaskookveld verkleuren. Deze verkleuring is normaal en heeft geen nadelige invloed op de gasvlam of de werking van het kookveld.

INFO Bij gebruik van de gasbrander hoort men mogelijk gas ontsnappen ter hoogte van de gasbrander. De gasvlam kan een oranje kleur hebben. Dit ontstaat door langdurig gebruik en/of door verontreinigingen bij de brander en in de omgevingslucht (stof). Deze gebeurtenissen zijn normaal en kunnen los van elkaar optreden.

INFO Sluit de gastoevoer af en schakel de zekering van de huisinstallatie uit wanneer er rook of brand ontstaat tijdens het gebruik van het gaskookveld.

INFO Sluit de gastoevoer af wanneer u een gasgeur waarneemt of wanneer er storingen optreden aan de gasinstallatie. Open de ramen en zorg voor een goede ventilatie.

Bedieningsinstructies:

Bij gebruik van een gaskookveld kan er warmte en condens ontstaan in de ruimte waar het toestel is opgesteld. Bij intensief en langdurig gebruik van het toestel kan het nodig zijn om voor extra ventilatie te zorgen, bijv. door een raam open te zetten of een werkzame ventilatie-eenheid (bijv. een mechanisch ventilatiesysteem) op een hoger vermogensniveau te schakelen.

- ▶ Zorg voor voldoende ventilatie.
- ▶ Houd de natuurlijke verluchttingsopeningen open.
- ▶ Gebruik indien mogelijk een mechanisch ventilatiesysteem.

INFO Gebruik alleen kookgerei waarvan de diameter de aanbevolen afmetingen (zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat, „Geschikt kookgerei“) niet onder- of overschrijdt. Als de diameter te groot is, kunnen warme uitlaatgassen en vlammen, die onder de bodem naar buiten stromen, het werkblad of een niet-hittebestendige wand, bijv. een paneelwand, en delen van het kookveld en de kookveldafzuiging beschadigen. BORA is niet aansprakelijk voor dergelijke schade.

INFO Gebruik het gaskookveld nooit gedurende een langere periode (> 5 min) zonder kookgerei en in combinatie met de kookveldafzuiging. Hierdoor ontstaan er immers zeer hoge temperaturen en kunnen het gaskookveld en de luchtgeleidende componenten van de kookveldafzuiging beschadigd raken.

INFO De vlamtoppen moeten onder de bodem van de kookpot blijven. Uitslaande vlamtoppen geven onnodige warmte af aan de lucht, kunnen kookpothandgrepen en luchtgeleidende componenten (kookveldafzuiging) beschadigen en vergroten het risico op brandwonden. Bovendien is het buitenste deel van de gasvlam veel heter dan de kern van de vlam.

INFO Bescherm uw handen met ovenwanten of pannenlappen tijdens alle werkzaamheden aan het hete apparaat. Gebruik alleen droge wanten of pannenlappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan verbranding door damp veroorzaken. Zorg ervoor dat het textiel niet in de buurt van de vlammen komt. Gebruik geen te grote lappen, vaatdoeken enz.

INFO Vetspatten en andere brandbare (voedsel)resten op het kookveld kunnen ontbranden. Verwijder deze zo snel mogelijk.

- ▶ Plaats geen kookgerei met een oneffen bodem op de pannendrager.
- ▶ Verhit nooit kookgerei zonder inhoud.
- ▶ Zet het kookgerei altijd op de meegeleverde pannendrager. Het kookgerei mag niet rechtstreeks op de brander worden gezet.
- ▶ Gebruik geen braadsleden, pannen of grillstenen die zo groot zijn dat ze meerdere branders bedekken. De hitte die hierdoor ontstaat, kan schade toebrengen aan het kookveld.
- ▶ Zorg ervoor dat de branderonderdelen en pannendrager correct zijn geplaatst.
- ▶ Steek het gaskookveld enkel aan als alle branderonderdelen correct zijn gemonteerd.
- ▶ Zorg ervoor dat de brandervlam niet van onder de bodem van het kookgerei uit komt en niet langs de buitenkant van het kookgerei omhoogslaat.
- ▶ Bewaar geen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van het kookveld.

Voor een maximaal vermogen bij een minimaal gasverbruik raden wij het volgende aan:

- ▶ Gebruik kookgerei waarvan de bodem de vlam volledig afdekt en waar de vlam niet onderuit komt.
- ▶ Gebruik voor elke gasbrander geschikte kookpotten.
- ▶ Plaats het kookgerei in het midden van het gaskookveld.
- ▶ Zodra de inhoud van de kookpot kookt, zet u de gasbrander op een lager vermogensniveau (kleine vlam).
- ▶ Pas het afzuigvermogen van de kookveldafzuiging aan het vermogensniveau van het gaskookveld aan.

Gebruik van het gaskookveld met kookveldafzuiging

Als het gaskookveld in combinatie met een kookveldafzuiging wordt gebruikt, kan de trek de gasvlam beïnvloeden.

- ▶ Stel het vermogensniveau van de kookveldafzuiging niet te hoog in wanneer u voor het gaskookveld een laag vermogensniveau hebt ingesteld.
- ▶ Verminder zo nodig het vermogensniveau van de kookveldafzuiging bij het ontsteken van het gaskookveld.
- ▶ Gebruik alleen kookgerei op het gaskookveld. De gasvlam wordt afgeschermd tegen de trek van de kookveldafzuiging door de geometrie van de pannendrager en het kookgerei.
- ▶ Verminder zo nodig het vermogensniveau van de kookveldafzuiging voor een betere warmtetoevoer en -verdeling.

INFO Vlammen kunnen het vetfilter van de kookveldafzuiging en de luchtgeleidende componenten in brand steken of beschadigen. Flambeer nooit wanneer de kookveldafzuiging in werking is.

INFO De prestaties van het gaskookveld (bijv. opwarmtijden, rendement enz.) worden beïnvloed door de kookveldafzuiging. De kookveldafzuiging beïnvloedt ook de warmtetoevoer en -verdeling.

INFO Bij gebruik met recirculatie beïnvloedt de teruggevoerde recirculatielucht het gaskookveld. Dooft de gasvlam, treedt er een grotere verschuiving van de vlammen op en/of is het vlambeeld niet correct (bijv. roetvorming, vlamterugslag enz.), dan moet de terugstroomopening worden vergroot.

6.2 Touchbediening

INFO Het systeem herkent 3 verschillende aanraakopdrachten. Het maakt een onderscheid tussen korte aanrakingen (Touch), langere aanrakingen (Long-Press) en verticale schuifbewegingen met de vinger (Slide).

Aanraakopdracht	Van toepassing op	Tijdsduur (contact)
Touch (korte aanraking)	Toetsen + slider	0,065 – 0,95 s
Long-Press (lange aanraking)	Toetsen + slider	1 – 8 s
Slide (verticale beweging)	Slider	0,15 – 8 s

Tab. 6.1 Touchbediening

Als de aanraakopdrachten niet of niet betrouwbaar werken, moet het volgende in acht worden genomen:

- ▶ Raak de aanraakvlakken met slechts één vinger aan.
- ▶ Zorg ervoor dat u de bal van uw hand niet op het bedieningspaneel legt terwijl u het bedient.
- ▶ Houd het contactoppervlak zo klein mogelijk wanneer u de aanraakvlakken aanraakt.
- ▶ Zorg dat u propere en droge vingers heeft.


6.3 Systeem bedienen

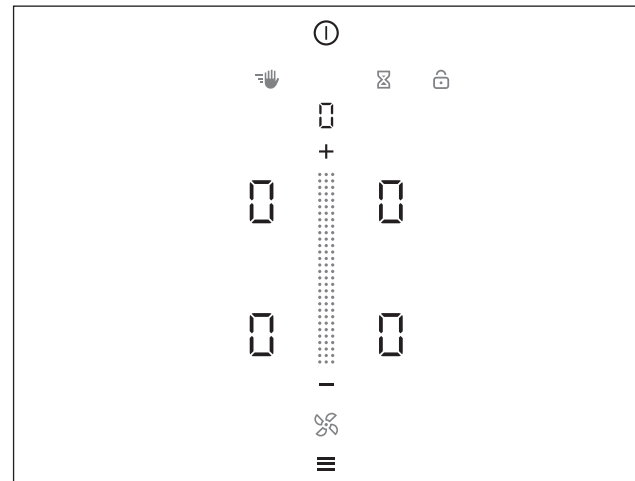
6.3.1 Bedieningsprincipe

Bediening	Opdracht
Druk op een functie	Functie activeren
Houd een functie ingedrukt	Functie deactiveren
Slide (Slider)	Waarde instellen (bijv. vermogensniveau)

Tab. 6.2 Bedieningsprincipe


6.3.2 Inschakelen

- ▶ Houd de Power-toets ingedrukt  totdat u een signaaltoon hoort.
- Het icoontje licht op en de slider geeft de opstartanimatie weer.
- Nadat het systeem succesvol is gestart, verschijnt het standaarddisplay op het bedieningspaneel.




Afb. 6.1 Standaarddisplay na inschakeling

INFO De menu-toets zal na het inschakelen niet verschijnen als een kookzone nog steeds restwarmte heeft.

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

INFO Als na het inschakelen op het display *Err* of *F* verschijnt, is de basisconfiguratie nog niet voltooid en moet deze nog worden uitgevoerd (zie hoofdstuk Eerste gebruik).


6.3.3 Uitschakelen

- ▶ Houd de Power-toets ingedrukt  totdat u een signaaltoon hoort.
- De uitschakelanimatie wordt weergegeven en het display gaat uit.

De kookveldafzuiging was ingeschakeld:

- Het motorsymbool knippert en de automatische naloop wordt gestart.
- Zodra de automatische naloop is verstreken, wordt de uitschakelanimatie weergegeven en gaat het display uit.


Het kookveld was ingeschakeld:

- Als de kookzone nog actief en nog warm is, licht het restwarmtesymbool  rood op en wordt *H* weergegeven.
- Het display gaat uit wanneer er geen restwarmte meer is.

INFO Het systeem kan op elk moment worden uitgeschakeld: Houd de Power-toets ingedrukt


6.3.4 Bedieningsvergrendeling

Bedieningsvergrendeling activeren

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

INFO Als u het systeem uitschakelt terwijl de bedieningsvergrendeling actief is, zal de bedieningsvergrendeling niet meer actief zijn wanneer u het systeem de volgende keer inschakelt.

Bedieningsvergrendeling deactiveren

- ▶ Houd de vergrendeltoets  ingedrukt (3 sec).
- Het display van het bedieningspaneel licht op en het bedieningspaneel is opnieuw actief.
- De vergrendeltoets wordt gedimd.

6.3.5 Reinigingsvergrendeling (schoonmaakfunctie)

Reinigingsvergrendeling activeren


- ▶ Druk op de reinigingstoets 
- Het display van het bedieningspaneel wordt gedimd.
- De reinigingstoets licht op.
- Het bedieningspaneel is vergrendeld.
- Alle instellingen blijven behouden.
- Op het multifunctionele display begint de tijd te lopen.

De tijd is verstreken

- Na het verstrijken van de ingestelde tijd wordt het bedieningspaneel automatisch ontgrendeld.

INFO Als de reinigingsvergrendeling is geactiveerd en er een langdurige bedekking van het bedieningspaneel wordt gedetecteerd (> 8 sec), zullen na het deactiveren van de reinigingsvergrendeling alle actieve kookzones automatisch worden gepauzeerd.


6.3.6 Kinderbeveiliging

Op het display van het bedieningspaneel licht het vergrendelsymbool  op.

Kinderbeveiliging permanent activeren


Zie hoofdstuk Menu, menu-item 2: kinderbeveiliging

Kinderbeveiliging voor een kookproces deactiveren

- ▶ Houd de vergrendeltoets  ingedrukt (3 sec).
- Het display van het bedieningspaneel licht op en het bedieningspaneel is opnieuw actief.
- De vergrendeltoets wordt gedimd.

6.3.7 Korte tijdsspanne (eierwekker)


Eierwekker activeren

- ▶ Druk op de toets voor de eierwekker 
- Op het zevensegmentdisplay boven de slider wordt de tijd aangegeven in uren, minuten en seconden (0:00:00).
- Het systeem verandert naar de „beige“ kleurmodus.
- De kookzones worden gedimd weergegeven op het display.

Tijd instellen

Zie 6.5.9 Kookzonetimer.

Eierwekker starten


- ▶ Druk op de start-toets 
- Er klinkt een geluidssignaal en de ingestelde waarde wordt bevestigd.
- De ingestelde tijd begint te lopen.
- Het display van het bedieningspaneel verandert naar het standaarddisplay.
- Het systeem geeft de resterende tijd per seconde weer.
- 10 seconden voordat de tijd is verstreken, beginnen de resterende tijd en de eierwekkertoets te knipperen.

De tijd is verstreken

- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal (max. 60 seconden).
- De tijdweergave en de eierwekkertoets knipperen (max. 60 seconden).
- De resterende tijd loopt nog maximaal 60 seconden negatief door (-0:00:01...)

INFO U kunt de signaaltoon en het knipperende display annuleren door de eierwekkertoets aan te raken.

Eierwekker vroegtijdig deactiveren

- ▶ Houd de eierwekkertoets ingedrukt 
- De eierwekker wordt beëindigd.
- Het display van het bedieningspaneel verandert naar het standaarddisplay.



6.4 Kookveldafzuiging bedienen

INFO Om de kookveldafzuiging te kunnen bedienen, moet de motorbediening geactiveerd zijn op het bedieningspaneel („blauwe“ kleurmodus).

Op het standaarddisplay lichten de slider en het motorsymbool blauw op.

6.4.1 Vermogensniveau motor instellen

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

- ▶ Druk op  of 
- ▶ Via de slider 
- ▶ Door op een bepaalde sliderpositie te drukken
- ▶ Houd  of  ingedrukt (regeling in twee stappen)

Vermogensniveau verhogen

- ▶ Beweeg de slider naar boven tot u het gewenste vermogensniveau bereikt


of

- ▶ Druk op  tot u het gewenste vermogensniveau bereikt

of

- ▶ Druk op een hogere positie op de slider

of

- ▶ Houd  ingedrukt (het vermogensniveau wordt in twee stappen verhoogd: 0, 2, 4...)

Vermogensniveau verlagen

- ▶ Beweeg de slider naar beneden tot u het gewenste vermogensniveau bereikt


of

- ▶ Druk op  tot u het gewenste vermogensniveau bereikt

of

- ▶ Druk op een lagere positie op de slider

of



- ▶ Houd  ingedrukt (het vermogensniveau wordt in twee stappen verlaagd: ... 4, 2, 0)

6.4.2 Powerniveau motor

Powerniveau activeren

- ▶ Houd de slider  ingedrukt op positie 5

of

- ▶ Druk op  wanneer vermogensniveau 5 geactiveerd is
- Op de slider wordt een animatie weergegeven.
- Op het display verschijnt  (eerst 3x knipperend, vervolgens permanent).

INFO Na 10 minuten wordt het powerniveau automatisch naar vermogensniveau 5 teruggeschakeld.

Powerniveau deactiveren

Het powerniveau van de motor wordt vroegtijdig gedeactiveerd wanneer er een ander vermogensniveau wordt ingesteld (zie Vermogensniveau motor instellen).

6.4.3 Automatisch afzuigstelsysteem

INFO Het automatische afzuigstelsysteem past het afzuigvermogen automatisch aan het hoogste vermogensniveau van alle werkende kookzones aan. Als het vermogensniveau van een kookzone wordt gewijzigd, wordt het afzuigvermogen automatisch aangepast.

INFO Bij inductiekookvelden wordt het afzuigvermogen na 20 seconden aangepast, bij alle andere kookvelden na 30 seconden.

INFO De automatische afzuiging kan op elk moment handmatig worden stopgezet.

Automatische afzuiging permanent activeren

Zie hoofdstuk Menu, menu-item 3: automatische regeling van de afzuiging

Automatische afzuiging voor een kookproces activeren

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


6.4.4 Motor uitschakelen

- ▶ Beweeg de slider naar beneden tot u vermogensniveau 0 bereikt.


of

- ▶ Druk op  tot u vermogensniveau 0 bereikt.


of

- ▶ Houd de motortoets  ingedrukt.
- De automatische naloop wordt gestart.
- Zodra de naloop is beëindigd, wordt de motor van de kookveldaafzuiging uitgeschakeld.

6.4.5 Automatische naloop vroegtijdig beëindigen

- ▶ Druk op de motortoets .

of

- ▶ Druk op de min-toets .
- De naloop van de kookveldaafzuiging wordt uitgeschakeld.

INFO BORA raadt een naloop van de kookveldaafzuiging sterk aan.

6.5 Kookvelden bedienen

INFO Om de kookvelden te kunnen bedienen, moet de kookzonebediening geactiveerd zijn op het bedieningspaneel („rode“ kleurmodus).

INFO Als er bij een actieve kookveldbediening gedurende 3,5 seconden geen opdracht wordt gegeven, zal het systeem automatisch naar de motorbediening teruggaan (standaarddisplay).

6.5.1 Kookzoneselectie

INFO U kunt tot 4 kookzones tegelijkertijd bedienen en besturen met het systeem.

- ▶ Raak een kookzone aan.
- Het systeem verandert naar de „rode“ kleurmodus.
- Het systeem verandert naar de vermogensindicator.
- De extra functies voor de kookzones worden weergegeven.
- De kookzonebediening wordt geactiveerd en u kunt instellingen bepalen voor de geselecteerde kookzone.
- ▶ Herhaal dit proces indien u nog andere kookzones wilt inschakelen.

INFO Met een extra aanraakopdracht op het kookzonedisplay beëindigt u vroegtijdig de bediening van een kookzone. Er wordt dan onmiddellijk overgeschakeld op de motorbediening.

Direct overschakelen naar een andere kookzone

INFO Wanneer u in de kookveldbediening bent („rode“ kleurmodus) en instellingen voor een bepaalde kookzone aanbrengt, kunt u ook direct overschakelen naar een andere kookzone en deze bedienen.

- ▶ Raak binnen 3,5 seconden een andere kookzone aan.
- De kookzone licht op op het display van het bedieningspaneel.
- De bediening voor de tweede kookzone wordt geactiveerd.
- De eerste kookzone wordt gedimd weergegeven op het display van het bedieningspaneel, de eerdere instellingen worden geaccepteerd.

6.5.2 Vermogensniveau voor een kookzone instellen

INFO De vermogensniveaus worden als zevensgmentendisplay weergegeven op het respectieve kookzonedisplay van de kookvelden.

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

- ▶ Druk op **+** of **-**
- ▶ Via de slider 
- ▶ Door op een bepaalde sliderpositie te drukken
- ▶ Houd **+** of **-** ingedrukt (regeling in drie stappen)

Bijkomende informatie voor gaskookveld CKG:

INFO Na het instellen van het vermogensniveau treedt er bij gaskookveld CKG een automatische ontsteking op en de kookzone begint op het ingestelde vermogensniveau te werken.

INFO Het ontstekingproces wordt verschillende keren na elkaar geprobeerd en veroorzaakt typische klikgeluiden.

INFO Als er geen ontsteking plaatsvindt, kan het proces worden herhaald. Door de gewenste kookzone te selecteren en een vermogensniveau in te stellen, treedt er opnieuw een automatische ontsteking op.

Regeling van de vermogensniveaus bij de kookvelden CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB en CKG

Vermogensniveau verhogen

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Beweeg de slider naar boven tot u het gewenste vermogensniveau bereikt

of

- ▶ Druk op **+** tot u het gewenste vermogensniveau bereikt

of

- ▶ Druk op een hogere positie op de slider

of

- ▶ Houd **+** ingedrukt (het vermogensniveau wordt in drie stappen verhoogd: 0, 3, 6...)

Vermogensniveau verlagen

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Beweeg de slider naar beneden tot u het gewenste vermogensniveau bereikt

of

- ▶ Druk op **-** tot u het gewenste vermogensniveau bereikt

of

- ▶ Druk op een lagere positie op de slider

of

- ▶ Houd **-** ingedrukt (het vermogensniveau wordt in drie stappen verlaagd: ... 6, 3, 0)



INFO Als er na het instellen van een vermogensniveau bij de inductiekookvelden CKFI, CKI en CKIW gedurende 9 minuten geen geschikt kookgerei wordt gedetecteerd (panherkenning), wordt de overeenkomstige kookzone automatisch uitgeschakeld.


Regeling van de vermogensniveaus bij Tepan kookveld CKT

INFO De vermogensniveaus worden als zeventien segmentendisplay weergegeven op het respectieve kookzonedisplay van het Tepan kookveld (1 - 9, P). De temperatuur voor een geselecteerde kookzone wordt aangegeven in °C op het multifunctionele display boven de slider (temperatuuraanduiding).



INFO Tijdens de eerste opwarmfase wordt de werkelijke temperatuur weergegeven op het multifunctionele display, en dat totdat de ingestelde gewenste temperatuur voor de geselecteerde kookzone is bereikt.

Temperatuur verhogen




- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Beweeg de slider naar boven tot u het gewenste insteltemperatuur temperatuur heeft bereikt
- of
- ▶ Druk op  tot u de gewenste insteltemperatuur heeft bereikt
- of
- ▶ Druk op een hogere positie op de slider
- of
- ▶ Houd  ingedrukt (het vermogensniveau wordt in drie stappen verhoogd: 0, 3, 6...)

INFO Tijdens de opwarmfase zal de rode Hot-toets knipperen , ook als het display van het bedieningspaneel na 3,5 seconden terugkeert naar de standaardweergave. Het knipperen stopt wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.


Temperatuur verlagen

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Beweeg de slider naar beneden tot u het gewenste temperatuur heeft bereikt
- of
- ▶ Druk op  tot u de gewenste temperatuur heeft bereikt
- of
- ▶ Druk op een lagere positie op de slider
- of
- ▶ Houd  ingedrukt (het vermogensniveau wordt in drie stappen verlaagd: ... 6, 3, 0)

6.5.3 Kookzone uitschakelen

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Beweeg de slider helemaal naar beneden totdat op het kookzonedisplay  verschijnt.
- of
- ▶ Druk op  totdat op het kookzonedisplay  verschijnt.
- Vervolgens verschijnt de restwarmte-indicator H.



Snel uitschakelen van een kookzone (Quick Off)

- ▶ Houd de kookzone ingedrukt.
- Er klinkt een langere signaaltoon ter bevestiging.
- Op het kookzonedisplay verschijnt evt. de restwarmte-indicator H. Als er geen restwarmte is, wordt onmiddellijk  weergegeven.

6.5.4 Automatische aankookfunctie

INFO De kooktijd wordt automatisch bepaald door het systeem op basis van het ingestelde vermogensniveau.


Automatische aankookfunctie activeren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Vermogensniveau instellen (= kookniveau)
- ▶ Druk op de aankooktoets 
- De automatische aankookfunctie wordt geactiveerd.
- Het symbool voor de automatische aankookfunctie  wordt naast de kookzone weergegeven.

INFO Als u het vermogensniveau van de kookzone verhoogt terwijl de automatische aankookfunctie actief is, blijft de automatische aankookfunctie actief. De kooktijd wordt aangepast.

INFO Als u het vermogensniveau van de kookzone verlaagt terwijl de automatische aankookfunctie actief is, wordt de automatische aankookfunctie gedeactiveerd.

Automatische aankookfunctie vroegtijdig deactiveren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Houd de aankooktoets ingedrukt 
- De automatische aankookfunctie wordt gedeactiveerd.
- De kookzone gaat terug naar het eerder ingestelde vermogensniveau.

De tijd is verstreken

- Als de aankooktijd is verstreken, wordt het eerder ingestelde kookniveau geactiveerd.
- Het aankooksymbool wordt niet meer weergegeven.


6.5.5 Powerniveau

INFO Als een kookzone van een kookveld op powerniveau wordt gebruikt, kan de tweede kookzone maximaal op vermogensniveau 5 worden gebruikt (uitzondering: bij de toestellen CKG en CKT kan het powerniveau voor de twee kookzones worden geactiveerd).

INFO Als bij activering van het powerniveau een hoger vermogensniveau dan 5 wordt ingesteld voor de tweede kookzone, dan wordt dit vermogensniveau automatisch teruggebracht naar vermogensniveau 5.

INFO Als u voor de tweede kookzone een hoger vermogensniveau dan 5 instelt, wordt het actieve powerniveau op de eerste kookzone automatisch teruggezet.

Powerniveau voor een kookzone activeren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Druk op **+** wanneer vermogensniveau 9 geactiveerd is of
- ▶ Houd de slider  helemaal bovenaan ingedrukt (= sliderpositie 7-9)
- of
- ▶ Schuif de slider op vermogensniveau 9 en houd deze positie aan.
- Op de slider wordt een animatie weergegeven.
- Op het kookzonedisplay verschijnt **P** (eerst 3x knipperend, vervolgens permanent).

INFO Na 10 minuten wordt het powerniveau automatisch naar vermogensniveau 9 teruggeschakeld.
Uitzondering: bij gaskookveld CKG is het powerniveau beperkt tot 20 minuten.

Powerniveau deactiveren

Het powerniveau wordt vroegtijdig gedeactiveerd wanneer er een ander vermogensniveau wordt ingesteld (zie Vermogensniveau instellen).



6.5.6 2 ringen-bijschakeling bij kookvelden CKCH en CKCB

INFO De 2 ringen-bijschakeling kan ook worden geactiveerd of gedeactiveerd als de aankook-, timer- en warmhoudfunctie actief zijn. Bij activatie van de brugfunctie wordt de tweede verwarmingsring automatisch geactiveerd.


Voorwaarden voor 2 ringen-bijschakeling:

- Kookproces met vermogensniveau > 0

Tweede verwarmingsring activeren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Stel het vermogensniveau in.
- ▶ Druk op de toets voor de verwarmingsring 
- De tweede verwarmingsring wordt geactiveerd voor de geselecteerde kookzone.
- Het kookproces gaat verder op het ingestelde vermogensniveau met twee actieve verwarmingsringen.
- Het symbool voor de verwarmingsring  wordt naast het kookzonedisplay weergegeven.

Tweede verwarmingsring deactiveren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Houd de toets voor de verwarmingsring ingedrukt 
- De tweede verwarmingsring wordt gedeactiveerd.
- Het kookproces gaat verder op het ingestelde vermogensniveau met slechts één actieve verwarmingsring.



6.5.7 Brugfunctie

INFO Als de brugfunctie geactiveerd is, worden de beide kookzones van een toestel gekoppeld en hebben ze allebei hetzelfde vermogensniveau.

INFO Bij de kookvelden CKFI, CKI, CKIW, CKCH en CKCB kan het powerniveau **P** niet worden gebruikt als de brugfunctie geactiveerd is. Het powerniveau kan wel worden gebruikt bij het Tepan kookveld **P**.



INFO Bij kookveld CKCB wordt, bij activering van de brugfunctie, automatisch de tweede verwarmingsring van de achterste kookzone geactiveerd.

Brugfunctie activeren

- ▶ Raak een kookzone aan.
- ▶ Druk op de toets voor de brugfunctie 
- De brugfunctie is nu geactiveerd.
- Het overbruggingssymbool  licht op.
- De tweede kookzone wordt geactiveerd en werkt op hetzelfde vermogensniveau.
- De twee kookzonedisplays geven hetzelfde vermogensniveau aan.
- De actieve extra functies van de kookzones worden overgenomen.
- Wijzigingen van het vermogensniveau beïnvloeden nu beide kookzones tegelijkertijd.

INFO Als beide kookzones van een kookveld al actief zijn, kan de brugfunctie niet worden geactiveerd. Als er geen of slechts één kookzone actief is, kan de brugfunctie worden geactiveerd.

Brugfunctie deactiveren

- ▶ Raak een kookzone met een geactiveerde brugfunctie aan.
- ▶ Houd de toets voor de brugfunctie ingedrukt 
- De brugfunctie wordt gedeactiveerd.
- De geselecteerde kookzone blijft actief.
- of
- ▶ Houd de kookzone met de geactiveerde brugfunctie ingedrukt of houd de toets voor de brugfunctie ingedrukt 
- De brugfunctie wordt gedeactiveerd.
- Alle kookzones worden gedeactiveerd.

INFO Als er bij inductiekookvelden met geactiveerde brugfunctie gedurende 10 seconden geen geschikt kookgerei wordt gedetecteerd (panherkenning), wordt de brugfunctie beëindigd en worden de kookzones gedeactiveerd.

Tip voor kookvelden CKFI, CKI en CKIW: Kookzonefuncties overzetten

Met behulp van de brugfunctie kunt u actieve kookzonefuncties (bijv. aankoken, timer, warm houden) bij inductiekookvelden snel en eenvoudig overzetten van één kookzone naar een andere kookzone. De brugfunctie is hierbij slechts een middel om het doel te bereiken.

- ▶ Activeer de brugfunctie
- De tweede kookzone wordt ingeschakeld en de actieve kookfuncties worden automatisch overgenomen.
- ▶ Verplaats de kookpot naar de tweede kookzone.
- Na 10 seconden wordt de eerste kookzone en de brugfunctie door de panherkenning automatisch gedeactiveerd.

6.5.8 Warmhoudstand instellen

INFO U kunt kiezen uit drie verschillende warmhoudstanden (zie ook hoofdstuk Beschrijving van het apparaat).



Warmhoudstand activeren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Druk op de warmhoudtoets 
- De eerste warmhoudstand (-) wordt weergegeven.
- Het warmhoudsymbool  wordt naast de kookzone weergegeven.
- Bij het Tepan kookveld CKT wordt daarenboven de temperatuur aangegeven op het zevenssegmentendisplay boven de slider.

Warmhoudstand verhogen of verlagen

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Schuif de slider naar boven of naar beneden tot u de gewenste warmhoudstand heeft bereikt.

Warmhoudfunctie deactiveren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Houd de warmhoudtoets ingedrukt 
- of
- ▶ Druk op de min-toets  tot u vermogensniveau 0 bereikt.
- De warmhoudfunctie wordt gedeactiveerd.
- Op het kookzonedisplay verschijnt evt. de restwarmte-indicator *H*.



6.5.9 Reinigingsfunctie bij Tepan kookveld CKT

INFO Met de reinigingsfunctie houdt u het Tepan kookveld constant op een temperatuur van 70 °C, een temperatuur die ideaal is voor de reiniging.

Reinigingsfunctie activeren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Druk op de warmhoudtoets 
- De eerste warmhoudstand (-) wordt weergegeven.
- ▶ Druk op de min-toets 
- of
- ▶ Beweeg de slider naar beneden
- of
- ▶ Druk op de laagste positie op de slider.
- De twee kookzones worden automatisch gekoppeld en het overbruggingssymbool  wordt weergegeven.
- Op de twee kookzonedisplays wordt *C* weergegeven en op het multifunctionele display verschijnt *CLEAN*.
- De reinigingsfunctie wordt geactiveerd en het Tepan kookveld wordt verwarmd tot 70 °C.
- Tijdens de opwarmfase knippert de hot-toets en wordt een animatie weergegeven op de kookzonedisplays.
- Zodra de reinigingstemperatuur is bereikt, licht de hot-toets ononderbroken op en wordt er een andere animatie weergegeven op de kookzonedisplays.

Reinigingsfunctie deactiveren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Houd de warmhoudtoets  ingedrukt
- of
- ▶ Druk op de min-toets  tot u vermogensniveau 0 bereikt.
- De reinigingsfunctie wordt gedeactiveerd.
- Op het kookzonedisplay verschijnt evt. de restwarmte-indicator *H*.


INFO Na 10 minuten wordt de reinigingsfunctie automatisch gedeactiveerd.

6.5.10 Kookzonetimer

INFO De timerfunctie kan voor elke kookzone worden gebruikt. Er kunnen meerdere timers tegelijkertijd actief zijn (multitimer).

INFO Als de brugfunctie geactiveerd is, wordt de timer voor beide kookzones overgenomen.

Timer activeren


- ▶ Raak een kookzone aan.
- De extra functies van de kookzones worden weergegeven.
- Als de geselecteerde kookzone nog niet actief is (= vermogensniveau 0) kan nu een vermogensniveau worden ingesteld.
- ▶ Druk op de timertoets 
- Op het zevenssegmentendisplay boven de slider wordt de tijd aangegeven in uren, minuten en seconden (*0:00:00*).
- Het systeem verandert naar de „beige“ kleurmodus.

Tijd instellen

- Stel de gewenste tijd in:

Opdracht	Selectie in uren/minuten/seconden	
Druk op		0:00:00
Druk op		0:00:00
Opdracht	Tijd verhogen	Tijd verlagen
Druk op		
Slide	 naar boven	 naar beneden

Tab. 6.3 Tijd instellen

- Op het display van het bedieningspaneel verschijnt de start-toets .

Timer starten


- Druk op de start-toets .
- Er klinkt een geluidssignaal en de ingestelde waarde wordt bevestigd.
- De ingestelde tijd begint te lopen.
- Het timersymbool  wordt naast de kookzone weergegeven.
- Na 3,5 seconden verandert het display van het bedieningspaneel naar het standaarddisplay.
- 10 seconden voordat de ingestelde tijd is verstreken, zal het systeem de resterende tijd laten zien. De bijbehorende kookzone knippert.

Resterende tijd weergeven

De kookzonetimer is geactiveerd en de tijd verstrijkt:

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


Actieve timer wijzigen

- Raak een kookzone met een actieve timer aan.
- Het systeem verandert naar de „rode“ kleurmodus.
- De resterende tijd wordt weergegeven.
- Druk op de timertoets .
- De timer stopt.
- De resterende tijd wordt weergegeven.
- Het systeem verandert naar de bewerkingsmodus („beige“ kleurmodus).
- Pas de ingestelde tijd aan (zie „Tijd instellen“).
- Start de timer (zie „Timer starten“).

Timer vroegtijdig beëindigen

- Raak een kookzone met een actieve timer aan.
- De resterende tijd wordt weergegeven.
- Houd de timertoets ingedrukt .
- De timer stopt.
- Het systeem verandert naar het standaarddisplay.
- De kookzone blijft actief op het ingestelde vermogensniveau.

De tijd is verstreken

- Er klinkt een geluidssignaal.
- De tijdweergave 0:00:00 en het timersymbool  knipperen kort.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd wordt de kookzone naar vermogensniveau 0 geschakeld.
- Op het kookzonedisplay verschijnt evt. de restwarmte-indicator *H*.

Multitimer

INFO Er kunnen verschillende timers tegelijkertijd worden ingesteld voor alle kookzones.

Er is reeds een timer actief voor een kookveld:


- Raak een andere kookzone aan.
- Activeer de timer (zie „Timer activeren“).
- Stel de tijd in (zie „Tijd instellen“).
- Start de timer (zie „Timer starten“).

6.5.11 Pauzefunctie


INFO Met de pauzefunctie kunt u kookprocessen kortstondig onderbreken. Het kookproces kan max. 10 minuten worden onderbroken. Wordt de pauzefunctie gedurende deze periode niet geannuleerd, dan worden alle kookzones uitgeschakeld.

INFO De motorfunctie wordt niet onderbroken gedurende de pauze. Actieve eierwekker- en brugfuncties blijven behouden. Actieve timerfuncties worden onderbroken.

Pauzefunctie activeren

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

Pauzefunctie deactiveren

- Houd de pauzetoets ingedrukt .
- De pauzetoets wordt gedimd en er klinkt een langere signaaltoon.
- De kookzonedisplays lichten op en stoppen met knipperen.
- Alle kookprocessen worden hervat op de vóór de pauze ingestelde vermogensniveaus.

7 Menu

INFO Hieronder vindt u wat meer uitleg over de menubediening en een beschrijving van de menu-items waartoe de consument toegang heeft.

INFO In het afzonderlijke hoofdstuk „Eerste gebruik“ vindt u een beschrijving van de menu-items voor de basisconfiguratie, die vereist zijn bij de eerste ingebruikneming.

INFO Dealers en distributeurs hebben toegang tot nog andere menu-items (zie hoofdstuk „Uitgebreid menu“).

7.1 Menuoverzicht

INFO Afhankelijk van de toestelconfiguratie toont het BORA Classic 2.0 systeem enkel de relevante/toepasselijke menu-items.

Menu-item/Beschrijving/Selectiebereik	Fabrieksinstelling
Menu:	
1 Geluidssterkte signaaltoon (10 – 100%)	80%
2 Kinderbeveiliging (Aan/Uit)	Uit
3 Automatische regeling van de afzuiging (Aan/Uit)	Uit
4 Duur reinigingsvergrendeling (5 – 30 s)	15 s
5 Duur automatische naloop (10 – 30 min)	20 min
6 Softwareversie opvragen	
7 Hardwareversie opvragen	
8 Update van systeemsoftware	
9 Data exporteren	
A Levensduur recirculatiefilter weergeven (alleen bij recirculatie)	
B Filtertipe weergeven, filtertype veranderen en levensduur filter resetten (alleen bij recirculatie, wanneer de resterende levensduur van het filter < 20 h bedraagt.)	
Basisconfiguratie:	
H Afzuigstelsysteem configureren	
J Filtertipe selecteren (alleen bij recirculatie)	
L Motorconfiguratie	
Uitgebreid menu (toegangscode nodig):	
B Filtertipe weergeven, filtertype veranderen en levensduur filter resetten (alleen bij recirculatie)	
D Demomodus	Uit
E Display- en toetstest	
F Resetten naar fabrieksinstellingen	
Configuratiemenu gas (alleen bij CKG):	
P GPU (kengetal gas)	0
S GAS (merkljn gas)	B
T GAS (gas ontgrendelen)	


Tab. 7.1 Menuoverzicht

7.2 Menu bedienen

Menu oproepen


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

INFO De menu-toets wordt alleen weergegeven op het bedieningspaneel wanneer alle functies inactief zijn en er geen restwarmte is.



► Druk op de menu-toets 

■ Het menu wordt opgeroepen en het eerste menu-item wordt weergegeven („beige“ kleurmodus).

Menu afsluiten

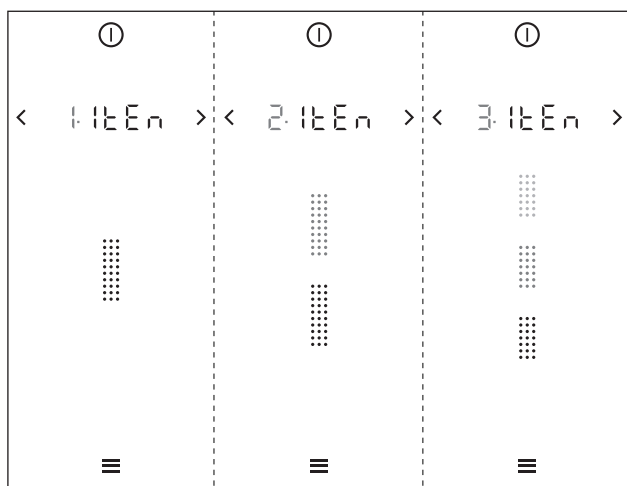
- ▶ Houd de menutoets ingedrukt 
- Het menu wordt afgesloten en het standaarddisplay wordt weergegeven.

Menunavigatie

- ▶ Druk op  of  om het gewenste menu-item te selecteren.
- Als u een menu-item heeft geselecteerd, verandert het display na 2 seconden automatisch naar de ingestelde waarde.

Schematische weergave

INFO Het menu geeft als hulpmiddel het aantal selecteerbare instellingen voor elk menu-item weer (1 - 3).



Afb. 7.1 Schematische weergave van de keuzemogelijkheden

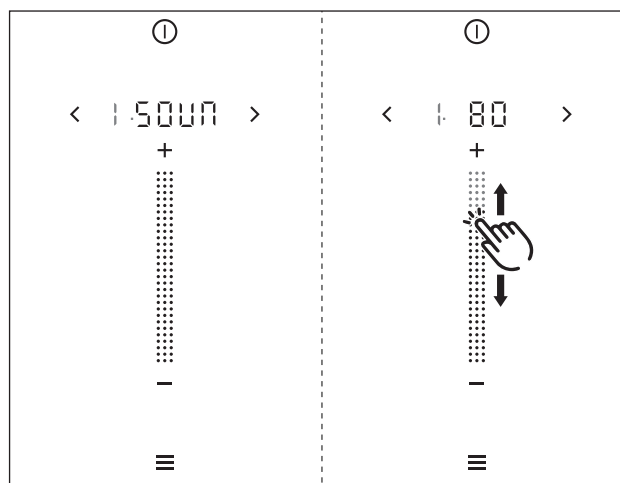
Menu-instellingen bevestigen en opslaan

- ▶ Druk op  of 
- of
- ▶ Houd de menutoets ingedrukt 
- Het systeem aanvaardt en slaat de ingestelde waarden automatisch op bij het overschakelen naar een ander menu-item of bij het verlaten van het menu.

7.3 Standaard menu-items

7.3.1 Menu-item 1: geluidssterkte signaaltoon

INFO Nadat u het menu-item heeft opgeroepen, wordt de huidige geluidssterkte weergegeven in het zevensegmentendisplay boven de slider.



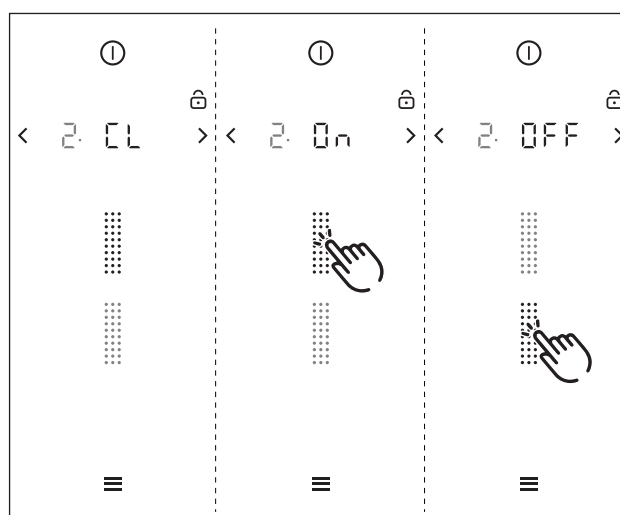
Afb. 7.2 Menu-item 1: geluidssterkte signaaltoon

Geluidssterkte van de signaaltoon instellen:

- ▶ Schuif de slider  naar boven of naar beneden tot u de gewenste geluidssterkte heeft bereikt.
- of
- ▶ Druk op  of  tot u het gewenste geluidssterkte heeft bereikt.
- ▶ Bevestig en sla de instelling op.



7.3.2 Menu-item 2: kinderbeveiliging

INFO Met menu-item 2 kunt u de kinderbeveiliging permanent in- of uitschakelen. De ingevoerde instelling wordt bij de volgende start van het systeem definitief overgenomen.




Afb. 7.3 Menu-item 2: kinderbeveiliging

Kinderbeveiliging permanent activeren

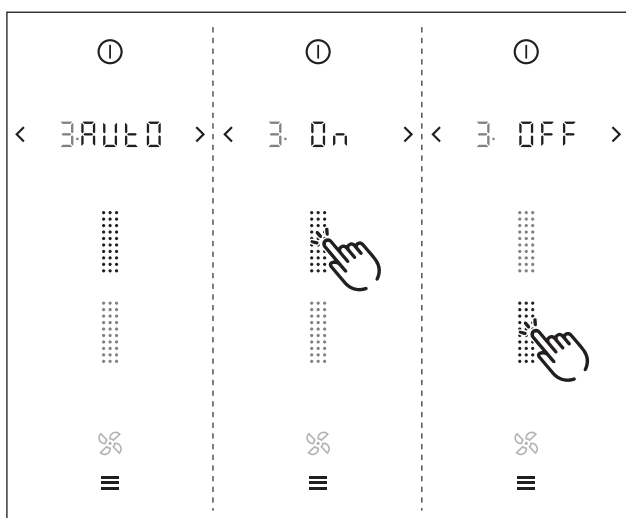
- ▶ Raak het bovenste deel van de slider aan 
- Op het display verschijnt .
- ▶ Bevestig en sla de instelling op.
- De kinderbeveiliging is nu permanent geactiveerd.

Kinderbeveiliging permanent deactiveren

- ▶ Raak het onderste deel van de slider aan 
- Op het display verschijnt *OFF*.
- ▶ Bevestig en sla de instelling op.
- De kinderbeveiliging is nu permanent gedeactiveerd.


7.3.3 Menu-item 3: automatische regeling van de afzuiging

INFO Met menu-item 3 kunt u de automatische afzuiging permanent in- of uitschakelen. De gebruikte instelling wordt onmiddellijk toegepast.




Afb. 7.4 Menu-item 3: automatische afzuiging

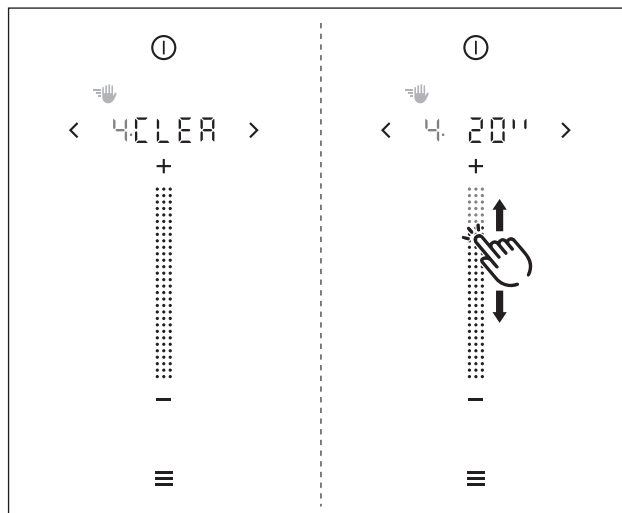
Automatische afzuiging permanent activeren

- ▶ Raak het bovenste deel van de slider aan 
- Op het display verschijnt *On*.
- ▶ Bevestig en sla de instelling op.
- De automatische afzuiging is nu permanent geactiveerd.

Automatische afzuiging permanent deactiveren

- ▶ Raak het onderste deel van de slider aan 
- Op het display verschijnt *OFF*.
- ▶ Bevestig en sla de instelling op.
- De automatische afzuiging is nu permanent gedeactiveerd.

7.3.4 Menu-item 4: duur van de reinigingsvergrendeling (schoonmaakfunctie)



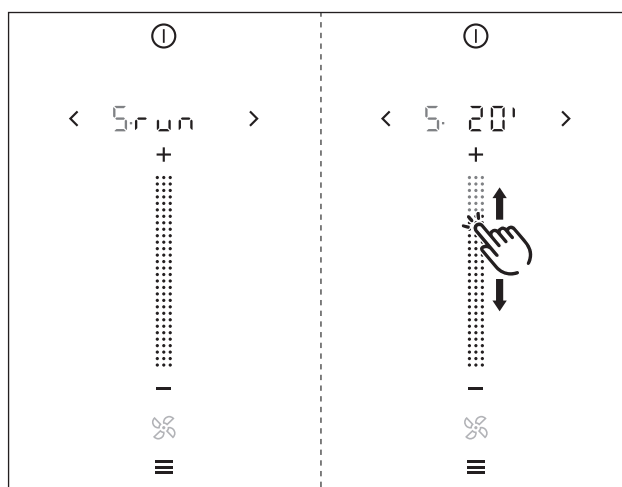
Afb. 7.5 Menu-item 4: duur van de reinigingsvergrendeling

Duur van de reinigingsvergrendeling instellen

- ▶ Stel met de slider de gewenste duur in (5–30 sec).
- of
- ▶ Druk op **+** of **-** tot u de gewenste duur heeft bereikt.
- ▶ Bevestig en sla de instelling op.

7.3.5 Menu-item 5: duur van de automatische naloop

INFO Een naloop van de kookveldaafzuiging is niet alleen zinvol, maar wordt ook door BORA sterk aanbevolen.



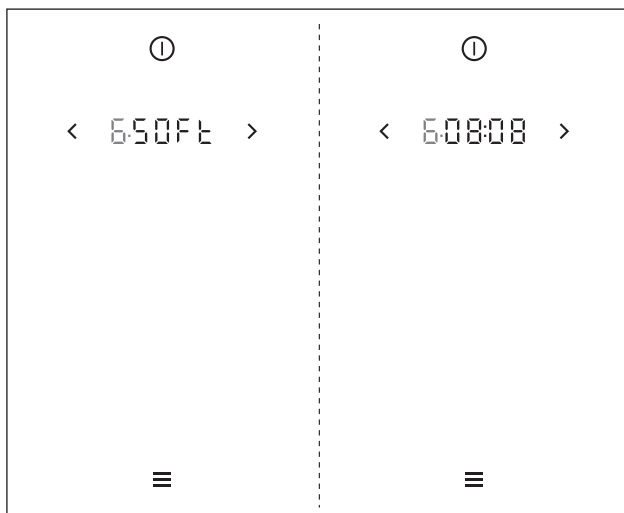
Afb. 7.6 Menu-item 4: duur van de reinigingsvergrendeling

Nalooptijd motor instellen

- ▶ Stel met de slider  de gewenste duur in (10–30 min).
- of
- ▶ Druk op **+** of **-** tot u de gewenste duur heeft bereikt.
- ▶ Bevestig en sla de instelling op.

7.3.6 Menu-item 6: softwareversie opvragen

INFO Bij eventuele problemen kan het zijn dat het BORA serviceteam de versie van de systeemsoftware nodig heeft.

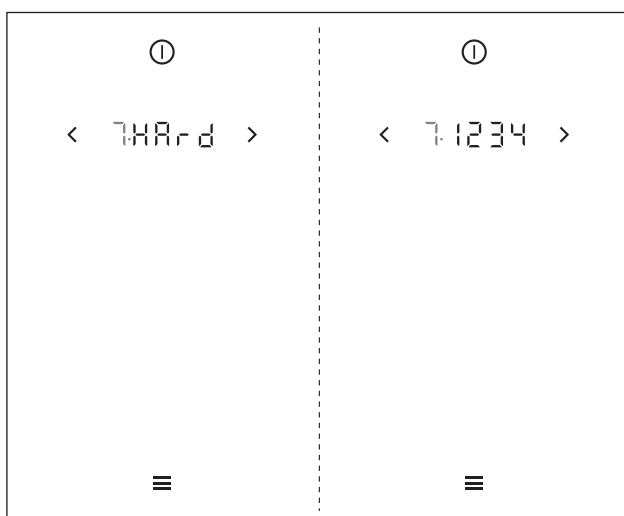


Afb. 7.7 Menu-item 6: softwareversie opvragen

- De huidige softwareversie van het systeem wordt na 2 seconden weergegeven.

7.3.7 Menu-item 7: hardwareversie opvragen

INFO Bij eventuele problemen kan het zijn dat het BORA serviceteam de hardwareversie van het geïnstalleerde apparaat nodig heeft.



Afb. 7.8 Menu-item 7: hardwareversie opvragen

- De huidige hardwareversie van het apparaat wordt na 2 seconden weergegeven.

7.3.8 Menu-item 8: update van systeemsoftware

INFO Voor het oplossen van problemen kan een update van de systeemsoftware nodig zijn.

INFO De nieuwste software voor het BORA Classic 2.0 systeem is vrij beschikbaar op de startpagina van BORA. (www.bora.com, producten, BORA Classic 2.0, BORA Classic kookveldafzuiging CKA2, documenten).

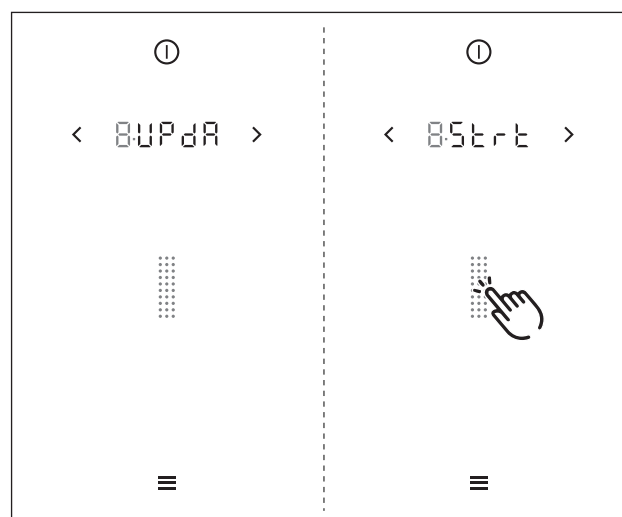
Scan de QR-code en u wordt direct doorgestuurd naar de pagina met de nieuwste software.




INFO Als opslagmedium voor het updatebestand heeft u een USB-stick met FAT32-formattering nodig. Deze datastick moet in de USB-interface van de kookveldafzuiging worden gestoken.

INFO Op de USB-stick moet een geldig updatebestand staan. De serviceafdeling van BORA bezorgt u op het gepaste ogenblik het updatebestand.



Software-update starten

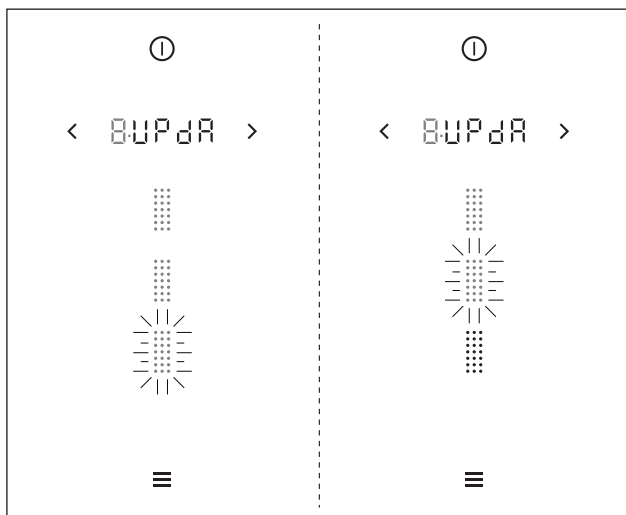


Afb. 7.9 Menu-item 8: software-update starten

- ▶ Steek de USB-stick met het updatebestand in de USB-interface van de kookveldafzuiging.
- ▶ Druk op de slider 
- De software-update gaat van start.
- Het eerste deel van de update wordt aangegeven met een knipperend display.

Updateproces

Het updateproces bestaat uit drie fasen. Deze drie delen van het proces worden op het display gevisualiseerd door middel van beige slidersegmenten (  ). Hierbij wordt het actieve deel knipperend weergegeven. Als een deel van het proces succesvol is voltooid, stopt het overeenkomstige segment met knipperen en licht het groen op. Daarna gaat het volgende deel van het proces van start.



Afb. 7.10 Menu-item 8: procesdelen software-update

INFO Als de update zonder fouten is verlopen, lichten de drie segmenten groen op. Hierna zal het systeem automatisch opnieuw opstarten.

INFO De update is met succes voltooid wanneer op het display *! Soft* wordt weergegeven nadat het systeem opnieuw is opgestart.

INFO Treedt er een fout op tijdens één van de updatefasen (het overeenkomstige slidersegment licht rood op), dan wordt het volledige updateproces afgesloten. Er verschijnt een foutmelding op het display van het bedieningspaneel (bijv. *E 123*; zie hoofdstuk Storingen verhelpen).

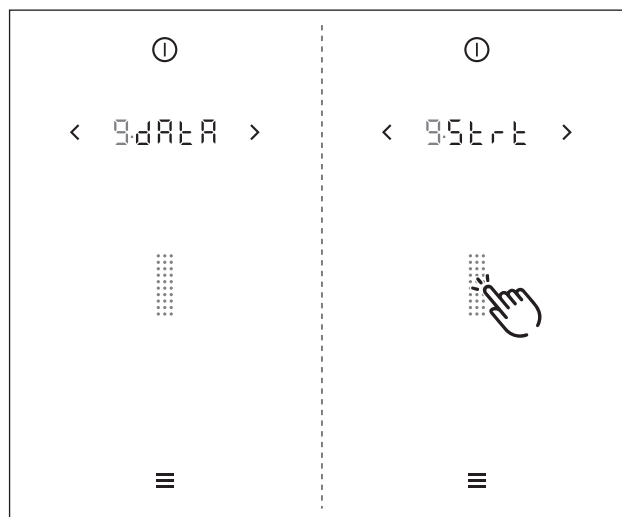
7.3.9 Menu-item 9: data exporteren

INFO Het exporteren van gegevens maakt een eventuele foutenanalyse makkelijker.

INFO Als opslagmedium voor het exporteren van gegevens heeft u een USB-stick met FAT32-formattering nodig. Deze datastick moet in de USB-interface van de kookveldafzuiging worden gestoken.


INFO Het exporteren van gegevens gebeurt in drie fasen. Deze drie delen van het proces worden op het display van het bedieningspaneel gevisualiseerd zoals bij een „software-update“ (zie menu-item 8).

Starten met het exporteren van gegevens



Afb. 7.11 Menu-item 9: data exporteren

► Steek de geformatteerde USB-stick in de USB-interface.

► Druk op de slider 

■ Het exporteren van gegevens wordt gestart.

■ Het eerste deel van de export wordt aangegeven met een knipperend display.

INFO Als de gegevensexport zonder fouten is verlopen, lichten de drie segmenten groen op.

INFO Treedt er een fout op tijdens het exporteren van de gegevens (het overeenkomstige slidersegment licht rood op), dan wordt de gegevensexport afgesloten. Er verschijnt een foutmelding op het display van het bedieningspaneel (bijv. *E 123*; zie hoofdstuk Storingen verhelpen).

7.3.10 Menu-item A: levensduur recirculatiefilter weergeven (alleen bij recirculatie)

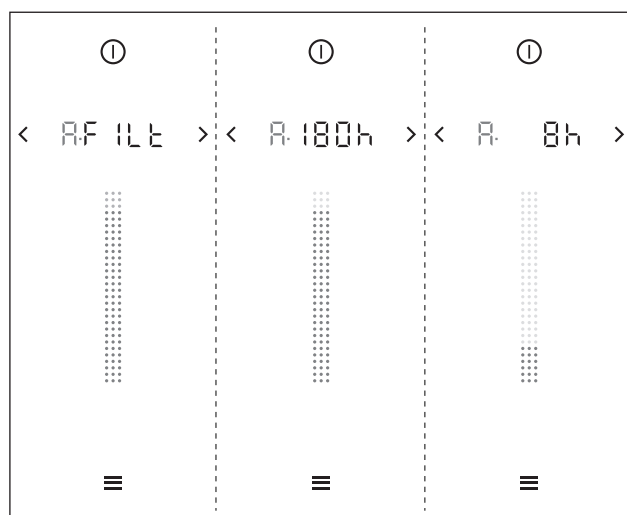
INFO De maximale levensduur van het recirculatiefilter wordt gedefinieerd door het filtertype dat in het systeem geconfigureerd staat.

INFO De resterende levensduur van het filter wordt tot op het uur weergegeven op het multifunctionele display en bovendien visueel weergegeven via de slider met de kleuren groen, oranje en rood.

Display:

Resterende levensduur	Kleur	Betekenis
> 20 h	Groen	Nog geen filtervervangning nodig
5 - 20 h	Oranje	Aanstaande filtervervangning
< 5 h	Rood	Filter moet (binnenkort) worden vervangen

Tab. 7.2 Weergave van de levensduur van het recirculatiefilter



Afb. 7.12 Menu-item A: levensduur recirculatiefilter weergeven

INFO Als de levensduur van het actieve-koolfilter wordt overschreden, kan de goede werking van het systeem in het gedrang komen. Hoewel de kookveldafzuiging nog steeds zal werken, vervallen hierdoor alle garantieclaims.

7.3.11 Menu-item B: filtertype weergeven, filtertype veranderen en levensduur filter resetten (alleen bij recirculatie)

INFO In het menu wordt menu-item B alleen weergegeven wanneer de resterende levensduur van het filter < 20 h bedraagt. In het uitgebreide menu (toegangscode vereist) wordt menu-item B altijd weergegeven.

INFO Als menu-item B wordt opgeroepen, wordt automatisch het laatst gebruikte filtertype weergegeven.

INFO Als de standtijd van een filter is bereikt, wordt de filteronderhoudsindicator weergegeven in het menu en moet het filter worden vervangen. Na het vervangen van het filter moet de levensduur van het filter worden gereset.

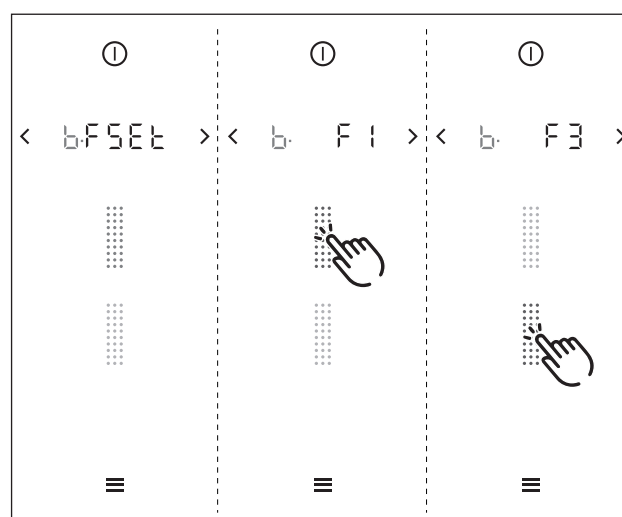
Filtertype selecteren en levensduur filter resetten:

Bovenste slidervlak:

■ Filtertype 1 (F1) = BORA luchtreinigingsbox ULB1/ULBF (of producten van derden met een standtijd van 300 uur)

Onderste slidervlak:

■ Filtertype 3 (F3) = BORA luchtreinigingsbox ULB3 (of producten van derden met een standtijd van 400 uur)



Afb. 7.13 Menu-item B: filtertype weergeven, filtertype veranderen en levensduur filter resetten

► Druk op een slidervlak 

■ Het filtertype wordt geselecteerd en de levensduur van het filter wordt gereset.

■ Vervolgens wordt de nieuwe resterende levensduur van het recirculatiefilter weergegeven.

8 Uitgebreid menu

(toegangscode nodig)

INFO Handelspartners en distributeurs van BORA hebben de mogelijkheid om het menu uit te breiden en extra menu-items te ontgrendelen. Dit uitgebreide menu kan alleen worden opgeroepen mits de gebruiker over de juiste toegangsrechten beschikt en een toegangscode invoert.

INFO Wie over de juiste toegangsrechten beschikt, kan op het BORA PartnerNet de toegangscode voor het uitgebreide menu terugvinden. Het BORA PartnerNet is het serviceplatform voor handelspartners en distributeurs.




Scan de QR-code of ga naar deze link:

<https://partner.bora.com/nl/classic-2>

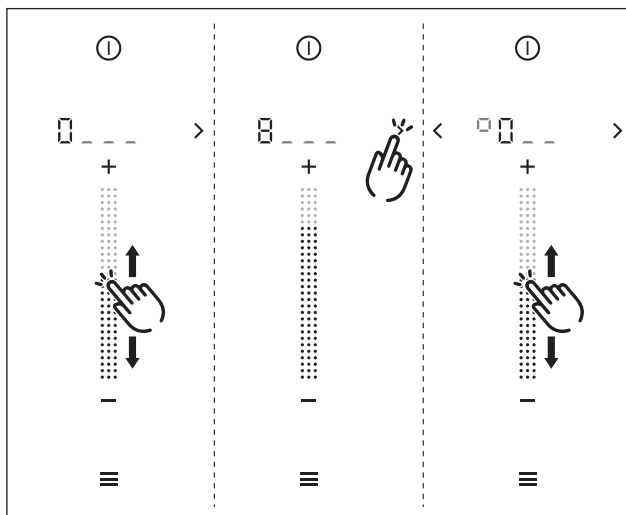
8.1 Uitgebreid menu oproepen

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



INFO De menu-toets wordt alleen weergegeven op het bedieningspaneel wanneer alle functies inactief zijn en er geen restwarmte is.

- ▶ Houd de menu-toets ingedrukt 
- Het display voor het ingeven van de viercijferige toegangscode verschijnt.


Toegangscode ingeven



Afb. 8.1 Toegangscode ingeven


- ▶ Gebruik de slider om het eerste cijfer van de toegangscode in te stellen.
- ▶ Druk op  of  om naar het vorige of volgende cijfer te gaan.
- ▶ Ga door met ingeven en herhaal het proces totdat u de 4 cijfers van de toegangscode hebt ingevoerd.

Ingeven toegangscode annuleren

- ▶ Houd de menu-toets ingedrukt 
- Het ingeven van de toegangscode wordt geannuleerd en het systeem springt opnieuw naar het standaarddisplay.

Toegangscode bevestigen


Wanneer u de 4 cijfers van de toegangscode heeft ingegeven:

- ▶ Druk op de menu-toets 
- Als de code correct is ingevoerd, wordt het uitgebreide menu ontgrendeld en wordt menu-item 1 „geluidssterkte signaaltoon“ weergegeven.

INFO Als het beveiligde menu is ontgrendeld, worden eerst alle standaard menu-items weergegeven (zie hoofdstuk „Menu“). Daarna volgen dan de menu-items van het uitgebreide menu.

INFO Als de toegangscode niet kan worden bevestigd (het systeem vertoont geen reactie), is de code onjuist ingevoerd en kan het uitgebreide menu niet worden ontgrendeld.

Uitgebreid menu afsluiten

- ▶ Houd de menu-toets ingedrukt 
- Het menu wordt afgesloten en het standaarddisplay wordt weergegeven.

INFO Bij het afsluiten van het uitgebreide menu zal dit ook niet meer ontgrendeld zijn. Wilt u het uitgebreide menu terug oproepen, dan zult u opnieuw de toegangscode moeten ingeven.

INFO Wordt het systeem opnieuw gestart vanuit het uitgebreide menu (handmatig of automatisch), dan zal het uitgebreide menu na de herstart niet meer ontgrendeld zijn.

8.2 Menu-items van het uitgebreide menu

INFO Zie hoofdstuk „Menu“ voor gedetailleerde instructies over het gebruik van het menu.

8.2.1 Menu-item B: filtertype weergeven, filtertype veranderen en levensduur filter resetten (alleen bij recirculatie)

INFO Als menu-item B wordt opgeroepen, wordt automatisch het laatst gebruikte filtertype weergegeven.

INFO Als de standtijd van een filter is bereikt, wordt de filteronderhoudsindicator weergegeven in het menu en moet het filter worden vervangen. Na het vervangen van het filter moet de levensduur van het filter worden gereset.

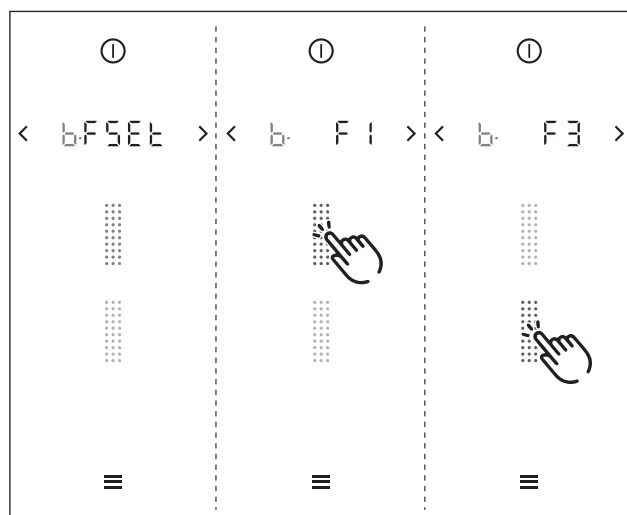
Filtertype selecteren en levensduur filter resetten:

Bovenste slidervlak:

- Filtertype 1 (F1) = BORA luchtreinigingsbox ULB1/ULBF (of producten van derden met een standtijd van 300 uur)

Onderste slidervlak:

- Filtertype 3 (F3) = BORA luchtreinigingsbox ULB3 (of producten van derden met een standtijd van 400 uur)



Afb. 8.2 Menu-item B: filtertype weergeven, filtertype veranderen en levensduur filter resetten

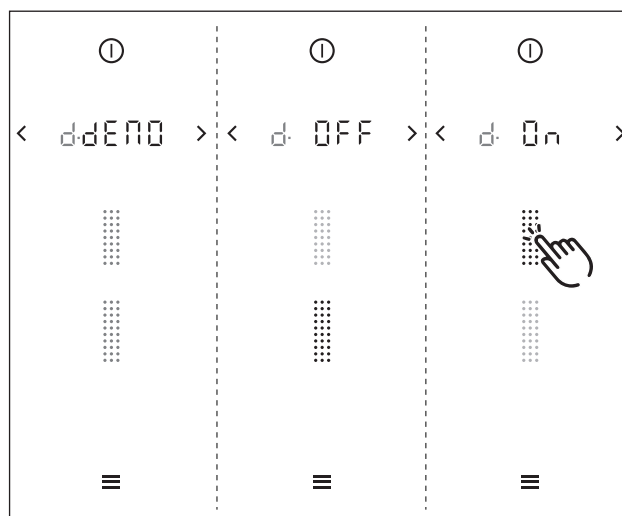
- ▶ Druk op een slidervlak
- Het filtertype wordt geselecteerd en de levensduur van het filter wordt gereset.
- Vervolgens wordt de nieuwe resterende levensduur van het recirculatiefilter weergegeven.

8.2.2 Menu-item D: Demomodus

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

INFO In de demomodus wordt steeds de volgende combinatie van kookvelden gesimuleerd: links = CKFI, rechts = CKCH.

INFO De kookveldafzuiging CKA2 wordt met volledige functionaliteit bediend precies zoals ze werd geconfigureerd.



Afb. 8.3 Menu-item D: Demomodus activeren

Demomodus activeren:

- ▶ Raak het bovenste deel van de slider aan
- Het bovenste deel van de slider begint te knipperen en het activeren van de demomodus wordt voorbereid (kan tot 30 seconden duren).
- Het systeem zal vervolgens automatisch opnieuw opstarten en de demomodus wordt geactiveerd.

INFO Na het inschakelen wordt in de demomodus gedurende 4 seconden *dENO* weergegeven op het multifunctionele display.

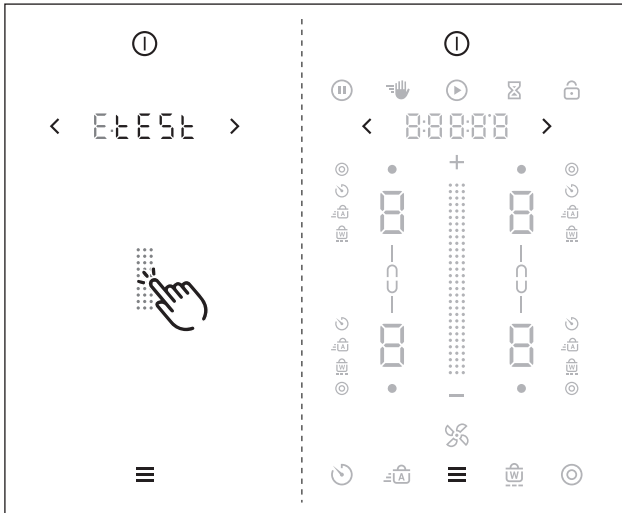
Demomodus deactiveren:

- ▶ Raak het onderste deel van de slider aan
- Het onderste deel van de slider begint te knipperen en het deactiveren van de demomodus wordt voorbereid (kan tot 30 seconden duren).
- Het systeem zal vervolgens automatisch opnieuw opstarten en de demomodus wordt gedeactiveerd.

INFO Alle instellingen die in de demomodus werden aangemaakt, worden na het deactiveren van de demomodus opnieuw gewist. Het systeem en alle instellingen worden gereset naar de basisinstellingen van bij de levering. Daarna moet een eerste ingebruikname worden uitgevoerd (zie hoofdstuk Eerste gebruik).

8.2.3 Menu-item E: Display- en toetstest

INFO De display- en toetstest controleert of alle leds van het bedieningspaneel naar behoren werken.



Afb. 8.4 Menu-item E: Display- en toetstest

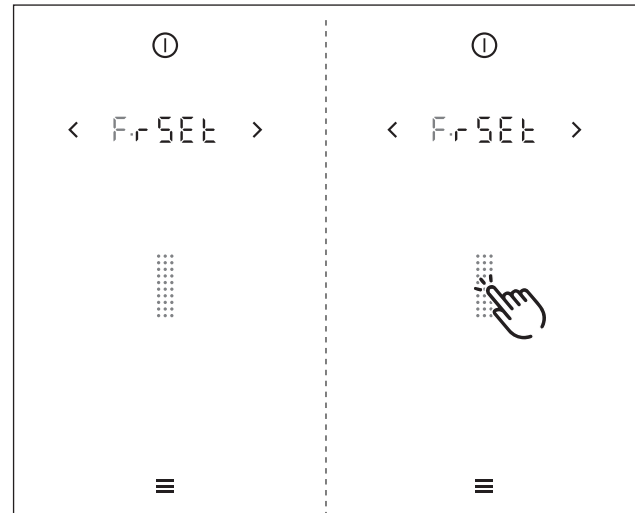
Display- en toetstest activeren:

- ▶ Raak de slider aan
- Alle aanraak- en displayvakken van het bedieningspaneel worden met 50% helderheid aangegeven.
- De Power-toets, de navigatiepijlen en de menu-toets worden niet getest (helderheid 100%).

Testmogelijkheden:

- ▶ Raak een toets aan
- Het symbool knippert met 100% helderheid.
- ▶ Slide
- De slider knippert met 100% helderheid. De waarden van de kookzonedisplays en het multifunctionele display veranderen in functie van de positie van de slider.
- ▶ Raak een kookzone aan
- Alle indicatoren van de kookzone knipperen met 100% helderheid.
- ▶ Raak een extra kookfunctie aan
- Op de overeenkomstige kookzone knipperen alle symbolen van de extra kookfuncties met 100% helderheid.
- ▶ Druk op /
- De overeenkomstige toets knippert afwisselend in het rood, groen en blauw.
- ▶ Druk op / / / /
- De overeenkomstige toets knippert 3x.

8.2.4 Menu-item F: Resetten naar fabrieksinstellingen



Afb. 8.5 Menu-item D: Demomodus activeren

Resetten naar fabrieksinstellingen:

- ▶ Raak de slider aan
- Het systeem en alle instellingen worden gereset naar de basisinstellingen van bij de levering.

8.3 Configuratiemenu gas

INFO De gassproeiers, gassoort, gasdruk en gasmerklijnen mogen alleen door een erkende vakman of door een BORA servicetechnicus worden aangepast. Deze is ook verantwoordelijk voor de deskundige gasinstallatie en inbedrijfstelling.

INFO Correcte instellingen zijn belangrijk voor een veilige en vlotte werking van het gaskookveld.

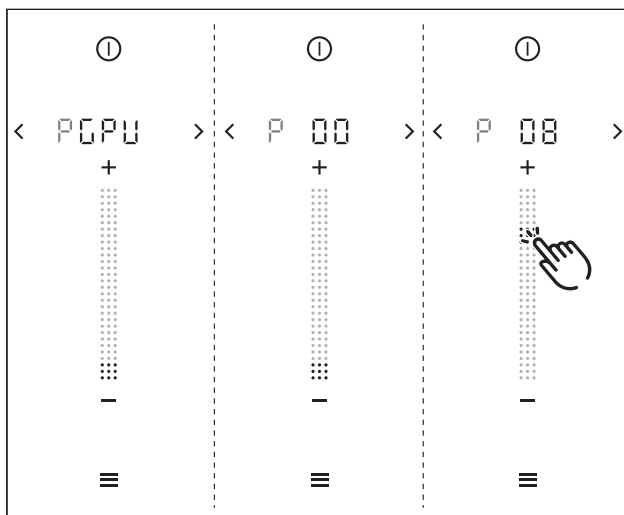
INFO Zie hoofdstuk „Menu“ voor gedetailleerde instructies over het gebruik van het menu.

8.3.1 Menu-item P: GPU

INFO Onder menu-item P (GPU) wordt het minimale vermogen per brander en gassoort/-druk geregeld.

Instellen	Gassoort	Gasdruk (mbar)	Ø SR-brander / normale brander	Ø R-brander / sterke brander
0	G20	20	104	125
	G25	20	110	131
4	G30	29	69	85
	G30/31	37	69	85
5	G30/31	50	62	78
10	G20	13	115	149
11	G25	25	104	131
	G25,3	25	104	131
12	G20	25	100	119

Tab. 8.1 Gassoort en gasdruk instellen



Afb. 8.6 Display menu-item P: GPU

► Kies de juiste instelling. (Raak de overeenkomstige sliderzone aan of stel in via of)

8.3.2 Menu-item S: GASSt

INFO Onder menu-item S (GASSt) kunt u de merklijnen voor de gasbranders kiezen.

INFO Bij vloeibaar gas (G30/31) mogen alleen de merklijnen B en C worden gebruikt.

De merklijnen regelen de laagste vermogenswaarden van de gasbranders. De merklijnen worden gebruikt om de laagste vermogensniveaus aan te passen. Afhankelijk van de inbouwsituatie en invloed van de kookveldafzuiging kan, indien nodig, de merklijn worden aangepast:

Merklijn A:

A is de fijnste gradatie van vermogenswaarden, die alleen onder ideale omstandigheden en enkel bij aardgas (G20, G25, G25.3) kan worden ingesteld.

Er is sprake van ideale omstandigheden wanneer:

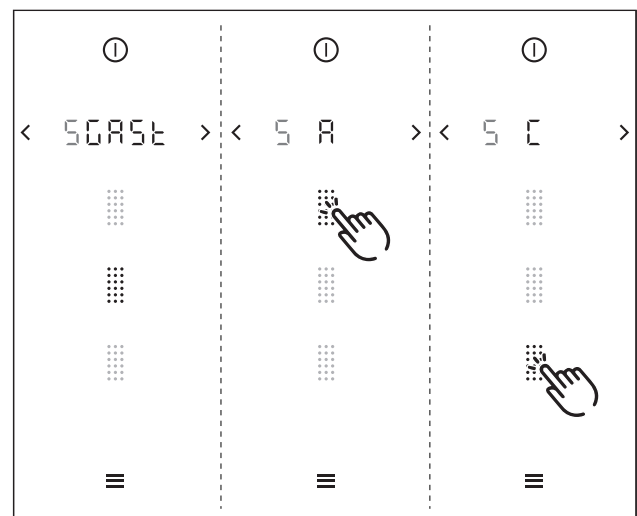
- er geen kookveldafzuiging wordt gebruikt;
- bij gebruik van de kookveldafzuiging met luchtafvoer, het kookveld voldoende geventileerd wordt;
- bij gebruik van de kookveldafzuiging met recirculatie, het kookveld over een voldoende grote terugstroomopening beschikt en de kookveldafzuiging geen negatieve invloed uitoefent op de gasvlam.

Merklijn B:

B is de fabrieksinstelling. Deze omvat een uitgebalanceerde gradatie van de afzonderlijke vermogensniveaus.

Merklijn C:

C verhoogt de laagste vermogensniveaus en mag alleen worden gebruikt als de kookveldafzuiging een negatieve invloed heeft.



Afb. 8.7 Display menu-item S: GASSt

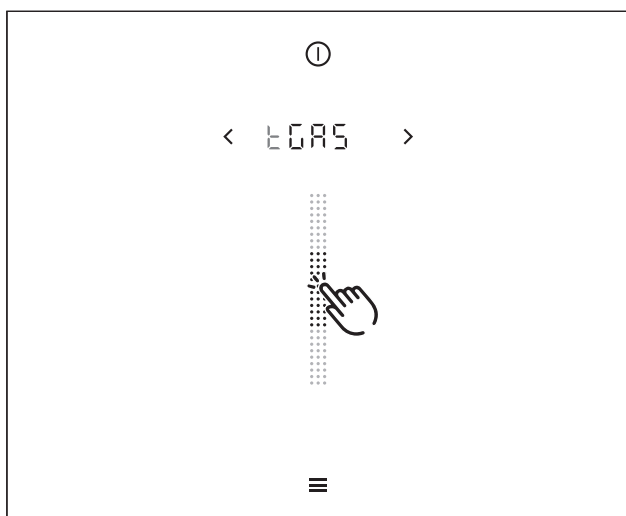
► Selecteer de juiste merklijn (raak de overeenkomstige sliderzone aan).

INFO Dooft de gasvlam, treedt er een grotere verschuiving van de vlammen op en/of is het vlambeeld niet correct (bijv. roetvorming, vlamterugslag enz.), dan moet de merklijn worden verhoogd en moet desgewenst ook worden gezorgd voor meer ventilatie bij luchtafvoer of een grotere terugstroomopening bij recirculatie.


8.3.3 Menu-item T: GAS

INFO Menu-item T (GAS) biedt een resetfunctie. Deze resetfunctie kan worden gebruikt in geval van storingen of fouten en bij een eerste ingebruikname, wanneer het gaskookveld geen reactie vertoont (geen ontsteking).

INFO De ingestelde waarden voor gassoort, gasdruk en gasmerklijn blijven ongewijzigd en veranderen niet door de reset.



Afb. 8.8 Display menu-item T: GAS

- Voer indien nodig een reset uit (raak de slider aan ).

9 Reiniging en onderhoud

- ▶ Leef alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie hoofdstuk Veiligheid).
- ▶ Leef de meegeleverde handleidingen van de fabrikant na.
- ▶ Zorg dat het kookveld en de kookveldafzuiging volledig uitgeschakeld en afgekoeld zijn voordat u met de geplande reiniging en het geplande onderhoud start, dit om verwondingen te voorkomen (zie hoofdstuk Bediening).
- Een regelmatige reiniging en een regelmatig onderhoud staan garant voor een lange levensduur en een optimale werking.

INFO Reinig roestvrijstalen oppervlakken steeds in de slijprichting.

- ▶ Leef de volgende reinigings- en onderhoudscycli na:

Reinigingscycli kookveldafzuigingen

Componenten	Reinigingscyclus
Kookveldafzuiging binnenkant en oppervlak	Na elke bereiding van vetrijke spijzen; ten minste één keer per week.
Instroomsproeier, vetfilterunit	Na elke bereiding van vetrijke spijzen; ten minste één keer per week.
Actieve-koolfilter (alleen bij recirculatie)	Vervangen bij geurvorming of na afloop van de standtijd (zie Filteronderhoudsindicator).

Tab. 9.1 Reinigingscycli

Reinigingscycli kookvelden

Componenten	Reinigingscyclus
Kookveld	Na elke verontreiniging onmiddellijk grondig reinigen met een commercieel reinigingsmiddel.

Alleen bij gaskookveld CKG:

Pannendrager gasbranderonderdelen	Na elke verontreiniging onmiddellijk grondig reinigen met een commercieel reinigingsmiddel.
-----------------------------------	---

Tab. 9.2 Reinigingscycli kookvelden

9.1 Reinigingsmiddelen

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

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

Glaskeramische kookvelden:

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

INFO Gebruik de glaskeramische schraper niet in de gewelfde kookzone van het wokkookveld.

Tepan kookveld:

Voor het reinigen van het Tepan kookveld heeft u een speciale Tepan spatel en geschikte reinigingsmiddelen nodig.

9.2 Apparaten onderhouden

- ▶ Gebruik de apparaten niet als werk- of aflegvlak.
- ▶ Schuif of trek kookgerei niet over het kookveldoppervlak.
- ▶ Til kookpotten en pannen steeds op.
- ▶ Houd de apparaten schoon.
- ▶ Verwijder onmiddellijk elke vorm van verontreiniging.
- ▶ Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor glaskeramische kookvelden (zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat).

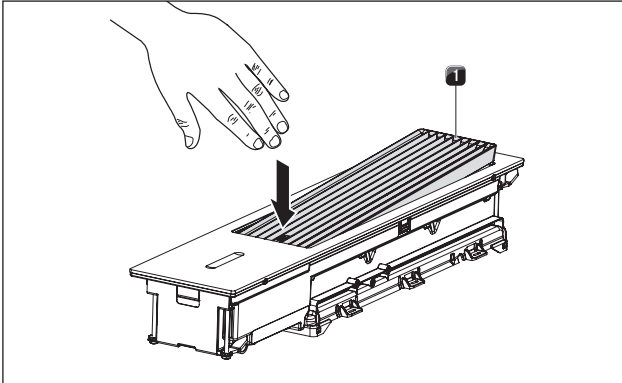
9.3 Kookveldafzuiging CKA2 reinigen

Op het oppervlak en in het afzuigstelsel kunnen zich vette bestanddelen en kalkresten van de kookdampen afzetten.

- ▶ Verwijder de instroomsproeier en vetfilterunit voordat u begint met de reiniging.
- ▶ Reinig de oppervlakken met een zachte, vochtige doek, afwasmiddel of een milde ruitenreiniger.
- ▶ Maak ingedroogde verontreinigingen week met een vochtige doek (niet krassen!).
- ▶ Reinig de onderdelen van de kookveldafzuiging volgens de reinigingscycli.

9.3.1 Demonteren van de onderdelen

Instroomsproeier verwijderen

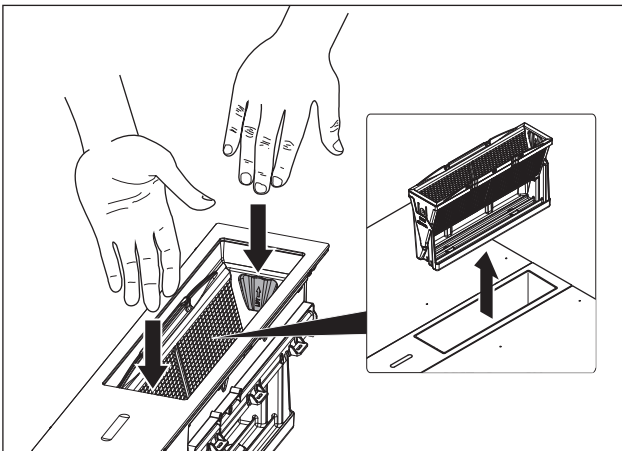


Afb. 9.1 Instroomsproeier verwijderen

[1] Instroomsproeier

- ▶ Kantel de instroomsproeier [1] uit zijn montagepositie.
- ▶ Neem met uw andere hand de instroomsproeier [1] weg.

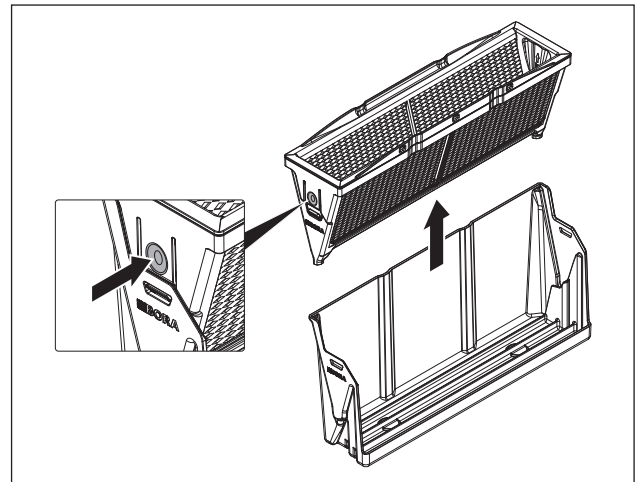
Vetfilterunit demonteren



Afb. 9.2 Vetfilterunit verwijderen

- ▶ Verwijder de vetfilterunit.
- ▶ Gebruik hiervoor de grepen binnenin de vetfilterunit.

Vetfilter demonteren



Afb. 9.3 Vetfilter verwijderen

- ▶ Neem het vetfilter uit de opvangbak.
- ▶ Gebruik hiervoor de 2 vergrendeldrukpunten aan de zijkant van het vetfilter.

9.3.2 Reinigen van de onderdelen

De instroomsproeier, het vetfilter en de opvangbak kunnen met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd.

- ▶ Demonteer de vetfilterunit vóór het reinigen.

Handmatige reiniging

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

Reiniging in de vaatwasser

- ▶ Plaats de componenten ondersteboven in de vaatwasser.
- Er mag geen stilstaand water in de vetfiltercomponenten kunnen blijven staan.
- ▶ Gebruik voor de reiniging een spoelprogramma van maximaal 65 °C.
- Als het vetfilter niet meer volledig kan worden gereinigd, moet deze worden vervangen.

9.3.3 Monteren van de onderdelen

Vetfilterunit monteren

INFO Bij het monteren van de onderdelen hoeft u geen kracht uit te oefenen. De vetfilterunit is zo ontworpen dat de afzonderlijke onderdelen zonder weerstand en alleen correct kunnen worden gemonteerd.

- ▶ Plaats het vetfilter voorzichtig in de opvangbak.
- ▶ Zorg ervoor dat de vergrendeling vastklikt.
- ▶ Druk het vetfilter niet met geweld in de opvangbak.
- Als u weerstand voelt bij het plaatsen van het vetfilter, draait u het filter eenvoudigweg om.

Vetfilterunit plaatsen

INFO De vetfilterunit kan alleen volledig en zonder weerstand worden geplaatst wanneer deze correct is uitgelijnd. Als de procedure correct wordt uitgevoerd, is een onjuiste plaatsing niet mogelijk.

- ▶ Plaats de vetfilterunit voorzichtig in de kookveldafzuiging.
- ▶ Druk de vetfilterunit niet met geweld in de kookveldafzuiging.
- Als u weerstand voelt bij het plaatsen van de vetfilterunit, draait u de filterunit eenvoudigweg om.

Instroomsproeier monteren

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

9.3.4 Recirculatiefilter vervangen

Bij gebruik met recirculatie wordt een extra actieve-koolfilter gebruikt. Het actieve-koolfilter bindt de geurstoffen die bij het koken ontstaan. Het actieve-koolfilter is gemonteerd bij de plintmotor of het kanaalsysteem.

INFO Vervang regelmatig het actieve-koolfilter. U vindt de standtijden in de bedieningshandleiding van het actieve-koolfilter.

INFO U kunt actieve-koolfilters verkrijgen bij uw vakhandelaar of via de website van BORA: <http://www.bora.com>.

- In de bedieningshandleiding van het actieve-koolfilter wordt beschreven hoe u het actieve-koolfilter moet vervangen.
- ▶ Reset de filteronderhoudsindicator (zie hoofdstuk Menu, punt 7.3.11).

9.4 Kookvelden reinigen

9.4.1 Glaskeramiek reinigen (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG)

- ▶ Controleer of het kookveld uitgeschakeld is (zie hoofdstuk Bediening).
- ▶ Controleer bij het gaskookveld CKG of de gastoevoer onderbroken en afgesloten is.
- ▶ Wacht tot alle kookzones koud zijn.
- ▶ Gebruik een glaskeramische schraper om alle grote verontreinigingen en etensresten van het kookveld te verwijderen.
- ▶ Breng het reinigingsmiddel op het koude kookveld aan.
- ▶ Wrijf het reinigingsmiddel uit met keukenpapier of met een propere doek.
- ▶ Veeg het kookveld nat af.
- ▶ Wrijf het kookveld droog met een propere doek.

Als het kookveld warm is:

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

Ernstige verontreinigingen

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

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

Voorwerpen die niet werden verwijderd en ingebrand zijn, veroorzaken kleurveranderingen op het kookveld.

Glansplekken ontstaan door slijtage van de bodem van de kookpot of pan. Dat is vooral het geval wanneer men kookgerei met aluminium bodems of ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Deze kunnen slechts met veel moeite worden verwijderd.

INFO Bij het gaskookveld CKG is het niet ongebruikelijk om, bij gebruik van geëmailleerde gietstukken, kleine kleurafwijkingen en onregelmatigheden te zien. Bovendien kan er bij de steunpunten roestvorming optreden, die eenvoudig met een vochtige doek kan worden verwijderd. Deze gebeurtenissen zijn normaal en hebben geen invloed op de werking.

9.4.2 Tepan roestvrijstalen grilloppervlak reinigen (CKT)

INFO Gebruik de spatel alleen op het grilloppervlak. Doet u dat niet, dan kan dit schade aan het oppervlak toebrengen.

INFO Reinig het roestvrijstalen oppervlak alleen in de slijprichting.

INFO Zorg dat er geen citroenzuur op de aangrenzende oppervlakken van het kookveld en het werkblad terecht komt, want deze kunnen door het citroenzuur beschadigd raken.

INFO Gebruik geen roestvrijstalen onderhoudsmiddelen op de roestvrijstalen oppervlakken of het roestvrijstalen grilloppervlak.

INFO Gebruik voor het reinigen de reinigingsfunctie van het Tepan kookveld (zie hoofdstuk Bediening).

Lichte verontreinigingen

- ▶ Controleer of het kookveld uitgeschakeld is (zie hoofdstuk Bediening).
- ▶ Wacht tot het roestvrijstalen grilloppervlak voldoende afgekoeld is.
- ▶ Verwijder lichte verontreinigingen met een vochtige doek en afwasmiddel.
- ▶ Gebruik een zachte doek om het met water gereinigde oppervlak af te drogen, dit om water- of kalkvlekken (geelachtige verkleuring) te vermijden.

Gewone verontreinigingen

- ▶ Zorg dat de reinigingsfunctie voor beide grillzones geactiveerd is (zie hoofdstuk Bediening).
- ▶ Wacht tot de indicatoren van de grillzone stoppen met knipperen (= de optimale reinigingstemperatuur bedraagt 70 °C).
- ▶ Giet nu zuiver, koud water op het grilloppervlak.
- ▶ Laat het water ongeveer 15 minuten inwerken.
- ▶ Gebruik vervolgens een Tepan spatel om alle grote verontreinigingen en etensresten te verwijderen.
- ▶ Gebruik een propere doek om de resterende verontreinigingen en waterresten te verwijderen.
- ▶ Droog het kookveld af met een propere doek.

Ernstige verontreinigingen

- ▶ Zorg dat de reinigingsfunctie voor beide grillzones geactiveerd is (zie hoofdstuk Bediening).
- ▶ Wacht tot de indicatoren van de grillzone stoppen met knipperen (= de optimale reinigingstemperatuur bedraagt 70 °C).
- ▶ Los in een aparte kom met warm water (ca. 200 ml) een eetlepel citroenzuur (ca. 10-15 ml) op.
- ▶ Giet nu deze vloeistof op het grilloppervlak.
- ▶ Laat de vloeistof ongeveer 5 tot 8 minuten inwerken.

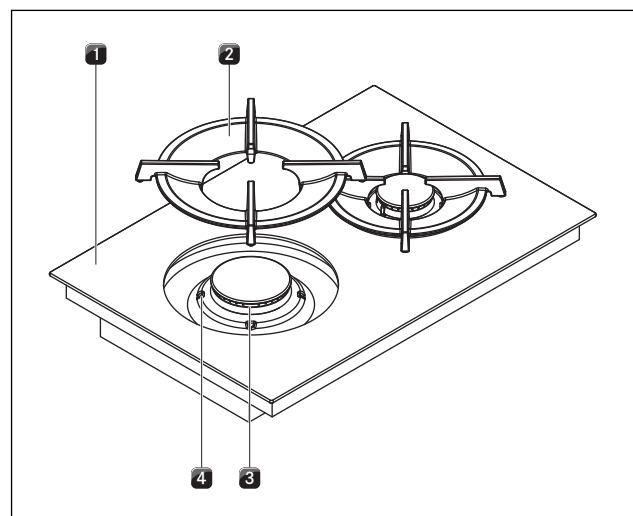
- ▶ Gebruik een plastic borstel om de ingebrande grillresten van het grilloppervlak te verwijderen.
- ▶ Gebruik een propere doek om het resterende vuil en de resten van het water/citroen-mengsel (citroenzuur) volledig te verwijderen.
- ▶ Giet nu zuiver, koud water op het grilloppervlak.
- ▶ Gebruik een propere doek om de resterende verontreinigingen en waterresten te verwijderen.
- ▶ Droog het kookveld af met een propere doek.

Kleurveranderingen en kleinere krassen houden geen beschadiging van het kookveld in. De werking van het kookveld en de duurzaamheid van het roestvrijstalen grilloppervlak worden hierdoor niet beïnvloed. Voorwerpen die niet werden verwijderd en ingebrand zijn, veroorzaken kleurveranderingen op het kookveld.

9.4.3 Reinigen van de onderdelen van het gaskookveld CKG

Reinigen van de pannendrager

INFO Na verloop van tijd wordt het oppervlak van de pannendrager matter. Dit is volstrekt normaal en betekent geenszins dat het materiaal is aangetast.



Afb. 9.4 Opbouw gasbrander

- [1] Gaskookveld
- [2] Pannendrager
- [3] Gasbrander
- [4] Positioneerhulp

- ▶ Neem de pannendrager [2] van het apparaat.
- Pannendragers kunnen met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd.

Handmatige reiniging

- ▶ Gebruik vetoplossende schoonmaakmiddelen.
- ▶ Spoel de pannendrager af met heet water.
- ▶ Reinig de pannendrager met een zachte borstel.
- ▶ Spoel de pannendrager na de reiniging goed af.
- ▶ Droog de pannendrager zorgvuldig af met een propere doek.

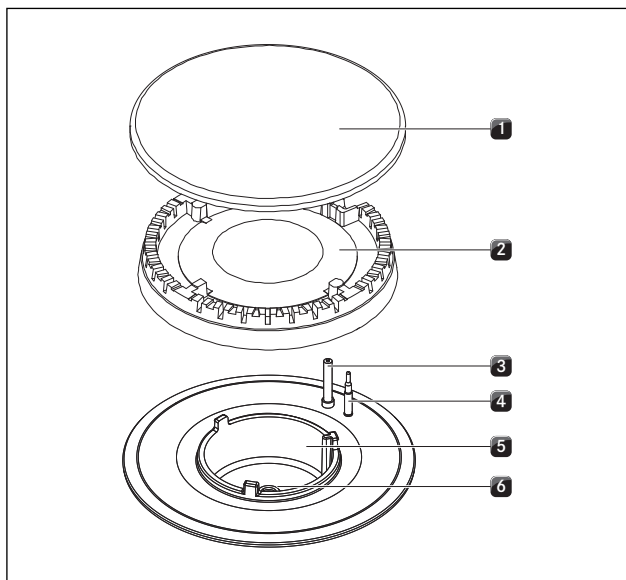
INFO Laat de pannendrager kort in warm water met afwasmiddel weken als u te maken hebt met bijzonder hardnekkige of aangebrande verontreinigingen. Eventuele kalkvlekken worden makkelijker verwijderd met azijnwater.

Reiniging in de vaatwasser

- ▶ Spoel de pannendrager met een spoelprogramma van maximaal 65 °C.
- ▶ Droog de pannendrager zorgvuldig af met een propere doek.
- ▶ Plaats de pannendrager [2] precies en recht op de gasbrander [3] en volg hierbij de positioneerhulp [4].

Reinigen van de onderdelen van de gasbrander

INFO Na verloop van tijd wordt het oppervlak van het branderdekseel matter. Dit is volstrekt normaal en betekent geenszins dat het materiaal is aangetast.








Afb. 9.5 Opbouw gasbrander

- [1] Branderdekseel
- [2] Branderkop
- [3] Elektrische ontsteking
- [4] Veiligheidsthermostaat
- [5] Branderbehuizing
- [6] Gassproeier

- Begin pas met het reinigen wanneer de gasbrander na gebruik afgekoeld is tot een normale temperatuur.
- De onderdelen van de brander mogen niet in de vaatwasser. De onderdelen van de brander mogen uitsluitend met de hand worden gereinigd.
- Reinig enkel met gewoon warm afwaswater en met een commercieel afwasmiddel en gebruik een zachte spons of een gewone vaatdoek.
- Krab of schraap kookresten nooit af.
- ▶ Neem de pannendrager van het apparaat.
- ▶ Neem het branderdekseel [1] van de branderkop [2].
- ▶ Neem de branderkop [2] van de gasuitlaat.
- ▶ Reinig de onderdelen van de brander.
- ▶ Gebruik een niet-metalen borstel om het vuil van alle vlamuitgangen te verwijderen.
- ▶ Veeg de niet-afneembare onderdelen van de brander af met een vochtige doek.
- ▶ Veeg de ontstekingselektrode [3] en de thermostaat [4] voorzichtig af met een goed uitgewrongen doek.
- De ontstekingselektrode mag niet nat worden, anders is er geen vonk.
- ▶ Droog alles tot slot af met een propere doek.
- Vlamopeningen, branderkoppen en branderdekseels moeten vóór de montage volledig droog zijn.
- ▶ Zet de onderdelen van de brander terug in elkaar.
- ▶ Plaats de branderkop [2] op correcte wijze op de gasuitlaat.
- ▶ Zorg ervoor dat de veiligheidsthermostaat [4] en de elektrische ontsteking [3] in de juiste opening zitten.
- ▶ Plaats het branderdekseel [1] precies en recht op de branderkop [2].
- Als de onderdelen van de brander verkeerd worden geplaatst, kan de elektrische ontsteking niet plaatsvinden.
- ▶ Plaats de pannendrager precies en recht op de gasbrander.
- ▶ Zet de gasbrander aan (zie hoofdstuk Bediening).

10 Storingen verhelpen

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Systeem		
Het systeem kan niet worden ingeschakeld.	De zekering of de zekeringsautomaat van de woning- of huisinstallatie is defect.	Vervang de zekering. Schakel de zekeringsautomaat opnieuw in.
(Power-toets  niet zichtbaar)	De zekering/zekeringsautomaat wordt meermaals geactiveerd.	Neem contact op met het serviceteam van BORA.
	De stroomvoorziening is onderbroken.	Laat de stroomvoorziening door een vakman controleren.
	De zwakstroomzekering in de aansluiting van de koudapparaatstekker van de besturingseenheid is defect.	Vervang de zekering (type: T 3,15A/250V).
Het systeem schakelt zichzelf uit of gaat in de stand-bymodus.	Het bedieningspaneel is vuil.	Reinig het bedieningspaneel.
	Langdurig indrukken van de Power-toets (> 7 s).	Droog de Power-toets onmiddellijk na het reinigen af (< 7 s).
	Foutsignaal tijdens of na de reiniging (activering van de Power-toets door verdampend reinigingsmiddel).	Gebruik de reinigingsvergrendeling. Voer de reiniging droog uit.
De Power-toets  knippert.	Er bevindt zich een voorwerp op het bedieningspaneel.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Het bedieningspaneel is vuil.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode <i>CONF</i>	Onvolledige basisconfiguratie	Basisconfiguratie afsluiten
Foutcodes <i>id ISP, Ed ISP</i>	Er bevindt zich een voorwerp op het bedieningspaneel.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Het bedieningspaneel is vuil.	Reinig het bedieningspaneel.
	Langdurig indrukken van een touchzone.	Stop met langdurig indrukken.
Optische kleurverschillen tussen de apparaten.	Extreem heldere lichtbronnen, die rechtstreeks op de apparaten zijn gericht.	Vermijd puntverlichting (spots) en zorg voor een gelijkmatige, heldere verlichting.
Kookveldafzuiging		
Bij gebruik van de nieuwe kookveldafzuiging ontstaat er geurvorming.	Dit is een normaal verschijnsel bij nieuwe toestellen.	De geur verdwijnt na enkele bedrijfsuren.
Het afzuigvermogen van de kookveldafzuiging is afgenomen.	Het vetfilter is sterk verontreinigd.	Reinig of vervang het vetfilter.
	Het actieve-koolfilter is sterk verontreinigd (alleen bij recirculatie).	Vervang het actieve-koolfilter.
	Er bevindt zich een voorwerp in de luchtgeleidingsbehuizing (bijv. een poetsdoek).	Verwijder het voorwerp.
	De motor is defect of er is een kanaalverbinding losgekomen.	Neem contact op met het serviceteam van BORA.
Er is geen afzuigvermogen, rood motorsymbool  + <i>EFAn</i>	De motor is uitgevallen of geblokkeerd.	Neem contact op met het serviceteam van BORA (u kunt het systeem gebruiken, maar dan wel zonder afzuiging).
Verminderd afzuigvermogen, geel motorsymbool  + <i>FFAn</i>	In een systeem met 2 motoren is 1 motor uitgevallen, geblokkeerd of niet correct aangesloten.	Neem contact op met het serviceteam van BORA (u kunt het systeem gebruiken, maar dan wel met verminderd afzuigvermogen).
Bij het instellen van het vermogensniveau van de motor springt dit onmiddellijk terug naar 0, het display van het motorsymbool  licht rood op.	Er is geen motor aangesloten.	Sluit de motor aan.
	De motor is geblokkeerd.	Neem contact op met het serviceteam van BORA.
	De motor krijgt geen stroom.	Controleer de aansluiting van de motor.
Foutcodes <i>EOB I, EOPEn</i>	Home In is niet vrijgegeven.	Open het raam en druk vervolgens op de motortoets.
Foutcodes <i>IF ILT, EF ILT</i>	De standtijd van het recirculatiefilter is bereikt.	Plaats een nieuw filter (alleen bij recirculatie) en reset de levensduur van het filter (zie menu-item B).

E = Fout I = Informatie

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Kookvelden		
Het kookveld wordt weergegeven, maar de beide kookzonedisplays geven een fout E aan en op het multifunctionele display wordt een foutcode (bijv. bij E547) aangegeven.	Het kookveld krijgt geen stroom.	Controleer de zekering of laat de stroomaansluiting van het kookveld door een vakman controleren.
	De generator/elektronica is defect.	Neem contact op met het serviceteam van BORA.
Het kookveld wordt niet weergegeven.	Het kookveld werd niet gedetecteerd.	Controleer de aansluiting van de communicatieleiding.
Foutcodes EHERL	Oververhitting.	<p>Verwijder hete voorwerpen uit de onmiddellijke omgeving van het bedieningspaneel.</p> <p>Schakel het systeem uit en laat het afkoelen.</p> <p>Reinig de luchtspleet aan de onderkant van het toestel (alleen bij Tepan kookveld CKT).</p> <p>Neem contact op met het serviceteam van BORA.</p>
Hoewel er een vermogensniveau is ingesteld, hebben de kookvelden geen vermogen en wordt dEnD weergegeven.	De demomodus is geactiveerd.	Neem contact op met uw BORA dealer of met het serviceteam van BORA.
Storingen aan het gaskookveld CKG		
Bij de eerste ingebruikneming, na een langere periode van niet-gebruik of na het vervangen van de gasflles:		
Geen branderontsteking	Er bevindt zich lucht in de gasleiding.	Herhaal indien nodig meermaals het ontstekingsproces (raak de gewenste kookzone aan en stel een vermogensniveau in).
Het gaskookveld vertoont geen reactie (geen kalibratie van de regelmotoren en geen ontsteking)	Communicatiefout tussen bedieningsunit en kookveld (bijv. bij stroomstoring).	Voer een reset uit (zie Configuratiemenu gas).
De gasbrander kan niet elektrisch worden aangestoken.	De zekering of de zekeringsautomaat van de woning- of huisinstallatie is defect of werd geactiveerd.	Vervang de zekering. Schakel de zekeringsautomaat weer in. Neem eventueel contact op met een elektricien.
	De zekering of de zekeringsautomaat wordt meermaals geactiveerd.	Neem contact op met het serviceteam van BORA.
	De stroomvoorziening is onderbroken.	Laat de stroomvoorziening door een elektricien controleren.
	De gasbranders zijn vochtig.	Droog de gasbranderonderdelen (zie hoofdstuk Reiniging).
	De gasbranderkoppen en/of gasbranderdeksels staan niet op de juiste plaats.	Zet de gasbranderonderdelen op de juiste plaats (zie hoofdstuk Reiniging).
	De elektrische ontsteking en/of thermostaat is/zijn vuil.	Verwijder de verontreinigingen (zie hoofdstuk Reiniging).
	Verontreinigingen in de gasbranderkop	Reinig de gasbranderonderdelen (zie hoofdstuk Reiniging).
Er is geen automatische ontsteking.	Herhaal het ontstekingsproces via het aanraakvlak van de bedieningsknop.	

E = Fout I = Informatie

Probleem	Oorzaak	Oplossing
U stelt een gaslucht vast.	De gastoevoerleiding heeft een lek.	Schakel de gastoevoer uit en doof onmiddellijk alle open vlammen. Neem onmiddellijk contact op met uw gasinstallateur. Zorg ervoor dat alle aansluitingen lekdicht zijn (zie hoofdstuk Gasinstallatie).
Er komt geen gas uit de gasbrander.	De gastoevoer is afgesloten.	Open de gastoevoer (zie hoofdstuk Bediening).
	De gasfles (bij vloeibaar gas LPG) is leeg.	Vervang de lege gasfles door een volle. Let erop dat u het juiste type gas neemt.
De gasvlam dooft na ontsteking. De gasvlam dooft tijdens gebruik. Het vlampatroon van de gasvlam verandert.	De gasbranderonderdelen (branderkoppen en/of -deksels) staan niet op de juiste plaats.	Zet de gasbranderonderdelen op de juiste plaats (zie hoofdstuk Reiniging).
	De gasuitstroomopeningen aan de gasbranderkop zijn verontreinigd.	Reinig de gasbranderonderdelen (zie hoofdstuk Reiniging).
Alle foutcodes E... (behalve E066)	Softwarefout.	Wacht 5 seconden en druk vervolgens op de knipperende foutmelding E (fout updaten).
		Koppel het apparaat gedurende minstens 1 minuut los van het netwerk en start opnieuw op.
		Neem contact op met het serviceteam van BORA.
Foutcode E066	De gastoevoer is onderbroken en/of er is geen vlamdetectie. De gasfles is leeg.	Wacht 5 seconden en druk vervolgens op de knipperende foutmelding E (fout updaten). Herhaal het ontstekingsproces (de gasleiding heeft na de installatie een bepaalde periode nodig om gevuld te raken). Neem contact op met het serviceteam van BORA.

Tab. 10.1 Storingen verhelpen

- ▶ Nadat u de storing heeft verholpen, probeert u het nogmaals en test u of de storing is verholpen.
- ▶ Bij alle andere storingen start u het systeem gewoon opnieuw op.
- ▶ Als laatste mogelijkheid kunt u ook de stroomtoevoer kortstondig onderbreken.

INFO Tijdens of na een stroomonderbreking kunnen de kookvelden nog warm zijn. Bij de kookvelden CKCH, CKCB en CKG wordt er na een stroomonderbreking geen restwarmte aangegeven, ook als ze daarvoor in gebruik waren en de kookvelden nog warm zijn.

- ▶ Neem contact op met het serviceteam van BORA als de storing zich blijft voordoen (zie hoofdstuk Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren) en geef het weergegeven foutnummer en toesteltype aan (zie hoofdstuk Typeplaatjes).

11 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren

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

11.1 Fabrieksgarantie van BORA

BORA biedt de consument een fabrieksgarantie van 2 jaar op zijn producten. Deze garantie komt bovenop de wettelijke garantieaanspraken die de consument tegenover de verkoper van onze producten heeft. De fabrieksgarantie geldt voor alle BORA producten die bij een erkend BORA dealer binnen de Europese Unie werden aangekocht, met uitzondering van BORA producten die aangeduid zijn als universele artikelen of toebehoren. De fabrieksgarantie begint te lopen zodra de erkende BORA dealer het BORA product aan de consument overdraagt en geldt gedurende 2 jaar. De consument heeft de mogelijkheid om zich te registreren op www.bora.com/registration en zodoende een verlenging van de fabrieksgarantie te bekomen. Voorwaarde voor de fabrieksgarantie is dat de BORA producten op vakkundige wijze (volgens de specificaties van het BORA ventilatiehandboek en de BORA bedieningshandleiding, die van kracht waren op het moment van installatie) en door een erkend BORA dealer werden gemonteerd. De consument moet zich tijdens het gebruik aan de richtlijnen en instructies in de bedieningshandleiding houden. Om aanspraak te maken op de garantie, dient de klant het defect direct bij zijn dealer of rechtstreeks bij BORA te melden en moet hij een bewijs van aankoop voorleggen. Als alternatief kan de consument een bewijs van aankoop leveren door zich te registreren op www.bora.com. BORA garandeert dat alle BORA producten vrij zijn van materiaal- en productiefouten. De fout moet al bestaan op het moment van levering aan de consument. Bij toepassing van de garantie begint deze niet opnieuw te lopen. Bij defecten aan BORA producten zal BORA deze volgens eigen inzicht herstellen of vervangen. Alle kosten voor het verhelpen van gebreken, die onder de fabrieksgarantie vallen, zijn voor rekening van BORA. De volgende zaken zijn uitdrukkelijk niet gedekt door de fabrieksgarantie van BORA:

- BORA producten die niet bij een erkend BORA dealer werden aangekocht;
- Schade die voortvloeit uit het niet naleven van de bedieningshandleiding (dit omvat ook de reiniging en het onderhoud van het product). Hierbij is er sprake van een verkeerd gebruik;
- Schade veroorzaakt door normale slijtage, bijv. slijtagesporen op het kookveld;
- Schade veroorzaakt door externe invloeden (bijv. transportschade, binnendringen van condenswater, schade door natuurlijke evenementen zoals blikseminslagen)
- Schade veroorzaakt door herstellingen of herstellpogingen, die niet door BORA of door een door BORA erkend persoon werden uitgevoerd;
- Schade aan de glaskeramik;
- Spanningsschommelingen;
- Gevolgschade of schadevorderingen die het defect overschrijden;
- Schade aan de kunststofonderdelen.

Wettelijke rechten, in het bijzonder de wettelijke garantieaanspraken of productaansprakelijkheid, worden niet beperkt door deze garantie.

Als een defect niet gedekt is door de fabrieksgarantie, kan de consument een beroep doen op de technische service van BORA, maar dient hij zelf de kosten te dragen. Het Duitse recht is van toepassing op deze garantievoorwaarden.

U kunt ons als volgt bereiken:

- Telefonisch: +800 7890 0987 Maandag tot donderdag van 08.00 tot 18.00 u. en vrijdag van 08.00 tot 17.00 u.
- E-mail: info@bora.com

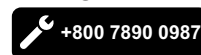
11.1.1 Garantieverlenging

U kunt de garantie verlengen door u te registreren op www.bora.com/registration.

11.2 Service

BORA service:

zie achterzijde van de bedienings- en montagehandleiding.



- Neem contact op met uw gespecialiseerde BORA handelaar of met het BORA serviceteam als u te maken krijgt met storingen die u zelf niet kunt verhelpen. De BORA service heeft de typeaanduiding en het fabricage nummer van uw toestel (FD-nummer) nodig. U vindt beide gegevens terug op het typeplaatje op de voorlaatste blz. van de bedieningshandleiding alsook op de onderkant van het toestel.

11.3 Reserveonderdelen

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

11.4 Toebehoren

Speciale toebehoren CKA2:

- BORA Classic instroomsproeier CKAED
- BORA Classic vetfilterunit incl. opvangbak voor vetfilter CKAFFE

Speciale toebehoren voor recirculatiesystemen:

- BORA luchtreinigingsbox flexibel ULBF
- BORA luchtreinigingsbox Ecotube ULB1
- BORA actieve-koolfilterset ULBAS voor ULB3

Speciaal toebehoren voor glaskeramische kookvelden:

- BORA glaskeramische schraper UGS

Speciaal toebehoren CKIW:

- BORA inductiewokpan HIW1

Speciaal toebehoren CKT:

- BORA Pro Tepan spatel PTTS1

Speciaal toebehoren CKG:

- BORA gas set sproeiers aardgas G25/25 mbar PKGDS2525
- BORA gas set sproeiers aardgas G20/13 mbar PKGDS2013
- BORA gas set sproeiers aardgas G20/20 mbar PKGDS2020
- BORA gas set sproeiers aardgas G25/20 mbar PKGDS2520
- BORA gas set sproeiers aardgas G20/25 mbar PKGDS2025
- BORA gas set sproeiers vloeibaar gas G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- BORA gas set sproeiers vloeibaar gas G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- BORA branderset PKGBS
- BORA pannendrager klein PKGTK
- BORA pannendrager groot PKGTG

12 Typeplaatjes

INFO Op deze pagina vindt u de exacte typeaanduiding van de bij u geïnstalleerde apparaten.
Niet elk kleefvlak moet worden voorzien van een typeplaatje.

► Aan het einde van de montage kleeft u de meegeleverde typeplaatjes op de volgende kleefvlakken.

Typeplaatje
Kookveldafzuiging 1
(gelieve op te plakken)

Typeplaatje
Kookveld links
(gelieve op te plakken)

Typeplaatje
Kookveld rechts
(gelieve op te plakken)

Typeplaatje
Kookveldafzuiging 2
(gelieve op te plakken)

Typeplaatje
Kookveld links
(gelieve op te plakken)

Typeplaatje
Kookveld rechts
(gelieve op te plakken)

Duitsland:

BORA Lüftungstechnik GmbH

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

Europa:

BORA Holding GmbH

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

Oostenrijk:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

Australië - Nieuw-Zeeland:

BORA APAC Pty Ltd

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

