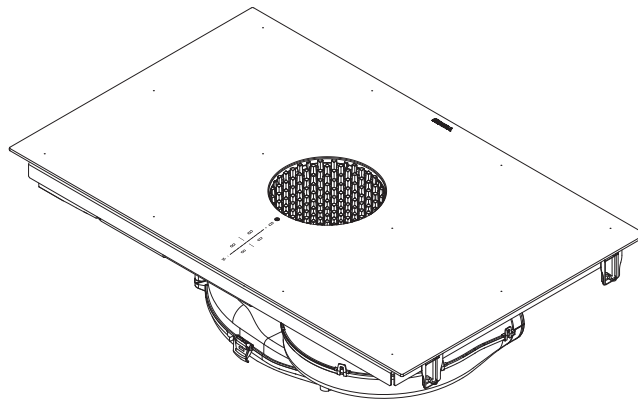
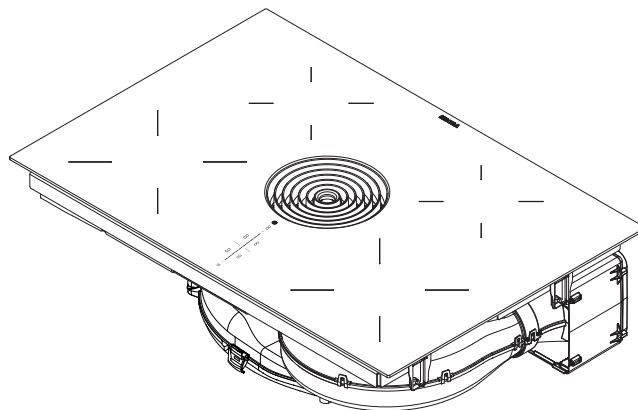


NL Bedienings- en montagehandleiding X Pure, Pure

BORA X Pure oppervlakte-inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging - Luchtafvoer/Recirculatie (PUXA/PUXU)



BORA Pure inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging - Luchtafvoer/Recirculatie (PURA/PURU)



PUREMNL-100

Bedienings- en montagehandleiding:

Origineel

Vertaling

Fabrikant

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Oostenrijk

Contactgegevens

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rechten voorbehouden.

Inhoudsopgave

1	Algemeen	5	6.4.5	Terugloop van recirculatielucht bij toestellen met recirculatie	28
1.1	Doelgroep.....	5	6.5	Werkbladuitsparing.....	28
1.2	Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding	5	6.5.1	Maten van de uitsparingen X Pure (PUXA, PUXU).....	29
1.3	Andere geldende documenten	5	6.5.2	Maten van de uitsparingen Pure (PURA, PURU).....	29
1.4	Weergave van informatie.....	6	6.6	Montage van het toestel in de versie met luchtafvoer	30
2	Veiligheid	7	6.6.1	Keukenmeubel voorbereiden.....	30
2.1	Algemene veiligheidsinstructies	7	6.6.2	Kookveld voorbereiden.....	31
2.2	Veiligheidsinstructies bediening - Kookveld	8	6.6.3	Kookveld plaatsen	31
2.3	Veiligheidsinstructies bediening - Kookveldafzuiging.....	10	6.6.4	Kookveld bevestigen	32
2.4	Veiligheidsinstructies montage	11	6.6.5	Apparaat verbinden met kanaalsysteem	32
2.5	Veiligheidsinstructies Reiniging en onderhoud ..	12	6.7	Montage van het toestel in de versie met recirculatie (PURA, PURU).....	33
2.6	Veiligheidsinstructies demontage en verwijdering.....	13	6.7.1	Keukenmeubel voorbereiden.....	33
2.7	Veiligheidsinstructies reserveonderdelen.....	13	6.7.2	Kookveld voorbereiden.....	34
2.8	Correct gebruik	13	6.7.3	Kookveld plaatsen	35
3	Technische gegevens	14	6.7.4	Kookveld bevestigen	36
3.1	X Pure (PUXA, PUXU)	14	6.7.5	Aansluiting op de achterwand	36
3.2	Pure (PURA, PURU)	14	6.7.6	Actieve-koolfilter plaatsen.....	36
4	Energie-etikettering	17	6.8	Stroom aansluiten	37
5	Beschrijving van het apparaat	18	6.9	Eerste ingebruikname.....	38
5.1	Typebeschrijving.....	18	6.9.1	Dealer- en servicemenu.....	38
5.2	Systeembeschrijving	18	6.9.2	Functietest	40
5.2.1	Opbouw	18	6.10	Toestel opvoegen	40
5.2.2	Bedieningspaneel en bedieningsprincipe	18	6.11	Overdracht aan de gebruiker.....	40
5.2.3	Symbolen	19	7	Bediening	41
5.2.4	Zevensegmentendisplay	20	7.1	Algemene bedieningsinstructies.....	41
5.2.5	Helderheid.....	20	7.2	Touchbediening	41
5.2.6	Geluid.....	20	7.3	Systeem bedienen.....	41
5.3	Werkingsprincipe kookveldafzuiging.....	20	7.3.1	Inschakelen	41
5.4	Werkingsprincipe inductiekookveld.....	21	7.3.2	Uitschakelen.....	41
5.5	Eigenschappen en overzicht van de functies.....	22	7.3.3	Bedieningsvergrendeling	41
5.5.1	Functies kookveldafzuiging	22	7.3.4	Kinderbeveiliging	42
5.5.2	Kookveldfuncties	23	7.3.5	Pauzefunctie.....	42
5.6	Veiligheidsvoorzieningen	24	7.3.6	Korte tijdsspanne (eierwekker)	42
5.6.1	Kinderbeveiliging	24	7.3.7	Reinigingsvergrendeling (schoonmaakfunctie) ..	42
5.6.2	Bedieningsvergrendeling	24	7.4	Kookveldafzuiging bedienen	43
5.6.3	Reinigingsvergrendeling (schoonmaakfunctie) ..	24	7.4.1	Vermogensniveau motor instellen.....	43
5.6.4	Restwarmte-indicator	24	7.4.2	Powerniveau motor	43
5.6.5	Veiligheidsuitschakeling	24	7.4.3	Automatische regeling van de afzuiging.....	43
5.6.6	Oververhittingsbeveiliging	25	7.4.4	Motor uitschakelen	43
6	Montage	26	7.5	Kookveld bedienen	43
6.1	Algemene montage-instructies.....	26	7.5.1	Kookzone selecteren	43
6.1.1	Gelijktijdig gebruik van de kookveldafzuiging in de variant met luchtafvoer en een kamerluchtafhankelijke vuurhaard	26	7.5.2	Vermogensniveaus voor kookzones instellen....	43
6.1.2	Home In-module PUHIM (optioneel).....	27	7.5.3	Automatische aankookfunctie	44
6.2	Leveringsomvang	27	7.5.4	Powerniveau kookzones	44
6.2.1	Leveringsomvang controleren	27	7.5.5	Warmhoudstand instellen.....	44
6.3	Gereedschap en hulpmiddelen.....	27	7.5.6	Variabele warmhoudstand instellen	44
6.4	Montage-instructies	27	7.5.7	Brugfunctie	45
6.4.1	Voorgeschreven veiligheidsafstanden	27	7.5.8	Automatische brugfunctie	45
6.4.2	Algemene instructies keukenmeubels.....	27	7.5.9	Kookzonetimer	45
6.4.3	Minimale meubelafmetingen X Pure (PUXA, PUXU).....	28	7.5.10	Kookzone uitschakelen.....	46
6.4.4	Minimale meubelafmetingen Pure (PURA, PURU).....	28	7.6	Klantmenu	46
			7.6.1	Menu-item 1: geluidssterkte van de signaaltoon.....	47
			7.6.2	Menu-item 2: kinderbeveiliging	47
			7.6.3	Menu-item 3: filterstatus weergeven en resetten (alleen bij recirculatie).....	47
			7.6.4	Menu-item 6: ledtest	48
			7.6.5	Menu-item 7: permanente panherkenning	49

7.6.6	Menu-item 8: software-/hardwareversie weergeven.....	49
7.6.7	Menu-item 9: Veiligheidsuitschakeling.....	49
7.6.8	Menu-item A: Super Simple Mode.....	50
7.6.9	Menu-item 0: resetten naar fabrieksinstellingen	50
8	Reiniging en onderhoud	51
8.1	Reinigingsmiddelen	51
8.2	Kookveld en kookveldafzuiging onderhouden ...	51
8.3	Kookveld reinigen.....	51
8.4	Kookveldafzuiging reinigen	52
8.4.1	Demonteren van de onderdelen	52
8.4.2	Instroomsproeier en roestvrijstalen vetfilter reinen	52
8.4.3	Monteren van de onderdelen	53
8.4.4	Vloeistoffen in het apparaat verwijderen.....	53
8.5	Luchtgeleidingsbehuizing reinigen.....	53
8.5.1	Luchtgeleidingsbehuizing openen.....	53
8.5.2	Luchtgeleidingsbehuizing sluiten.....	53
8.6	Actieve-koolfilter vervangen	54
8.6.1	Actieve-koolfilter verwijderen.....	54
8.6.2	Actieve-koolfilter plaatsen.....	54
9	Storingen verhelpen	57
10	Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering	58
10.1	Buitenbedrijfstelling	58
10.2	Demontage.....	58
10.3	Milieuvriendelijke verwijdering	58
11	Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren	59
11.1	Fabrieksgarantie van BORA.....	59
11.1.1	Garantieverlenging	59
11.2	Service	59
11.3	Reserveonderdelen.....	60
11.4	Toebehoren	60
12	Notities	61

1 Algemeen

1.1 Doelgroep

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

Doelgroep	Vereisten
Bediener	Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, alsook door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, op voorwaarde dat deze personen onder toezicht staan of onderricht werden omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen moeten onder toezicht staan. Alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen alsook de instructies van de bedieningshandleiding moeten worden nageleefd.
Ambitieuze doe-het-zelvers	De ambitieuze doe-het-zelver mag alle noodzakelijke schrijn- en montagewerken zelf uitvoeren voor zover hij over de nodige vaardigheden en passende vakkennis beschikt. Hij mag in geen geval zelf de stroom of het gas aansluiten.
Gekwalificeerd montagepersoneel	Gekwalificeerd montagepersoneel mag alle noodzakelijke schrijn- en montagewerken uitvoeren mits inachtneming van de bestaande voorschriften. De stroom- en gasaansluitingen moeten vóór ingebruikname door een erkend vakman uit het overeenkomstige vakgebied worden gekeurd.
Gekwalificeerd elektricien	De elektriciteitsaansluiting mag alleen door een erkend vakman worden uitgevoerd. Deze is ook verantwoordelijk voor de deskundige installatie van de elektriciteit en de inbedrijfstelling.
Gekwalificeerd gasinstallateur	De gasaansluiting mag alleen door een erkend vakman worden uitgevoerd. Deze is ook verantwoordelijk voor de deskundige installatie van het gas en de inbedrijfstelling.

Tab. 1.1 Doelgroepen

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

1.2 Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding

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

1.3 Andere geldende documenten

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

Leef absoluut alle meegeleverde documenten na.

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

Richtlijnen

Dit apparaat voldoet aan de volgende EU/EG-richtlijnen:
 2014/30/EU EMC-richtlijn
 2014/35/EU Laagspanningsrichtlijn
 2009/125/EG Ecodesign-richtlijn
 2011/65/EU RoHS-richtlijn

1.4 Weergave van informatie

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

Instructies worden aangegeven met een pijl.

► Voer alle instructies steeds in de vastgestelde volgorde uit.

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

■ Opsomming 1

■ Opsomming 2

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

De veiligheidsinstructies en waarschuwingen zijn als volgt opgebouwd:

WAARSCHUWINGSTEKENS EN SIGNAALWOORDEN!

Type en bron van gevaar

Gevolgen bij niet-naleving

► Veiligheidsmaatregelen

Hierbij geldt:

■ Het waarschuwingsteken vestigt de aandacht op het gevaar.

■ Het signaalwoord geeft de ernst van het gevaar aan.

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

Tab. 1.2 Betekenis van de waarschuwingstekens en signaalwoorden

2 Veiligheid

2.1 Algemene veiligheidsinstructies

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

- De bedienings- en montagehandleiding bevat 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 achterkant van deze bedienings- en montagehandleiding.
- Het begrip 'apparaat' wordt zowel voor kookvelden, kookveldafzuigingen als voor kookvelden met kookveldafzuiging gebruikt.
 - ▶ Neem de bedienings- en montagehandleiding volledig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
 - ▶ Bewaar de bedienings- en montagehandleiding in de buurt, zodat u deze indien nodig kunt raadplegen.
 - ▶ Geef de bedienings- en montagehandleiding aan de nieuwe gebruiker door als u het apparaat verkoopt.
 - ▶ Voer alle werkzaamheden aandachtig en nauwgezet uit.
 - ▶ Controleer, na het verwijderen van de verpakking, het apparaat op zichtbare schade.
 - ▶ Sluit een beschadigd apparaat niet aan.
 - ▶ Sluit de apparaten pas na het monteren van het kanaalsysteem of na het plaatsen van het recirculatiefilter aan op het stroomnet.
 - ▶ 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 het kookveld niet zonder toezicht kunnen inschakelen of de instellingen kunnen wijzigen.
- ▶ Bewaar geen voor kinderen interessante voorwerpen in de opbergruimte boven of achter het apparaat. Kinderen kunnen immers in de verleiding komen om op het apparaat te klimmen.
- ▶ Houd kinderen en andere personen weg van de hete kookplaten.

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 verluchtingsopeningen 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.

Storingen en fouten

- ▶ Neem de instructies in het hoofdstuk „Storingen verhelpen” in acht.
- ▶ Schakel bij niet beschreven storingen en fouten het toestel uit.

2.2 Veiligheidsinstructies bediening - Kookveld

- ▶ Vermijd overkoken.
- ▶ Let op de restwarmte-indicator.
- ▶ Zorg ervoor dat u geen warm kookgerei neerzet in de buurt van het bedieningspaneel om de onderliggende elektronica niet te beschadigen.
- ▶ 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.



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.
 - ▶ Verstik het vuur bijv. met een deksel.



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

- Ontvlambare vloeistoffen in de buurt van het kookveld kunnen ontploffen en ernstige verwondingen veroorzaken.
- ▶ Bewaar geen ontvlambare vloeistoffen in de buurt van het 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 Veiligheidsinstructies montage kookvelden

- ▶ 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.

2.3 Veiligheidsinstructies bediening - Kookveldafzuiging

- ▶ Plaats geen warm kookgerei op de instroomsproeier van de kookveldafzuiging.
- ▶ Let erop dat het warme kookgerei de rand van de instroomsproeier niet raakt.



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.



OPGELET! Aanraakbare onderdelen kunnen heet worden!

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

- ▶ Gebruik geschikte hulpmiddelen (pannenlappen, thermische handschoenen).



WAARSCHUWING! Risico op verwondingen bij het openen van de onderste behuizingskap!

Wanneer de ventilatorrotor draait, bestaat er verwondingsgevaar.

- ▶ Schakel de kookveldafzuiging en het kookveld uit.
- ▶ Schakel de zekering uit.

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.

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 montage

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

Werkzaamheden aan elektrische componenten moeten worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.

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

- ▶ Controleer het apparaat op zichtbare schade vóór de montage.
- ▶ Monteer in geen geval een beschadigd apparaat.
- Een beschadigd apparaat brengt uw veiligheid in gevaar.

Herstelwerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door door de fabrikant geautoriseerd vakpersoneel.



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

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

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

2.4.1 Veiligheidsinstructies montage - Kookveld



GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

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

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



GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

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

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



OPGELET!

Rugletsel door zware belasting mogelijk!

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

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

2.4.2 Veiligheidsinstructies montage - Kookveldafzuiging



GEVAAR!
Gevaar voor vergiftiging door verbrandingsgassen!

Bij gebruik met luchtafvoer onttrekt de kookveldafzuiging kamerlucht aan de ruimte waar de afzuiging is opgesteld en aan de aanpalende ruimten. Zonder toereikende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schouw of afzuigschacht van kamerluchtafhankelijke vuurbronnen worden weer in de woonruimten gezogen.

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



GEVAAR!
Gevaar voor een elektrische schok!

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

- ▶ Zorg ervoor dat u alle aangegeven isolatielengtes respecteert.



GEVAAR!
Gevaar voor een elektrische schok en materiële schade!

Een beschadigde bedieningsunit kan tot kortsluiting leiden.

- ▶ Gebruik geen apparaat met een beschadigde bedieningsunit.
- ▶ Neem contact op met een servicetechnicus van BORA en laat de bedieningsunit vervangen.

Speciale veiligheidsinstructie voor luchtafvoersystemen:

- ▶ Houd bij een rechte afvoerweg rekening met de kanaallengte tussen de motor en het muurrooster.
- Tussen de uitblaasopening van de motor en de uitblaasopening van het muurrooster moet een minimale afstand van 90 cm worden voorzien.

2.5 Veiligheidsinstructies Reiniging en onderhoud

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

- Reinigings- en onderhoudswerken mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze voortdurend onder toezicht worden gehouden.
- ▶ Gebruik geen stoomreiniger om te reinigen. De stoom kan op spanningvoerende delen terecht komen 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 het kookveld indien mogelijk na elk kookproces.
- ▶ Reinig het kookveld enkel wanneer het afgekoeld is.
- ▶ Gebruik bij het reinigen uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen om krassen en slijtage aan het oppervlak te vermijden.

2.6 Veiligheidsinstructies demontage en verwijdering

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

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



GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

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

- ▶ Koppel het apparaat veilig los van het stroomnet met behulp van installatieautomaten, zekeringen, zekeringsautomaten en beveiligingen.
- ▶ Controleer met een goedgekeurd meettoestel of het apparaat volledig spanningsvrij is.
- ▶ Raak geen blootgestelde contacten van het elektronische systeem aan. Er kan immers nog spanning op staan.

2.7 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.

2.8 Correct gebruik

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

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

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

Een ander gebruik dan beschreven in deze bedienings- en montagehandleiding of een gebruik dat niet in overeenstemming is met 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 Technische gegevens

3.1 X Pure (PUXA, PUXU)

Parameter	Waarde
Aansluitspanning meerfasig	380 – 415 V 2N / 3N
Aansluitspanning eenfasig	220 – 240 V
Frequentie	50 Hz / 60 Hz
Vermogensopname maximaal	7,6 kW (4,4 kW / 3,6 kW)
Zekering/netaansluiting driefasig	3 x 16 A
Zekering/netaansluiting tweefasig	2 x 16 A
Zekering/netaansluiting eenfasig	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	830 x 515 x 199 mm
Gewicht (incl. toebehoren/verpakking)	23 kg (PUXA) 24,5 kg (PUXU)
Kookveld	
Oppervlaktemateriaal	Glaskeramiek
Vermogensniveaus	1 – 9, P
Kookzones vooraan grootte	230 x 230 mm
Kookzones vooraan vermogen powerniveau	2100 W 3000 W
Kookzones achteraan grootte	230 x 230 mm
Kookzones achteraan vermogen powerniveau	2100 W 3000 W
Energieverbruik kookveld (kookpotgrootte)	
Kookzone 1 vooraan links (150 mm)	179,4 Wh/kg
Kookzone 2 achteraan links (180 mm)	176,2 Wh/kg
Kookzone 1 en 2 overbrugd (240 mm)	191,5 Wh/kg
Kookzone 3 vooraan rechts (150 mm)	174,7 Wh/kg
Kookzone 4 achteraan rechts (180 mm)	177,5 Wh/kg
Kookzone 3 en 4 overbrugd (240 mm)	197,1 Wh/kg
Totaal (gemiddeld)	182,7 Wh/kg
Afzuigstelsel (PUXA)	
Vermogensniveaus	1 – 9, P
Aansluiting luchtafvoer	BORA Ecotube
Recirculatiesysteem (PUXU)	
Vermogensniveaus	1 – 9, P
Aansluiting recirculatie (b x h)	445 x 137 mm
Recirculatiefilter (PUXU)	
Filtercapaciteit maximaal	150 h (1 jaar)

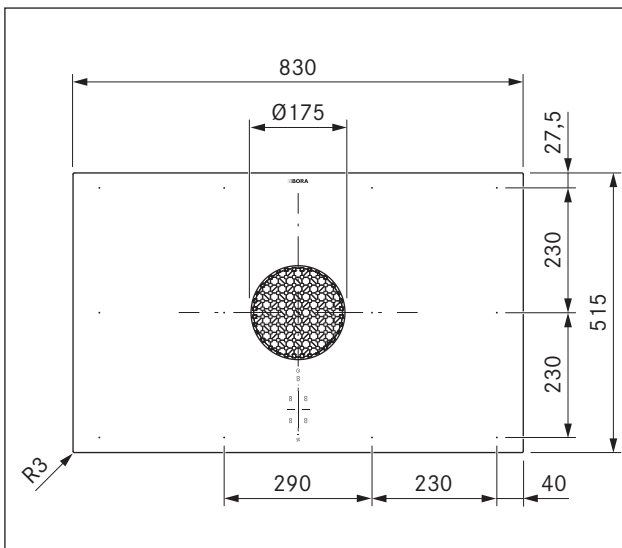
Tab. 3.1 Technische Daten X Pure (PUXA, PUXU)

3.2 Pure (PURA, PURU)

Parameter	Waarde
Aansluitspanning meerfasig	380 – 415 V 2N / 3N
Aansluitspanning eenfasig	220 – 240 V
Frequentie	50 Hz / 60 Hz
Vermogensopname maximaal	7,6 kW (4,4 kW / 3,6 kW)
Zekering/netaansluiting driefasig	3 x 16 A
Zekering/netaansluiting tweefasig	2 x 16 A
Zekering/netaansluiting eenfasig	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	760 x 515 x 199 mm
Gewicht (incl. toebehoren/verpakking)	22,5 kg (PURA) 24,4 kg (PURU)
Kookveld	
Oppervlaktemateriaal	Glaskeramiek
Vermogensniveaus	1 – 9, P
Kookzones vooraan grootte	Ø 210 mm
Kookzones vooraan vermogen powerniveau	2300 W 3000 W
Kookzones achteraan grootte	Ø 175 mm
Kookzones achteraan vermogen powerniveau	1400 W 2100 W
Energieverbruik kookveld (kookpotgrootte)	
Kookzone 1 vooraan links (210 mm)	186,3 Wh/kg
Kookzone 2 achteraan links (180 mm)	177,2 Wh/kg
Kookzone 3 vooraan rechts (210 mm)	191,5 Wh/kg
Kookzone 4 achteraan rechts (150 mm)	177,2 Wh/kg
Totaal (gemiddeld)	183,1 Wh/kg
Afzuigstelsel (PURA)	
Vermogensniveaus	1 – 9, P
Aansluiting luchtafvoer	BORA Ecotube
Recirculatiesysteem (PURU)	
Vermogensniveaus	1 – 9, P
Aansluiting recirculatie (b x h)	445 x 137 mm
Recirculatiefilter (PURU)	
Filtercapaciteit	150 h (1 jaar)

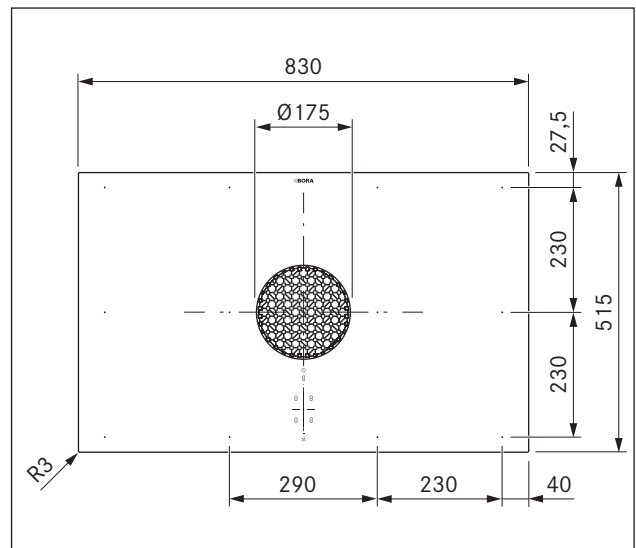
Tab. 3.2 Technische gegevens (PURA, PURU)

Toestelafmetingen PUXA

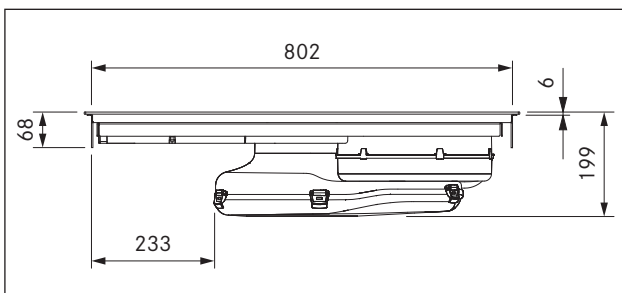


Afb. 3.1 PUXA toestelafmetingen bovenaanzicht

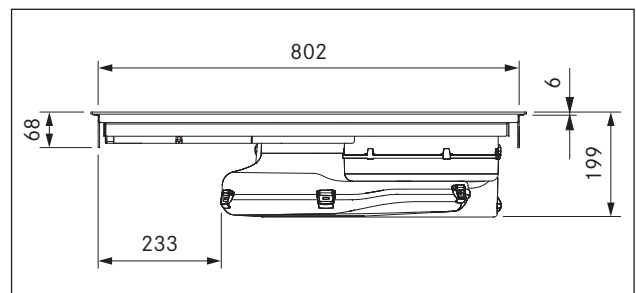
Toestelafmetingen PUXU



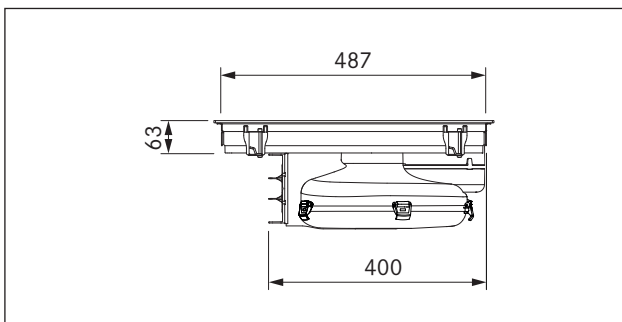
Afb. 3.4 PUXU toestelafmetingen bovenaanzicht



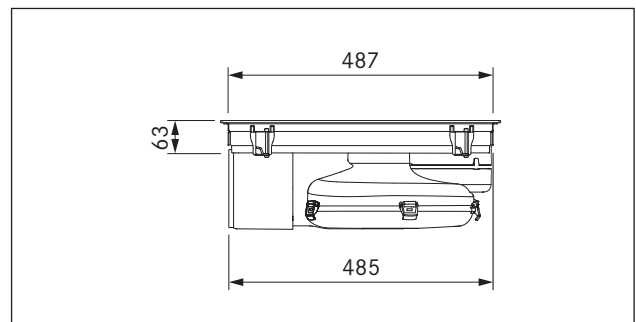
Afb. 3.2 PUXA toestelafmetingen vooraanzicht



Afb. 3.5 PUXU toestelafmetingen vooraanzicht

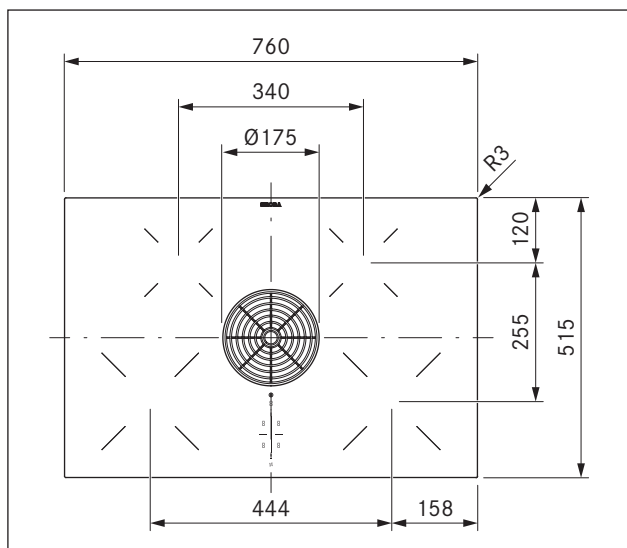


Afb. 3.3 PUXA toestelafmetingen zijaanzicht



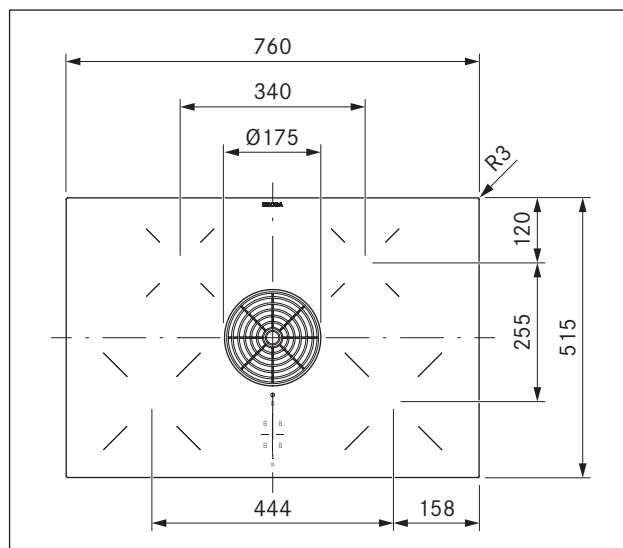
Afb. 3.6 PUXU toestelafmetingen zijaanzicht

Toestelafmetingen PURA

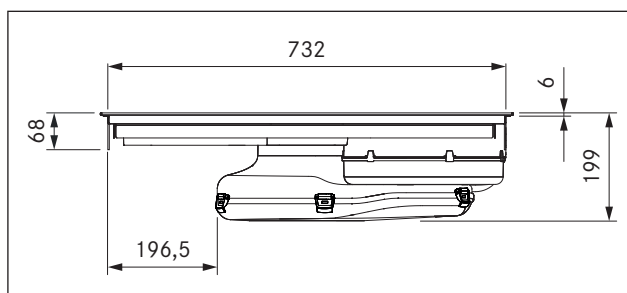


Afb. 3.7 PURA toestelafmetingen bovenaanzicht

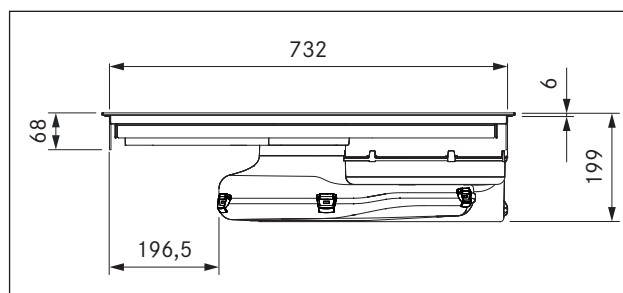
Toestelafmetingen PURU



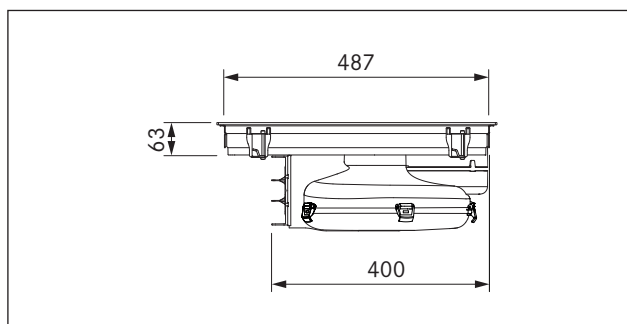
Afb. 3.10 PURU toestelafmetingen bovenaanzicht



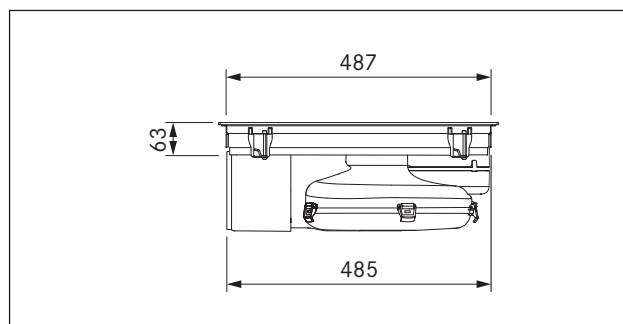
Afb. 3.8 PURA toestelafmetingen vooraanzicht



Afb. 3.11 PURU toestelafmetingen vooraanzicht



Afb. 3.9 PURA toestelafmetingen zijaanzicht



Afb. 3.12 PURU toestelafmetingen zijaanzicht

4 Energie-etikettering

Productbenaming	BORA X Pure oppervlakte-inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging PUXA	BORA Pure inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging PURA	
Bedrijfsmodus	Luchtafvoer	Luchtafvoer	
Energieverbruik	Waarde	Waarde	EN-norm
Energieverbruik per jaar (AEC_{hood})	35,6 kWh/a	33,7 kWh/a	61591
Energie-efficiëntieklasse	A+	A+	61591
Transportvolumes			
Hydrodynamische efficiëntie (FDE_{hood})	32,9 %	32,6 %	61591
Hydrodynamische efficiëntieklasse	A	A	61591
Luchtstroom niveau 1 minimaal	187,3 m ³ /h	179,1 m ³ /h	61591
Luchtstroom niveau 9 maximaal	563,3 m ³ /h	548,3 m ³ /h	61591
Luchtstroom powerniveau (Q_{Max})	626,1 m ³ /h	622 m ³ /h	61591
Verlichting			
Verlichtingsefficiëntie (LE_{hood})	* lx/watt	* lx/watt	*
Verlichtingsefficiëntieklasse	*	*	*
Vetafscheiding			
Niveau 9 maximaal (GFE_{hood})	96,4 %	97,8 %	61591
Klasse maximaal niveau	A	A	61591
Geluidsvermogensniveau			
Niveau 1 minimaal	41,2 dB(A)	40,1 dB(A)	60704-2-13
Niveau 9 maximaal	66,4 dB(A)	65,8 dB(A)	60704-2-13
Powerniveau	68,6 dB(A)	67,7 dB(A)	60704-2-13
Geluidsdrukniveau (extra gegevens)			
Niveau 1 minimaal	28,6 dB(A)	27,5 dB(A)	**
Niveau 9 maximaal	53,8 dB(A)	53,2 dB(A)	**
Powerniveau	56,0 dB(A)	55,1 dB(A)	**
Gegevens volgens 66/2014			
Vermogensopname bij uitgeschakeld toestel (P_o)	0,18 W	0,12 W	61591
Tijdverlengingsfactor	0,8	0,8	61591
Energie-efficiëntie-index (EEl_{hood})	43,3	42,8	61591
Lucht volumestroom maximaal (Q_{BEP})	313,4 m ³ /h	304,3 m ³ /h	61591
Druk maximaal (P_{BEP})	460,7 Pa	446 Pa	61591
Ingangsvermogen maximaal (W_{BEP})	122,0 W	115,5 W	61591

Tab. 4.1 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.

5 Beschrijving van het apparaat

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

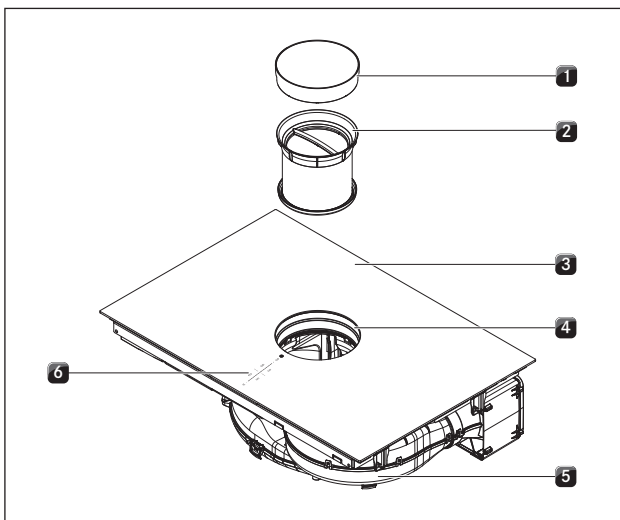
5.1 Typebeschrijving

Type	Lange benaming
PUXA	BORA X Pure oppervlakte-inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging – luchtafvoer
PUXU	BORA X Pure oppervlakte-inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging – recirculatie
PURA	BORA Pure inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging – luchtafvoer
PURU	BORA Pure inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging – recirculatie

Tab. 5.1 Typebeschrijving

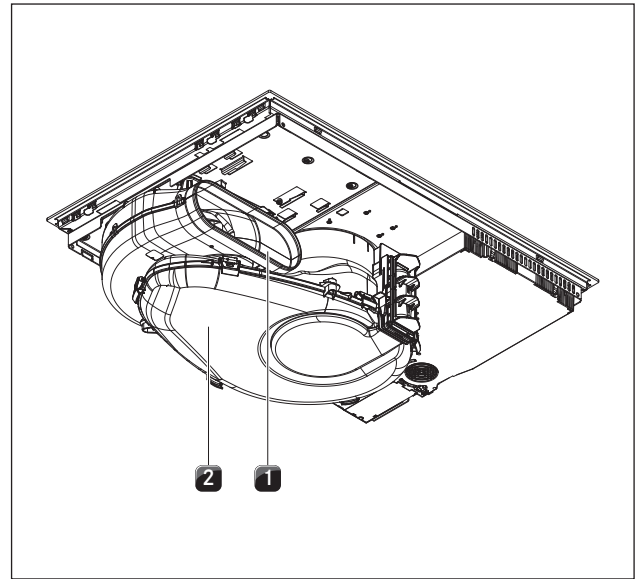
5.2 Systeembeschrijving

5.2.1 Opbouw



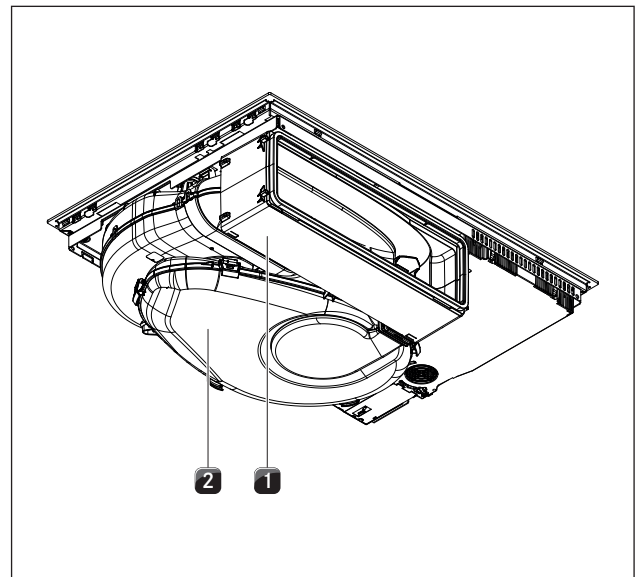
Afb. 5.1 Kookveld

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



Afb. 5.2 Achteraanzicht PUXA, PURA

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



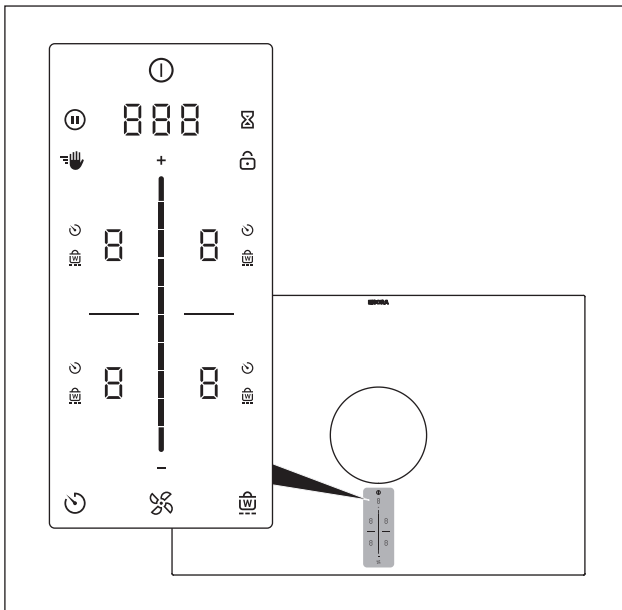
Afb. 5.3 Achteraanzicht PUXU, PURU

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

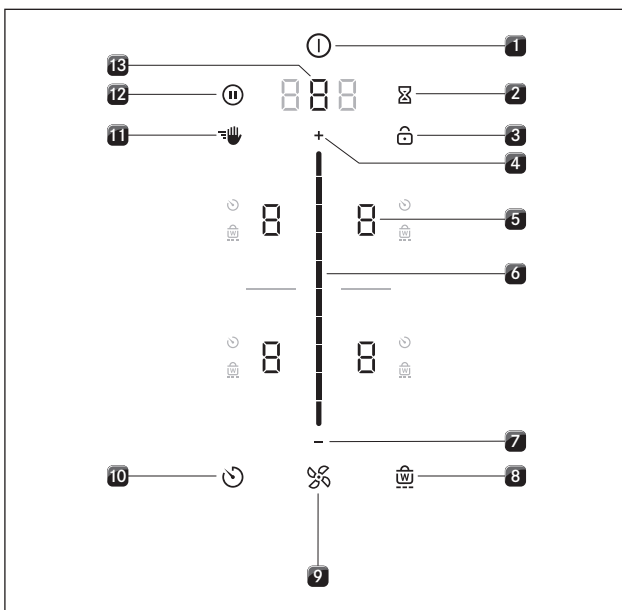
5.2.2 Bedieningspaneel en bedieningsprincipe

INFO In het hoofdstuk Bediening vindt u een uitgebreide beschrijving van het bedieningsprincipe en de functies.

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

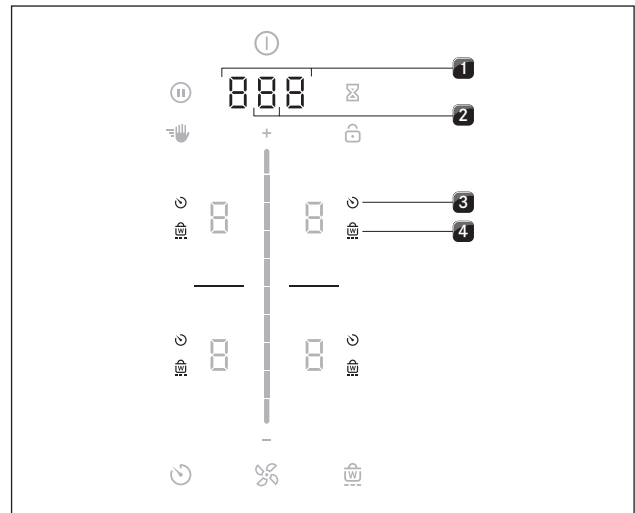


Afb. 5.4 Centraal touch-/slider-bedieningspaneel



Afb. 5.5 Touchzones/toetsen

- [1] In-/uitschakelen
- [2] Korte tijdsspanne (eierwekker)
- [3] Displayvergrendeling
- [4] Instelbereik vermogensniveaus plus
- [5] Kookzoneselectie (4x)
- [6] Touchslider (instelbereik vermogensniveaus)
- [7] Instelbereik vermogensniveaus min
- [8] Warmhoudfunctie
- [9] Motorfuncties
- [10] Kookzonetimer
- [11] Reinigingsvergrendeling
- [12] Pauzefunctie
- [13] Motor selecteren / menu oproepen



Afb. 5.6 Bereik display

- [1] Multifunctioneel display
- [2] Motordisplay
- [3] Kookzonetimer (4x)
- [4] Warm houden

5.2.3 Symbolen

Symbolen	Benaming	Functie/Betekenis
	Power-toets	In-/uitschakelen
	Pauzetoets	Pauzefunctie activeren/deactiveren
	Reinigingstoets	Reinigingsvergrendeling activeren/deactiveren
	Eierwekkertoets	Korte tijdsspanne (eierwekker) instellen
	Vergrendeltoets	Displayvergrendeling
	Slider	Waarden instellen
	Plus-toets	Waarde verhogen
	Min-toets	Waarde verlagen
	Motortoets	Automatische afzuiging activeren/deactiveren, naloop uitschakelen
	Timertoets	Kookzonetimer instellen
	Warmhoudtoets	Warmhoudfunctie activeren/deactiveren

Tab. 5.2 Betekenis van de weergegeven symbolen (iconen)

5.2.4 Zevensegmentendisplay

Multifunctioneel display	Betekenis
Motordisplay	
1-9	Vermogensniveau
P	Powerniveau
0	Niet actief
A	Automatische afzuiging
n	Automatische naloop
F	Filteronderhoud
Multifunctioneel display	
0000	Tijdsaanduiding
bijv. E	Foutcode
Kookzonedisplay	Betekenis
Kookzonedisplay	
1-9	Vermogensniveau
P	Powerniveau
u	Warmhoudstand (Pure)
-	Warmhoudstand 1 (X Pure)
=	Warmhoudstand 2 (X Pure)
≡	Warmhoudstand 3 (X Pure)
u	Panherkenning
0	Niet actief
H	Restwarmte-indicator (kookzone is uitgeschakeld maar nog warm)
E	Fout

Tab. 5.3 Betekenis van zevensegmentendisplay

5.2.5 Helderheid

INFO Het bedieningspaneel heeft 2 verlichtingsniveaus (100% en 50%).

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
50%	Functie is actief maar niet selecteerbaar
0% (geen display)	Functie is niet beschikbaar

Tab. 5.4 Helderheid

5.2.6 Geluid

INFO De geluidssterkte van de signaaltönen kan worden ingesteld in het menu (van 0% tot 100%).

INFO De signaaltoon van de Power-toets kan niet op 0 worden gezet.

INFO Veiligheidsgerelateerde signaaltönen hebben steeds een geluidssterkte van 100%.

Het systeem maakt een onderscheid tussen twee soorten signaaltönen:

Signaaltoon	Doel
Korte enkele toon (0,1 s)	Bevestiging selectie
Opeenvolgende pieptonen	Interactie vereist

Tab. 5.5 Geluid

5.3 Werkingsprincipe kookveldafzuiging

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 ontluftung 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.



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 het actieve-koolfilter 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.

5.4 Werkingsprincipe inductiekookveld

Onder de inductiekookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer de kookzone wordt ingeschakeld, wekt deze spoel een magnetisch veld op, dat rechtstreeks op de bodem van de kookpot inwerkt en deze verwarmt. De kookzone warmt slechts indirect op door de 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. 5.6 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
PUXA	Vooraan	120 mm
	Achteraan	120 mm
PUXU	Vooraan	120 mm
	Achteraan	120 mm
PURA	Vooraan	120 mm
	Achteraan	90 mm
PURU	Vooraan	120 mm
	zzAchteraan	90 mm

Tab. 5.7 Minimale diameter van het kookgerei

- Voer eventueel een magneetest 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. 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 glaskeramiek.

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.

5.5 Eigenschappen en overzicht van de functies

De BORA X Pure en BORA Pure kookvelden met ingebouwde kookveldafzuiging hebben de volgende eigenschappen en functies:

Eigenschappen	PUXA	PUXU	PURA	PURU
Elektronische vermogensregeling	✓	✓	✓	✓
Korte tijdsspanne (eierwekker)	✓	✓	✓	✓
Functies kookveldafzuiging				
Automatische regeling van de afzuiging	✓	✓	✓	✓
Automatische nalooop	✓	✓	✓	✓
Powerniveau	✓	✓	✓	✓
Filteronderhoudsindicator		✓		✓
Kookveldfuncties				
Automatische aankookfunctie	✓	✓	✓	✓
Panherkenning	✓	✓	✓	✓
Permanente panherkenning	✓	✓	✓	✓
Warmhoudfunctie			✓	✓
Variabele warmhoudfunctie	✓	✓		
Brugfunctie	✓	✓		
Automatische brugfunctie	✓	✓		
Kookzonetimer	✓	✓	✓	✓
Pauzefunctie	✓	✓	✓	✓
Powerniveau	✓	✓	✓	✓
Veiligheidsvoorzieningen				
Kinderbeveiliging	✓	✓	✓	✓
Bedieningsvergrendeling	✓	✓	✓	✓
Reinigingsvergrendeling	✓	✓	✓	✓
Restwarmte-indicator	✓	✓	✓	✓
Veiligheidsuitschakeling	✓	✓	✓	✓
Oververhittingsbeveiliging	✓	✓	✓	✓

Tab. 5.8 Overzicht van de functies

INFO In het hoofdstuk Bediening vindt u een handleiding voor het bedienen/instellen van de verschillende functies.

Elektronische 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.

Korte tijdsspanne (eierwekker)

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

5.5.1 Functies kookveldafzuiging

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 aangesloten kookzones.

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

Tab. 5.9 Afzuigvermogen en kookniveau

■ Als u het vermogensniveau van een kookzone wijzigt, zal ook het afzuigvermogen automatisch worden aangepast. Die aanpassing gebeurt na 20 seconden.

Automatische nalooop

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

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

INFO BORA raadt een nalooop van de kookveldafzuiging sterk aan.

Powerniveau kookveldafzuiging

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 5 minuten wordt het powerniveau automatisch naar vermogensniveau 9 teruggeschakeld.

Filteronderhoudsindicator

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

- Op het multifunctionele display verschijnt F.

- De filteronderhoudsindicator verschijnt telkens wanneer de kookveldafzuiging wordt ingeschakeld en blijft actief totdat de filtervervangings is uitgevoerd en de filteronderhoudsindicator is gereset (zie hoofdstuk Bediening).
- Bediening is nog steeds onbeperkt mogelijk.

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

5.5.2 Kookveldfuncties

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.
1	0:40
2	01:00
3	02:00
4	03:00
5	04:20
6	07:00
7	02:00
8	03:00

Tab. 5.10 Overzicht opwarmduur

Panherkenning

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 afwisselend \sqcup/\sqcup wordt weergegeven. 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 10 minuten na het instellen van een vermogensniveau nog steeds geen kookpot is gedetecteerd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Permanente panherkenning

De kookzone herkent automatisch het kookgerei dat u erop plaatst en schakelt het bijbehorende bedieningspaneel in. U hoeft de kookzone niet meer handmatig te activeren (zie hoofdstuk Bediening, Klantmenu).

Warmhoudfunctie 1 niveau

Met de warmhoudstand kunt u bereide spijzen op laag vermogen en zonder gevaar voor aanbranden warm houden.

- De maximale tijdsduur van de warmhoudfunctie is fabrieksmatig ingesteld op 8 uur.

Variabele warmhoudfunctie (3 niveaus)

Afhankelijk van de toepassing of de gebruikte levensmiddelen kunt u kiezen tussen 3 warmhoudstanden met verschillende temperaturniveaus:

Warmhoudstand	Symbool	Temperatuur
1 (smelten)	-	≈ 42 °C
2 (warm houden)	-	≈ 74 °C
3 (suddereren)	≡	≈ 94 °C

Tab. 5.11 Warmhoudstanden

- De warmhoudfunctie kan maximaal 8 uur geactiveerd blijven.

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.

Automatische brugfunctie

Als u een voldoende grote kookpot of braadslee op twee achter elkaar liggende kookzones plaatst, worden deze automatisch gecombineerd tot één grote kookzone. U hoeft de brugfunctie niet meer handmatig in te schakelen (zie hoofdstuk Bediening, Klantmenu).

Kookzonetimer (automatische uitschakeling)

De automatische uitschakeling schakelt de geselecteerde kookzone na het verstrijken van een vooraf ingestelde tijd automatisch uit.

De timerfunctie kan ook worden gebruikt voor meerdere kookzones die in werking zijn (multitimer).

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. Het kookproces wordt na 10 minuten automatisch beëindigd.

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 tweede kookzone ernaast wordt tijdelijk automatisch gereduceerd:
 - Gebruikt u het powerniveau voor de voorste kookzone, dan kunt u de achterste kookzone maximaal op vermogensniveau 7 schakelen.
 - Gebruikt u het powerniveau voor de achterste kookzone, dan kunt u de voorste kookzone maximaal op vermogensniveau 7 schakelen (bij Pure maximaal vermogensniveau 8).
 - Als u voor de tweede kookzone een te hoog vermogensniveau kiest, zal P 3 keer knipperen en wordt de kookzone automatisch teruggestructureerd naar vermogensniveau 9.
- Na 5 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.


5.6 Veiligheidsvoorzieningen

5.6.1 Kinderbeveiliging

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

5.6.2 Bedieningsvergrendeling

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

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

5.6.3 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 10 seconden geblokkeerd. De resterende tijd wordt weergegeven. Alle apparaatinstellingen blijven intussen ongewijzigd.

5.6.4 Restwarmte-indicator

Als een kookzone na het uitschakelen nog steeds heet is, bestaat er een risico op brandwonden of brand. Zolang voor een bepaalde kookzone H wordt weergegeven (restwarmte-indicator), mag u deze kookzone niet aanraken en mag u er geen hittegevoelige voorwerpen op leggen.

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

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

5.6.5 Veiligheidsuitschakeling

Kookveldafzuiging

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

Kookvelden

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

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

Vermogensniveaus	Veiligheidsuitschakeling na uren:minuten		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
1	12:00	08:24	06:00
2	10:00	06:24	04:00
3	09:00	05:12	02:30
4	08:00	04:12	02:00
5	06:00	03:18	01:30
6	04:00	02:12	01:00
7	04:00	02:12	01:00
8	03:00	01:48	00:45
9	02:00	01:18	00:30
P	00:05	00:05	00:05

Tab. 5.12 Veiligheidsuitschakeling bij vermogensniveaus

Warmhoudstand	Veiligheidsuitschakeling na uren:minuten		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	12:00	08:00	04:00

Tab. 5.13 Veiligheidsuitschakeling bij warmhoudstand

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

5.6.6 Oververhittingsbeveiliging

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

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

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

De oververhittingsbeveiliging zet één van de volgende maatregelen in werking:

- Het geactiveerde powerniveau wordt teruggeschakeld.
- Powerniveau P kan niet meer worden bijgeschakeld.
- Het ingeschakelde vermogensniveau wordt gereduceerd.
- Het kookveld wordt volledig uitgeschakeld.

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

6 Montage

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

6.1 Algemene montage-instructies

INFO De stroomkabel moet door de klant ter beschikking worden gesteld.

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

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

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

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

Algemene montage-instructies voor kookvelden

INFO Om het volledige prestatievermogen van de kookvelden blijvend te behouden, moet voor voldoende ventilatie onder de kookvelden worden gezorgd.

INFO Het prestatievermogen van de kookvelden wordt beïnvloed of de kookvelden raken oververhit wanneer de warme lucht onder de kookvelden niet kan ontsnappen.

INFO Bij oververhitting van een kookveld wordt het vermogen automatisch gereduceerd of het kookveld volledig uitgeschakeld (zie Oververhittingsbeveiliging).

INFO Indien er onder het apparaat een inlegbodem voor kabelbescherming (tussenbodem) wordt voorzien, mag deze een voldoende luchttoevoer niet verhinderen.

- ▶ Zorg voor voldoende aanvoer van verse lucht onder het kookveld.

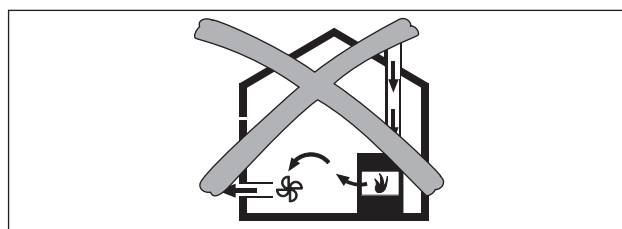
6.1.1 Gelijktijdig gebruik van de kookveldafzuiging in de variant met luchtafvoer en een kamerluchtafhankelijke vuurhaard

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

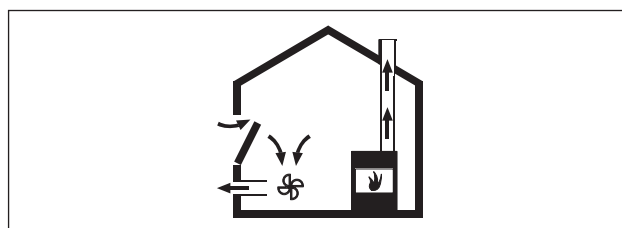
INFO Er moet voor voldoende aanvoerlucht worden gezorgd.

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

Bij gebruik met luchtafvoer onttrekt de kookveldafzuiging kamerlucht aan de ruimte waar de afzuiging is opgesteld en aan de aanpalende ruimten. Zonder toereikende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schouw of afzuigschacht worden weer in de woonruimten gezogen.



Afb. 6.1 Montage met luchtafvoer – niet toegestaan



Afb. 6.2 Montage met luchtafvoer – correct

- ▶ Wanneer in de opstellingsruimte tegelijkertijd een kookveldafzuiging en een vuurbron in bedrijf zijn, moet u ervoor zorgen dat:
 - de onderdruk maximaal 4 Pa (4×10^{-5} bar) bedraagt;
 - er een veiligheidstechnische inrichting wordt gebruikt (bijv. raamcontactschakelaar, onderdruksensor) die een voldoende grote aanvoer van verse lucht waarborgt;
 - de luchtafvoer niet in een schoorsteen wordt geleid die gebruikt wordt voor uitlaatgassen van door gas of andere brandstoffen aangedreven toestellen;

- de installatie door een bevoegd vakman (bijv. schoorsteenveger) wordt gecontroleerd en vrijgegeven.

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

6.1.2 Home In-module PUHIM (optioneel)

Via deze extra interface kan een verbinding met andere systemen tot stand worden gebracht en kan bijv. een raamcontactschakelaar of een onderdruksensor worden aangesloten. De module moet in het kookveld worden geïnstalleerd.

INFO De BORA Pure Home In-module PUHIM is verkrijgbaar als toebehoren (incl. montagehandleiding).

INFO De BORA raamcontactschakelaar UFKS is verkrijgbaar als toebehoren (incl. montagehandleiding).

6.2 Leveringsomvang

Leveringsomvang PUXA, PUXU, PURA, PURU	Aantal
Kookveld met ingebouwde kookveldafzuiging	1
Instroomsproeier	1
Roestvrijstalen vetfilter	1
Bedienings- en montagehandleiding	1
Montageklemmen	4
Afdichtingsband	1
Vulplaatjesset	1
Glaskeramische schraper	1
Tas met divers montage materiaal	1
Extra leveringsomvang PURU, PUXU	
Actieve-koolfilter	1
Sjabloon voor achterwanduitsparing	1

Tab. 6.1 Leveringsomvang

6.2.1 Leveringsomvang controleren

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

6.3 Gereedschap en hulpmiddelen

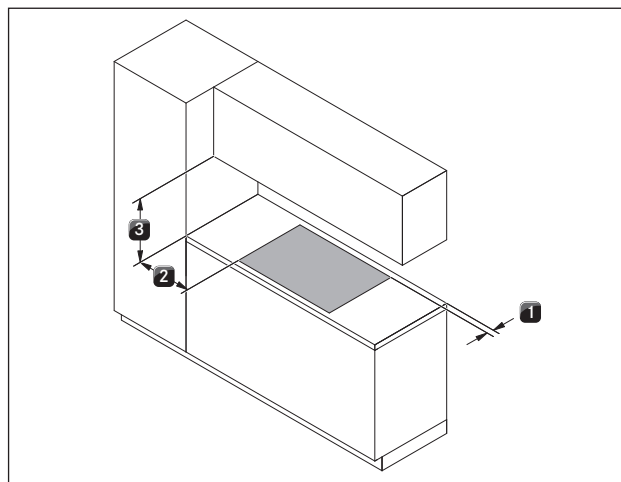
Voor de vakkundige montage van het kookveld heeft u o.a. de volgende speciale gereedschappen nodig:

- Steekzaag of handzaag
- Boorsjabloon voor de uitsnijding van de achterwand bij PURU (meegeleverd)
- Schroevendraaier torx 20
- Zwarte, hittebestendige siliconenkit

6.4 Montage-instructies

6.4.1 Voorgeschreven veiligheidsafstanden

- ▶ Neem de voorgeschreven veiligheidsafstanden in acht.



Afb. 6.3 voorgeschreven veiligheidsafstanden

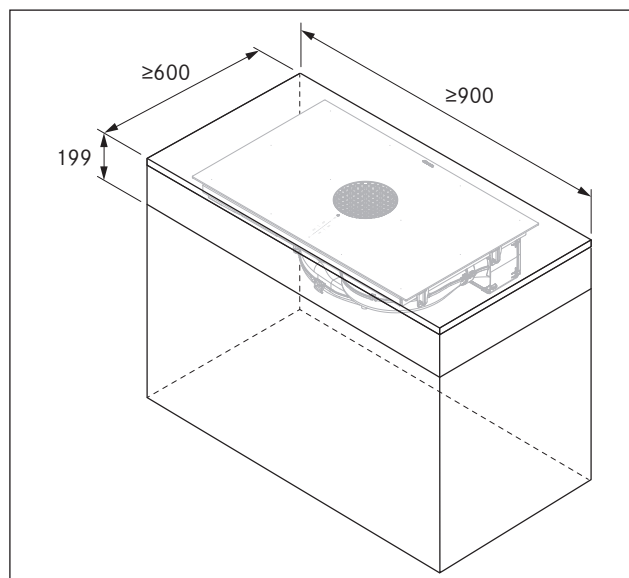
- [1] Minimaal 50 mm afstand achteraan van de werkbladuitsparing tot de achterkant van het werkblad.
- [2] Minimaal 300 mm afstand links en rechts van de werkbladuitsparing tot een belendende kast of kamerwand.
- [3] Minimaal 600 mm afstand tussen het werkblad en de bovenkast. Minimaal 1000 mm afstand wordt aanbevolen om ergonomische redenen.

6.4.2 Algemene instructies keukenmeubels

- In de zone van de werkbladuitsparing moet u eventueel op het meubel aanwezige dwarsbalken verwijderen.
- Bij dunne werkbladen moet u voor een voldoende stevige corpussteun zorgen.
- Een tussenbodem onder het kookveld is niet vereist. Indien er een inlegbodem voor kabelbescherming (tussenbodem) wordt voorzien, moet het volgende in acht worden genomen:
 - Deze moet voor onderhoudswerken kunnen worden verwijderd.
 - Om voor voldoende ventilatie van het kookveld te zorgen, moet er een minimale afstand van 15 mm tot de onderkant van het kookveld worden aangehouden.
- De laden of legborden in de onderkast moeten uitneembaar zijn.

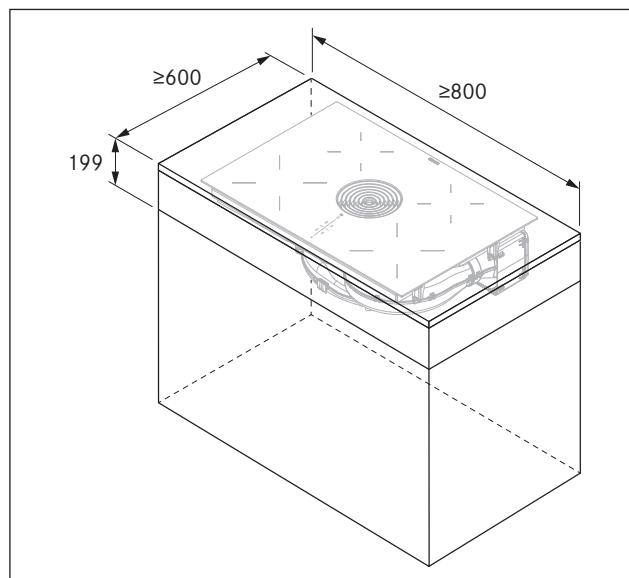
- Voor een correcte montage moeten, afhankelijk van de inbouwsituatie, de tussenstukken van de onderkast worden ingekort.

6.4.3 Minimale meubelafmetingen X Pure (PUXA, PUXU)



Afb. 6.4 Minimale meubelafmetingen X Pure

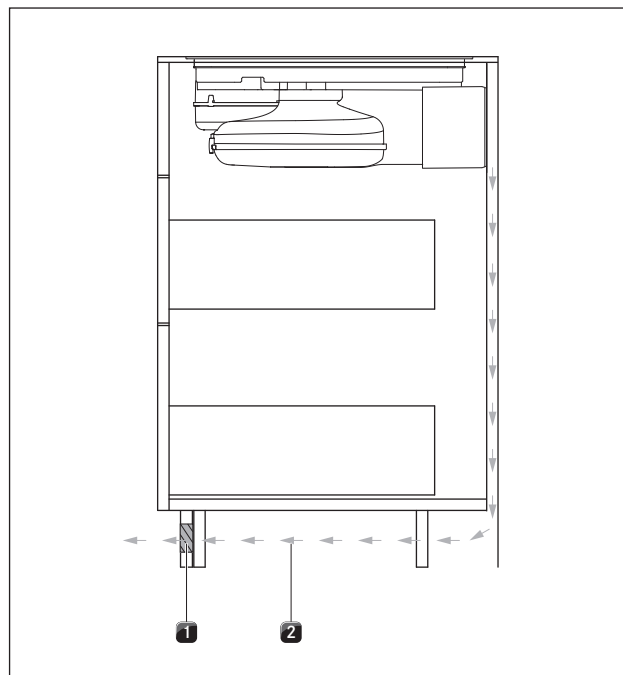
6.4.4 Minimale meubelafmetingen Pure (PURA, PURU)



Afb. 6.5 Minimale meubelafmetingen Pure

6.4.5 Terugloop van recirculatielucht bij toestellen met recirculatie

Bij recirculatiesystemen moet er in de keukenmeubels een terugstroomopening van $\geq 500 \text{ cm}^2$ worden voorzien. Voor de terugloop van de recirculatielucht kan de vereiste terugstroomopening via een ingekorte plint worden gemaakt. U kunt ook een lamellenplint met een minimaal overeenstemmende openingsdiameter gebruiken.



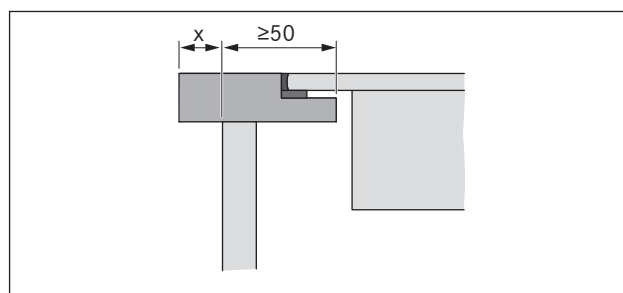
Afb. 6.6 Terugstroomopening in plintgedeelte

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

► Zorg voor een voldoende grote terugstroomopening.

6.5 Werkbladuitsparing

Uitstekend deel van het werkblad

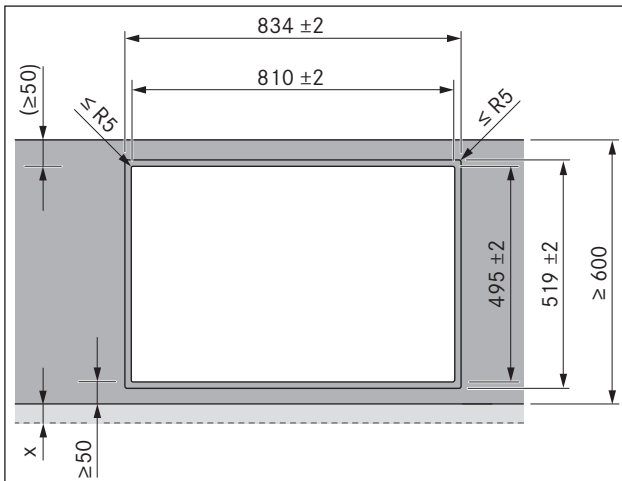


Afb. 6.7 Uitstekend deel van het werkblad

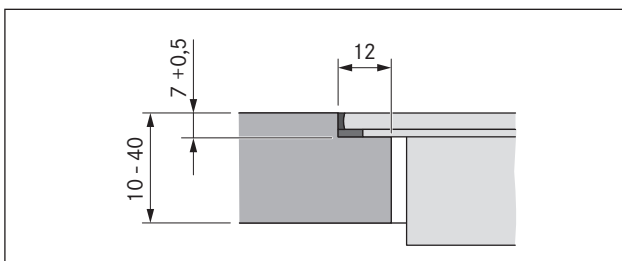
- Houd rekening met het uitstekende deel van het werkblad x bij het maken van de werkbladuitsparing. Geldt voor vlakbouw en opbouwmontage.
- Maak de werkbladuitsparing volgens de aangegeven maten van de uitsparingen.
- Controleer of de snijvlakken van het werkblad vakkundig afgedicht zijn.
- Neem de instructies van de fabrikant van het werkblad in acht.

6.5.1 Maten van de uitsparingen X Pure (PUXA, PUXU)

Vlakinbouw X Pure (PUXA, PUXU)

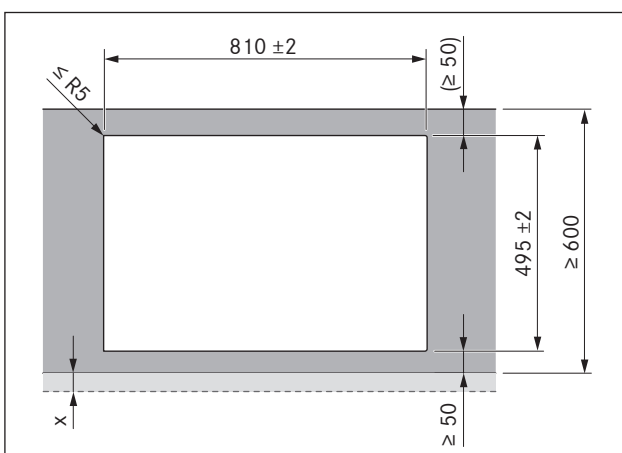


Afb. 6.8 Maten van de uitsparingen voor vlakinbouw

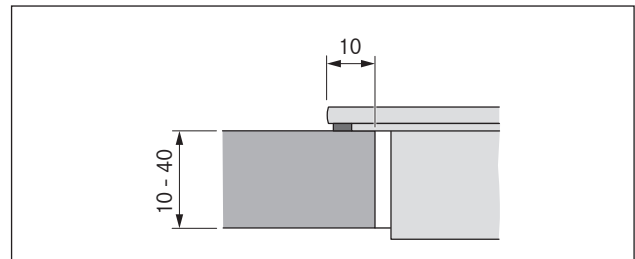


Afb. 6.9 Voegmaat voor vlakinbouw

Opbouwmontage X Pure (PUXA, PUXU)



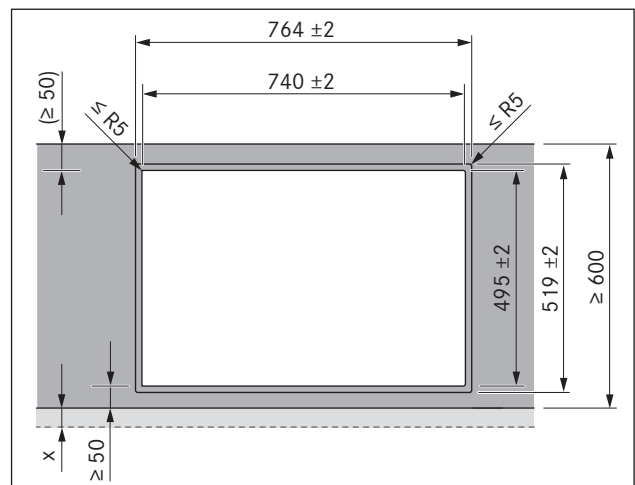
Afb. 6.10 Maten van de uitsparingen voor opbouwmontage



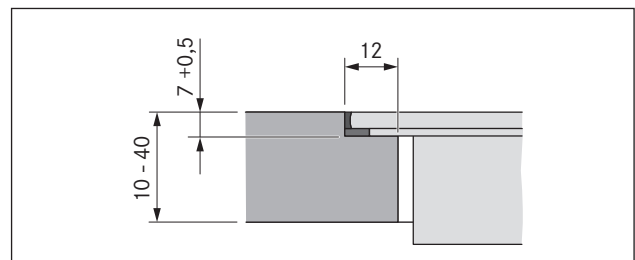
Afb. 6.11 Oplegmaat voor opbouwmontage

6.5.2 Maten van de uitsparingen Pure (PURA, PURU)

Vlakinbouw Pure (PURA, PURU)

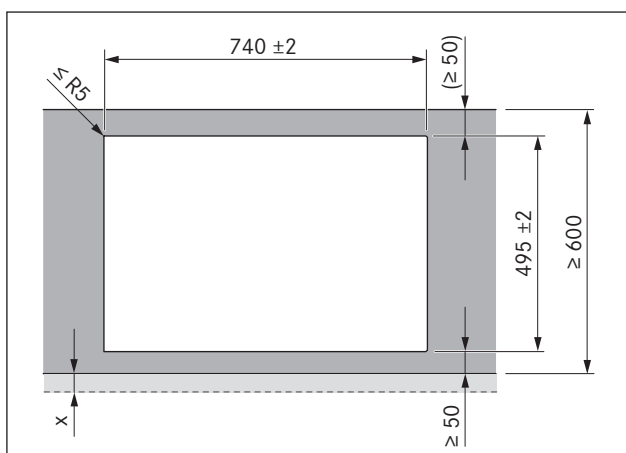


Afb. 6.12 Maten van de uitsparingen voor vlakinbouw

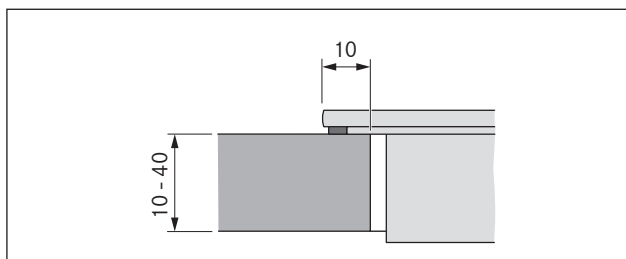


Afb. 6.13 Voegmaat voor vlakinbouw

Opbouwmontage Pure (PURA, PURU)



Afb. 6.14 Maten van de uitsparingen voor opbouwmontage



Afb. 6.15 Oplegmaat voor opbouwmontage

6.6 Montage van het toestel in de versie met luchtafvoer

INFO Bij het installeren van de luchtafvoerleiding moeten de door de overheid opgelegde voorschriften en regionale wetten in acht genomen worden. Er moet voor voldoende aanvoerlucht worden gezorgd.

INFO De afgevoerde lucht moet in overeenkomstige luchtafvoerkanalen naar buiten worden geleid.

INFO De minimale doorsnede van de luchtafvoerkanalen bedraagt 176 cm²; dit komt overeen met een ronde buis met een doorsnede van 150 mm of met het BORA Ecotube kanaalsysteem.

INFO Met de ingebouwde motor zijn standaard tot 6 m luchtafvoerweg en 6 90°-bochtstukken of 8 m luchtafvoerweg met 4 90°-bochtstukken of 10 m luchtafvoerweg met 2 90°-bochtstukken mogelijk.

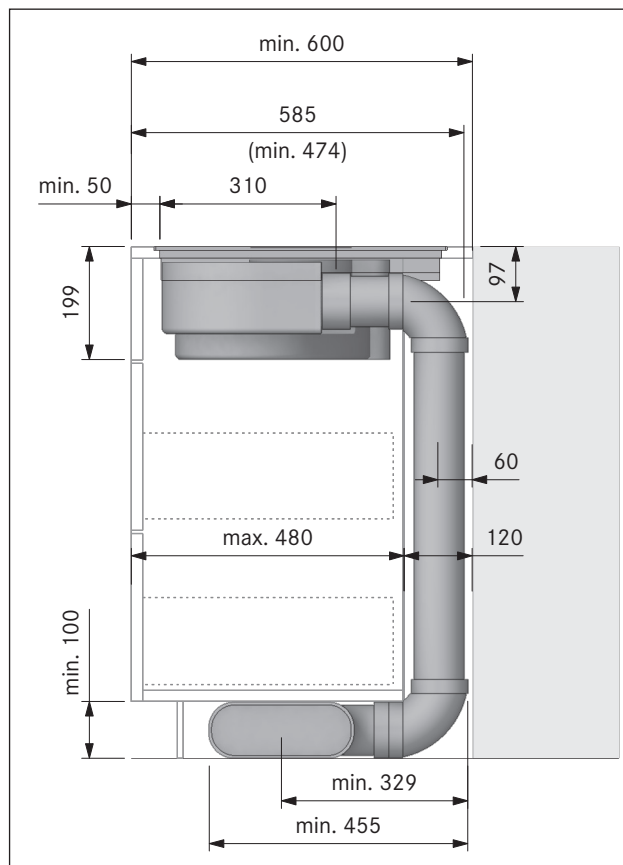
INFO Niet compatibel met BORA universele motoren.

INFO In het ventilatiehandboek van BORA vindt u instructies voor de installatie van de luchtafvoerkanalen.

6.6.1 Keukenmeubel voorbereiden

- De achterwand van de onderkast moet aangepast worden voor het luchtafvoerkanaal.
- Voor de luchtafvoerkanalen moet een minimale afstand van 110 mm tussen de achterste corpuswand en een aangrenzend meubelstuk of een kamerwand worden aangehouden.

Inbouwmaten



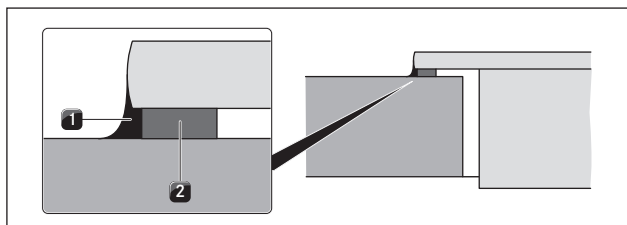
Afb. 6.16 Inbouwmaten bij luchtafvoer, werkbladdiepte 600 mm

Meubelachterwand aanpassen

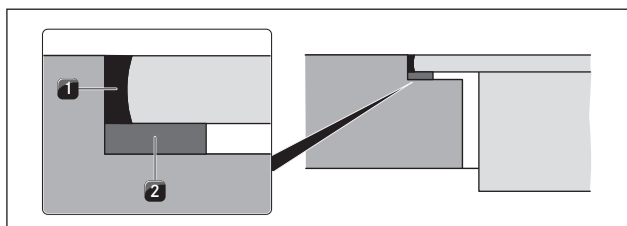
- Controleer de vereiste inbouwmaten voor het toestel en voor het betreffende kanaalsysteem vooraleer u met de inbouw start.
- Pas indien nodig de positie van de achterwand aan de vereiste inbouwmaten aan.

6.6.2 Kookveld voorbereiden

Afdichtingsband aanbrengen



Afb. 6.17 Afdichtingsband bij opbouwmontage

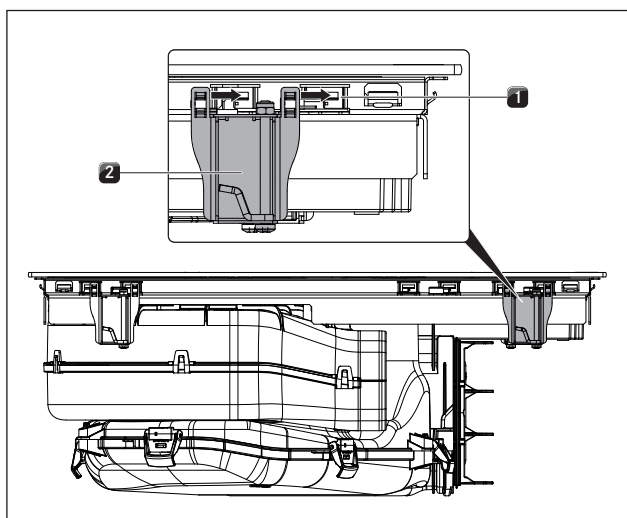


Afb. 6.18 Afdichtingsband bij vlainbouw

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

- ▶ Kleef bij opbouwmontage de meegeleverde afdichtingsband [2] voor de montage volledig op de onderzijde van het kookveld.
- ▶ Kleef bij vlainbouw de afdichtingsband [2] op de horizontale snijkant in de werkbladuitsparing, ook als het kookveld met een siliconenkit [1] of een dergelijk middel wordt afgedicht.

Montageklemmen aanbrengen



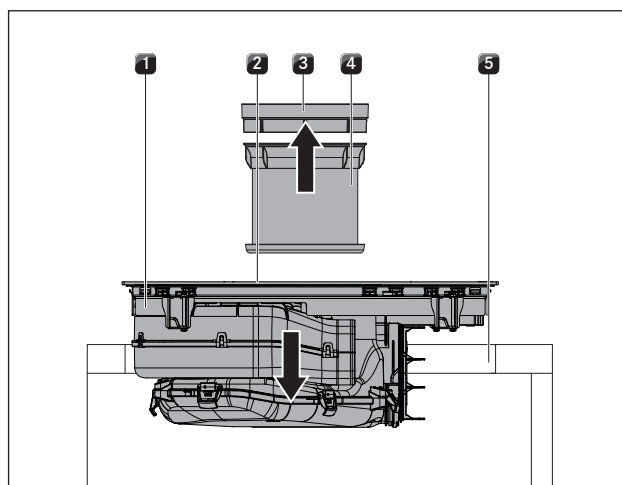
Afb. 6.19 Kookveld plaatsen

- [1] Borglippen
[2] Montageklemmen

INFO Per kookveldkant moeten er 2 montageklemmen worden aangebracht.

- ▶ Schuif de 4 montageklemmen [2] zo ver mogelijk in de voorziene borglippen [1] aan de onderkant van het kookveld.
- ▶ Schuif de 4 bevestigingsklemmen in de houders aan de onderkant van het kookveld.

6.6.3 Kookveld plaatsen



Afb. 6.20 Kookveld plaatsen

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

- ▶ Verwijder de instroomsproeier [3] en het roestvrijstalen vetfilter [4] voordat u overgaat tot plaatsing.
- ▶ Gebruik de instroomopening [2] als bevestigingshulp bij het plaatsen.
- ▶ Plaats het kookveld [1] recht in de werkbladuitsparing [5].
- ▶ Plaats het kookveld [1] centraal in de werkbladuitsparing [5].
- ▶ Lijn het kookveld zorgvuldig uit.

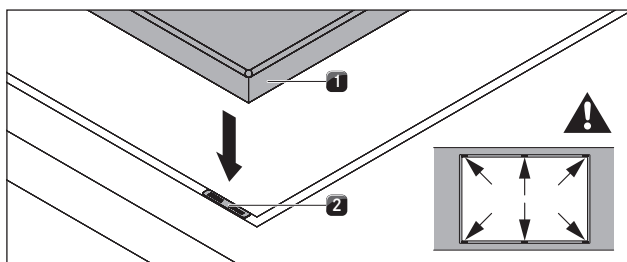
Opgelet bij vlainbouw:

- ▶ Controleer of de afdichtingsband het kookveld goed omsluit.

Opgelet bij opbouwmontage:

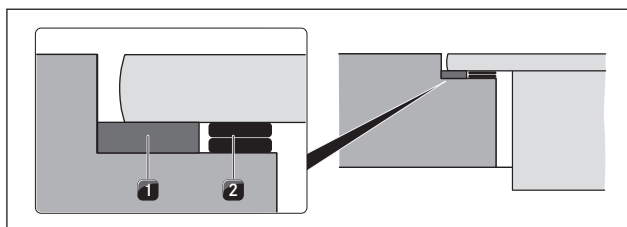
- ▶ Controleer of de afdichtingsband van het kookveld op het werkblad ligt.

Vulplaatjes bij vlinkinbouw (optioneel)



Afb. 6.21 Vulplaatjes invoegen

- [1] Kookveld
- [2] Vulplaatje

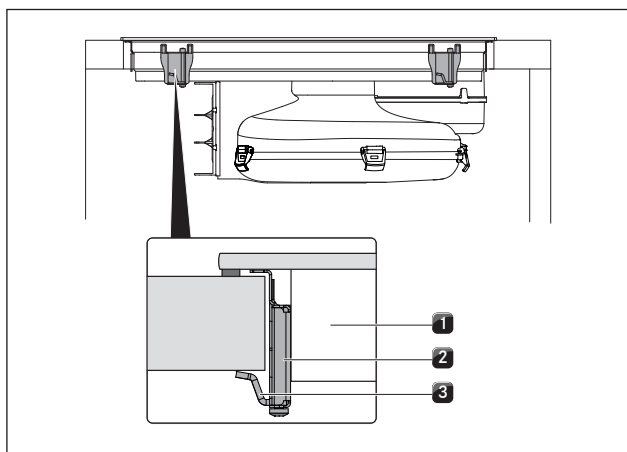


Afb. 6.22 Vulplaatjes

- [1] Afdichtingsband
- [2] Optionele vulplaatjes

- De vulplaatjes zijn zelfklevend, zodat ze niet wegglijden bij de montage.
- ▶ Plaats indien nodig ook vulplaatjes [2].
- ▶ Plaats de vulplaatjes naast de afdichtingsband [2].

6.6.4 Kookveld bevestigen



Afb. 6.23 Centrale bevestiging kookveld

- [1] Kookveld
- [2] Montageklem
- [3] Hoekbeugel

- ▶ Bevestig het kookveld [1] met de hoekbeugel [3] van de montageklem [2] aan het werkblad.
- ▶ Aanhaalmoment: max. 2,2 Nm.

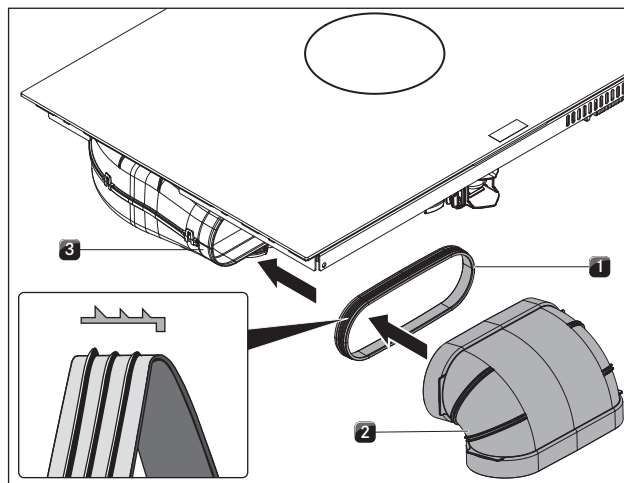
6.6.5 Apparaat verbinden met kanaalsysteem

INFO Het kanaalsysteem moet zonder spanning en belasting aan het apparaat worden gemonteerd.

INFO Voor een correcte montage moeten, afhankelijk van de inbouwsituatie, de tussenstukken van de onderkast worden ingekort.

INFO Let er bij het aanbrengen van de afdichtingen op dat ze in gecomprimeerde toestand luchtdicht met het aansluitingskanaalstuk afsluiten.

- ▶ Gebruik alleen BORA Ecotube kanaaldelen.
- ▶ Gebruik geen flexbuizen of weefselslangen.



Afb. 6.24 Aansluiting op het kanaalsysteem

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

- ▶ Bevestig de afdichting [1] op de uitblaasopening [3] van het apparaat. Hiervoor moet de afdichting [1] lichtjes worden uitgerekt.
- ▶ Schuif het aan te koppelen kanaaldeel [2] met de mof op de uitblaasopening [3] met de afdichting [1].
- ▶ Let erop dat de afdichting [1] niet verschuift.

6.7 Montage van het toestel in de versie met recirculatie (PURU, PUXU)

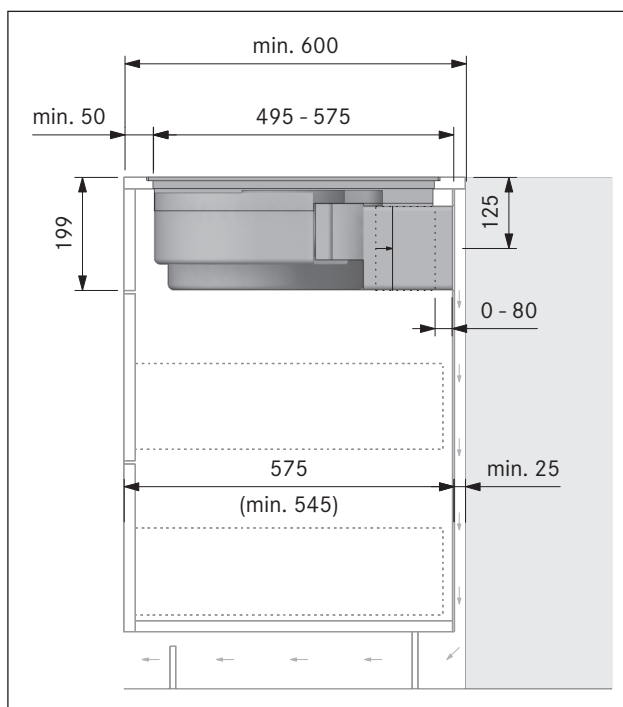
INFO Voor de verticale terugstroom van de recirculatielucht moet een minimale afstand van 25 mm worden aangehouden.

INFO In de keukenmeubels moet een terugstroomopening van > 500 cm² worden voorzien.

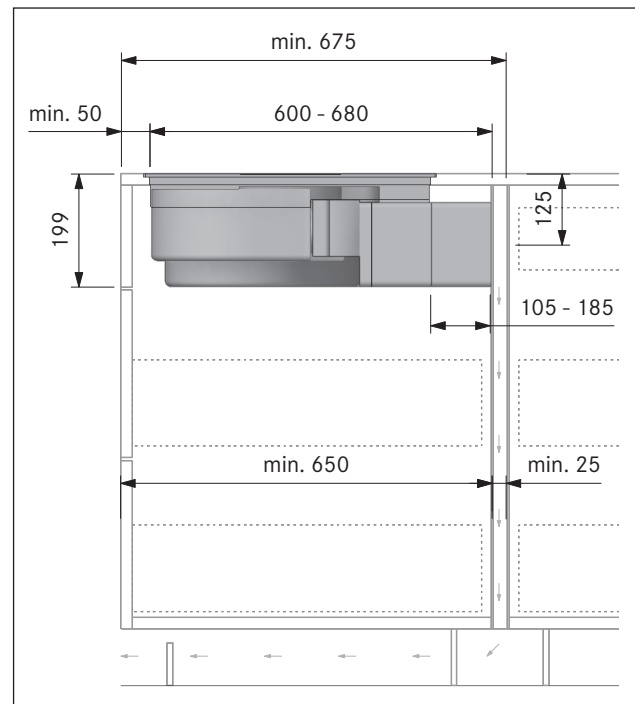
6.7.1 Keukenmeubel voorbereiden

- De onderkast moet een doorlopende achterwand hebben, zodat de terugstromende recirculatielucht niet in het voorste corpusdeel wordt geleid.
- Voorzie een uitsparing in de achterwand.
- Voor de terugstroom van de recirculatielucht moet een minimale afstand van 25 mm tussen de achterste corpuswand en een aangrenzend meubelstuk of een kamerwand worden aangehouden.

Inbouwmaten



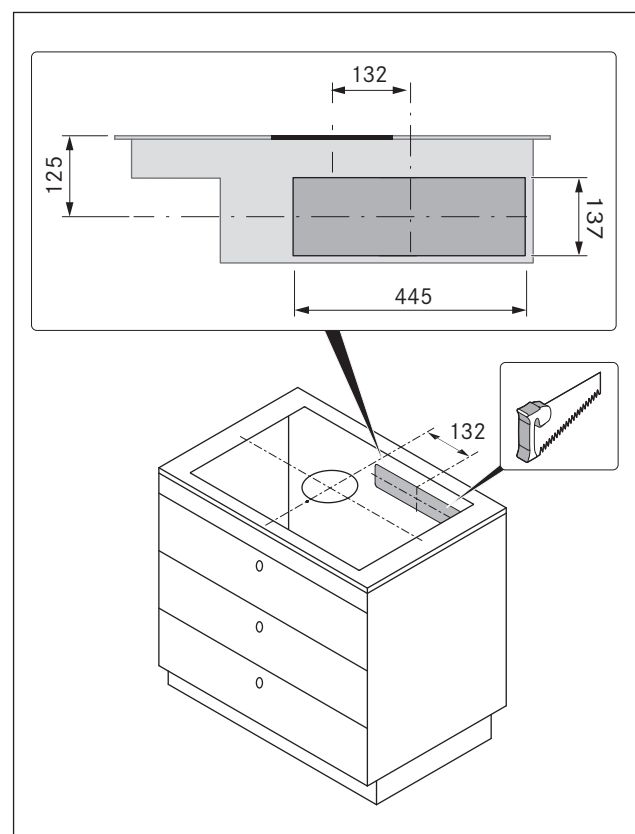
Afb. 6.25 Inbouwmaten bij recirculatie, werkbladdiepte 600 mm



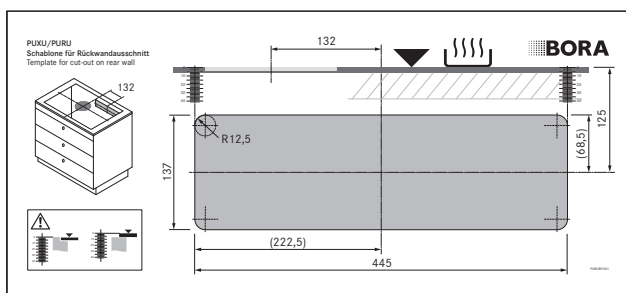
Afb. 6.26 Inbouwmaten bij recirculatie, werkbladdiepte vanaf 675 mm

Meubelachterwand aanpassen

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



Afb. 6.27 Uitsparing van terugstroomopening



Afb. 6.28 Sjabloon voor achterwanduitsparing

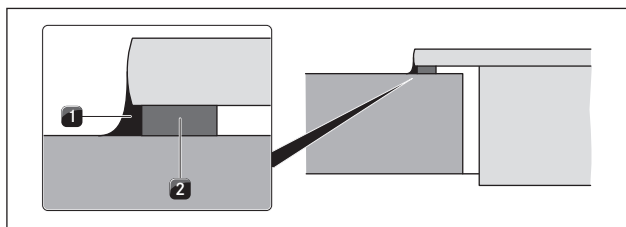
- Lijn de sjabloon uit met de meubelachterwand aan de hand van de markeringen en specificaties.

INFO Midden uitsparing (horizontaal):
125 mm vanaf bovenkant kookveld.
Midden uitsparing (verticaal):
132 mm versteld vanaf midden kookveld.

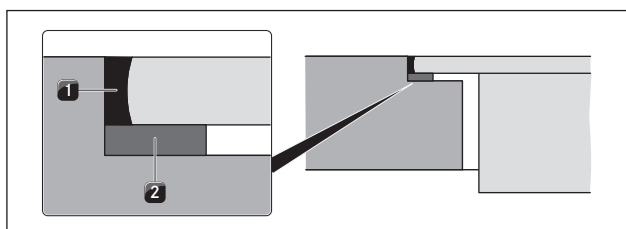
- Teken met behulp van het meegeleverde boorsjabloon de terugstroomopening uit.
- Zaag de terugstroomopening uit.
- Kort de sokkelplinten in de hoogte in of breng overeenkomstige openingen in de plint aan.

6.7.2 Kookveld voorbereiden

Afdichtingsband aanbrengen



Afb. 6.29 Afdichtingsband bij opbouwmontage

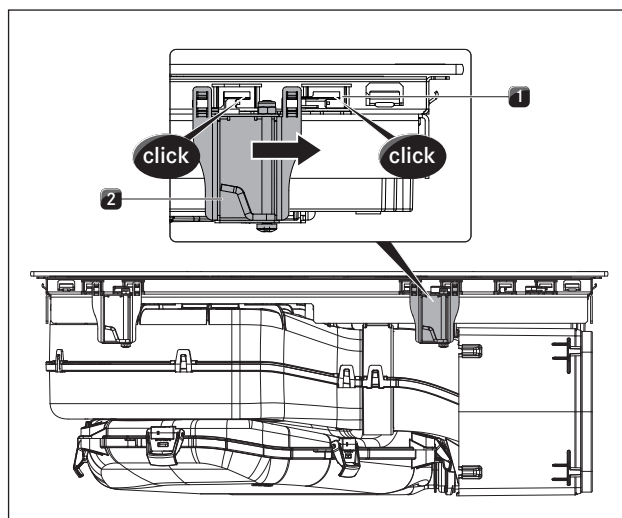


Afb. 6.30 Afdichtingsband bij vlakbouw

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

- Kleef bij opbouwmontage de meegeleverde afdichtingsband [2] voor de montage volledig op de onderzijde van het kookveld.
- Kleef bij vlakbouw de afdichtingsband [2] op de horizontale snijkant in de werkblauitsparing, ook als het kookveld met een siliconenkit [1] of een dergelijk middel wordt afgedicht.

Montageklemmen aanbrengen



Afb. 6.31 Kookveld plaatsen

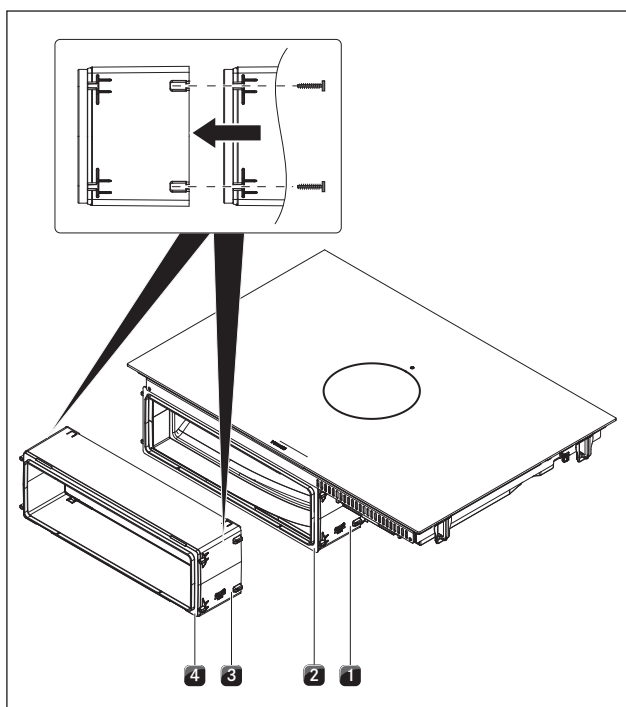
- [1] Borglippen
- [2] Montageklemmen

INFO Per kookveldkant moeten er 2 montageklemmen worden aangebracht.

- Schuif de 4 montageklemmen [2] zo ver mogelijk in de voorziene borglippen [1] aan de onderkant van het kookveld.

Telescopisch kanaal verlengen (optioneel)

INFO Het telescopische kanaal zorgt voor de kanaalaansluiting op de achterwand van het corpus. De afstand tussen het kookveld en de achterwand van het corpus kan zo flexibel worden overbrugd (max. 80 mm). Indien nodig kan het telescopische kanaal met nog eens 105 mm worden verlengd met behulp van het verlengstuk PULBTA (verkrijgbaar als toebehoren).

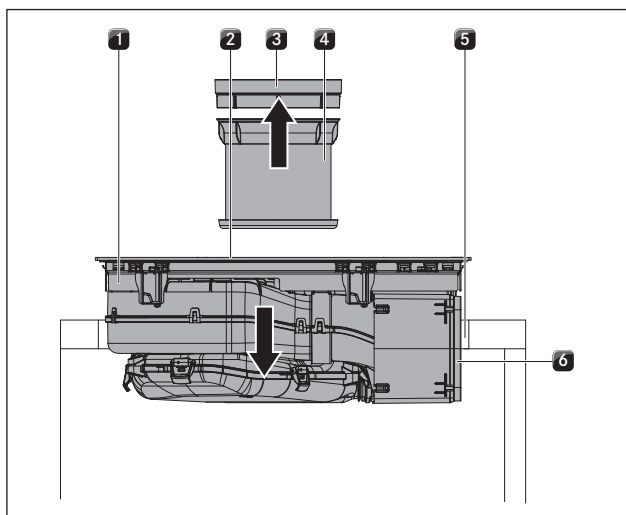


Afb. 6.32 Verlenging telescopisch kanaal.

- [1] Telescopisch kanaal
- [2] Tape telescopisch kanaal
- [3] Telescopisch kanaal verlengstuk PULBTA
- [4] Tape telescopisch kanaal verlengstuk PULBTA

- ▶ Verwijder de beschermfolie van de tape [2] vooraan aan het telescopische kanaal [1].
- ▶ Monteer het verlengstuk PULBTA [3] (verkrijgbaar als toebehoren incl. montageschroeven) op het telescopische kanaal [1].
- ▶ Verwijder de beschermfolie van de tape [4] vooraan aan het verlengstuk PULBTA [3].

6.7.3 Kookveld plaatsen



Afb. 6.33 Centrale plaatsing kookveld

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

- ▶ Verwijder de instroomsproeier [3] en het roestvrijstalen vetfilter [4] voordat u overgaat tot plaatsing.
- ▶ Verwijder de beschermfolie van de tape [6] vooraan aan het telescopische kanaal.
- ▶ Gebruik de instroomopening [2] als bevestigingshulp bij het plaatsen.
- ▶ Plaats het kookveld [1] recht in de werkbladuitsparing [5].
- ▶ Plaats het kookveld [1] centraal in de werkbladuitsparing [5].
- ▶ Lijn het kookveld zorgvuldig uit.

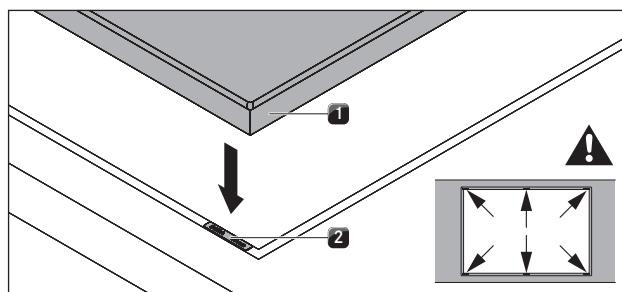
Opgelet bij vlainbouw:

- ▶ Controleer of de afdichtingsband het kookveld goed omsluit.

Opgelet bij opbouwmontage:

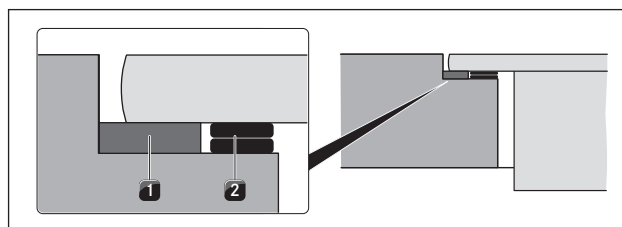
- ▶ Controleer of de afdichtingsband van het kookveld op het werkblad ligt.

Vulplaatjes bij vlainbouw (optioneel)



Afb. 6.34 Vulplaatjes

- [1] Kookveld
- [2] Vulplaatje

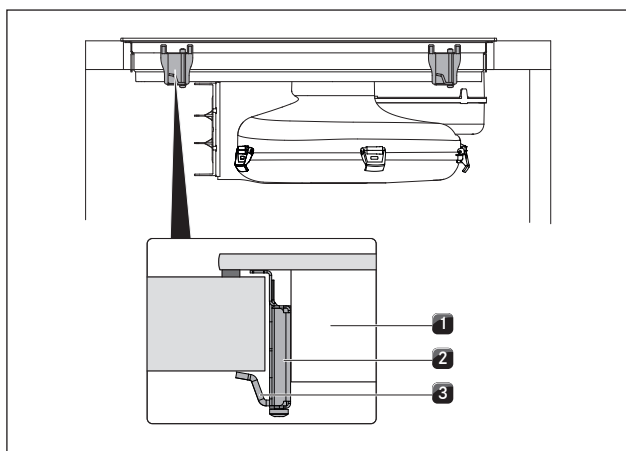


Afb. 6.35 Vulplaatjes

- [1] Afdichtingsband
- [2] Optionele vulplaatjes

- De vulplaatjes zijn zelfklevend, zodat ze niet wegglijden bij de montage.
- ▶ Plaats indien nodig ook vulplaatjes [2].
- ▶ Plaats de vulplaatjes naast de afdichtingsband [2].

6.7.4 Kookveld bevestigen

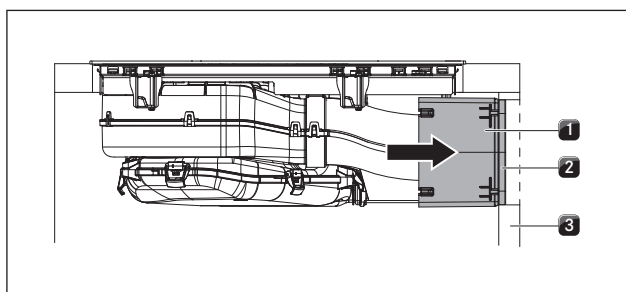


Afb. 6.36 Kookveld bevestigen

- [1] Kookveld
- [2] Montageklem
- [3] Hoekbeugel

- ▶ Bevestig het kookveld [1] met de hoekbeugel [3] van de montageklem [2] aan het werkblad.
- Aanhaalmoment: max. 2 Nm

6.7.5 Aansluiting op de achterwand



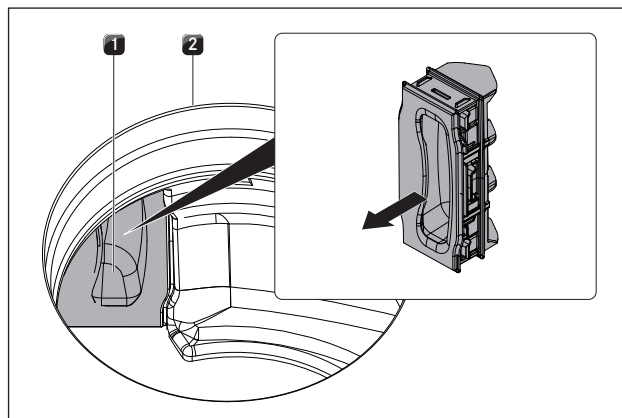
Afb. 6.37 Aansluiting op de achterwand

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

- ▶ Schuif het telescopische kanaal [1] tot dicht tegen de achterwand van het corpus [3].
- Met het telescopische kanaal kunt u de afstand tot de meubelachterwand op flexibele manier overbruggen.
- ▶ Controleer of het telescopische kanaal [1] precies en vlak aansluit op de uitsparing in de achterwand van het corpus [3].
- ▶ Gebruik de tape [2] om het telescopische kanaal [1] aan de achterkant van het corpus [3] te bevestigen.

6.7.6 Actieve-koolfilter plaatsen

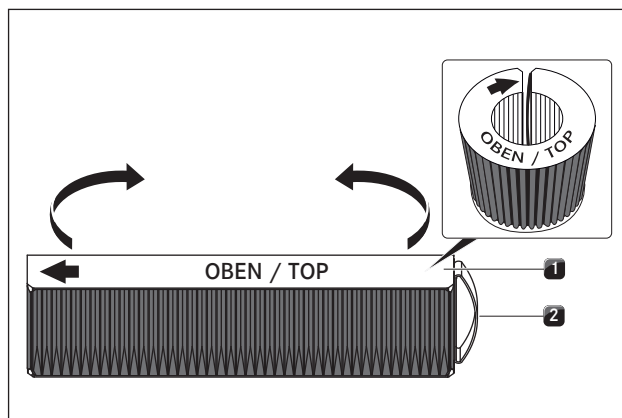
INFO Voor het verwijderen van het filter, zie hoofdstuk Reiniging, Filter vervangen.



Afb. 6.38 Filtervervangingsklep verwijderen

- [1] Filtervervangingsklep
- [2] Instroomopening

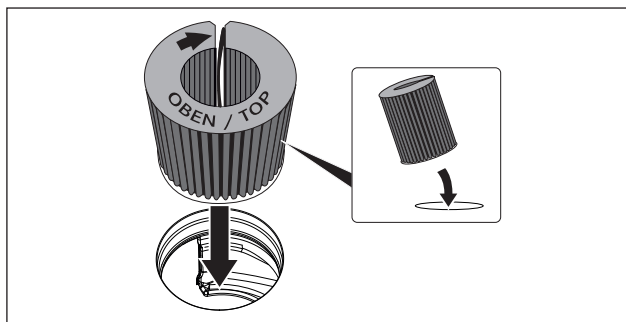
- ▶ Trek aan de binnenkant van de instroomopening [2] de filtervervangingsklep [1] uit de opening van de filterbehuizing.



Afb. 6.39 Actieve-koolfilter

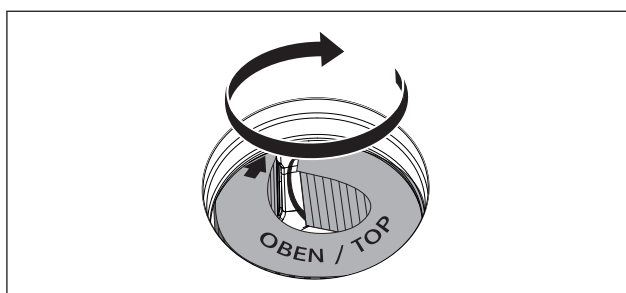
- [1] Actieve-koolfilter
- [2] Handgriep

- ▶ Verwijder de verpakking van het actieve-koolfilter [1].
- ▶ Lijn het actieve-koolfilter correct uit. Gebruik hiertoe de opgedrukte symbolen (pijl links, handgriep [2] rechts).
- ▶ Pak het actieve-koolfilter aan beide uiteinden vast.
- ▶ Buig het actieve-koolfilter in een cilindrische vorm, zodat de twee uiteinden van het filter naar elkaar toe wijzen.



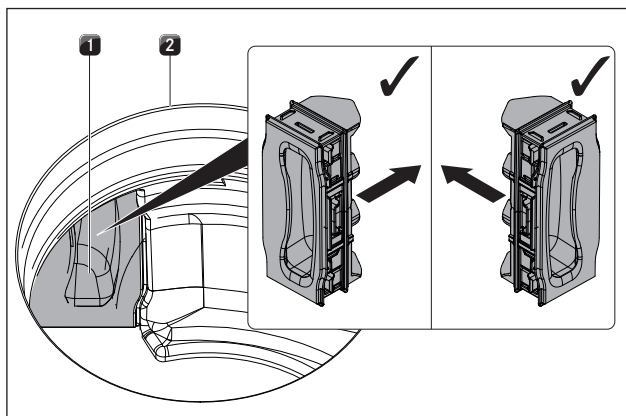
Afb. 6.40 Actieve-koolfilter in afzuigopening plaatsen

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



Afb. 6.41 Actieve-koolfilter in eindpositie plaatsen

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



Afb. 6.42 Filtervervangingsklep plaatsen

- [1] Filtervervangingsklep
- [2] Instroomopening

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

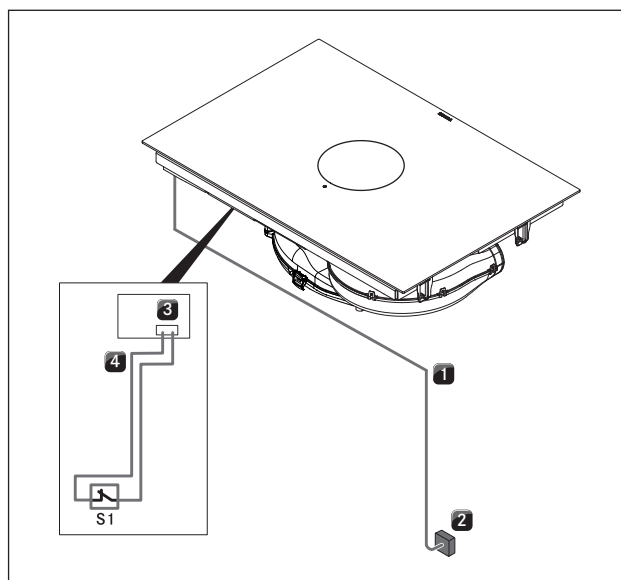
6.8 Stroom aansluiten

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

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

INFO Verbindingen via steekcontacten (stekkers) zijn niet toegestaan.

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



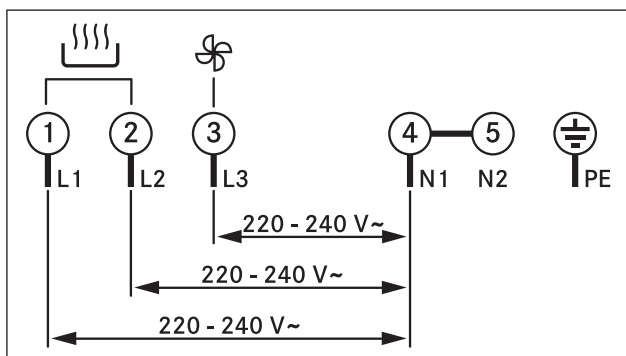
Afb. 6.43 Aansluitschema met optionele Home In-module

- [1] Netaansluitkabel kookveld met kookveldafzuiging
- [2] Netaansluiting
- [3] Home In-module PUHIM (niet meegeleverd)
- [4] Aansluitkabel Home In
- [S1] Extern schakelcontact

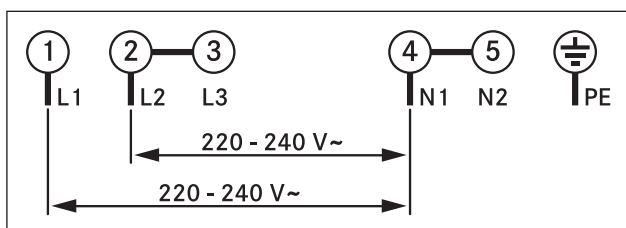
- ▶ Schakel de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat uit vooraleer u het kookveld aansluit.
- ▶ Bescherm de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat tegen onbedoeld opnieuw inschakelen.
- ▶ Controleer de afwezigheid van spanning.
- ▶ Sluit het kookveld alleen via een vaste verbinding aan op een netaansluitkabel van het type H 05 VV-F met een overeenkomstige minimale doorsnede (zie tabel Beveiliging en minimale doorsnede).

Aansluiting	Zekering	Minimale doorsnede
Driefasenaansluiting	3 x 16 A	2,5 mm ²
Tweefasenaansluiting	2 x 16 A	2,5 mm ²
Eenfasaansluiting	1 x 32 A	4 mm ²

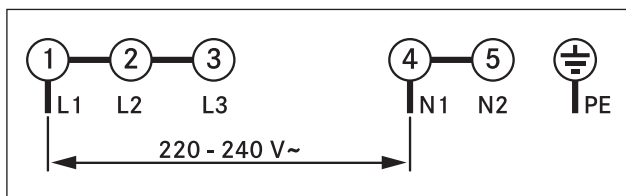
Tab. 6.2 Beveiliging en minimale doorsnede



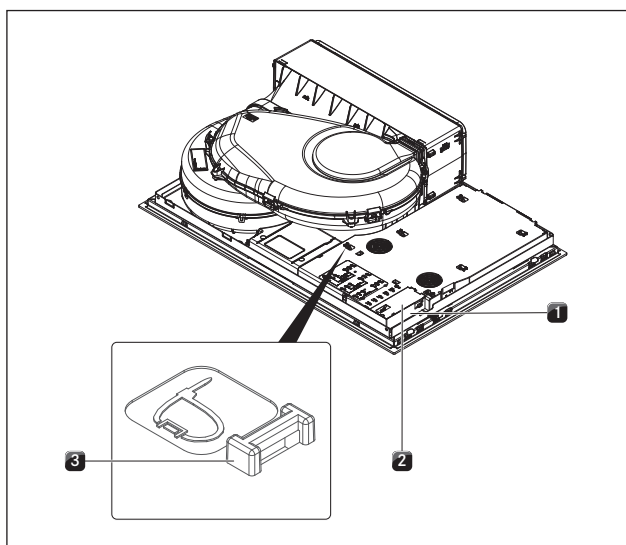
Afb. 6.44 Aansluitschema 3-fasig



Afb. 6.45 Aansluitschema 2-fasig



Afb. 6.46 Aansluitschema 1-fasig



Afb. 6.47 Elektrische aansluitingen van het kookveld

- [1] Netaansluiting
- [2] Afdekking voor netaansluiting
- [3] Bevestigingsogen

- ▶ Sluit de netaansluitkabel volgens het geldende aansluitschema (zie afb. Aansluitschema of onderkant apparaat) aan op de stroomnetaansluiting [1] van het apparaat.
- ▶ Voor een 1- of 2-fasige aansluiting verbindt u de betreffende contacten met de aansluitbrug (meegeleverd).
- ▶ Klem de aansluitkabel vast in de daartoe voorziene treklastingsklem (meegeleverd).
- ▶ Sluit de netaansluitingsbehuizing met de afdekking voor de netaansluiting [2] (meegeleverd).
- ▶ Leg de netaansluitkabel langs de bevestigingsogen [3] met behulp van de kabelbinders (meegeleverd).
- ▶ Zorg ervoor dat de kabel niet geklemd of beschadigd raakt en niet in contact kan komen met hete kookzones.
- ▶ Controleer de correcte montage.

6.9 Eerste ingebruikname

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

6.9.1 Dealer- en servicemenu

INFO Het dealer- en servicemenu kan tot 2 minuten na activering van het apparaat worden opgeroepen.

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

INFO Hieronder vindt u meer uitleg over de menubediening en een beschrijving van de belangrijkste menu-items.

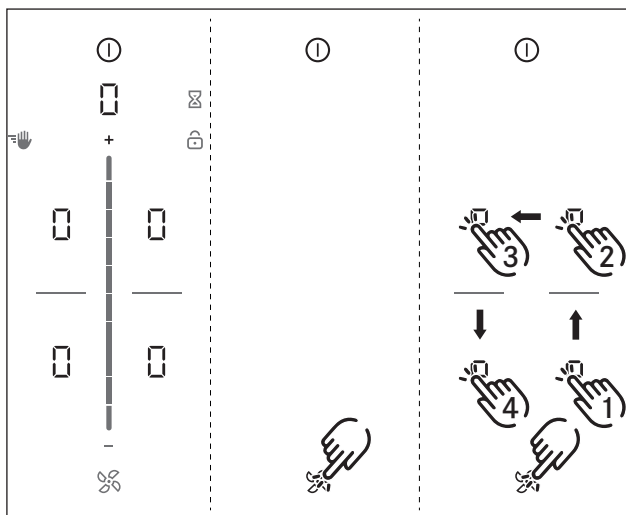
Overzicht dealer- en servicemenu

Menu-item/Beschrijving/Selectiebereik	Fabrieksinstelling
B Afzuigstelsysteem (luchtafvoer-/recirculatiesysteem)	Recirculatie
C Powermanagement	3
D Demomodus	Uit

Tab. 6.3 Menuoverzicht

Dealer- en servicemenu oproepen

- ▶ Voorzie het apparaat van stroom.



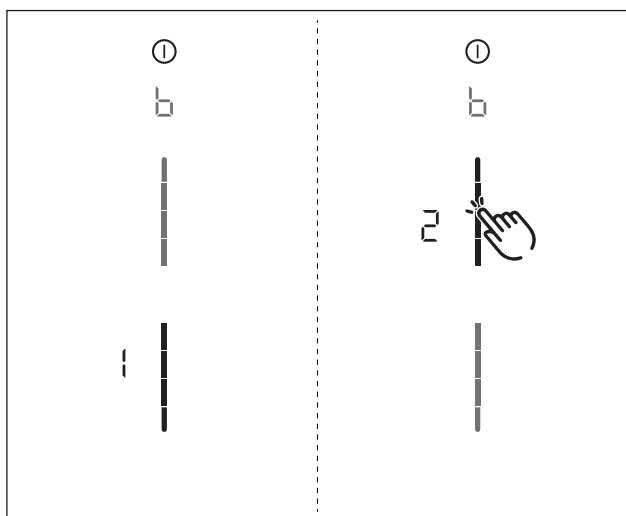
Afb. 6.48 Display dealer- en servicemenu oproepen

- Het standaarddisplay wordt weergegeven en het motorsymbool zal gedurende 2 minuten knipperen.
- ▶ Houd de motortoets ingedrukt.
- Er worden 4 invoerpunten □ weergegeven.
- ▶ Houd de motortoets ingedrukt en druk achtereenvolgens op de invoerpunten □. Volg hierbij de aangegeven volgorde.
- Menu-item B wordt weergegeven.

Menu-item B: het afzuigstelsel configureren

Het afzuigstelsel moet worden geconfigureerd. U heeft de keuze uit twee bedieningsmodi:

- Bedrijfsmodus 1: Recirculatiesysteem (fabrieksinstelling)
- Bedrijfsmodus 2: Luchtafvoersysteem



Afb. 6.49 Display menu-item B: het afzuigstelsel configureren

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

Menu-item C: powermanagement

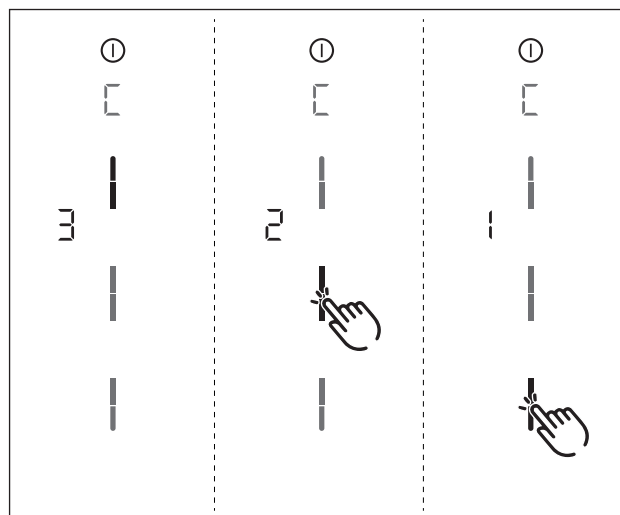
Het totale vermogen van het toestel kan gereduceerd worden indien het vereiste elektrische vermogen op de installatie niet aanwezig is.

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

U kunt kiezen uit drie bedrijfsmodi:

Powermanagement	Aansluiting	Vermogensopname maximaal	Zekering
C3	3-fasig	7,6 kW	3 x 16 A
C3	2-fasig	7,6 kW	2 x 16 A
C3	1-fasig	7,6 kW	1 x 32 A
C2	1-fasig	4,4 kW	1 x 20 A
C1	1-fasig	3,6 kW	1 x 16 A

Tab. 6.4 Powermanagement



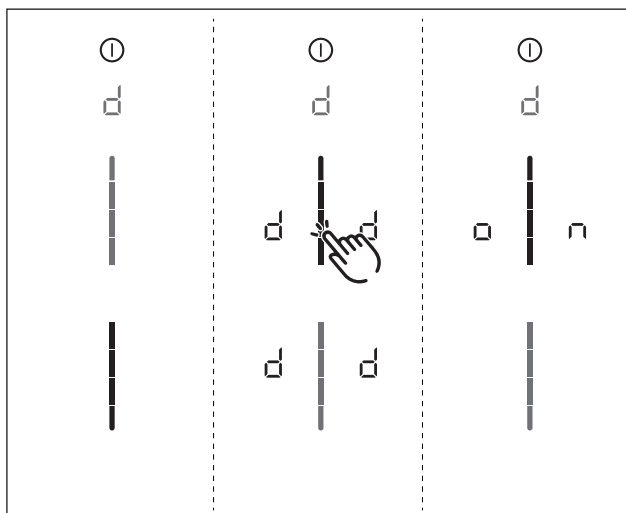
Afb. 6.50 Display menu-item C: powermanagement

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

Menu-item D: demomodus

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

INFO In de demomodus is de panherkenning gedeactiveerd.



Afb. 6.51 Display menu-item D: demomodus

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

Dealer- en servicemenu afsluiten

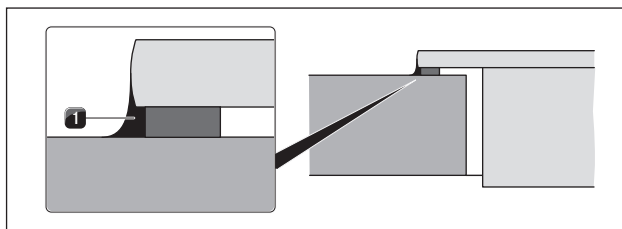
Als u alle menu-items van de basisconfiguratie heeft doorlopen:

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

6.9.2 Functietest

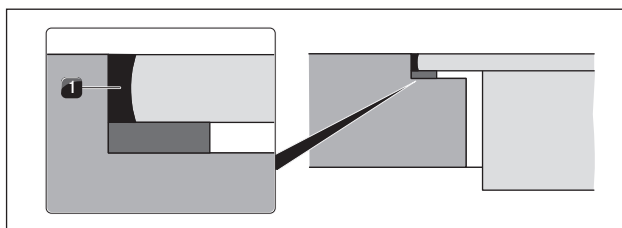
- ▶ Onderwerp alle apparatuur aan een grondige functietest.
- ▶ Raadpleeg bij foutmeldingen het hoofdstuk „Storingen verhelpen”.

6.10 Toestel opvoegen



Afb. 6.52 Siliconenkit bij opbouwmontage

[1] Zwarte, hittebestendige siliconenkit



Afb. 6.53 Siliconenkit bij vlakinstallatie

[1] Zwarte, hittebestendige siliconenkit

- ▶ Voeg na alle montagewerken het toestel op met zwarte, hittebestendige siliconenkit [1].
- ▶ Let erop dat er geen siliconenkit onder het toestel terechtkomt.

6.11 Overdracht aan de gebruiker

Als de montage voltooid is:

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

7 Bediening

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

INFO Gebruik de geïntegreerde kookveldafzuiging niet samen met andere kookvelden.

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

7.1 Algemene bedieningsinstructies

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

7.2 Touchbediening


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

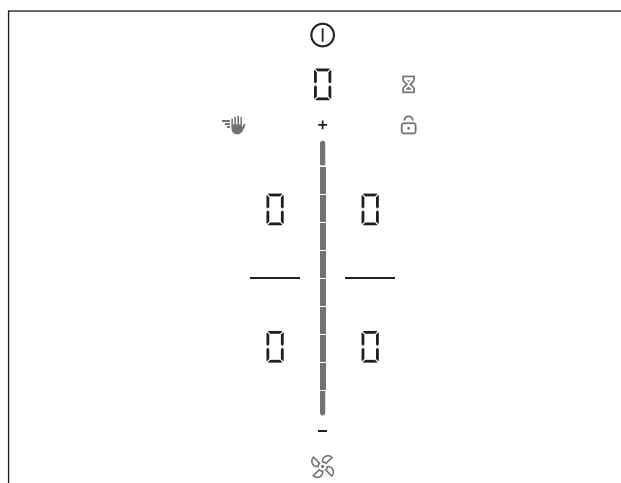
Aanraakopdrachten	Van toepassing op	Tijdsduur (contact)
Touch	Toetsen + slider	0,3 s
Long-Press	Toetsen + slider	1 – 8 s
Slide	Slider	0,1 – 8 s

Tab. 7.1 Touchbediening

7.3 Systeem bedienen

7.3.1 Inschakelen


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



Afb. 7.1 Standaarddisplay na inschakeling

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).

7.3.2 Uitschakelen

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

De kookveldafzuiging was ingeschakeld:


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

Het kookveld was ingeschakeld:

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


7.3.3 Bedieningsvergrendeling

Bedieningsvergrendeling activeren


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

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


7.3.4 Kinderbeveiliging

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

Kinderbeveiliging permanent activeren/deactiveren

Zie 7.6 Klantmenu en 7.6.2 Menu-item 2: kinderbeveiliging


Kinderbeveiliging voor een kookproces deactiveren

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

7.3.5 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.

Pauzefunctie activeren

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


INFO De motorfunctie wordt niet onderbroken gedurende de pauze. Eierwekkerfuncties blijven behouden. Actieve kookzonetimers worden onderbroken.

Pauzefunctie deactiveren

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

7.3.6 Korte tijdsspanne (eierwekker)


Eierwekker activeren

- ▶ Druk op de toets voor de eierwekker .

- Op het zevensegmentendisplay boven de slider wordt de tijd knipperend aangegeven in minuten (000).
- De kookzones worden gedimd weergegeven op het display.

Tijd instellen


- ▶ Stel de gewenste tijd in:

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

Tab. 7.2 Tijd instellen

- De toets voor de eierwekker  begint te knipperen.


Eierwekker starten

- ▶ Druk op de knipperende toets voor de eierwekker .
- De ingestelde tijd begint te lopen.
- Het display van het bedieningspaneel verandert naar de standaardweergave en de eierwekkertoets pulseert.

De tijd is verstreken

- 10 seconden voordat de ingestelde tijd is verstreken, begint de resterende tijd te knipperen.
- Gedurende de laatste 5 seconden van het aftellen wordt elke seconde aangegeven met een signaaltoon.
- De tijdsweergave 000 verandert in het vermogensniveau van de motor.


Eierwekker vroegtijdig deactiveren

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

INFO Als het toestel wordt uitgeschakeld, blijft de eierwekker geactiveerd.

7.3.7 Reinigingsvergrendeling (schoonmaakfunctie)


Reinigingsvergrendeling activeren

- ▶ Druk op de reinigingstoets .
- De reinigingstoets licht op, het bedieningspaneel blijft gedurende 10 seconden volledig vergrendeld.
- Op het multifunctionele display verschijnt de timer, die automatisch afloopt.

Reinigingsvergrendeling deactiveren

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



of

- ▶ Houd de reinigingstoets ingedrukt .
- De reinigingstoets wordt gedimd.


7.4 Kookveldafzuiging bedienen

7.4.1 Vermogensniveau motor instellen


De vermogensniveaus van de motor kunnen op 3 verschillende manieren worden geregeld:

- ▶ Raak een bepaalde sliderpositie aan .
- ▶ Beweeg de slider naar het gewenste vermogensniveau.
- ▶ Druk op  of .
- Het motorsymbool licht op en op het multifunctionele display wordt het ingestelde vermogensniveau van de motor weergegeven.

Vermogensniveau verhogen


- ▶ Druk op een hogere positie op de slider.
- of
- ▶ Beweeg de slider naar boven tot u het gewenste vermogensniveau bereikt.
- of
- ▶ Druk op  tot u het gewenste vermogensniveau bereikt.

Vermogensniveau verlagen

- ▶ Druk op een lagere positie op de slider.
- of
- ▶ Beweeg de slider naar beneden tot u het gewenste vermogensniveau bereikt.
- of
- ▶ Druk op  tot u het gewenste vermogensniveau bereikt.

7.4.2 Powerniveau motor

Powerniveau motor activeren

- ▶ Druk op  wanneer vermogensniveau 9 geactiveerd is.
- Op het display verschijnt *P*.

INFO Na 5 minuten wordt het powerniveau automatisch naar vermogensniveau 9 teruggedeschakeld.

Powerniveau motor deactiveren

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

7.4.3 Automatische regeling van de afzuiging


INFO Het automatische afzuigstelsel past het afzuigvermogen automatisch aan het hoogste vermogensniveau van alle aangesloten kookzones aan. Als het vermogensniveau van de kookzone wordt gewijzigd, wordt het afzuigvermogen automatisch aangepast.

INFO Het afzuigvermogen wordt na 20 seconden aangepast.



Automatische afzuiging activeren:

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

Automatische afzuiging deactiveren:


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

7.4.4 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 .
- of
- ▶ Houd het vermogensniveau van de motor op het multifunctionele display ingedrukt.
- De automatische naloop wordt gestart.

7.5 Kookveld bedienen

7.5.1 Kookzone selecteren

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

Direct overschakelen naar een andere kookzone

- ▶ Raak binnen 2 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 blijven actief of worden overgenomen.

7.5.2 Vermogensniveaus voor kookzones instellen

INFO De vermogensniveaus worden digitaal weergegeven op het respectieve kookzonedisplay van de kookvelden (1-9).

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

De vermogensniveaus van de kookzones kunnen op 3 verschillende manieren worden geregeld:

- ▶ Raak een bepaalde sliderpositie aan.
- ▶ Beweeg de slider naar het gewenste vermogensniveau.
- ▶ Druk op **+** of **-**.

Vermogensniveau verhogen

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Druk op een hogere positie op de slider.

of

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

of

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

Vermogensniveau verlagen

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Druk op een lagere positie op de slider.

of

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

of

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

7.5.3 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
- ▶ Houd de slider ingedrukt **---** op een positie onder vermogensniveau 9
- De automatische aankookfunctie wordt geactiveerd.
- Terwijl de automatische aankookfunctie geactiveerd is, knippert het weergegeven vermogensniveau.
- Na het verstrijken van de aankooktijd verandert de kookzone naar het eerder ingestelde vermogensniveau (kookniveau).

Automatische aankookfunctie vroegtijdig deactiveren

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

INFO Als het vermogensniveau van een bepaalde kookzone wordt verhoogd terwijl de automatische aankookfunctie geactiveerd is, blijft de automatische aankookfunctie actief. De tijd van het nieuwe kookniveau wordt opnieuw gestart. Als het vermogensniveau van de kookzone wordt verlaagd terwijl de automatische aankookfunctie geactiveerd is, wordt de automatische aankookfunctie gedeactiveerd.

7.5.4 Powerniveau kookzones

Powerniveau voor een kookzone activeren

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



INFO Na 5 minuten wordt het powerniveau automatisch naar vermogensniveau 9 teruggeschakeld.

Powerniveau deactiveren


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

7.5.5 Warmhoudstand instellen

Warmhoudstand activeren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- De extra functies voor de kookzones worden weergegeven.
- ▶ Druk op de warmhoudtoets 
- De warmhoudstand wordt geactiveerd.
- Op het kookzonedisplay verschijnt **W**.
- Het warmhoudsymbool  wordt naast de kookzone weergegeven.



Warmhoudfunctie deactiveren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
 - ▶ Druk op de warmhoudtoets 
 - of
 - ▶ Beweeg de slider helemaal naar beneden (vermogensniveau 0).
 - De warmhoudfunctie wordt gedeactiveerd.
- Het selecteren van een vermogensniveau deactiveert ook de warmhoudfunctie.

7.5.6 Variabele 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.

Warmhoudstand verhogen of verlagen

- ▶ Schuif de slider naar boven of naar beneden tot u de gewenste warmhoudstand heeft bereikt.
- of
- ▶ Druk op **+** of **-** tot u de gewenste warmhoudstand heeft bereikt.

Warmhoudfunctie deactiveren

- ▶ Raak de kookzone met de warmhoudstand aan.
 - ▶ Beweeg de slider naar beneden.
- of
- ▶ Houd de warmhoudtoets ingedrukt. 
 - De warmhoudfunctie wordt gedeactiveerd.
 - Op het kookzonedisplay verschijnt evt. de restwarmte-indicator *H*.

7.5.7 Brugfunctie

INFO Als de brugfunctie geactiveerd is, worden de twee kookzones van één kookveldkant gekoppeld en hebben ze allebei hetzelfde vermogensniveau.

INFO Als de twee kookzones ingeschakeld zijn wanneer u de brugfunctie activeert, wordt het laagste vermogensniveau overgenomen. Als er timers actief zijn, wordt de laagste timerwaarde overgenomen als waarde voor de brugtimer.

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

Brugfunctie activeren

- ▶ Raak de twee kookzones tegelijkertijd aan.
- De brugfunctie is nu geactiveerd.
- Het scheidingsteken verdwijnt en de extra functies worden weergegeven.
- De zonefuncties gelden voor de gekoppelde kookzones (dubbele weergave).
- 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.

Vermogensniveaus instellen wanneer de brugfunctie is geactiveerd

- ▶ Raak een kookzone met een geactiveerde brugfunctie aan.
- ▶ Stel het vermogensniveau in (zie Vermogensniveau instellen).

Brugfunctie deactiveren

- ▶ Houd één van de twee kookzones met een geactiveerde brugfunctie ingedrukt.
- of
- ▶ Raak de kookzones met geactiveerde brugfunctie tegelijkertijd aan.
 - De brugfunctie wordt gedeactiveerd.
 - Het scheidingsteken wordt weergegeven.
 - De vermogensniveaus worden op 0 gezet.

- Als er een timer actief was, wordt deze gedeactiveerd.
- Als op slechts één van de twee kookzones kookgerei wordt gedetecteerd, wordt de brugfunctie na tien seconden opgeheven en de bijbehorende kookzone gedeactiveerd.

7.5.8 Automatische brugfunctie




INFO Als de permanente panherkenning is ingeschakeld (zie Klantmenu), is de automatische brugfunctie ook geactiveerd.

7.5.9 Kookzonetimer

INFO Om de timerfunctie te activeren, moet u eerst een vermogensniveau instellen voor de kookzone.




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

Kookzonetimer activeren

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

Tijd instellen

- ▶ Stel de gewenste tijd in:

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

Tab. 7.3 Tijd instellen

- Het timersymbool  begint te knipperen.

Timer starten

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

Resterende tijd weergeven




De kookzonetimer is geactiveerd en de tijd verstrijkt:

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


Actieve timer wijzigen

- ▶ Raak een kookzone met een actieve timer aan.
- De resterende tijd wordt weergegeven.
- ▶ Druk op de timertoets 
- De timer stopt.
- De resterende tijd wordt knipperend weergegeven.
- Het systeem verandert naar de bewerkingsmodus.
- ▶ Pas de ingestelde tijd aan (Zie „Tijd instellen“).
- ▶ Bevestig de nieuwe ingestelde tijd en start de timer (zie „Timer starten“).

Multitimer

- ▶ Raak een andere kookzone aan.
- De extra functies van de kookzones worden weergegeven.
- Als de geselecteerde kookzone nog niet actief is (= vermogensniveau ) kan nu een vermogensniveau worden ingesteld.
- ▶ Druk op de timertoets 
- Op het zevensegmentendisplay boven de slider wordt de tijd knipperend aangegeven in minuten ()
- Nu kan de tijd worden ingesteld en kan de timer worden gestart (zie „Tijd instellen“ of „Timer starten“).




Timer vroegtijdig beëindigen

- ▶ Raak een kookzone met een actieve timer aan.
- De resterende tijd wordt weergegeven.
- ▶ Houd de timertoets ingedrukt 





of

- ▶ Houd de kookzone met de actieve timer ingedrukt.
- De timer stopt.
- Het systeem verandert naar het standaarddisplay.
- De kookzone blijft actief op het ingestelde vermogensniveau.

De tijd is verstreken

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

7.5.10 Kookzone uitschakelen

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
 - ▶ Beweeg de slider helemaal naar beneden totdat op het kookzonedisplay  verschijnt.
- of
- ▶ Houd de kookzone ingedrukt.
 - Op het kookzonedisplay verschijnt .
 - Na 2 seconden wordt het standaarddisplay weergegeven.
- of
- ▶ Druk op  totdat op het kookzonedisplay  verschijnt.


7.6 Klantmenu

Bepaalde functies kunnen worden ingesteld in het klantmenu.

INFO Hieronder vindt u meer uitleg over de menubediening en een beschrijving van de belangrijkste menu-items.

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

Klantmenu oproepen

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

Klantmenu afsluiten

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

Navigatie klantmenu

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

Overzicht klantmenu

Menu-item/Beschrijving/Selectiebereik	Fabrieksinstelling
1 Geluidssterkte signaaltoon (0 - 9)	4
2 Kinderbeveiliging (Aan/Uit)	Uit
3 Filterstatus weergeven en resetten	
4 Duur van de automatische naloop (10, 15, 20 min)	20 min
5 Reactiesnelheid van de aanraakvlakken (1 traag, 2 gemiddeld, 3 snel)	2
6 Ledtest	
7 Permanente panherkenning	Uit
8 Software-/hardwareversie	
9 Veiligheidsuitschakeling (1 lang, 2 gemiddeld, 3 kort)	2
A Super Simple Mode	Uit
0 Resetten naar fabrieksinstellingen	

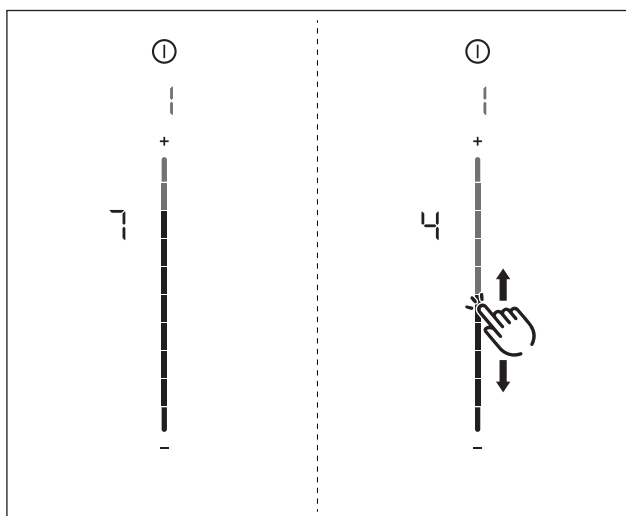
Tab. 7.4 Overzicht klantmenu

7.6.1 Menu-item 1: geluidssterkte van de signaaltoon

INFO De signaaltoon voor een foutmelding wordt altijd op maximale geluidssterkte afgespeeld en kan niet worden gewijzigd.


INFO De signaaltoon voor in-/uitschakelen wordt altijd minstens op geluidssterkte 4 afgespeeld.

INFO Nadat u het menu-item heeft opgeroepen, wordt de huidige geluidssterkte weergegeven op het kookzonedisplay links achteraan.



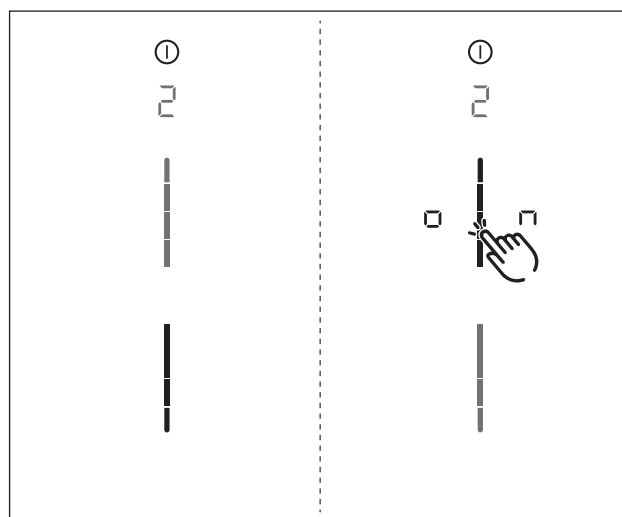
Afb. 7.2 Menu-item 1: geluidssterkte van de signaaltoon

Geluidssterkte van de signaaltoon instellen:

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



7.6.2 Menu-item 2: kinderbeveiliging

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




Afb. 7.3 Menu-item 2: kinderbeveiliging

Kinderbeveiliging permanent activeren

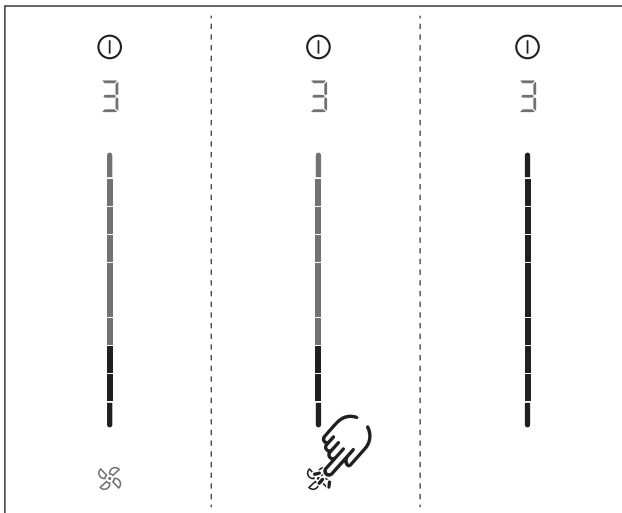
- ▶ Raak het bovenste deel van de slider aan .
-  wordt weergegeven.
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.
- De kinderbeveiliging is nu permanent geactiveerd.

Kinderbeveiliging permanent deactiveren

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


7.6.3 Menu-item 3: filterstatus weergeven en resetten (alleen bij recirculatie)

INFO Bij het oproepen van menu-item 3 wordt automatisch de filterstatus weergegeven.



Afb. 7.4 Menu-item 3: filterstatus weergeven en resetten

Filterstatus resetten:

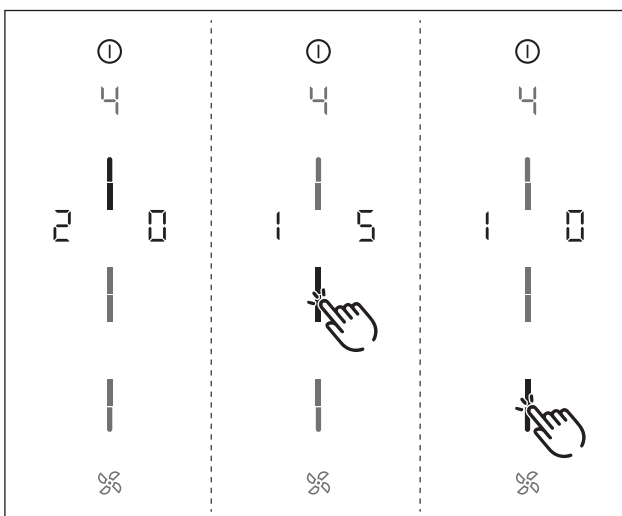
- ▶ Houd de motortoets  ingedrukt.
- Alle sliderelementen worden met een helderheid van 100% weergegeven.
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.

Menu-item 4: duur van de automatische naloop

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

U kunt kiezen uit 3 tijdsduren:


- 20 minuten
- 15 minuten
- 10 minuten



Afb. 7.5 Menu-item 4: duur van de automatische naloop

- De huidige tijdsduur wordt gedurende 2 seconden weergegeven.

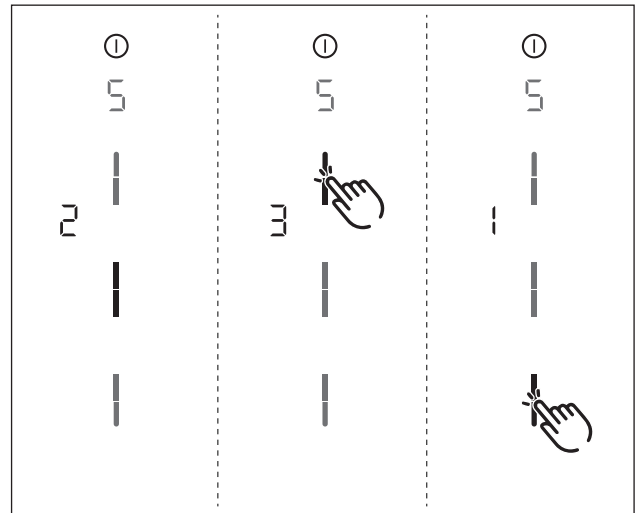
Duur van de automatische naloop selecteren:

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

Menu-item 5: reactiesnelheid van de aanraakvlakken

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


- Reactiesnelheid 1: traag
- Reactiesnelheid 2: gemiddeld
- Reactiesnelheid 3: snel



Afb. 7.6 Menu-item 5: reactiesnelheid

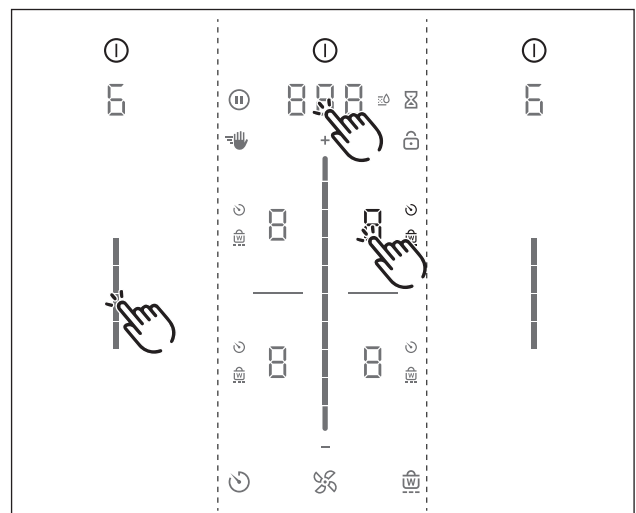
- De huidige reactiesnelheid wordt weergegeven.

Reactiesnelheid selecteren:

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

7.6.4 Menu-item 6: ledtest

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



Afb. 7.7 Menu-item 6: ledtest

Ledtest starten

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

Ledtest beëindigen

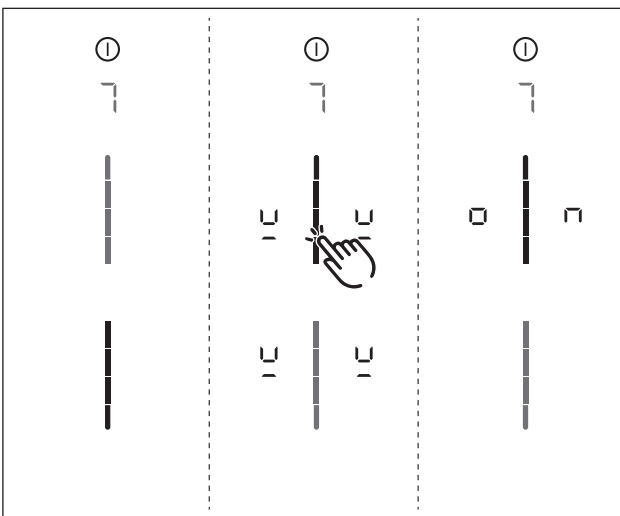
- Na 5 seconden zonder bediening wordt de ledtest automatisch beëindigd.

of

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




7.6.5 Menu-item 7: permanente panherkenning

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




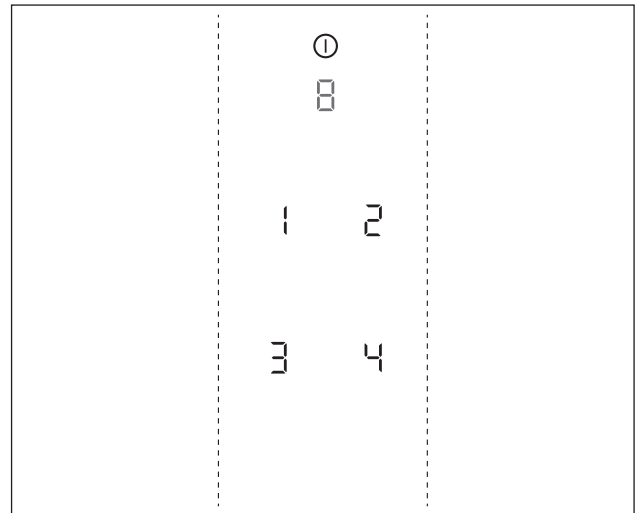
Afb. 7.8 Menu-item 7: permanente panherkenning

Permanente panherkenning activeren

- ▶ Raak het bovenste deel van de slider aan 
- Het panherkenningssymbool  wordt gedurende één seconde op alle kookzones weergegeven.
-  wordt weergegeven.
- ▶ Ga naar een ander menu-item of sluit het menu af.

Permanente panherkenning deactiveren

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

7.6.6 Menu-item 8: software-/hardwareversie weergegeven

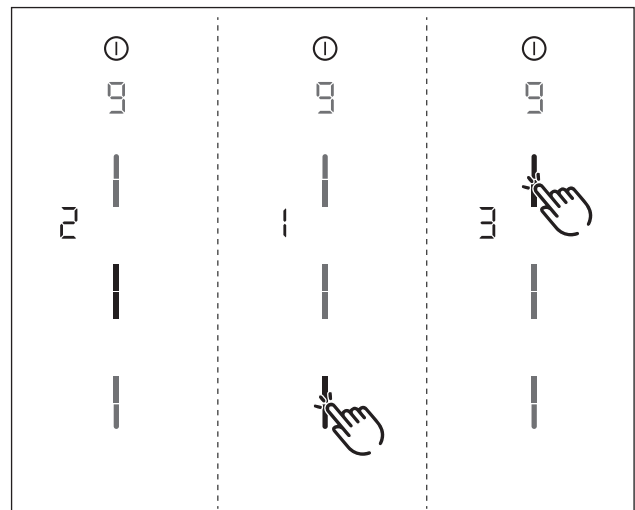
Afb. 7.9 Menu-item 8: software-/hardwareversie

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

7.6.7 Menu-item 9: Veiligheidsuitschakeling

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


- Niveau 1: lange tijdsspanne tot veiligheidsuitschakeling
- Niveau 2: gemiddelde tijdsspanne tot veiligheidsuitschakeling
- Niveau 3: korte tijdsspanne tot veiligheidsuitschakeling (zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat, Veiligheidsuitschakeling)



Afb. 7.10 Menu-item 9: Veiligheidsuitschakeling

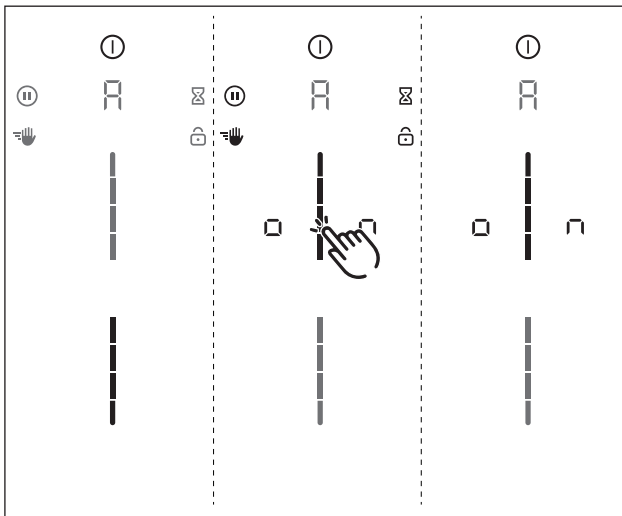
- Het huidige niveau wordt weergegeven.

Niveau selecteren:

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



7.6.8 Menu-item A: Super Simple Mode

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



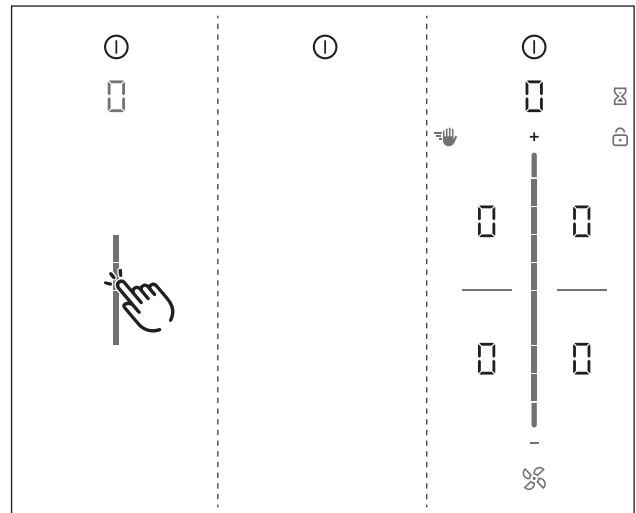
Afb. 7.11 Menu-item A: Super Simple Mode

Super Simple Mode activeren

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


7.6.9 Menu-item 0: resetten naar fabrieksinstellingen

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



Afb. 7.12 Menu-item 0: Fabrieksinstellingen

Resetten naar fabrieksinstellingen (Reset)

- ▶ Houd de slider ingedrukt .
- De reset wordt gestart.
- Het toestel wordt opnieuw opgestart.
- De reset is voltooid wanneer het standaarddisplay wordt weergegeven.

8 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.
- ▶ Leef de volgende reinigings- en onderhoudscycli na:

Componenten	Reinigingscyclus
Bedieningspaneel	Na elke verontreiniging onmiddellijk reinigen
Kookveld	Na elke verontreiniging onmiddellijk reinigen Wekelijks grondig reinigen met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek
Kookveldafzuiging	Wekelijks
Instroomsproeier en roestvrijstalen filter	Telkens na het bereiden van vetrijke spijzen; ten minste één keer per week, wanneer op het display van het motorniveau <i>F</i> verschijnt, handmatig of in de vaatwasser (bij een max. temperatuur van 65 °C); roestvrijstalen oppervlakken steeds in de slijprichting reinigen!
Luchtgeleidingsbehuizing	Eén keer om de 6 maanden of bij vervanging van het actieve-koolfilter
Actieve-koolfilter (alleen bij recirculatie)	Bij geurvorming, bij verminderd afzuigvermogen of bij motorniveau <i>F</i> vervangen

Tab. 8.1 Reinigingscycli

8.1 Reinigingsmiddelen

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

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

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

Voor instroomsproeier en vetfilter

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

8.2 Kookveld en kookveldafzuiging onderhouden

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

8.3 Kookveld reinigen

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

- ▶ Controleer of het kookveld uitgeschakeld is (zie hoofdstuk Bediening).
- ▶ 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 glaskeramik 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.

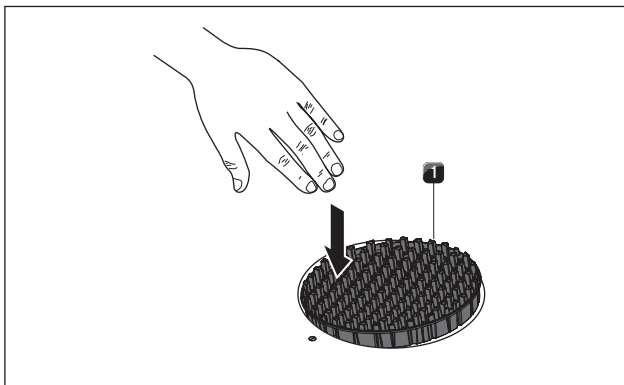
8.4 Kookveldafzuiging reinigen

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

- ▶ Zorg ervoor dat het kookveld en de kookveldafzuiging uitgeschakeld zijn (zie hoofdstuk Bediening).
- ▶ Wacht totdat op het ventilatiedisplay  wordt weergegeven.
- ▶ Reinig de kookveldafzuiging volgens de reinigingscyclus.
- ▶ Reinig de oppervlakken van het luchtafvoersysteem met een zachte, vochtige doek, afwasmiddel of een milde ruitenreiniger.
- ▶ Maak ingedroogde verontreinigingen week met een vochtige doek (niet krassen!).

8.4.1 Demonteren van de onderdelen


Instroomsproeier X Pure verwijderen



Afb. 8.1 Instroomsproeier verwijderen PUXA, PUXU

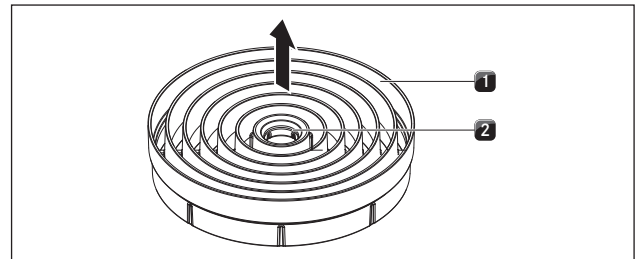
[1] Instroomsproeier

Voorwaarde:

Op het display voor het motorniveau wordt  weergegeven.

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

Instroomsproeier Pure verwijderen



Afb. 8.2 Instroomsproeier verwijderen PURA, PURU

[1] Instroomsproeier

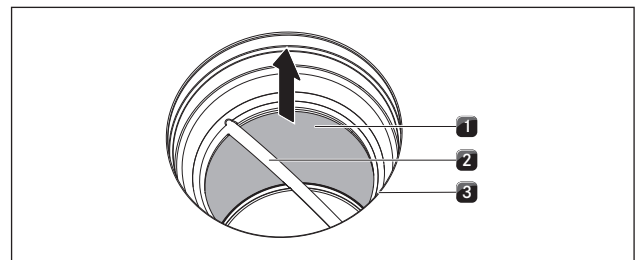
[2] Grijpopening

Voorwaarde:

Op het display voor het motorniveau wordt  weergegeven.

- ▶ Neem met een vinger de grijpopening [2] van de instroomsproeier [1] vast.
- ▶ Trek de instroomsproeier [1] er naar boven toe uit.

Roestvrijstalen vetfilter verwijderen



Afb. 8.3 Roestvrijstalen vetfilter demonteren

[1] Roestvrijstalen vetfilter

[2] Handgreep

[3] Instroomopening

- ▶ Pak het roestvrijstalen vetfilter vast bij de handgreep [2].
- ▶ Trek het roestvrijstalen vetfilter [1] naar boven toe uit de aanzuigopening [3].

8.4.2 Instroomsproeier en roestvrijstalen vetfilter reinigen

INFO Als het roestvrijstalen vetfilter niet meer volledig kan worden gereinigd, moet deze worden vervangen (zie hoofdstuk Toebehoren).

Handmatige reiniging

- ▶ Gebruik vetoplossende schoonmaakmiddelen.
- ▶ Spoel de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter af met heet water.
- ▶ Reinig de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter met een zachte borstel.
- ▶ Spoel de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter na de reiniging goed af.

Reiniging in de vaatwasser

- ▶ Verwijder grove voedselresten van het roestvrijstalen vetfilter.
- ▶ Spoel de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter met een spoelprogramma van maximaal 65 °C.

8.4.3 Monteren van de onderdelen

Roestvrijstalen vetfilter monteren

- ▶ Pak het roestvrijstalen vetfilter vast bij de handgreep [2].
- ▶ Plaats het roestvrijstalen vetfilter [1] in de instroomopening [3]. Een vergrendeling is niet voorzien en niet nodig.

Instroomsproeier monteren

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

8.4.4 Vloeistoffen in het apparaat verwijderen

Vloeistoffen die via de instroomopening in het apparaat stromen, worden opgenomen door het roestvrijstalen vetfilter (tot 150 ml) en de luchtgeleidingsbehuizing. Ga als volgt te werk:

- ▶ Schakel de motor uit en deactiveer de nalooop (zie hoofdstuk Bediening).
- ▶ Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud).
- ▶ Maak het roestvrijstalen vetfilter leeg.
- ▶ Controleer of u een accumulatie van vloeistoffen ziet op de bodem van de luchtgeleidingsbehuizing.
- ▶ Is dat het geval, verwijder dan van bovenaf via de instroomopening de vloeistoffen met een spons of een doek van de behuizingsbodem.
- ▶ Reinig de luchtgeleidingsbehuizing (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud, Luchtgeleidingsbehuizing reinigen).
- ▶ Schakel de kookveldaafzuiging in op minimaal vermogensniveau 5 om het geurfilter of de kanaaldelen te drogen.
- Na 120 minuten schakelt de kookveldaafzuiging automatisch over op de automatische nalooop (zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat).

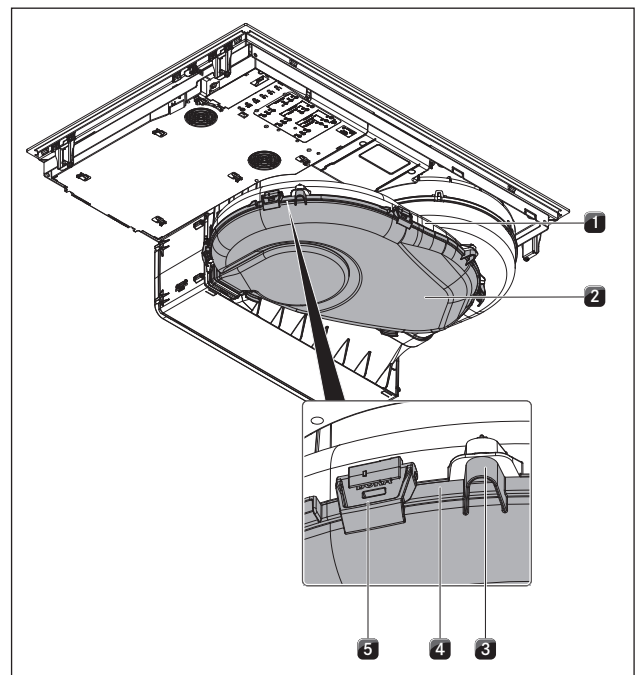
8.5 Luchtgeleidingsbehuizing reinigen

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

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

8.5.1 Luchtgeleidingsbehuizing openen

- ▶ Zorg ervoor dat het kookveld en de kookveldaafzuiging uitgeschakeld zijn (zie hoofdstuk Bediening).
- ▶ Wacht totdat op het display voor het motorniveau 0 wordt weergegeven.
- ▶ Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter.
- ▶ Trek de filtervervangingsklep binnenin de instroomopening uit de opening van de filterbehuizing (Filtervervangingsklep verwijderen, zie afb. 8.5).



Afb. 8.4 Luchtgeleidingsbehuizing

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

- ▶ Houd de behuizingsbodem [2] met één hand vast.
- ▶ Open de 6 vergrendelingen [5] die rondom zijn aangebracht.
- ▶ Verwijder de behuizingsbodem [2].
- ▶ Reinig de luchtgeleidingsbehuizing [1] en de behuizingsbodem [2] met een mild reinigingsmiddel.

8.5.2 Luchtgeleidingsbehuizing sluiten

- ▶ Plaats de behuizingsbodem [2] met behulp van de 3 centreerunits [3], die rondom zijn aangebracht, onder de luchtgeleidingsbehuizing [1].
- ▶ Druk de behuizingsbodem [2] naar boven in de afdichtgroef [4].
- ▶ Sluit de 6 vergrendelingen [5].
- ▶ Controleer of de behuizingsbodem goed zit.

- ▶ Binnenin de instroomopening drukt u de filtervervangingsklep zo ver mogelijk in de opening van de filterbehuizing (Filtervervangingsklep plaatsen, zie afb. 8.11).
- ▶ Controleer of de filtervervangingsklep goed zit.
- ▶ Plaats het roestvrijstalen vetfilter en de instroomsproeier.

8.6 Actieve-koolfilter vervangen

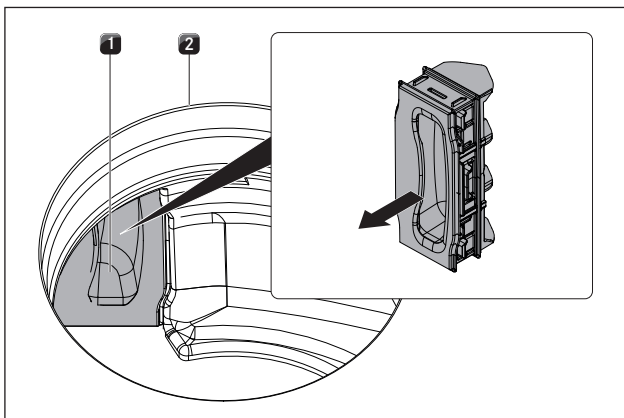
Bij gebruik van de kookveldafzuiging met recirculatie wordt niet alleen een roestvrijstalen vetfilter, maar ook een actieve-koolfilter geplaatst. Het actieve-koolfilter bindt de geurstoffen die tijdens het koken ontstaan.

INFO U moet het actieve-koolfilter vervangen wanneer op het motordisplay *F* (filteronderhoudsindicator) wordt weergegeven. U kunt het actieve-koolfilter PUAKF verkrijgen bij uw vakhandelaar of via de website van BORA: www.bora.com/filter.

- ▶ Zorg ervoor dat het kookveld en de kookveldafzuiging uitgeschakeld zijn (zie hoofdstuk Bediening).
- ▶ Wacht totdat op het display voor het motorniveau \square wordt weergegeven.

8.6.1 Actieve-koolfilter verwijderen

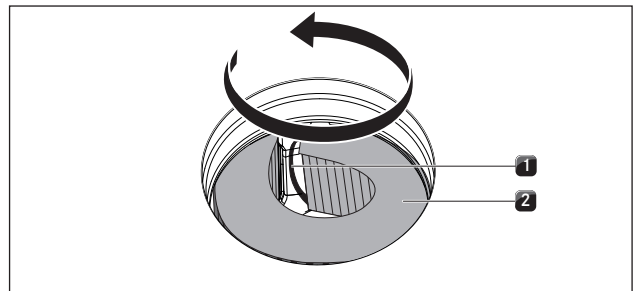
- ▶ Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter.



Afb. 8.5 Filtervervangingsklep verwijderen

- [1] Filtervervangingsklep
- [2] Instroomopening

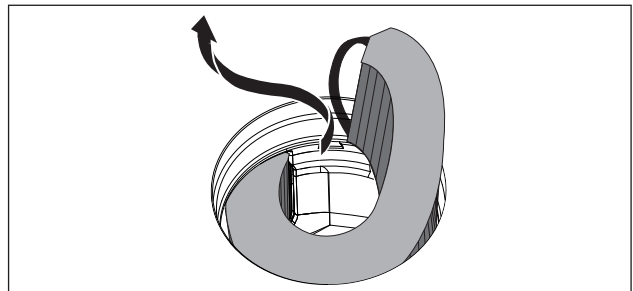
- ▶ Trek aan de binnenkant van de instroomopening [2] de filtervervangingsklep [1] uit de opening van de filterbehuizing.



Afb. 8.6 Actieve-koolfilter verwijderen uit de filterbehuizing

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

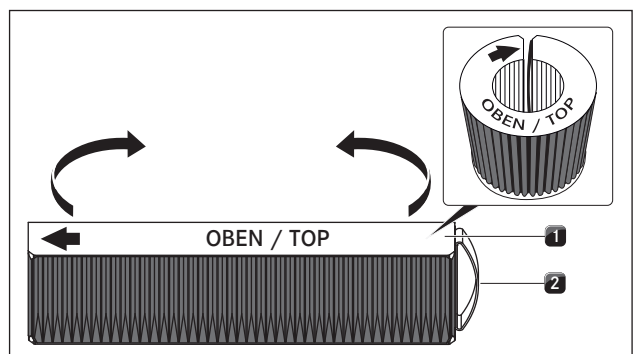
- ▶ Pak het actieve-koolfilter [2] bij de handgriep vast [1] en trek het zo ver mogelijk uit de opening van de filterbehuizing.



Afb. 8.7 Actieve-koolfilter verwijderen uit de instroomopening

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

8.6.2 Actieve-koolfilter plaatsen

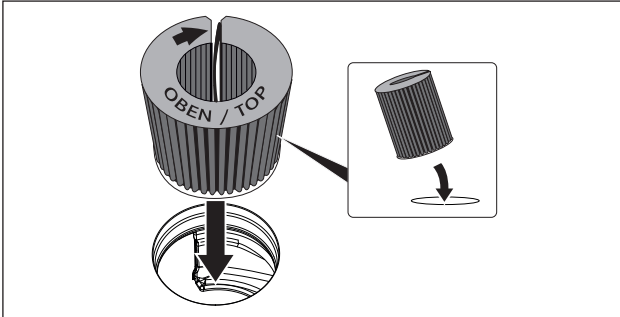


Afb. 8.8 Actieve-koolfilter

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

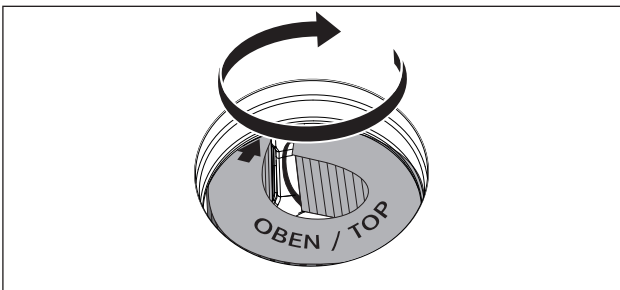
- ▶ Verwijder de verpakking van het actieve-koolfilter [1].
- ▶ Lijn het actieve-koolfilter correct uit. Gebruik hiertoe de opgedrukte symbolen (pijl links, handgriep [2] rechts).
- ▶ Pak het actieve-koolfilter aan beide uiteinden vast.

- Buig het actieve-koolfilter in een cilindrische vorm, zodat de twee uiteinden van het filter naar elkaar toe wijzen.



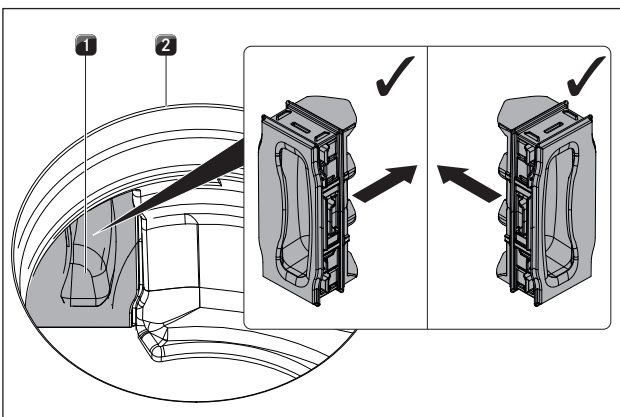
Afb. 8.9 Actieve-koolfilter in afzuigopening plaatsen

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



Afb. 8.10 Actieve-koolfilter in eindpositie plaatsen

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



Afb. 8.11 Filtervervangingsklep plaatsen

- [1] Filtervervangingsklep
- [2] Instroomopening

- ▶ Binnenin de instroomopening drukt u de filtervervangingsklep zo ver mogelijk in de opening van de filterbehuizing.
- ▶ Controleer of de filtervervangingsklep goed zit.
- ▶ Plaats het roestvrijstalen vetfilter en de instroomsproeier.
- ▶ Reset de filterstandindicator (zie hoofdstuk Bediening, Klantmenu).

9 Storingen verhelpen

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

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het kookveld of de motor kan niet worden ingeschakeld.	De zekering of de zekeringsautomaat van de woning- of huisinstallatie is defect.	Vervang de zekering. Schakel de zekeringsautomaat opnieuw in.
	De zekering of de zekeringsautomaat wordt meermaals geactiveerd.	Neem contact op met de klantenservice van BORA.
	De stroomvoorziening is onderbroken.	Laat de stroomvoorziening door een vakman nakijken.
Bij gebruik van de nieuwe kookveldafzuiging ontstaat er geurvorming.	Dit is een normaal verschijnsel bij nieuwe toestellen.	De geur verdwijnt na enkele bedrijfsuren.
Op het kookzonedisplay verschijnt \perp	Er bevindt zich geen of ongeschikt kookgerei op de kookzone.	Gebruik geschikt kookgerei. Kies de grootte van uw kookpot in functie van de kookzone (zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat).
Het vergrendelingsymbool licht helderder op dan de rest van de indicatoren.	De kinderbeveiliging is ingeschakeld.	Schakel de kinderbeveiliging uit (zie hoofdstuk Bediening).
Eén kookzone of het volledige kookveld schakelt zichzelf automatisch uit.	De maximale gebruiksduur voor een bepaalde kookzone is overschreden.	Neem de kookzone weer in gebruik (zie hoofdstuk Bediening).
Het powerniveau wordt automatisch vroegtijdig afgebroken.	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	(zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat)
De koelventilator van het kookveld blijft na het uitschakelen draaien.	De koelventilator draait totdat het kookveld afgekoeld is.	Wacht tot de koelventilator automatisch wordt uitgeschakeld.
Het afzuigvermogen van de kookveldafzuiging is verminderd.	Het vetfilter is sterk verontreinigd.	Reinig of vervang het vetfilter.
	Het actieve-koolfilter is sterk verontreinigd (alleen bij PUXU, PURU).	Vervang het actieve-koolfilter.
	Er bevindt zich een voorwerp in de luchtgeleidingsbehuizing (bijv. een poetsdoek).	Verwijder het voorwerp.
E wordt weergegeven op het motordisplay	Home In is niet vrijgegeven.	Open het venster.
	De veiligheidsvoorziening is defect.	Neem contact op met de klantenservice van BORA.
$E2$ wordt weergegeven in de kookzone	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	(zie hoofdstuk Beschrijving van het apparaat)
$E03$ wordt weergegeven. E op het motordisplay, 03 op de achterste kookzones	Er bevindt zich een voorwerp op het bedieningspaneel.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Het bedieningspaneel is vuil.	Reinig het bedieningspaneel.
$E8$ wordt weergegeven op het motordisplay	Gebruik van een fasescheidende raamcontactschakelaar.	Open het venster.
	De kookveldafzuiging is defect of er is een kabelverbinding losgekomen.	Neem contact op met de klantenservice van BORA.
F wordt weergegeven op het motordisplay (alleen bij PUXU, PURU)	De standtijd van het actieve-koolfilter is bereikt.	Plaats een nieuw actieve-koolfilter (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud).

Tab. 9.1 Storingen verhelpen

Niet beschreven storingen en fouten:

- Schakel het toestel uit.
- Neem contact op met het serviceteam van BORA (zie hoofdstuk Garantie, technische dienst en reserveonderdelen) en geef het weergegeven foutnummer en toesteltype op.

10 Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering

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

10.1 Buitenbedrijfstelling

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

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

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

10.2 Demontage

Voor het demonteren is het noodzakelijk dat het toestel toegankelijk is voor demontage en losgekoppeld is van het stroomnet.

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

10.3 Milieuvriendelijke verwijdering

Verwijderen van de transportverpakking

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

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

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

Verwijderen van het oude apparaat



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

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

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

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 glaskeramiek;
- 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

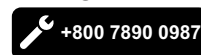
11.1.1 Garantieverlenging

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 op het typeplaatje op de garantieverklaring en op de onderkant van het apparaat.

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

Toebehoren	PUXA	PUXU	PURA	PURU
Actieve-koolfilter PUAKF		✓		✓
Roestrijstalen vetfilter PUEF	✓	✓	✓	✓
Instroomsproeier PUXED	✓	✓		
Instroomsproeier zwart PUED			✓	✓
Instroomsproeier greige PUEDG			✓	✓
Instroomsproeier rood PUEDR			✓	✓
Instroomsproeier jadegroen PUEDJ			✓	✓
Instroomsproeier oranje PUEDO			✓	✓
Instroomsproeier blauw PUEDB			✓	✓
Zijlijsten USL515	✓	✓	✓	✓
Zijlijsten All Black USL515AB	✓	✓	✓	✓
Kookveldframe BKR830	✓	✓		
Kookveldframe BKR760			✓	✓
Glaskeramische schraper UGS	✓	✓	✓	✓
Home In-module PUHIM	✓		✓	
Raamcontactschakelaar UFKS	✓		✓	
Luchtreinigingsbox PULB (voor ombouw naar recirculatie)	✓		✓	
Luchtreinigingsbox telescopische uittrek PULBTA		✓		✓

Afb. 11.1 Toebehoren X Pure, Pure

12 Notities:

Duitsland:

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

Oostenrijk:

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

Europa:

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

Australië - Nieuw-Zeeland:

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

