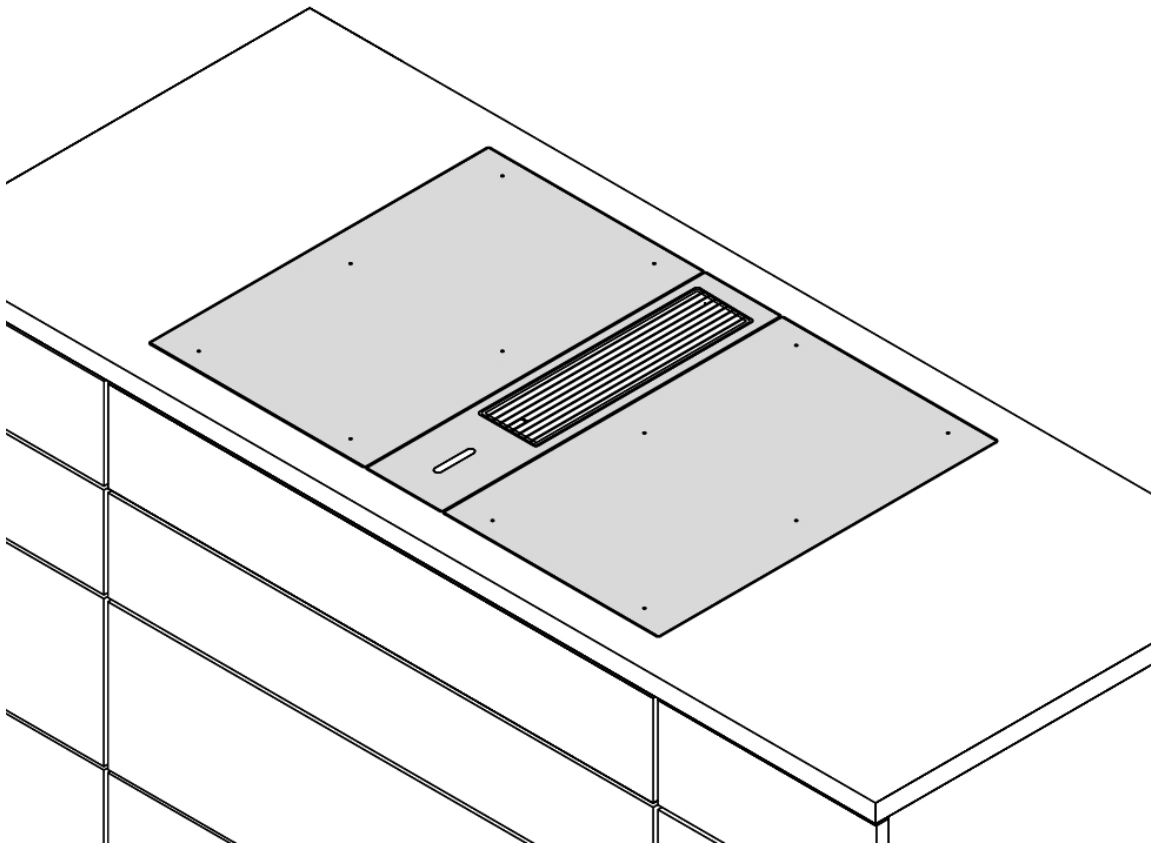


NL Bedieningshandleiding Classic 2.0



000107-10006

Inhoudsopgave

1	Algemeen	4			
1.1	Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding	4	4.3.2	Activeren	24
1.2	Aansprakelijkheid	4	4.3.3	Uitschakelen	25
1.3	Productconformiteit	4	4.3.4	Bedieningsvergrendeling	25
1.4	Gegevensbescherming	4	4.3.5	Reinigingsvergrendeling	25
1.5	Weergave van informatie	4	4.3.6	Kinderbeveiliging	25
1.5.1	Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	4	4.3.7	Timer	26
1.5.2	Afbeeldingen	4	4.4	Kookveldafzuiging bedienen	26
2	Veiligheid	5	4.4.1	Vermogensniveaus van de motor instellen	26
2.1	Correct gebruik	5	4.4.2	Powerniveau motor	26
2.2	Personen met verminderde vaardigheden	5	4.4.3	Automatische afzuiging	26
2.3	Algemene veiligheidsinstructies	5	4.4.4	Motor uitschakelen	27
2.4	Veiligheidsinstructies bediening	7	4.4.5	Automatische naloop	27
2.4.1	Veiligheidsinstructies bediening kookveldafzuiging	7	4.5	Kookvelden bedienen	27
2.4.2	Veiligheidsinstructies bediening kookvelden	8	4.5.1	Kookzoneselectie	27
2.5	Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud	9	4.5.2	Vermogensniveau voor een kookzone instellen	27
2.5.1	Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookveldafzuigingen	10	4.5.3	Kookzone uitschakelen	28
2.5.2	Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookvelden	10	4.5.4	Automatische aankookfunctie	28
2.6	Veiligheidsinstructies reparatie, service en reserveonderdelen	10	4.5.5	Powerniveau	28
3	Beschrijving van het apparaat	11	4.5.6	2 ringen-bijschakeling bij kookvelden CKCH en CKCB	28
3.1	Kookveldafzuiging	11	4.5.7	Brugfunctie	29
3.1.1	Typebeschrijving	11	4.5.8	Warmhoudfunctie	29
3.1.2	Opbouw	11	4.5.9	Reinigingsfunctie bij Tepan kookveld	30
3.1.3	Werkingsprincipe	11	4.5.10	Kookzonetimer	30
3.1.4	Eigenschappen en overzicht van de functies	11	4.5.11	Paufunctie	30
3.1.5	USB-interface	12	4.5.12	Panherkenning	31
3.1.6	Interface voor externe apparaten	12	5	Klantmenu	32
3.2	Systeembeschrijving	12	5.1	Menuoverzicht	32
3.2.1	Bedieningspaneel en bedieningsprincipe	12	5.2	Menu bedienen	32
3.2.2	Symbolen	13	5.3	Basisconfiguratie	32
3.2.3	Zevensegmentendisplay	13	5.4	Standaardmenu	33
3.2.4	Kleurenconcept	13	5.4.1	Menu-item 1: Volume van de geluidssignalen	33
3.2.5	Helderheid	14	5.4.2	Menu-item 2: Kinderbeveiliging	33
3.2.6	Geluid	14	5.4.3	Menu-item 3: Automatische regeling van de afzuiging	33
3.2.7	Filteronderhoudsindicator	14	5.4.4	Menu-item 4: duur van de reinigingsvergrendeling	34
3.3	Kookvelden	14	5.4.5	Menu-item 5: duur van de automatische naloop	34
3.3.1	Typebeschrijving	15	5.4.6	Menu-item 6: Softwareversie	34
3.3.2	Opbouw	15	5.4.7	Menu-item 7: Hardwareversie	34
3.3.3	Werkingsprincipe inductiekookvelden	18	5.4.8	Menu-item 8: Update van systeemsoftware	35
3.3.4	Werkingsprincipe Hyper- en HiLight-kookvelden	19	5.4.9	Menu-item 9: data exporteren	35
3.3.5	Werkingsprincipe gaskookveld van glaskeramiek	20	5.4.10	Menu-item A: Levensduur van het recirculatiefilter	36
3.3.6	Werkingsprincipe Tepan kookveld	20	5.4.11	Menu-item B: Filter weergeven, filtertype wijzigen en filterstatus resetten	36
3.3.7	Overzicht van de functies	21	5.4.12	Menu-item H: Air-configuratie van het afzuigstelsel	37
3.4	Veiligheidsvoorzieningen	21	5.4.13	Menu-item J: Ftype filtertype selecteren	37
3.4.1	Veiligheidsuitschakeling	21	5.4.14	Menu-item L: Fan Motorconfiguratie	37
3.4.2	Restwarmte-indicator	21	6	Uitgebreid menu	39
3.4.3	Oververhittingsbeveiliging	21	6.1	Uitgebreid menu bedienen	39
3.4.4	Kinderbeveiliging	22	6.1.1	Verplichte toegangscode	39
4	Functies en bediening	23	6.1.2	Uitgebreid menu oproepen	39
4.1	Algemene en specifieke gebruiksvorschriften	23	6.1.3	Uitgebreid menu afsluiten	39
4.1.1	Speciale bedieningsinstructies voor het Tepan kookveld	23	6.2	Menu-items van het uitgebreide menu	39
4.1.2	Speciale bedieningsinstructies voor het gaskookveld	23	6.2.1	Menu-item D: Demomodus	39
4.2	Aanraakbediening	24	6.2.2	Menu-item E: Display- en toetstest	40
4.3	Systeem bedienen	24	6.2.3	Menu-item F: Resetten naar fabrieksinstellingen	40
4.3.1	Bedieningsprincipe	24	6.3	Gasregeling	40
			6.3.1	Menu-item P: PGU	41
			6.3.2	Menu-item S: GAS	41
			6.3.3	Menu-item T: GAS	41
			7	Reiniging en onderhoud	43
			7.1	Reinigingsmiddel	43

7.1.1	Reinigingsmiddelen voor glaskeramische kookvelden	43
7.1.2	Reinigingsmiddelen voor het Tepan kookveld	43
7.2	Apparaten onderhouden	43
7.3	Kookveldafzuiging reinigen	43
7.3.1	Demonteren van de onderdelen	43
7.3.2	Reinigen van de onderdelen	44
7.3.3	Montage van de onderdelen	44
7.3.4	Vervang het actieve-koolfilter	44
7.4	Kookvelden reinigen	44
7.4.1	Glaskeramiek reinigen	44
7.4.2	Tepan kookveld reinigen	45
7.4.3	Reinigen van de onderdelen van gaskookvelden	45
8	Storingen verhelpen	47
8.1	Storingen verhelpen in het systeem	47
8.2	Storingen verhelpen kookveldafzuiging	47
8.3	Storingen verhelpen kookvelden	48
8.4	Storingen verhelpen gaskookveld	48
8.5	Procedure in geval van storingen	49
9	Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren	50
9.1	Fabrieksgarantie van BORA	50
9.1.1	Garantieverlenging	50
9.2	Service	50
9.3	Reserveonderdelen	50
9.4	Accessoires	50
10	Typeplaatjes	52
11	Energiegegevensbladen	53
11.1	Energiegegevensblad CKA2	53
11.2	Energiegegevensblad CKFI	54
11.3	Energiegegevensblad CKI	54
11.4	Energiegegevensblad CKCH	54
11.5	Energiegegevensblad CKCB	55
11.6	Energiegegevensblad CKG	55

1 Algemeen

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

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

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

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

1.1 Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding

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

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

1.2 Aansprakelijkheid

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

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

1.3 Productconformiteit

Richtlijnen

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

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

Verordeningen

De gasapparaten voldoen aan de volgende EU-verordening:

- (EU) 2016/426 Verordening gastoestellen

1.4 Gegevensbescherming

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

duus verantwoordelijk voor deze beslissing. In geval van service laten deze opgeslagen gegevens ons toe om een probleem snel te analyseren en op te lossen.

1.5 Weergave van informatie

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

Instructies worden aangegeven met een pijl:

► Voer alle instructies steeds in de vastgestelde volgorde uit.

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

- Opsomming 1
- Opsomming 2

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

1.5.1 Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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

⚠ GEVAAR		
Type en bron van gevaar		
Gevolgen bij niet-naleving		
► Veiligheidsmaatregelen		
Hierbij geldt:		
<ul style="list-style-type: none"> • Waarschuwingstekens wijzen op een verhoogd risico op verwondingen. • Het signaalwoord geeft de ernst van het gevaar aan. 		
Waarschuwing steken	Signaalwoord	Risico
	Gevaar	Geeft een onmiddellijk gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	Waarschuwing	Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	Opgelet	Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	Opmerking	Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot materiële schade.

Tab. 1.1 Betekenis van de waarschuwingstekens en signaalwoorden

1.5.2 Afbeeldingen

Alle afmetingen worden aangegeven in millimeters.

2 Veiligheid

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

2.1 Correct gebruik

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

Dit apparaat is niet bedoeld voor:

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

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

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

Elk onrechtmatig gebruik is verboden!

2.2 Personen met verminderde vaardigheden

Kinderen

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

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

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

Personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden

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

! GEVAAR

Verbrandingsgevaar door heet kookgerei en warme gerechten

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

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

2.3 Algemene veiligheidsinstructies

! GEVAAR

Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OPGELET**Gevaar voor letsels door omvallende apparaatonderdelen**

Omvallende apparaatonderdelen kunnen verwondingen veroorzaken.

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

OPGELET**Risico op verwondingen door overbelasting**

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

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

OPGELET**Beschadiging door verkeerd gebruik**

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

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

OPMERKING**Storingen en fouten**

Bij storingen of verkeerd gebruik worden er foutmeldingen gegeven.

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

OPMERKING**Schade aan het apparaat door huisdieren**

Huisdieren kunnen het apparaat beschadigen of zichzelf verwonden.

- ▶ Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat.

2.4 Veiligheidsinstructies bediening

GEVAAR

Brandgevaar door oververhitte oliën of vetten

Olie of vet kan snel verhitten en ontvlammen.

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

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door apparaten die heet worden

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

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

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door stroompanne

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

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

WAARSCHUWING

Verbrandings- en brandgevaar door hete voorwerpen

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

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

OPGELET

Beschadiging door heet kookgerei

Heet kookgerei kan bepaalde onderdelen van het apparaat beschadigen.

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

OPMERKING

Schade aan het apparaat

Verkeerd gebruik kan het apparaat beschadigen.

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

2.4.1 Veiligheidsinstructies bediening kookveldafzuiging

GEVAAR

Levensgevaar door rookvergiftiging

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

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

⚠ WAARSCHUWING**Brandgevaar door flamberen**

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

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

OPGELET**Beschadiging door ingezogen voorwerpen of papier**

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

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

OPGELET**Beschadiging door vet- en vuilafzettingen**

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

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

OPMERKING**Hogere luchtvochtigheid**

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

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

2.4.2 Veiligheidsinstructies bediening kookvelden**⚠ GEVAAR****Brandgevaar door onbewaakt kookveld**

Olie of vet kan snel verhitten en ontvlammen.

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

⚠ GEVAAR**Explosiegevaar door ontvlambare vloeistoffen**

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

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

⚠ GEVAAR**Explosie- en verstikkingsgevaar door gas**

Vrijkomend gas kan een explosie veroorzaken, met ernstige verwondingen tot gevolg. Een gaslek kan ook voor verstikkingsgevaar zorgen.

- ▶ Als u gas ruikt, schakel dan onmiddellijk het apparaat uit.
- ▶ Houd ontstekingsbronnen (open vlam, hittestraller) uit de buurt en zet geen licht- of toestelschakelaars aan.
- ▶ Trek geen stekkers uit stopcontacten (gevaar voor vonkvorming).
- ▶ Sluit onmiddellijk de gastoevoer af en schakel de zekering van de huisinstallatie uit.
- ▶ Zorg dat er verse lucht binnenkomt (ramen en deuren openen).
- ▶ Breng onmiddellijk uw klantenservice of gasinstallateur op de hoogte.

⚠ GEVAAR**Brandgevaar door open vlam**

Een open vlam kan brandbare voorwerpen doen ontbranden.

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

⚠ WAARSCHUWING**Verbrandingsgevaar door hete kookveldafzuiging bij gebruik van gaskookvelden**

De kookveldafzuiging en zijn aanraakbare delen (in het bijzonder de afsluitklep, het roestvrijstalen vetfilter en de vetfilterbak) worden heet bij gebruik van een aangrenzend gaskookveld. Na het uitschakelen van het gaskookveld moet de kookveldafzuiging eerst afkoelen. Het aanraken van hete oppervlakken kan ernstige brandwonden veroorzaken.

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

⚠ WAARSCHUWING**Verbrandingsgevaar door vrijkomen van hete vloeistoffen**

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

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

⚠ WAARSCHUWING**Verbrandingsgevaar door hete dampen**

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

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

OPMERKING**Beschadiging door suiker- en zouthoudende levensmiddelen**

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

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

OPGELET**Elektromagnetische straling**

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

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

2.5 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud**OPMERKING****Schade aan het apparaat door vuil**

Verontreinigingen kunnen schade, werkingsstoornissen of geurhinder veroorzaken.

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

2.5.1 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookveldafzuigingen

GEVAAR

Brandgevaar door vetafzettingen

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

- ▶ Reinig en vervang het filter regelmatig.

OPMERKING

Schade aan het apparaat en storingen

Vuile ventilatieopeningen kunnen onderdelen beschadigen en storingen veroorzaken.

- ▶ Houd alle ventilatieopeningen open en schoon.

2.5.2 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookvelden

WAARSCHUWING

Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken

Bij de reiniging van hete kookvelden bestaat gevaar voor brandwonden.

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

2.6 Veiligheidsinstructies reparatie, service en reserveonderdelen

GEVAAR

Risico op verwondingen tijdens reparaties

Een gebrek aan vaardigheden kan leiden tot verwondingen tijdens reparatiewerkzaamheden.

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

WAARSCHUWING

Risico op verwondingen of beschadiging door onjuiste reparaties

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

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

OPGELET

Risico op letsel tijdens reparatie van apparaten die op gas zijn aangesloten

Een gebrek aan vaardigheden kan leiden tot verwondingen tijdens demontage.

- ▶ Werkzaamheden aan de gasaansluiting mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleid en bevoegd vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.

3 Beschrijving van het apparaat

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

3.1 Kookveldafzuiging

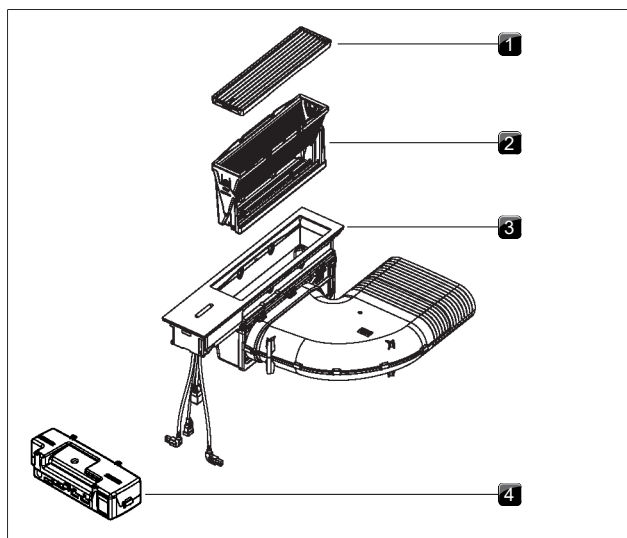
i De kookveldafzuiging is de centrale component van het systeem en bevat de complete regelelektronica voor dit systeem. Zonder kookveldafzuiging kan het systeem of kunnen de afzonderlijke componenten niet werken.

3.1.1 Typebeschrijving

Type	Lange benaming
CKA2	Classic kookveldafzuiging flexibel systeem met afzonderlijke besturingseenheid, kan worden gecombineerd met de Classic kookvelden en met andere universele onderdelen
CKA2AB	Classic kookveldafzuiging All Black flexibel systeem met afzonderlijke besturingseenheid, kan worden gecombineerd met de Classic kookvelden en met andere universele onderdelen

Tab. 3.1 Typebeschrijving

3.1.2 Opbouw



Afb. 3.1 Classic kookveldafzuiging

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

3.1.3 Werkingsprincipe

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



Luchtafvoer

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

De lucht mag niet worden afgevoerd naar:

- een werkend rook- of uitlaatgaskanaal,
- een schacht die wordt gebruikt voor de 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.

i Als de kookveldafzuiging aan een luchtafvoersysteem wordt gekoppeld, wordt het afzuigvermogen automatisch gedurende de eerste 20 seconden verhoogd wanneer een laag vermogensniveau wordt ingesteld ('Muurroosterfunctie').



Recirculatie

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

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

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

i Als de kookveldafzuiging aan een recirculatiesysteem wordt gekoppeld, wordt de gebruiksduur automatisch afgetrokken van de levensduur van het recirculatiefilter bij het instellen van een vermogensniveau. U kunt de resterende levensduur van het filter aflezen in het menu.

3.1.4 Eigenschappen en overzicht van de functies

Eigenschappen	CKA2 / CKA2AB
Automatische motorherkenning	✓
Elektronische vermogensregeling	✓
Communicatie via interfaces	✓
Compacte vetfilterunit	✓
Functies	
Automatische naloop	✓
Powerniveau	✓
Automatische afzuiging	✓
Filteronderhoudsindicator (recirculatie)	✓
Veiligheidsvoorzieningen	
Bedieningsvergrendeling	✓
Veiligheidsuitschakeling	✓
Actieve foutmonitoring	✓

Tab. 3.2 Eigenschappen en overzicht van de functies

3.1.5 USB-interface

- i** De USB-interface is alleen bedoeld voor updates of voor het exporteren van gegevens en wordt alleen van stroom voorzien voor deze processen. Apparaten opladen of andere functies via de usb-stick zijn niet mogelijk.

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

3.1.6 Interface voor externe apparaten

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

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

3.2 Streeksbescrijving

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

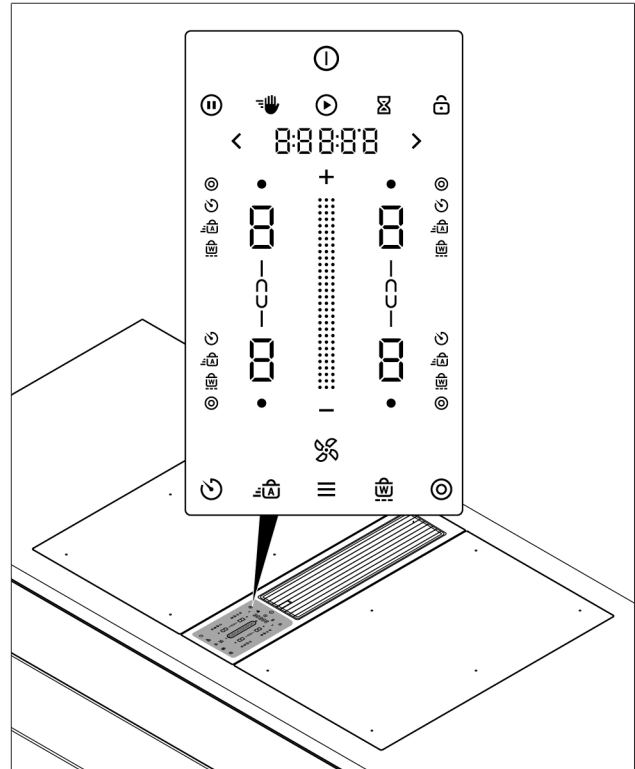
- i** De nieuwste software is gratis verkrijgbaar op de startpagina van BORA (www.bora.com, producten, BORA Classic 2.0, BORA Classic kookveldafzuiging CKA2/CKA2AB, documenten).

- Vraag zo nodig de geïnstalleerde softwareversie op (zie "5.4.6 Menu-item 6: Softwareversie").
- Voer indien nodig een update van de systeemsoftware uit (zie "5.4.8 Menu-item 8: Update van systeemsoftware").

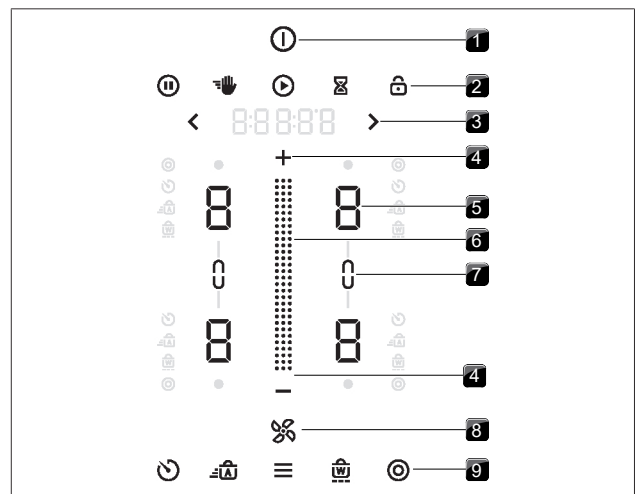
3.2.1 Bedieningspaneel en bedieningsprincipe

- i** Het systeem wordt geregeld via het bedieningspaneel van kookveldafzuiging.
- i** Per kookveldafzuiging kunnen er 1 of 2 kookvelden worden aangestuurd en bediend.
- i** In het hoofdstuk 'Functies en bediening' vindt u een uitgebreide beschrijving van het bedieningsprincipe en de functies.

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

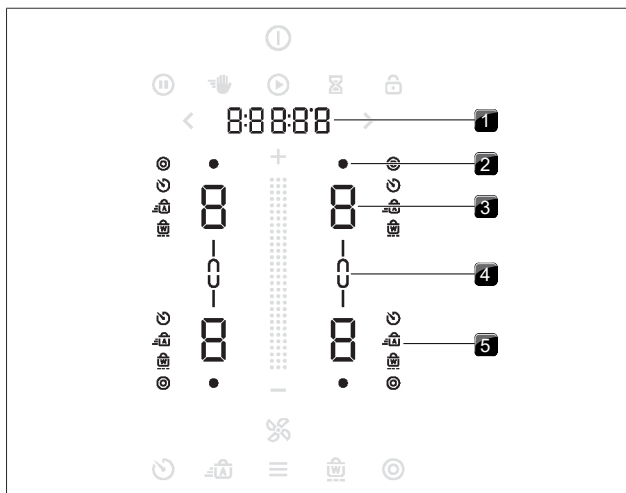


Afb. 3.2 Centraal touch-/slider-bedieningspaneel



Afb. 3.3 Touchzones

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



Afb. 3.4 Bereik display

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

3.2.2 Symbolen

Algemene symbolen	Benaming	Functie/Bediening
	Power-toets	In-/uitschakelen
	Pauzetoets	Pauzefunctie activeren/deactiveren
	Reinigingstoets	Reinigingsvergrendeling activeren/deactiveren
	Start-toets	Timer starten
	Timerknop	Korte tijdsspanne (eierwekker) instellen
	Vergrendeltoets	Bedieningsvergrendeling
	Slider	Waarden instellen
	Plus-toets	Waarde verhogen
	Min-toets	Waarde verlagen
	Vooruit-toets	Navigatie naar rechts
	Achteruit-toets	Navigatie naar links
	Motortoets	Automatische afzuiging activeren/deactiveren, naloop uitschakelen
	Menu-toets	Menu oproepen, menu afsluiten

Tab. 3.3 Algemene symbolen (Icons)

Symbolen kookzones	Benaming	Functie/Bediening
	Toets voor verwarmingsring	2 ringen bijschakeling
	Timertoets	Kookzonetimer instellen
	Aankooktoets	Automatische aankookfunctie activeren/deactiveren
	Warmhoudtoets	Warmhoudfunctie activeren/deactiveren
	Toets voor brugfunctie	Brugfunctie activeren/deactiveren
	Display voor brugfunctie	Brugfunctie is geactiveerd
	Hot-toets	Kookzone wordt verwarmd of is nog heet

Tab. 3.4 Symbolen kookzones (Icons)

3.2.3 Zevensegmentendisplay

Motordisplay	Betekenis
I-5	Vermogensniveau
P	Powerniveau
A	Automatische afzuiging
Multifunctioneel display	Betekenis
bijv. 190°	Temperatuur aanduiding (alleen bij CKT)
00:00:00	Resterende looptijd timer
bijv. E123	Foutcode
Kookzonedisplay	Betekenis
I-9	Vermogensniveau
P	Powerniveau
-	Warmhoudstand 1
≡	Warmhoudstand 2
≡	Warmhoudstand 3
□	Niet actief
H	Restwarmte-indicator (kookzone is uitgeschakeld maar nog warm)
C	Reiniging (alleen bij Tepan kookveld CKT)
E	Fout
Animaties	Betekenis
□ □ □	Panherkenning (alleen bij inductiekookvelden)
□ □ □	Reiniging (alleen bij Tepan kookveld CKT)

Tab. 3.5 Betekenis van zevensegmentendisplay

3.2.4 Kleurenconcept

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

Lijst met kleurweergaven:

Display	Motor (kookveldafzuiging)	Kleur
	Slider	Blauw
	Plus/Min	Blauw
	Motorsymbool/ Automatische afzuiging	Blauw
Display	Kookzones	Kleur
	Slider	Rood
	Plus/Min	Rood
	Kookzone warm	Felrood
Display	Functies	Kleur
	Animatie inschakelen/ uitschakelen	Beige
	Timer instellen	Beige
Display	Meldingen	Kleur
	Waarschuwingen	Oranje
	Fout	Felrood
	OK	Groen

Tab. 3.6 Kleurweergaven

3.2.5 Helderheid

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

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

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

Tab. 3.7 Helderheid

Voorbeeld:



Afb. 3.5 Helderheid van het bedieningspaneel

[1] Actieve en selecteerbare functie (helder oplichtend, 75%)

[2] Inactieve, maar selecteerbare functie (gedimd, 50%)

3.2.6 Geluid

- i** De geluidssterkte van de signaaltonen kan worden ingesteld in het menu (10% tot 100%).

- i** Veiligheidsgerelateerde signaaltonen hebben steeds een geluidssterkte van 100%.

- i** Signaaltonen van de (kookveld)timer hebben steeds een geluidssterkte van 100%.

Het systeem maakt een onderscheid tussen drie verschillende soorten signaaltonen:

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

Tab. 3.8 Geluid

3.2.7 Filteronderhoudsindicator

De maximale levensduur van het recirculatiefilter wordt gedefinieerd door het filtertype dat in het systeem geconfigureerd staat (levensduur van het filter). Al naargelang het gemonteerde filtertype wordt na 300 of 600 bedrijfsuren de filteronderhoudsindicator geactiveerd.

- Als het motorsymbool na het inschakelen van de kookveldafzuiging geel oplicht en het multifunctionele display **F** **L** **E** aangeeft, duidt dit erop dat het filter binnenkort moet worden vervangen.
- Als het motorsymbool na het inschakelen van de kookveldafzuiging felrood oplicht en er een foutcode **EFIL** wordt weergegeven op het multifunctionele display, duidt dit erop dat de maximale levensduur van het filter is bereikt en dat het filter moet worden vervangen (zie "7.3.4 Vervang het actieve-koolfilter").

- i** Als de levensduur van het actievekoolfilter wordt overschreden, kan de goede werking van het systeem in het gedrang komen. Hoewel de kookveldafzuiging nog steeds zal werken, vervallen hierdoor alle garantieclaims. Onafhankelijk van de filteronderhoudsindicator moeten de onderdelen van het vetfilter regelmatig worden gereinigd.

3.3 Kookvelden

- i** De kookvelden zijn de variabele componenten van het systeem en kunnen enkel met de kookveldafzuiging worden gebruikt.
- i** Welke apparaten specifiek in uw systeem zijn geïnstalleerd, vindt u op de voorlaatste pagina van de bedieningshandleiding (zie "10 Typeplaatjes").

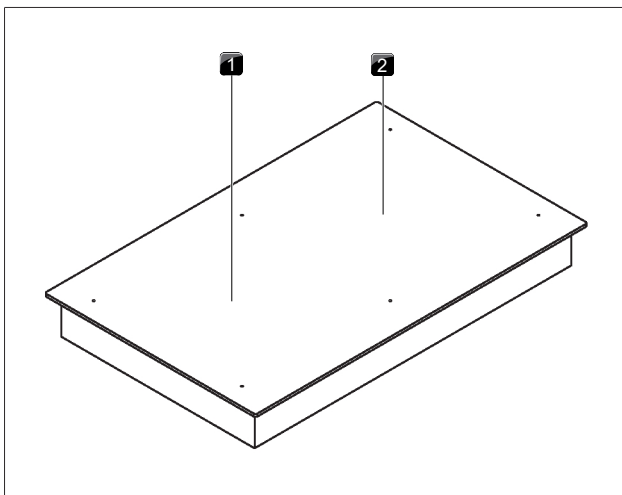
3.3.1 Typebeschrijving

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

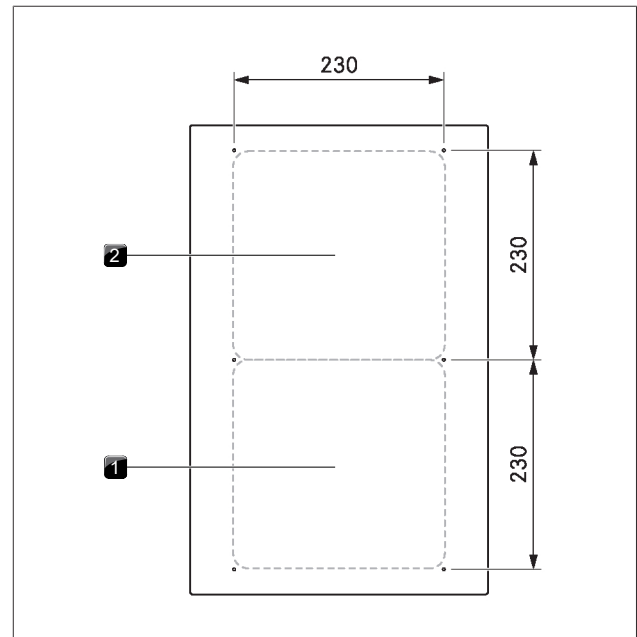
Tab. 3.9 Typebeschrijving

3.3.2 Opbouw

Kookveld CKFI



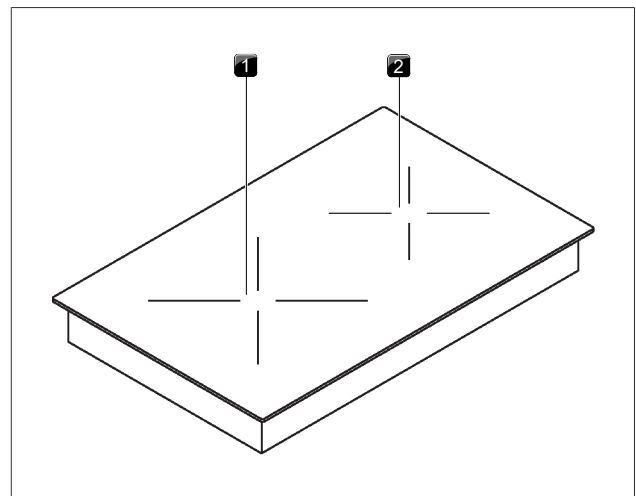
Afb. 3.6 Classic kookveld CKFI



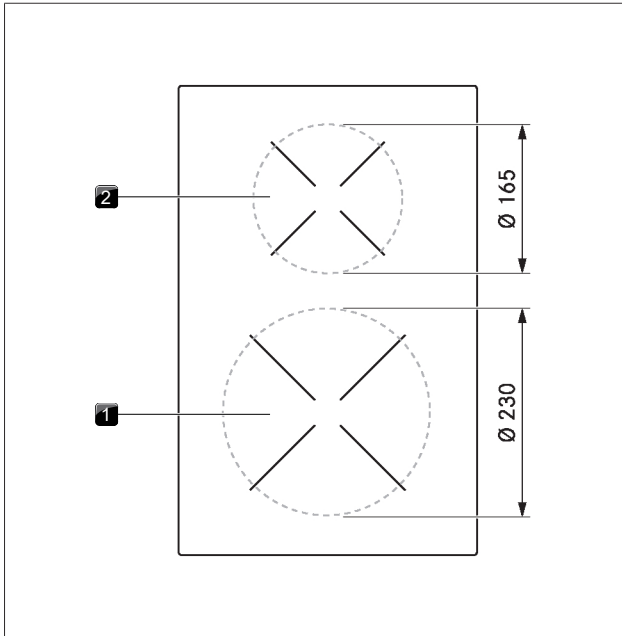
Afb. 3.7 Afmetingen kookzones

- [1] Voorste kookzone met oppervlakte-inductie (zone 1)
- [2] Achterste kookzone met oppervlakte-inductie (zone 2)

Kookveld CKI



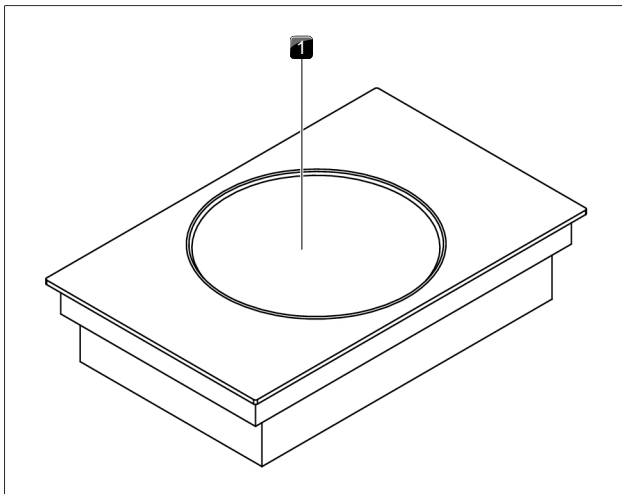
Afb. 3.8 Classic kookveld CKI



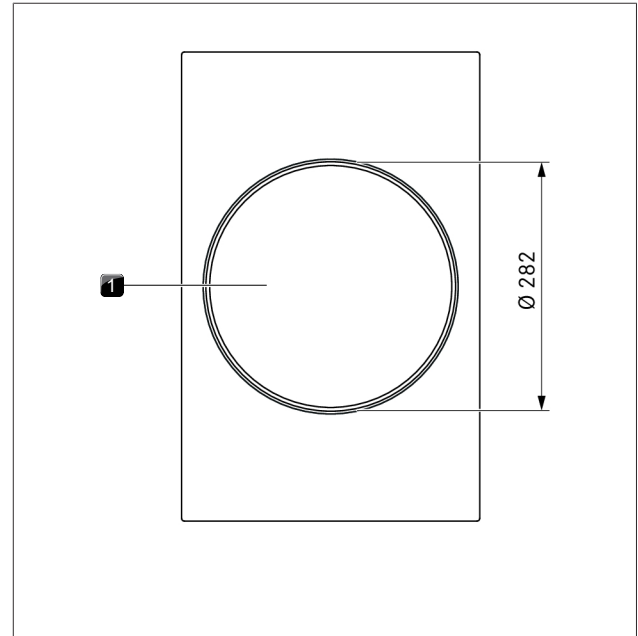
Afb. 3.9 Afmetingen kookzones

- [1] Inductiekookzone vooraan (zone 1)
- [2] Inductiekookzone achteraan (zone 2)

Kookveld CKIW



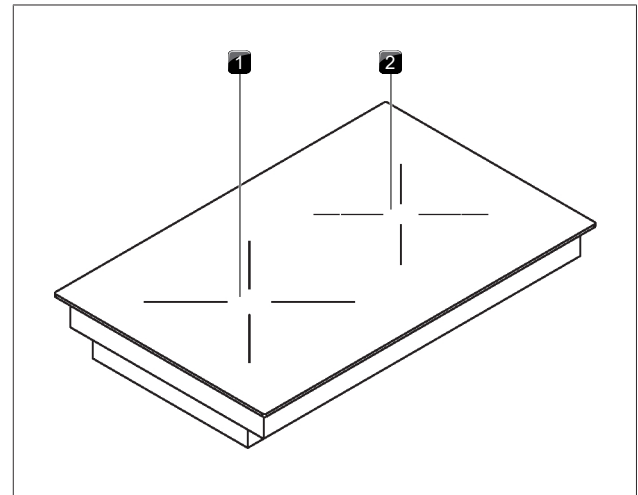
Afb. 3.10 Classic kookveld CKIW



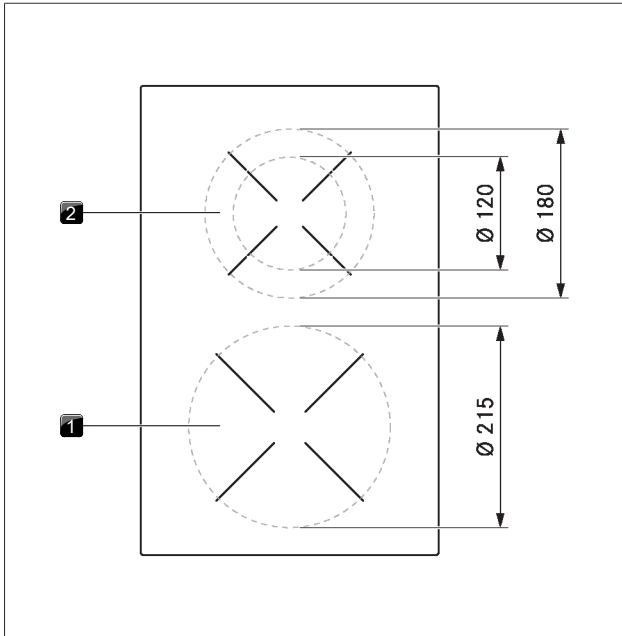
Afb. 3.11 Afmetingen kookzone

- [1] Kookzone inductiewok

Kookveld CKCH



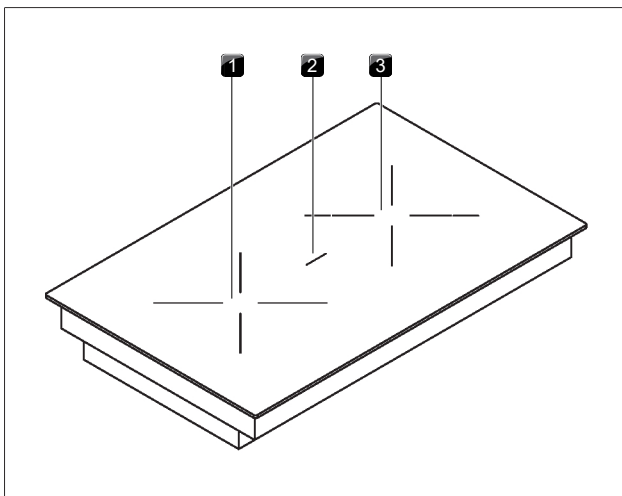
Afb. 3.12 Classic kookveld CKCH



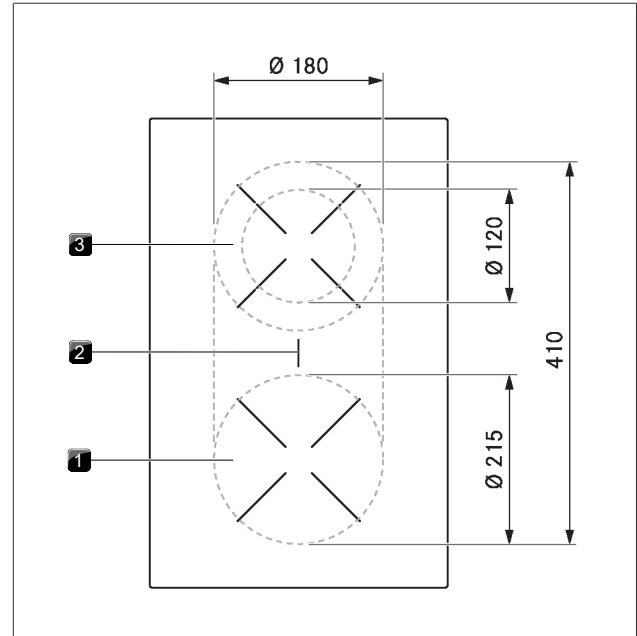
Afb. 3.13 Afmetingen kookzones

- [1] Hyperkookzone vooraan (zone 1)
- [2] Kookzone achteraan met 2 ringen (zone 2)

Kookveld CKCB



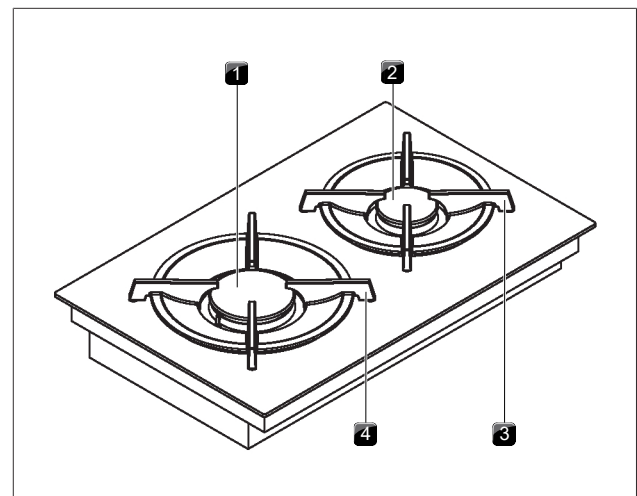
Afb. 3.14 Classic kookveld CKCB



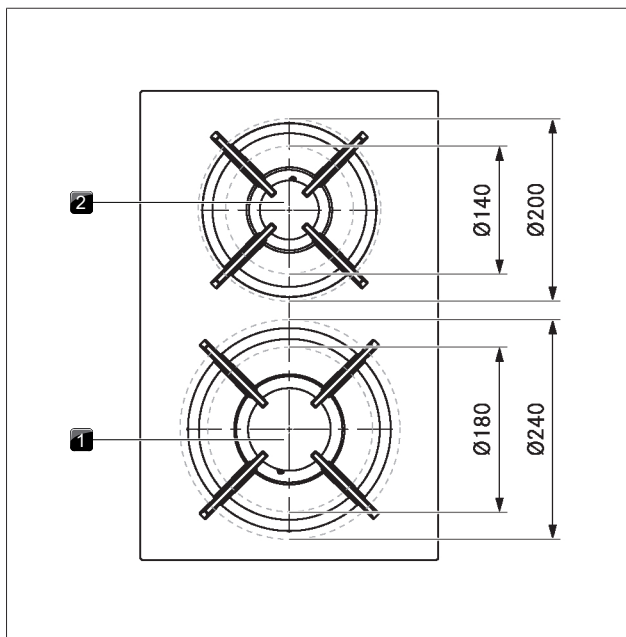
Afb. 3.15 Afmetingen kookzones

- [1] Kookzone vooraan (zone 1)
- [2] Braadzone
- [3] Kookzone vooraan (zone 1)

Kookveld CKG



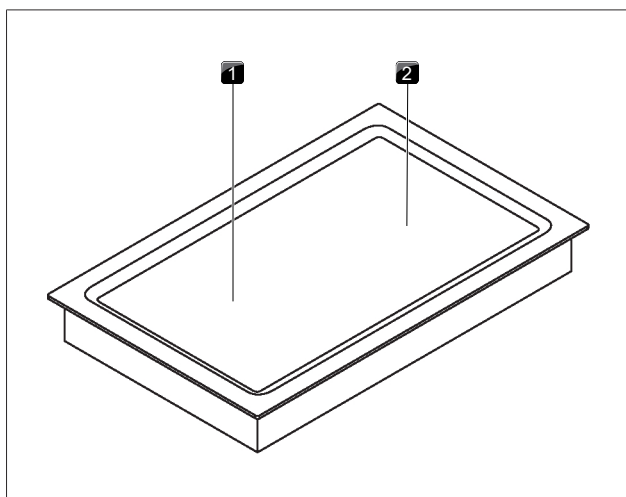
Afb. 3.16 Classic gaskookveld van glaskeramiek CKG



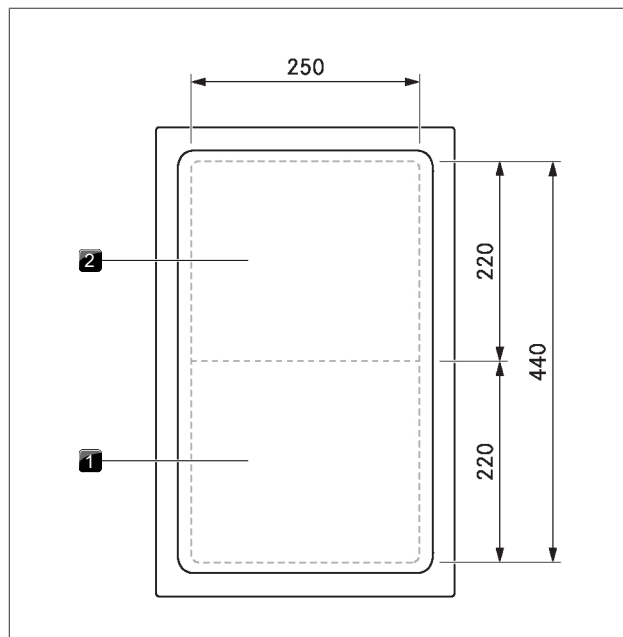
Afb. 3.17 Afmetingen kookzones

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

Kookveld CKT



Afb. 3.18 Classic Tepan roestvrijstalen grill CKT



Afb. 3.19 Afmetingen kookzones

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

3.3.3 Werkingsprincipe inductiekookvelden

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

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

Vermogensniveaus

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

Functie	Vermogensniveau
Smelten van boter en chocolade, oplossen van gelatine	1
Warm houden van sauzen en soepen, wellen van rijst	1-3
Koken van aardappelen, deegwaren, soepen, ragouts, stomen van fruit, groenten en vis, ontdooien van bereidingen	2-6
Braden in gecoate pannen, voorzichtig braden (zonder oververhitting van het vet) van schnitzels, vis	6-7
Verwarmen van vet, aanbraden van vlees, opwarmen van dikke sauzen en soepen, bakken van omeletten	7-8
Koken van grotere hoeveelheden vloeistof, aanbraden van steaks en verwarmen van water	9
Water koken	P

Tab. 3.10 Aanbevelingen voor de vermogensniveaus

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

Geschikt kookgerei

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


Geschikt kookgerei is vervaardigd uit:

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

Apparaat	Kookzone	Minimale bodemdiameter van het kookgerei
CKFI	Vooraan	120 mm
	Achteraan	120 mm
CKI	Vooraan	120 mm
	Achteraan	90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tab. 3.11 Minimale diameter van het kookgerei

- ▶ Voer eventueel een magneettest uit. Als de magneet aan de bodem van het kookgerei blijft hangen, is het kookgerei geschikt voor inductie.
- ▶ Besteed speciale aandacht aan de bodem van het kookgerei. De bodem van het kookgerei mag geen kromming vertonen (uitzondering: wokkookvelden). De kromming kan ervoor zorgen dat het kookgerei oververhit raakt omdat de kookplaat niet de juiste temperatuur kan afgeven. De bodem van het kookgerei mag geen scherpe groeven of randen vertonen, anders bestaat het risico op krassen op het kookveld.
- ▶ Plaats het kookgerei rechtstreeks (zonder onderzetter of dergelijke) op de glaskeramische plaat.

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

- ▶ De inductiewokpan (HIW1) is uitermate geschikt voor de het inductiewokkookveld en verkrijgbaar als accessoire.

Geluiden

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

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

3.3.4 Werkingsprincipe Hyper- en HiLight-kookvelden

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

Vermogensniveaus

Functie	Vermogensniveau
Smelten van boter en chocolade, oplossen van gelatine	1
Warm houden van sauzen en soepen, wellen van rijst	1-3
Koken van aardappelen, deegwaren, soepen, ragouts, stomen van fruit, groenten en vis, ontdoeien van bereidingen	2-6
Braden in gecoate pannen, voorzichtig braden (zonder oververhitting van het vet) van schnitzels, vis	6-7
Verwarmen van vet, aanbraden van vlees, opwarmen van dikke sauzen en soepen, bakken van omeletten	7-8
Koken van grotere hoeveelheden vloeistof, aanbraden van steaks en verwarmen van water	9
Water koken	P

Tab. 3.12 Aanbevelingen voor de vermogensniveaus

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


Powerniveau bij het Hyper-kookveld

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

- Er wordt  weergegeven.

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

Geschikt kookgerei

 Kookgerei met deze aanduiding is geschikt voor stralingsverwarmingselementen. Kookgerei dat op stralingsverwarmingsovervlakken wordt geplaatst, moet van metaal zijn en over goede warmtegeleidende eigenschappen beschikken.

Geschikt kookgerei is vervaardigd uit:

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

- ▶ Besteed speciale aandacht aan de bodem van het kookgerei. De bodem van het kookgerei mag geen kromming vertonen. De kromming kan ervoor zorgen dat het kookgerei oververhit raakt omdat de kookplaat niet de juiste temperatuur kan afgeven. De bodem van het kookgerei mag geen scherpe groeven of randen vertonen, anders bestaat het risico op krassen op het kookveld.
- ▶ Plaats het kookgerei rechtstreeks (zonder onderzetter of dergelijke) op de glaskeramische plaat.

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

3.3.5 Werkingsprincipe gaskookveld van glaskeramiek

Wanneer een kookzone wordt ingeschakeld, wekt de gasvlam warmte op die direct aan de onderkant van het kookgerei wordt afgegeven. De gasvlam wordt geregeld door een uiterst precies elektronisch gasregelsysteem (e-gas-systeem). Hierbij worden onder andere regelmotoren gebruikt voor een nauwkeurige regeling van elke gasbrander. Deze regelmotoren kalibreren zichzelf van tijd tot tijd en dan treden er typische zoemgeluiden op, die volstrekt normaal zijn en geen storing vormen. Het grote voordeel van het elektronische gasregelsysteem is dat het een optimale en reproduceerbare warmteregeling biedt, m.a.w. de gekozen vermogensniveaus zijn bij elk kookproces hetzelfde. Bovendien is er bij elk vermogensniveau sprake van een zuiver en constant oplopend vlampatroon. U kunt het systeem indien nodig ook automatisch opnieuw aansteken.

- i** Het kookveld heeft een automatische ontsteking.

Vermogensniveaus

De vermogensregeling gebeurt via de vermogensniveaus 1 – 9 en P. Het vermogen van de gaskookvelden zorgt ervoor dat de voedingswaren snel warm worden. Om te voorkomen dat de inhoud aanbrandt, moet u op een andere manier omspringen met het vermogen dan bij conventionele verwarmingstechnieken.

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

Tab. 3.13 Aanbevelingen voor de vermogensniveaus

De indicaties in de tabel zijn richtwaarden.

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

Geschikt kookgerei

 Kookgerei met deze aanduiding is geschikt voor gaskookvelden.

Geschikt kookgerei is vervaardigd uit:

- Koper
- Roestvrij staal
- Aluminium
- gietijzer

Let op de afmetingen die in de tabel worden aangegeven:

Brander	Kleinste diameter van de kookpot	Aanbevolen kookpotdiameter
Normale brander	120 mm	140 – 200 mm
Sterke brander	160 mm	180 – 240 mm

Tab. 3.14 Diameter van de kookpot

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

- i** Opwarm- en doorverhittingstijden van de kookpotbodem alsook de kookresultaten worden sterk beïnvloed door de samenstelling en de staat van het kookgerei. Bij kookgerei met een dikke bodem is er sprake van een betere en gelijkmatigere warmteverdeling. Bij dunne bodems bestaat het risico dat het voedsel op bepaalde punten oververhit raakt. Bovendien kan het kookveld beschadigd raken.

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

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

3.3.6 Werkingsprincipe Tepan kookveld

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

Vermogensniveaus en temperatuurbereik

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

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

Tab. 3.15 Temperaturen van de vermogensniveaus

Het vermogen van het Tepan kookveld zorgt ervoor dat voedingswaren zeer snel warm worden. Om te voorkomen dat de inhoud aanbrandt, moet u op een andere manier omspringen met de temperatuurinstelling dan bij conventionele verwarmingstechnieken.

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

Tab. 3.16 Aanbevolen temperaturen (de indicaties in de tabel zijn richtwaarden)

3.3.7 Overzicht van de functies

BORA Classic 2.0 kookvelden hebben de volgende eigenschappen en functies:

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

Tab. 3.17 Overzicht van de functies

* enkel voor de voorste kookzone

3.4 Veiligheidsvoorzieningen

3.4.1 Veiligheidsuitschakeling

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

Kookveldafzuiging

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

Kookvelden


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

Vermogensniveaus	Veiligheidsuitschakeling na uren:minuten		
	CKFI, CKI, CKIW, CKT	CKCH, CKCB	CKG
1	8:24	6:00	8:24
2	6:24	6:00	6:24
3	5:12	5:00	5:12
4	4:12	5:00	4:12
5	3:18	4:00	3:18
6	2:12	1:30	2:12
7	2:12	1:30	2:12
8	1:48	1:30	1:48
9	1:18	1:30	1:18
—	8:00	8:00	8:00
≡	8:00	8:00	8:00
≡	8:00	8:00	8:00

Tab. 3.18 Veiligheidsuitschakeling bij de vermogensniveaus

► Schakel de kookzone weer in als u de kookzone opnieuw wilt gebruiken

3.4.2 Restwarmte-indicator

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

 Tijdens of na een stroompanne kunnen de kookvelden nog warm zijn. Bij de Hyper-, HiLight- en gaskookvelden wordt er na een stroomstoring geen restwarmte aangegeven, ook als ze daarvoor in gebruik waren en de kookvelden nog warm zijn.

3.4.3 Oververhittingsbeveiliging


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 teruggedraaid.
- Het powerniveau kan niet meer worden geactiveerd.
- Het ingeschakelde vermogensniveau wordt gereduceerd.
- Het kookveld wordt volledig uitgeschakeld.

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

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

3.4.4 Kinderbeveiliging

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

4 Functies en bediening

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

i De kookveldaafzuiging is de centrale component van het systeem en bevat de complete regelelektronica voor dit systeem. Zonder kookveldaafzuiging kan het systeem of kunnen de afzonderlijke componenten niet werken.

i De kookveldaafzuiging mag alleen worden gebruikt als de onderdelen van het vetfilter zijn gemonteerd.

4.1 Algemene en specifieke gebruiksvoorschriften

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

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

4.1.1 Speciale bedieningsinstructies voor het Tepan kookveld

Eerste gebruik:

- Verwarm vóór het eerste gebruik de grillplaat gedurende ca. 25 minuten op 220°C (= vermogensniveau 8 voor beide grillzones).
- Tijdens dit proces kunnen er hinderlijke geurtjes ontstaan.

Bedieningsinstructies:

- Reinig het grilloppervlak voordat u het toestel voor het eerst gebruikt (Reiniging en onderhoud).
- Verwarm de grillzone vóór elk gebruik 5 minuten voor.
 - Tijdens het opwarmen of afkoelen van de grillplaat kunnen er geluiden te horen zijn. Dat is een normaal bijverschijnsel.
 - Het Tepan kookveld is uitgerust met een motor voor de koeling. Deze garandeert een lange levensduur van de elektrische componenten en zorgt ervoor dat het grilloppervlak snel kan afkoelen. Door allerlei voorzieningen wordt de geluidshinder zoveel mogelijk beperkt, maar volledig geluidloos is niet mogelijk.
 - Bij gebruik kan de grillplaat licht krom gaan staan.
 - Bij het grillen of opwarmen van de grillplaat op een hoger vermogensniveau kan de grillplaat lichtjes bruin kleuren.

4.1.2 Speciale bedieningsinstructies voor het gaskookveld

i Minimumvereiste voor gebruik van het gaskookveld: systeemsoftware versie 03.00 (of hoger).

i Voordat u het kookveld voor het eerst gebruikt, moet de kookzone worden gereinigd (Reiniging en onderhoud).

i Bij het eerste gebruik, na een langere periode van niet-gebruik of na het vervangen van de flessen vloeibaar gas is het mogelijk dat de brander niet ontsteekt. Mogelijk zit er lucht in de gasleiding of de elektronische gasregeling moet opnieuw worden gekalibreerd. Volg de instructies voor het eerste gebruik (zie de montagehandleiding).

i Bij het gaskookveld is het niet ongebruikelijk om, bij gebruik van geëmailleerde gietstukken, kleine kleurafwijkingen en onregelmatigheden te zien. Bovendien kan er op de legvlakken roestvorming optreden. Die kunt u eenvoudig met een vochtige doek verwijderen. Deze gebeurtenissen zijn normaal en hebben geen invloed op de werking.

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

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

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

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

Bedieningsinstructies:

- Bij gebruik van een gaskookveld kan er warmte en condens ontstaan in de ruimte waar het toestel is opgesteld. Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan het nodig zijn om voor extra ventilatie te zorgen, bijv. door een raam open te zetten of een ventilatiesysteem te activeren of op een hoger vermogensniveau te schakelen.
- Zorg voor voldoende ventilatie.
 - Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open.
 - Gebruik indien mogelijk een mechanisch ventilatiesysteem.
 - Plaats geen kookgerei met een oneffen bodem op de pannendrager.
 - Verhit nooit leeg kookgerei.
 - Zet het kookgerei altijd op de meegeleverde pannendrager. Het kookgerei mag niet rechtstreeks op de brander worden geplaatst.
 - Gebruik geen braadsleden, pannen of grillstenen die meerdere branders bedekken. De hitte die zich hieronder ophoopt, kan het kookveld beschadigen.
 - Zorg ervoor dat de branderonderdelen en pannendrager correct zijn geplaatst.
 - Steek het gaskookveld alleen aan als alle branderonderdelen correct zijn gemonteerd.
 - Zorg ervoor dat de brandervlam niet van onder de bodem van het kookgerei uit komt en niet langs de buitenkant van het kookgerei omhoogslaat.

- ▶ Bewaar geen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van het kookveld.
- i** Gebruik alleen kookgerei waarvan de diameter de aanbevolen afmetingen niet onder- of overschrijdt. Als de diameter te groot is, kunnen warme uitlaatgassen en vlammen, die onder de bodem naar buiten stromen, het werkblad of een niet-hittebestendige wand, bijv. een paneelwand, en delen van het kookveld en de kookveldafzuiging beschadigen. BORA is niet aansprakelijk voor dergelijke schade.
- i** Gebruik het gaskookveld nooit gedurende een langere periode (> 5 min) zonder dat er kookgerei op staat terwijl de kookveldafzuiging draait. Hierdoor ontstaan er immers zeer hoge temperaturen en kunnen het gaskookveld en de luchtgeleidende componenten van de kookveldafzuiging beschadigd raken.
- i** De vlamtoppen moeten onder de bodem van de kookpot blijven. Uitslaande vlamtoppen geven onnodige warmte af aan de lucht, kunnen kookpothandgrepen en luchtgeleidende componenten (kookveldafzuiging) beschadigen en vergroten het risico op brandwonden. Bovendien is het buitenste deel van de gasvlam veel heter dan de kern van de vlam.
- i** Bescherm uw handen met ovenwanten of pannenlappen. Gebruik alleen droge ovenwanten of pannenlappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan verbranding door damp veroorzaken. Zorg ervoor dat het textiel niet in de buurt van de vlammen komt. Gebruik geen te grote lappen, vaatdoeken enz.
- i** Vetspatten en andere brandbare (voedsel)resten op het kookveld kunnen ontbranden. Verwijder deze zo snel mogelijk.

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

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

Gebruik van het gaskookveld met kookveldafzuiging:

Als het gaskookveld samen met een kookveldafzuiging draait, kan de luchtstroming de gasvlam beïnvloeden.

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

i Vlammen kunnen het vetfilter van de kookveldafzuiging en de luchtgeleidende componenten in brand steken of beschadigen. Flambeer nooit wanneer de kookveldafzuiging aan staat.

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

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

4.2 Aanraakbediening

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

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

Tab. 4.1 Touchbediening

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

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

4.3 Systeem bedienen

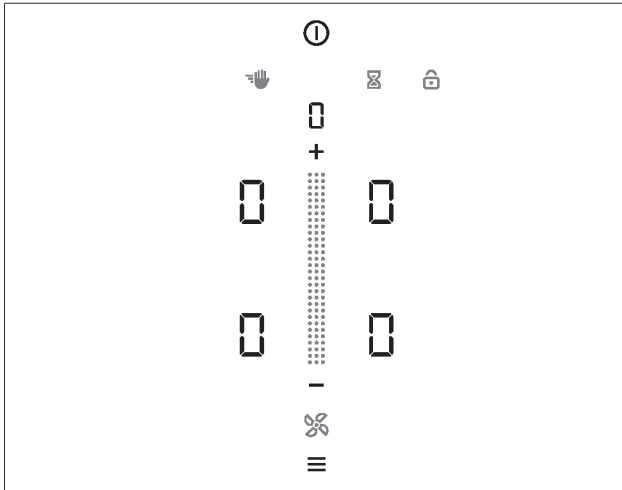
4.3.1 Bedieningsprincipe

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

Tab. 4.2 Bedieningsprincipe

4.3.2 Activeren

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



Afb. 4.1 Standaarddisplay na inschakeling

i Als de kinderbeveiliging is geactiveerd, licht de vergrendeltoets op nadat het systeem is gestart . Het standaarddisplay wordt alleen weergegeven na ontgrendeling, zie (zie "4.3.6 Kinderbeveiliging").

Als na het inschakelen op het display verschijnt, is de basisconfiguratie nog niet voltooid en moet deze nog worden uitgevoerd (zie Montagehandleiding).

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

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

4.3.4 Bedieningsvergrendeling

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

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

Bedieningsvergrendeling activeren

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

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

Bedieningsvergrendeling deactiveren

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

4.3.5 Reinigingsvergrendeling

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

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

Reinigingsvergrendeling activeren

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

De tijd is verstreken

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

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

4.3.6 Kinderbeveiliging

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

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

Kinderbeveiliging permanent activeren/deactiveren (zie "5.4.2 Menu-item 2: Kinderbeveiliging")

Kinderbeveiliging voor een kookproces deactiveren

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

4.3.7 Timer







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

Timer voor korte tijdsspanne activeren

- ▶ Druk op de timerknop .
- Op het zevensegmentendisplay boven de slider wordt de tijd aangegeven in uren, minuten en seconden (□□□□□).
- Het systeem verandert naar de „beige“ kleurmodus.
- De kookzones worden gedimd weergegeven op het display.

Tijd instellen


- ▶ Stel de gewenste tijd in:

Commando	Selectie in uren/minuten/seconden	
Druk op		
Druk op		
Commando	Tijd verhogen	Tijd verlagen
Druk op		
Slide	 naar boven	 naar beneden

Tab. 4.3 Tijd instellen

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

Start de timer voor korte tijdsspanne


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

De tijd is verstreken


- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal (max. 60 seconden).
- De tijdweergave en de timertoets knipperen (max. 60 seconden).
- De resterende tijd loopt nog maximaal 60 seconden negatief door (-□:□□:□!,...)

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

Timer vroegtijdig deactiveren

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

4.4 Kookveldafzuiging bedienen







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

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

4.4.1 Vermogensniveaus van de motor instellen

De vermogensniveaus worden geregeld via het bedieningspaneel, door de touchslider aan te raken of te bewegen.




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

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

4.4.2 Powerniveau motor

Wanneer het powerniveau wordt geactiveerd, zal het maximale afzuigvermogen gedurende een vooraf gedefinieerde tijd beschikbaar zijn. Met het powerniveau kunnen intense kookdampen sneller worden afgevoerd. Na 10 minuten wordt het powerniveau automatisch naar vermogensniveau 9 teruggeschakeld.

Powerniveau activeren

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

Powerniveau motor deactiveren

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

4.4.3 Automatische afzuiging

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

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

Tab. 4.4 Afzuigvermogen en kookniveau

- Als u het vermogensniveau van een kookzone wijzigt, zal ook het afzuigvermogen automatisch worden aangepast. Die aanpassing gebeurt na 20 seconden bij inductiekookvelden en na 30 seconden bij alle andere kookvelden.
- De automatische afzuiging kan op elk moment handmatig worden stopgezet.

Automatische afzuiging permanent activeren:



(zie "5.4.3 Menu-item 3: Automatische regeling van de afzuiging")

Automatische afzuiging voor een kookproces activeren:

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

4.4.4 Motor uitschakelen


Motor uitschakelen

- ▶ Beweeg de slider naar beneden tot u vermogensniveau 0 bereikt.
- of
- ▶ Druk op  tot u vermogensniveau 0 bereikt.
- of
- ▶ Houd de motortoets  ingedrukt.
- of
- De automatische naloop wordt gestart.
- Zodra de naloop is beëindigd, wordt de motor van de kookveldafzuiging uitgeschakeld.



4.4.5 Automatische naloop

De kookveldafzuiging draait op een laag niveau en schakelt na een bepaalde tijd automatisch uit. De tijdsduur van de automatische naloop kan worden ingesteld in het menu (10 - 30 minuten). Fabrieksmatig is een automatische naloop van 20 minuten ingesteld.


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


 BORA raadt een naloop van de kookveldafzuiging sterk aan.

Automatische naloop vroegtijdig beëindigen


- ▶ Druk op de motortoets .
- of
- ▶ Druk op de min-toets .
- De naloop van de kookveldafzuiging wordt uitgeschakeld.

4.5 Kookvelden bedienen


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

 Als er bij een actieve kookveldbediening gedurende 4 seconden geen opdracht wordt gegeven, zal het systeem automatisch naar de motorbediening teruggaan (standaarddisplay).

4.5.1 Kookzoneselectie


- ▶ Raak een kookzone aan.
 - Het systeem verandert naar de „rode“ kleurmodus.
 - Het systeem verandert naar de vermogensindicator.
 - De extra functies voor de kookzones worden weergegeven.
 - De kookzonebediening wordt geactiveerd en u kunt instellingen bepalen voor de geselecteerde kookzone.
- ▶ Herhaal dit proces indien u nog andere kookzones wilt inschakelen.
-  Met een extra aanraakopdracht op het kookzonedisplay beëindigt u vroegtijdig de bediening van een kookzone. Er wordt dan onmiddellijk overgeschakeld op de motorbediening.

Direct overschakelen naar een andere kookzone







-  Wanneer u in de kookveldbediening bent („rode“ kleurmodus) en instellingen voor een bepaalde kookzone aanbrengt, kunt u ook direct overschakelen naar een andere kookzone en deze bedienen.
 - ▶ Raak binnen 3,5 seconden een andere kookzone aan
 - De kookzone licht op op het display van het bedieningspaneel.
 - De bediening voor de tweede kookzone wordt geactiveerd.
 - De eerste kookzone wordt gedimd weergegeven op het display van het bedieningspaneel, de eerdere instellingen worden geaccepteerd.

4.5.2 Vermogensniveau voor een kookzone instellen


De vermogensniveaus worden geregeld via het bedieningspaneel, door de touchslider aan te raken of te bewegen.

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

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

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


Aanvullende instructies voor inductiekookvelden:

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

Aanvullende instructies voor het Tepan kookveld:





-  De vermogensniveaus worden als zevensgmentendisplay weergegeven op het respectieve kookzonedisplay van het Tepan kookveld (1 - 9, P). De temperatuur voor een geselecteerde kookzone wordt aangegeven in °C op het multifunctionele display boven de slider.
-  Tijdens de eerste opwarmfase wordt de werkelijke temperatuur weergegeven op het multifunctionele display, en dat totdat de ingestelde gewenste temperatuur voor de geselecteerde kookzone is bereikt.
-  Tijdens de opwarmfase zal de rode Hot-toets knipperen, ook als het display van het bedieningspaneel na 4 seconden terugkeert naar de standaardweergave. Het knipperen stopt wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

Bijkomende informatie voor het gaskookveld:

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

- i** Het ontstekingsproces wordt verschillende keren na elkaar geprobeerd en veroorzaakt typische klikgeluiden.
- i** Als er geen ontsteking plaatsvindt, kan het proces worden herhaald. Door de gewenste kookzone te selecteren en een vermogensniveau in te stellen, treedt er opnieuw een automatische ontsteking op.

4.5.3 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.

4.5.4 Automatische aankookfunctie



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

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

Tab. 4.5 Overzicht opwarmduur

- i** De kooktijd wordt automatisch bepaald door het systeem op basis van het ingestelde vermogensniveau.


Automatische aankookfunctie activeren

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

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

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

Automatische aankookfunctie vroegtijdig deactiveren

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

De tijd is verstreken




- Als de kooktijd is verstreken, wordt het eerder ingestelde kookniveau geactiveerd.
- Er klinkt een geluidssignaal.
- Het aankooksymbool wordt niet meer weergegeven.

4.5.5 Powerniveau

Wanneer het powerniveau wordt gekozen, zal het maximale vermogen van de kookzone gedurende een vooraf gedefinieerde tijd beschikbaar zijn. Het beschikbare vermogen wordt samengebundeld in de kookzone, m.a.w. het maximale vermogen van de andere kookzone wordt tijdelijk automatisch verlaagd tot vermogensniveau 5 (uitzondering: gaskookveld en Tepan kookveld). Als u voor de tweede kookzone een hoger vermogensniveau dan 5 instelt, wordt het actieve powerniveau op de eerste kookzone automatisch uitgeschakeld.

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

Powerniveau van een kookzone activeren

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

- i** Na 10 minuten wordt het Powerniveau automatisch naar vermogensniveau 9 teruggeschakeld. Uitzondering: bij het gaskookveld is het powerniveau beperkt tot 20 minuten.

Powerniveau deactiveren

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


4.5.6 2 ringen-bijschakeling bij kookvelden CKCH en CKCB


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

Voorwaarden voor 2 ringen-bijschakeling:

- Kookproces met vermogensniveau > 0


Tweede verwarmingsring activeren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Vermogensniveau instellen
- ▶ Druk op de toets  voor de verwarmingsring

- De tweede verwarmingsring wordt geactiveerd voor de geselecteerde kookzone.
- Het kookproces gaat verder op het ingestelde vermogensniveau met twee actieve verwarmingsringen.
- Het symbool voor de verwarmingsring  wordt naast het kookzonedisplay weergegeven.

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

Tweede verwarmingsring deactiveren

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



4.5.7 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 werken op hetzelfde vermogensniveau). De brugfunctie is bedoeld om eten in bijv. een braadslee op te warmen.

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


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

Brugfunctie activeren

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

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

Brugfunctie deactiveren

- ▶ Houd de kookzone met de geactiveerde brugfunctie ingedrukt of houd de toets voor de brugfunctie  ingedrukt.
 - De brugfunctie wordt gedeactiveerd.
 - Alle kookzones worden gedeactiveerd.

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

Tip voor inductiekookvelden: Kookzonefuncties overzetten

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

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

4.5.8 Warmhoudfunctie

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

Warmhoudstand	Symbool	Temperatuur
1 (smelten)	—	≈ 42 °C (90 °C bij CKT)
2 (warm houden)	≡	≈ 74 °C (110 °C bij CKT)
3 (suddereren)	≡≡	≈ 94 °C (130 °C bij CKT)

Tab. 4.6 Warmhoudstanden

- De warmhoudfunctie kan maximaal 8 uur actief blijven.

i In de praktijk kunnen de temperaturen van de warmhoudstanden lichtjes afwijken, omdat deze worden beïnvloed door het kookgerei, het volume in de kookpot en de verwarmingstechnieken. De temperatuur kan ook variëren onder invloed van de kookveldafzuiging.



Warmhoudstand activeren

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

Warmhoudstand verhogen of verlagen

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

Warmhoudfunctie deactiveren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Houd de warmhoudtoets ingedrukt  of
 - Druk op de min-toets  tot u vermogensniveau 0 bereikt.
 - De warmhoudfunctie wordt gedeactiveerd.



4.5.9 Reinigingsfunctie bij Tepan kookveld

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

Reinigingsfunctie activeren

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




Reinigingsfunctie deactiveren

- ▶ Raak de gewenste kookzone aan.
- ▶ Houd de warmhoudtoets ingedrukt 
 - of
 - ▶ Druk op de min-toets  tot u vermogensniveau 0 bereikt
 - De reinigingsfunctie wordt nu gedeactiveerd.

4.5.10 Kookzonetimer






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

Timer activeren

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

Tijd instellen


- ▶ Stel de gewenste tijd in:

Commando	Selectie in uren/minuten/seconden	
Druk op		
Druk op		
Commando	Tijd verhogen	Tijd verlagen
Druk op		
Slide	 naar boven	 naar beneden

Tab. 4.7 Tijd instellen

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

Timer starten


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

Resterende tijd weergeven

De kookzonetimer is geactiveerd en de tijd verstrijkt:

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


Actieve timer wijzigen

- ▶ Raak een kookzone met een actieve timer aan.
 - De resterende tijd wordt weergegeven.
- ▶ Druk op de timertoets 
 - De timer stopt.
 - De resterende tijd wordt knipperend weergegeven.
 - Het systeem verandert naar de bewerkingsmodus.
- ▶ Pas de ingestelde tijd aan.
- ▶ Bevestig de nieuwe ingestelde tijd en start de timer.

Timer vroegtijdig beëindigen

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

De tijd is verstreken


- Er klinkt een geluidssignaal.
- De tijdweergave  en het timersymbool  knipperen kort.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd wordt de kookzone naar vermogensniveau 0 geschakeld.

Multitimer


- ▶ Raak een andere kookzone aan.
- ▶ Activeer de timer.
- ▶ Stel de tijd in.
- ▶ Start de timer

4.5.11 Pauzefunctie

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


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

Pauzefunctie activeren



- ▶ Druk op de pauzetoets .

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

Pauzefunctie deactiveren

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

4.5.12 Panherkenning

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

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

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

5 Klantmenu

5.1 Menuoverzicht

Afhankelijk van de apparaatconfiguratie toont het systeem enkel de relevante/toepasselijke menu-items.


Menu-item/Beschrijving/Selectiebereik	Fabrieksinstelling
Menu:	
1 Geluidssterkte signaaltoon (10 - 100%)	80%
2 Kinderbeveiliging (Aan/Uit)	Uit
3 Automatische regeling van de afzuiging (Aan/Uit)	Uit
4 Duur reinigingsvergrendeling (5 - 30 s)	15 s
5 Duur automatische naloop (10 - 30 min)	20 min
6 Softwareversie opvragen	
7 Hardwareversie opvragen	
8 Update van systeemsoftware	
9 Data exporteren	
A Levensduur recirculatiefilter weergeven (alleen bij recirculatie)	
B Filtype weergeven, filtype veranderen en levensduur filter resetten (alleen bij recirculatie als de levensduur van het filter < 20 uur is)	
H het afzuigstelsel configureren	Recirculatie
J Filtype selecteren (alleen bij recirculatie)	F1 (ULBF)
L Motorconfiguratie	1
Uitgebreid menu (toegangscode nodig):	
B Filtype weergeven, filtype veranderen en levensduur filter resetten (alleen bij recirculatie)	
D Demomodus	Uit
E Display- en toetstest	
F Resetten naar fabrieksinstellingen	
Configuratiemenu gas (alleen bij CKG):	
P GPU (kengetal gas)	0
S GAST (merkljn gas)	B
T GAS (gas ontgrendelen)	

Tab. 5.1 Menuoverzicht


5.2 Menu bedienen

i Het menu kan alleen worden opgeroepen als de kookveldaafzuiging en kookzones niet werken.

Menu oproepen

- ▶ Druk op de menu-toets 
- Het menu wordt opgeroepen en het eerste menu-item wordt weergegeven („beige“ kleurmodus).

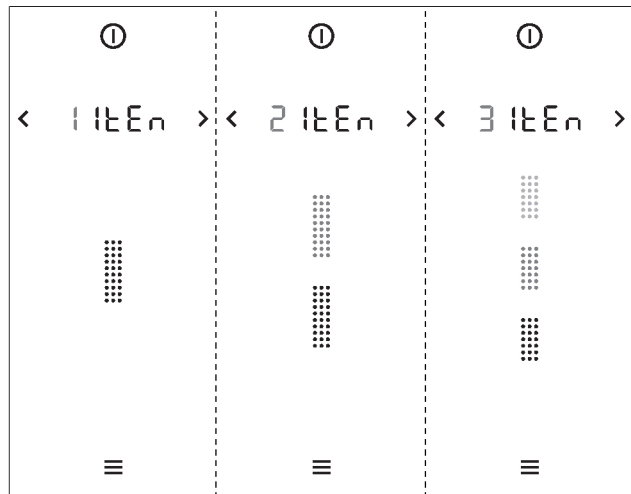
Menu afsluiten

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

Menunavigatie

- ▶ Druk op  of  om het gewenste menu-item te selecteren.

- Als u een menu-item heeft geselecteerd, verandert het display na 2 seconden automatisch naar de ingestelde waarde.
- Het menu geeft als hulpmiddel het aantal selecteerbare instellingen voor elk menu-item weer (1 - 3).



Afb. 5.1 Schematische weergave van de keuzemogelijkheden

Menu-instellingen bevestigen en opslaan

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

5.3 Basisconfiguratie


Bij het eerste gebruik of een reset naar de fabrieksinstellingen wordt de basisconfiguratie automatisch doorlopen. De instellingen in de menu-items H, J en L worden hierbij opgevraagd.

Als indicatie van een ontbrekende basisconfiguratie wordt op het display  weergegeven en knippert het motorsymbool rood. Op de website van BORA vindt u een videohandleiding aangaande de basisconfiguratie.

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



Basisconfiguratie uitvoeren

- ▶ Druk op het rood knipperende motorsymbool
- Het menu wordt opgeroepen en het eerste menu-item van de basisconfiguratie wordt weergegeven (menu-item H).
- Als u een menu-item oproept, zal het systeem na 2 seconden automatisch de actueel ingestelde waarde weergeven. Uitzondering: Als er nog geen instelling werd uitgevoerd, zal het systeem  weergeven.
- ▶ Leg de instellingen vast.
- Bij het verlaten van de betreffende menu-optie of bij het afsluiten van het menu neemt het systeem de gewijzigde instellingen over en slaat deze op.

Handmatige beëindiging van de basisconfiguratie

► Houd de menu-toets  ingedrukt.

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

Basisconfiguratie afsluiten

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

► Druk op de knipperende navigatiepijl 

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

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


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

5.4 Standaardmenu



5.4.1 Menu-item 1: Volume van de geluidssignalen

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

Geluidsterkte van de signaaltoon instellen:

► Schuif de slider  naar boven of naar beneden tot u het gewenste volume heeft bereikt

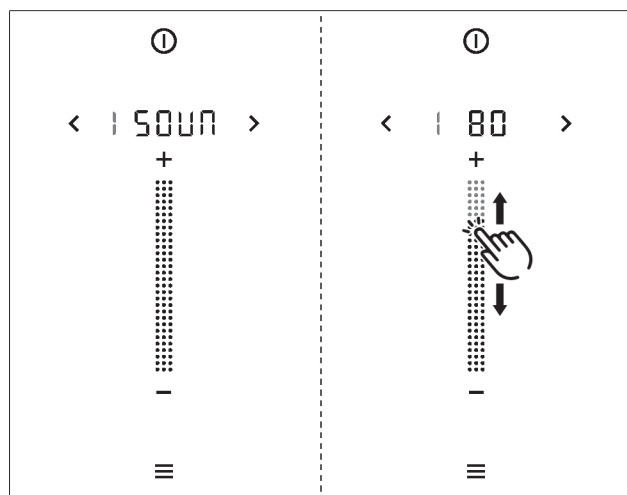
of

► Druk op  of  tot u het gewenste geluidsterkte heeft bereikt

► Bevestig en sla de instelling op.

i Veiligheidsgerelateerde signaaltonen hebben steeds een geluidsterkte van 100%.

i Signaaltonen van de (kookveld)timer hebben steeds een geluidsterkte van 100%.





Afb. 5.2 Menu-item 1: Volume van de geluidssignalen


5.4.2 Menu-item 2: Kinderbeveiliging

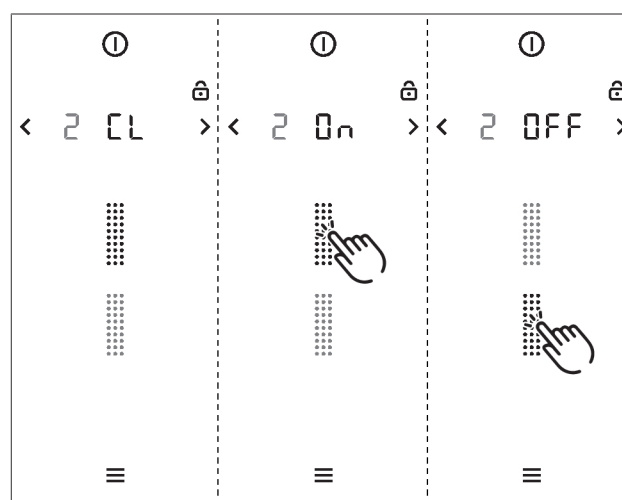
Met menu-item 2 kunt u de kinderbeveiliging permanent in- of uitschakelen. De ingevoerde instelling wordt bij de volgende start van het systeem definitief overgenomen.

Kinderbeveiliging permanent activeren

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

Kinderbeveiliging permanent deactiveren

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




Afb. 5.3 Menu-item 2: Kinderbeveiliging


5.4.3 Menu-item 3: Automatische regeling van de afzuiging

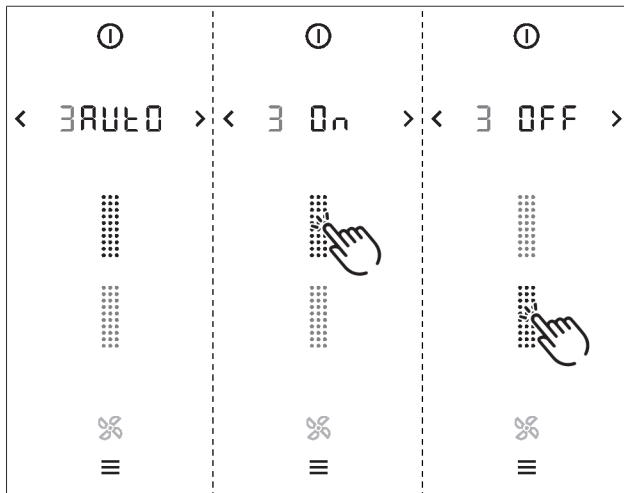
Met menu-item 3 kunt u de automatische afzuiging permanent in- of uitschakelen. De gebruikte instelling wordt onmiddellijk toegepast.

Automatische afzuiging permanent activeren

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

Automatische afzuiging permanent deactiveren

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

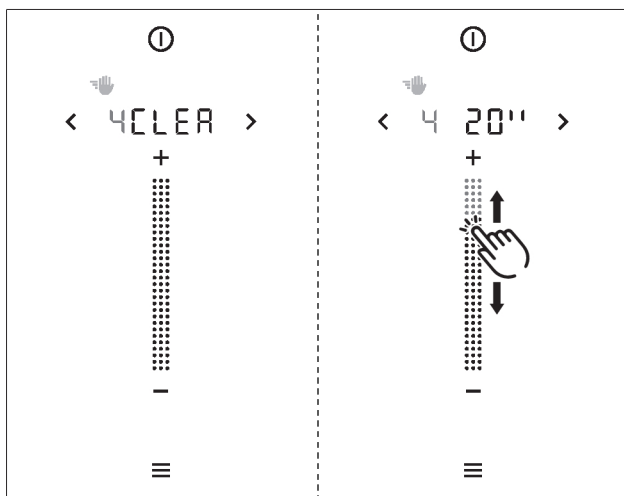


Afb. 5.4 Menu-item 3: Automatische afzuiging

5.4.4 Menu-item 4: duur van de reinigingsvergrendeling

Duur van de reinigingsvergrendeling instellen

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



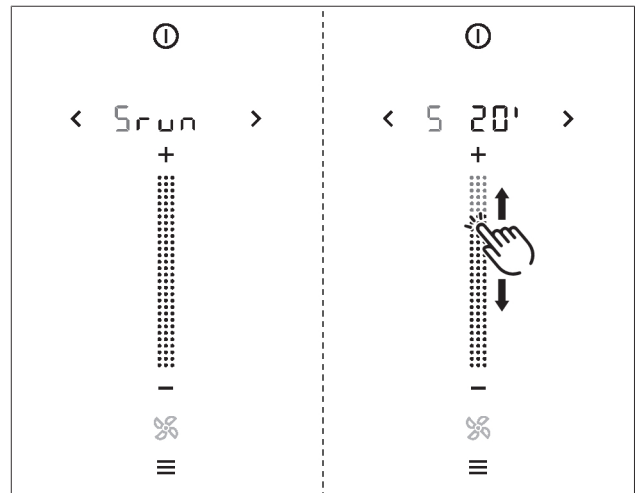
Afb. 5.5 Menu-item 4: duur van de reinigingsvergrendeling

5.4.5 Menu-item 5: duur van de automatische naloop

i BORA raadt een naloop van de kookveldafzuiging sterk aan.

Nalooptijd motor instellen

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

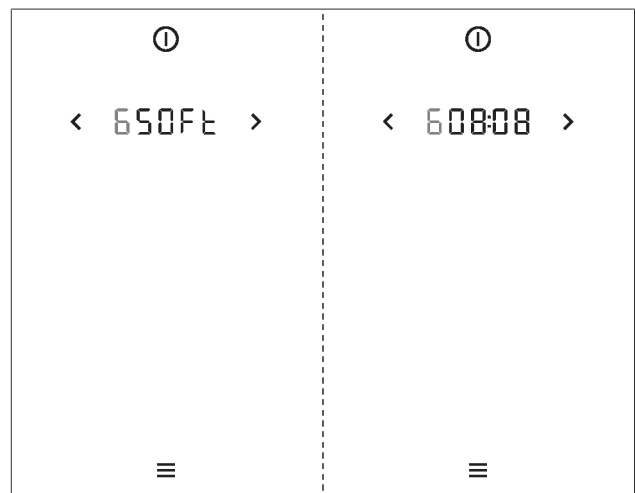


Afb. 5.6 Menu-item 4: duur van de reinigingsvergrendeling

5.4.6 Menu-item 6: Softwareversie

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

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

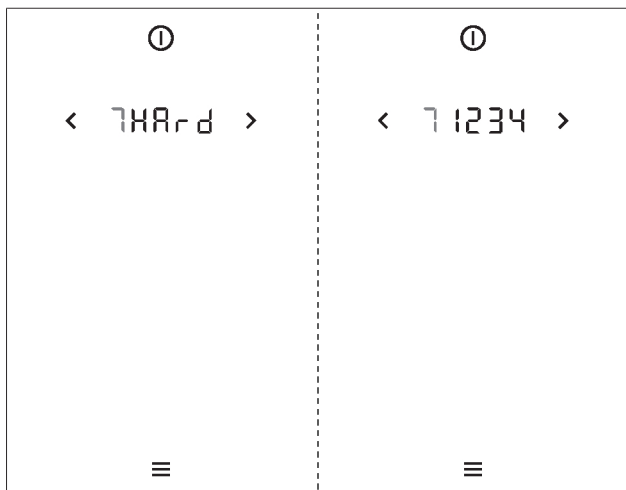


Afb. 5.7 Menu-item 6: softwareversie opvragen

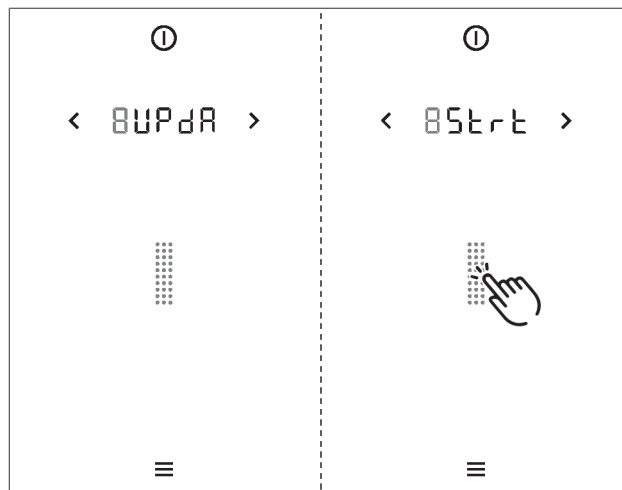
5.4.7 Menu-item 7: Hardwareversie

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

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



Afb. 5.8 Menu-item 7: hardwareversie opvragen




Afb. 5.9 Menu-item 8: software-update starten

5.4.8 Menu-item 8: Update van systeemsoftware

- i** Voor het oplossen van problemen kan een update van de systeemsoftware nodig zijn.
- i** De nieuwste software voor het BORA Classic 2.0 systeem is gratis verkrijgbaar op de startpagina van BORA (www.bora.com, producten, BORA Classic 2.0, BORA Classic kookveldafzuiging CKA2/CKA2AB, documenten).
- i** Scan de QR-code en u wordt direct doorgestuurd naar de pagina met de nieuwste software.
- i** Als opslagmedium voor het updatebestand heeft u een USB-stick met FAT32-formattering nodig. Deze datastick moet in de USB-interface van de kookveldafzuiging worden gestoken.
- i** Op de USB-stick moet een geldig updatebestand staan. Het updatebestand is op verzoek verkrijgbaar bij de serviceafdeling van BORA.

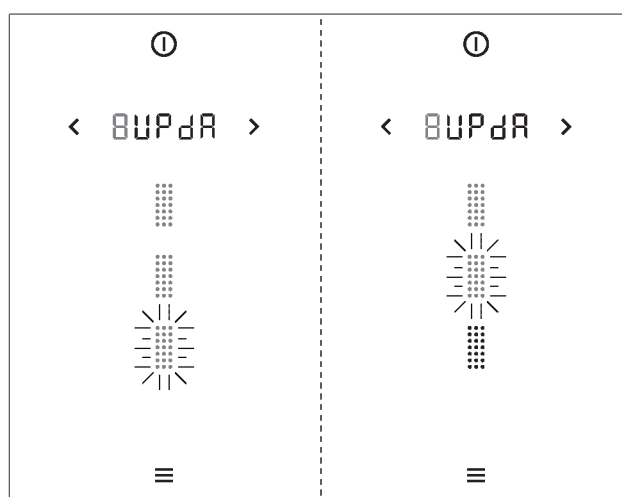
software-update starten

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

Updateproces

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

- Als de update zonder fouten is verlopen, lichten de drie segmenten groen op. Hierna zal het systeem automatisch opnieuw opstarten.
- De update is met succes voltooid wanneer op het display **ISOFT** wordt weergegeven nadat het systeem opnieuw is opgestart.
- Treedt er een fout op tijdens één van de updatefasen (het overeenkomstige slidersegment licht rood op), dan wordt het volledige updateproces afgesloten. Er verschijnt een foutmelding op het display van het bedieningspaneel (bijv. **E123**; zie "8 Storingen verhelpen").



Afb. 5.10 Menu-item 8: procesdelen software-update

5.4.9 Menu-item 9: data exporteren

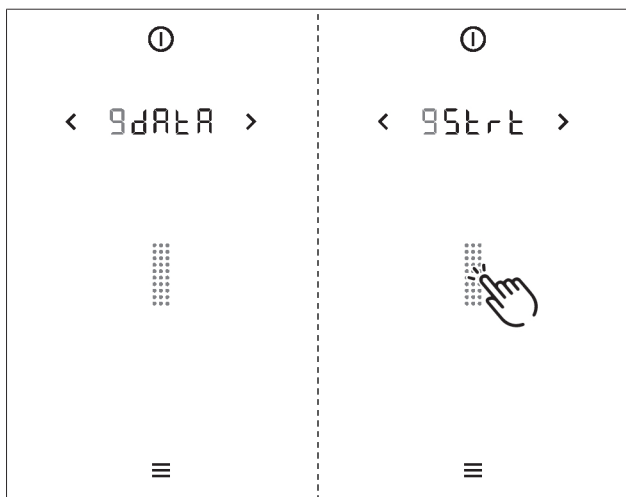
Het exporteren van gegevens maakt een eventuele foutenanalyse makkelijker.

Het exporteren van gegevens gebeurt in drie fasen. Deze drie delen van het proces worden op het display van het bedieningspaneel gevisualiseerd zoals bij een 'software-update'.

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

Starten met het exporteren van gegevens

- ▶ Steek de geformatteerde USB-stick in de USB-interface.
- ▶ Druk op de slider 
- Het exporteren van gegevens wordt gestart.
- Het eerste deel van de export wordt aangegeven met een knipperend display.
- Als de gegevensexport zonder fouten is verlopen, lichten de drie segmenten groen op.
- Treedt er een fout op tijdens het exporteren van de gegevens (het overeenkomstige slidersegment licht rood op), dan wordt de gegevensexport afgesloten. Er verschijnt een foutmelding op het display van het bedieningspaneel (bijv. E123; zie "8 Storingen verhelpen").



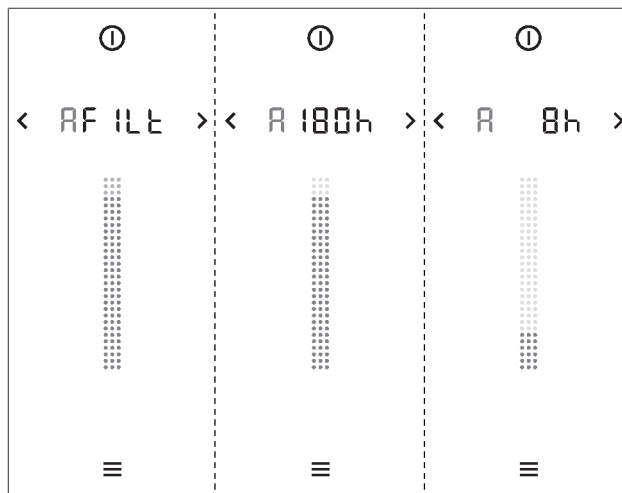
Afb. 5.11 Menu-item 9: data exporteren

5.4.10 Menu-item A: Levensduur van het recirculatiefilter

De maximale levensduur van het recirculatiefilter wordt gedefinieerd door het filtertype dat in het systeem geconfigureerd staat. De resterende levensduur van het filter wordt tot op het uur weergegeven op het multifunctionele display en bovendien visueel weergegeven via de slider met de kleuren groen, oranje en rood.

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

Tab. 5.2 Weergave van de levensduur van het recirculatiefilter



Afb. 5.12 Menu-item A: levensduur recirculatiefilter weergeven

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

5.4.11 Menu-item B: Filter weergeven, filtertype wijzigen en filterstatus resetten

- i** In het menu wordt menu-item B alleen weergegeven wanneer de resterende levensduur van het filter < 20 uur bedraagt. In het uitgebreide menu (toegangscode vereist) wordt menu-item B altijd weergegeven.
- i** Als de standtijd van een filter is bereikt, wordt de filteronderhoudsindicator weergegeven in het menu en moet het filter worden vervangen. Na het vervangen van het filter moet de levensduur van het filter worden gereset.
- i** Als menu-item B wordt opgeroepen, wordt automatisch het laatst gebruikte filtertype weergegeven.

Filtertype selecteren en levensduur filter resetten:

Bovenste slidervlak:

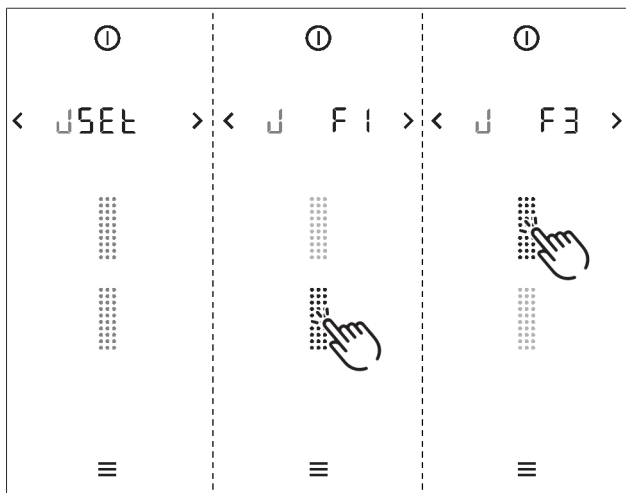
- Filtertype 1 (F 1) = BORA luchtreinigingsbox ULBF (300 uur gebruiksduur)

Onderste slidervlak:

- Filtertype 3 (F 3) = BORA luchtreinigingsbox ULB3X (600 uur gebruiksduur)

▶ Druk op een slidervlak 

- Het filtertype wordt geselecteerd en de levensduur van het filter wordt gereset.
- Vervolgens wordt de nieuwe resterende levensduur van het recirculatiefilter weergegeven.

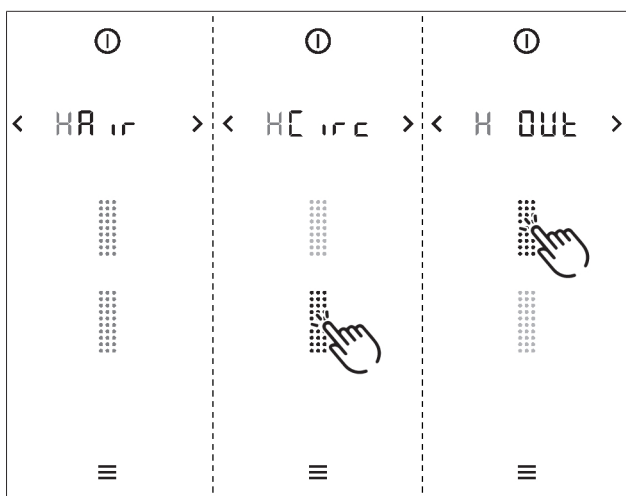


Afb. 5.13 Menu-item B: Filtertipe weergeven, filtertipe wisselen

5.4.12 Menu-item H: Air-configuratie van het afzuigsysteem

U kunt kiezen uit twee bedrijfsmodi:

- Recirculatiesysteem (Circ)
 - Luchtafvoersysteem (Out)
- Selecteer de juiste bedrijfsmodus door het overeenkomstige slidersegment aan te raken
- Bevestig en sla de instelling op.



Afb. 5.14 Menu-item H: het afzuigsysteem configureren


5.4.13 Menu-item J: Ftype filtertipe selecteren

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

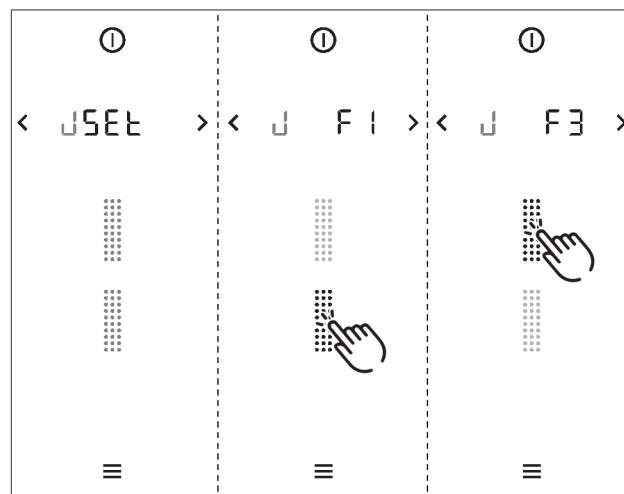
Het geïnstalleerde filtertipe moet worden gedefinieerd.

U heeft de keuze uit twee verschillende filters:

- Filtertype 1 (F1) = luchtreinigingsbox ULBF (300 uur gebruiksduur)
- Filtertype 3 (F3) = luchtreinigingsbox ULB3X (600 uur gebruiksduur)

► Selecteer het geïnstalleerde filtertipe (raak het overeenkomstige slidersegment aan ).

► Bevestig en sla de instelling op.







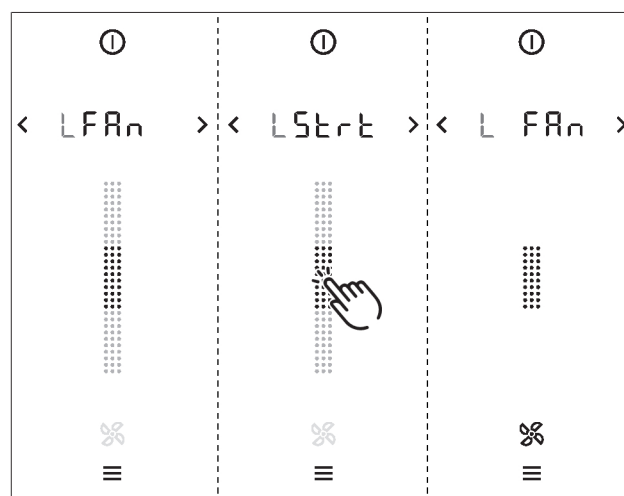
Afb. 5.15 Display filtertipe selecteren

5.4.14 Menu-item L: Fan Motorconfiguratie

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




Motorconfiguratie starten

- Raak de schuifregelaar  aan
- De motorconfiguratie wordt gestart.
- Tijdens de motorconfiguratie worden de schuifregelaar en het motorsymbool knipperend weergegeven.
- Zodra de motorconfiguratie is voltooid, stopt het display met knipperen.
- Bij een succesvolle motorconfiguratie zullen de schuifregelaar  en het motorsymbool  groen worden weergegeven.
- Bij een onsuccesvolle motorconfiguratie zullen de schuifregelaar  en het motorsymbool  rood worden weergegeven.





Afb. 5.16 Display motorconfiguratie starten

► Controleer of het systeem alle motoren correct heeft gedetecteerd.

Display	Kleur	Resultaat
	Groen	1 motor gedetecteerd
	Groen	2 motoren gedetecteerd
	Rood	0 motoren gedetecteerd, fout (zie "8 Storingen verhelpen")

Tab. 5.3 Mogelijke resultaten van de motordetectie

-  Als de extra motor de ULIE (aanvullende buismotor) is, wordt deze niet als extra motor beschouwd en ook niet weergegeven.
-  Als er tijdens de motordetectie al een raamcontactschakelaar is aangesloten, moet ervoor worden gezorgd dat deze ook een ontgrendeling biedt (raam gekanteld/open).

6 Uitgebreid menu

6.1 Uitgebreid menu bedienen

6.1.1 Verplichte toegangscode

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


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

► Scan de QR-code of ga naar deze link: <https://partner.bora.com/de/classic-2>



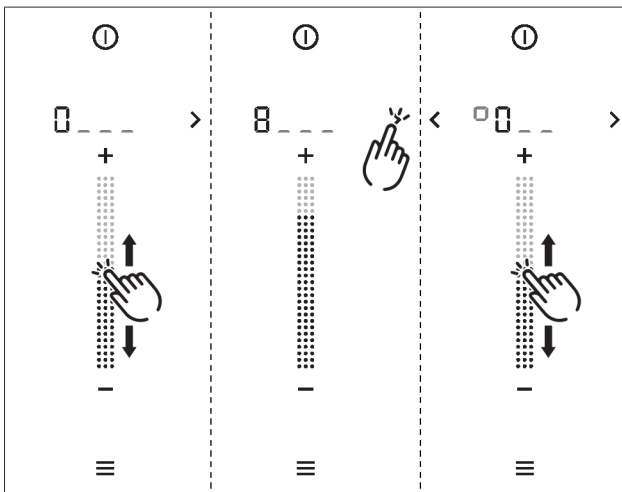
6.1.2 Uitgebreid menu oproepen

i Het menu kan alleen worden opgeroepen als de kookveldafzuiging en kookzones niet werken.

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

Numerieke code invoeren

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




Afb. 6.1 Toegangscode ingeven

Ingeven toegangscode annuleren

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

Toegangscode bevestigen

Wanneer u de 4 cijfers van de toegangscode heeft ingegeven:

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

i Als het beveiligde menu is ontgrendeld, worden eerst alle standaard menu-items weergegeven (zie '6 Menu'). Daarna volgen dan de menu-items van het uitgebreide menu.

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

6.1.3 Uitgebreid menu afsluiten

- Houd de menu-toets  ingedrukt
- Het menu wordt afgesloten en het standaarddisplay wordt weergegeven.
- Bij het afsluiten van het uitgebreide menu zal dit ook niet meer ontgrendeld zijn.

6.2 Menu-items van het uitgebreide menu

i Zie '6 Menu' voor gedetailleerde instructies over het gebruik van het menu.





6.2.1 Menu-item D: Demomodus

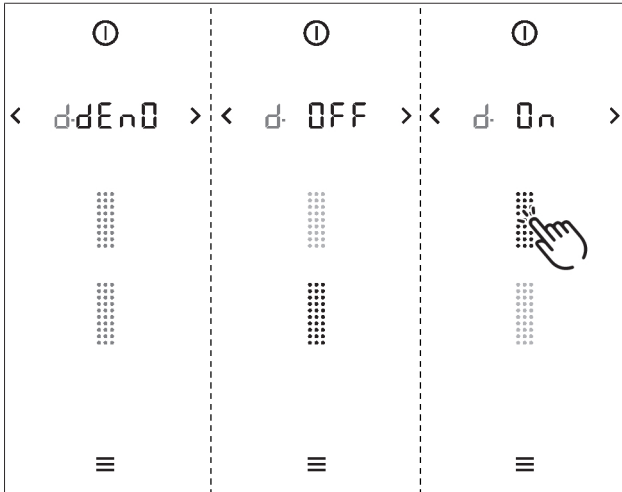
In de demomodus worden alle bedieningsfuncties voor de kookveldafzuiging en kookvelden weergegeven, maar de verwarmingsfunctie is uitgeschakeld. In de demomodus wordt de volgende kookveldcombinatie nagebootst:

- links = CKFI
- rechts = CKCH

De kookveldafzuiging wordt bediend met de geconfigureerde reeks functies.


Demomodus activeren:

- Raak het bovenste deel van de slider aan 
- Het bovenste deel van de slider begint te knippen en het activeren van de demomodus wordt voorbereid (kan tot 30 seconden duren).
- Het systeem zal vervolgens automatisch opnieuw opstarten en de demomodus wordt geactiveerd.
- Na het inschakelen wordt in de demomodus gedurende 4 seconden    weergegeven op het multifunctionele display.



Afb. 6.2 Menu-item D: Demomodus activeren


Demomodus deactiveren:

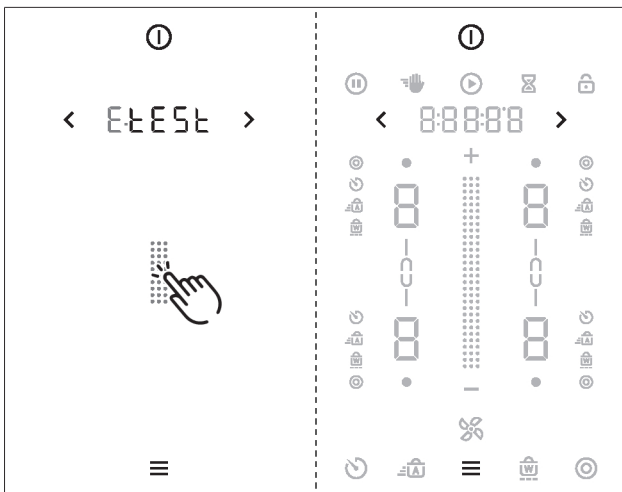
- ▶ Raak het onderste deel van de slider aan 
- Het onderste deel van de slider begint te knippen en het deactiveren van de demomodus wordt voorbereid (kan tot 30 seconden duren).
- Het systeem zal vervolgens automatisch opnieuw opstarten en de demomodus wordt gedeactiveerd.
- Alle instellingen die in de demomodus werden aangemaakt, worden na het deactiveren van de demomodus opnieuw gewist. Het systeem en alle instellingen worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.
- ▶ Voer een Eerste gebruik uit (zie de montagehandleiding).

6.2.2 Menu-item E: Display- en toetstest

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

Display- en toetstest activeren:

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



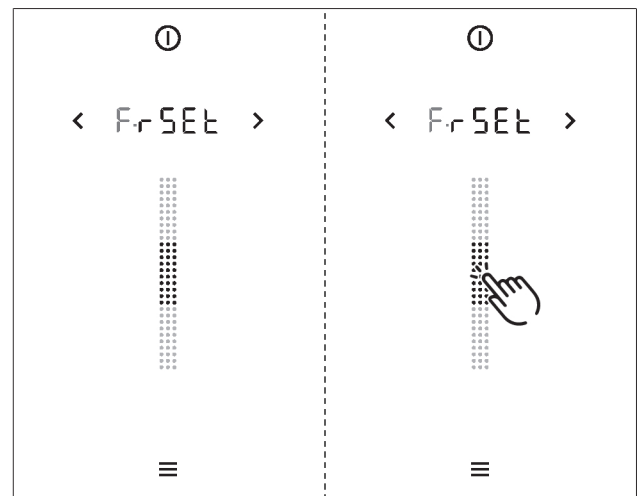
Afb. 6.3 Menu-item E: Display- en toetstest

Testmogelijkheden:

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



6.2.3 Menu-item F: Resetten naar fabrieksinstellingen**Resetten naar fabrieksinstellingen:**

- ▶ Raak de slider aan
- Het systeem en alle instellingen worden gereset.
- De basisconfiguraties worden verwijderd.
- ▶ Voer na de reset de basisconfiguratie uit (zie "5.3 Basisconfiguratie").



Afb. 6.4 Menu-item F: Resetten naar fabrieksinstellingen

6.3 Gasregeling

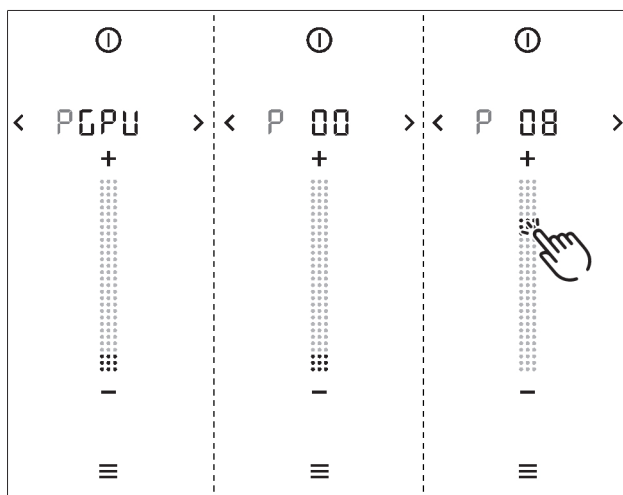
-  De sproeiers, het type gas, de gasdruk en gaskarakteristieken mogen alleen door een erkende vakman of door een BORA servicetechnicus worden aangepast. Deze is ook verantwoordelijk voor de vakkundige gasinstallatie en inbedrijfstelling.
-  Voor een veilige en vlotte werking van het gaskookveld is het belangrijk dat u correcte instellingen per type gas en per gasdruk en karakteristiek hanteert.

6.3.1 Menu-item P: PGU



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

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

Tab. 6.1 Type gas en gasdruk instellen




Afb. 6.5 Display menu-item P: GPU

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

6.3.2 Menu-item S: GAST

Hier kunt u de merklijnen voor de gasbranders kiezen. De karakteristieken regelen de laagste vermogenswaarden van de gasbranders. De karakteristieken worden gebruikt om de laagste vermogensniveaus aan te passen. Afhankelijk van de inbouwsituatie en invloed van de kookveldafzuiging kan, indien nodig, de karakteristiek worden aangepast:

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

Karakteristiek A:

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

- er geen kookveldafzuiging wordt gebruikt;
- bij gebruik van de kookveldafzuiging met luchtafvoer, het kookveld voldoende geventileerd wordt;

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


Karakteristiek B:

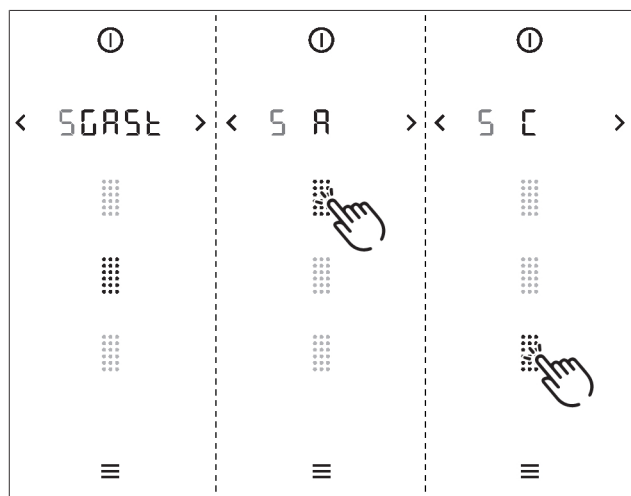
B is de fabrieksinstelling. Deze omvat een uitgebalanceerde gradatie van de afzonderlijke vermogensniveaus.

Karakteristiek C:


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

Merklijn selecteren

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



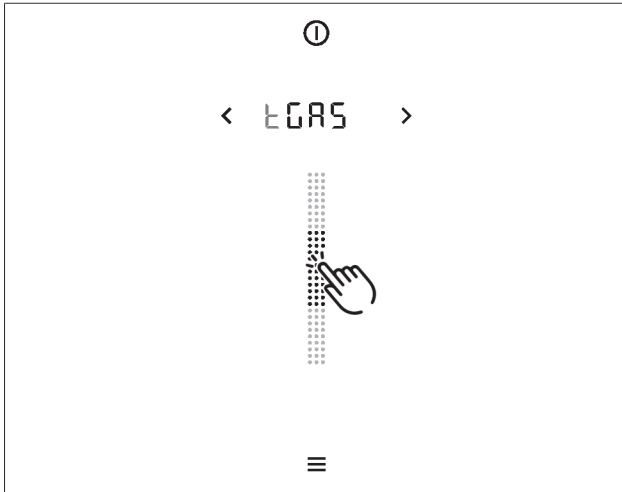
Afb. 6.6 Display menu-item S: GAST

 Dooft de gasvlam, dan bewegen de vlammen aanzienlijk en/of is het vlambeeld niet correct (bijv. roetvorming, vlamterugslag enz.), dan moet de merklijn worden verhoogd en moet desgewenst ook worden gezorgd voor meer ventilatie bij gebruik met luchtafvoer of een grotere terugstroomopening bij gebruik met recirculatie.

6.3.3 Menu-item T: GAS

De menuoptie biedt een resetfunctie. Deze resetfunctie kan worden gebruikt in geval van storingen of fouten en bij een eerste ingebruikname, wanneer het gaskookveld geen reactie vertoont (geen ontsteking). De ingestelde waarden voor het type gas, de gasdruk en de karakteristiek blijven ongewijzigd en veranderen niet bij een reset.

► Reset indien nodig.



Afb. 6.7 Display menu-item T: GAS

7 Reiniging en onderhoud

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

i Gebruik geen roestvrijstalen gereedschap op de rvs-opervlakken of het rvs-grilloppervlak.

i Reinig roestvrijstalen oppervlakken alleen in de slijprichting.

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

Reinigingscycli kookveldafzuigingen

Componenten	Reinigingsintervallen
Kookveldafzuiging binnenkant en oppervlak	Na elke bereiding van vetrijke spijzen; ten minste één keer per week.
Instroomsproeier, vetfilterunit	Na elke bereiding van vetrijke spijzen; ten minste één keer per week.
Actieve-koolfilter (alleen bij recirculatie)	Vervangen bij geurvorming of na het verstrijken van de levensduur

Tab. 7.1 Reinigingsintervallen

Reinigingscycli kookvelden

Componenten	Reinigingsintervallen
Kookveld	Na elke verontreiniging onmiddellijk grondig reinigen met een conventioneel reinigingsmiddel
Alleen bij gaskookveld CKG:	
Pannendrager gasbranderonderdelen	Na elke verontreiniging onmiddellijk grondig reinigen met een conventioneel reinigingsmiddel.

Tab. 7.2 Reinigingscycli kookvelden

7.1 Reinigingsmiddel

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

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

7.1.1 Reinigingsmiddelen voor glaskeramische kookvelden

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

i Gebruik de glaskeramische schraper niet in de gewelfde kookzone van de inductiewok.

7.1.2 Reinigingsmiddelen voor het Tepan kookveld

Voor het reinigen van het Tepan kookveld heeft u een speciale tepanspatel en geschikte reinigingsmiddelen nodig. Voor ernstige verontreinigingen kan een nieuwe keukenspons worden gebruikt.

7.2 Apparaten onderhouden

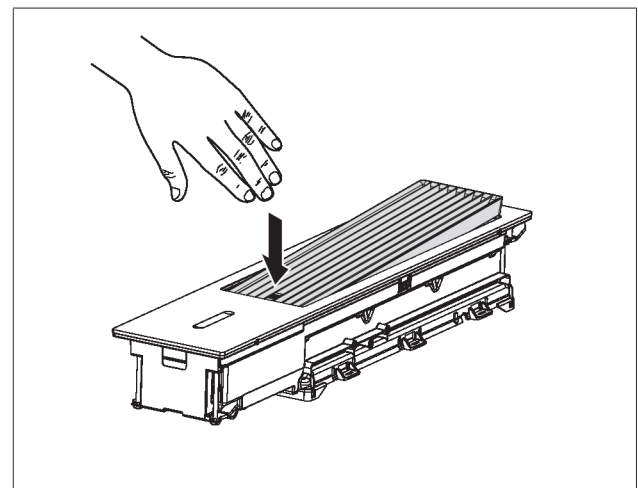
- ▶ Gebruik het apparaat niet als werk- of aflegvlak.
- ▶ Schuif of trek kookgerei niet over het apparaat.
- ▶ Til kookpotten en -pannen altijd op.
- ▶ Houd het apparaat schoon.
- ▶ Verwijder onmiddellijk elke vorm van verontreiniging.
- ▶ Gebruik alleen het juiste kookgerei voor het apparaat.

7.3 Kookveldafzuiging reinigen

7.3.1 Demonteren van de onderdelen

Instroomsproeier verwijderen

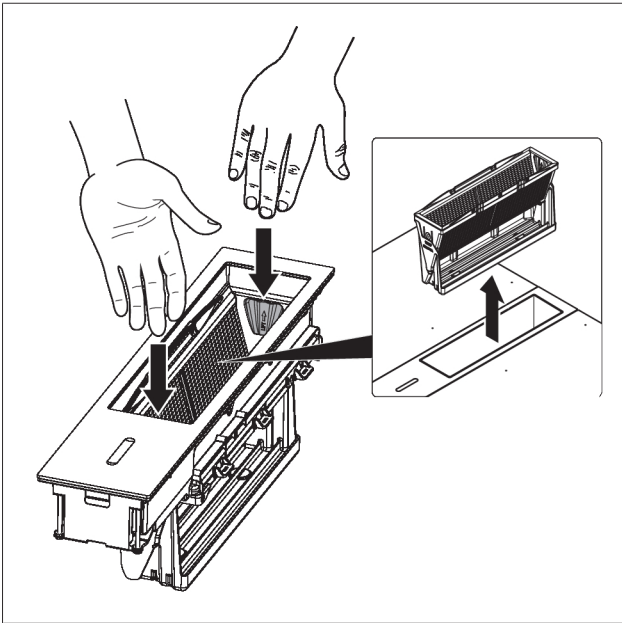
- ▶ Kantel de instroomsproeier uit zijn montagepositie.
- ▶ Neem met uw andere hand de instroomsproeier uit.



Afb. 7.1 Instroomsproeier verwijderen

Vetfilterunit demonteren

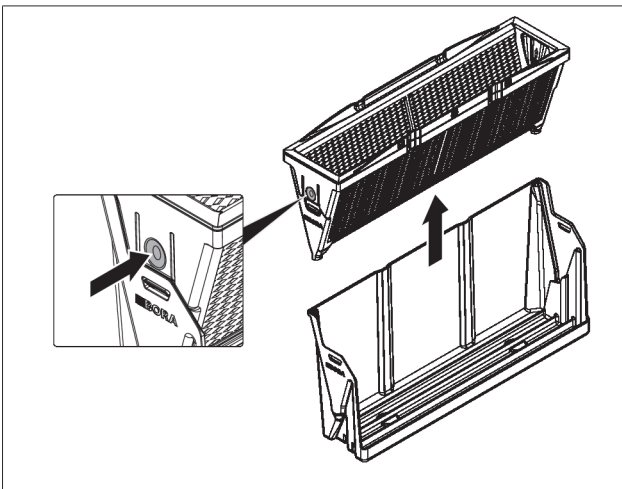
- ▶ Verwijder de vetfilterunit.
- ▶ Gebruik hiervoor de grepen binnenin de vetfilterunit.



Afb. 7.2 Vetfilterunit verwijderen

Vetfilter demonteren

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



Afb. 7.3 Vetfilter verwijderen

7.3.2 Reinigen van de onderdelen

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

- ▶ Demonteer de vetfilterunit vóór het reinigen.

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

Handmatige reiniging

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

Reiniging in de vaatwasser

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

7.3.3 Montage van de onderdelen

Vetfilterunit monteren

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

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

Vetfilterunit plaatsen

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

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

Instroomsproeier monteren

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

7.3.4 Vervang het actieve-koolfilter.

Bij gebruik met recirculatie wordt een extra actieve-koolfilter gebruikt. Het actieve-koolfilter bindt de geurstoffen die bij het koken ontstaan. Het actieve-koolfilter is gemonteerd bij de plintmotor of het kanaalsysteem. Als het actieve-koolfilter aan het einde van zijn levensduur is, verschijnt er een melding op de filteronderhoudsindicator en moet het filter worden vervangen. Na het vervangen van het filter moet de levensduur van het filter worden gereset.

- ▶ Vervang het actieve-koolfilter als de filteronderhoudsindicator dit aangeeft.
- In de bedieningshandleiding van het actieve-koolfilter vindt u de levensduur en wordt beschreven hoe het filter moet vervangen.
- ▶ Zet de filteronderhoudsindicator terug (Levensduur en filteronderhoudsindicator).

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

7.4 Kookvelden reinigen

7.4.1 Glaskeramiek reinigen

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

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

Als het kookveld warm is:

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

Ernstige verontreinigingen

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

Kleurveranderingen en glansplekken houden geen beschadiging van het kookveld in. De werking van het kookveld en de duurzaamheid van de 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.

- i** Bij het gaskookveld is het niet ongebruikelijk om, bij gebruik van geëmailleerde gietstukken, kleine kleurafwijkingen en onregelmatigheden te zien. Bovendien kan er op de legvlakken roestvorming optreden. Die kunt u eenvoudig met een vochtige doek verwijderen. Deze gebeurtenissen zijn normaal en hebben geen invloed op de werking.

7.4.2 Tepan kookveld reinigen

Kleurveranderingen en kleine krassen moeten niet worden beschouwd als schade aan het kookveld. De werking van het kookveld en de duurzaamheid van het roestvrijstalen grilloppervlak worden hierdoor niet beïnvloed. Voorwerpen die niet werden verwijderd en ingebrand zijn, veroorzaken kleurveranderingen op het kookveld.

- i** Gebruik de spatel alleen op het grilloppervlak. Doet u dat niet, dan kan dit schade aan het oppervlak toebrengen.
- i** Bij gebruik van de spatel en keukenspons kunnen veranderingen aan het oppervlak optreden.
- i** Zorg dat er geen schoonmaakmiddel op aangrenzende oppervlakken van het kookveld en het werkblad komen.
- i** Gebruik de reinigingsfunctie om het Tepan kookveld te reinigen.
- i** Reinig roestvrijstalen oppervlakken alleen in de slijprichting.

Lichte verontreinigingen

- ▶ Controleer of het kookveld uitgeschakeld is.

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

Gewone verontreinigingen

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

Ernstige verontreinigingen

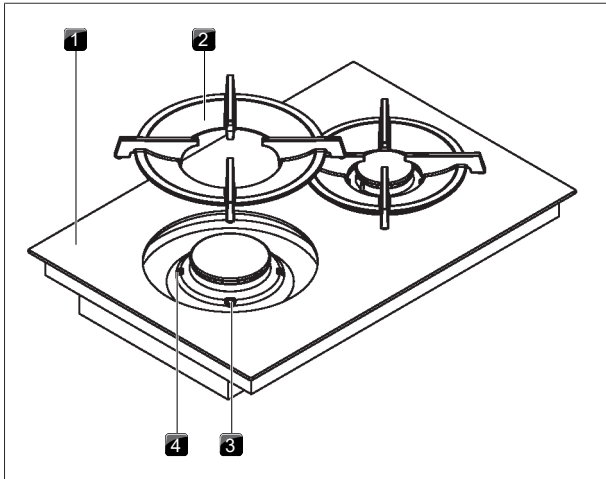
- ▶ Zorg ervoor dat de reinigingsfunctie voor beide grillzones geactiveerd is.
- ▶ Wacht tot de indicatoren van de grillzone stoppen met knipperen (= de optimale reinigingstemperatuur bedraagt 70°C).
- ▶ Los in een aparte kom met warm water (ca. 200 ml) een druppeltje afwasmiddel op.
- ▶ Giet deze vloeistof op het grilloppervlak.
- ▶ Laat de vloeistof ongeveer 5 tot 8 minuten inwerken.
- ▶ Gebruik een plastic borstel om de ingebrande grillresten van het grilloppervlak te verwijderen.
- ▶ Verwijder het vuil en het water volledig met een doek.
- ▶ Doe 50 ml water en een druppeltje afwasmiddel op het grilloppervlak.
- ▶ Reinig het volledige grilloppervlak met de grove kant van de nieuwe keukenspons, maar alleen in de slijprichting. Gebruik hiervoor de Tepan spatel.
- ▶ Gebruik een schone doek om de verontreinigingen en resten te verwijderen.
- ▶ Giet schoon, koud water op het grilloppervlak.
- ▶ Gebruik een propere doek om de resterende verontreinigingen en waterresten te verwijderen.
- ▶ Droog het kookveld af met een propere doek.

7.4.3 Reinigen van de onderdelen van gaskookvelden

- i** Na verloop van tijd wordt het oppervlak van de gietstukken matter. Dit is volstrekt normaal en betekent geenszins dat het materiaal is aangetast.

Reinigen van de pannendrager

- ▶ Verwijder de pannendrager van het apparaat.
- Pannendragers mogen alleen met de hand worden gereinigd.



Afb. 7.4 Opbouw gasbrander

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

i De pannendragers zijn niet vaatwasserbestendig.

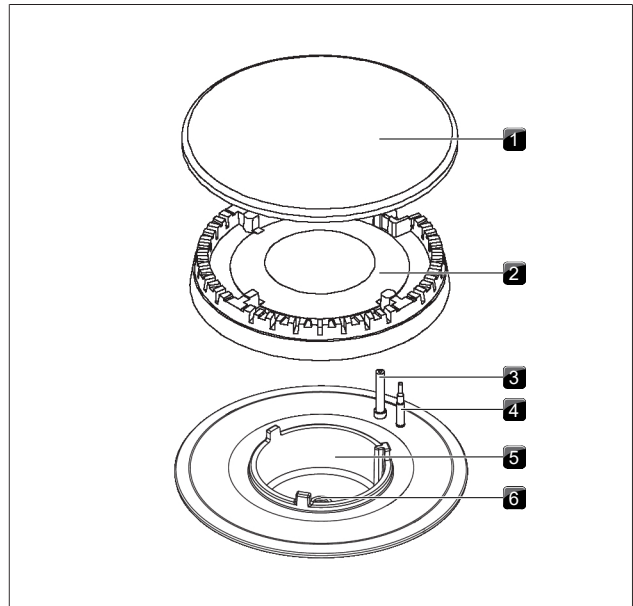
Handmatige reiniging

- ▶ Gebruik vetoplossende schoonmaakmiddelen.
- ▶ Spoel de pannendrager af met heet water.
- ▶ Reinig de pannendrager met een zachte borstel.
- ▶ Spoel de pannendrager na de reiniging goed af.
- ▶ Droog de pannendrager zorgvuldig af met een propere doek.
- Laat bij bijzonder hardnekkig vuil of aangebrande eetresten de pannendrager kort in warm water met afwasmiddel weken. Eventuele kalkvlekken verwijdert u best met azijnwater.

Reinigen van de onderdelen van de gasbrander

- Begin pas met het reinigen wanneer de gasbrander afgekoeld is tot een normale temperatuur.
- De onderdelen van de brander zijn niet vaatwasserbestendig. Reinig de onderdelen van de brander alleen met de hand.
- Gebruik gewoon warm water, een conventioneel afwasmiddel en een zachte spons of een gewone vaatdoek.
- Krab of schraap kookresten nooit los.
- ▶ Verwijder de pannendrager van het apparaat.
- ▶ Neem het branderdekseel van de branderkop.
- ▶ Neem de branderkop van de gasuitlaat.
- ▶ Reinig de onderdelen van de brander.
- ▶ Gebruik een niet-metalen borstel om het vuil van alle vlamuitgangen te verwijderen.
- ▶ Veeg de niet afneembare onderdelen van de brander af met een vochtige doek.
- ▶ Veeg de ontstekingselektrode en de thermostaat voorzichtig af met een goed uitgewrongen doek.
- De ontstekingselektrode mag niet nat worden, anders geeft hij geen vonk meer.
- ▶ Droog alles tot slot af met een propere doek.
- Vlamopeningen, branderkoppen en branderdekseels moeten vóór de montage volledig droog zijn.
- ▶ Zet de onderdelen van de brander terug in elkaar.
- ▶ Plaats de branderkop op correcte wijze op de gasuitlaat.
- ▶ Zorg ervoor dat de veiligheidsthermostaat en de elektrische ontsteking in de juiste opening zitten.
- ▶ Plaats het branderdekseel precies en recht op de branderkop.

- Zijn de onderdelen verkeerd geplaatst, is er geen elektrische ontsteking mogelijk.
- ▶ Plaats de pannendrager precies en recht op de gasbrander.
- ▶ Zet de gasbrander aan.



Afb. 7.5 Opbouw gasbrander

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

8 Storingen verhelpen




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

8.1 Storingen verhelpen in het systeem

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	De zekering/zekeringskast van de woning- of huisinstallatie is defect.	Vervang de zekering. Schakel de zekeringsautomaat opnieuw in.
	De zekering/zekeringsautomaat wordt meermaals geactiveerd.	BORA Neem contact op met het serviceteam.
	De stroomvoorziening is onderbroken.	Laat de stroomvoorziening door een vakman controleren.
Het apparaat schakelt zichzelf uit of gaat in de stand-bymodus.	Het bedieningspaneel is vuil.	Reinig het bedieningspaneel.
	Langdurig indrukken van de Power-toets (> 7 s).	Droog de Power-toets onmiddellijk na het reinigen af (< 7 s).
	Foutsignaal tijdens of na de reiniging (activering van de Power-toets door verdampend reinigingsmiddel).	Reinigingsvergrendeling gebruiken Reiniging droog uitvoeren
De Power-toets knippert	Er bevindt zich een voorwerp op het bedieningspaneel.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Het bedieningspaneel is vuil.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode Conf	Onvolledige basisconfiguratie	Basisconfiguratie afsluiten
Foutcode DISP, EdISP	Er bevindt zich een voorwerp op het bedieningspaneel.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Het bedieningspaneel is vuil.	Reinig het bedieningspaneel.
	Langdurig indrukken van een touchzone.	Stop met langdurig indrukken.
Optische kleurverschillen tussen de apparaten.	Extreem heldere lichtbronnen, die rechtstreeks op de apparaten zijn gericht.	Vermijd puntverlichting (spots) en zorg voor een gelijkmatige, heldere verlichting.

Tab. 8.1 Storingen verhelpen

8.2 Storingen verhelpen kookveldafzuiging

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Bij gebruik van de nieuwe kookveldafzuiging ontstaan er onaangename geuren.	Dit is een normaal verschijnsel bij nieuwe apparaten.	De geuren verdwijnen na enkele bedrijfsuren.
Het afzuigvermogen van de kookveldafzuiging is niet meer zo goed.	Het roestvrijstalen vetfilter is sterk verontreinigd.	Reinig of vervang het roestvrijstalen vetfilter.
	Het actieve-koolfilter is sterk verontreinigd (alleen bij recirculatie).	Vervang het actieve-koolfilter.
	Er bevindt zich een voorwerp in de luchtgeleidingsbehuizing (bijv. een poetsdoek).	Verwijder het voorwerp.
	De motor is defect of er is een kanaalverbinding losgekomen.	Neem contact op met de klantenservice van BORA.
Er is geen afzuigvermogen, rood motorsymbool  + EFA n	De motor is uitgevallen of geblokkeerd.	Neem contact op met het serviceteam van BORA (u kunt het systeem gebruiken, maar dan wel zonder afzuiging).
Er is geen afzuigvermogen, rood motorsymbool  + FAN	In een systeem met 2 motoren is 1 motor uitgevallen, geblokkeerd of niet correct aangesloten.	Neem contact op met het serviceteam van BORA (u kunt het systeem gebruiken, maar dan wel met verminderd afzuigvermogen).
Foutcode 387	Foutconfiguratie motor	Motorconfiguratie starten
Bij het instellen van het vermogensniveau van de motor springt dit onmiddellijk terug naar 0, het display van het motorsymbool  licht rood op	Er is geen motor aangesloten.	Sluit de motor aan.
	De motor is geblokkeerd.	Neem contact op met de klantenservice van BORA.
	De motor krijgt geen stroom.	Controleer de aansluiting van de motor.
Foutcodes E0B1, E0PE n	Home In is niet vrijgegeven.	Open het raam en druk vervolgens op de motortoets.
Foutcodes F1 L1, EF1 L1	De standtijd van het recirculatiefilter is bereikt.	Plaats een nieuw filter (alleen bij recirculatie) en reset de levensduur van het filter.

Tab. 8.2 Storingen verhelpen

8.3 Storingen verhelpen kookvelden

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het kookveld wordt weergegeven, maar de beide kookzonedisplays geven een fout E aan en op het multifunctionele display wordt een foutcode (bijv. E547) aangegeven	Communicatiefouten	Bevestig de fout of start het systeem opnieuw op.
	Het kookveld krijgt geen stroom.	Controleer de zekering of laat de stroomaansluiting van het kookveld door een vakman controleren
	De generator/elektronica is defect.	Neem contact op met de klantenservice van BORA.
Het kookveld wordt niet weergegeven.	Het kookveld werd niet gedetecteerd.	Controleer de aansluiting van de communicatieleiding.
Foutcode EHEAT	Oververhitting.	Verwijder hete voorwerpen uit de onmiddellijke omgeving van het Bedieningspaneel.
		Schakel het systeem uit en laat het afkoelen.
		Reinig de luchtspleet aan de onderkant van het apparaat (alleen bij Tepan kookveld)
		Neem contact op met de klantenservice van BORA.
Hoewel er een vermogensniveau is ingesteld, hebben de kookvelden geen vermogen en wordt de Eno weergegeven	De demomodus is geactiveerd.	Neem contact op met uw BORA dealer of met het serviceteam van BORA.

Tab. 8.3 Storingen verhelpen

8.4 Storingen verhelpen gaskookveld

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Bij de eerste ingebruikneming, na een langere periode van niet-gebruik of na het vervangen van de gasfles:		
Geen branderontsteking bij eerste gebruik of langere pauzes in gebruik	Er bevindt zich lucht in de gasleiding.	Herhaal indien nodig meermaals het ontstekingsproces (raak de gewenste kookzone aan en stel een vermogensniveau in).
Het gaskookveld vertoont geen reactie (geen kalibratie van de regelmotoren en geen ontsteking)	Communicatiefout tussen bedieningsunit en kookveld (bijv. bij stroomstoring).	Voer een reset uit (Menuoptie van het configuratiemenu gas)
De gasbrander kan niet elektrisch worden aangestoken.	De zekering of de zekeringsautomaat van de woning- of huisinstallatie is defect of werd geactiveerd.	Vervang de zekering. Schakel de zekeringsautomaat weer in. Neem eventueel contact op met een elektricien.
	De zekering of de zekeringsautomaat wordt meermaals geactiveerd.	Neem contact op met het serviceteam van BORA.
	De stroomvoorziening is onderbroken.	Laat de stroomvoorziening door een vakman controleren.
	De gasbranders zijn vochtig.	Droog de gasbranderonderdelen (Reiniging en onderhoud).
	De gasbranderkoppen en/of gasbranderdeksels staan niet op de juiste plaats.	Zet de gasbranderonderdelen op de juiste plaats.
	De elektrische ontsteking en/of thermostaat is/ zijn vuil.	Verwijder verontreinigingen.
	Verontreinigingen in de gasbranderkop	Reinig de onderdelen van de gasbrander.
	Er is geen automatische ontsteking.	Herhaal het ontstekingsproces via het aanraakvlak van de bedieningsknop.
U stelt een gaslucht vast.	De gastoevoerleiding heeft een lek.	Schakel de gastoevoer uit en doof onmiddellijk alle open vlammen. Neem onmiddellijk contact op met uw gasinstallateur. Zorg ervoor dat alle aansluitingen lekdicht zijn (zie de montagehandleiding).
Normaal bedrijf:		

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De gasvlam dooft na ontsteking. De gasvlam dooft tijdens gebruik. Het vlampatroon van de gasvlam verandert.	De gasbranderonderdelen (branderkoppen en/of -deksels) staan niet op de juiste plaats. De gasuitstroomopeningen aan de gasbranderkop zijn verontreinigd.	Zet de gasbranderonderdelen op de juiste plaats. Reinig de gasbranderonderdelen (Reiniging en onderhoud).
Alle foutcodes E... (behalve E066)	Softwarefout.	Wacht 5 seconden en druk vervolgens op de knipperende foutmelding (fout updaten) Haal het apparaat tenminste 1 minuut uit het stopcontact en start het opnieuw. Neem contact op met het serviceteam van BORA.
Alle foutcodes E066	De gastoevoer is onderbroken en/of er is geen vlamdetectie. De gasfles is leeg.	Wacht 5 seconden en druk vervolgens op de knipperende foutmelding (fout updaten) Herhaal het ontstekingsproces (de gasleiding heeft na de installatie een bepaalde periode nodig om gevuld te raken). Controleer de gasaansluiting of de vaste aansluiting. Neem contact op met het serviceteam van BORA.

Tab. 8.4 Storingen verhelpen

8.5 Procedure in geval van storingen

- ▶ Sluit de fout af door de bedieningsknop aan te raken.
- ▶ Nadat u de storing heeft verholpen, probeert u het nogmaals en test u of de storing is verholpen.
- ▶ Probeer het systeem opnieuw op te starten.
- ▶ Als laatste mogelijkheid kunt u ook de stroomtoevoer kortstondig onderbreken.
- ▶ Neem bij storingen die hier niet worden genoemd of bij vaker voorkomende storingen contact op met het BORA Serviceteam en vermeld het weergegeven storingsnummer en het type apparaat.

9 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren

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

9.1 Fabrieksgarantie van BORA

BORA biedt de consument een fabrieksgarantie van 2 jaar op zijn producten. Deze garantie komt bovenop de wettelijke garantieaanspraken die de consument tegenover de verkoper van onze producten heeft.

De fabrieksgarantie geldt voor de hier genoemde BORA-producten die door geautoriseerde BORA-dealers of door BORA-getrainde verkopers worden gekocht en geïnstalleerd binnen de Europese Unie (overzeese gebieden uitgezonderd), Zwitserland, Liechtenstein, Oekraïne, Rusland, Noorwegen, Servië, Israël, het VK, IJsland, India, Australië en Nieuw-Zeeland, met uitzondering van BORA-producten die zijn aangeduid als universele of accessoire-artikelen:

- Kookvelden
- Kookveldafzuigsystemen
- Motor

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

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

Bij een claim onder de fabrieksgarantie moet het defect rechtstreeks aan BORA worden gemeld en de aankoopfactuur moet worden getoond. Als alternatief kan een bewijs van aankoop worden aangeleverd als de klant zich heeft geregistreerd op www.mybora.com.

BORA garandeert dat alle BORA-producten vrij zijn van materiaal- en productiefouten. De fout moet al bestaan op het moment van overdracht van het product aan de eindklant. De looptijd van de garantie wordt niet onderbroken en begint niet opnieuw te lopen als een beroep wordt gedaan op de garantie.

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

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

- BORA-producten die niet bij een erkend BORA-dealer of een door BORA opgeleide verkoper zijn gekocht
- Schade die voortvloeit uit het niet naleven van de bedieningshandleiding (dit omvat ook de reiniging en het onderhoud van het product). Hierbij is er sprake van een verkeerd gebruik;
- Schade veroorzaakt door normale slijtage, bijv. slijtagesporen op het kookveld;
- Schade veroorzaakt door externe invloeden (bijv. transportschade, binnendringen van condenswater, schade door natuurlijke evenementen zoals blikseminslagen)

- Schade veroorzaakt door reparaties of pogingen daartoe die niet zijn uitgevoerd door BORA of door personen die door BORA zijn geautoriseerd
- Schade aan de glaskeramik;
- Schade veroorzaakt door schommelingen in de elektrische spanning;
- Gevolgschade of schadevorderingen die het defect overschrijden;
- Schade aan de kunststofonderdelen.

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

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

De daaruit voortvloeiende kosten komen niet voor rekening van BORA.

Het Duitse recht is van toepassing op deze garantievoorzaken.

U kunt ons als volgt bereiken:

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

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

9.1.1 Garantieverlenging

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

9.2 Service

BORA service:

zie achterzijde van de bedienings- en montagehandleiding.



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

Het BORA Service Team heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer van uw apparaat (FD-nummer) nodig.

U vindt beide gegevens terug op het typeplaatje op de voorlaatste bladzijde van de bedieningshandleiding alsook op de onderkant van het apparaat.

9.3 Reserveonderdelen

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

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

9.4 Accessoires

Speciale accessoires CKA2:

- Classic instroomsproeier CKAED
- Classic instroomsproeier All Black CKAEDAB
- Classic vetfilterunit incl. opvangbak voor vetfilter CKAFFE

Speciale accessoires voor recirculatiesystemen:

- Luchtreinigingsbox flexibel ULBF
- Actieve-koolfilterset ULB3AS voor ULB3X

Speciale accessoire voor glaskeramische kookvelden:

- Glaskeramische schraper UGS

Speciale accessoires voor oppervlakte-inductiekookvelden

- Grillpan KWGPFI

Speciale accessoire voor het wokkookveld:

- Inductiewokpan HIW1

Speciale accessoire voor de Tepan:

- Pro Tepan spatel PTTS1

Speciale accessoires voor gaskookvelden:

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

10 Typeplaatjes

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

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

Typeplaatje
Kookveldafzuiging 1
(gelieve op te plakken)

Typeplaatje
Kookveld links
(gelieve op te plakken)

Typeplaatje
Kookveld rechts
(gelieve op te plakken)

Typeplaatje
Kookveldafzuiging 2
(gelieve op te plakken)

Typeplaatje
Kookveld links
(gelieve op te plakken)

Typeplaatje
Kookveld rechts
(gelieve op te plakken)

11 Energiegegevensbladen

11.1 Energiegegevensblad CKA2

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

Fabrikant		BORA	
Identificatie model		CKA2	
	Symbool	Waarde	Eenheid
Energieverbruik			
Jaarlijks energieverbruik	AEC_{hood}	28,0	kWh/a
Energie-efficiëntieklasse	-	A+	-
Energie-efficiëntie-index	EEl_{hood}	37,0	-
Transportvolumes			
Hydrodynamische efficiëntie	FDE_{hood}	36,3	-
Klasse hydrodynamische efficiëntie	-	A	-
Minimale luchtstroom in normaal bedrijf	-	239	m ³ /h
Maximale luchtstroom in normaal bedrijf	-	559	m ³ /h
Maximale luchtstroom in bedrijf op de stand Intensief of Snel (powerniveau)	Q_{max}	591	m ³ /h
Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt	Q_{BEP}	282,3	m ³ /h
Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt	P_{BEP}	508	Pa
Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt	W_{BEP}	109,7	W
Tijdverlengingsfactor	f	0,7	-
Verlichting			
Verlichtingsefficiëntie	LE_{hood}	*	lx/W
Klasse verlichtingsefficiëntie	-	*	-
Nominale opgenomen vermogen van het verlichtingssysteem	W_L	*	W
Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak	E_{middle}	*	lx
Vetfiltering			
Vetfilteringsefficiëntie	GFE_{hood}	97,7	%
Klasse vetfilteringsefficiëntie	-	A	-
Geluidsniveau			
A-gewogen geluidsemissie via de lucht bij de minimaal beschikbare snelheid in normaal bedrijf	-	45	dB(A) re_1pW
A-gewogen geluidsemissie via de lucht bij de maximaal beschikbare snelheid in normaal bedrijf	-	65	dB(A) re_1pW
A-gewogen geluidsemissie via de lucht in bedrijf op de stand Intensief of Snel (powerniveau)	-	66	dB(A) re_1pW
Geluidsdrukniveau bij de minimaal beschikbare snelheid in normaal bedrijf**	-	32	LpA in dB re 20 µPa
Geluidsdrukniveau bij de maximaal beschikbare snelheid in normaal bedrijf**	-	52	LpA in dB re 20 µPa
Geluidsdrukniveau op de stand Intensief of Snel (powerniveau)**	-	53	LpA in dB re 20 µPa
Stroomverbruik			
Vermogensopname bij uitgeschakeld apparaat	P_o	0,25	W
Elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand	P_s	*	W

Tab. 11.1 Energielabel

* Niet van toepassing op dit product.

** Vrijwillige indicatie

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

11.2 Energiegegevensblad CKFI

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

Fabrikant		BORA	
Identificatie model		CKFI	
Type kookplaat		Glaskeramisch kookveld	
	Symbool		Eenheid
Verwarmingstechniek	-	Inductie-kookoppervlakken	-
Aantal kookoppervlakken	-	2	-
Kookoppervlak voor	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kookoppervlak achter	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kookoppervlak voor	EC _{electric cooking}	196,7	Wh/kg
Kookoppervlak achter	EC _{electric cooking}	177,1	Wh/kg
Kookoppervlakken overbrugd	EC _{electric cooking}	204,7	Wh/kg
Energieverbruik per kg van de kookplaat	EC _{electric hob}	192,8	Wh/kg

Tab. 11.2 Energiegegevensblad CKFI

11.3 Energiegegevensblad CKI

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

Fabrikant		BORA	
Identificatie model		CKI	
Type kookplaat		Glaskeramisch kookveld	
	Symbool	Waarde	Eenheid
Verwarmingstechniek	-	Inductiekookzone	-
Aantal kookzones	-	2	-
Kookzone vooraan	∅	23,0	cm
Kookzone achteraan	∅	16,5	cm
Kookzone vooraan	EC _{electric cooking}	162,3	Wh/kg
Kookzone achteraan	EC _{electric cooking}	168,5	Wh/kg
Energieverbruik per kg van de kookplaat	EC _{electric hob}	165,4	Wh/kg

Tab. 11.3 Energiegegevensblad CKI

11.4 Energiegegevensblad CKCH

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

Fabrikant		BORA	
Identificatie model		CKCH	
Type kookplaat		Glaskeramisch kookveld	
	Symbool	Waarde	Eenheid
Verwarmingstechniek	-	Stralingskookzones	-
Aantal kookzones	-	2	-
Kookzone vooraan	∅	21,5	cm
Kookzone achteraan	∅	18,0	cm
Kookzone vooraan	EC _{electric cooking}	172,3	Wh/kg
Kookzone achteraan	EC _{electric cooking}	178,7	Wh/kg
Energieverbruik per kg van de kookplaat	EC _{electric hob}	175,5	Wh/kg

Tab. 11.4 Energiegegevensblad CKCH

11.5 Energiegegevensblad CKCB

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

Fabrikant		BORA	
Identificatie model		CKCB	
Type kookplaat		Glaskeramisch kookveld	
	Symbool	Waarde	Eenheid
Verwarmingstechniek	-	Stralingskookzones	-
Aantal kookzones	-	2	-
Kookzone vooraan	∅	18,0	cm
Kookzone achteraan	∅	18,0	cm
Kookzone vooraan	EC _{electric cooking}	174,8	Wh/kg
Kookzone achteraan	EC _{electric cooking}	176,0	Wh/kg
Energieverbruik per kg van de kookplaat	EC _{electric hob}	175,4	Wh/kg

Tab. 11.5 Energiegegevensblad CKCB

11.6 Energiegegevensblad CKG

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

Fabrikant		BORA	
Identificatie model		CKG	
	Symbool	Waarde	Eenheid
Aantal gasbranders	-	2	-
Energie-efficiëntie per gasbrander vooraan	EE _{gas burner}	63,3	-
Energie-efficiëntie per gasbrander achteraan	EE _{gas burner}	61,3	-
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat	EE _{gas hob}	62,3	-

Tab. 11.6 Energiegegevensblad CKG

Bedieningshandleiding:

○ Origineel

⊙ Vertaling

Fabrikant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rechten voorbehouden.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

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

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

INT

BORA Holding GmbH

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

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

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



{01}04251731213894{240}000107-10006

