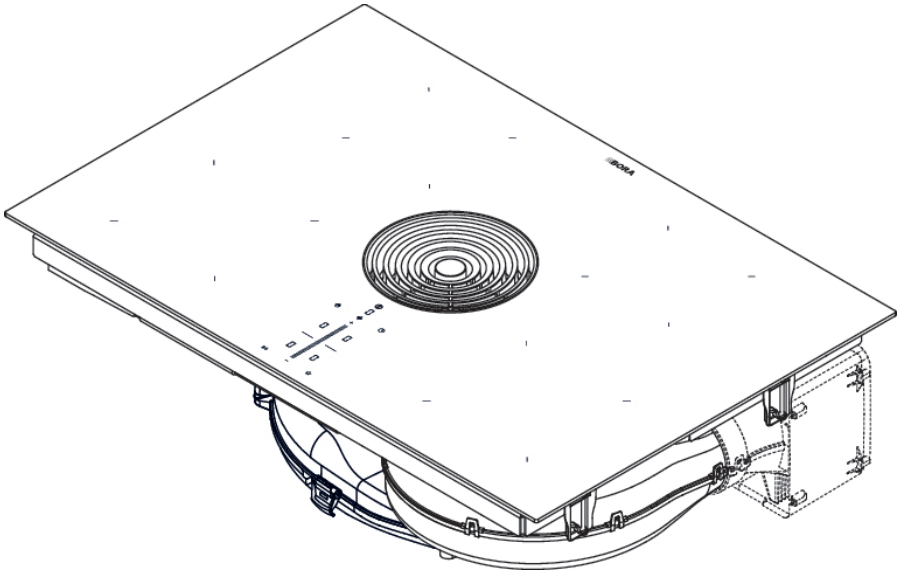
BORA

NL Gebruikers- en montagehandleiding Pure



umim-pure2-02-nl

bora.com

Inhoudsopgave

1 Algemeen 4
1.1 Geldigheid 4
1.2 Aansprakelijkheid 4
1.3 Productconformiteit 4
1.4 Weergave van informatie 4

2 Veiligheid 6
2.1 Correct gebruik 6
2.2 Personen met verminderde vaardigheden 6
2.3 Algemene veiligheidsinstructies 7
2.4 Veiligheidsinstructies montage 9
2.4.1 Veiligheidsinstructies montage kookveldafzuiging 10
2.4.2 Veiligheidsinstructies montage kookvelden 10
2.5 Veiligheidsinstructies bediening 11
2.5.1 Veiligheidsinstructies bediening kookveldafzuiging 12
2.5.2 Veiligheidsinstructies bediening kookvelden 13
2.6 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud 14
2.6.1 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookveldafzuigingen 14
2.6.2 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookvelden 15
2.7 Veiligheidsinstructies reparatie, service en reserveonderdelen 15
2.8 Veiligheidsinstructies demontage en verwijdering 16

3 Technische gegevens 17
3.1 Pure 17
3.1.1 Apparaatafmetingen PURA2/R 17
3.1.2 Apparaatafmetingen PURU2/R 18

4 Beschrijving van het apparaat 18
4.1 Typebeschrijving 18
4.2 Systeembeschrijving 18
4.2.1 Opbouw 18
4.2.2 Bedieningspaneel 19
4.2.3 Zevensegmentendisplay 19
4.2.4 Helderheid 19
4.3 Werkingsprincipe kookveldafzuiging 19
4.4 Werkingsprincipe inductiekookveld 20

5 Functies en bediening 20
5.1 Algemene bedieningsinstructies 20
5.2 Touchbediening 20
5.3 Systeem bedienen 21
5.3.1 In-/uitschakelen 21
5.3.2 Timer 21
5.3.3 Recovery-functie 21
5.4 Functies kookveldafzuiging 21
5.4.1 Vermogensniveaus van de motor 21
5.4.2 Powerniveau motor 22
5.4.3 Automatische afzuiging 22
5.4.4 Motor uitschakelen 22
5.4.5 Automatische naloop 22
5.4.6 Filteronderhoudsindicator 22
5.5 Kookveldfuncties 22
5.5.1 Panherkenning 22
5.5.2 Kookzone selecteren 22
5.5.3 Vermogensniveau voor een kookzone instellen 23
5.5.4 Kookzones Powerniveau 23
5.5.5 Kookzonetimer 23
5.5.6 Pauzefunctie 24
5.5.7 Warmhoudfunctie 24
5.5.8 Kookzone uitschakelen 24
5.6 Veiligheidsvoorzieningen 24
5.6.1 Kinderbeveiliging 24
5.6.2 Reinigingsvergrendeling 24
5.6.3 Restwarmte-indicator 24
5.6.4 Veiligheidsuitschakeling 24
5.6.5 Oververhittingsbeveiliging 25

6 Connect 25
6.1 App installeren 25
6.2 Account 25
6.3 Pairing 25
6.4 BORA One-app 25

7 BORA Assist 26
7.1 Kookgerei 26
7.2 BORA Assist 26
7.2.1 Assists via de BORA One-app toewijzen 26
7.3 BORA Assist activeren 26
7.3.1 Kookprogramma aanpassen 26
7.3.2 Fry - Braden met nauwkeurige temperatuurinstellingen 26
7.3.3 Boil - Water koken 26
7.3.4 De kookzonetimer aanpassen 27
7.4 BORA Assist via de BORA One-app starten 27
7.5 Voortijdig beëindigen van de BORA Assist 27
7.6 Aflopen van BORA Assist 27
7.6.1 Tijd verlengen 27

8 Klantmenu 27
8.1 Menu-item Con: Connectivity 27
8.2 Menu-item 1: Volume van de geluidssignalen 28
8.2.1 Geluid 28
8.3 Menu-item 2: Kinderbeveiliging 28
8.4 Menu-item 3: Filterstatus weergeven en filteronderhoudsindicator resetten 28

8.5 Menu-item 4: duur van de automatische naloop ... 28
8.6 Menu-item 5: reactiesnelheid van de aanraakvlakken ... 29
8.7 Menu-item 6: Ledtest ... 29
8.8 Menu-item 7: Permanente panherkenning ... 29
8.9 Menu-item 8: software-/hardwareversie weergeven ... 29
8.10 Menu-item 9: Veiligheidsuitschakeling ... 29
8.11 Menu-item 0: Resetten naar fabrieksinstellingen ... 30

9 Reiniging en onderhoud 30
9.1 Reinigingsmiddel ... 30
9.2 Onderhoud ... 30
9.3 Kookveld reinigen ... 30
9.4 Kookveldafzuiging reinigen ... 31
9.4.1 Instroomsproeier en roestvrijstalen vetfilter reinigen ... 31
9.4.2 Vloeistoffen in het apparaat verwijderen ... 31
9.5 Luchtgeleidingsbehuizing reinigen ... 32
9.6 Vervang het geurfilter ... 32

10 Storingen verhelpen 34

11 Montage 35
11.1 Algemene montage-instructies ... 35
11.1.1 Gelijktijdig gebruik van de kookveldafzuiging in de variant met luchtafvoer en een kamerluchtafhankelijke vuurhaard ... 35
11.2 Leveringsomvang ... 35
11.3 Gereedschap en hulpmiddelen ... 36
11.4 Montage-instructies ... 36
11.4.1 Montageafstanden ... 36
11.4.2 Minimale meubelafmetingen ... 36
11.4.3 Aanwijzingen over het keukenmeubel ... 36
11.5 Werkbladuitsparing ... 36
11.5.1 Maten van de uitsparingen ... 37
11.6 Keukenmeubel voor luchtafvoer voorbereiden ... 37
11.6.1 Keukenmeubel aanpassen ... 37
11.6.2 Inbouwmaten ... 38
11.7 Keukenmeubel voor recirculatie voorbereiden ... 38
11.7.1 Terugloop van recirculatielucht uit keukenmeubel ... 38
11.7.2 Montagevarianten (A en B) voor recirculatiesystemen ... 38
11.7.3 Keukenmeubels klaarmaken voor montagevariant A ... 38
11.7.4 Inbouwmaten montagevariant A ... 39
11.7.5 Telescopisch kanaal luchtreinigingsbox verlengen ... 39
11.7.6 Keukenmeubels klaarmaken voor montagevariant B ... 40
11.7.7 Inbouwmaten montagevariant B ... 40
11.8 Apparaat voorbereiden ... 40
11.9 Kookveld monteren ... 41
11.9.1 Kookveld plaatsen ... 41
11.9.2 Kookveld bevestigen ... 41
11.9.3 Apparaat verbinden met kanaalsysteem ... 41
11.9.4 Aansluiting op de achterwand bij montagevariant A ... 42
11.9.5 Geurfilter plaatsen ... 42
11.10 Stroom aansluiten ... 42
11.11 Eerste gebruik ... 43
11.11.1 Dealer- en servicemenu ... 43
11.11.2 Menu-item B: het afzuigsysteem configureren ... 44
11.11.3 Menu-item C: Powermanagement ... 44
11.11.4 Menu-item D: Demomodus ... 44
11.11.5 Functiecontrole ... 45
11.12 Toestel opvoegen ... 45
11.13 Overdracht aan de gebruiker ... 45

12 Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering 45
12.1 Buitenbedrijfstelling ... 45
12.2 Demontage ... 45
12.3 Milieuvriendelijke verwijdering ... 45
12.3.1 Verwijdering van de transportverpakking ... 45
12.3.2 Wegwerpen van accessoires ... 46
12.3.3 Verwijdering van het oude apparaat ... 46

13 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren 46
13.1 Fabrieksgarantie van BORA ... 46
13.1.1 Garantieverlenging ... 47
13.2 Service ... 47
13.3 Reserveonderdelen ... 47
13.4 Accessoires ... 47

14 Productinformatiebladen 48
14.1 Productinformatieblad PURA2/PURA2R - kookveldafzuiging ... 48
14.2 Productinformatieblad Pure - kookveld ... 49

1 Algemeen

Deze handleiding en alle bijlagen bevatten belangrijke instructies die u tegen verwondingen beschermen en schade aan het apparaat voorkomen.
▶ 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.
Bewaar deze instructies op een veilige plek en geef ze, indien nodig, aan de volgende eigenaar.

1.1 Geldigheid

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 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

De apparaten voldoen aan de volgende EU/EG-wetgeving:
- 2009/125/EG Ecodesign-richtlijn
- 2011/65/EU RoHS-richtlijn

BORA Vertriebs GmbH & Co KG verklaart hierbij dat de radioapparatuur van het type PURA2, PURA2R, PURU2 en PURU2R in overeenstemming is met richtlijn 2014/53/EU.
Het apparaat ondersteunt de frequentiebanden:
- 2,4 GHz: max. 100 mW

De apparaten voldoen aan de volgende UK-wetgeving:
UK – Statement of Compliance The Product Security and Telecommunications Infrastructure (Security Requirements for Relevant Connectable Products) Regulations 2023.

De volledige tekst van de Europese conformiteitsverklaring en de UK – Statement of Compliance is online verkrijgbaar op:
https://www.bora.com

1.4 Weergave van informatie

Het in deze gebruiksaanwijzing beschreven artikel wordt hierna ook aangeduid als apparaat. Alle afmetingen worden aangegeven in millimeters.

Instructies
▶ Voer alle instructies steeds in de vastgestelde volgorde uit.

Opsommingen
- Opsomming 1
- Opsomming 2

Infopunten

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

⚠ GEVAAR

Type en bron van gevaar
Gevolgen bij niet-naleving
▶ Veiligheidsmaatregelen

Hierbij geldt:
- Waarschuwingstekens wijzen op een verhoogd risico op verwondingen.
- Het signaalwoord geeft de ernst van het gevaar aan.

Waarschu-wingsteken	Signaal-woord	Risico
⚠	Gevaar	Geeft een onmiddellijk gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
⚠	Waarschuwing	Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	Opgelet	Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot geringe of lichte verwondingen.
	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

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
- 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.

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.

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 montage

⚠ GEVAAR

Risico op verwondingen door onjuiste montage

Als de installatie-instructies niet worden opgevolgd, kan dit leiden tot letsel.

- ▶ Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en gemonteerd door opgeleid vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.
- ▶ Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd als er geen stroom op staat.
- ▶ Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.
- ▶ Voer alle werkzaamheden aandachtig en nauwgezet uit.
- ▶ Voordat u het apparaat of systeem aan de eindgebruiker overdraagt, dient u te controleren of het correct is geïnstalleerd.

⚠ GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok door beschadigd apparaat

Een beschadigd apparaat kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Controleer het apparaat op zichtbare schade vóór de montage.
- ▶ Monteer in geen geval een beschadigd apparaat en sluit een beschadigd apparaat niet aan.
- ▶ Stel een beschadigd apparaat niet in werking.

OPMERKING

Schade aan het apparaat door verkeerde elektrische aansluiting

De elektrische veiligheid van het apparaat is enkel gewaarborgd wanneer het wordt aangesloten op een correct geïnstalleerd aardingssysteem.

- ▶ Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.
- ▶ Zorg ervoor dat deze elementaire veiligheidsmaatregel wordt genomen.Het apparaat moet geschikt zijn voor de lokale spanning en frequentie.
- ▶ Controleer de gegevens op het typeplaatje en sluit het apparaat niet aan in geval van afwijkingen.
- ▶ Sluit de apparaten pas na het monteren van het kanaalsysteem of na het plaatsen van het recirculatiefilter aan op het stroomnet.
- ▶ Gebruik enkel de opgegeven aansluitkabels.

OPMERKING

Schade aan het apparaat door onjuiste montageafstanden

Als u de montageafstanden niet in acht neemt, kan dit leiden tot schade aan het apparaat en het keukenmeubilair en tot functiebeperkingen.

- ▶ Neem bij het monteren de minimumafstanden uit het hoofdstuk Montage in acht.

2.4.1 Veiligheidsinstructies montage 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

Risico op verwondingen door draaiende ventilatorrotor

Wanneer de ventilatorrotor draait, bestaat er verwondingsgevaar.

- ▶ Installeer het apparaat uitsluitend in een spanningsvrije toestand.
- ▶ Koppel de motor langs beide zijden aan het kanaalsysteem voordat u het toestel in gebruik neemt.

OPGELET

Risico op verwondingen door draaiende ventilatorrotor

Bij korte luchtkanalen bestaat het risico dat u met uw hand in de ventilatorkamer terechtkomt.

- ▶ Zorg dat uw hand niet via de luchtafvoer in de ventilatorkamer komt.
- ▶ Installeer ventilatoren altijd zo dat het niet mogelijk is ze via de luchtuitlaat aan te raken.
- ▶ Plaats bij luchtkanalen die korter zijn dan 900 mm een gaasrooster tussen de ventilator en de luchtafvoer.
- ▶ Geurfilters (actieve-koolfilters) bieden onvoldoende bescherming tegen aanraking.

2.4.2 Veiligheidsinstructies montage kookvelden

⚠ GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok door beschadigde voedingskabel

Een beschadigde voedingskabel (bijv. beschadigd bij het monteren of door contact met hete kookplaten) kan een (dodelijke) elektrische schok veroorzaken.

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

⚠ GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok door foutieve stroomaansluiting

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

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

2.5 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.

2.5.1 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 verluchtingsopeningen te gebruiken of gebruik de klimaatregeling in het gebouw.

2.5.2 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.
- ▶ Gebruik BORA Assist alleen onder toezicht en met het kookgerei dat hiervoor bedoeld is.

⚠ 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.

⚠ 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.
- ▶ Gebruik BORA Assist alleen onder toezicht en met het kookgerei dat hiervoor bedoeld is.

⚠ 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.

2.6 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.

2.6.1 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookveldafzuigingen

⚠ GEVAAR

Brandgevaar door vetafzettingen

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

▶ Reinig en vervang het filter regelmatig.

⚠ WAARSCHUWING

Risico op verwondingen bij het openen van de onderste behuizingskap

Als de ventilatorrotor draait, bestaat het risico van verwondingen.

▶ Schakel het apparaat uit en koppel het veilig los van de stroomvoorziening voordat u de afdekkingen in de buurt van de ventilatorrotor verwijdert.

⚠ WAARSCHUWING

Risico op verwondingen door draaiende ventilatorrotor

Als de ventilatorrotor draait tijdens het vervangen van het filter, kan dit leiden tot letsel.

▶ Vervang het geurfilter (actieve-koolfilter) alleen als het apparaat is uitgeschakeld.

OPMERKING

Schade aan het apparaat en storingen

Vuile ventilatieopeningen kunnen onderdelen beschadigen en storingen veroorzaken.

▶ Houd alle ventilatieopeningen open en schoon.

2.6.2 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.

2.7 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.

2.8 Veiligheidsinstructies demontage en verwijdering

⚠ GEVAAR

Risico op verwondingen tijdens demontage

Een gebrek aan vaardigheden kan leiden tot verwondingen tijdens demontage.

- ▶ De demontage mag 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.

⚠ GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok door foutief loskoppelen

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

- ▶ Koppel het apparaat veilig los van de stroomvoorziening.
- ▶ Controleer met een goedgekeurd meettoestel of het apparaat volledig spanningsvrij is.
- ▶ Raak geen blootgestelde contacten van het elektronische systeem aan. Er kan immers nog spanning op staan.

⚠ GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok door restlading

Er kan nog spanning staan op elektronische apparaatonderdelen en deze kunnen een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Raak geen blootliggende contacten aan.

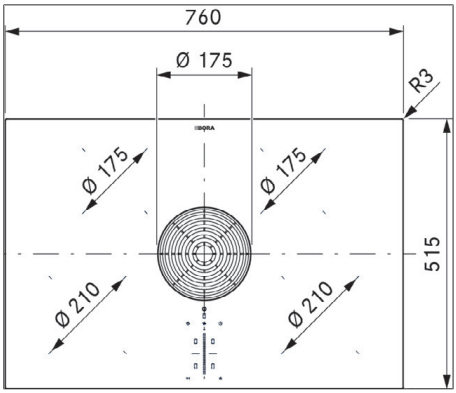
3 Technische gegevens

3.1 Pure

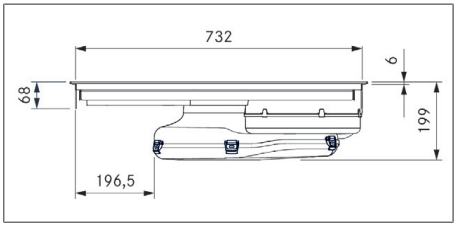
Parameter	Waarde
Aansluitspanning meerfasig	380 - 415 V 2N / 3N
Aansluitspanning eenfasig	220 - 240 V
Frequentie	50 - 60 Hz
Vermogensopname maximaal	7360 W (4400 W / 3600 kW)
Zekering/netaansluiting driefasig	3 x 16 A
Zekering/netaansluiting tweefasig	2 x 16 A
Zekering/netaansluiting eenfasig	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	760 x 515 x 199 mm
Massa (incl. toebehoren/verpakking)	21,9 kg (PURA2, PURA2R) 23,2 kg (PURU2, PURU2R)
Kookveld	
Materiaal oppervlak	Glaskeramiek
Vermogensniveaus kookveld	1 - 9, P
Afmetingen kookzone vooraan	Ø 210 mm
Vermogen kookzone vooraan	2300 W
Vermogen powerniveau kookzone vooraan	3000 W
Afmetingen kookzone achteraan	Ø 175 mm
Vermogen kookzone achteraan	1400 W
Vermogen powerniveau kookzone achteraan	2100 W
Luchtafvoersysteem	
Vermogensniveaus kookveldafzuiging	1 - 9, P
Aansluiting luchtafvoer	BORA Ecotube
Recirculatiesysteem	
Vermogensniveaus kookveldafzuiging	1 - 9, P
Grootte uitblaasopening (B X H)	445 x 137 mm
Gebruiksduur geurfilter	150 h (1 jaar)

Tab. 3.1 Technische gegevens Pure

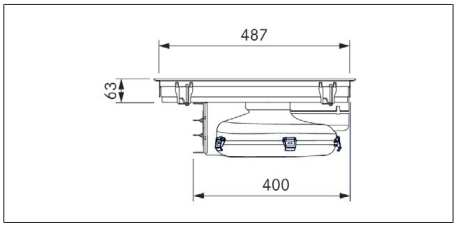
3.1.1 Apparaatafmetingen PURA2/R



Afb. 3.1 PURA2/R apparaatafmetingen bovenaanzicht

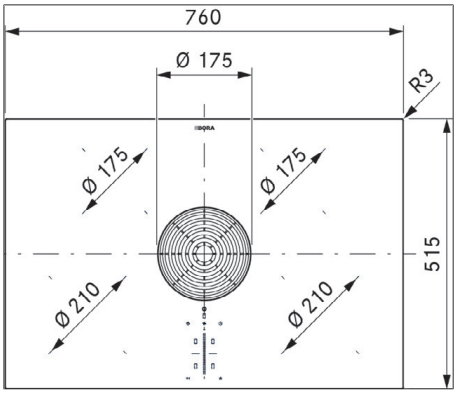


Afb. 3.2 PURA2/R apparaatafmetingen vooraanzicht

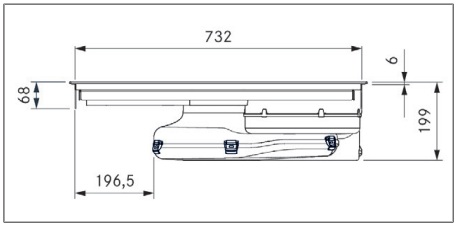


Afb. 3.3 PURA2/R apparaatafmetingen zijaanzicht

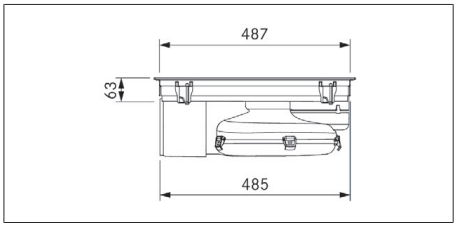
3.1.2 Apparaatafmetingen PURU2/R



Afb. 3.4 PURU2/R apparaatafmetingen bovenaanzicht



Afb. 3.5 PURU2/R apparaatafmetingen vooraanzicht



Afb. 3.6 PURU2/R apparaatafmetingen zijaanzicht

4 Beschrijving van het apparaat

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

4.1 Typebeschrijving

Model met glanzend glaskeramiek:

Model	Productbenaming
PURA2	Pure inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging – luchtafvoer
PURU2	Pure inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging – recirculatie

Tab. 4.1 Modelbeschrijving

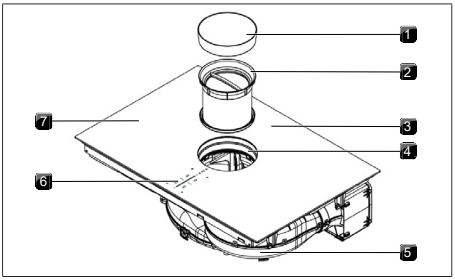
Model met mat glaskeramiek:

Model	Productbenaming
PURA2R	Pure Rough inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging - luchtafvoer
PURU2R	Pure Rough inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging – recirculatie

Tab. 4.2 Modelbeschrijving

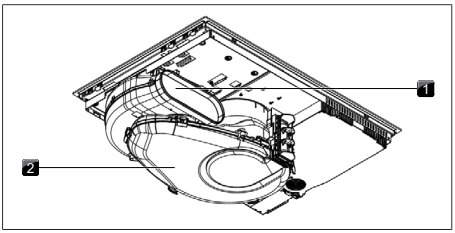
4.2 Systeembeschrijving

4.2.1 Opbouw



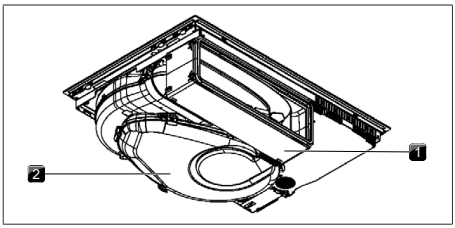
Afb. 4.1 Opbouw

[1] Instroomsproeier
[2] Roestvrijstalen vetfilter
[3] Kookveld
[4] Instroomopening
[5] Motor
[6] Bedieningspaneel
[7] Kookzone (4x)



Afb. 4.2 Achteraanzicht luchtafvoervariant

[1] Uitblaasopening
[2] Luchtgeleidingsbehuizing

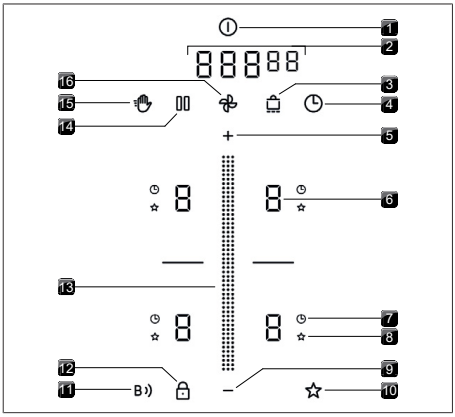


Afb. 4.3 Achteraanzicht recirculatievariant

[1] Luchtreinigingsbox [2] Luchtgeleidingsbehuizing

4.2.2 Bedieningspaneel

Het apparaat wordt via een centraal touch-bedieningspaneel bediend.



Afb. 4.4 Bedieningspaneel

[1] Power-toets
[2] Multifunctioneel display
[3] Warmhoudtoets
[4] Timer
[5] Plus-toets
[6] Kookzonedisplay
[7] Display kookzonetimer
[8] Display Assist
[9] Min-toets
[10] Toets Assist
[11] Connect-toets
[12] Toets Kinderbeveiliging
[13] slider
[14] Pauzetoets
[15] Reinigingstoets
[16] Motortoets

4.2.3 Zevensegmentendisplay

Multifunctioneel display

Display	Betekenis
1-9	Vermogensniveaus
P	Powerniveau
0	Niet actief
A	Automatische afzuiging
n	Automatische naloop
F	Filteronderhoudsindicator
000 00	Tijd (minuten seconden)
bijv. E	Foutcode

Tab. 4.3 Betekenis van zevensegmentendisplay

Kookzonedisplay

Display	Betekenis
1-9	Vermogensniveau
P	Powerniveau
–	Warmhoudstand
u	Panherkenning
A	Assist-functies
0	Inactief
H	Restwarmte-indicator (kookzone is uitgeschakeld maar nog warm)
E	Fout

Tab. 4.4 Betekenis van zevensegmentendisplay

4.2.4 Helderheid

Het apparaat past de helderheid van de weergave automatisch aan de huidige bedieningsmodus aan. Niet-beschikbare functies worden verborgen en inactieve functie worden gedimd weergegeven.

4.3 Werkingsprincipe kookveldafzuiging

De kookveldafzuiging wordt ofwel als luchtafvoersysteem of als recirculatiesysteem gebruikt.

Bedrijfsmodus luchtafvoer

De kookdampen worden via de ventilator door het kanaalsysteem naar buiten geleid.

Bedrijfsmodus recirculatie

De kookdampen worden via de motor naar het geurfilter (actieve-koolfilter) geleid. Het geurfilter bindt de geurstoffen die tijdens het koken ontstaan. De hierdoor gereinigde lucht wordt weer terug de kamer in geleid. Om hygiënische en gezondheidsredenen dient het geurfilter op de aanbevolen momenten te worden vervangen (Reiniging en onderhoud).

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

4.4 Werkingsprincipe inductiekookveld

Inductiekookzones verwarmen het kookgerei via een magnetisch veld. De bodem van de pan wordt direct verwarmd. De kookzone warmt slechts indirect op. Kookzones met inductietechnologie werken alleen met daarvoor geschikt kookgerei (met magnetiseerbare bodem met andere diameter).

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.
De indicaties in de tabel zijn richtwaarden. Het is raadzaam om het vermogensniveau aan te passen, op basis van het kookgerei en de inhoud in de kookpot of pan.

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

Tab. 4.5 Aanbevelingen voor de vermogensniveaus

Geschikt kookgerei

Kookgerei met deze aanduiding ⊞ is geschikt voor inductiekookvelden.

▶ Houd dus rekening met de minimale diameter van de kookpotbodem:

Apparaat	Kookzone	Minimale bodemdiameter van het kookgerei
Pure	Vooraan	110 mm
	Achteraan	90 mm

Tab. 4.6 Minimale diameter van het kookgerei

▶ Plaats het kookgerei rechtstreeks (zonder onderzetter of dergelijke) op de glaskeramische plaat.

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

De bodem van het kookgerei mag niet krom zijn, geen scherpe groeven en geen scherpe randen hebben. Als de bodem krom is, kan het gebeuren dat het kookgerei niet wordt herkend of oververhit raakt. Scherpe groeven of randen kunnen krassen maken in het oppervlak van het kookveld.

Geluiden

Bij het gebruik van inductiekookvelden kunnen er geluiden (bijv. brom-, knetter-, fluit-, tik- of zoemgeluiden) ontstaan vanwege het materiaal en de afwerking van het kookgerei.

5 Functies en bediening

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

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

5.1 Algemene bedieningsinstructies

Het apparaat wordt via een centraal bedieningspaneel bediend. Het bedieningspaneel is voorzien van touch-zones en weergave-zones. U bedient het apparaat met uw vinger door het aan te raken (touchbediening) en door te vegen (sliderbediening).

5.2 Touchbediening

Het systeem herkent verschillende aanraakopdrachten.

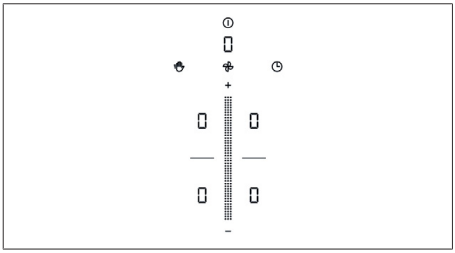
Aanraakopdrachten	Van toepassing op	Tijdsduur (contact)
Aanraakscherm	Toetsen + slider	0,3 s
langdurig aanraken	Toetsen + slider	1 – 8 s
Slide	Slider	0,1 – 8 s

Tab. 5.1 Touchbediening

5.3 Systeem bedienen

5.3.1 In-/uitschakelen

▶ Houd de Power-toets ingedrukt.
Nadat het systeem succesvol is gestart, verschijnt de standaardweergave.



Afb. 5.1 Standaarddisplay na inschakeling

Als de kinderbeveiliging is geactiveerd, licht de vergrendeltoets op nadat het systeem is gestart.

5.3.2 Timer

De timer stelt een optisch en akoestisch signaal in werking wanneer de vooraf ingestelde tijd is verstreken (net als bij een traditionele eierwekker).

Timer voor korte tijdsspanne activeren

▶ Druk op de timertoets.
Op het multifunctionele display wordt de tijd weergegeven (000:00).

Tijd instellen

▶ Stel de gewenste tijd in:

Commando	Minuten verhogen	Minuten verlagen
Druk op	+	–
Slider	Beweeg de slider naar boven.	Beweeg de slider naar beneden
Commando	**Seconden verhogen**	**Seconden verlagen**
Druk op	000	
Druk op	+	–
Commando	**Minuten verhogen**	**Minuten verlagen**
Slider	Beweeg de slider naar boven.	Beweeg de slider naar beneden

Tab. 5.2 Tijd instellen

Start de timer voor korte tijdsspanne

▶ Druk op de timertoets.
De ingestelde tijd begint te lopen. Op het multifunctionele display wordt de resterende tijd weergegeven.

De tijd is verstreken

Gedurende de laatste 10 seconden van het aftellen wordt elke seconde knipperend aangegeven. Na het verstrijken van de tijd klinkt er een signaaltoon.

Timer vroegtijdig deactiveren

▶ Houd de timertoets ingedrukt.

5.3.3 Recovery-functie

Als het apparaat per ongeluk wordt uitgeschakeld, kunnen de eerder geselecteerde instellingen worden hersteld met de Recovery-functie als het apparaat binnen 15 seconden opnieuw wordt opgestart.

▶ Schakel het apparaat binnen vijftien seconden weer in.
- De pauzetoets knippert en de eerder geselecteerde instellingen worden gedimd weergegeven.

Instellingen terugzetten

▶ Druk op de pauzetoets.
- De instellingen worden teruggezet en opgestart.

Instellingen verwerpen

▶ Wacht 15 seconden.
of
▶ Houd de pauzetoets ingedrukt.
- Het standaarddisplay wordt weergegeven.

5.4 Functies kookveldafzuiging

5.4.1 Vermogensniveaus van de motor

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

▶ Druk op + of –.
▶ Via de slider
▶ Door op een bepaalde sliderpositie te drukken

5.4.2 Powerniveau motor

Wanneer het powerniveau wordt geactiveerd, zal het maximale afzuigvermogen gedurende een vooraf gedefinieerde tijd beschikbaar zijn. Na 5 minuten wordt het powerniveau automatisch naar vermogensniveau 9 teruggeschakeld.

Powerniveau motor activeren

▶ Druk op + wanneer vermogensniveau 9 geactiveerd is.
- In het motordisplay verschijnt P.

Powerniveau motor deactiveren

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

5.4.3 Automatische afzuiging

Het afzuigvermogen wordt met een korte vertraging automatisch aangepast aan het hoogste vermogensniveau van alle werkende kookzones.

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

Tab. 5.3 Afzuigvermogen bij geactiveerde automatische afzuiging

Automatische afzuiging voor een kookproces activeren:

▶ Druk op de motortoets.
- A wordt weergegeven.

Automatische afzuiging deactiveren:

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

5.4.4 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.
- Na de afzuiging wordt de automatische naloop geactiveerd.

5.4.5 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 (fabrieksinstelling 30 minuten).

Automatische naloop vroegtijdig beëindigen

▶ Houd de motortoets ingedrukt

ℹ BORA raadt een naloop van de kookveldafzuiging sterk aan.

5.4.6 Filteronderhoudsindicator

De filteronderhoudsindicator van de kookveldafzuiging wordt automatisch geactiveerd wanneer de levensduur van het geurfilter is bereikt (alleen bij recirculatie).
- Op het multifunctionele display verschijnt F.
- U kunt de afzuiging ondertussen gewoon blijven gebruiken.

5.5 Kookveldfuncties

5.5.1 Panherkenning

Bij inductiekookvelden herkent de kookzone automatisch de grootte van het kookgerei om zo gericht warmte-energie af te geven. Een inductiekookzone werkt niet als afwisselend U / U wordt weergegeven. Mogelijke oorzaken daarvoor zijn:
- Geen kookgerei aanwezig
- Ongeschikt kookgerei
- Diameter van de bodem van het kookgerei te klein

Als er 10 minuten na het instellen van een vermogensniveau nog steeds geen kookpot is gedetecteerd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Permanente panherkenning

Het apparaat herkent automatisch het kookgerei dat u erop plaatst en activeert de bijbehorende kookzonebediening. Handmatige selectie van de kookzone is niet meer nodig (Menu-item 7: Permanente panherkenning).

ℹ Vertrouw bij inductiekookvelden niet op de panherkenning, maar schakel het apparaat na gebruik altijd uit.

5.5.2 Kookzone selecteren

▶ Raak een kookzonedisplay aan.

De bediening van de kookzones wordt geactiveerd en er kunnen instellingen worden gemaakt totdat het bedieningspaneel terugschakelt naar de standaardweergave.

5.5.3 Vermogensniveau voor een kookzone instellen

Na het selecteren van een kookzone kan het vermogensniveau op 3 verschillende manieren worden ingesteld:

▶ Beweeg de slider naar het gewenste vermogensniveau.

of

▶ Raak een bepaalde sliderpositie aan.

of

▶ Druk op ⊞ of ⊟.

Herhaal dit proces indien u nog andere kookzones wilt inschakelen.

Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven op het betreffende kookzonedisplay.

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

5.5.4 Kookzones Powerniveau

Wanneer het powerniveau wordt gekozen, zal het maximale vermogen van de kookzone beschikbaar zijn. Na 5 minuten wordt het powerniveau automatisch naar vermogensniveau 9 teruggeschakeld. Voor de tweede kookzone aan dezelfde kant wordt het maximale vermogen tijdelijk beperkt.

Als u voor de tweede kookzone een te hoog vermogensniveau kiest, wordt het powerniveau bij de andere kookzone automatisch teruggeschakeld.

Powerniveau van een kookzone activeren

▶ Druk op ⊞ wanneer vermogensniveau 9 geactiveerd is.

- Op het kookzonedisplay verschijnt P.

Powerniveau vroegtijdig deactiveren

▶ Ander vermogensniveau instellen

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

5.5.5 Kookzonetimer

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

Kookzonetimer activeren

Voorwaarde: Kookzone is actief (vermogensniveau is ingesteld).

▶ Druk op de timertoets ◷.

- Op het multifunctionele display wordt de tijd weergegeven (000:00).

Tijd instellen

▶ Stel de gewenste tijd in:

Commando	Minuten verhogen	Minuten verlagen
Druk op	⊞	⊟
Slider	Beweeg de slider naar boven.	Beweeg de slider naar beneden
Commando	**Seconden verhogen**	**Seconden verlagen**
Druk op	000	
Druk op	⊞	⊟
Slider	Beweeg de slider naar boven.	Beweeg de slider naar beneden

Tab. 5.4 Tijd instellen

Timer starten

▶ Druk op de knipperende timertoets ◷

De ingestelde tijd begint te lopen. Op het multifunctionele display wordt de resterende tijd weergegeven.

Resterende tijd weergeven

▶ Raak het kookzonedisplay met actieve kookzonetimer aan.

- De resterende tijd wordt weergegeven op het display van het bedieningspaneel.

Actieve timer wijzigen

▶ Raak het kookzonedisplay met actieve kookzonetimer aan.

▶ Druk op de timertoets ◷.

- De kookzonetimer wordt uitgeschakeld.
- De resterende tijd wordt knipperend weergegeven.

▶ Wijzig de ingestelde tijd en herstart de kookzonetimer.

Multitimer

▶ Herhaal dit proces bij meerdere kookzones.

Timer vroegtijdig beëindigen

▶ Raak het kookzonedisplay met actieve kookzonetimer aan.
▶ Houd de timertoets ingedrukt

De tijd is verstreken

Gedurende de laatste 10 seconden van het aftellen wordt elke seconde knipperend aangegeven.
Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een signaaltoon en wordt de kookzone automatisch gedeactiveerd (= vermogensniveau).

5.5.6 Pauzefunctie

Met de pauzefunctie kunt u makkelijk en snel alle kookzones tijdelijk deactiveren. De kookprocessen kunnen voor maximaal 10 minuten worden onderbroken. Wanneer de pauzefunctie wordt gedeactiveerd, draait het systeem weer met de oorspronkelijke instellingen. Het kookproces wordt na 10 minuten automatisch beëindigd.

De ventilatiefunctie, de brugfunctie en geactiveerde timers worden niet onderbroken. Actieve kookzonetimers worden onderbroken.

Pauzefunctie activeren

▶ Druk op de pauzetoets .

Pauzefunctie deactiveren

▶ Houd de pauzetoets ingedrukt.

5.5.7 Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunt u bereide gerechten zonder gevaar voor aanbranden warm houden. De warmhoudfunctie kan maximaal 8 uur actief blijven.

Warmhoudfunctie activeren

▶ Kookzone selecteren
▶ Druk op de warmhoudtoets .

Warmhoudfunctie deactiveren

▶ Druk op het bijbehorende kookzonedisplay.
▶ Houd de warmhoudtoets ingedrukt.
of
▶ Beweeg de slider helemaal naar beneden (vermogensniveau 0).
● De warmhoudfunctie wordt gedeactiveerd.

5.5.8 Kookzone uitschakelen

▶ Kookzone selecteren
▶ Stel vermogensniveau 0 in
of
▶ Houd het kookzonedisplay ingedrukt

5.6 Veiligheidsvoorzieningen

5.6.1 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging zorgt ervoor dat apparaten niet onbedoeld of ongeoorloofd kunnen worden ingeschakeld. Als de kinderbeveiliging is geactiveerd, licht de vergrendeltoets op in het display van het bedieningspaneel.

Kinderbeveiliging permanent activeren/ deactiveren

(Klantmenu)

Kinderbeveiliging voor een kookproces deactiveren

▶ Houd de vergrendeltoets ingedrukt.

5.6.2 Reinigingsvergrendeling

De reinigingsvergrendeling vergrendelt het bedieningspaneel. Als er gedurende 5 seconden geen wisbewegingen op het bedieningspaneel worden gedetecteerd, wordt de reinigingsvergrendeling automatisch uitgeschakeld.

Reinigingsvergrendeling activeren

▶ Druk op de reinigingstoets .

Reinigingsvergrendeling vroegtijdig deactiveren

▶ Houd de reinigingstoets ingedrukt.

5.6.3 Restwarmte-indicator

Als een kookzone na het uitschakelen nog steeds heet is, wordt er een H weergegeven.
▶ Raak geen hete kookzones aan.
▶ Leg geen voorwerpen op hete kookzones.
Na voldoende afkoelen (temperatuur < 55 °C) gaat het display uit.

5.6.4 Veiligheidsuitschakeling

Kookveldafzuiging

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

Kookvelden
Elke kookzone wordt na een vooraf gedefinieerde bedrijfstijd en zonder wijziging van vermogensniveau automatisch uitgeschakeld. Hoe lang het duurt tot de veiligheidsuitschakeling actief wordt, kan in het klantmenu worden ingesteld.

Vermogensniveau	Veiligheidsuitschakeling na uren:minuten		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
1	12:00	8:24	6:00
2	10:00	6:24	4:00
3	9:00	5:12	2:30
4	8:00	4:12	2:00
5	6:00	3:18	1:30
6	4:00	2:12	1:00
7	4:00	2:12	1:00
8	3:00	1:48	0:45
9	2:00	1:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Tab. 5.5 Veiligheidsuitschakeling bij vermogensniveaus

Warmhoudstand	Veiligheidsuitschakeling na uren:minuten		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	12:00	8:00	4:00

Tab. 5.6 Veiligheidsuitschakeling bij warmhoudstanden

5.6.5 Oververhittingsbeveiliging

Bij oververhitting wordt het vermogen van een kookveld automatisch verlaagd of het apparaat wordt volledig uitgeschakeld. De oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd als:
- kookgerei wordt verwarmd zonder inhoud;
- olie of vet op een hoog vermogensniveau wordt verwarmd;
- een hete kookzone na een stroomstoring opnieuw wordt ingeschakeld.

De oververhittingsbeveiliging zet één van de volgende maatregelen in werking:
- Het geactiveerde powerniveau wordt teruggeschakeld.
- 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.

6 Connect

6.1 App installeren

De BORA One-app kan gratis worden gedownload in de Google Play Store™ of de Apple App Store®.
▶ Installeer de BORA One-app op uw smartphone.

6.2 Account

Er kan slechts één smartphone via de BORA One-app met het apparaat verbonden zijn.

Het apparaat kan slechts aan één BORA One-account gekoppeld zijn. Als het apparaat aan meerdere smartphones gekoppeld moet worden, moet op alle smartphones de BORA One-app geïnstalleerd zijn en moeten ze hetzelfde BORA One-account gebruiken.

De link tussen het apparaat en het account kan niet door de klant gereset worden. Als er verbinding gemaakt moet worden met een nieuw BORA One-account, neem dan contact op met BORA Service Team.

6.3 Pairing

▶ Activeer Connectivity in het klantmenu (Klantmenu).
- De Connect-toets moet gedimd worden weergegeven.

▶ Open de BORA One-app op uw smartphone.
▶ Kies het gewenste BORA apparaat en start de koppeling.
- De Connect-toets wordt knipperend weergegeven.

▶ Druk op de Connect-toets om de koppeling te bevestigen.
- De Connect-toets brandt bij 100%.
- Als de koppeling wordt verbroken, wordt de Connect-toets weer gedimd weergegeven.

6.4 BORA One-app

Bepaalde instellingen en programma's kunnen worden geselecteerd, aangepast en gestart met de BORA One-app.
▶ Leg de instellingen in de app vast. Volg daarbij de instructies in de app.
▶ Selecteer 'Instellingen overzetten'.
- De Assist-toets knippert op het bedieningspaneel.

▶ Druk op de Assist-toets om de instelling te bevestigen.
- De instellingen worden overgezet.

7 BORA Assist

BORA Assists zijn programma's die zijn ontworpen voor specifieke gerechten of kookprocessen. Ze helpen u tijdens het koken.

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

7.1 Kookgerei

De BORA Assist-functies kunnen ook gebruikt worden in combinatie met kookgerei dat daar niet specifiek voor bedoeld is:
www.bora.com/cookware-recommendations

▶ Gebruik bij het opstarten van de BORA Assist alleen kookgerei en water op kamertemperatuur.

7.2 BORA Assist

Het apparaat beschikt over 2 Assist-functies:

- Fry – braden met nauwkeurige temperatuurinstellingen
- Boil – water koken

7.2.1 Assists via de BORA **One**-app toewijzen

▶ Kies de gewenste Assists in de BORA One-app
▶ Kies 'Selectie overzetten'.
▶ Druk op de Assist-toets ☆ om de overdracht te bevestigen.

7.3 BORA Assist activeren

De Assist-functies kunnen uitsluitend bij de twee voorste kookzones worden geactiveerd.

Er kan maximaal één Assist per kant van het apparaat worden gebruikt.

- Er wordt wellicht geen restwarmte weergegeven op de gewenste kookzone.

▶ Druk op het gewenste kookzonedisplay
▶ Druk op de Assits-toets ☆.
▶ Gebruik de slider of de knoppen +/- om de gewenste Assist te selecteren.
▶ Druk op de Assist-toets ☆ om uw keuze te bevestigen.

- Op het kookzonedisplay wordt A en daarnaast het Assist-pictogram weergegeven.
- In de slider wordt de opwarmanimatie wordt afgespeeld of er knippert A in kookzonedisplay.
- Als er handmatige kookprocessen vereist zijn, knippert het kookzonedisplay. Zodra de verplichte kookprocessen zijn voltooid, moet de Assist worden bevestigd om verder te kunnen gaan.

▶ Raak het kookzonedisplay aan.
▶ Druk op de Assist-toets ☆ om de volgende stap te bevestigen.

7.3.1 Kookprogramma aanpassen

Bij actieve Assists kan het vermogensniveau nauwkeurig worden afgesteld, één niveau naar beneden of naar boven.

▶ Raak het kookzonedisplay met actieve Assist aan.
▶ Afstelling via de slider of de toetsen + / −

7.3.2 Fry - Braden met nauwkeurige temperatuurinstellingen

Bij de Assist Fry kunnen in stappen van 20 °C braadtemperaturen worden ingesteld tussen de 120 °C en 220 °C. De functie is bedoeld voor Assist-compatibele pannen.

▶ Raak het kookzonedisplay met het actieve programma aan.
▶ Via de slider of de toetsen + / − kan de gewenste braadtemperatuur worden ingesteld.

- De temperatuur wordt aangegeven in °C op het multifunctionele display.
- A knippert in het kookzonedisplay tot de doeltemperatuur voor het eerst is bereikt. Er klinkt dan een signaaltoon.

Functie	Temperatuur °C
Groente en fruit stomen	120 - 140
Gebakken eieren, omelet, roerei	140 - 160
Gebak, pancake, pannenkoeken, blini's, palatschinke, crêpes, Kaiserschmarren	160 - 180
Vlees roosteren, groenten grillen, gepaneerd voedsel (vis, schnitzel, groenten), fruit roosteren	180 - 200
Steak roosteren, garnalen, visfilet, gebakken aardappelen	200 - 220

Tab. 7.1 Aanbevolen temperaturen (de indicaties in de tabel zijn richtwaarden)

7.3.3 Boil - Water koken

Met de Assist Boil kan water worden gekookt.

▶ Vul het Assist-compatibele kookgerei met water totdat de bodem bedekt is met een laag van 6 tot 8 cm (onafhankelijk van de diameter van de kookpot).
▶ Start de Assist Boil

- De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer het water kookt en er een signaaltoon klinkt.

7.3.4 De kookzonetimer aanpassen

Kookzonetimers kunnen handmatig worden aangepast.
▶ Raak het kookzonedisplay met actieve Assist aan
▶ Druk op de timertoets ⏲.
▶ De timertijd kan worden aangepast via de slider ⠿ of de toets ⊞ / ⊟.

7.4 BORA Assist via de BORA One-app starten

Assists die niet op het apparaat zijn opgeslagen, kunnen alleen via de BORA One-app worden gestart.
▶ Kies de Assists in de BORA One-app
▶ Kies 'Programma starten' in de BORA One-app
▶ Druk op de Assist-toets ☆ om uw keuze voor het speciale programma te bevestigen.

7.5 Voortijdig beëindigen van de BORA Assist

Assists kunnen altijd voortijdig worden afgebroken.
▶ Raak het kookzonedisplay met actieve Assist aan
▶ Houd de Assist-toets ☆ ingedrukt.
of
▶ Houd het kookzonedisplay ingedrukt.

7.6 Aflopen van BORA Assist

Afhankelijk van BORA Assist worden het programma gedeactiveerd als de timer afloopt of het moet handmatig worden beëindigd.

7.6.1 Tijd verlengen

Als de Assist is afgelopen, kan deze nog handmatig worden verlengd.
▶ Raak het kookzonedisplay aan, waarin de Assist-functie is afgelopen.
- De kookzonetimer wordt gedurende 1 minuut weergegeven op het multifunctionele display.
- De kookzonetimer kan handmatig worden aangepast.

▶ Druk op de Assist-toets ☆.
- Assist wordt verlengd.

8 Klantmenu

Klantmenu oproepen

Voorwaarde: Het apparaat is ingeschakeld, alle kookzones en de kookveldafzuiging zijn niet actief en er is geen restwarmte aanwezig.
▶ Houd het multifunctionele display ingedrukt.

Navigatie klantmenu

Navigeren naar de volgende menuoptie:
▶ Druk op het multifunctionele display.
- Gemaakte instellingen worden automatisch overgenomen als u wisselt naar een andere menuoptie of als u het menu sluit.

Klantmenu afsluiten

▶ Houd het multifunctionele display ingedrukt.
of
▶ Houd de Power-toets ingedrukt ⏻
- Het menu wordt gesloten en het apparaat wordt uitgeschakeld.

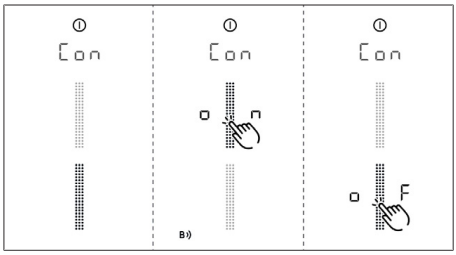
Overzicht klantmenu

Menuoptie/Beschrijving/Selectie		Fabrieks-instelling
Con	Connectivity	Uit
1	Volume van de geluidssignalen (0-9)	0
2	Kinderbeveiliging (Aan/Uit)	Uit
3	Filterstatus weergeven (filteronderhoudsindicator resetten)	
4	Duur van de automatische naloop (40, 30, 20 min)	30 min.
5	Reactiesnelheid van de aanraakvlakken (1 traag, 2 gemiddeld, 3 snel)	2
6	Ledtest	
7	Permanente panherkenning	Uit
8	Software-/hardwareversie	
9	Veiligheidsuitschakeling (1 lang, 2 gemiddeld, 3 kort)	2
0	Resetten naar fabrieksinstellingen	

Tab. 8.1 Overzicht klantmenu

8.1 Menu-item Con: Connectivity

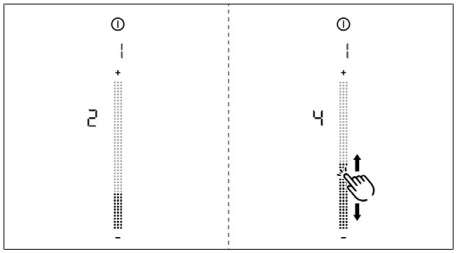
De Connectivity-functie kan permanent worden geactiveerd of gedeactiveerd.
▶ Raak het bovenste deel van de slider ⠿ aan om te activeren.
▶ Raak het onderste deel van de slider ⠿ aan om te deactiveren.



Afb. 8.1 Menu-item Con: Connectivity

8.2 Menu-item 1: Volume van de geluidssignalen

Er kunnen verschillende volumes voor signaaltonen worden ingesteld. Signaaltonen die betrekking hebben op de veiligheid kunnen niet worden gewijzigd.



Afb. 8.2 Menu-item 1: Volume van de geluidssignalen

8.2.1 Geluid

Het systeem maakt onderscheid tussen verschillende geluidssignalen:

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

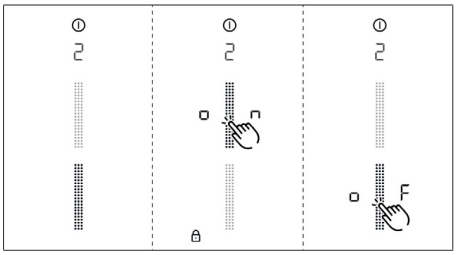
Tab. 8.2 Geluid

8.3 Menu-item 2: Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging kan permanent worden geactiveerd of gedeactiveerd.

▶ Raak het bovenste deel van de slider aan om te activeren.

▶ Raak het onderste deel van de slider aan om te deactiveren.

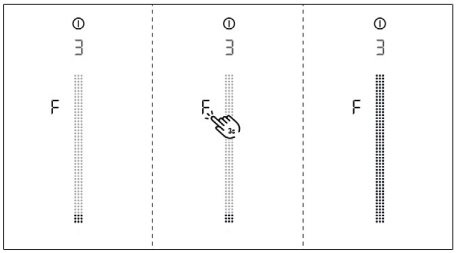


Afb. 8.3 Menu-item 2: Kinderbeveiliging

8.4 Menu-item 3: Filterstatus weergeven en filteronderhoudsindicator resetten

▶ Houd F ingedrukt.

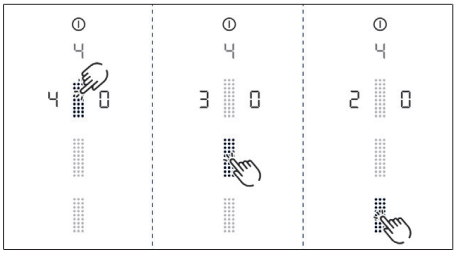
- De filterstatus wordt teruggezet naar 100%.
- De filteronderhoudsindicator F wordt bij het activeren niet meer weergegeven.



Afb. 8.4 Menu-item 3: Filterstatus en filteronderhoudsindicator resetten

8.5 Menu-item 4: duur van de automatische naloop

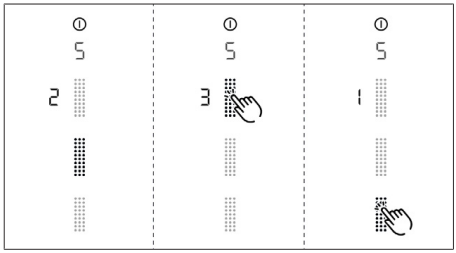
U kunt kiezen uit 3 tijdsduren:
40 minuten / 30 minuten / 20 minuten



Afb. 8.5 Menu-item 4: Duur van de automatische naloop selecteren

8.6 Menu-item 5: reactiesnelheid van de aanraakvlakken

▶ Kies de gewenste reactiesnelheid.
- Reactiesnelheid 1: traag
- Reactiesnelheid 2: gemiddeld
- Reactiesnelheid 3: snel

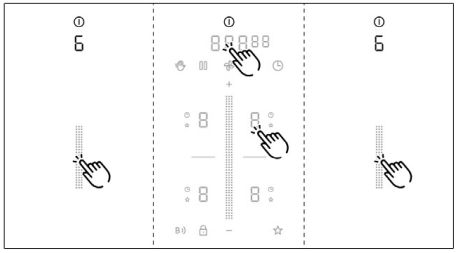


Afb. 8.6 Menu-item 5: reactiesnelheid

8.7 Menu-item 6: Ledtest

▶ Raak de slider aan.
- Alle displays worden met een helderheid van 50 % weergegeven.

▶ Raak een willekeurig display aan.
- Het geselecteerde display wordt gedurende 1 seconde met een helderheid van 100% weergegeven.



Afb. 8.7 Menu-item 6: Ledtest

Ledtest beëindigen:

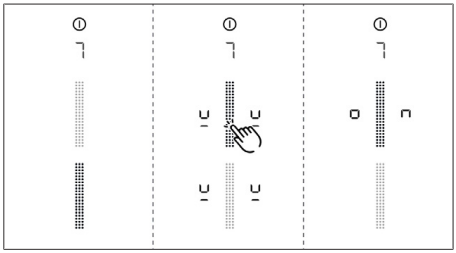
▶ Houd het multifunctionele display ingedrukt.
- Na 5 seconden zonder bediening wordt de ledtest automatisch beëindigd.

8.8 Menu-item 7: Permanente panherkenning

De permanente panherkenning activeren of deactiveren.

▶ Raak het bovenste deel van de slider aan om te activeren.

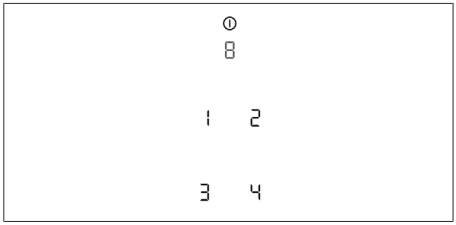
▶ Raak het onderste deel van de slider aan om te deactiveren.



Afb. 8.8 Menu-item 7: Permanente panherkenning

8.9 Menu-item 8: software-/hardwareversie weergeven

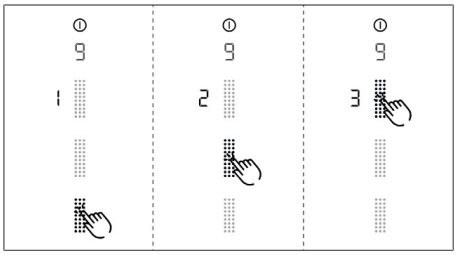
De software-/hardwareversie wordt weergegeven via de 4 displays van de kookzones.



Afb. 8.9 Menu-item 8: Software-/hardwareversie

8.10 Menu-item 9: Veiligheidsuitschakeling

De tijdsspanne (niveau) tot de automatische veiligheidsuitschakeling van de kookzones kan worden geselecteerd.
- Niveau 1: lange tijdsspanne tot veiligheidsuitschakeling
- Niveau 2: gemiddelde tijdsspanne tot veiligheidsuitschakeling (fabrieksinstelling)
- Niveau 3: korte tijdsspanne tot veiligheidsuitschakeling



Afb. 8.10 Menu-item 9: Veiligheidsuitschakeling

8.11 Menu-item 0: Resetten naar fabrieksinstellingen

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

Resetten naar fabrieksinstellingen (Reset)

▶ Houd de slider ingedrukt.
● Nadat de reset is voltooid, wordt het apparaat uitgeschakeld.

9 Reiniging en onderhoud

▶ Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").
▶ Zorg ervoor dat het kookveld en de kookveldafzuiging volledig uitgeschakeld en afgekoeld zijn voordat u met de reiniging en het onderhoud start, dit om verwondingen te voorkomen.
▶ Neem de volgende reinigings- en onderhoudsintervallen in acht:

Componenten	Reinigings- en onderhoudsintervallen
Bedieningspaneel	Direct na elke verontreiniging
Kookveld	Direct na elke verontreiniging
Kookveldafzuiging	Wekelijks
Instroomsproeier en roestvrijstalen vetfilter	Na elke bereiding van vetrijke gerechten; ten minste één keer per week bij filteronderhoudsindicator F
Luchtgeleidingsbehuizing	Eén keer in de 6 maanden of bij vervanging van het geurfilter
Geurfilter (alleen bij recirculatie)	Bij geurvorming, bij verminderd afzuigvermogen of naar aanleiding van de filteronderhoudsindicator F vervangen

Tab. 9.1 Reinigingsintervallen

Een regelmatige reiniging en een regelmatig onderhoud staan garant voor een lange levensduur en een optimale werking.

9.1 Reinigingsmiddel

▶ Gebruik geen chemische agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen (bijv. ovenspray).
▶ Let erop dat het reinigingsmiddel in geen geval zand, soda, zuren, logen of chloor bevat.
▶ Gebruik nooit stoomreinigers, schuursponzen of schuurmiddelen.

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

9.2 Onderhoud

▶ Gebruik het kookveld niet als werk- of aflegvlak.
▶ Schuif of trek kookgerei niet over het kookveld.

Kleurveranderingen en glansplekken houden geen beschadiging van het kookveld in. De werking van het kookveld en de duurzaamheid van de glaskeramiek worden hierdoor niet beïnvloed.
Voorwerpen die niet werden verwijderd en ingebrand zijn, veroorzaken kleurveranderingen op het kookveld. Glansplekken ontstaan door slijtage van de bodem van de kookpot of pan. Dat is vooral het geval wanneer men kookgerei van zachte materialen of ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Til het kookgerei altijd op (niet trekken) om krassen en slijtage aan het apparaatoppervlak te vermijden. Deze kunnen slechts met veel moeite worden verwijderd.

9.3 Kookveld reinigen

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

Geplande reiniging

▶ 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.

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.

Oppervlakkig reinigen tijdens gebruik

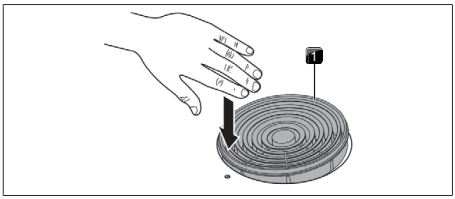
- ▶ Verwijder korrels, kruimels, enz. onmiddellijk om krassen te vermijden.
- ▶ Gebruik een glaskeramische schraper om vastklevende en gesmolten resten van kunststof, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen onmiddellijk van de warme kookzone te verwijderen, dit om inbranden te vermijden.

9.4 Kookveldafzuiging reinigen

- ▶ Reinig de oppervlakken van het afzuigsysteem met een zachte, vochtige doek, afwasmiddel of een milde ruitenreiniger.
- ▶ Maak ingedroogde verontreinigingen week met een vochtige doek (niet krassen!).

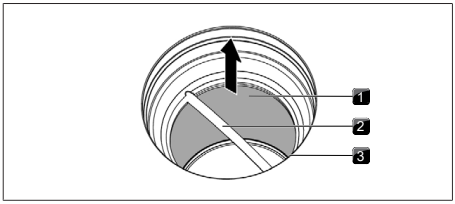
9.4.1 Instroomsproeier en roestvrijstalen vetfilter reinigen

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



Afb. 9.1 Instroomsproeier verwijderen

[1] Instroomsproeier



Afb. 9.2 Roestvrijstalen vetfilter demonteren

[1] Roestvrijstalen vetfilter [2] Handgreep
[3] Instroomopening

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 met schoon water af.

Reiniging in de vaatwasser

- ▶ Plaats de componenten zo in de vaatwasser, dat er geen water in kan blijven staan.
- ▶ Kies een spoelprogramma van maximaal 65°C.

Als het roestvrijstalen vetfilter niet meer volledig kan worden gereinigd, moet het worden vervangen. (zie "13 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren").

Montage van de onderdelen

- ▶ Volg bij het plaatsen van de componenten alle stappen in omgekeerde volgorde.

Plaats alleen droge en schone componenten in het apparaat.

9.4.2 Vloeistoffen in het apparaat verwijderen

Vloeistoffen die via de instroomopening in het apparaat stromen, worden opgenomen door het roestvrijstalen vetfilter (tot 150 ml) en de luchtgeleidingsbehuizing.

Ga hiervoor als volgt te werk:

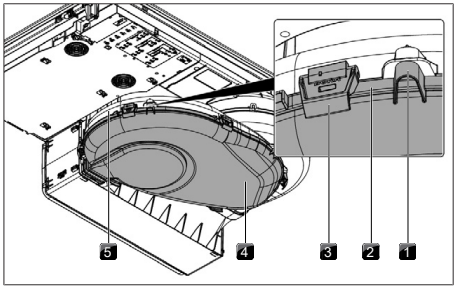
- ▶ Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter.
- ▶ Maak het roestvrijstalen vetfilter leeg.
- ▶ Controleer of u een accumulatie van vloeistoffen ziet op de bodem van de luchtgeleidingsbehuizing.
- ▶ Verwijder de vloeistoffen in de luchtgeleidingsbehuizing.
- ▶ Schakel de kookveldafzuiging in op minimaal vermogensniveau 5 om het geurfilter en de kanaaldelen te drogen.
- ● Na 120 minuten wordt de kookveldafzuiging automatisch uitgeschakeld en start de automatische naloop.

9.5 Luchtgeleidingsbehuizing reinigen

De luchtgeleidingsbehuizing bevindt zich aan de onderkant van het kookveld in de onderkast. Op het oppervlak van de luchtgeleidingsbehuizing kunnen zich vette bestanddelen en kalkrestanten afzetten.

Luchtgeleidingsbehuizing openen

- ▶ Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter.
- ▶ Verwijder de filtervervangingsklep.
- ▶ Open de 6 vergrendelingen die rondom zijn aangebracht.
- ▶ Verwijder de behuizingsbodem.
- ▶ Reinig de luchtgeleidingsbehuizing en de behuizingsbodem met een mild reinigingsmiddel.



Afb. 9.3 Luchtgeleidingsbehuizing

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

Luchtgeleidingsbehuizing sluiten

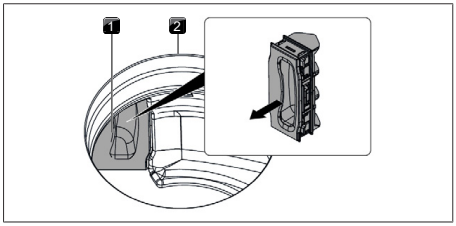
- ▶ Plaats de behuizingsbodem met behulp van de 3 centreerunits, die rondom zijn aangebracht.
- ▶ Druk de behuizingsbodem naar boven in de afdichtgroef.
- ▶ Sluit de 6 vergrendelingen.
- ▶ Controleer of de behuizingsbodem goed zit.
- ▶ Plaats de filtervervangingsklep erin.
- ▶ Controleer of de filtervervangingsklep goed zit.
- ▶ Plaats het roestvrijstalen vetfilter en de instroomsproeier.

9.6 Vervang het geurfilter

U moet het geurfilter (actieve-koolfilter) vervangen wanneer op het motordisplay (filteronderhoudsindicator) F wordt weergegeven. Filters zijn verkrijgbaar bij uw vakhandelaar of in de BORA webshop shop.bora.com.

Geurfilter verwijderen

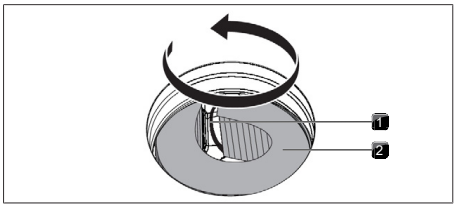
- ▶ Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter.
- ▶ Trek aan de binnenkant van de instroomopening de filtervervangingsklep uit de opening van de filterbehuizing.



Afb. 9.4 Filtervervangingsklep verwijderen

[1] Filtervervangingsklep
[2] Instroomopening

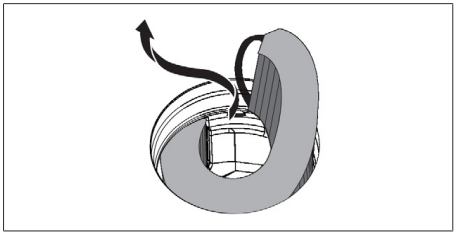
- ▶ Pak het geurfilter bij de handgreeplus vast en trek het er zo ver mogelijk uit.



Afb. 9.5 Geurfilter uit de filterbehuizing draaien

[1] Handgreeplus
[2] Geurfilter

- ▶ Trek het geurfilter omhoog en haal het met een draaibeweging volledig uit de instroomopening.

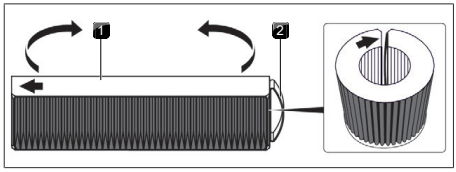


Afb. 9.6 Geurfilter verwijderen uit de instroomopening

Geurfilter plaatsen

- ▶ Verwijder de verpakking.

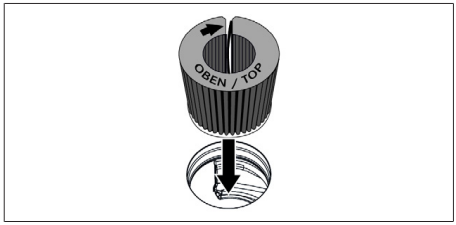
- ▶ Lijn het geurfilter correct uit. Gebruik hiertoe de opgedrukte symbolen (pijl links, handgreeplus rechts, TOP = boven).
- ▶ Pak het geurfilter aan beide uiteinden vast.
- ▶ Buig het geurfilter in een cilindrische vorm.



Afb. 9.7 Geurfilter

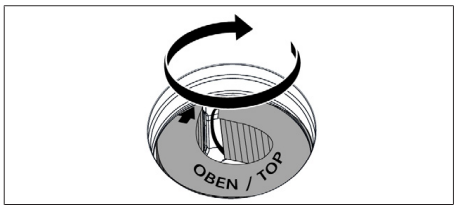
[1] Geurfilter bovenzijde [2] Handgreeplus

- ▶ Kantel het geurfilter licht en plaats het in de instroomopening.



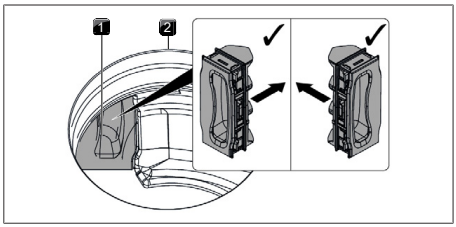
Afb. 9.8 Plaats het geurfilter in afzuigopening

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



Afb. 9.9 Plaats het geurfilter in de eindpositie

- ▶ Plaats de filtervervangingsklep en controleer of deze goed zit.



Afb. 9.10 Filtervervangingsklep plaatsen

[1] Filtervervangingsklep [2] Instroomopening

- ▶ Plaats het roestvrijstalen vetfilter en de instroomsproeier.
- ▶ Reset de filteronderhoudsindicator (menu-item 3: Filterstatus weergeven en filteronderhoudsindicator resetten).

10 Storingen verhelpen

Storingen en fouten kunt u vaak zelf verhelpen. Zo bespaart u tijd en geld, want u hoeft geen beroep te doen op de klantenservice.

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Apparaat kan niet worden ingeschakeld	Zekering/zekeringsautomaat defect	Vervang de zekering; Schakel de zekeringsautomaat opnieuw in
	De zekering/zekeringsautomaat wordt meermaals geactiveerd.	BORA Neem contact op met het serviceteam.
	Stroomvoorziening onderbroken	Laat de stroomvoorziening door een vakman controleren
Geurvorming bij gebruik van een nieuw apparaat	Dit is een normaal verschijnsel bij nieuwe apparaten.	De geuren verdwijnen na enkele bedrijfsuren.
Op een kookzonedisplay staat U	Geen of ongeschikt kookgerei	Gebruik kookgerei van het juiste formaat (zie "beschrijving van het apparaat")
Vergrendeltoets licht op	Kinderbeveiliging geactiveerd	Kinderbeveiliging deactiveren
Kookzone/kookveld schakelt zichzelf automatisch uit	De maximale gebruiksduur voor een bepaalde kookzone is overschreden	Neem de kookzone weer in gebruik
Powerniveau vroegtijdig afgebroken	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	zie "5.6.5 Oververhittingsbeveiliging"
De koelventilator van het kookveld blijft na het uitschakelen draaien.	De koelventilator draait totdat het kookveld afgekoeld is.	Wacht tot de koelventilator automatisch wordt uitgeschakeld.
Het afzuigvermogen van de kookveldafzuiging is verminderd	Vetfilter sterk verontreinigd	Reinig of vervang het vetfilter.
	Geurfilter sterk verontreinigd (alleen bij recirculatie)	Vervang het geurfilter
	Object in luchtgeleidingsbehuizing (bijv. schoonmaakdoek)	Verwijder het voorwerp.
E of E8 wordt weergegeven	Gebruik van een fasescheidende raamcontactschakelaar.	Open het venster.
	Motor defect of er is een kabelverbinding losgekomen	BORA Neem contact op met het serviceteam
E2 wordt weergegeven	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	zie "5.6.5 Oververhittingsbeveiliging"
E03 wordt weergegeven	Er bevindt zich een voorwerp op het bedieningspaneel.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Het bedieningspaneel is vuil.	Reinig het bedieningspaneel.
F wordt weergegeven (alleen bij recirculatie)	De levensduur van het geurfilter (actieve-koolfilter) is bereikt	plaats een nieuw geurfilter (zie "9.6 Vervang het geurfilter").

Tab. 10.1 Storingen verhelpen

Niet beschreven storingen en fouten:

▶ Schakel het apparaat uit.

▶ Neem contact op met de BORA Service Team (zie "13 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren") en geef het weergegeven foutnummer en toesteltype op.

11 Montage

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

11.1 Algemene montage-instructies

De stroomkabel moet door de klant ter beschikking worden gesteld.

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

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

Werkbladuitsparingen moeten met de juiste middelen tegen vocht worden beschermd en eventueel van een warmteontkoppeling worden voorzien.

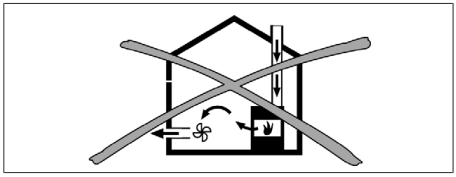
De ingebouwde kookveldafzuiging mag niet met andere kookvelden worden gebruikt.

Voor langdurig behoud van de prestaties en om oververhitting te voorkomen, moet worden gezorgd voor voldoende ventilatie onder de kookvelden.

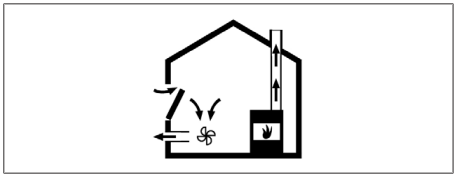
Indien er onder het apparaat een inlegbodem voor kabelbescherming (tussenbodem) wordt voorzien, mag deze de luchttoevoer niet te veel belemmeren.

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

Kamerluchtafhankelijke vuurbronnen (bijv. met gas, olie, hout of kolen bediende verwarmingstoestellen, doorstroomverwarmers, warmwaterbereiders) halen verbrandingslucht uit de kamer waar ze zijn opgesteld en leiden de uitlaatgassen door een uitlaatgasinstallatie (bijv. schouw) naar buiten.
Bij gebruik met luchtafvoer onttrekt het afzuigsysteem kamerlucht aan de ruimte waar de installatie is opgesteld en aan de aanpalende ruimten. Zonder voldoende aanvoer van verse lucht ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schouw of het afzuigkanaal worden weer in de woonruimten gezogen.



Afb. 11.1 Montage met luchtafvoer – niet toegestaan



Afb. 11.2 Montage met luchtafvoer – correct

▶ Wanneer tegelijkertijd een kookveldafzuiging en een vuurbron in bedrijf zijn, moet u ervoor zorgen dat in de opstellingsruimte:
- de onderdruk maximaal 4 Pa bedraagt;
- er een veiligheidstechnische inrichting wordt gebruikt (bijv. raamcontactschakelaar, onderdruksensor) die zorgt voor een aanvoer van voldoende verse lucht;
- de luchtafvoer niet in een schoorsteen wordt geleid die gebruikt wordt voor uitlaatgassen van door gas of andere brandstoffen aangedreven toestellen;
- de installatie door een bevoegd vakman (bijv. schoorsteenveger) wordt gecontroleerd en vrijgegeven.

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

11.2 Leveringsomvang

Leveringsomvang	Aantal
Kookveld met ingebouwde kookveldafzuiging	1
Instroomsproeier	1
Roestvrijstalen vetfilter	1
Gebruikers- en montagehandleiding	1
Klemmen	4
Afdichtingsband	1
Set vulplaatjes	1
Tas met divers montagemateriaal	1

Leveringsomvang	Aantal
extra meegeleverd met de PURU2/PURU2R	
Geurfilter (actieve-koolfilter)	1
Sjabloon voor achterwanduitsparing	1

Tab. 11.1 Leveringsomvang

Leveringsomvang controleren

▶ Controleer of alle delen geleverd zijn en of ze niet beschadigd zijn.
▶ Informeer direct het BORA Service Team, als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn.
▶ Monteer in geen geval beschadigde onderdelen.
▶ Verwijder de transportverpakking op vakkundige wijze (zie "12 Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering").

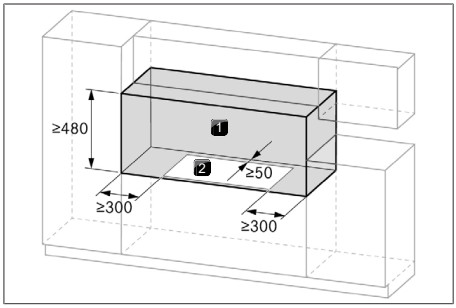
11.3 Gereedschap en hulpmiddelen

Voor de vakkundige montage van het apparaat heeft u onder andere het volgende gereedschap nodig:
- Decoupeerzaag of handzaag
- Schroevendraaier / Torxsleutel 20
- Zwarte, hittebestendige siliconenkit
- Sjabloon voor achterwanduitsparing (alleen bij recirculatie)

11.4 Montage-instructies

11.4.1 Montageafstanden

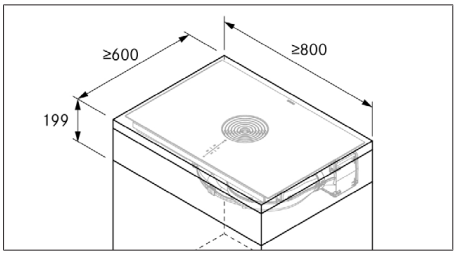
▶ Zorg dat u rekening houdt met de benodigde vrije ruimte rond de werkbladuitsparing.



Afb. 11.3 Benodigde vrije ruimte

[1] Benodigde vrije ruimte [2] Werkbladuitsparing

11.4.2 Minimale meubelafmetingen



Afb. 11.4 Minimale meubelafmetingen

11.4.3 Aanwijzingen over het keukenmeubel

- In de zone van de werkbladuitsparing moet u eventueel op het meubel aanwezige dwarsbalken verwijderen.
- Bij dunne werkbladen moet u voor een voldoende stevige corpussteun zorgen.
- De laden of legborden in de onderkast moeten uitneembaar zijn.
- Afhankelijk van de inbouwsituatie moeten de tussenstukken van de onderkast worden ingekort.

Indien er een tussenbodem (inlegbodem voor kabelbescherming) wordt voorzien, moet u rekening houden met volgende punten:
- Deze moet voor onderhoudswerken langs onderen kunnen worden verwijderd.
- Om voor voldoende ventilatie van het kookveld te zorgen, moet er een minimale afstand van 15 mm ten opzichte van de onderkant van het kookveld worden aangehouden.

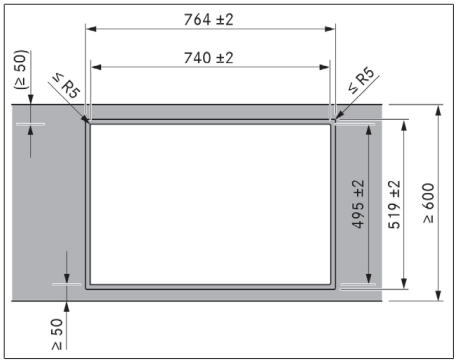
11.5 Werkbladuitsparing

De minimale afmetingen van 50 mm van de voorste rand van het werkblad tot de werkbladuitsparing is een aanbeveling van BORA.

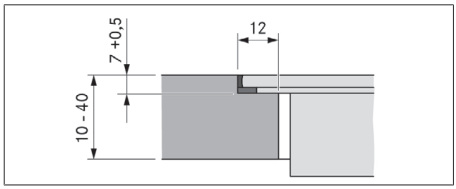
▶ Snij de werkbladuitsparing uit volgens de aangegeven afmetingen.
▶ Controleer of de snijvlakken van het werkblad vakkundig afgedicht zijn.
▶ Neem de instructies van de fabrikant van het werkblad in acht.

11.5.1 Maten van de uitsparingen

Vlakinbouw

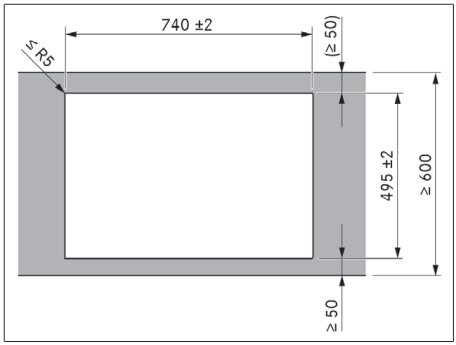


Afb. 11.5 Uitsparingsafmetingen in geval van vlakinbouw

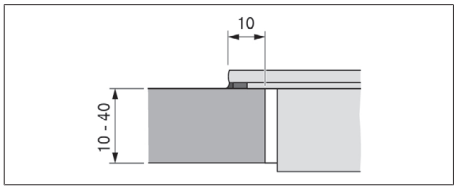


Afb. 11.6 Voegmaat voor vlakinbouw

Opbouwmontage



Afb. 11.7 Uitsparingsafmetingen in geval van opbouwmontage



Afb. 11.8 Oplegmaat voor opbouwmontage

11.6 Keukenmeubel voor luchtafvoer voorbereiden

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

Zorg ervoor dat er voldoende verse lucht wordt aangevoerd.

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

De minimale diameter van het luchtafvoerkanaal moet 176 mm^2 bedragen. Dit komt overeen met een ronde buis met een diameter van 150 mm of met het BORA Ecotube kanaalsysteem.

Met de ingebouwde motor zijn standaard tot 6 m luchtafvoerweg met zes 90°-bochtstukken of 8 m luchtafvoerweg met vier 90°-bochtstukken of 10 m luchtafvoerweg met twee 90°-bochtstukken mogelijk.

Niet compatibel met BORA universele motoren.

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

11.6.1 Keukenmeubel aanpassen

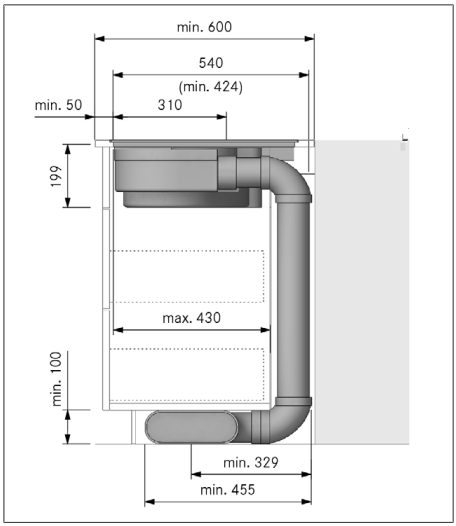
- De achterwand van de onderkast moet aangepast worden voor het luchtafvoerkanaal.
- Er moet een vrije ruimte van 120 mm achter de corpuswand worden ingepland voor het luchtafvoerkanaal.
- Een tussenbodem onder het kookveld is niet vereist.

Meubelachterwand aanpassen

▶ Controleer de vereiste inbouwmaten voor het toestel en voor het betreffende kanaalsysteem vooraleer u met de inbouw start.

▶ Pas indien nodig de positie van de achterwand aan de vereiste inbouwmaten aan.

11.6.2 Inbouwmaten



Afb. 11.9 Inbouwmaten luchtafvoer, werkbladdiepte 600 mm

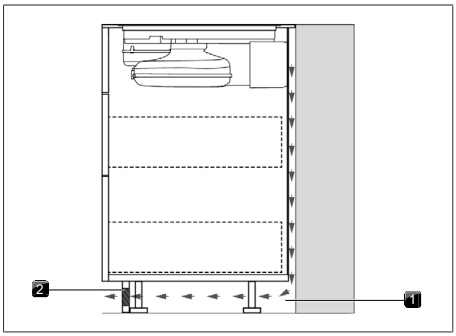
11.7 Keukenmeubel voor recirculatie voorbereiden

11.7.1 Terugloop van recirculatielucht uit keukenmeubel

Bij recirculatiesystemen moet er in de keukenmeubels een terugstroomopening worden gemaakt om de gereinigde lucht vanuit het keukenmeubel terug de kamer in te leiden. De terugstroomopening kan worden gemaakt door de plintlijst in te korten. U kunt ook een lamellenplint gebruiken die beantwoordt aan de minimale openingsdiameter.

▶ Kort de plintlijst in de hoogte in of breng overeenkomstige openingen in de plint aan.

▶ De doorsnede van de terugstroomopening moet een oppervlak van ≥ 500 cm^2 per kookveldafzuiging hebben.



Afb. 11.10 Terugstroomopening in plintgedeelte

[1] Terugstroomopening in de plintlijst ≥500 cm^2

[2] Terugstromende recirculatielucht

11.7.2 Montagevarianten (A en B) voor recirculatiesystemen

Voor recirculatiesystemen zijn er 2 montagevarianten mogelijk:

A: Onderkast met doorlopende achterwand

Doordat de luchtreinigingsbox aangesloten is op de achterwand, wordt de recirculatielucht direct achter de corpusachterwand geleid. De recirculatielucht komt terug de kamer in via de terugstroomopening.
Voor de montage betekent dit:

- Een tussenbodem onder het kookveld is niet vereist.
- Voorzie een uitsparing in de achterwand van het corpus.

B: Onderkast met tussenbodem onder het kookveld

De recirculatielucht wordt in de vrije ruimte tussen het werkblad en de tussenbodem geblazen (geen aansluiting op de achterwand van de luchtreinigingsbox). De recirculatielucht keert achter de corpusachterwand en door de terugstroomopening terug in de kamer.
Voor de montage betekent dit:

- Een tussenbodem onder het kookveld is vereist.
- Er moet geen uitsparing in de achterwand van het corpus worden voorzien.

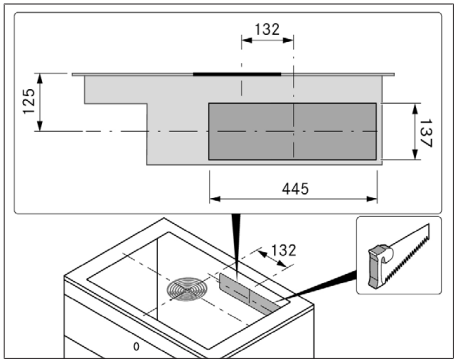
11.7.3 Keukenmeubels klaarmaken voor montagevariant A

- De onderkast moet een doorlopende achterwand hebben, zodat de terugstromende recirculatielucht niet in het voorste corpusdeel wordt geleid.
- Voorzie een uitsparing in de achterwand.

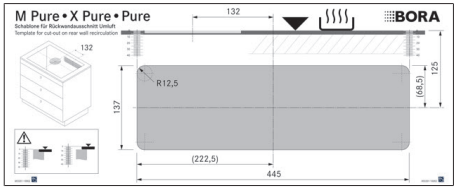
- Voor de terugstroomopening moet een minimale afstand van 25 mm tussen de achterste corpuswand en een aangrenzend meubelstuk of een kamerwand worden aangehouden.
- Een tussenbodem onder het kookveld is niet vereist.

Meubelachterwand aanpassen

▶ Pas de achterwand aan de vereiste inbouwmaten aan.
▶ Verplaats indien nodig de achterwand.
▶ Pas indien nodig de hoogte van de achterwand aan, zodat het corpus naar voren toe is afgesloten.
▶ Lijn de sjabloon uit met de meubelachterwand aan de hand van de markeringen en specificaties.
▶ Teken de achterwanduitsparing af.
▶ Zaag de achterwanduitsparing uit.



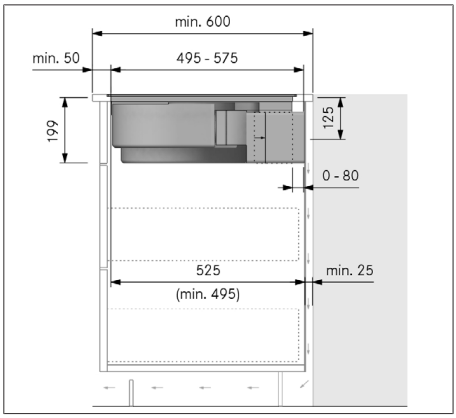
Afb. 11.11 Achterwanduitsparing



Afb. 11.12 Sjabloon voor achterwanduitsparing

Bij de plaatsing van het sjabloon moet rekening worden gehouden met vlakinbouw en opbouwmontage. 125 mm vanaf bovenkant kookveld tot midden uitsparing.

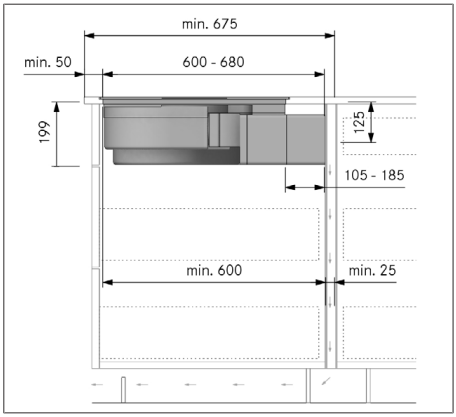
11.7.4 Inbouwmaten montagevariant A



Afb. 11.13 Inbouwmaten bij recirculatie, montagevariant A

11.7.5 Telescopisch kanaal luchtreinigingsbox verlengen

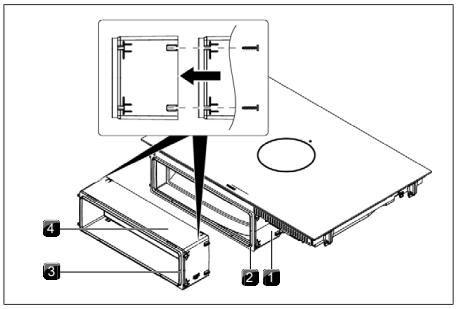
Het telescopische kanaal zorgt voor de kanaalaansluiting op de achterwand van het corpus. De afstand van maximaal 80 mm tussen het kookveld en de achterwand van het corpus kunnen zo flexibel worden overbrugd. Bij montagevariant A moet u vanaf een werkbladdiepte van 675 mm het telescopische kanaal verlengen met accessoire PULBTA (+ max. 105 mm).



Afb. 11.14 Inbouwmaten bij recirculatie - montagevariant A, werkbladdiepte vanaf 675 mm

▶ Verwijder de beschermfolie van de tape op het telescopische kanaal.
▶ Monteer het verlengstuk PULBTA op het telescopische kanaal.

▶ Verwijder de beschermfolie van de tape op het verlengstuk PULBTA.



Afb. 11.15 Verlenging telescopisch kanaal

[1] Telescopisch kanaal
[2] Tape
[3] Tape
[4] Verlengstuk PULBTA

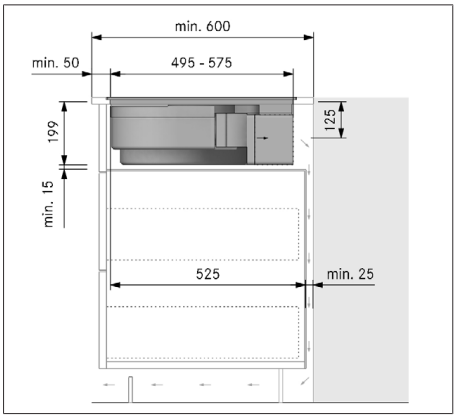
11.7.6 Keukenmeubels klaarmaken voor montagevariant B

- Onder het kookveld moet u een tussenbodem plaatsen.
- De achterwand van het corpus moet bovenaan aansluiten op de tussenbodem, zodat de terugstromende recirculatielucht niet in het voorste corpusdeel wordt geleid.
- Voor de terugstroomopening moet een minimale afstand van 25 mm tussen de achterste corpuswand en een aangrenzend meubelstuk of een kamerwand worden aangehouden.

Meubelachterwand aanpassen

▶ Pas de achterwand aan de vereiste inbouwmaten aan.
▶ Verplaats indien nodig de achterwand.
▶ Pas de hoogte van de achterwand aan de tussenbodem aan, zodat ze goed aansluiten.

11.7.7 Inbouwmaten montagevariant B

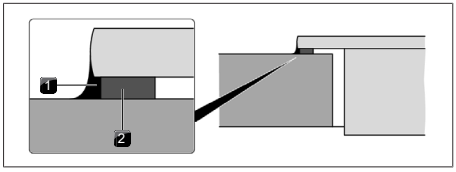


Afb. 11.16 Inbouwmaten bij recirculatie - montagevariant B, werkbladdiepte 600 mm

11.8 Apparaat voorbereiden

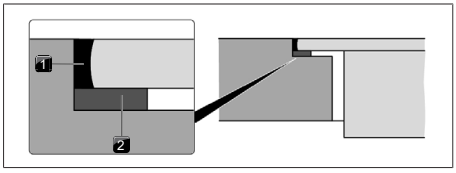
Afdichtingsband aanbrengen

▶ Kleef bij opbouwmontage de meegeleverde afdichtingsband helemaal rondom op de onderzijde van het kookveld.
▶ Kleef bij vlakinbouw de afdichtingsband op de legoppervlakken in de werkbladuitsparing, ook als het kookveld met een siliconenkit of een dergelijk middel wordt afgedicht.



Afb. 11.17 Afdichtingsband bij opbouwmontage

[1] Siliconenkit
[2] Afdichtingsband

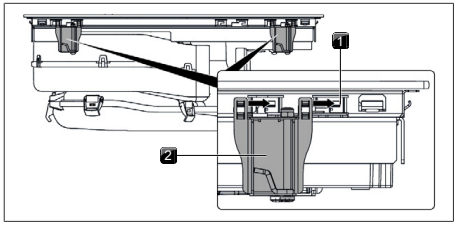


Afb. 11.18 Afdichtingsband bij vlakinbouw

[1] Siliconenkit
[2] Afdichtingsband

Montageklemmen aanbrengen

▶ Breng op elke kookveldkant 2 montageklemmen tot aan de aanslag aan in de daartoe voorziene borglippen.

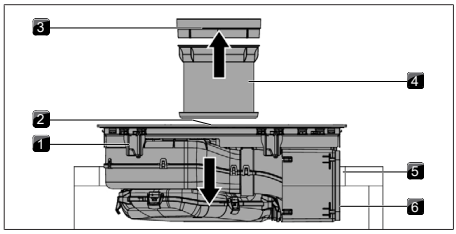


Afb. 11.19 Montageklemmen aanbrengen

[1] Borglippen [2] Klemmen

11.9 Kookveld monteren

11.9.1 Kookveld plaatsen



Afb. 11.20 Centrale plaatsing kookveld

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

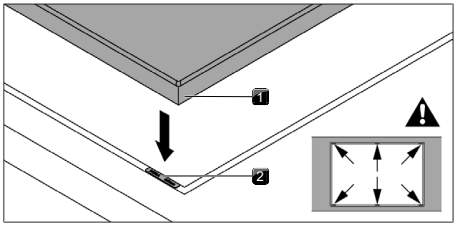
▶ Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter voordat u overgaat tot plaatsing.
▶ Verwijder de beschermfolie van de tape vooraan aan het telescopische kanaal.
▶ Gebruik de instroomopening als bevestigingshulp bij het plaatsen.
▶ Plaats het kookveld recht in de werkbladuitsparing.
▶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

ℹ Controleer of de afdichtingsband van het kookveld op het werkblad ligt bij opbouwmontage.

ℹ Controleer of de afdichtingsband het kookveld goed omsluit bij vlakinbouw.

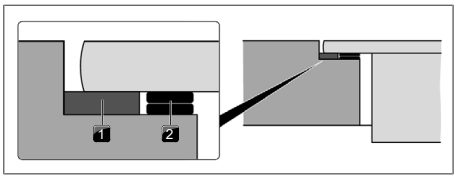
Vulplaatjes bij vlakinbouw (optioneel)

Om wegglijden te voorkomen, zijn de vulplaatjes zelfklevend.
▶ Plaats indien nodig ook vulplaatjes.
▶ Plaats de vulplaatjes naast de afdichtingsband.



Afb. 11.21 Positionering van de vulplaatjes

[1] Kookveld [2] Vulplaatje

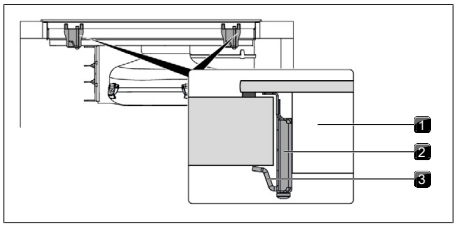


Afb. 11.22 Vulplaatjes

[1] Tape [2] Vulplaatje

11.9.2 Kookveld bevestigen

▶ Bevestig het kookveld met de hoekbeugel van de montageklem aan het werkblad.
▶ Aanhaalmoment: max. 2,2 Nm.



Afb. 11.23 Centrale bevestiging kookveld

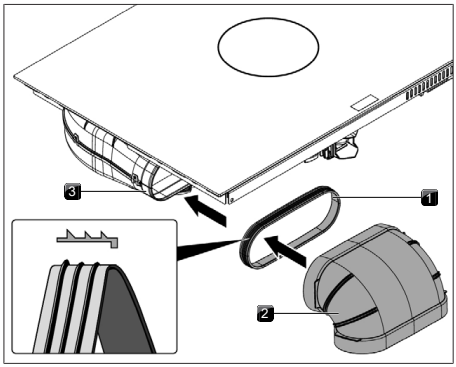
[1] Kookveld [2] Klem
[3] Hoekbeugel

11.9.3 Apparaat verbinden met kanaalsysteem

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

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

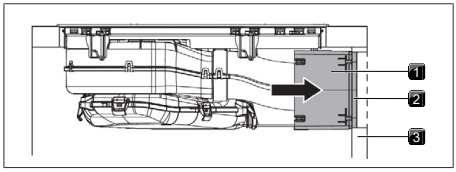
- ▶ Gebruik alleen BORA Ecotube kanaaldelen.
- ▶ Gebruik geen flexbuizen of weefselslangen.
- ▶ Bevestig de afdichting op de uitblaasopening van het apparaat. Hiervoor moet de afdichting lichtjes worden uitgerekt.
- ▶ Schuif het aan te koppelen kanaaldeel met de mof op de uitblaasopening met de afdichting.
- ▶ Let erop dat de afdichting niet verschuift.



Afb. 11.24 Aansluiting op het kanaalsysteem

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

11.9.4 Aansluiting op de achterwand bij montagevariant A



Afb. 11.25 Aansluiting op de achterwand

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

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

11.9.5 Geurfilter plaatsen

zie hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud', 'geurfilter vervangen'

11.10 Stroom aansluiten

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

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.

Verbindingen via steekcontacten (stekkers) zijn niet toegestaan.

1-fasenaansluiting: Het apparaat voldoet aan de vereisten van IEC 61000-3-12.

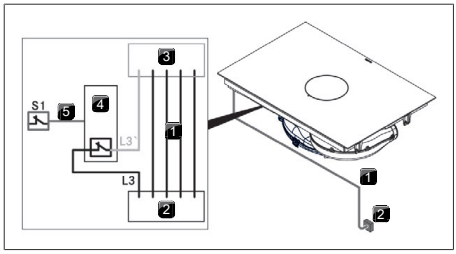
- ▶ Schakel de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat uit vooraleer u het kookveld aansluit.
- ▶ Bescherm de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat tegen onbedoeld opnieuw inschakelen.
- ▶ Controleer of het apparaat spanningsvrij is.
- ▶ Sluit het kookveld alleen via een vaste verbinding aan op een netaansluitkabel van het type H 05 VV-F met een overeenkomstige minimale doorsnede.

Aansluiting	Zekering	Minimale doorsnede
3-fasenaansluiting	3 x 16 A	2,5 mm^2
2-fasenaansluiting	2 x 16 A	2,5 mm^2
1-fasenaansluiting	1 x 32 A	4 mm^2

Tab. 11.2 Zekering en minimale doorsnede

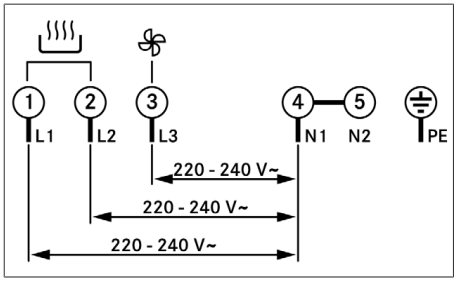
- ▶ Sluit de netaansluitkabel volgens het geldende aansluitschema aan op de stroomnetaansluiting van het apparaat.
- ▶ Voor een 1- of 2-fasenaansluiting verbindt u de betreffende contacten met de aansluitbrug.
- ▶ Klem de aansluitkabel vast in de daartoe voorziene trekontlastingsklem.

- ▶ Sluit de netaansluitingsbehuizing met de afdekking voor de netaansluiting.
- ▶ Leg de netaansluitkabel langs de bevestigingsogen met behulp van de kabelbinders.
- ▶ Zorg ervoor dat de kabel niet geklemd of beschadigd raakt en niet in contact kan komen met hete kookzones.
- ▶ Controleer de correcte montage.

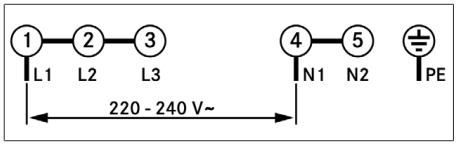


Afb. 11.26 Aansluitschema met extern schakelcontact

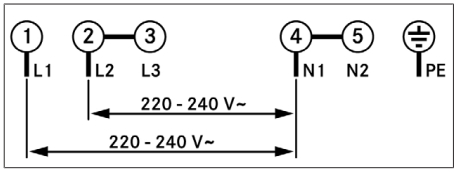
[1] Netaansluitkabel
[2] Netaansluiting
[3] Netaansluiting apparaat
[4] Schakelrelais
[5] Schakelaansluiting S1 en schakelrelais
[S1] Extern schakelcontact



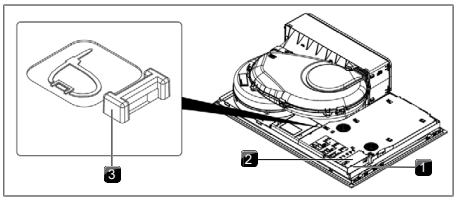
Afb. 11.27 Aansluitschema 3-faseaansluiting



Afb. 11.28 Aansluitschema 1-faseaansluiting



Afb. 11.29 Aansluitschema 2-faseaansluiting



Afb. 11.30 Elektrische aansluitingen van het kookveld

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

11.11 Eerste gebruik

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

11.11.1 Dealer- en servicemenu

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

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

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

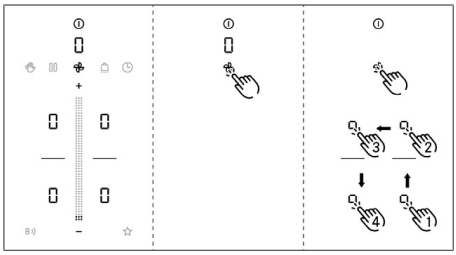
Overzicht dealer- en servicemenu

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

Tab. 11.3 Menuoverzicht

Dealer- en servicemenu oproepen

- ▶ Voorzie het apparaat van stroom.
- ● Het standaarddisplay wordt weergegeven en het motorsymbool knippert gedurende 2 minuten.
- ▶ Houd de motortoets ingedrukt.
- ● Er worden 4 invoerpunten weergegeven.
- ▶ Houd de motortoets ingedrukt en druk achtereenvolgens op de invoerpunten. Volg hierbij de aangegeven volgorde.
- ● Menu-item B wordt weergegeven.



Afb. 11.31 Display dealer- en servicemenu oproepen

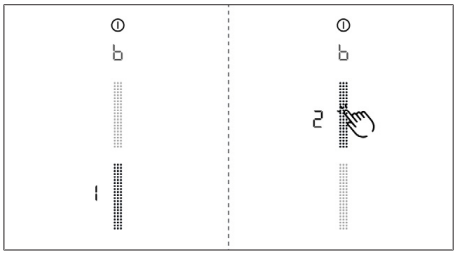
11.11.2 Menu-item B: het afzuigsysteem configureren

U kunt kiezen uit twee bedrijfsmodi:

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

▶ Kies de juiste bedrijfsmodus.

▶ Bevestig en sla de instelling op door naar het volgende menu-item te gaan (druk op het multifunctionele display/display b).



Afb. 11.32 Display menu-item B: Het afzuigsysteem configureren

11.11.3 Menu-item C: Powermanagement

Het totale vermogen van het toestel kan gereduceerd worden indien het vereiste elektrische vermogen op de installatie niet aanwezig is.
U kunt kiezen uit drie Powermanagement-instellingen:

Powermanagement-instellingen	Aansluiting	Vermogensopname maximaal	Zekering
C3	3-fasig	7360 W	3 x 16 A
C3	2-fasig	7360 W	2 x 16 A
C3	1-fasig	7360 W	1 x 32 A
C2	1-fasig	4400 W	1 x 20 A
C1	1-fasig	3600 W	1 x 16 A

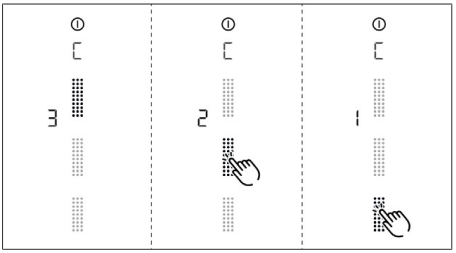
Tab. 11.4 Powermanagement

▶ Kies de juiste instelling.

▶ Bevestig en sla de instelling op door naar het volgende menu-item te gaan (druk op het multifunctionele display/display C).

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

De minimale doorsnede van de netaansluitkabel mag ondanks de vermogensbeperking niet verkleind worden (zie tabel 'Zekering en minimale doorsnede').



Afb. 11.33 Display menu-item C: Powermanagement

11.11.4 Menu-item D: Demomodus

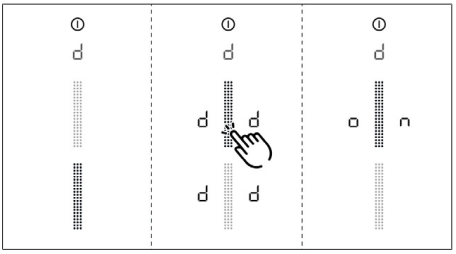
Het apparaat kan in de demomodus worden gezet. Alle bedieningsfuncties zijn hier aanwezig, maar de verwarmingsfunctie van de kookvelden is gedeactiveerd.

▶ Raak het bovenste deel van de slider aan.

- Het symbool voor de demomodus d wordt gedurende één seconde op alle kookzones weergegeven.
- on wordt weergegeven.

▶ Bevestig en sla de instelling op door naar het volgende menu-item te gaan (druk op het multifunctionele display/display d).

In de demomodus is de panherkenning gedeactiveerd.



Afb. 11.34 Display menu-item D: Demomodus

Dealer- en servicemenu afsluiten

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

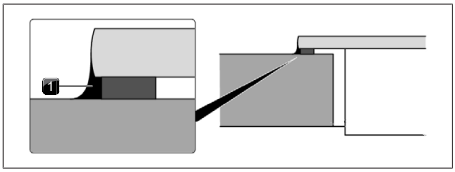
▶ Houd het multifunctionele display ingedrukt.

11.11.5 Functiecontrole

▶ Onderwerp alle apparaten aan een grondige functiecontrole
▶ Raadpleeg bij foutmeldingen het hoofdstuk 'Storingen verhelpen'.

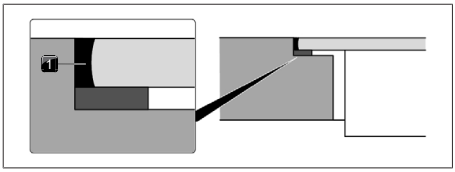
11.12 Toestel opvoegen

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



Afb. 11.35 Siliconenkit bij opbouwmontage

[1] Siliconenkit



Afb. 11.36 Siliconenkit bij vlakinbouw

[1] Siliconenkit

11.13 Overdracht aan de gebruiker

Als de montage voltooid is:

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

12 Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering

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

12.1 Buitenbedrijfstelling

Onder buitenbedrijfstelling wordt de definitieve buitenbedrijfstelling en ontmanteling verstaan. Na de buitenbedrijfstelling kan het apparaat eventueel in een ander meubel worden geplaatst, particulier worden doorverkocht of worden verwijderd.

Het loskoppelen en verbreken van de stroomaansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een erkend vakman.

▶ Om het apparaat buiten bedrijf te stellen, schakelt u het helemaal uit (zie de bedieningshandleiding)
▶ Koppel het toestel los van de stroomvoorziening.

12.2 Demontage

Als het apparaat moet worden verwijderd, dan moet het bereikbaar zijn voor demontage en zijn losgekoppeld van de stroomvoorziening.

▶ Maak de bevestiging van het apparaat los.
▶ Verwijder de siliconen voegen.
▶ Trek het apparaat naar boven uit het werkblad.
▶ Verwijder overige accessoires.
▶ Verwijder het oude apparaat en de vervuilde accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk 'Milieuvriendelijke verwijdering'.

12.3 Milieuvriendelijke verwijdering

12.3.1 Verwijdering van de transportverpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en geheel recycleerbaar, en zijn daarop speciaal geselecteerd.

Als we de verpakking terugbrengen in de materiaalkringloop besparen we grondstoffen en ontstaat er minder afval. Uw vakhandelaar neemt de verpakking weer in.

▶ Geef de verpakking aan uw vakhandelaar
of
▶ Verwijder de verpakking op de juiste wijze in overeenstemming met de regionale voorschriften.

12.3.2 Wegwerpen van accessoires

Gooi (on)gebruikte accessoires (actieve-koolfilters, ...) op de juiste manier weg, in overeenstemming met lokale of regionale voorschriften.

12.3.3 Verwijdering van het oude apparaat

Elektrische apparaten waarop dit symbool staat, mogen na verwijdering niet bij het huisvuil terechtkomen. Ze moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische of elektronische apparatuur. U kunt hierover informatie opvragen bij de gemeentelijke reiniging.

Afgedankte elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor de werking en de veiligheid. In het restafval of bij een onjuiste behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu.
▶ Zorg dat uw oude apparaat niet zomaar bij het huisvuil terechtkomt.
▶ Breng het apparaat naar een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische onderdelen en andere materialen.

13 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren

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

13.1 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

De fabrieksgarantie gaat in zodra het BORA product aan de eindklant is overgedragen. Deze garantie geldt gedurende 2 jaar. Met een registratie op bora.com/registration kan de fabrieksgarantie met 3 jaar worden verlengd.
Voorwaarde voor de fabrieksgarantie is dat de BORA producten op vakkundige wijze (volgens de specificaties van het BORA ontwerphandboek en de bedieningshandleiding die van kracht waren op het moment van installatie) en door een erkend BORA dealer werden gemonteerd. De consument moet zich tijdens het gebruik aan de richtlijnen en instructies in de bedieningshandleiding houden.
Als de eindklant aanspraak maakt op de fabrieksgarantie, moet het defect rechtstreeks aan BORA worden gemeld en moet een aankoopbewijs worden overgelegd. Als alternatief kan een bewijs van aankoop worden aangeleverd via registratie op bora.com/registration.
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.
Bij defecten aan BORA producten zal BORA deze 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 glaskeramiek;
- 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 een beroep worden gedaan doen op de technische service van BORA.
De daaruit voortvloeiende kosten komen niet voor rekening van BORA.
Het Duitse recht is van toepassing op deze garantievoorwaarden.
U kunt ons als volgt bereiken:
BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Oostenrijk

- Telefonisch: 00800 7890 0987
  Maandag t/m donderdag van 08.00 tot 18.00, en vrijdag van 08.00 tot 17.00
- E-mail: support@bora.com

13.1.1 Garantieverlenging

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

13.2 Service

BORA service:
zie achterzijde van deze handleiding

▶ Neem contact op met uw gespecialiseerde BORA-handelaar of met het BORA Service Team als u te maken krijgt met storingen die u zelf niet kunt verhelpen.

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 het garantieformulier alsook op de onderkant van het apparaat.

13.3 Reserveonderdelen

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

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.

13.4 Accessoires

Accessoires	PURA2/ PURA2R	PURU2/ PURU2R
GFES - eSwap-geurfilter		✓
GFESP - eSwap-geurfilter Plus		✓
PUEF - Pure roestvrijstalen vetfilter	✓	✓
PUED2 - Pure instroomsproeier voor de tweede generatie compacte apparaten zwart	✓	✓
PUXED2 - X Pure instroomsproeier voor X Pure en X Pure Rough	✓	✓
USL515 - Zijlijsten voor kookveldiepte 515 mm	✓	✓
USL515AB - Zijlijsten voor kookveldiepte 515 mm All Black	✓	✓
KFR760AB - Kookveldframe voor breedte 760 mm	✓	✓
UGS - Glaskeramische schraper	✓	✓
UFKS - Raamcontactschakelaar	✓	
PULB - Pure luchtreinigingsbox (bij PURA2/PURA2R alleen bij ombouw van luchtafvoer naar recirculatie)	✓	✓
PULBTA - Pure luchtreinigingsbox telescopische uittrek (bij PURA2/PURA2R alleen bij ombouw van luchtafvoer naar recirculatie)	✓	✓

Tab. 13.1 Accessoires Pure

14 Productinformatiebladen

14.1 Productinformatieblad PURA2/PURA2R - kookveldafzuiging

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

Fabrikant	**BORA**		
Identificatie model	**PURA2 | PURA2R**		
	Symbool	Waarde	Eenheid
Energieverbruik			
Jaarlijks energieverbruik	AEC_{hood}	32,7	kWh/a
Energie-efficiëntieklasse	–	A+	–
Energie-efficiëntie-index	EEI_{hood}	42,5	–
Transportvolumes			
Hydrodynamische efficiëntie	FDE_{hood}	33,3	–
Klasse hydrodynamische efficiëntie	–	A	–
Luchtstroom bij minimale snelheid bij normaal bedrijf	–	181	m^3/u
Luchtstroom bij maximale snelheid bij normaal bedrijf	–	543	m^3/u
Luchtstroom bij bedrijf op de stand Intensief of Snel (powerniveau)	-	591	m^3/u
Maximale luchtstroom	Q_{max}	607,5	m^3/u
Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt	Q_{BEP}	305,5	m^3/u
Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt	P_{BEP}	440	Pa
Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt	W_{BEP}	112,1	W
Tijdstoenamefactor	f	0,8	-
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
vetafscheiding			
Vetfilteringsefficiëntie	GFE_{hood}	98,1	%
Klasse vetfilteringsefficiëntie	–	A	–
Geluidsemissie via de lucht			
Geluidsniveau bij de minimale beschikbare snelheid in normaal bedrijf	L_{WA}	41	dB re 1 pW
Geluidsniveau bij de maximale beschikbare snelheid in normaal bedrijf	L_{WA}	67	dB re 1 pW
Geluidsniveau in bedrijf op de stand Intensief of Snel (powerniveau)	L_{WA}	69	dB re 1 pW
Geluidsdrukniveau bij de minimale beschikbare snelheid in normaal bedrijf**	L_{pA}	29	dB re 20 µPa
Geluidsdrukniveau bij de maximale beschikbare snelheid in normaal bedrijf**	L_{pA}	54	dB re 20 µPa

Fabrikant		**BORA**	
Identificatie model		**PURA2 | PURA2R**	
Geluidsdrukniveau in bedrijf op de stand Intensief of Snel (powerniveau)**	L_{pA}	56	dB re 20 µPa
Stroomverbruik			
Stroomverbruik bij uitgeschakeld apparaat	P_o	*	W
Elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand	P_S	0,19	W

Tab. 14.1 Productgegevensblad

* Niet van toepassing op dit product.

** Vrijwillige indicatie

14.2 Productinformatieblad Pure - kookveld

Productinformatie conform verordening (EU) nr. 66/2014.

Fabrikant		**BORA**	
Identificatie model		**PURA2 | PURA2R | PURU2 | PURU2R**	
Type kookplaat		**Glaskeramisch kookveld**	
Aantal kochzones/kookoppervlakken		**4**	
Verwarmingstechniek		**Inductiekookzones**	
	Symbool	Waarde	Eenheid
Formaat van bruikbaar oppervlak			
Kookzone vooraan links	Ø	21,0	cm
Kookzone vooraan rechts	Ø	21,0	cm
Kookzone achteraan links	Ø	17,5	cm
Kookzone achteraan rechts	Ø	17,5	cm
Energieverbruik			
Kookzone vooraan links	$EC_{electric\ cooking}$	187,5	Wh/kg
Kookzone vooraan rechts	$EC_{electric\ cooking}$	182,7	Wh/kg
Kookzone achteraan links	$EC_{electric\ cooking}$	178,6	Wh/kg
Kookzone achteraan rechts	$EC_{electric\ cooking}$	181,9	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat	$EC_{electric\ hob}$	182,7	Wh/kg

Tab. 14.2 Productinformatieblad Pure

Notities

D

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

AU NZ

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

00800 7890 0987

umim-pure2-02-nl01