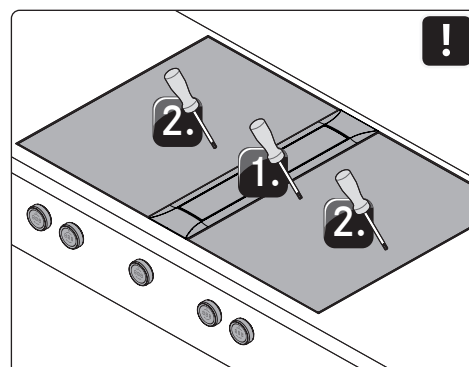
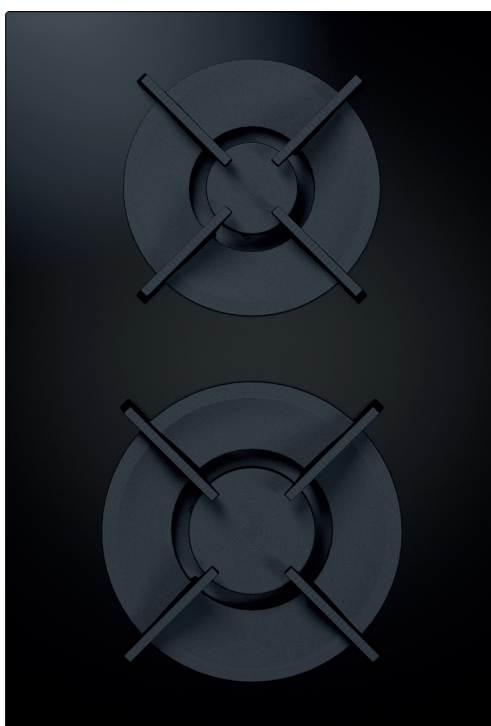


NL Gebruikers- en montagehandleiding PKG3

BORA Pro gaskookveld



PKG3UMIMNL-102

Inhoudsopgave

1	Algemeen	3	5.9	Communicatie en stroom aansluiten	25
1.1	Aansprakelijkheid	3	5.9.1	Bedieningsknop aansluiten	25
1.2	Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding	3	5.9.2	Communicatie tot stand brengen tussen kookveldafzuiging en kookvelden	26
1.3	Productconformiteit	3	5.9.3	Stroom aansluiten	26
1.4	Gegevensbescherming	3	5.10	Basisconfiguratie	27
1.5	Weergave van informatie	3	5.10.1	Gasregeling	27
2	Veiligheid	5	5.11	Eerste gebruik	27
2.1	Correct gebruik	5	5.11.1	Eerste gebruik gaskookveld	27
2.2	Personen met verminderde vaardigheden	5	5.12	Functiecontrole	28
2.3	Algemene veiligheidsinstructies	5	5.13	Toestellen opvoegen	28
2.4	Veiligheidsinstructies montage	6	5.14	Overdracht aan de gebruiker	28
2.5	Veiligheidsinstructies bediening	8	6	Functies en bediening	29
2.6	Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud	10	6.1	Bediening via knoppen	29
2.7	Veiligheidsinstructies reparatie, service en reserveonderdelen	10	6.1.1	Knopring bedienen	29
2.8	Veiligheidsinstructies demontage en verwijdering	10	6.1.2	Aanraakvlak bedienen	29
3	Technische gegevens	12	6.2	Systeem activeren/deactiveren	29
3.1	BORA Pro gaskookveld PKG3	12	6.3	Kookvelden bedienen	30
3.2	Toestelafmetingen bedieningsknop BORA Professional 3.0	12	6.3.1	Algemene bedieningsinstructies voor de kookvelden	30
4	Toestelbeschrijving	13	6.3.2	Speciale bedieningsinstructies voor het gaskookveld PKG3	30
4.1	Bedieningsknop	13	6.3.3	Vermogensniveau voor een kookzone instellen	31
4.2	Toestelbeschrijving kookveld	14	6.3.4	Powerniveau kookzones	31
4.2.1	Weergave en symbolen	14	6.4	Functiemenu	31
4.2.2	Opbouw en grootte van de kookzones	14	6.4.1	Functiemenu oproepen	32
4.2.3	Werkingsprincipe gaskookveld PKG3	14	6.4.2	Variabele warmhoudfunctie	32
4.3	Veiligheidsinrichtingen	15	6.4.3	Timerfunctie/automatische uitschakeling	32
4.3.1	Veiligheidsuitschakeling	15	6.4.4	Automatische aankookfunctie	33
4.3.2	Restwarmte-indicator	15	7	Configuratiemenu	35
4.3.3	Oververhittingsbeveiliging	15	7.1	Menuoverzicht	35
4.3.4	Kinderbeveiliging	15	7.2	Menu bedienen	35
5	Montage	16	7.3	Eerste gebruik	35
5.1	Algemene montage-instructies	16	7.4	Menuopties van het configuratiemenu gas	35
5.2	Leveringsomvang controleren	16	8	Reiniging en onderhoud	37
5.3	Gereedschap en hulpmiddelen	16	8.1	Reinigingsmiddel	37
5.4	Montage-instructies	17	8.1.1	Reinigingsmiddelen voor glaskeramische kookvelden	37
5.4.1	Veiligheidsafstanden	17	8.2	Kookvelden reinigen	37
5.4.2	Minimale inbouwafmetingen (bij standaardopbouw)	17	8.2.1	Glaskeramische kookvelden reinigen	37
5.4.3	Werkblad en keukenmeubel	17	8.2.2	Reinigen van de pannendrager	37
5.4.4	Speciale montage-instructies voor het gaskookveld PKG3	17	8.2.3	Reinigen van de onderdelen van de gasbrander	38
5.4.5	Luchtrecirculatie bij gebruik van een kookveldafzuiging met recirculatiesysteem	18	8.3	Kookvelden reinigen	39
5.5	Uitsparingsafmetingen	19	8.4	Reinigen van de bedieningsknop	39
5.5.1	Vlakinbouw	19	9	Storingen verhelpen	40
5.5.2	Opbouwmontage	20	10	Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering	42
5.6	Inbouw van de bedieningsknop in het paneel van de onderkast	20	10.1	Buitenbedrijfstelling	42
5.6.1	Boorgaten in het paneel voor de kookvelden	20	10.2	Demontage	42
5.6.2	Boorgaten in het paneel - voorbeelden	20	10.3	Milieuvriendelijke verwijdering	42
5.6.3	Bedieningsknop monteren	21	11	Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren	43
5.7	Gasinstallatie	21	11.1	Fabrieksgarantie van BORA	43
5.7.1	Gasaansluiting	22	11.2	Service	43
5.7.2	Gasaansluiting tot stand brengen	22	11.3	Reserveonderdelen	43
5.7.3	Type gas wijzigen	22	11.4	Toebehoren	44
5.8	Kookvelden monteren	24	12	Notities:	45
5.8.1	Inbouw van het kookveld	24			
5.8.2	180° gedraaide inbouw (alternatieve inbouwvariant)	25			

1 Algemeen

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

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

De montage, installatie en inbedrijfstelling mogen alleen worden uitgevoerd met inachtneming van de landelijk 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 elektriciteitsbedrijven.

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

1.1 Aansprakelijkheid

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd en BORA Lüftungstechnik GmbH – hierna BORA genoemd – zijn niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het niet eerbiedigen of niet naleven van de meegeleverde documenten! Bovendien is BORA niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit een verkeerde montage of uit het niet naleven van de veiligheidsinstructies en waarschuwingen!

1.2 Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding

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

1.3 Productconformiteit

Richtlijnen

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

Verordeningen

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

1.4 Gegevensbescherming

Uw kookveldafzuiging slaat tijdens de werking gepseudonimiseerde gegevens op, zoals door u gemaakte menu-instellingen, de bedrijfsuren van de afzonderlijke technische eenheden en het aantal geselecteerde functies.

Bovendien registreert uw kookveldafzuiging fouten in combinatie met het aantal bedrijfsuren.

Gegevens kunnen alleen handmatig worden uitgelezen via uw kookveldafzuiging. U bent dus verantwoordelijk voor deze beslissing. In geval van service laten deze opgeslagen gegevens ons toe om een probleem snel te analyseren en op te lossen.

1.5 Weergave van informatie

Er wordt gebruikgemaakt van een uniforme opmaak en van uniforme cijfers, symbolen, veiligheidsinstructies, begrippen en afkortingen, zodat u snel en veilig met deze handleiding zou kunnen werken. Het begrip 'apparaat' wordt zowel voor kookvelden, kookveldafzuigingen als voor kookvelden met kookveldafzuiging gebruikt.

Instructies worden aangegeven met een pijl:

► Voer alle instructies steeds in de vastgestelde volgorde uit.

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

- Opsomming 1
- Opsomming 2



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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

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



WAARSCHUWINGSTEKENS EN SIGNAALWOORDEN!

Type en bron van gevaar

Gevolgen bij niet-naleving

► Veiligheidsmaatregelen

Hierbij geldt:

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

Waarschuwingsteken	Signaalwoord	Risico
	Gevaar	Geeft een onmiddellijk gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	Waarschuwing	Geeft een 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 of 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, ontluften of ontvochtigen van ruimten
- gebruik op mobiele locaties, zoals motorvoertuigen, schepen of vliegtuigen
- gebruik met een externe tijdschakelaar of een apart systeem op afstand (uitgezonderd noodstop)
- gebruik op hoogtes boven de 2000 meter (boven de zeespiegel)
- gebruik met een afzuigkap

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

- **i** BORA is niet aansprakelijk voor schade door 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 voor kinderen interessante voorwerpen in de opbergruimte boven of achter het apparaat. Kinderen kunnen immers in de verleiding komen om op het apparaat te klimmen.

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

Personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden

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

⚠ GEVAAR!

Verbrandingsgevaar door heet kookgerei en warme gerechten

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

- ▶ Houd kinderen uit de buurt van hete kookvelden, tenzij ze voortdurend onder uw toezicht staan.
- ▶ Laat geen handgrepen van kookpotten en pannen uitsteken over de zijkant van het werkblad.
- ▶ Voorkom dat hete kookpotten en pannen kunnen omlaaggetrokken worden.
- ▶ 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 verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Verwijder de verpakking onmiddellijk en op vakkundige wijze.

⚡ GEVAAR!**Gevaar voor een elektrische schok of letsels 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!**Gevaar voor letsels door beschadigde onderdelen**

Beschadigde onderdelen die niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd, kunnen letsels veroorzaken.

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

⚡ WAARSCHUWING!**Gevaar voor letsels 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.

OPGELET!**Gevaar voor letsels door omvallende apparaatonderdelen**

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

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

OPGELET!**Gevaar voor letsels 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. De apparaten kunnen hierdoor beschadigen (vooral door harde of puntige voorwerpen). Gebruik de apparaten niet als werkblad of aflegvlak.

- ▶ Houd harde of scherpe voorwerpen uit de buurt van de apparaatoppervlakken.

Storingen en fouten

- ▶ 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.

Huisdieren

- ▶ Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat.

2.4 Veiligheidsinstructies montage

- i** De montage, installatie en inbedrijfstelling van het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd met inachtneming van de landelijk 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 elektriciteitsbedrijven.

- i** Neem bij het monteren de minimumafstanden uit het hoofdstuk Montage (veiligheidsafstanden) in acht.
- i** Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.

De elektrische veiligheid van het apparaat is enkel gewaarborgd wanneer het wordt aangesloten op een correct geïnstalleerd aardingssysteem. Het is zeer belangrijk dat deze fundamentele veiligheidsmaatregel wordt nageleefd. 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.
- ▶ Voer alle werkzaamheden aandachtig en nauwgezet uit.
- ▶ 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. Deze zijn mogelijk al meegeleverd.
- ▶ Gebruik het apparaat pas nadat de montage volledig is afgerond. Alleen dan is een veilige werking gegarandeerd.

⚡ 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.

OPGELET!

Verbrandingsgevaar door niet optimaal geplaatste bedieningsknoppen

Als de bedieningsknoppen op ongeschikte plaatsen worden gemonteerd, kunnen er verbrandingen optreden op het kookveldoppervlak.

- ▶ Monteer de bedieningsknoppen alleen op geschikte, praktische en veilige plaatsen.

2.4.1 Veiligheidsinstructies montage kookvelden

⚡ 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).

⚡ GEVAAR!

Gevaar voor elektrische schok door beschadigde netaansluitkabel

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

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

Speciale veiligheidsinstructies voor de montage van gaskookvelden

- i** De installatie van het gas, de montage van het apparaat, de vervanging van de gassproeiers en de aanpassing van de gassoort mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleid en bevoegd vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.
- ▶ Neem de speciale instructies voor het aanpassen van de gassoort en gasdruk in acht en volg de specificaties uit de sproeiertabel voor het vervangen van de gassproeiers (zie bedieningshandleiding).

BORA Gaskochfelder dürfen nur mit BORA Kochfeldabzügen betrieben werden.

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

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

- ▶ Houd ontstekingsbronnen (open vlam, hittestraler) uit de buurt en zet geen licht- of toestelschakelaars aan.
- ▶ Trek geen stekkers uit stopcontacten (gevaar voor vonkvorming).
- ▶ Sluit onmiddellijk de gastoevoer af en schakel de zekering van de huisinstallatie uit.
- ▶ Zorg dat er verse lucht binnenkomt (ramen en deuren openen).
- ▶ Dicht onmiddellijk het lek.

⚠ WAARSCHUWING!**Gevaar voor verbranding door verkeerd geplaatste bedieningsknop**

Als de bedieningsknoppen niet zijn gemonteerd zoals beschreven in hoofdstuk 5.6, kunnen ze heet worden. Het aanraken van de hete bedieningsknoppen kan brandwonden veroorzaken.

- ▶ Bedieningsknoppen moeten minstens 10 cm van de rand van het kookveld worden gemonteerd.
- ▶ Indien een minimumafstand van 10 cm niet mogelijk is, moeten structurele maatregelen worden genomen om de bedieningsknoppen thermisch te beschermen.

2.5 Veiligheidsinstructies bediening

- ▶ 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 uit.

⚠ WAARSCHUWING!**Verbrandingsgevaar door heet wordende apparaten**

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 zolang het nog heet is.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het hete apparaat.

⚠ GEVAAR!**Brandgevaar door oververhitte oliën of vetten**

Olie of vet kan snel verhitten en ontvlammen.

- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer 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!**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).

2.5.1 Veiligheidsinstructies bediening kookvelden**⚠ GEVAAR!****Brandgevaar door onbewaakt kookveld**

Olie of vet kan snel verhitten en ontvlammen.

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

⚠ GEVAAR!**Explosiegevaar door ontvlambare vloeistoffen**

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

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

⚠ 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.

⚠ WAARSCHUWING!**Verbrandingsgevaar door hete dampen**

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

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

OPGELET!**Beschadiging door suiker- en zouthoudende levensmiddelen**

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

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

Speciale veiligheidsinstructies voor de bediening van gaskookvelden

- i** De gassoort en gasdruk mogen alleen worden aangepast door opgeleid en bevoegd vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.
- ▶ Gebruik of bewaar geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat.
- ▶ Gebruik het apparaat niet om de ruimte op te warmen.

- ▶ Controleer, vooraleer u het apparaat aansluit, of de apparaatinstellingen overeenstemmen met de plaatselijke aansluitvoorwaarden (soort gas en gasdruk).

⚠ GEVAAR!**Gevaar van koolmonoxidevergiftiging**

Afzuigkappen en andere afzuigsystemen belemmeren de veilige werking van apparaten die op gas of andere brandstoffen werken, omdat verbrandingsgassen terug kunnen stromen. Deze gassen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken.

- ▶ Zorg ervoor dat uitlaatgassen op de juiste manier worden afgevoerd
- ▶ Zorg tijdens gebruik voor voldoende ventilatie.
- ▶ De veilige werking van het gasapparaat moet tijdens de inbedrijfstelling door een gekwalificeerde vakman worden gecontroleerd.

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

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

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

⚠ GEVAAR!**Brandgevaar door open vlam**

Een open vlam kan brandbare voorwerpen doen ontbranden.

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

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

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

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

2.6 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud

Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd. Verontreinigingen kunnen schade, werkingsstoornissen of geurhinder veroorzaken. In het ergste geval kan dit zelfs een bron van gevaar worden.

- ▶ 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.

Speciale veiligheidsinstructies voor reiniging en onderhoud van kookvelden

- ▶ Reinig de kookvelden indien mogelijk na elk kookproces.
- ▶ Reinig kookvelden alleen wanneer ze afgekoeld zijn.

2.7 Veiligheidsinstructies reparatie, service en reserveonderdelen

- ⓘ 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.
- ⓘ Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.
- ▶ Koppel het apparaat veilig los van de stroomvoorziening voordat u een reparatie uitvoert.

⚠ WAARSCHUWING!**Gevaar voor letsels 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.

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

2.8 Veiligheidsinstructies demontage en verwijdering

- ⓘ Het apparaat mag alleen worden gedemonteerd door opgeleid vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.
- ⓘ Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.
- ▶ Koppel het apparaat veilig los van de stroomvoorziening voordat u begint met demonteren.

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

Speciale veiligheidsinstructies voor de demontage van gaskookvelden

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

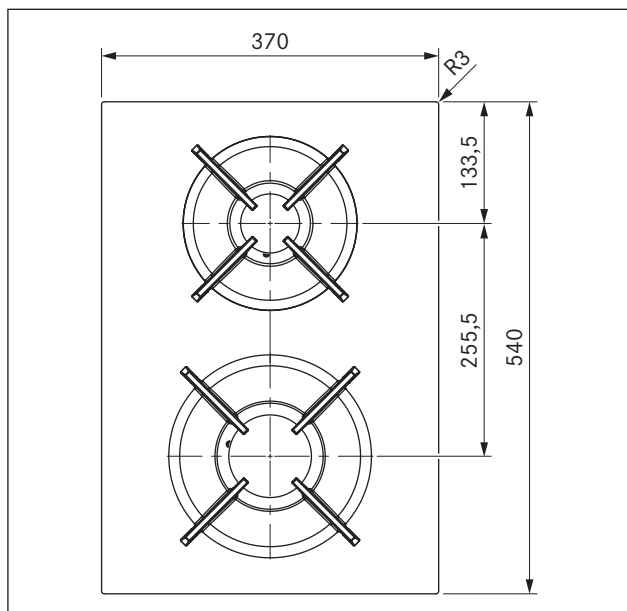
3 Technische gegevens

3.1 BORA Pro gaskookveld PKG3

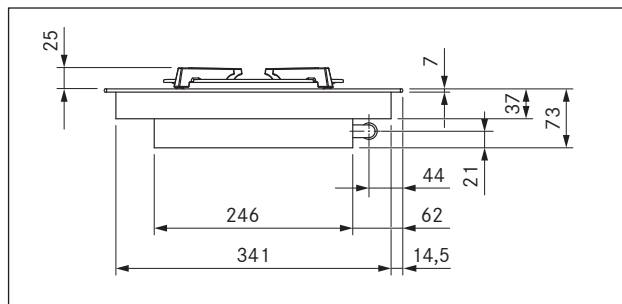
Parameter	Waarde
Aansluitspanning	220 - 240 V
Frequentie	50/60 Hz
Totale vermogen van de branders	5,0 kW
Aansluitwaarde	20 W
Zekering	1 x 0,5 A
Gasaansluiting	1/2" binnendraad
Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	
Kookveld	370 x 540 x 73 mm
Pannendrager sterke brander	270 x 270 x 25/50 mm
Pannendrager normale brander	235 x 235 x 25/50 mm
Gewicht (incl. toebehoren/verpakking)	11,5 kg
Kookveld	
Vermogensniveaus	1 - 9, P
Warmhoudstanden	3
Sterke brander vooraan	800 - 3000 W
Normale brander achteraan	550 - 2000 W
Totale nominale aansluitwaarde	5,00 kW
G20/20 mbar:	0,449 m ³ /h
Energieverbruik kookveld G20/20 mbar	
Sterke brander vooraan	850 - 3000 W 60,0 %
Normale brander achteraan	700 - 2000 W 60,0 %
Totaal (gemiddeld)	60,0 %

Tab. 3.1 Technische gegevens

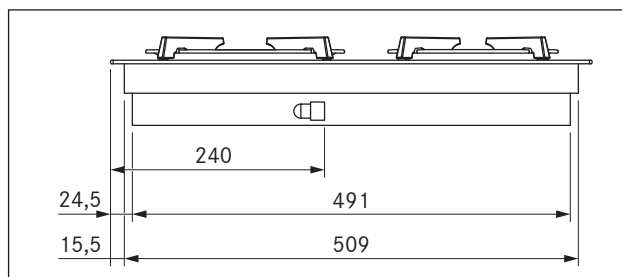
Toestelafmetingen



Afb. 3.1 PKG3 toestelafmetingen bovenaanzicht

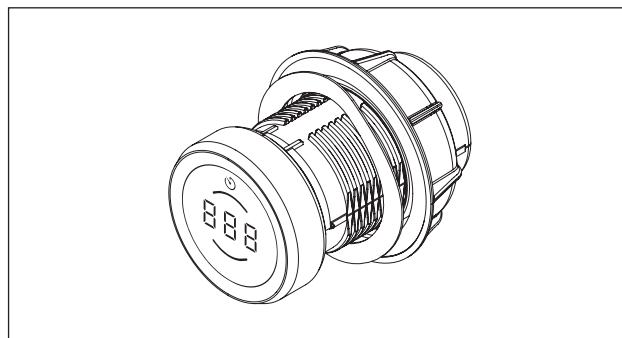


Afb. 3.2 PKG3 toestelafmetingen vooraanzicht

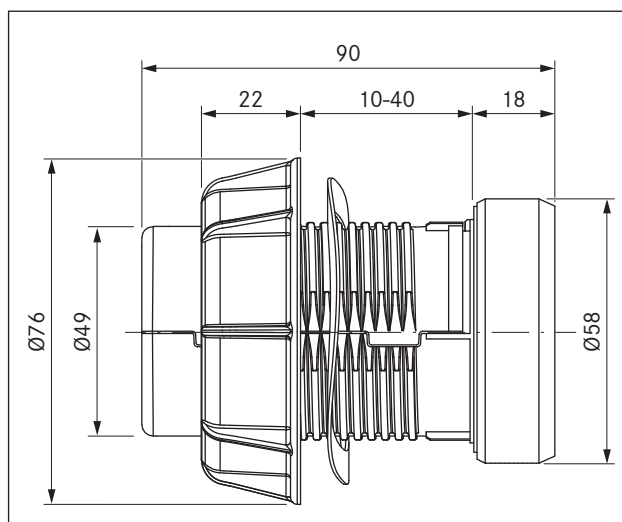


Afb. 3.3 PKG3 toestelafmetingen zijaanzicht

3.2 Toestelafmetingen bedieningsknop BORA Professional 3.0



Afb. 3.4 Bedieningsknop



Afb. 3.5 Toestelafmetingen bedieningsknop

4 Toestelbeschrijving

- Respecteer alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen tijdens het gebruik (zie „2 Veiligheid“).

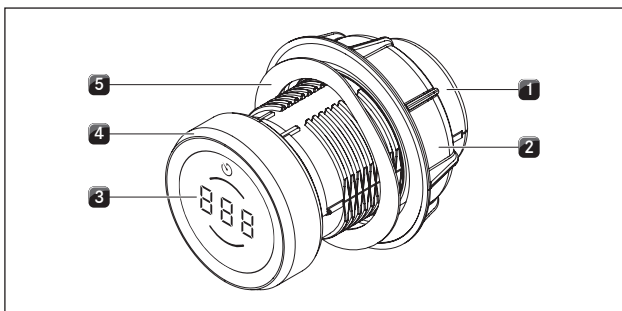
4.1 Bedieningsknop

Bedieningsprincipe

De kookveldafzuiging en de kookvelden worden bediend met een bedieningsknop. Door aan de knopring te draaien en door het aanraakvlak aan te raken, regelt u de vermogensniveaus en de functies.

- i** In het hoofdstuk ‚Bediening‘ vindt u een uitgebreide beschrijving van het bedieningsprincipe en de functies.

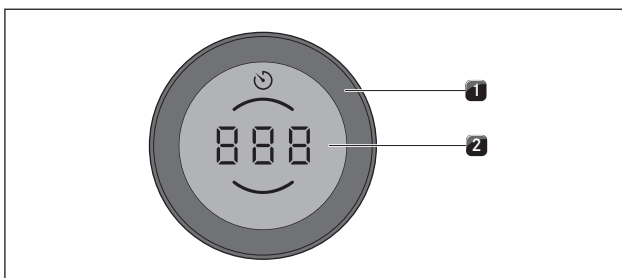
Opbouw



Afb. 4.1 Opbouw bedieningsknop

- [1] Knopbehuizing
- [2] Universele moer
- [3] Display van de bedieningsknop
- [4] Knopring
- [5] Golfringveer

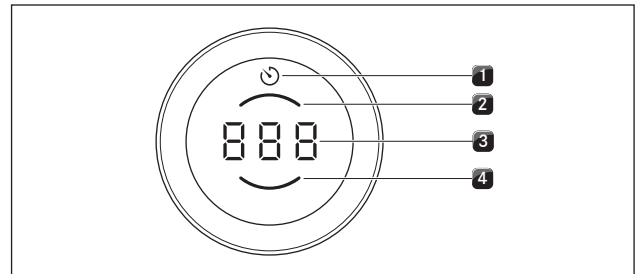
Bedieningselementen



Afb. 4.2 Bedieningselementen van de bedieningsknop

- [1] Knopring
- [2] Aanraakvlak

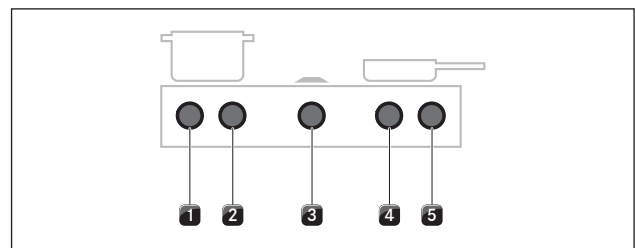
Display van de bedieningsknop



Afb. 4.3 Elementen van het display van de bedieningsknop

- [1] Display timer /eierwekker
- [2] Display achterste kookzone
- [3] Multifunctioneel display
- [4] Display voorste kookzone

Toewijzing van de bedieningsknoppen



Afb. 4.4 Koppeling van de bedieningsknoppen

- [1] Bedieningsknop kookveld links, voorste kookzone
- [2] Bedieningsknop kookveld links, achterste kookzone
- [3] Bedieningsknop kookveldafzuiging
- [4] Bedieningsknop kookveld rechts, voorste kookzone
- [5] Bedieningsknop kookveld rechts, achterste kookzone

4.2 Toestelbeschrijving kookveld

4.2.1 Weergave en symbolen

i Voor elke kookzone worden de vermogensniveaus en de kookfuncties weergegeven op het display van de betreffende bedieningsknop.

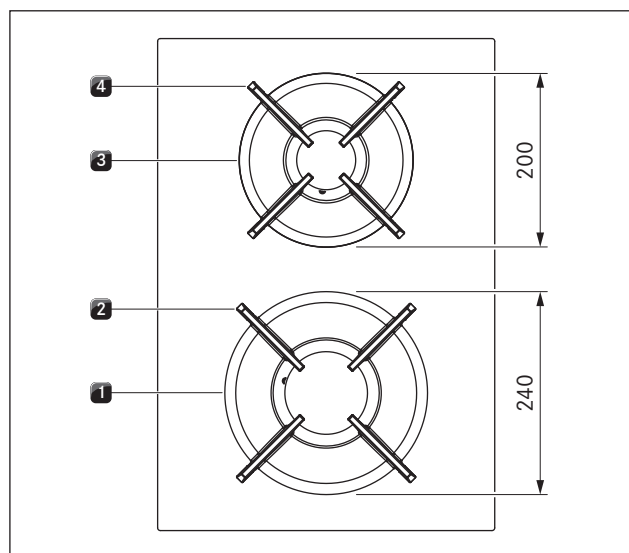
Display van de bedieningsknop

Display	Betekenis
	Kookveld wordt uitgeschakeld
1 - 9	Vermogensniveaus
P	Powerniveau
H	Restwarmte-indicator
L	Kinderbeveiliging
	actieve warmhoudstanden
	actieve timerfunctie
R	Automatische aankookfunctie
bijv. RS	actieve automatische aankookfunctie
	Configuratiemenu
E...	Foutmelding (zie „9 Storingen verhelpen“)

Tab. 4.1 Display van de bedieningsknop

4.2.2 Opbouw en grootte van de kookzones

Gaskookveld PKG3



Afb. 4.5 Opbouw gaskookveld PKG3 en grootte van de kookzones

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

4.2.3 Werkingsprincipe gaskookveld PKG3

Wanneer een kookzone wordt ingeschakeld, wekt de gasvlam warmte op die direct aan de onderkant van het kookgerei wordt afgegeven. De gasvlam wordt geregeld door een uiterst precies elektronisch gasregelsysteem (e-gas-systeem). Voor de nauwkeurige regeling van elke gasbrander worden onder andere servomotoren ingezet. Deze motoren kalibreren zichzelf van tijd tot tijd, wat leidt tot typische zoemgeluiden. Deze zijn volstrekt normaal en moeten niet worden beschouwd als een storing. Het grote voordeel van het elektronische gasregelsysteem is dat het een optimale en reproduceerbare warmteregeling biedt, m.a.w. de gekozen vermogensniveaus zijn bij elk kookproces hetzelfde. Bovendien is er bij elk vermogensniveau sprake van een zuiver en constant oplopend vlampatroon. U kunt het systeem indien nodig ook automatisch opnieuw aansteken. Met behulp van de knopbediening regelt u de vele bedieningsfuncties van het kookveld. De vermogensregeling gebeurt via de vermogensniveaus 1 - 9 en P.

Vermogensniveaus

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

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

Tab. 4.2 Aanbevelingen voor de vermogensniveaus

De indicaties in de tabel zijn richtwaarden.

Geschikt kookgerei

Kookgerei met deze aanduiding is geschikt voor gaskookvelden.

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

i Let er vooral op dat u het kookgerei niet oververhit. Verhit nooit leeg kookgerei. De bodem kan dan namelijk vervormd raken.

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

Geschikt kookgerei is vervaardigd uit:

- Koper
 - Roestvrij staal
 - Aluminium
 - gietijzer
- Let op de afmetingen die in de tabel worden aangegeven:

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

Tab. 4.3 Diameter van de kookpot

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

4.3 Veiligheidsinrichtingen

4.3.1 Veiligheidsuitschakeling

Als u een apparaat aanzet maar het gedurende een welbepaalde tijd niet bedient, dan schakelt het zichzelf uit.

Kookvelden

Elke kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de kookzone op een bepaald vermogensniveau of in een bepaalde warmhoudstand langer wordt gebruikt dan de maximale gebruiksduur. Ogelijk wordt H weergegeven (restwarmte-indicator).

PKG3:	
Vermogensniveaus	Veiligheidsuitschakeling na uur:minuten
1	8:24
2	6:24
3	5:12
4	4:12
5	3:18
6	2:12
7	2:12
8	1:48
9	1:18

Tab. 4.4 Veiligheidsuitschakeling bij de vermogensniveaus

- i** Na 20 minuten wordt het Powerniveau automatisch naar vermogensniveau 9 teruggedraaid.

PKG3:	
Warmhoudstand	Uitschakeling na uur:minuten
1 (_)	8:00
2 (=)	8:00
3 (≡)	8:00

Tab. 4.5 Veiligheidsuitschakeling bij de warmhoudstanden

- Zet de kookzone weer aan wanneer u de kookzone opnieuw wilt gebruiken (zie „Kookveldafzuiging bedienen“).

4.3.2 Restwarmte-indicator

- i** Zolang H op het display van de bedieningsknop wordt weergegeven (restwarmte-indicator), mag u de kookzone niet aanraken en mag u er geen hittegevoelige voorwerpen op leggen. Risico op brandwonden en brand!

Na het uitschakelen is de kookzone nog warm. Wordt H weergegeven (restwarmte-indicator).

Als het kookveld wordt afgekoeld, wordt deze waarde gedimd, totdat ze bij 60°C helemaal verdwijnt.

4.3.3 Oververhittingsbeveiliging

- i** Als het kookveld oververhit is, wordt het vermogen verlaagd en/of het kookveld volledig uitgeschakeld.

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

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

De oververhittingsbeveiliging zet één van de volgende maatregelen in werking:

- Het geactiveerde powerniveau wordt teruggedraaid.
- Het powerniveau P kan niet meer worden geactiveerd.
- Het ingestelde vermogensniveau wordt verlaagd.
- Het kookveld wordt volledig uitgeschakeld.

Na voldoende afkoelen kan het kookveld weer worden gebruikt.

4.3.4 Kinderbeveiliging

- i** Als een kookveld als standalone wordt gebruikt - zonder kookveldafzuiging -, dan kunt u voorkomen dat onbevoegden het apparaat terug inschakelen door de knopring te verwijderen.

5 Montage

- i** Montage, installatie en inbedrijfstelling mogen alleen worden uitgevoerd met inachtneming van de nationaal geldende wetten, voorschriften en normen.
 - i** De werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen die bekend zijn met en voldoen aan de aanvullende voorschriften van de plaatselijke energiebedrijven.
 - i** Het apparaat mag alleen worden gebruikt in goed geventileerde ruimten.
- ▶ Respecteer alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen (zie „2 Veiligheid“).
 - ▶ Neem de meegeleverde handleidingen van de fabrikant in acht.
 - ▶ Controleer, vooraleer u het apparaat aansluit, of de apparaatinstellingen overeenstemmen met de plaatselijke aansluitvoorwaarden (soort gas en gasdruk).
 - ▶ Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat!

5.1 Algemene montage-instructies

- i** De apparaten mogen niet boven koelapparaten, vaatwassers, fornuizen, ovens of was- en droogmachines worden gemonteerd.
- i** De legoppervlakken van de werkbladen en wandafsluitlijsten moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal (tot ca. 100 °C).
- i** Werkbladuitsparingen moeten met de juiste middelen tegen vocht worden beschermd en eventueel van een warmteontkoppeling worden voorzien.
- i** Externe apparaten mogen alleen op de daartoe voorziene aansluitingen van de kookveldafzuiging worden aangesloten.
- i** Extreem heldere lichtbronnen die rechtstreeks op de apparaten zijn gericht, kunnen optische kleurverschillen tussen de apparaten veroorzaken en moeten worden vermeden.

Algemene montage-instructies voor kookvelden

- i** Om het volledige prestatievermogen van de kookvelden te garanderen, moet er voor voldoende ventilatie onder de kookvelden worden gezorgd.
- i** Het prestatievermogen van de kookvelden wordt beïnvloed of de kookvelden raken oververhit wanneer de warme lucht onder de kookvelden niet kan ontsnappen.
- i** Bij oververhitting van een kookveld wordt het vermogen automatisch verlaagd of het kookveld volledig uitgeschakeld (zie „4.3 Veiligheidsinrichtingen“).

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

5.2 Leveringsomvang controleren

- ▶ Controleer of alle delen geleverd zijn en of ze niet beschadigd zijn.
- ▶ Breng de klantenservice van BORA op de hoogte wanneer er delen van de levering ontbreken of beschadigd zijn.
- ▶ Monteer in geen geval beschadigde onderdelen.
- ▶ Verwijder de transportverpakking op vakkundige wijze (zie „10 Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering“).

Benaming	Aantal
Kookveld	1
Bedieningsknop	2
Gebruikers- en montagehandleiding	1
Bevestigingsschroeven kookveld	4
Set vulplaatjes	1
Montagepallen kookveld	4
Kabel bedieningsknop	2
Communicatiekabel kookveld-kookveldafzuiging	1
speciaal meegeleverd bij glaskeramische kookvelden	
Reinigingsinstructies glaskeramiek	1
speciaal meegeleverd bij gaskookvelden	
Gietijzeren pannendrager	2
Set sproeiers G20/20 mbar aardgas PKGDS2020	1
Adapter cilindrisch-conisch	1
Afdichting	1

Tab. 5.1 Leveromvang kookvelden

5.3 Gereedschap en hulpmiddelen

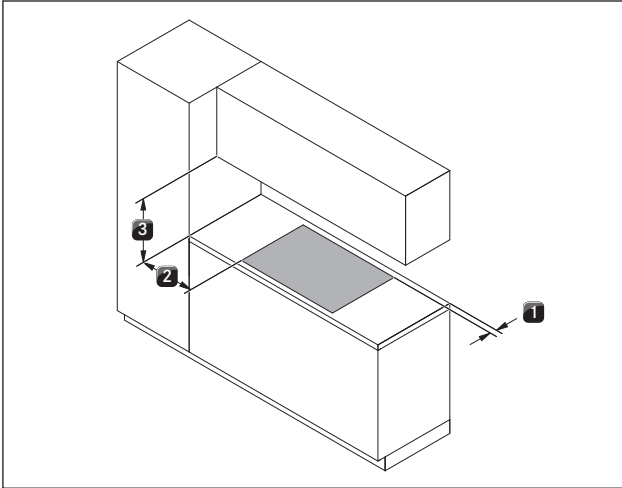
Voor de vakkundige montage van de apparaten hebt u de volgend gereedschap nodig:

- potlood
- meetlint of vouwmeter
- boormachine of accuboormachine met Forstnerboor van Ø 50 mm
- zwarte, hittebestendige siliconenkit
- platte schroevendraaier
- Torx-schroevendraaier maat 20

5.4 Montage-instructies

5.4.1 Veiligheidsafstanden

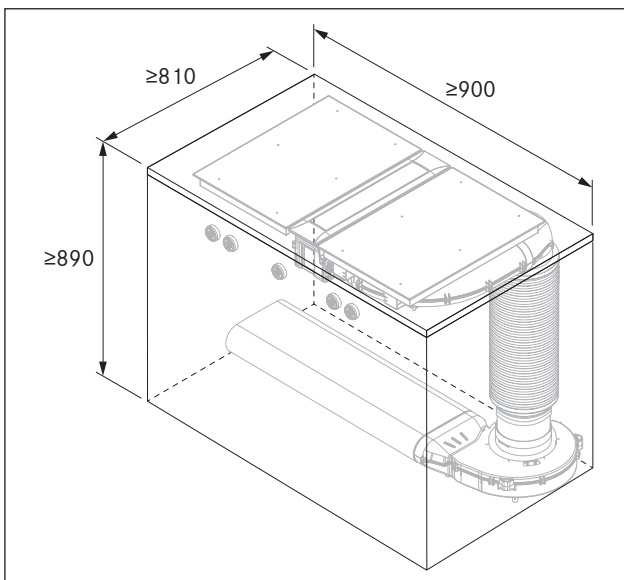
► Respecteer deze veiligheidsafstanden:



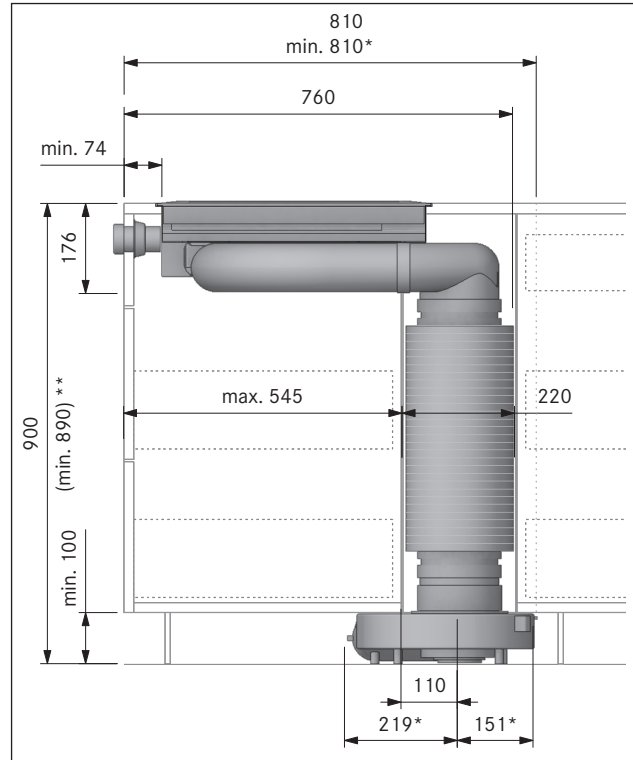
Afb. 5.1 Minimumafstanden

- [1] Minstens 50 mm afstand aan de achterkant van de werkbladuitsparing tot aan de achterkant van het werkblad.
- [2] Minstens 300 mm afstand links en rechts van de werkbladuitsparing ten opzichte van een belendende kast of kamermuur.
- [3] Minstens 650 mm afstand tussen het werkblad en de bovenkast.

5.4.2 Minimale inbouwafmetingen (bij standaardopbouw)



Afb. 5.2 Minimale inbouwafmetingen PKA3/PKA3AB bij standaardopbouw



Afb. 5.3 Inbouwmaten apparaat PKA3/PKA3AB met ronde geluiddemper USDR50 bij standaardopbouw

5.4.3 Werkblad en keukenmeubel

- 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.
- In de zone van de werkbladuitsparing moet u eventueel op het meubel aanwezige dwarsbalken verwijderen.
- Een tussenbodem onder het kookveld is niet vereist. Indien er een inlegbodem voor kabelbescherming (tussenbodem) wordt voorzien, moet u rekening houden met volgende punten:
 - De inlegbodem moet voor onderhoudswerken 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.
- De laden of legborden in de onderkast moeten uitneembaar zijn.
- Voor een correcte montage moeten, afhankelijk van de inbouw situatie, de tussenstukken van de onderkast worden ingekort.

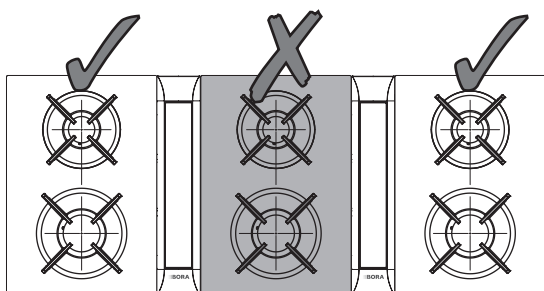
5.4.4 Speciale montage-instructies voor het gaskookveld PKG3

- i** Overeenkomstig de van kracht zijnde voorschriften moet er ook een afsluitkraan worden voorzien vóór de aansluiting van het kookveld op de gasleiding.
- i** De klant moet zorgen voor de aansluiting tussen gaskookveld en gasaansluiting.

- i** De slangleiding moet zodanig worden gemonteerd dat ze niet kan vervormen, knikken of barsten.
- i** De aansluitingen van de afsluitkraan en gasleiding moeten bereikbaar zijn.
- i** De drukregelaar moet beantwoorden aan het vooraf ingestelde type gas en de gasdruk alsook aan de lokale en wettelijke voorschriften.
- i** De slangleiding van de gasaansluiting mag niet in contact komen met rook of met de gasafvoerbuisk van een kachel.
- i** De slangleiding mag niet in contact komen met hete oppervlakken van het kookveld of andere apparaten.

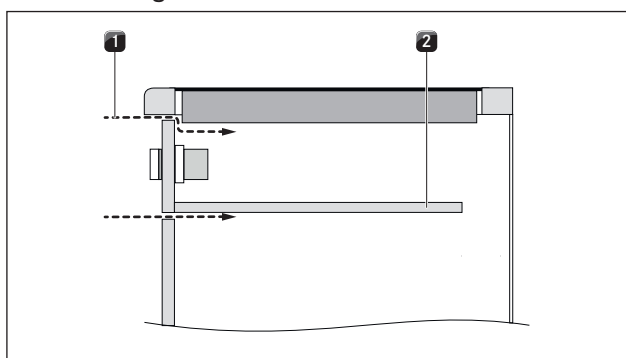
Plaatsing van het gaskookveld PKG3 met twee kookveldafzuigingen

Bij gebruik van het gaskookveld in de montagevariant met twee kookveldafzuigingen, moet dit kookveld aan de zijkant worden gemonteerd. Wordt het toch tussen de kookveldafzuigingen gemonteerd, dan kunnen de vlammen door de tocht aan beide zijden ongecontroleerd bewegen.



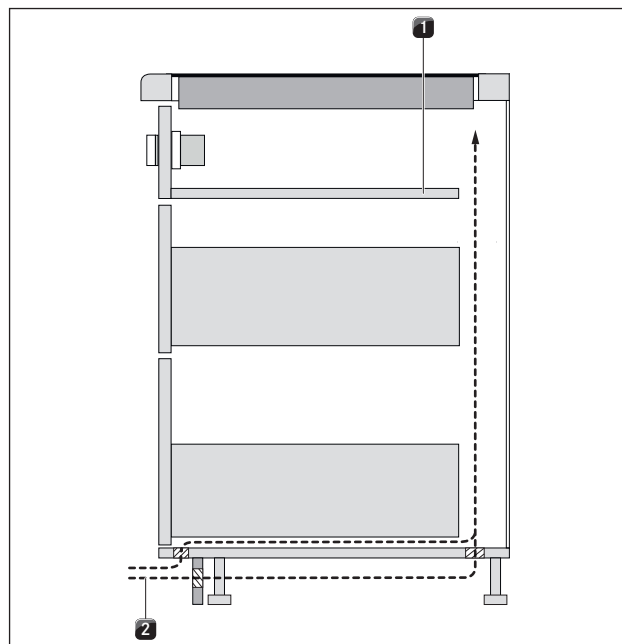
Afb. 5.4 Plaatsing van de PKG3 met twee kookveldafzuigingen

Luchttoevoer gaskookveld PKG3



Afb. 5.5 Luchttoevoer corpusfront

- [1] Luchttoevoer via het corpusfront (openingsdiameter $\geq 50 \text{ cm}^2$)
- [2] Optionele inlegbodemplaat voor kabelbescherming (ingekort)



Afb. 5.6 Luchttoevoer in plintgedeelte

- [1] Optionele inlegbodemplaat voor kabelbescherming (ingekort)
- [2] Luchttoevoer via het plintgedeelte (openingsdiameter $\geq 150 \text{ cm}^2$)

- i** Om voldoende verse lucht aan te kunnen voeren, raden wij een openingsdiameter van minstens 50 cm^2 in het keukenmeubelfront of een openingsdiameter van minstens 150 cm^2 in het plintgedeelte aan.

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

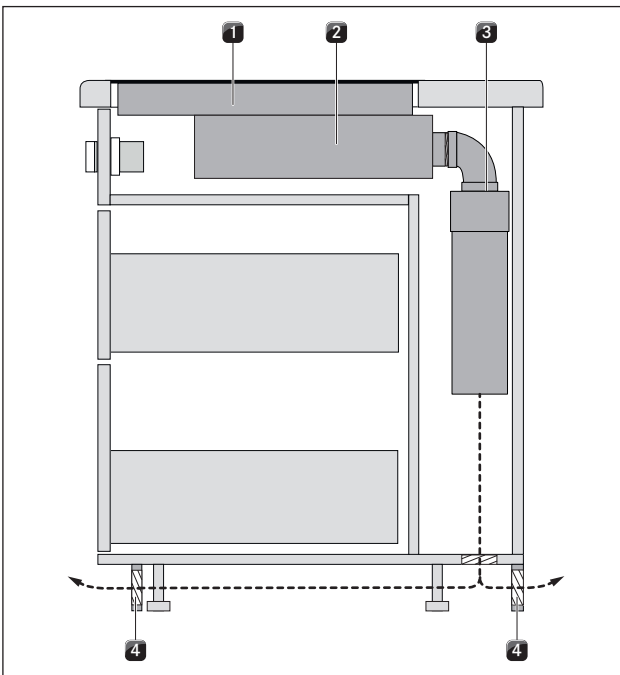
5.4.5 Luchtrecirculatie bij gebruik van een kookveldafzuiging met recirculatiesysteem

Bij recirculatiesystemen moet er in de keukenmeubels een terugstroomopening worden voorzien:

- $> 1000 \text{ cm}^2$ (per luchtreinigingseenheid) in combinatie met het gaskookveld PKG3

- i** Worden er bij gebruik met recirculatie meerdere afzuigsystemen gebruikt, dan moet de terugstroomopening per luchtreinigingseenheid dienovereenkomstig meermaals worden berekend. Voorbeeld: 2 recirculatiesystemen = $2 \times (> 1000 \text{ cm}^2)$

Voor luchtrecirculatie kan de vereiste terugstroomopening worden voorzien via een ingekorte plint. U kunt ook een lamellenplint gebruiken die beantwoordt aan de minimale openingsdiameter.



Aft. 5.7 Ontwerpvoorbeeld bij systeem met luchtrecirculatie (keukeneiland + PKG3 + PKAS3 + luchtreinigingseenheid)

- [1] Gaskookveld PKG3
- [2] Kookveldafzuiging PKAS3 (luchtrecirculatie)
- [3] Luchtreinigingseenheid (ULBF, ULB3)
- [4] Terugstroomopening circulatielucht (totale openingsdiameter $\geq 1000 \text{ cm}^2$ per luchtreinigingseenheid)

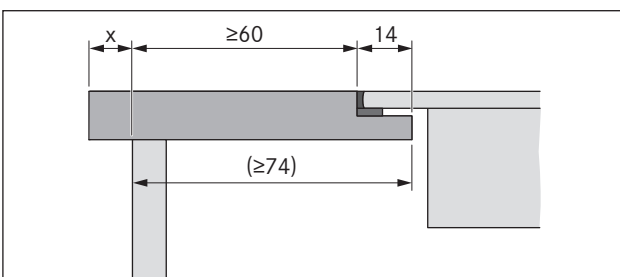
► Zorg voor een voldoende grote terugstroomopening.

- i** Dooft de gasvlam of treedt er een grotere verschuiving van de vlammen op, dan moet de terugstroomopening groter worden gemaakt.

5.5 Uitsparingsafmetingen

- i** Alle afmetingen vanaf voorkant frontpaneel.

Uitstekend deel van het werkblad

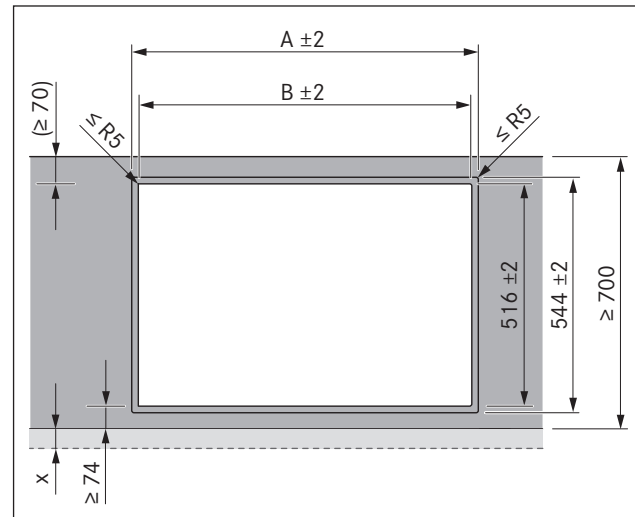


Aft. 5.8 Uitstekend deel van het werkblad

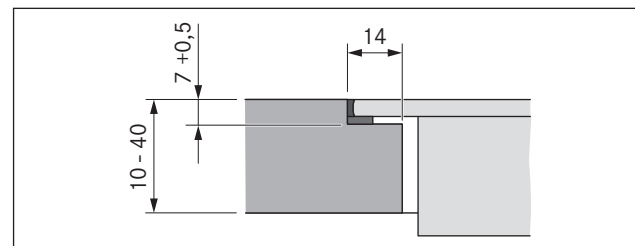
► Houd rekening met het uitstekende deel van het werkblad x bij het maken van de werkbladuitsparing. Geldt voor vlainbouw en opbouwmontage.

- i** Bij de kookveldafzuiging PKA3/PKA3AB in combinatie met het rechte kanaalstuk PKA1FEV is vlainbouw ook mogelijk bij een werkbladdiepte van $\geq 650 \text{ mm}$.






5.5.1 Vlainbouw



Aft. 5.9 Uitsparingsafmetingen in geval van vlainbouw

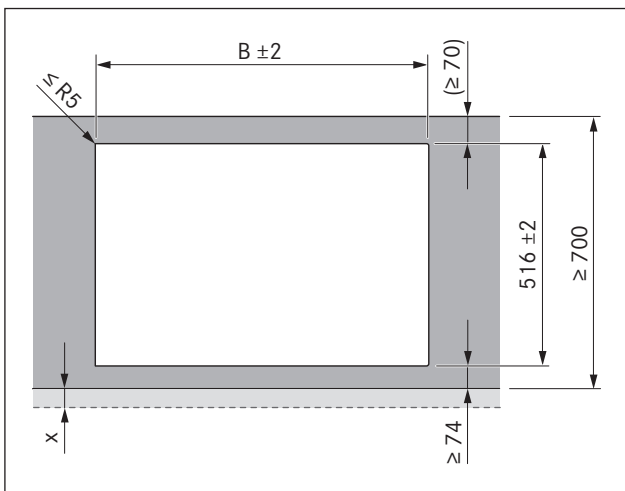


Aft. 5.10 Voegmaat voor vlainbouw

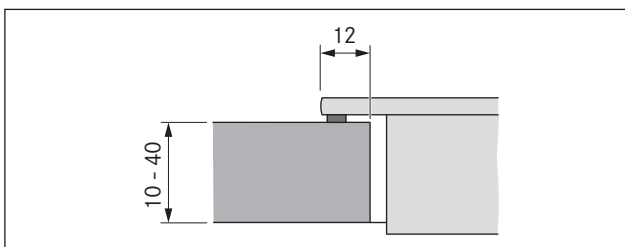
Kookvelden / kookveldafzuiging	A in mm	B in mm	
	1/0	374	346
	1/1	485	457
	2/1	856	828
	3/2	1338	1310
	4/2	1709	1681

Tab. 5.2 Uitsparingsafmetingen van toestelcombinaties bij vlainbouw

5.5.2 Opbouwmontage



Afb. 5.11 Uitsparingsafmetingen in geval van opbouwmontage

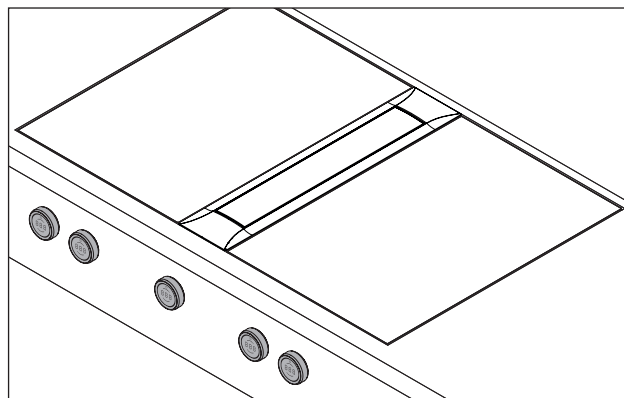


Afb. 5.12 Oplegmaat voor opbouwmontage

Kookvelden / kookveldafzuiging	B in mm
	1/0 346
	1/1 457
	2/1 828
	3/2 1310
	4/2 1681

Tab. 5.3 Uitsparingsafmetingen van toestelcombinaties bij opbouwmontage

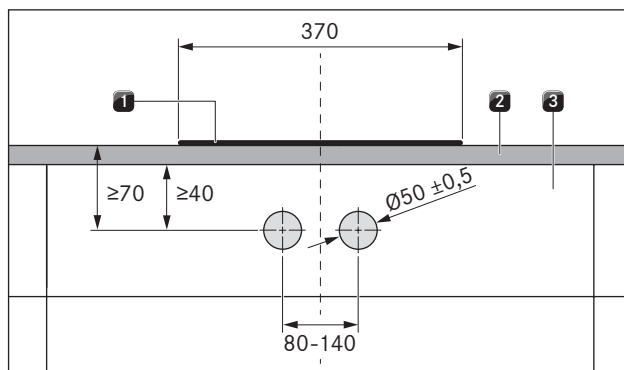
5.6 Inbouw van de bedieningsknop in het paneel van de onderkast



Afb. 5.13 Bedieningsknop in ingebouwde toestand

► Boor alle boorgaten vooraf uit, zodat het paneel niet kan verschuiven.

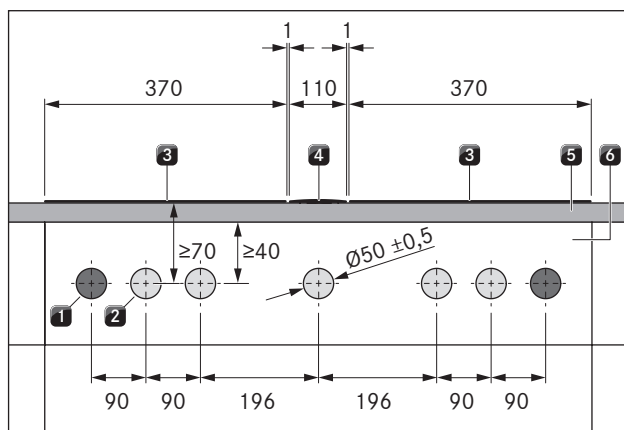
5.6.1 Boorgaten in het paneel voor de kookvelden



Afb. 5.14 Boorschema voor de boorgaten in het paneel voor de kookvelden

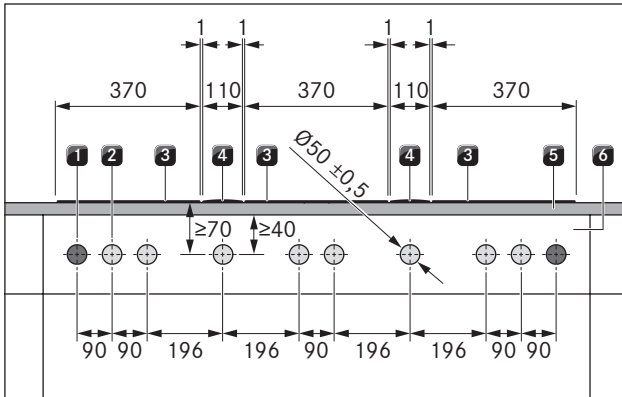
- [1] Kookveld
- [2] Werkblad
- [3] Paneel

5.6.2 Boorgaten in het paneel - voorbeelden



Afb. 5.15 Boorschema voor boorgaten in het paneel voor 2 kookvelden, 1 kookveldafzuiging en 2 stopcontacten

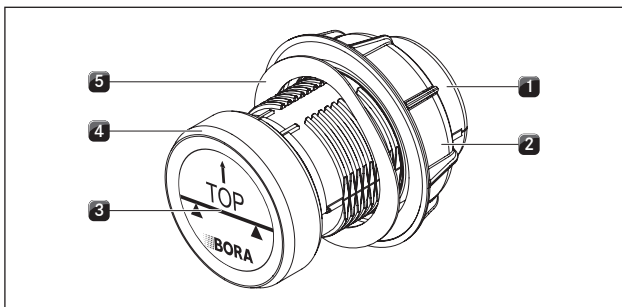
- [1] Boorgaten voor stopcontact (2x buitenzijde)
- [2] Boorgaten voor bedieningsknop (5x)
- [3] Kookveld (2x)
- [4] Kookveldafzuiging
- [5] Werkblad
- [6] Paneel



Afb. 5.16 Boorschema voor boorgaten in het paneel voor 3 kookvelden, 2 kookveldafzuigingen en 2 stopcontacten

- [1] Boorgaten voor stopcontact (2x buitenzijde)
- [2] Boorgaten voor bedieningsknop (8x)
- [3] Kookveld (3x)
- [4] Kookveldafzuiging (2x)
- [5] Werkblad
- [6] Paneel

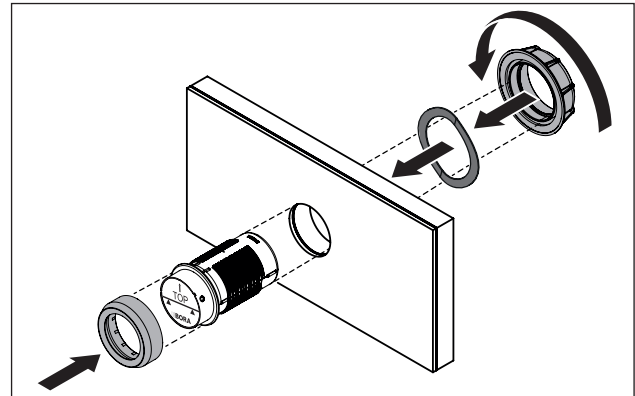
5.6.3 Bedieningsknop monteren



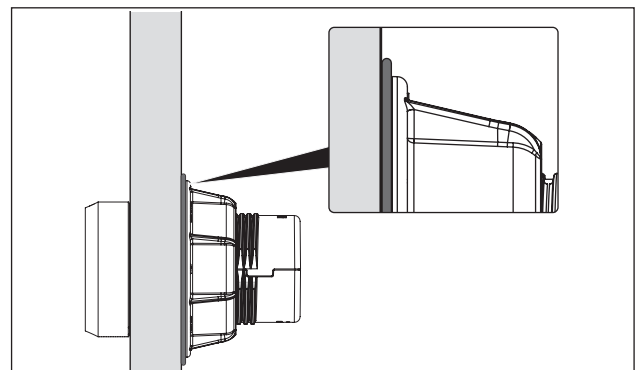
Afb. 5.17 Opbouw bedieningsknop

- [1] Knopbehuizing
- [2] Universele moer
- [3] Sticker
- [4] Knopring
- [5] Golfringveer

i Bij stalen frontpanelen mag geen golfringveer gebruikt worden. De bijbehorende montagestappen vervallen gewoon.



Afb. 5.18 Bedieningsknop monteren



Afb. 5.19 Golfringveer nadat het geheel is gemonteerd

- ▶ Verwijder de knopring [4] rond de bedieningsknop.
- ▶ Schroef de universele moer [2] los.
- ▶ Verwijder de golfringveer [5].
- ▶ Steek de knopbehuizing [1] langs de voorzijde door het gat in het paneel.
- ▶ Bevestig de golfringveer [5] langs achteren op de knopbehuizing [1] (niet bij stalen frontpanelen).
- ▶ Schroef de universele moer [2] langs achteren op de knopbehuizing [1] en draai ze licht aan.
- ▶ Lijn de knopbehuizing [1] waterpas uit.
- ▶ Draai de universele moer [2] stevig aan.
- De golfringveer (indien gebruikt) moet volledig samengedrukt zijn tot een vlakke veer.
- ▶ Verwijder de sticker [3].
- ▶ Monteer de knopring [4] op de knopbehuizing [1].

5.7 Gasinstallatie

i Montage, installatie en inbedrijfstelling mogen alleen worden uitgevoerd met inachtneming van de nationaal geldende wetten, voorschriften en normen.

i De werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen die bekend zijn met en voldoen aan de aanvullende voorschriften van de plaatselijke energiebedrijven.

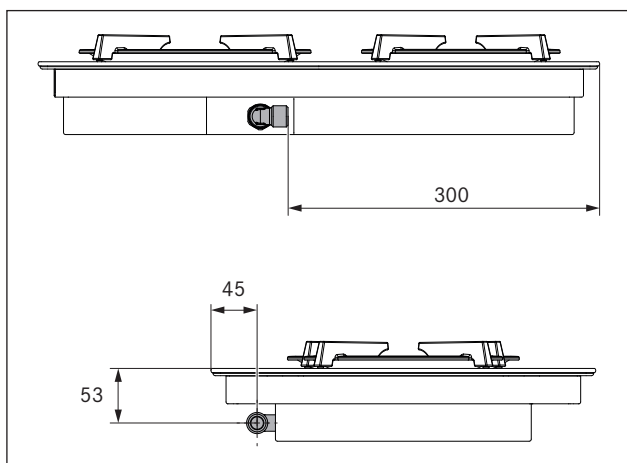
i De gasaansluiting moet worden gerealiseerd, voor de inbouw van het kookveld in het werkblad.

Ventilatie

Dit apparaat wordt niet aangesloten op een rookgasafvoersysteem. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende installatievoorwaarden. Hierbij dient bijzondere aandacht te worden besteed aan gepaste ventilatiemaatregelen.

- ▶ Zorg tijdens het gebruik van het apparaat steeds voor voldoende ventilatie.

5.7.1 Gasaansluiting



Afb. 5.20 Positie gasaansluiting

De gasaansluiting aan het toestel vindt plaats via een voorgeïnstalleerde knie met een 1/2" cilindrische binnendraad. Indien op basis van nationale voorschriften een conische aansluiting is voorgeschreven, moet het cilindrisch-conische verloopstuk (bij levering inbegrepen) worden gebruikt.

5.7.2 Gasaansluiting tot stand brengen

- ▶ Sluit de gastoevoer af.
- ▶ Schakel de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat uit vooraleer u het kookveld aansluit.
- ▶ Bescherm de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat tegen onbedoeld opnieuw inschakelen.
- ▶ Controleer of het apparaat spanningsvrij is.
- ▶ Controleer de gassoort en de gasdruk van de gasleiding.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat de juiste sproeier heeft, zodat de gasvlam correct en veilig kan worden ontstoken.
- ▶ Verwijder de beschermkap van de knie.
- ▶ Sluit het apparaat aan op de gastoevoer.
- ▶ Controleer alle verbindingen tussen het kookveld en de gasaansluiting met behulp van geschikte testapparatuur. Lekkages zijn niet toegestaan
- ▶ Stel een lekttestprotocol op en overhandig dit aan de gebruiker.

5.7.3 Type gas wijzigen

- ▶ Sluit de gastoevoer van de gasleiding af.
- ▶ Zet de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat uit.
- ▶ Bescherm de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat tegen onbedoeld opnieuw inschakelen.
- ▶ Controleer of het apparaat spanningsvrij is.

De sproeier van de gasbrander vervangen

- i** De sproeiers, het type gas en de gasdruk mogen alleen door een erkende vakman of door een BORA servicetechnicus worden aangepast. Deze is ook verantwoordelijk voor de vakkundige gasinstallatie en inbedrijfstelling.
- i** De sproeiers regelen de maximale gasstroom per brander en per type gas alsook de gasdruk.
- i** Het gaskookveld is fabrieksmatig ingesteld op aardgas G20/20 mbar. Als een ander soort gas wordt gebruikt, moet dit worden aangepast in het configuratiemenu op het kookveld.
- i** Gebruik alleen gemarkeerde en toegestane sproeiers.

Cat.	
I2E+	G20/G25: 20/25 mbar, BE, FR
I2E	G20:20 mbar, DE, LU, PL, RO
I2EK	G25.3: 25 mbar, NL
I2L	G25: 25 mbar, NL
I2ELL	G20/G25: 20/25 mbar, DE/LU
I2H	G20: 20 mbar, AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LU, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I3+	G30/G31: 28-30/37 mbar, BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, TR
I3B/P	G30/31: 30 mbar, BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, IT, LT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, TR
I3B/P	G30/31: 50 mbar, AT, CH, DE, FR, SK
I3P	G31:37 mbar BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK, TR
II2E+3+	G20/G25: 20/25 mbar, G30/G31: 28-30/37 mbar, BE, FR
II2EK3B/P	G25.3: 25 mbar, G30/31: 30 mbar, NL
II2ELL3B/P	G20/G25/G30: 20/20/50 mbar, DE
II2H3+	G20:20 mbar, G30/31: 28-30/37 mbar, CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
II2H3B/P	G20: 20 mbar, G30/G31: 30 mbar, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK, TR
II2H3B/P	G20: 20 mbar, G30/31: 50 mbar AT, CH, SK
II2L3B/P	G25: 25 mbar, G30/31: 30 mbar RO

Tab. 5.4 Overzicht gascategorieën

AT	ingesteld:	Erdgas H	I2H	20 mbar
BE	ingesteld:	Erdgas E+	I2E+	20 / 25 mbar
BE	ingesteld:	Aardgas E+	I2E+	20 / 25 mbar
BE	reglage:	Gaz naturel E+	I2E+	20 / 25 mbar
CH	ingesteld:	Erdgas H	I2H	20 mbar
CH	impostato per:	Gas metano H	I2H	
CH	impostato per:	Gaz naturel H	I2H	
CY	ενεργοποιημένη:	φυσικό αέριο H		20 mbar
CZ	nastaveno na:	Zemní plyn H	I2H	20 mbar
DE	ingesteld:	Erdgas E	I2H	20 mbar
DK	sat på:	Naturgas H	I2H	20 mbar
EE	sisse lülitatud:	Maagaas H	I2H	20 mbar
ES	ajustado:	Gas natural H	I2H	20 mbar
FI	asetettu:	Maakaasu H	I2H	20 mbar
FR	reglage:	Gaz naturel E+	I2E+	20 / 25 mbar
GB	set for:	Natural gas H	I2H	20 mbar
GR	ενεργοποιημένη:	φυσικό αέριο H	I2H	20 mbar
HR	uključeno:	Prirodni plin H	I2H	20 mbar
IE	set for:	Natural gas H	I2H	20 mbar
IS	sett á:	jarðgas H		20 mbar
IT	aggiustato a:	Gas naturale H	I2H	20 mbar
LT	nustatytas:	Gamtinės dujos H	I2H	20 mbar
LU	festgeluecht:	Natierlech Gas E		20 mbar
LV	ieslēgts:	Dabaszgāze H	I2H	20 mbar
MT	issettjat fuq:	Gass naturali H		20 mbar
NO	satt på:	Naturgass H	I2H	20 mbar
PL	ustawić:	Gaz ziemny E	I2H	20 mbar
PT	regulado para:	Gás natural H	I2H	20 mbar
RO	setat pe:	Gaz natural H	I2H, I2E	20 mbar
SE	sätt på:	Naturgas H	I2H	20 mbar
SI	nastavljen na:	Zemeljski plin H	I2H	20 mbar
SK	zapnuté:	Zemný plyn H	I2H	20 mbar
TR	ayarlamak:	Doğal gaz H	I2H	20 mbar

Tab. 5.5 Standaardinstellingen gaskookveld

De stempel op de sproeiers komt overeen met de waarden vermeld in de tabel voor sproeiers en bevindt zich bovenaan of aan de zijkant van de sproeiers.

Gassoort/gasdruk mbar	Ø SR-brander / normale brander	Ø R-brander / sterke brander
G20/20	104	125
G25/20	110	131
G20/13	115	149
G25/25	104	131
G25,3/25		
G20/25	100	119
G30/37	69	85
G31/37		
G30/50 G30 - 50 mbar	62	78

Tab. 5.6 Tabel voor sproeiers

Totale nominale aansluitwaarden voor vloeibaar gas:

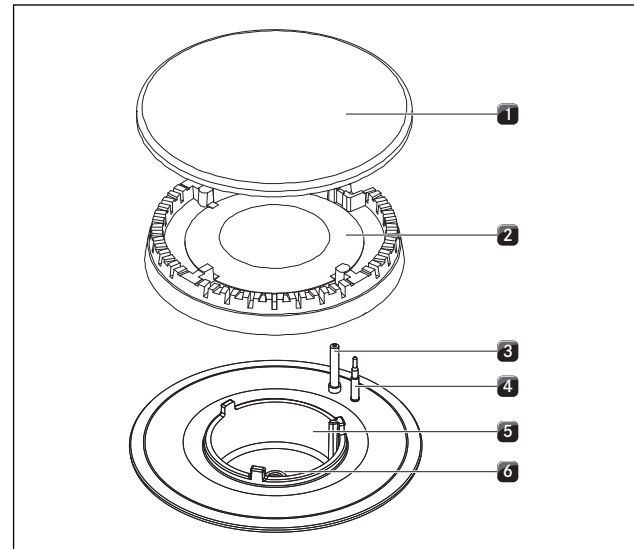
Soort gas	mbar	kW	g/h	m ³ /h
G30/G31	50	4,90	364	0,143
G30	29	5,00	364	0,143

Tab. 5.7 Nominale aansluitwaarden voor vloeibaar gas

Totale nominale aansluitwaarden voor aardgas:

Soort gas	mbar	kW	m ³ /h
G20	20	5,00	0,48
G25	25	5,10	0,55
G25.3	25	5,10	0,54
G20	13	5,00	0,48
G25	20	4,80	0,55

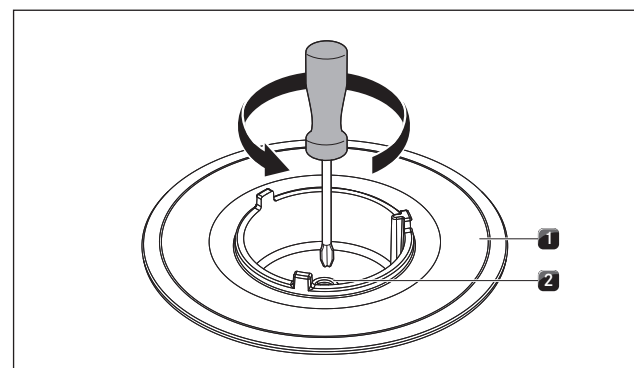
Tab. 5.8 Nominale aansluitwaarden voor aardgas



Afb. 5.21 Opbouw gasbrander

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

- ▶ Verwijder de pannendrager van het apparaat.
- ▶ Neem het branderdeksel [1] van de branderkop [2].
- ▶ Haal de branderkop [2] van de gasuitlaat.

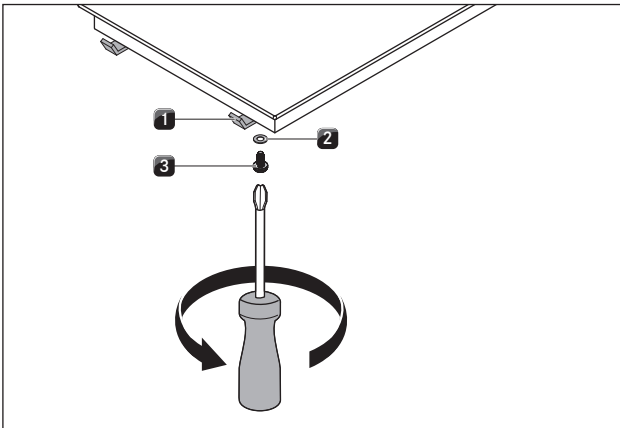


Afb. 5.22 Kookplaatbrander met gassproeier

- [1] Gasbrander
- [2] Gassproeier

- ▶ Schroef de gassproeier [2] uit de gasbrander [1].
- ▶ Schroef de juiste sproeier voor de te gebruiken gassoort in de gasbrander [2].

Bevestiging van het kookveld



Afb. 5.26 Bevestigingsklemmen

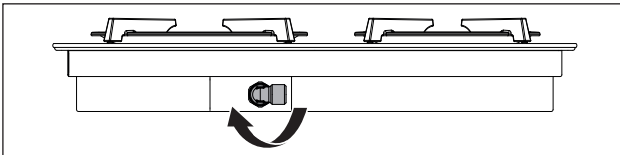
- [1] Bevestigingsklem
- [2] Sluiring
- [3] Schroef

- ▶ Bevestig het apparaat met de bevestigingsklemmen [1].
- ▶ Draai met de schroef [3] en de sluitring [2] de bevestigingsklemmen aan (max. 2 Nm).
- ▶ Controleer of ze correct zijn uitgelijnd.

5.8.2 180° gedraaide inbouw (alternatieve inbouwvariant)

180° gedraaide inbouw

- ▶ Draai het kookveld 180°.



Afb. 5.27 Draai het kniestuk van de gasaansluiting 180°

- ▶ Draai het kniestuk 180°, zodat de aansluiting naar achteren kan worden gemaakt.
- ▶ Bouw in zoals hierboven beschreven.
- ▶ Verander de inbouwrichting van de kookveldafzuiging in het configuratiemenu (zie hoofdstuk 'Configuratiemenu' in de bedieningshandleiding van de kookveldafzuiging).

i Bij een 180° gedraaide inbouw zitten de aansluitingen van de bedieningsknoppen en het de interface van de kookveldafzuiging achteraan.

i Er worden voldoende lange kabels meegeleverd.

5.9 Communicatie en stroom aansluiten

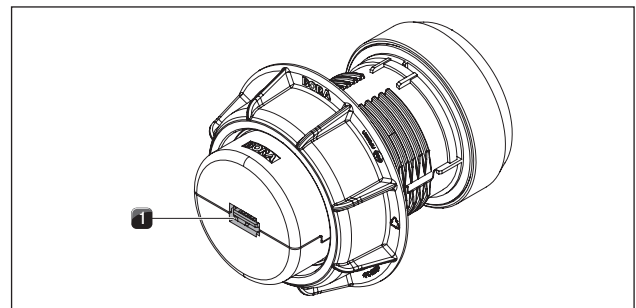
- ▶ Respecteer alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen (zie „2 Veiligheid“).
- De stekker van de netaansluitkabel moet na de montage toegankelijk zijn.

- Als de netaansluitkabel beschadigd raakt, moet deze worden vervangen.

i De apparaatonderdelen worden met elkaar verbonden via de meegeleverde lintkabels.

5.9.1 Bedieningsknop aansluiten

i De bedieningsknoppen mogen alleen op de daarvoor voorziene aansluitingen op het apparaat worden aangesloten.



Afb. 5.28 Achterzijde bedieningsknop met aansluiting

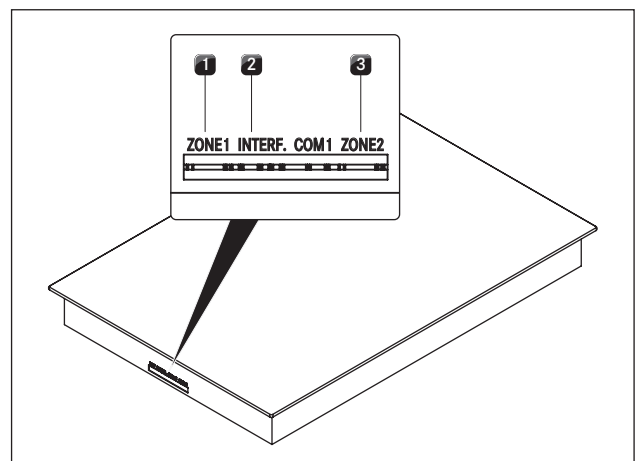
- [1] Aansluiting bedieningsknop achterzijde

- ▶ Verbind de apparaten met de bedieningsknoppen.

Bedieningsknop op het kookveld aansluiten

i Bij een standaard uitlijning zitten de aansluitingen voor de kookvelden vooraan.

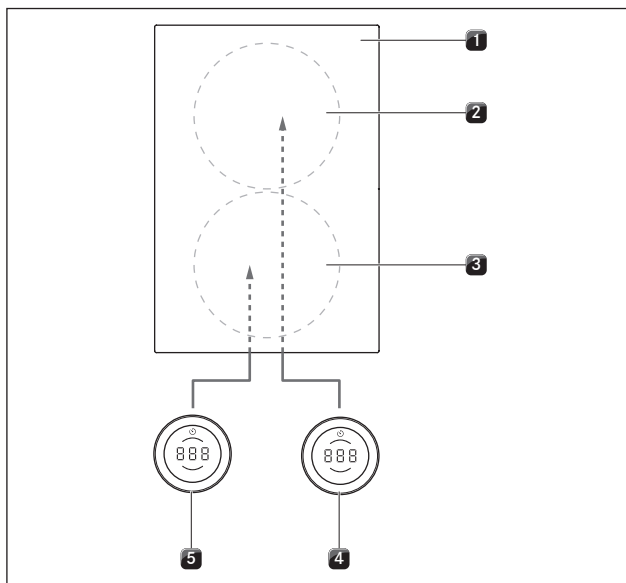
i De bedieningsknop links is fabrieksmatig ingesteld voor de bediening van de voorste kookzone (zone 1) en de bedieningsknop rechts is voor de bediening van de achterste kookzone (zone 2).



Afb. 5.29 Aansluitingen op het kookveld

- [1] Aansluiting bedieningsknop voorste kookzone (zone 1)
- [2] Aansluiting interface voor elektronische afzuigenheid
- [3] Aansluiting bedieningsknop achterste kookzone (zone 2)

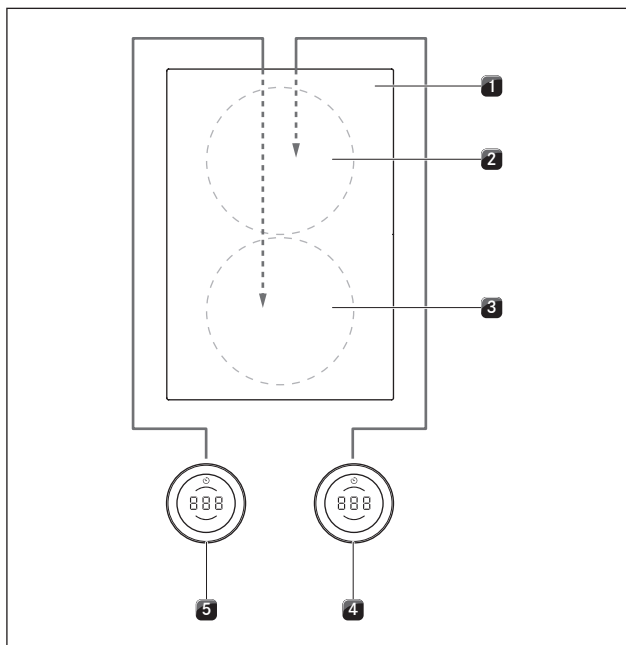
Standaard aansluiting van de kookzones



Afb. 5.30 Standaard aansluiting bij apparaten met aansluiting vooraan

- [1] Kookveld
- [2] Achterste kookzone (zone 2)
- [3] Voorste kookzone (zone 1)
- [4] Bedieningsknop achterste kookzone (zone 2)
- [5] Bedieningsknop voorste kookzone (zone 1)

Aansluiting van de kookzones bij 180° gedraaide inbouw

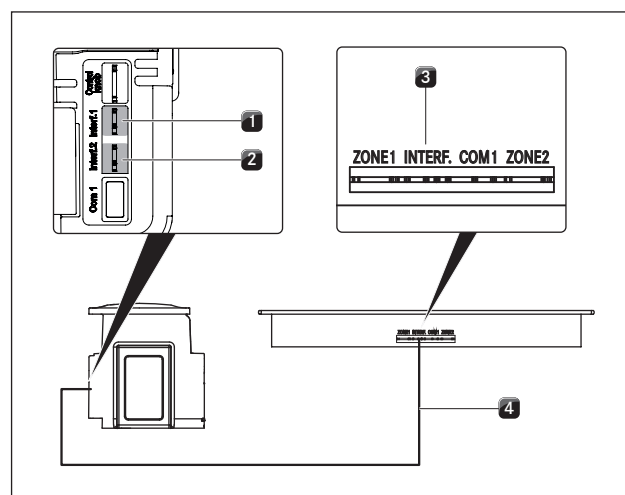


Afb. 5.31 Aansluiting van de kookzones bij 180° gedraaide inbouw en bij apparaten met aansluiting vooraan

- [1] Kookveld
- [2] Achterste kookzone (zone 1)
- [3] Voorste kookzone (zone 2)
- [4] Bedieningsknop achterste kookzone (zone 1)
- [5] Bedieningsknop voorste kookzone (zone 2)

- ▶ Verbind de aansluiting aan de achterzijde van de linker bedieningsknop [5] met de aansluiting voor 'zone 2' op het kookveld [1].
- ▶ Verbind de aansluiting aan de achterzijde van de rechter bedieningsknop [4] met de aansluiting voor 'zone 1' op het kookveld [1].
- ▶ Pas in het configuratiemenu de indeling van de kookzones op het display van de bedieningsknop aan (zie 'Configuratiemenu, inbouw 0° of 180°').

5.9.2 Communicatie tot stand brengen tussen kookveldafzuiging en kookvelden



Afb. 5.32 Communicatie tot stand brengen tussen kookveldafzuiging en kookvelden

- [1] Aansluiting van de communicatiekabels naar de kookveldafzuiging voor het kookveld links
- [2] Aansluiting van de communicatiekabels naar de kookveldafzuiging voor het kookveld rechts
- [3] Aansluiting van de communicatiekabel kookveld
- [4] Communicatiekabel Kookveld - Kookveldafzuiging

- ▶ Koppel via de daarvoor voorziene communicatieaansluitingen de kookveldafzuiging [1] / [2] aan het kookveld/de kookvelden [3].
- ▶ Gebruik uitsluitend de meegeleverde kabels.

i Alleen als de communicatieverbinding tussen de kookveldafzuiging en kookvelden juist is aangelegd, zullen de apparaten 100% correct werken en functioneel zijn.

5.9.3 Stroom aansluiten

i Montage, installatie en inbedrijfstelling mogen alleen worden uitgevoerd met inachtneming van de nationaal geldende wetten, voorschriften en normen.

i De werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen die bekend zijn met en voldoen aan de aanvullende voorschriften van de plaatselijke energiebedrijven.

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

Stroomaansluiting kookveld

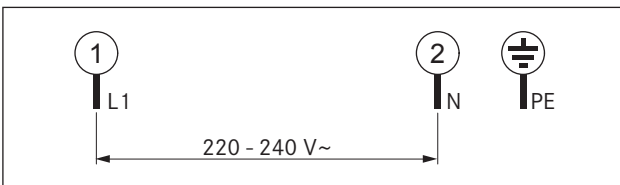
De te gebruiken netaansluitkabel (reeds voorgemonteerd) moet aan bepaalde, toestel specifieke vereisten voldoen (zie tabel 'Zekering en minimale doorsnede').

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

Vereisten netaansluitkabel en aansluitschema

Aansluiting	Zekering	Kabeldoorsnede	Netaansluitkabel
1-faseaansluiting	1 x 16 A	1,5 mm ²	Type H05VVH2-F

Tab. 5.9 Zekering en minimale doorsnede



Afb. 5.33 Aansluitschema 1-fasig

Kookveld en stroomnet aansluiten

- ▶ Schakel de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat voor de aansluiting van het kookveld uit.
- ▶ 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.
- ▶ Controleer de correcte montage.
- ▶ Zet de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat aan.
- ▶ Zet het kookveld aan (zie „6 Functies en bediening“).
- ▶ Controleer of alle functies correct werken.

5.10 Basisconfiguratie

Als de montage voltooid is, moet u de belangrijkste instellingen configureren (deze kunt u later altijd nog wijzigen).

- i** Een nauwkeurige instructie met betrekking tot de basisconfiguratie en alle benodigde informatie vindt u in de gebruikershandleiding in het hoofdstuk 'Configuratiemenu'.

5.10.1 Gasregeling

- i** De sproeiers, het type gas, de gasdruk en gaskarakteristieken mogen alleen door een erkende vakman of door een BORA servicetechnicus worden aangepast. Deze is ook verantwoordelijk voor de vakkundige gasinstallatie en inbedrijfstelling.

- i** Gaskarakteristiek A mag niet worden gebruikt voor vloeibaar gas (G30/31).

- i** Voor een veilige en vlotte werking van het gaskookveld is het belangrijk dat u correcte instellingen per type gas en per gasdruk en karakteristiek hanteert.

- i** In de handleiding vindt u gedetailleerde instructies voor het configuratiemenu.

- ▶ Stel de instellingen in het gasconfiguratiemenu in (zie „7.4 Menuopties van het configuratiemenu gas“).

5.11 Eerste gebruik

- i** Meer informatie over het bedienen van het BORA Professional 3.0 systeem vindt u in de bedieningshandleiding van de kookveldafzuiging.

- ▶ Zorg ervoor dat alle apparaten vóór het eerste gebruik correct zijn aangesloten en op het stroomnet zijn aangesloten (gezeerd).
- Uitzondering: Bij een eerste gebruik mag de keukenmonteur de besturingseenheid tijdelijk van stroom voorzien vooraleer de basisconfiguratie is gedaan (bijv. tijdens de bouwphase met bouwstroom).
- De gedane instellingen worden opgeslagen en blijven ook na de loskoppeling van het stroomnet behouden.
- De definitieve aansluiting op het stroomnet van de apparaten mag alleen door een erkend vakman worden uitgevoerd.

5.11.1 Eerste gebruik gaskookveld

- i** Het gaskookveld wordt pas in gebruik genomen als het is gemonteerd en volledig is geconfigureerd.

- ▶ Activeer de kookzone.

De elektronische gasregeling kalibreert zichzelf (zoemgeluiden) en er volgt een automatische ontsteking van de gasvlam op de geselecteerde kookzone.

De gasvlam brandt stabiel en gelijkmatig.

Eerste gebruik gaskookveld terwijl tegelijkertijd ook de kookveldafzuiging actief is

- ▶ Zet de kookveldafzuiging op het hoogste vermogensniveau.
- ▶ Zet alle kookzones op het laagste vermogensniveau.

De elektronische gasregeling kalibreert zichzelf (zoemgeluiden) en er volgt een automatische ontsteking van de gasvlam op de geselecteerde kookzone.

De gasvlam brandt stabiel en gaat niet uit (geen herontsteking). Het is normaal dat de gasvlam licht door de kookveldafzuiging wordt beïnvloed (luchtstroming).

- ▶ Controleer of alle functies van de kookveldafzuiging en het kookveld correct werken.
- ▶ Controleer of de gasvlam correct werkt, vooral dan bij gebruik met de kookveldafzuiging.

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

Storingen tijdens het eerste gebruik

Bij het eerste gebruik, na een langere periode van niet-gebruik of na het vervangen van de gasfles kunnen volgende storingen optreden:

De brander ontsteekt niet. Geluidssignaal van de bedieningsknop en knipperende vermogensindicator.

Er kan lucht in de gasleiding zitten.

- ▶ Herhaal het ontstekingsproces via een tikje op de bedieningsknop.

De brander ontsteekt niet en het kookveld reageert niet.

De elektronische gasregeling moet zichzelf opnieuw kalibreren.

- ▶ Voer via de configuratie \square een reset van de gasregeling uit.

Het display van de bedieningsknop geeft een foutmelding (bijv. E001).

- ▶ Voer via de configuratie \square een reset van de gasregeling uit.

- ▶ Let erop dat er geen siliconenkit onder het apparaat terecht komt.

5.14 Overdracht aan de gebruiker

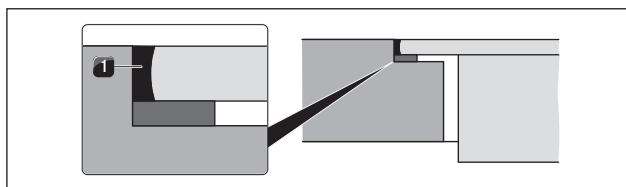
Als de montage voltooid is:

- ▶ Leg de basisfuncties uit aan de gebruiker.
- ▶ Breng de gebruiker op de hoogte van alle veiligheidsrelevante aspecten rond bediening en onderhoud.
- ▶ Kleef het meegeleverde typeplaatje op de achterzijde van deze handleiding.
- ▶ Overhandig de gebruiker alle toebehoren en alle meegeleverde documenten zodat hij ze op een veilige plaats kan bewaren.

5.12 Functiecontrole

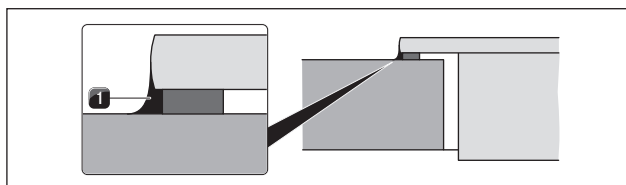
- ▶ Onderwerp alle toestellen aan een grondige functiecontrole zoals beschreven „5.11.1 Eerste gebruik gaskookveld“ d’
- ▶ Raadpleeg bij foutmeldingen het hoofdstuk ‘Storingen verhelpen’ in de gebruikershandleiding.

5.13 Toestellen opvoegen



Afb. 5.34 Siliconenkit bij vlabouw

[1] Zwarte, hittebestendige siliconenkit



Afb. 5.35 Siliconenkit bij opbouwmontage

[1] Zwarte, hittebestendige siliconenkit

- ▶ Voorzie na alle montagewerken en het eerste gebruik de apparaten van een doorlopende voeg (ook tussen kookveldafzuiging en kookveld). Gebruik hiervoor zwarte, hittebestendige siliconenkit [1].

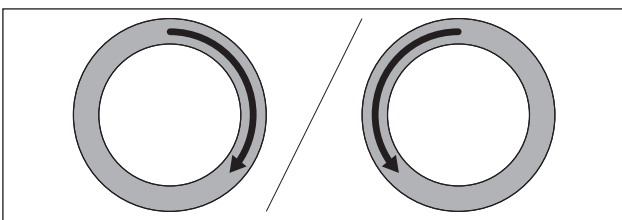
6 Functies en bediening

- ▶ Respecteer alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen tijdens het gebruik (zie „2 Veiligheid“).

6.1 Bediening via knoppen

6.1.1 Knopring bedienen

De ring van de bedieningsknop kan zowel met de wijzers van de klok mee als tegen de wijzers van de klok in gedraaid worden. Er kan zoveel gedraaid worden als gewenst. Er is geen vastgelegde nulpositie.



Afb. 6.1 Bediening van de knopring

Draaien met de wijzers van de klok mee (naar rechts):

- Inschakelen
- Vermogensniveau/Waarde verhogen
- Menunavigatie

Draaien tegen de wijzers van de klok in (naar links)

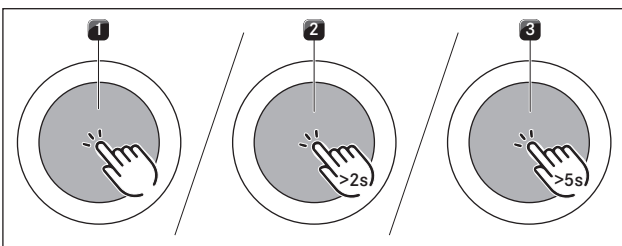
- Uitschakelen
- Vermogensniveau/Waarde verlagen
- Menunavigatie

6.1.2 Aanraakvlak bedienen

Het aanraakvlak van de bedieningsknop reageert op verschillende aanraakcommando's:

Commando	Contact	Tijd
Aanraakscherm	kort aanraken	< 1 s
twee keer aanraken	2x kort na elkaar aanraken	
langdurig aanraken	langdurig aanraken/vasthouden	2 - 4 s
extra lang aanraken	langdurig aanraken/vasthouden	5 - 8 s

Tab. 6.1 Bediening van het aanraakvlak



Afb. 6.2 Grafische weergave van de aanraakcommando's

- [1] Illustratie van het aanraakcommando
- [2] Illustratie lang indrukken
- [3] Illustratie extra lang indrukken

Gebruik van aanraakcommando's:

- Functiemenu oproepen
- Menuopties/tijden/functies bevestigen

Gebruik van „double touch“-commando's:

- Pauzefunctie activeren

Gebruik van de commando's Lang indrukken:

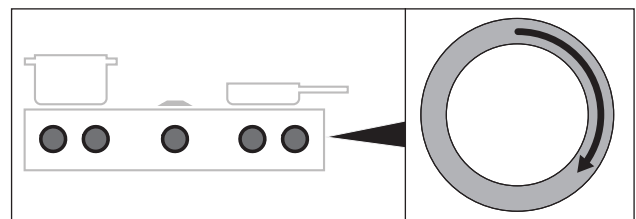
- Kinderbeveiliging deactiveren
- Functiemenu verlaten

Gebruik van de commando's Extra lang indrukken:

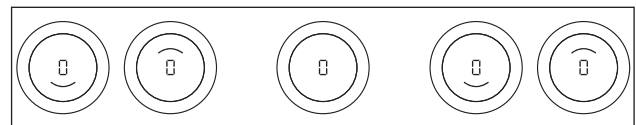
- Levensduur van filter resetten
- Configuratiemenu oproepen

6.2 Systeem activeren/deactiveren

Activeren



Afb. 6.3 Systeem activeren

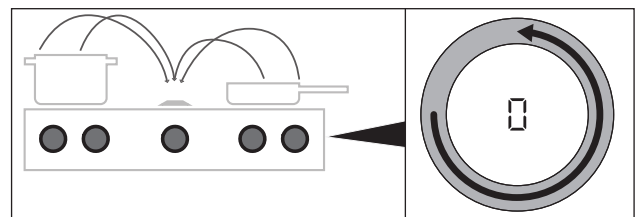


Afb. 6.4 Standaarddisplay na activering

- ▶ Draai een willekeurige knopring met de wijzers van de klok mee
- Het systeem wordt nu geactiveerd.
- Op alle bedieningsknoppen verschijnt nu

i Wanneer na de activering op alle bedieningsknoppen verschijnt, dan staat de kinderbeveiliging aan. In dat geval moet eerst het systeem worden gedeblokkeerd (zie „Kinderbeveiliging (systeemfunctie)“).

Uitschakelen



Afb. 6.5 Apparaten uitschakelen

- ▶ Draai de knopring tegen de wijzers van de klok in tot aan vermogensniveau 0.
- Actieve extra functies worden nu stopgezet en het apparaat wordt uitgeschakeld.

- i** Als alle aangesloten apparaten worden uitgeschakeld (= vermogensniveau 0), dan wordt het systeem na 10 seconden automatisch volledig uitgeschakeld.

Een kookveld was geactiveerd

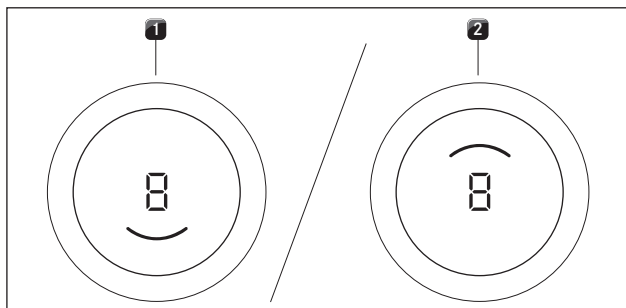
- Als kookzones voorheen nog actief en heet waren, verschijnt op het display van de bedieningsknop H (restwarmte-indicator).
- Als er geen restwarmte meer aanwezig is, dooft het display na 10 seconden.

6.3 Kookvelden bedienen

- i** Alle functies voor de kookvelden van het systeem BORA Professional 3.0 zijn uitsluitend beschikbaar in combinatie met de bijbehorende kookveldafzuigingen PKA3/PKA3AB en PKAS3/PKAS3AB.
- i** Voor u het kookveld voor het eerst gebruikt, moeten de kookzones worden gereinigd (zie „8 Reiniging en onderhoud“).

6.3.1 Algemene bedieningsinstructies voor de kookvelden

Kookvelden worden met twee bedieningsknoppen bediend. Voor elke kookzone zijn er 9 vermogensniveaus, optioneel een powerniveau en verschillende functies beschikbaar. Elke kookzone wordt via zijn eigen bedieningsknop geregeld. De voorste kookzone wordt met de linker knop bediend, de achterste met de rechter knop.



Afb. 6.6 Kookzonedisplay

- [1] actieve voorste kookzone
- [2] actieve achterste kookzone

6.3.2 Speciale bedieningsinstructies voor het gaskookveld PKG3

- i** Bij het eerste gebruik, na een langere periode van niet-gebruik of na het vervangen van de flessen vloeibaar gas is het mogelijk dat de brander niet ontsteekt. Mogelijk zit er lucht in de gasleiding of de elektronische gasregeling moet opnieuw worden gekalibreerd. Volg de instructies voor het eerste gebruik (zie „5.11 Eerste gebruik“).
- i** Bij gebruik van geëmailleerde gietijzeren kookgerei is het niet ongebruikelijk om kleine kleurafwijkingen en onregelmatigheden te zien. Bovendien kan er op de legvlakken roestvorming optreden. Die kunt u eenvoudig met een vochtige doek verwijderen. Deze gebeurtenissen zijn normaal en hebben geen invloed op de werking.
- i** Door gebruik kunnen bepaalde componenten van het gaskookveld verkleuren. Deze verkleuring is normaal en heeft geen nadelige invloed op de gasvlam of de werking van het kookveld.
- i** Wanneer u de gasbrander gebruikt, kunt u gas horen ontsnappen ter hoogte van de gasbrander. De gasvlam kan een oranje kleur hebben. Dit ontstaat door verontreinigingen ter hoogte van de brander en in de omgevingslucht (stof). Dit is normaal en dergelijke verschijnselen kunnen los van elkaar optreden.
- i** Sluit de gastoevoer af en schakel de zekering van de huisinstallatie uit wanneer er rook of brand ontstaat tijdens het gebruik van het gaskookveld.
- i** Sluit de gastoevoer af wanneer u een gasgeur waarneemt of wanneer er storingen optreden aan de gasinstallatie. Open de ramen en zorg voor een goede ventilatie.

- Het gebruik van een gaskooktoestel leidt tot de vorming van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte. Vooral als het toestel in werking is, moet worden gezorgd voor een goede ventilatie van de ruimte waarin het is geïnstalleerd: de openingen voor natuurlijke ventilatie moeten open worden gehouden of er een mechanisch ventilatiesysteem aanwezig zijn. Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan het nodig zijn om voor extra ventilatie te zorgen, bijv. door een raam open te zetten of een bestaand ventilatiesysteem te activeren of ze op een hoger vermogensniveau te zetten.

Correct gebruik van het gaskookveld

- i** Gebruik het gaskookveld nooit gedurende een langere periode (> 5 min) zonder dat er kookgerei op staat terwijl de kookveldafzuiging draait. Hierdoor ontstaan er immers zeer hoge temperaturen en kunnen het gaskookveld en de luchtgeleidende componenten van de kookveldafzuiging beschadigd raken.
- i** De vlamtoppen moeten onder de bodem van de kookpot blijven. Uitslaande vlamtoppen geven onnodige warmte af aan de lucht, kunnen kookpothandgrepen en luchtgeleidende componenten (kookveldafzuiging) beschadigen en vergroten het risico op brandwonden. Bovendien is het buitenste deel van de gasvlam veel heter dan de kern van de vlam.
- i** Bescherm uw handen met ovenwanten of pannenlappen. Gebruik alleen droge ovenwanten of pannenlappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan verbranding door damp veroorzaken. Zorg ervoor dat het textiel niet in de buurt van de vlammen komt. Gebruik geen te grote lappen, vaatdoeken enz.

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

- ▶ Plaats geen kookgerei met een oneffen bodem op de pannendrager.
- ▶ Verhit nooit leeg kookgerei.
- ▶ Zet het kookgerei altijd op de meegeleverde pannendrager. Het kookgerei mag niet rechtstreeks op de brander worden geplaatst.
- ▶ Gebruik geen braadsleden, pannen of grillstenen die meerdere branders bedekken. De hitte die zich hieronder ophoopt, kan het kookveld beschadigen.
- ▶ Zorg ervoor dat de branderonderdelen en pannendrager correct zijn geplaatst.
- ▶ Steek het gaskookveld alleen aan als alle branderonderdelen correct zijn gemonteerd.
- ▶ Zorg ervoor dat de brandervlam niet van onder de bodem van het kookgerei uit komt en niet langs de buitenkant van het kookgerei omhoogslaat.
- ▶ Bewaar geen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van het kookveld.

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

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

Gaskookveld en kookveldafzuiging samen laten draaien

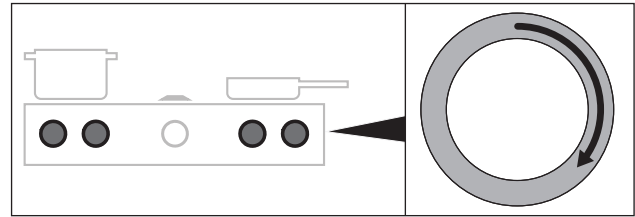
Als het gaskookveld samen met een kookveldafzuiging draait, kan de luchtstroming de gasvlam beïnvloeden.

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

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

6.3.3 Vermogensniveau voor een kookzone instellen

De vermogensregeling gebeurt door aan de knopring te draaien (elektronische vermogensregeling).



Afb. 6.7 Vermogensniveau voor een kookzone instellen

- Het gekozen vermogensniveau wordt aangegeven op het display van de geactiveerde bedieningsknop.

Vermogensniveau verhogen

- ▶ Draai de knopring met de wijzers van de klok mee

Vermogensniveau verlagen

- ▶ Draai de knopring tegen de wijzers van de klok in

6.3.4 Powerniveau kookzones

Wanneer het powerniveau wordt gekozen, zal het maximale vermogen van de kookzone gedurende een vooraf gedefinieerde tijd beschikbaar zijn.

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

Powerniveau van een kookzone activeren

- ▶ Draai de knopring met de wijzers van de klok mee tot aan het Powerniveau P.

i Na 20 minuten wordt het Powerniveau automatisch naar vermogensniveau 9 teruggeschakeld.

Powerniveau vroegtijdig deactiveren

- Instellen van een ander vermogensniveau voor de kookzone met geactiveerd Powerniveau

6.4 Functiemenu

i Elk apparaat heeft verschillende extra functies. Deze kunt u activeren via een functiemenu. Al naargelang het toesteltype worden in het functiemenu de beschikbare functies weergegeven.

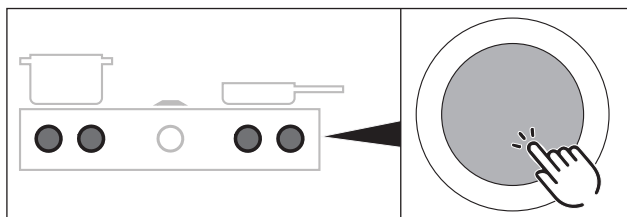
Functiemenu gaskookveld PKG3

Voor gaskookvelden zijn er drie extra functies mogelijk:

Menuoptie	Benaming
⏸	Warmhoudfunctie (3 stappen)
⏸	Timerfunctie (automatische uitschakeling)
⏸	Automatische aankookfunctie

Tab. 6.2 Functiemenu gaskookveld PKG3

6.4.1 Functiemenu oproepen



Afb. 6.8 Functiemenu van een kookveld oproepen

- ▶ De bedieningsknop van de kookveldaftuiging aanraken
- Het functiemenu wordt nu opgeroepen.
- Op het display van de bedieningsknop verschijnt nu de eerste menuoptie.

6.4.2 Variabele warmhoudfunctie

Met de drie warmhoudstanden kunt u bereide maaltijden op een constante temperatuur warm houden.

- De warmhoudfunctie kan maximaal 8 uur actief blijven.

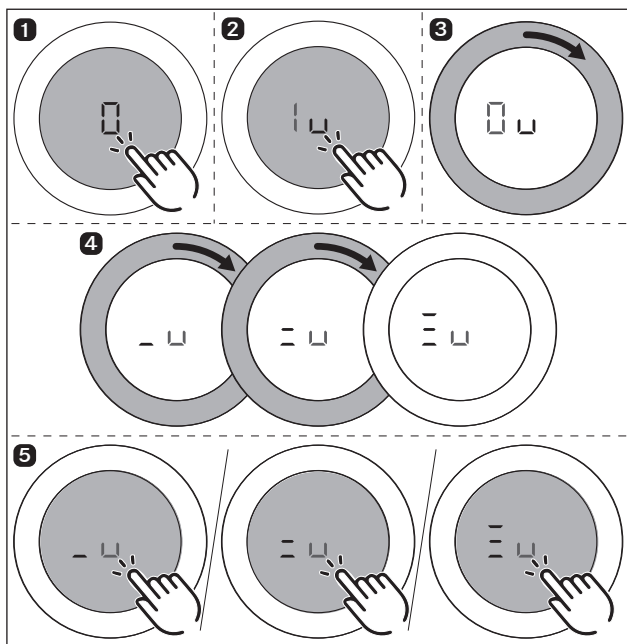
Warmhoudstand	Symbol	Temperatuur	Gebruik
1	— U	42 °C	Chocolade smelten
2	= U	74 °C	Warm houden
3	≡ U	94 °C	Sudderend

Tab. 6.3 Warmhoudstanden

- i** In de praktijk kunnen de temperaturen van de warmhoudstanden lichtjes afwijken, omdat deze worden beïnvloed door het kookgerei, het volume in de kookpot en de verwarmingstechnieken. Ook de kookveldaftuiging kan een invloed hebben op de temperatuur.

Warmhoudfunctie activeren

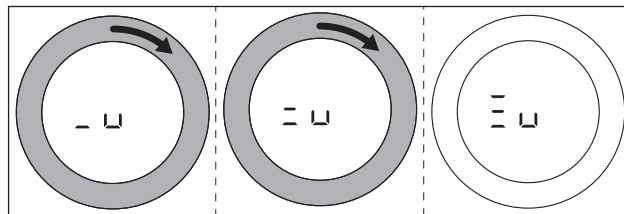
- ▶ Voer de volgende instellingen uit:



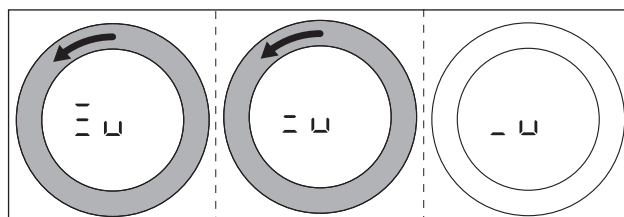
Afb. 6.9 Warmhoudfunctie activeren (PKFI3, PKI3, PKIW3)

- Er klinkt een geluidssignaal.
- De geselecteerde warmhoudstand wordt geactiveerd.
- Op het display van de bedieningsknop verschijnt — U / = U / ≡ U.

Actieve warmhoudstand verhogen of verlagen

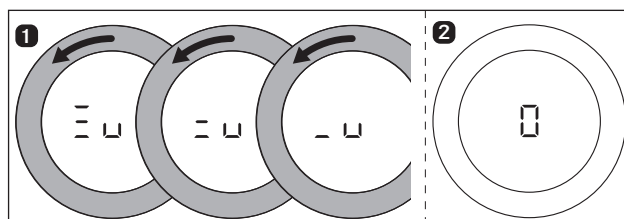


Afb. 6.10 Actieve warmhoudstand verhogen



Afb. 6.11 Actieve warmhoudstand verlagen

Warmhoudfunctie deactiveren



Afb. 6.12 Warmhoudfunctie deactiveren

- De kookzone wordt gedeactiveerd en op het display van de bedieningsknop verschijnt 0.
- Op het display van de bedieningsknop verschijnt indien van toepassing de restwarmte-indicator H.

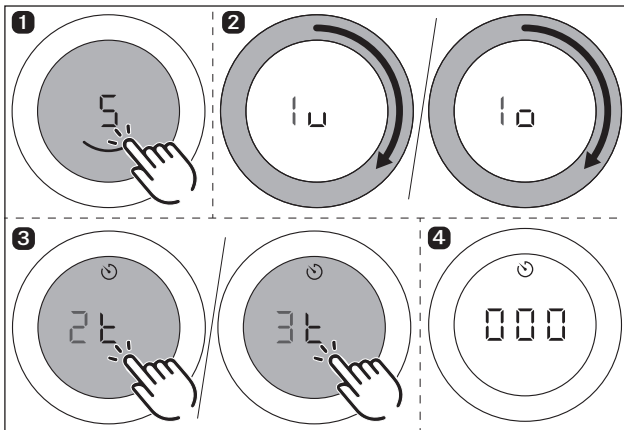
6.4.3 Timerfunctie/automatische uitschakeling

Als de kookzone actief is, schakelt de automatische uitschakeling deze uit nadat de vooraf via de timerfunctie ingestelde tijd is verstreken.

- i** Voor de timerfunctie kunt u een tijdsspanne van 30 seconden tot 120 minuten instellen.

Kookzonetimer activeren

► Ga hiervoor als volgt te werk:

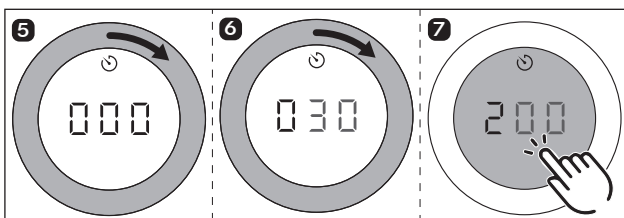


Afb. 6.13 Kookzonetimer activeren

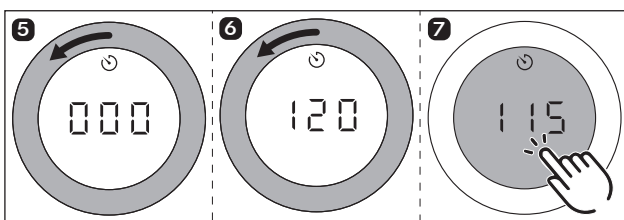
- De timer wordt geactiveerd voor de geselecteerde kookzone.
- Op het display van de bedieningsknop wordt de ingestelde tijd beginnend bij 000 en het timersymbool weergegeven.
- Als u niet binnen vier seconden een tijd hebt ingesteld, wordt de timer opnieuw gedeactiveerd. Het display van de bedieningsknop gaat weer naar de weergave van het huidige kookproces.

Tijd instellen en timer starten

i Door met de wijzers van de klok mee te draaien verhoogt u de tijd (begint bij 0 minuten). Door tegen de wijzers van de klok in te draaien verkort u de tijd.



Afb. 6.14 Draai de knopring met de wijzers van de klok mee



Afb. 6.15 Draai de knopring tegen de wijzers van de klok in

- Tussen 0 en 10 minuten vermeerderd/vermindert de tijd in beide draairichtingen met telkens 30 seconden.
- Tussen 10 en 20 minuten vermeerderd/vermindert de tijd in beide draairichtingen met telkens één minuut, daarboven is dat om de 5 minuten.
- Nadat u door een aanraking hebt bevestigd, weerklinkt er een akoestisch signaal. De timer wordt nu geactiveerd en de ingestelde tijd begint te lopen.
- Het display van de bedieningsknop gaat weer naar de weergave van het actuele kookproces en het timersymbool verschijnt.
- Het ingestelde vermogensniveau en de resterende tijd worden afwisselend telkens 3 seconden weergegeven op het display van de bedieningsknop.

- Zodra er maar twee minuten resttijd overblijven, wordt alleen nog de resterende tijd weergegeven.
- Vanaf 5 seconden resttijd verschijnt de resterende tijd al knipperend.

Actieve timer wijzigen

- Herhaal per kookzone met actieve timer de stappen.
- Wijzig de ingestelde tijd en herstart de timer.

Timer vroegtijdig beëindigen

Wanneer het kookproces moet worden hervat:

- Open het functiemenu van het kookveld.
- Selecteer de menuoptie „Timerfunctie (automatische uitschakeling)“.
- Verminder de ingestelde tijd tot 000 en bevestig de invoer.
- De timer wordt vroegtijdig gedeactiveerd en er weerklinkt een akoestisch signaal.
- De actieve kookprocessen worden ongewijzigd hervat.

Als het kookproces moet worden stopgezet:

- Draai de knopring naar het vermogensniveau .
- Er klinkt een geluidssignaal, de kookzone wordt uitgeschakeld en de actieve timer wordt beëindigd.

De tijd is verstreken

- De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.
- Er klinkt een geluidssignaal.
- Op het display van de bedieningsknop verschijnt 000 en het knipperende timersymbool .
- Na 5 seconden stoppen het geluidssignaal en de knipperende weergave automatisch.

i De knipperende weergave en het geluidssignaal kunnen vroegtijdig worden gestopt door de bedieningsknop aan te raken.

- Daarna wordt indien van toepassing de restwarmte-indicator H weergegeven.

6.4.4 Automatische aankookfunctie

Wordt de automatische aankookfunctie geactiveerd, dan zal de kookzone gedurende een bepaalde periode met vermogensniveau 9 draaien en daarna automatisch naar het ingestelde kookniveau worden teruggeschakeld. De kooktijd wordt automatisch bepaald door het systeem op basis van het ingestelde vermogensniveau.

PKG3	
Vermogensniveau (kookniveau)	Kooktijden in min.:sec.
1	0:40
2	01:00
3	02:00
4	03:00
5	04:20
6	07:00
7	02:00
8	03:00

Tab. 6.4 Overzicht kooktijden

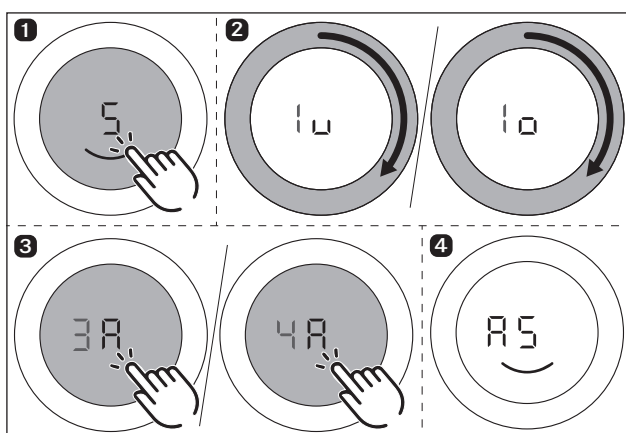
- i** Als u het vermogensniveau van de kookzone verhoogt terwijl de automatische aankookfunctie actief is, blijft de automatische aankookfunctie actief. De kooktijd wordt aangepast.
- i** Als u het vermogensniveau van de kookzone verlaagt terwijl de automatische aankookfunctie actief is, wordt de automatische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

Voorwaarde voor de automatische aankookfunctie:

- Het kookproces moet verlopen met een vermogensniveau tussen 1 en 8.

Automatische aankookfunctie activeren

- ▶ Open het functiemenu van het kookveld.
- ▶ Ga hiervoor als volgt te werk:



Afb. 6.16 Automatische aankookfunctie activeren

- Er klinkt een geluidssignaal. De automatische aankookfunctie wordt geactiveerd en de timer voor de kooktijd telt af.
- Op het display van de bedieningsknop verschijnen het aankooksymbool A en het ingestelde vermogensniveau (bijv. A5).

Automatische aankookfunctie vroegtijdig deactiveren

De geactiveerde automatische aankookfunctie wordt vroegtijdig beëindigd wanneer u:

- ▶ het vermogensniveau (kookniveau) verlaagt;
- ▶ het vermogensniveau 9 instelt;
- ▶ het powerniveau P activeert;
- ▶ de warmhoudstand u activeert;
- ▶ het kookveld uitschakelt.

De tijd is verstreken

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

7 Configuratiemenu

7.1 Menuoverzicht

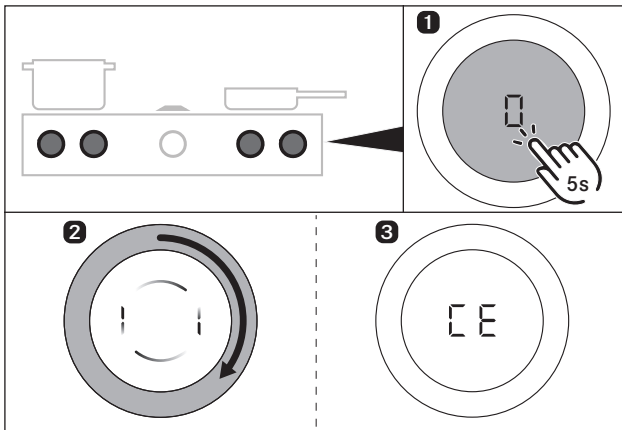
Configuratiemenu gas	
CE	Configuratie GPU
CF	Karakteristiek gasbrander
Ch	GPU-reset

Tab. 7.1 Configuratiemenu gas

7.2 Menu bedienen

Menu oproepen

- i** Het menu kan alleen worden opgeroepen als het apparaat aan staat maar inactief is (= vermogensniveau 0).



Afb. 7.1 Menu oproepen

- ▶ Extra lang op de bedieningsknop van de gaskookveld drukken
- Er verschijnt een animatie (= draaibeweging)
- ▶ Draai de knopring van de bedieningsknop minstens 90° in wijzerzin.
- Het menu wordt opgeroepen en de eerste menuoptie verschijnt.

Verklaring van de weergegeven menuopties (bijv. CE3):
 Cijfer in het middelste segment = menuoptie (100% lichtsterkte)
 Cijfer in het rechter segment = huidige instelling (50% lichtsterkte)

Menuoptie selecteren en bevestigen

- ▶ Draai de knopring tot de gewenste menuoptie.
- ▶ Bevestig door de knop aan te raken.

De gewenste instellingen doen, bevestigen en bewaren

- ▶ Draai de knopring tot de gewenste instelling.
- ▶ Bevestig de instelling door de knop aan te raken.

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

Menu afsluiten

- i** Tijdens het navigeren in het menu krijgt u bij de laatste menuoptie de keuzemogelijkheid End om het menu beëindigen.

- ▶ Draai de knopring tot End
- ▶ Bevestig de selectie door de knop aan te raken.
- Het menu wordt afgesloten en het standaarddisplay wordt weergegeven.

- i** Raak het menu lang aan om het op elke gewenste positie te verlaten. Nog niet bevestigde instellingen worden niet overgenomen.

- i** Als u een menuoptie of een submenu 2 minuten lang niet wijzigt, wordt het configuratiemenu automatisch afgesloten en dooft het display. De gedane instellingen worden automatisch opgeslagen.

7.3 Eerste gebruik

7.4 Menuopties van het configuratiemenu gas

- i** De sproeiers, het type gas, de gasdruk en gaskarakteristieken mogen alleen door een erkende vakman of door een BORA servicetechnicus worden aangepast. Deze is ook verantwoordelijk voor de vakkundige gasinstallatie en inbedrijfstelling.

- i** Correcte instellingen zijn belangrijk voor een veilige en vlotte werking van het gaskookveld.

Menuoptie CE: Configuratie GPU

- i** Onder de menuoptie CE(GPU) wordt het minimale vermogen per brander en type gas/gasdruk geregeld.

Instelling	Type gas en gasdruk
0	G20, 20 mbar G25, 20 mbar (fabrieksinstelling)
4	G30, 29 mbar G30/G31, 37 mbar
5	G30, 50 mbar G30/G31, 50 mbar
A	G20, 13 mbar
b	G25, 25 mbar G25,3, 25 mbar
C	G20, 25 mbar

Tab. 7.2 Type gas en gasdruk instellen

- ▶ Kies de juiste instelling.

Menuoptie F: Karakteristiek gasbrander

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

Karakteristiek A:

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

Ideaal gezien is dat als:



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

Karakteristiek B:

Dit is de fabrieksinstelling. Deze omvat een evenwichtige gradatie van de afzonderlijke vermogensniveaus.


Karakteristiek C:

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




Instelling	Karakteristiek gasbrander
	Karakteristiek A
	Karakteristiek B (fabrieksinstelling)
	Karakteristiek C

Tab. 7.3 Karakteristieken voor de gasbrander

► Kies de juiste karakteristiek.

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

Menuoptie F: GPU-reset

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

Instelling	GPU-reset
	Resetten van een vergrendelde GPU

Tab. 7.4 Resetten van een vergrendelde GPU

► Reset indien nodig.

8 Reiniging en onderhoud

- ▶ Respecteer alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen (zie „2 Veiligheid“).
- ▶ Neem de meegeleverde handleidingen van de fabrikant in acht.
- ▶ Zorg ervoor dat het kookveld en de kookveldafzuiging volledig uitgeschakeld en afgekoeld zijn voordat u met de geplande reiniging en het geplande onderhoud start, dit om verwondingen te voorkomen (zie „6.2 Systeem activeren/deactiveren“).
- Een regelmatige reiniging en een regelmatig onderhoud staan garant voor een lange levensduur en een optimale werking.
- ▶ Neem de volgende reinigings- en onderhoudsintervallen in acht:

Componenten	Reinigingsinterval
Bedieningsknop	
Knopring/ knopbehuizing	Na elke verontreiniging onmiddellijk reinigen
Gaskookveld:	
Kookveld	Na elke verontreiniging onmiddellijk
Pannendrager	grondig reinigen met een conventioneel
Gasbrander	reinigingsmiddel.

Tab. 8.1 Reinigingsintervallen

8.1 Reinigingsmiddel

- i** Door gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en schurende kookpotbodems slijt het oppervlak af en ontstaan er donkere vlekken.
- ▶ Gebruik nooit een stoomreiniger, krassende schuur sponsjes, schuurmiddelen of agressieve chemische reinigingsmiddelen (bijv. ovenspray).
- ▶ Let erop dat het reinigingsmiddel in geen geval zand, soda, zuren, logen of chloor bevat.

8.1.1 Reinigingsmiddelen voor glaskeramische kookvelden

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

8.2 Kookvelden reinigen

8.2.1 Glaskeramische kookvelden reinigen

- ▶ Controleer of het kookveld uit staat (zie „6.2 Systeem activeren/deactiveren“).
- ▶ Controleer of de gastoevoer onderbroken en afgesloten is.
- ▶ Wacht tot alle kookzones koud zijn.
- ▶ Gebruik een glaskeramische schraper om alle grove verontreinigingen en etensresten te verwijderen.
- ▶ Breng het reinigingsmiddel op het koude kookveld aan.
- ▶ Wrijf het reinigingsmiddel uit met keukenpapier of met een propere doek.
- ▶ Veeg het kookveld nat af.

- ▶ Wrijf het kookveld droog met een propere doek.

Als het kookveld warm is:

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

Ernstige verontreinigingen

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

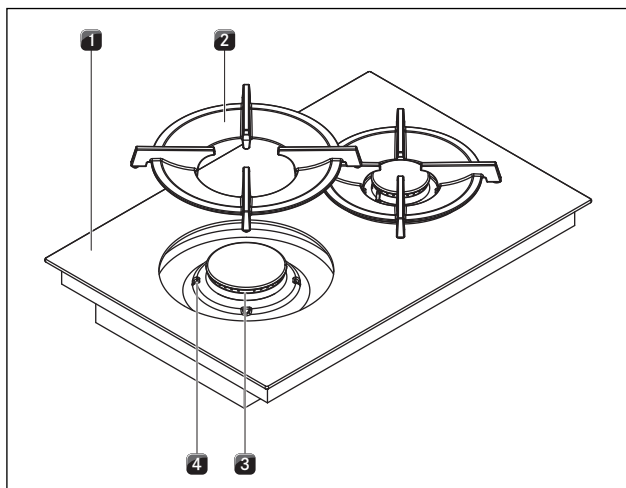
Kleurveranderingen en glansplekken houden geen beschadiging van het kookveld in. De werking van het kookveld en de duurzaamheid van het glaskeramische oppervlak worden hierdoor niet beïnvloed.

Voorwerpen die niet werden verwijderd en ingebrande etensresten veroorzaken kleurveranderingen op het kookveld. Glansplekken ontstaan door slijtage van de bodem van de kookpot of -pan. Dat is vooral het geval wanneer u kookgerei met aluminium bodems of ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Deze kunnen slechts met veel moeite worden verwijderd.

- i** Bij gebruik van geëmailleerde gietijzeren kookgerei is het niet ongebruikelijk om kleine kleurafwijkingen en onregelmatigheden te zien. Bovendien kan er op de legvlakken roestvorming optreden. Die kunt u eenvoudig met een vochtige doek verwijderen. Dit alles is heel normaal en heeft geen invloed op de werking.

8.2.2 Reinigen van de pannendrager

- i** Na verloop van tijd wordt het oppervlak van de pannendrager matter. Dit is volstrekt normaal en betekent geenszins dat het materiaal is aangetast.
- i** De pannendragers zijn niet vaatwasserbestendig.



Afb. 8.1 Opbouw gasbrander

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

- ▶ Neem de pannendrager [2] van het apparaat.
- Pannendragers mogen alleen met de hand worden gereinigd.

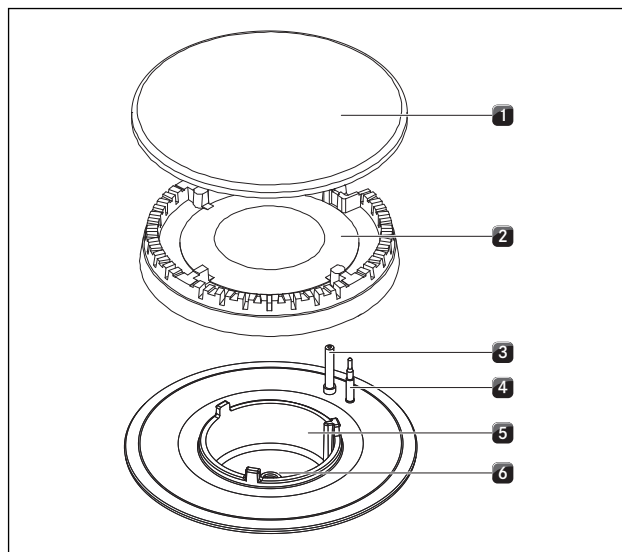
Handmatige reiniging

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

- i** Laat bij bijzonder hardnekkig vuil of aangebrande eetresten de pannendrager kort in warm water met afwasmiddel weken. Eventuele kalkvlekken verwijdert u best met azijnwater.

8.2.3 Reinigen van de onderdelen van de gasbrander

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



Afb. 8.2 Opbouw gasbrander

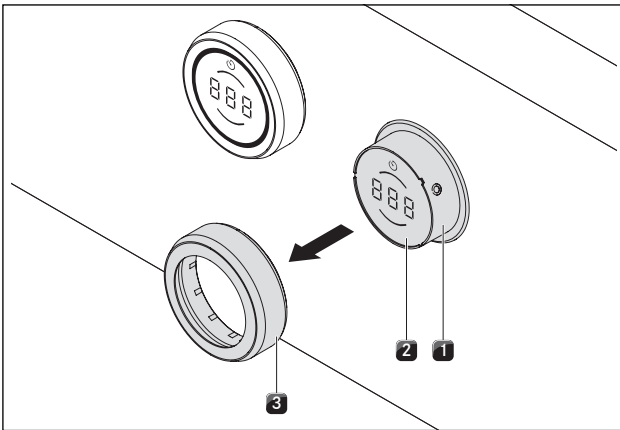
- [1] Branderdekseel
- [2] Branderkop
- [3] Elektrische ontsteking
- [4] Veiligheidsthermostaat
- [5] Branderbehuizing
- [6] Gassproeier

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

8.3 Kookvelden reinigen

- ▶ Gebruik het kookveld niet als werk- of aflegvlak.
- ▶ Schuif of trek kookgerei niet over het kookveld.
- ▶ Til kookpotten en -pannen steeds op.
- ▶ Houd het kookveld proper.
- ▶ Verwijder onmiddellijk elke vorm van verontreiniging.
- ▶ Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor het apparaat (zie „4 Toestelbeschrijving“).

8.4 Reinigen van de bedieningsknop



Afb. 8.3 Knopring verwijderen

- [1] Knopbehuizing
- [2] Aanraakvlak
- [3] Knopring

Reinigen van de knopring

i De knopringen zijn niet vaatwasserbestendig.

De knopring kan alleen met de hand worden gereinigd.

- ▶ Trek de knopring van de knopbehuizing.
- ▶ Gebruik vetoplossende schoonmaakmiddelen.
- ▶ Spoel de knopring af met heet water.
- ▶ Reinig de knopring met een zachte borstel.
- ▶ Spoel de knopring goed af.
- ▶ Droog hem vervolgens zorgvuldig af.
- ▶ Plaats de droge knopring opnieuw op de knopbehuizing.

Reinigen van het aanraakvlak en de knopbehuizing

- ▶ Trek de knopring los.
- ▶ Reinig het aanraakvlak en de knopbehuizing met een zachte, vochtige doek.
- ▶ Droog het aanraakvlak en de knopbehuizing zorgvuldig af.
- ▶ Plaats de knopring opnieuw op de knopbehuizing.

9 Storingen verhelpen

► Respecteer alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen (zie „2 Veiligheid“).

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Bij de eerste ingebruikneming, na een langere periode van niet-gebruik of na het vervangen van de gasfles:		
Geen branderontsteking	Er bevindt zich lucht in de gasleiding.	Herhaal het ontstekingsproces indien nodig meerdere keren. Dit kan via het aanraakvlak van de bedieningsknop bij een knipperend vermogensniveau of door de bedieningsknop naar vermogensniveau 0 te draaien om het vermogensniveau aan te passen.
Het gaskookveld vertoont geen reactie (geen kalibratie van de regelmotoren en geen ontsteking).	Communicatiefout tussen bedieningsunit en kookveld (bijv. bij stroomstoring).	Voer een reset uit (zie „7.4 Menuopties van het configuratiemenu gas“).
De gasbrander kan niet elektrisch worden aangestoken.	De gasbranders zijn vochtig.	Droog de gasbranderonderdelen (zie „8 Reiniging en onderhoud“).
	De gasbranderkoppen en/of gasbranderdeksels staan niet op de juiste plaats.	Zet de gasbranderonderdelen op de juiste plaats (zie „8 Reiniging en onderhoud“).
	De elektrische ontsteking en/of thermostaat is/zijn vuil.	Verwijder de verontreinigingen (zie „8 Reiniging en onderhoud“).
	Verontreinigingen in de gasbranderkop.	Reinig de gasbranderonderdelen (zie „8 Reiniging en onderhoud“).
	Ontsteking niet gelukt. Vermogensindicator knippert.	Herhaal het ontstekingsproces door een vermogensniveau in te stellen. Raak de bedieningsknop aan als het vermogensniveau knippert.
Normaal bedrijf:		
U stelt een gaslucht vast.	De gastoevoerleiding heeft een lek.	Schakel de gastoevoer uit en doof onmiddellijk alle open vlammen. Neem onmiddellijk contact op met uw gasinstallateur. Zorg ervoor dat alle aansluitingen lekdicht zijn (zie „5.7 Gasinstallatie“).
Er komt geen gas uit de gasbrander.	De gastoevoer is afgesloten.	Open de gastoevoer (zie „5.7 Gasinstallatie“).
	De gasfles is leeg.	Vervang de lege gasfles door een volle. Let erop dat u het juiste type gas neemt.
De gasvlam dooft na ontsteking. De gasvlam dooft tijdens gebruik. Het vlampatroon van de gasvlam verandert.	De gasbranderonderdelen (branderkoppen en/of -deksels) staan niet op de juiste plaats.	Zet de gasbranderonderdelen op de juiste plaats (zie „8 Reiniging en onderhoud“).
	De gasuitstroomopeningen aan de gasbranderkop zijn verontreinigd.	Reinig de gasbranderonderdelen (zie „8 Reiniging en onderhoud“).
Het kookveld kan niet worden ingeschakeld.	De knopring ontbreekt.	Plaats de knopring op de bedieningsknop.
	De zekering of de zekeringsautomaat van de woning- of huisinstallatie is defect.	Vervang de zekering. Schakel de zekeringsautomaat opnieuw in.
	De zekering of zekeringsautomaat wordt meermaals geactiveerd.	Neem contact op met het serviceteam van BORA.
	De stroomvoorziening is onderbroken.	Laat de stroomvoorziening door een vakman controleren.
Bij het gebruik van het nieuwe kookveld ontstaan er nare geuren en dampen.	Dit is een normaal verschijnsel bij nieuwe apparaten.	Na enkele bedrijfsuren verdwijnen deze verschijnselen vanzelf.
		Blijven de geuren toch aanhouden, neem dan contact op met de klantenservice van BORA.
Eén kookzone of het volledige kookveld schakelt zichzelf automatisch uit.	De kookzone blijft te lang aan.	Neem de kookzone weer in gebruik (zie „Kookveldafzuiging bedienen“).
	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	(Zie „4.3 Veiligheidsinrichtingen“).
Het powerniveau wordt automatisch vroegtijdig afgebroken.	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	(Zie „4.3 Veiligheidsinrichtingen“).
Display van de bedieningsknop L.	De kinderbeveiliging is ingeschakeld.	Schakel de kinderbeveiliging uit (zie „Kinderbeveiliging (systeemfunctie“)“).

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Display van de bedieningsknop r ¹ .	De bedieningsknop blijft ingedrukt (8 s) of is verontreinigd.	Maak de bedieningsknop los en reinig hem.
Display van de bedieningsknop E 001, E002.	Softwarefout.	Voer een reset (configuratiemenu Ch) uit (zie hoofdstuk 'Montage'). Koppel het apparaat gedurende minstens 1 minuut los van het netwerk en start opnieuw op. Neem contact op met het serviceteam van BORA.
Display van de bedieningsknop E019.	Verwerkingsfout aanraakvlak.	Aanraakopdracht uitvoeren. Neem contact op met het serviceteam van BORA.
Foutcode E066.	De gastoevoer is onderbroken en/of er is geen vlamdetectie. De gasfles is leeg.	Herhaal het ontstekingsproces indien nodig meerdere keren. Dit kan door een aanraakopdracht op de bedieningsknop bij een knipperend vermogensniveau of door de bedieningsknop naar vermogensniveau 0 te draaien om het vermogensniveau aan te passen. Bevestig fout E_066 en herhaal het ontstekingsproces. (de gasleiding heeft na de installatie een bepaalde periode nodig om gevuld te raken). Controleer de gasaansluiting of de vaste aansluiting. Neem contact op met het serviceteam van BORA.
Display van de bedieningsknop E580	Configuratiemenu kan niet worden geactiveerd in deze bedrijfstoestand. Vermogensniveaus op kookveld of afzuiging actief.	Vermogensniveau aan kookveld en aan beide afzuigingen deactiveren.

Tab. 9.1 Storingen verhelpen

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

i Tijdens of na een stroomonderbreking kunnen de kookvelden nog warm zijn. Bij de kookvelden PKCH3, PKCB3 en PKG3 wordt er na een stroomonderbreking geen restwarmte aangegeven, ook als ze daarvoor in gebruik waren en de kookvelden nog warm zijn.

- ▶ Neem contact op met het serviceteam van BORA als de storing zich blijft voordoen (zie „11 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren“) en geef het weergegeven foutnummer en toesteltype aan (zie hoofdstuk Typeplaatjes).

10 Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering

- ▶ Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie „2 Veiligheid“).
- ▶ Leef de meegeleverde handleidingen van de fabrikant na.

10.1 Buitenbedrijfstelling

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

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

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

10.2 Demontage

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

Bij gastoestellen dient men ervoor te zorgen dat de gasaansluiting afgesloten is.

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

10.3 Milieuvriendelijke verwijdering

Verwijderen van de transportverpakking

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

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

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

Verwijderen van het oude apparaat



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

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

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

11 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren

- Leef alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen na (zie „2 Veiligheid“).

11.1 Fabrieksgarantie van BORA

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

De fabrieksgarantie geldt voor alle BORA producten die bij een erkend BORA dealer of van door BORA opgeleide verkopers binnen de Europese Unie werden aangekocht, met uitzondering van BORA producten die aangeduid zijn als universele artikelen of toebehoren. De fabrieksgarantie begint te lopen zodra de erkende BORA dealer het BORA product aan de consument overdraagt en geldt gedurende 2 jaar. De consument heeft de mogelijkheid om zich te registreren op

www.bora.com/registration en zodoende een verlenging van de fabrieksgarantie te bekomen.

Voorwaarde voor de fabrieksgarantie is dat de BORA producten op vakkundige wijze (volgens de specificaties van het BORA ventilatiehandboek en de BORA bedieningshandleiding, die van kracht waren op het moment van installatie) en door een erkend BORA dealer werden gemonteerd. De consument moet zich tijdens het gebruik aan de richtlijnen en instructies in de bedieningshandleiding houden.

Om aanspraak te maken op de garantie, dient de klant het defect direct bij zijn dealer of rechtstreeks bij BORA te melden en moet hij een bewijs van aankoop voorleggen. Als alternatief kan de consument een bewijs van aankoop leveren door zich te registreren op www.bora.com.

BORA garandeert dat alle BORA producten vrij zijn van materiaal- en productiefouten. De fout moet al bestaan op het moment van levering aan de consument. Bij toepassing van de garantie begint deze niet opnieuw te lopen.

Bij defecten aan BORA producten zal BORA deze volgens eigen inzicht herstellen of vervangen. Alle kosten voor het verhelpen van gebreken, die onder de fabrieksgarantie vallen, zijn voor rekening van BORA. De volgende zaken zijn uitdrukkelijk niet gedekt door de fabrieksgarantie van BORA:

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

- Schade aan de glaskeramik;
- Spanningsschommelingen;
- Gevolgschade of schadevorderingen die het defect overschrijden;
- Schade aan de kunststofonderdelen.

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

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

Het Duitse recht is van toepassing op deze garantievoorzieningen.

U kunt ons als volgt bereiken:

- Telefonisch: +800 7890 0987

Maandag tot donderdag van 08.00 tot 18.00 u. en vrijdag van 08.00 tot 17.00 u.

- E-mail: info@bora.com

11.2 Service

BORA service:

zie achterzijde van de bedienings- en montagehandleiding.



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

De BORA service heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer van uw toestel (FD-nummer) nodig.

U vindt beide gegevens terug op het typeplaatje op de achterzijde van de handleiding alsook op de onderkant van het toestel.

11.3 Reserveonderdelen

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

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

11.4 Toebehoren

- BORA Pro knopring PKR3
- BORA Pro knopring All Black PKR3AB

Speciaal toebehoren voor glaskeramische kookvelden:

- BORA glaskeramische schraper UGS

Speciale toebehoren PKG3:

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

12 Notities:

Typeplaatje:
(gelieve op te plakken)

Bedienings- en montagehandleiding:

Origineel

Vertaling

Fabrikant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rechten voorbehouden.

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

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

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

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

