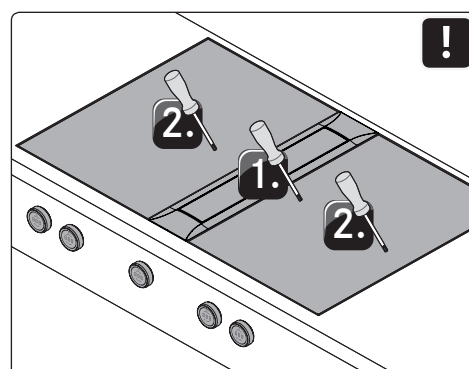
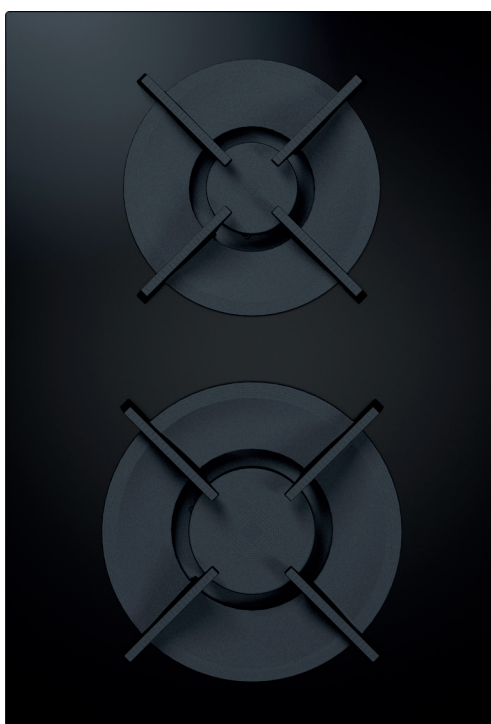


**NL** Gebruikers- en montagehandleiding PKG3

BORA Pro gaskookveld



PKG3UMIMNL-100

# Inhoudsopgave

<b>1</b>	<b>Algemeen</b>	<b>4</b>		
1.1	Aansprakelijkheid.....	4		
1.2	Geldigheid van de bedienings- en montagehandleiding... 4			
1.3	Productconformiteit.....	4		
1.4	Gegevensbescherming.....	4		
1.5	Weergave van informatie.....	4		
<b>2</b>	<b>Veiligheid</b>	<b>5</b>		
2.1	Correct gebruik.....	5		
2.2	Personen met verminderde vaardigheden.....	5		
2.3	Algemene veiligheidsinstructies.....	5		
2.4	Veiligheidsinstructies montage.....	6		
2.5	Veiligheidsinstructies bediening.....	8		
2.6	Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud.....	9		
2.7	Veiligheidsinstructies reparatie, service en reserveonderdelen.....	10		
2.8	Veiligheidsinstructies demontage en verwijdering.....	10		
<b>3</b>	<b>Technische gegevens</b>	<b>11</b>		
3.1	BORA Pro gaskookveld PKG3.....	11		
3.2	Toestelafmetingen bedieningsknop BORA Professional 3.0.....	11		
<b>4</b>	<b>Toestelbeschrijving</b>	<b>12</b>		
4.1	Bedieningsknop.....	12		
	- Bedieningsprincipe.....	12		
	- Opbouw.....	12		
	- Bedieningselementen.....	12		
	- Display van de bedieningsknop.....	12		
	- Toewijzing van de bedieningsknoppen.....	12		
4.2	Toestelbeschrijving kookveld.....	13		
	- Weergave en symbolen.....	13		
	- Opbouw en grootte van de kookzones.....	13		
	- Gaskookveld PKG3.....	13		
4.2.1	Werkingsprincipe gaskookveld PKG3.....	13		
	- Vermogensniveaus.....	13		
	- Geschikt kookgerei.....	13		
4.3	Veiligheidsinrichtingen.....	14		
	- Veiligheidsuitschakeling.....	14		
	- Restwarmte-indicator.....	14		
	- Oververhittingsbeveiliging.....	14		
	- Kinderbeveiliging.....	14		
<b>5</b>	<b>Montage</b>	<b>15</b>		
5.1	Algemene montage-instructies.....	15		
5.2	Leveringsomvang controleren.....	15		
5.3	Gereedschap en hulpmiddelen.....	15		
5.4	Montage-instructies.....	16		
5.4.1	Veiligheidsafstanden.....	16		
5.4.2	Minimale inbouwafmetingen (bij standaardopbouw).....	16		
5.4.3	Werkblad en keukenmeubel.....	16		
5.4.4	Speciale montage-instructies voor het gaskookveld PKG3.....	17		
	- Luchttoevoer gaskookveld PKG3.....	17		
5.4.5	Luchtre circulatie bij gebruik van een kookveldafzuiging met recirculatiesysteem.....	18		
<b>5.5</b>	<b>Uitsparingsafmetingen</b> .....	<b>18</b>		
5.5.1	Vlakinbouw.....	18		
5.5.2	Opbouwmontage.....	19		
<b>5.6</b>	<b>Inbouw van de bedieningsknop in het paneel van de onderkast</b> .....	<b>19</b>		
5.6.1	Boorgaten in het paneel voor de kookvelden.....	19		
5.6.2	Boorgaten in het paneel - voorbeelden.....	20		
5.6.3	Bedieningsknop monteren.....	20		
<b>5.7</b>	<b>Kookvelden monteren</b> .....	<b>21</b>		
5.7.1	Inbouw van het kookveld.....	21		
	- Plaatsen van het kookveld (aansluitingen vooraan).....	21		
	- Hoogtecompensatie (indien nodig).....	21		
	- Bevestiging van het kookveld.....	21		
5.7.2	180° gedraaide inbouw (alternatieve inbouwvariant).....	21		
<b>5.8</b>	<b>Communicatie en stroom aansluiten</b> .....	<b>22</b>		
5.8.1	Bedieningsknop aansluiten.....	22		
	- Bedieningsknop op het kookveld aansluiten.....	22		
5.8.2	Communicatie tot stand brengen tussen kookveldafzuiging en kookvelden.....	23		
5.8.3	Stroom aansluiten.....	23		
	- Stroomaansluiting kookveld.....	23		
<b>5.9</b>	<b>Gasinstallatie</b> .....	<b>23</b>		
	- Ventilatie.....	24		
	- Gasaansluiting.....	24		
	- Type gas wijzigen.....	24		
	- De sproeier van de gasbrander vervangen.....	24		
	- Typeplaatjes voor de sproeiers bevestigen.....	25		
<b>5.10</b>	<b>Basisconfiguratie</b> .....	<b>26</b>		
5.10.1	Gasregeling.....	26		
<b>5.11</b>	<b>Eerste gebruik</b> .....	<b>26</b>		
5.11.1	Eerste gebruik gaskookveld.....	26		
	- Eerste gebruik gaskookveld terwijl tegelijkertijd ook de kookveldafzuiging actief is.....	26		
	- Storingen tijdens het eerste gebruik.....	26		
<b>5.12</b>	<b>Funciecontrole</b> .....	<b>26</b>		
<b>5.13</b>	<b>Toestellen opvoegen</b> .....	<b>27</b>		
<b>5.14</b>	<b>Overdracht aan de gebruiker</b> .....	<b>27</b>		
<b>6</b>	<b>Configuratiemenu</b>	<b>28</b>		
	- Menuoverzicht.....	28		
<b>6.1</b>	<b>Menu bedienen</b> .....	<b>28</b>		
	- Menu oproepen.....	28		
	- Menuoptie selecteren en bevestigen.....	28		
	- De gewenste instellingen doen, bevestigen en bewaren... 28			
	- Menu afsluiten.....	28		
<b>6.2</b>	<b>Eerste gebruik</b> .....	<b>28</b>		
	- Menuoptie CE: Configuratie GPU.....	28		
	- Menuoptie CF: Karakteristiek gasbrander.....	29		
	- Menuoptie CF: GPU-reset.....	29		

<b>7</b>	<b>Functies en bediening</b>	<b>30</b>	<b>9</b>	<b>Storingen verhelpen</b>	<b>39</b>
7.1	Bediening via knoppen .....	30	10	<b>Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering</b>	<b>40</b>
	- Knopring bedienen .....	30	10.1	Buitenbedrijfstelling .....	40
	- Aanraakvlak bedienen .....	30	10.2	Demontage .....	40
7.2	<b>Systeem activeren/deactiveren</b> .....	<b>30</b>	10.3	Milieuvriendelijke verwijdering .....	40
	- Activeren .....	30	11	<b>Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren</b>	<b>41</b>
	- Uitschakelen .....	30	11.1	Fabrieksgarantie van BORA .....	41
7.3	<b>Kookvelden bedienen</b> .....	<b>31</b>	11.2	Service .....	41
7.3.1	Algemene bedieningsinstructies voor de kookvelden .....	31	11.3	Reserveonderdelen .....	41
7.3.2	Speciale bedieningsinstructies voor het gaskookveld PKG3 .....	31	11.4	Toebehoren .....	42
	- Correct gebruik van het gaskookveld .....	31	12	<b>Notities:</b>	<b>43</b>
	- Gaskookveld en kookveldafzuiging samen laten draaien .....	32			
7.3.3	Vermogensniveau voor een kookzone instellen .....	32			
	- Vermogensniveau verhogen .....	32			
	- Vermogensniveau verlagen .....	32			
7.3.4	Powerniveau kookzones .....	32			
7.4	<b>Functiemenu</b> .....	<b>33</b>			
	- Functiemenu oproepen .....	33			
7.4.1	<b>Variabele warmhoudfunctie</b> .....	<b>33</b>			
	- Warmhoudfunctie activeren .....	33			
	- Actieve warmhoudstand verhogen of verlagen .....	33			
	- Warmhoudfunctie deactiveren .....	33			
7.4.2	<b>Timerfunctie/automatische uitschakeling</b> .....	<b>34</b>			
	- Kookzonetimer activeren .....	34			
	- Tijd instellen en timer starten .....	34			
	- Actieve timer wijzigen .....	34			
	- Timer vroegtijdig beëindigen .....	34			
	- De tijd is verstreken .....	34			
7.4.3	<b>Automatische aankookfunctie</b> .....	<b>35</b>			
	- Automatische aankookfunctie activeren .....	35			
	- Automatische aankookfunctie vroegtijdig deactiveren .....	35			
	- De tijd is verstreken .....	35			
<b>8</b>	<b>Reiniging en onderhoud</b>	<b>36</b>			
8.1	<b>Reinigingsmiddel</b> .....	<b>36</b>			
	- Reinigingsmiddelen voor glaskeramische kookvelden .....	36			
8.2	<b>Kookvelden reinigen</b> .....	<b>36</b>			
8.2.1	Glaskeramische kookvelden reinigen .....	36			
8.2.2	Reinigen van de pannendrager .....	37			
8.2.3	Reinigen van de onderdelen van de gasbrander .....	37			
8.3	<b>Kookvelden reinigen</b> .....	<b>38</b>			
8.4	<b>Reinigen van de bedieningsknop</b> .....	<b>38</b>			
	- Reinigen van de knopring .....	38			
	- Reinigen van het aanraakvlak en de knopbehuizing .....	38			

# 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 en installatie dienen te gebeuren door opgeleid vakpersoneel overeenkomstig de geldende normen, voorschriften en wetten. Alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen alsook 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

**i** 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.

Waarschuwingstekens	Signaalwoord	Risico
	<b>Gevaar</b>	Geeft een onmiddellijk gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	<b>Waarschuwing</b>	Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	<b>Opgelet</b>	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, ontlichten 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 m (meter boven de zeespiegel)

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. beschadigde glaskeramiek), vooral dan ter hoogte van de besturingsunit, 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. Apparaten kunnen hierdoor beschadigd raken (vooral bij harde en scherpe voorwerpen).

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

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

**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).

Gaskookvelden van BORA mogen alleen met kookveldafzuigingen van BORA worden gebruikt.

**⚠ 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.

**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 (bijv. kookvelden). 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!****Verbrandings- en brandgevaar door hete voorwerpen**

Het apparaat en zijn aanraakbare delen zijn heet tijdens het gebruik en gedurende het afkoelen. Voorwerpen op het apparaat worden zeer snel heet en kunnen ontbranden of tot ernstige brandwonden leiden (dit geldt vooral voor metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels, deksels of de afdekking van de kookveldaftuiging).

- ▶ 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.

**⚠ WAARSCHUWING!****Verbrandingsgevaar door stroompanne**

Tijdens of na een stroompanne kan een voorheen werkend kookveld nog steeds heet zijn, hoewel er geen restwarmte wordt weergegeven.

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



**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.

**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 terecht komen 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

- i** 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.
- i** 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.

- i** 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

- i** 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.
- i** 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.

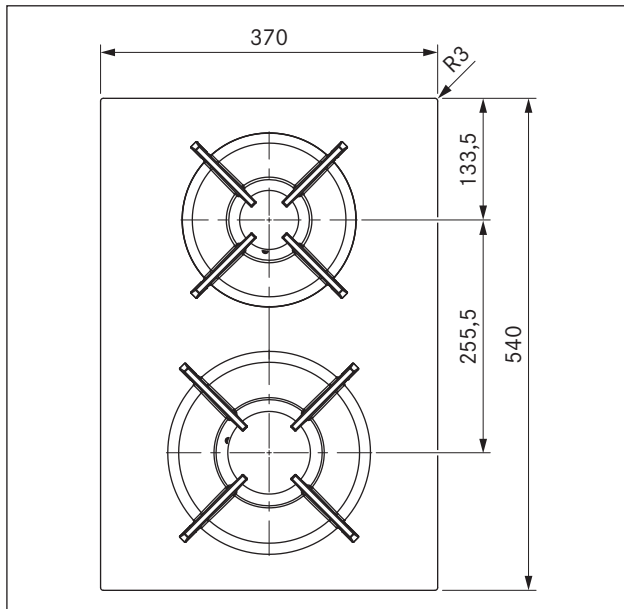
### 3 Technische gegevens

#### 3.1 BORA Pro gaskookveld PKG3

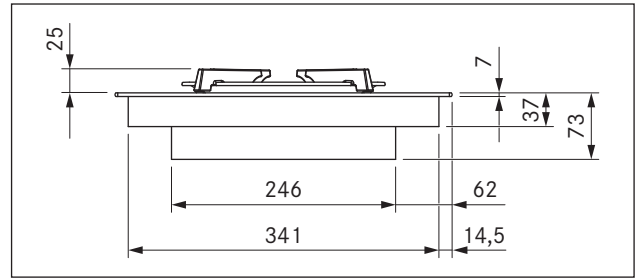
Parameter	Waarde
Aansluitspanning	220 - 240 V
Frequentie	50/60 Hz
Totale vermogen van de branders	5,0 kW
Aansluitwaarde	20 W
Zekering	1 x 0,5 A
Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	
Kookveld	370 x 540 x 73 mm
Pannendrager sterke brander	270 x 270 x 25/50 mm
Pannendrager normale brander	235 x 235 x 25/50 mm
Gewicht (incl. toebehoren/verpakking)	11,5 kg
<b>Kookveld</b>	
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 <sup>3</sup> /h
<b>Energieverbruik kookveld G20/20 mbar</b>	
Sterke brander vooraan	800 - 3000 W 63,3 %
Normale brander achteraan	550 - 2000 W 61,3 %
Totaal (gemiddeld)	62,3 %

Tab. 3.1 Technische gegevens

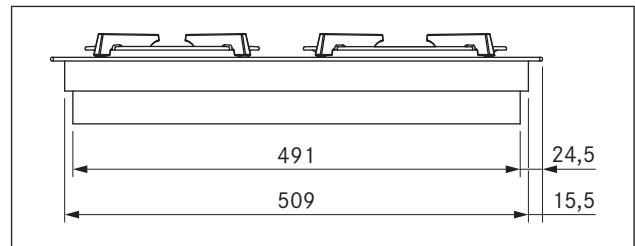
#### Toestelafmetingen



Afb. 3.1 PKG11 toestelafmetingen bovenaanzicht

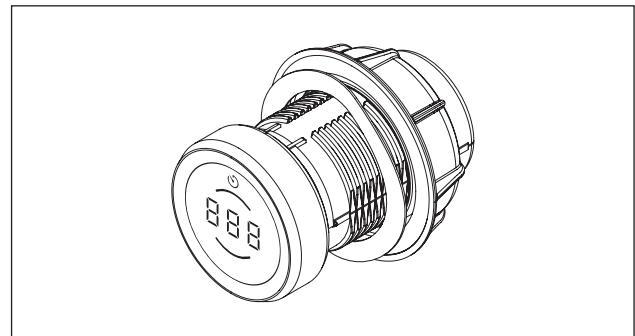


Afb. 3.2 PKG11 toestelafmetingen vooraanzicht

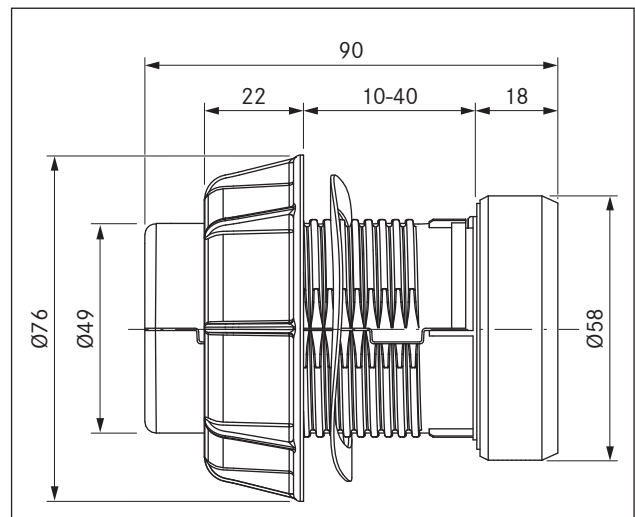


Afb. 3.3 PKG11 toestelafmetingen zij aanzicht

#### 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 hoofdstuk 'Veiligheid').

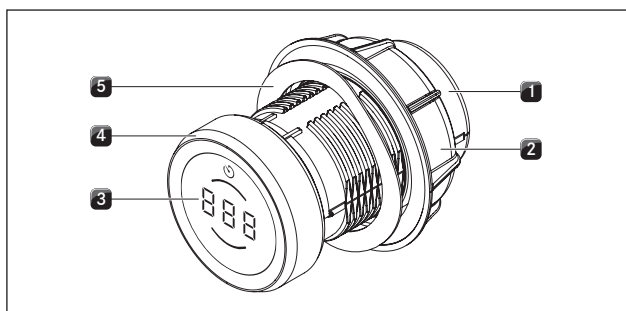
### 4.1 Bedieningsknop

#### 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.

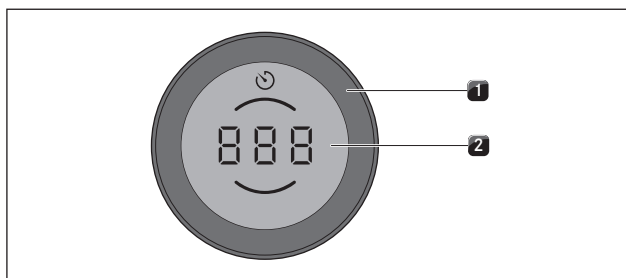
#### Opbouw



Afb. 4.1 Opbouw bedieningsknop

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

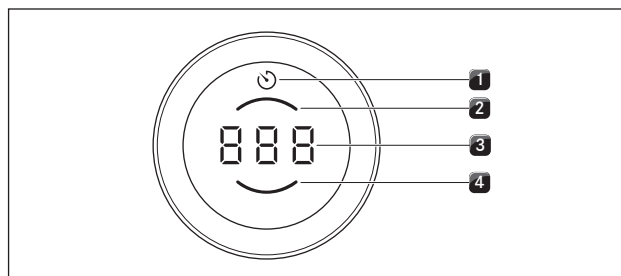
#### Bedieningselementen



Afb. 4.2 Bedieningselementen van de bedieningsknop

- [1] Knopring
- [2] Aanraakvlak

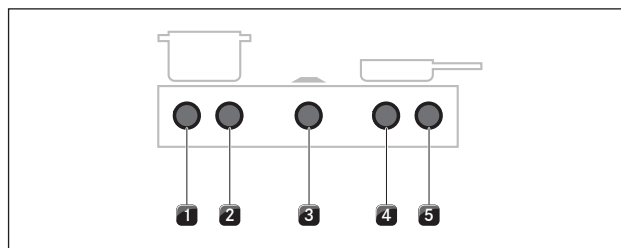
#### Display van de bedieningsknop



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

### Weergave en symbolen

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

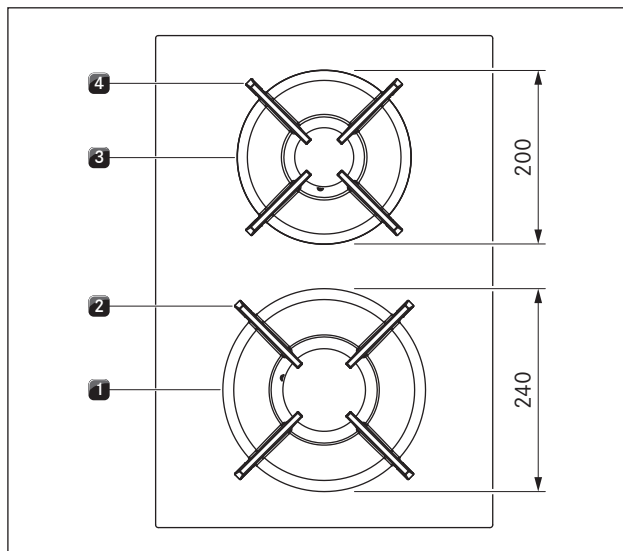
### Display van de bedieningsknop

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 hoofdstuk „Storingen verhelpen“)

Tab. 4.1 Display van de bedieningsknop

### 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

### 4.2.1 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, want dan kan de bodem vervormd raken. Verhit de kookpot of -pan dan ook nooit wanneer hij leeg is.

- 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 (zie hoofdstuk ‚Geschikt kookgerei‘) 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

### 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. 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
P	0:20

Tab. 4.4 Veiligheidsuitschakeling bij de vermogensniveaus

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 hoofdstuk ‚Bediening‘).

### 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).

Zodra voldoende afgekoeld dooft het display (temperatuur < 60 °C)

### 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 teruggeschakeld.
- 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.

### 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

- ▶ Respecteer alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen (zie hoofdstuk 'Veiligheid').
- ▶ Neem de meegeleverde handleidingen van de fabrikant in acht.
- ▶ Leef de lokale voorschriften en aansluitvoorwaarden voor gaskookvelden na.
- ▶ Controleer, vooraleer u het apparaat aansluit, of de apparaatinstellingen overeenstemmen met de plaatselijke aansluitvoorwaarden (soort gas en gasdruk).

### 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 hoofdstuk 'Oververhittingsbeveiliging').
  - i** Indien er onder het apparaat een inlegbodem voor kabelbescherming (tussenbodem) wordt voorzien, mag deze de luchttoevoer niet te veel belemmeren.
- ▶ Zorg voor voldoende aanvoer van verse lucht onder het kookveld.

### 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 hoofdstuk '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
Kabel automatische afzuiging	1
<b>speciaal meegeleverd bij glaskeramische kookvelden</b>	
Reinigingsinstructies glaskeramik	1
<b>speciaal meegeleverd bij gaskookvelden</b>	
Gietijzeren pannendrager	2
Set sproeiers G20/20 mbar aardgas PKGDS2020	1
Flexibele gas slang, lengte 500 mm, 1/2" buitendraad (EN 14800)	1
Overgangsstuk cilindrisch-conisch	1
Afdichting	1

Tab. 5.1 Leveromvang kookvelden

### 5.3 Gereedschap en hulpmiddelen

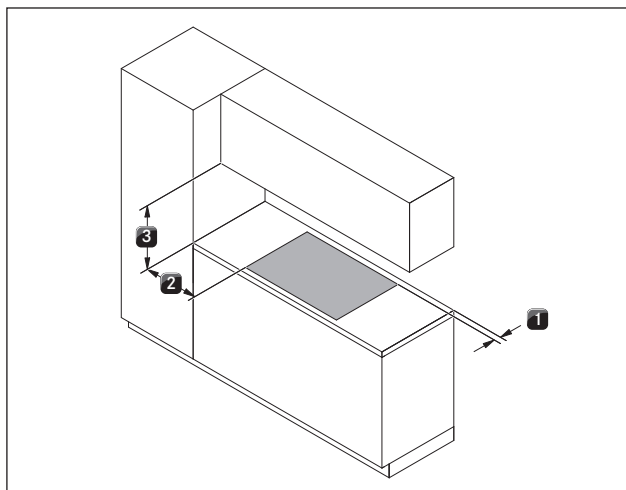
Voor de vakkundige montage van de apparaten hebt u de volgende gereedschap nodig:

- 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

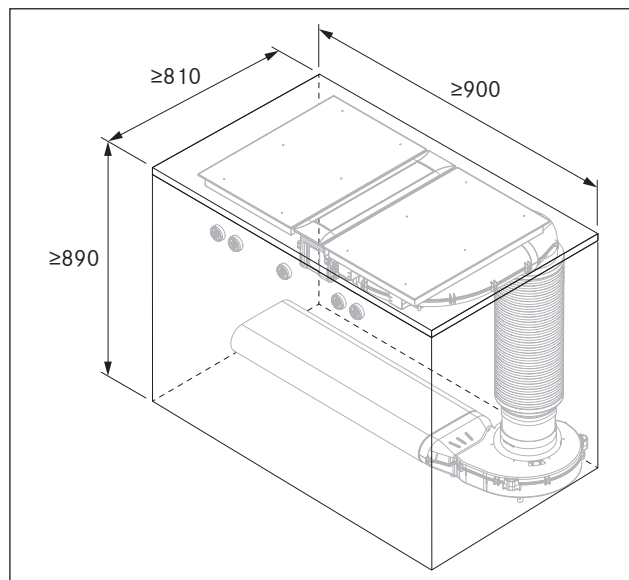
► Respecteer deze veiligheidsafstanden:



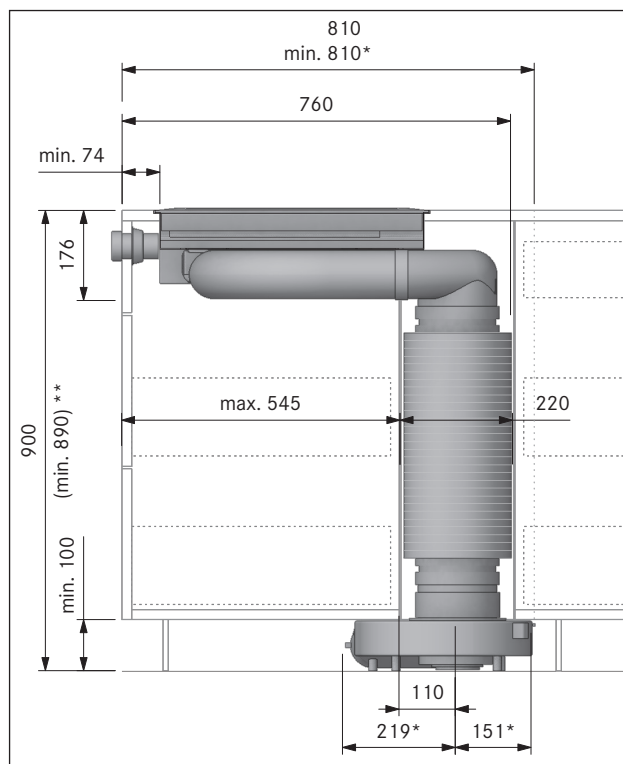
Afb. 5.1 Minimumafstanden

- [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

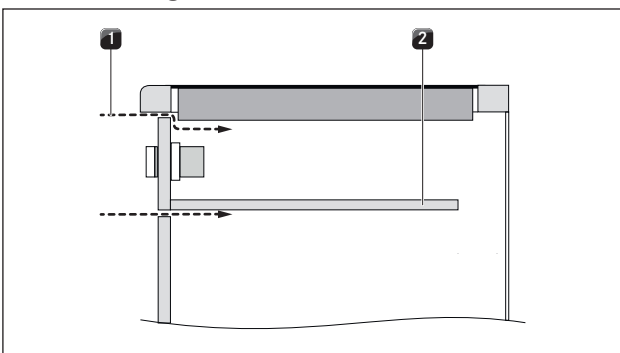
- Snij de werkbladuitsparing uit volgens de aangegeven afmetingen.
- Controleer of de snijvlakken van het werkblad vakkundig afgedicht zijn.
- Neem de instructies van de fabrikant van het werkblad in acht.
- Ter hoogte van de werkbladuitsparing moet u eventueel op het meubel aanwezige dwarsbalken verwijderen.
- 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 inbuwsituatie, de tussenstukken van de onderkast worden ingekort.



#### 5.4.4 Speciale montage-instructies voor het gaskookveld PKG3

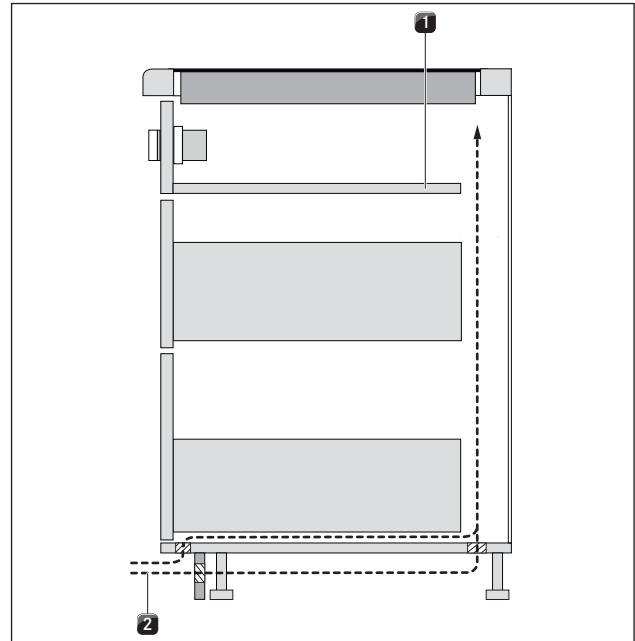
- i** Overeenkomstig de van kracht zijnde voorschriften moet er ook een afsluitkraan worden voorzien vóór de aansluiting van het kookveld op de gasleiding.
- i** De gasleiding kan worden aangesloten als het gaskookveld reeds is ingebouwd.
- i** De slangleiding moet zodanig worden gemonteerd dat ze niet kan vervormen, knikken of barsten.
- i** De aansluitingen van de afsluitkraan en gasleiding moeten bereikbaar zijn.
- i** De slangleiding moet over de volledige lengte en in ingebouwde toestand kunnen worden gecontroleerd.
- i** Gebruik alleen compatibele aansluitstukken voor de aansluiting van de slangleiding.
- 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 gasafvoerbuis van een kachel.
- i** De slangleiding mag niet in contact komen met hete oppervlakken van het kookveld of andere apparaten.
- i** De gas slang moet om de 5 jaar worden gecontroleerd en indien nodig worden vervangen. De gas slang moet voldoen aan de vereisten van de norm EN 14800.
- i** 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.

#### Luchttoevoer gaskookveld PKG3



Afb. 5.4 Luchttoevoer corpusfront

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



Afb. 5.5 Luchttoevoer in plintgedeelte

- [1] Optionele inlegbodem 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  $50 \text{ cm}^2$  in het keukenmeubelfront of een openingsdiameter van minstens  $150 \text{ cm}^2$  in het plintgedeelte aan.
  - i** Om het prestatievermogen van het kookveld te garanderen, moet voor voldoende ventilatie onder het kookveld worden gezorgd.
  - i** Het prestatievermogen van het kookveld wordt beïnvloed of het kookveld raakt oververhit wanneer de warme lucht onder het kookveld niet kan ontsnappen.
  - i** Bij oververhitting van het kookveld wordt het vermogen gereduceerd of het kookveld volledig uitgeschakeld (zie hoofdstuk 'Oververhittingsbeveiliging').
  - i** Indien er onder het apparaat een inlegbodem voor kabelbescherming (tussenbodem) wordt voorzien, mag deze de luchttoevoer niet te veel belemmeren.
- Zorg voor voldoende aanvoer van verse lucht onder het kookveld.

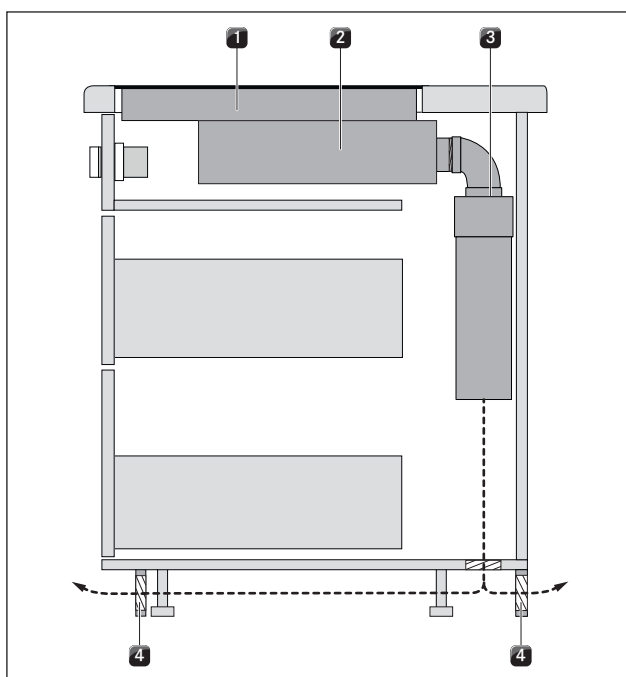
### 5.4.5 Luchtrecirculatie bij gebruik van een kookveldafzuiging met recirculatiesysteem

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

- > 1000 cm<sup>2</sup> (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 x (> 1000 cm<sup>2</sup>)

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



**Afb. 5.6** Ontwerpvoorbeeld bij systeem met luchtrecirculatie (keukeneiland + PKG3 + PKAS3 + luchtreinigingseenheid)

- [1] Gaskookveld PKG3
- [2] Kookveldafzuiging PKAS3 (luchtrecirculatie)
- [3] Luchtreinigingseenheid (ULB1, ULB3)
- [4] Terugstroomopening circulatielucht (totale openingsdiameter ≥ 1000 cm<sup>2</sup> per luchtreinigingseenheid)

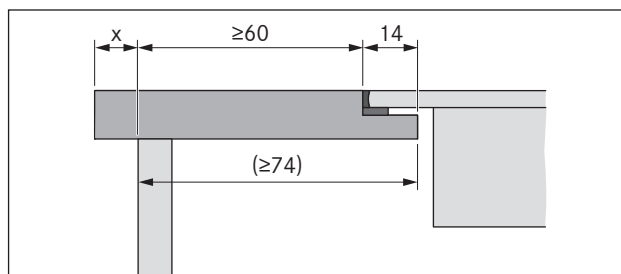
► Zorg voor een voldoende grote terugstroomopening.

**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

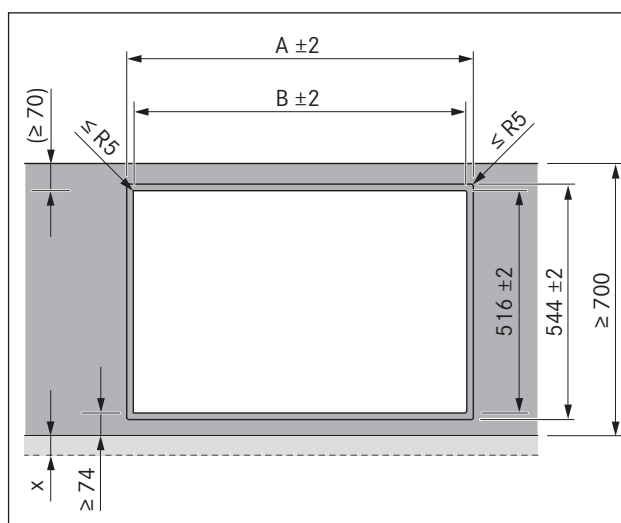


**Afb. 5.7** Uitstekend deel van het werkblad

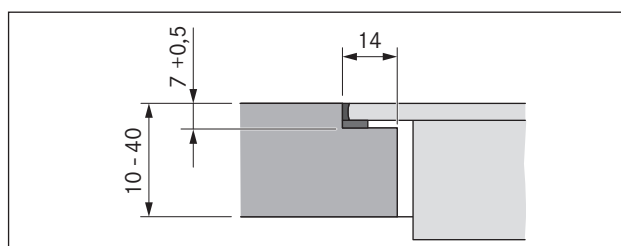
► Houd rekening met het uitstekende deel van het werkblad x bij het maken van de werkbladuitsparing. Geldt voor vlakbouw en opbouwmontage.

**i** Bij de kookveldafzuiging PKA3/PKA3AB in combinatie met het rechte kanaalstuk PKA1FEV is vlakbouw ook mogelijk bij een werkbladdiepte van ≥ 650 mm.






### 5.5.1 Vlakbouw








**Afb. 5.8** Uitsparingsafmetingen in geval van vlakbouw



**Afb. 5.9** Voegmaat voor vlakbouw

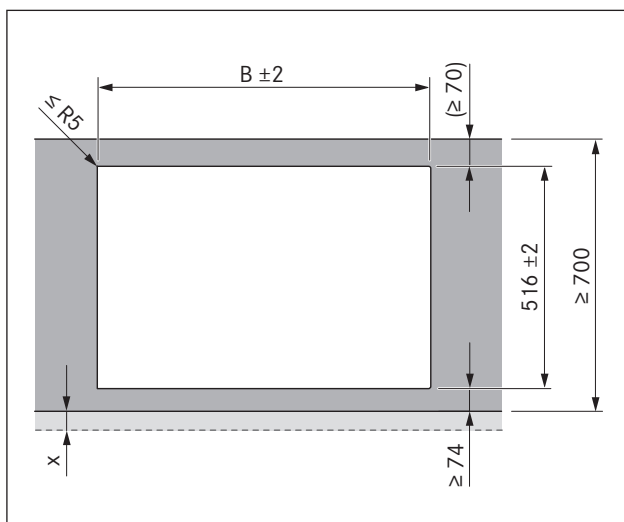
Kookvelden / kookveldafzuiging	A in mm	B in mm
	1/0	374
	1/1	485
	2/1	856
	3/2	1338
	4/2	1709

Tab. 5.2 Uitsparingsafmetingen van toestelcombinaties bij vlakinbouw

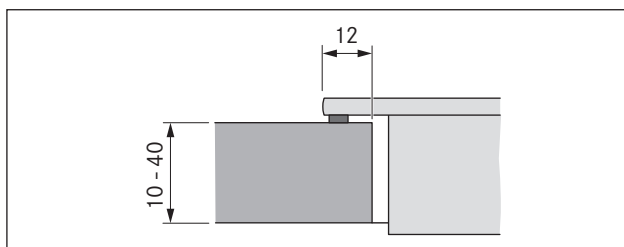
Kookvelden / kookveldafzuiging	B in mm
	1/0
	1/1
	2/1
	3/2
	4/2

Tab. 5.3 Uitsparingsafmetingen van toestelcombinaties bij opbouwmontage

### 5.5.2 Opbouwmontage

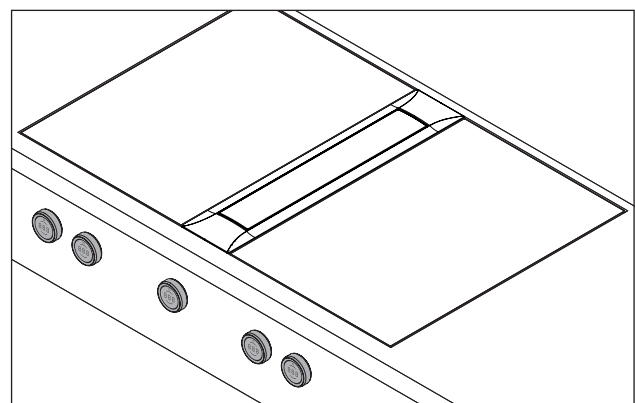


Afb. 5.10 Uitsparingsafmetingen in geval van opbouwmontage



Afb. 5.11 Oplegmaat voor opbouwmontage

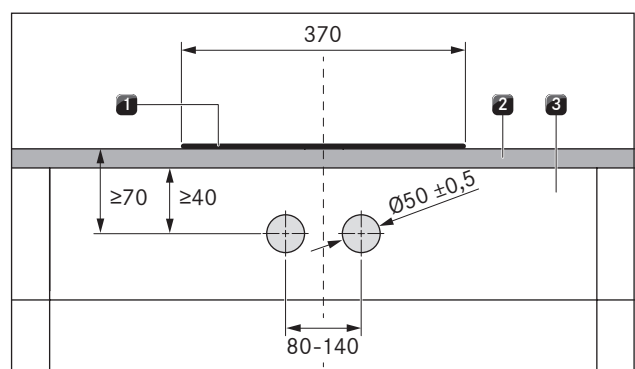
## 5.6 Inbouw van de bedieningsknop in het paneel van de onderkast



Afb. 5.12 Bedieningsknop in ingebouwde toestand

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

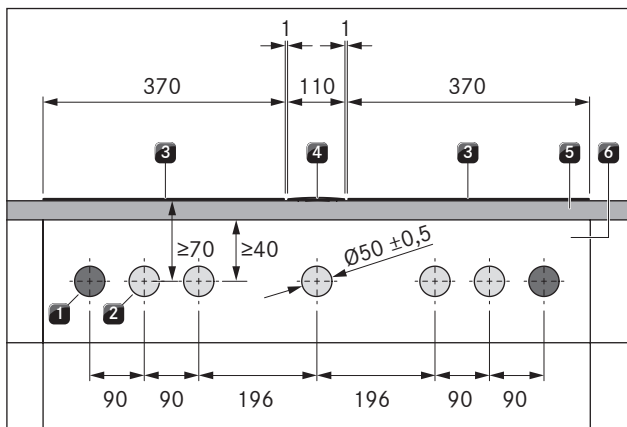
### 5.6.1 Boorgaten in het paneel voor de kookvelden



Afb. 5.13 Boorschema voor de boorgaten in het paneel voor de kookvelden

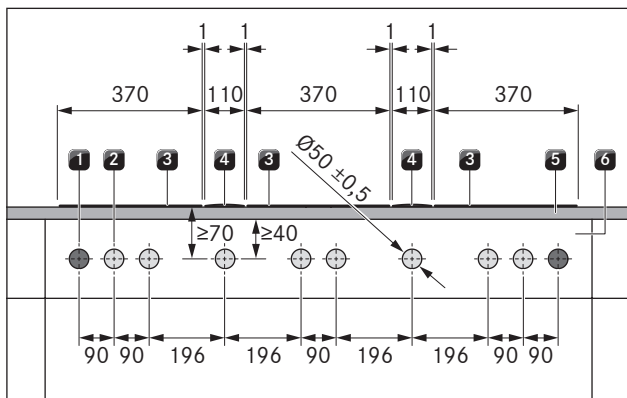
- [1] Kookveld
- [2] Werkblad
- [3] Paneel

### 5.6.2 Boorgaten in het paneel - voorbeelden



Afb. 5.14 Boorschema voor boorgaten in het paneel voor 2 kookvelden, 1 kookveldaafzuiging en 2 stopcontacten

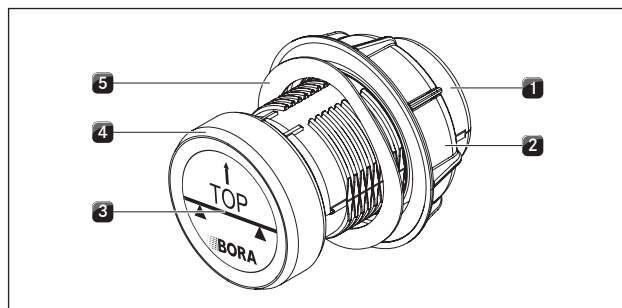
- [1] Boorgaten voor stopcontact (2x buitenzijde)
- [2] Boorgaten voor bedieningsknop (5x)
- [3] Kookveld (2x)
- [4] Kookveldaafzuiging
- [5] Werkblad
- [6] Paneel



Afb. 5.15 Boorschema voor boorgaten in het paneel voor 3 kookvelden, 2 kookveldaafzuigingen en 2 stopcontacten

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

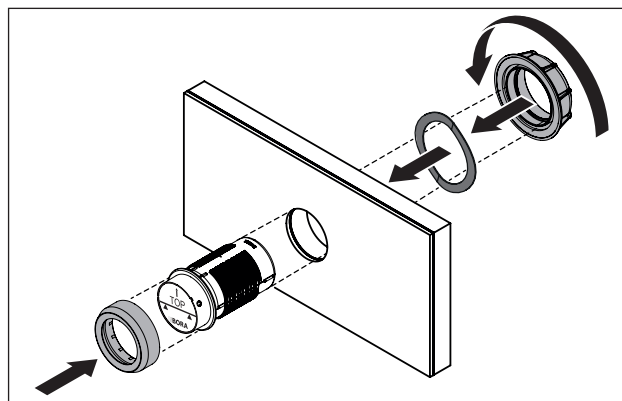
### 5.6.3 Bedieningsknop monteren



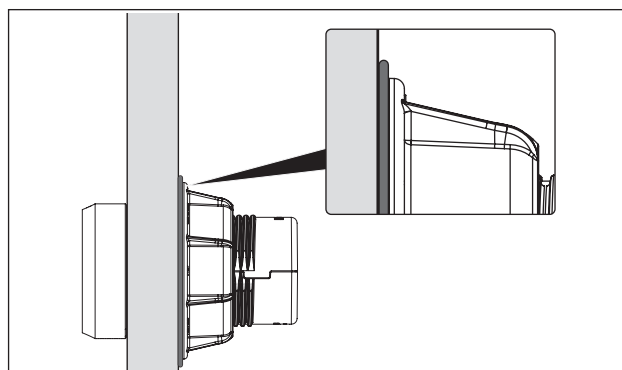
Afb. 5.16 Opbouw bedieningsknop

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

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



Afb. 5.17 Bedieningsknop monteren



Afb. 5.18 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.

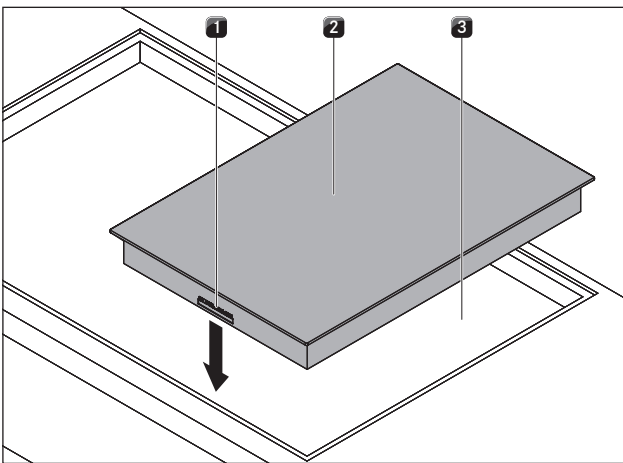
- ▶ Lijn de knopbehuizing [1] waterpas uit.
- ▶ Draai de universele moer [2] stevig aan.
- De golfringveer (indien gebruikt) moet volledig samengedrukt zijn tot een vlakke veer.
- ▶ Verwijder de sticker [3].
- ▶ Monteer de knopring [4] op de knopbehuizing [1].

## 5.7 Kookvelden monteren

- i** Tussen de inbouwtoestellen moet telkens 1 mm afstand worden aangehouden.
- i** Rondom de inbouwtoestellen moet 2 mm afstand worden aangehouden.
- i** We raden aan om tussen naast elkaar liggende kookvelden steeds een montagerail te monteren (montagerail PZMS verkrijgbaar als toebehoren).
- i** Het kookveld kan ook 180° gedraaid worden gemonteerd.

### 5.7.1 Inbouw van het kookveld

#### Plaatsen van het kookveld (aansluitingen vooraan)



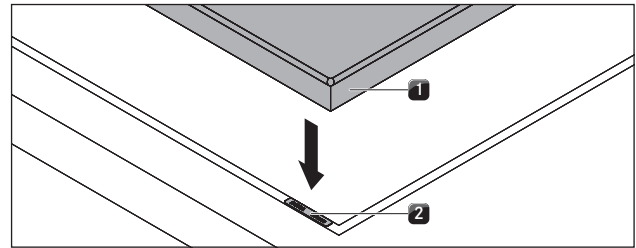
Afb. 5.19 Kookveld plaatsen

- [1] Aansluitingen bedieningsknop en automatisch afzuigstelsysteem (vooraan)
- [2] Kookveld
- [3] Werkbladuitsparing

- ▶ Leg het kookveld [2] in de werkbladuitsparing [3].
- ▶ Lijn het kookveld [2] zorgvuldig uit.
- ▶ Houd er rekening mee dat bij een normale inbouw de aansluitingen van de bedieningsknoppen en het automatische afzuigstelsysteem [1] vooraan zitten.

- i** De aansluitkabels moeten naar de achterkant worden geleid. Gebruik hiervoor de daarvoor voorziene kabelhouders.

#### Hoogtecompensatie (indien nodig)

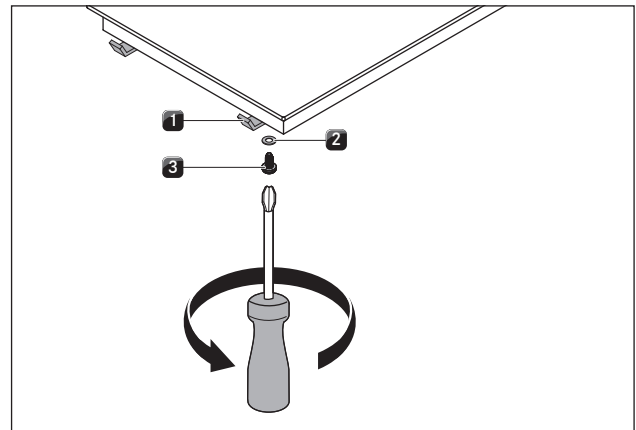


Afb. 5.20 Kookveld en vulplaatjes

- [1] Kookveld
- [2] Vulplaatjes

- ▶ Plaats indien nodig ook vulplaatjes [2].

#### Bevestiging van het kookveld



Afb. 5.21 Bevestigingsklemmen

- [1] Bevestigingsklem
- [2] Sluitring
- [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.

### 5.7.2 180° gedraaide inbouw (alternatieve inbouwvariant)

#### 180° gedraaide inbouw

- ▶ Draai het kookveld 180°.
- ▶ Draai de gasslang, zodat de aansluiting achteraan zit.
- ▶ Bouw in zoals hierboven beschreven.
- ▶ Verander de inbouwrichting in het configuratiemenu (zie hoofdstuk 'Configuratiemenu').

- i** Bij een 180° gedraaide inbouw zitten de aansluitingen van de bedieningsknoppen en het automatische afzuigstelsysteem achteraan.

- i** Er worden voldoende lange kabels meegeleverd.

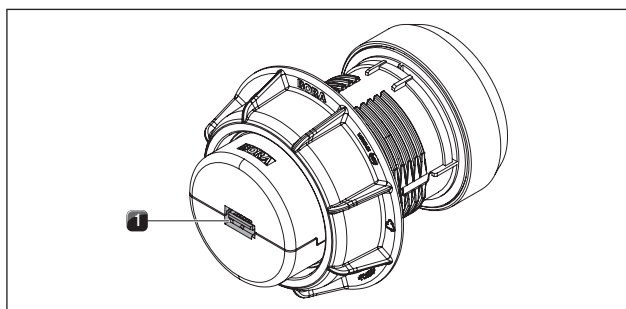
## 5.8 Communicatie en stroom aansluiten

- ▶ Respecteer alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen (zie hoofdstuk '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.

### 5.8.1 Bedieningsknop aansluiten

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



Afb. 5.22 Achterzijde bedieningsknop met aansluiting

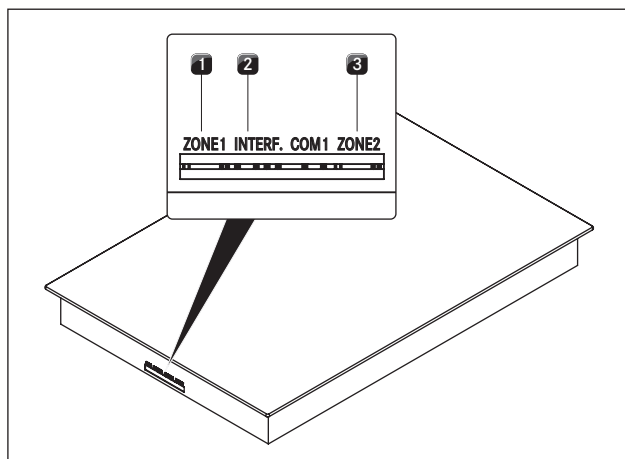
[1] Aansluiting bedieningsknop achterzijde

- ▶ Verbind de apparaten met de bedieningsknoppen.

### Bedieningsknop op het kookveld aansluiten

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

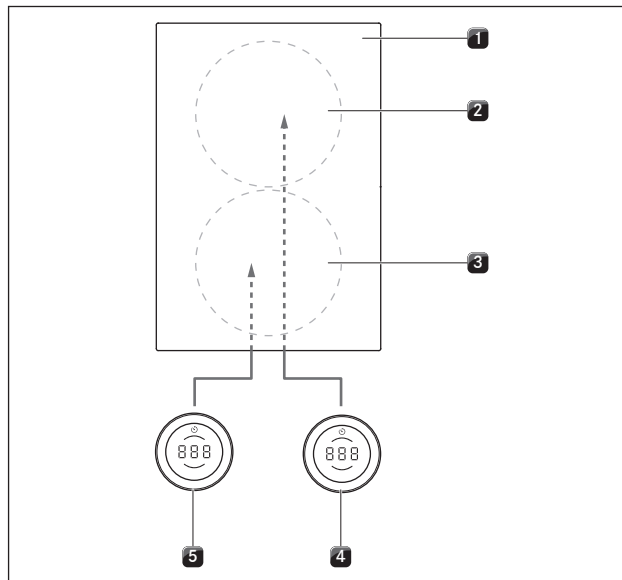
**i** De bedieningsknop links is fabrieksmatig ingesteld voor de bediening van de voorste kookzone (zone 1) en de bedieningsknop rechts is voor de bediening van de achterste kookzone (zone 2).



Afb. 5.23 Aansluitingen op het kookveld

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

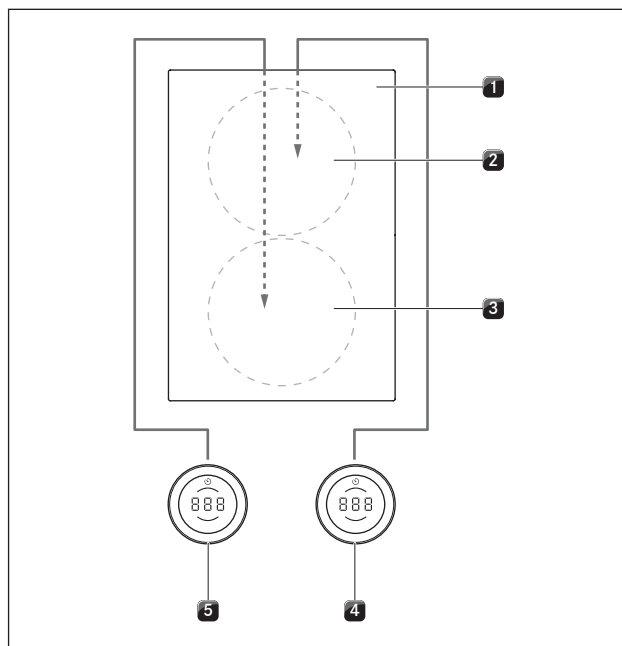
### Standaardaansluiting van de kookzones



Afb. 5.24 Standaardaansluiting bij apparaten met aansluiting vooraan

- [1] Kookveld
- [2] Kookzone achteraan (zone 2)
- [3] Kookzone vooraan (zone 1)
- [4] Bedieningsknop achterste kookzone (zone 2)
- [5] Bedieningsknop voorste kookzone (zone 1)

### Aansluiting van de kookzones bij 180° gedraaide inbouw

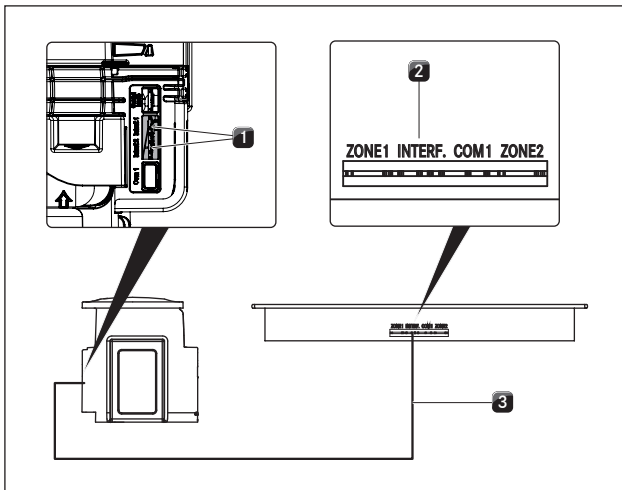


Afb. 5.25 Aansluiting van de kookzones bij 180° gedraaide inbouw en bij apparaten met aansluiting vooraan

- [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°').

### 5.8.2 Communicatie tot stand brengen tussen kookveldafzuiging en kookvelden



Afb. 5.26 Communicatie tot stand brengen tussen kookveldafzuiging en kookvelden

- [1] Aansluitingen communicatiekabels kookveldafzuiging (2x)
- [2] Aansluiting van de communicatieleiding kookveld
- [3] Lintkabel

- ▶ Koppel via de daarvoor voorziene communicatieaansluitingen de kookveldafzuiging [1] aan het kookveld/de kookvelden [2].
- ▶ 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.

### 5.8.3 Stroom aansluiten

- ▶ Neem alle wetten en voorschriften van overheidswege en aanvullende voorschriften van lokale elektriciteitsmaatschappijen in acht.

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

### Stroomaansluiting kookveld

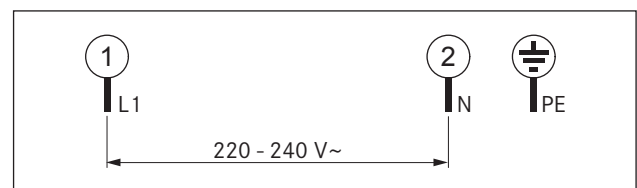
De te gebruiken netaansluitkabel (reeds voorgemonteerd) moet aan bepaalde, toestel specifieke vereisten voldoen (zie tabel 'Zekering en minimale doorsnede').

**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	Minimale doorsnede	Netaansluitkabel
1-faseaansluiting	1 x 16 A	1,5 mm <sup>2</sup>	Type H05VV-F of H05VVH2-F

Tab. 5.4 Zekering en minimale doorsnede



Afb. 5.27 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 hoofdstuk 'Bediening').
- ▶ Controleer of alle functies correct werken.

## 5.9 Gasinstallatie

De gasaansluiting mag alleen worden aangelegd door een erkende installateur met inachtneming van de geldende wettelijke bepalingen en lokale voorschriften.

- ▶ Neem de plaatselijk geldende voorschriften van de energieleveranciers in acht.

Land	Voorschriften / richtlijnen
Duitsland	DVGW TRGI 2018 en DVGW-Arbeitsblatt G 600
Oostenrijk	ÖVGW-GK-Richtlinien
Zwitserland	SVGW-Gasleitsätze G1  EKAA Richtlinie 6517  Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF)
Nederland België Frankrijk	Voorschriften van de NBN-norm D 51-003  Voorschriften en aansluitvoorwaarden van de gas- (G.D.F.) en elektriciteitsleveranciers (E.D.F.)

Tab. 5.5 Landelijke vereisten (bepalingen onder voorbehoud)

## 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.

## Gasaansluiting

Dit gaskooktoestel voldoet aan apparatuurcategorie 3. Het apparaat is voorzien van een flexibele aansluitslang. De gas slang moet voldoen aan de vereisten van de norm EN 14800.

- Het is aan te raden een veiligheidsgasstopcontact in de naburige kast te installeren.
- De aansluiting op vloeibaar gas (LPG) gebeurt via een tussenstuk in de vorm van een afgedichte buis (d: 8 x 1 mm).
- Voor de aansluiting op de gastoevoer dienen buigzame en naadloze buizen van roestvrij staal te worden gebruikt.
- De aangesloten veiligheidsgas slang mag overeenkomstig DIN 3383 maximaal 1500 mm lang zijn.
- De aansluithoeken en verbindingstukken moeten een 1/2-inch buitendraad hebben die voldoet aan de normatieve bepalingen van het land van gebruik.
  - ▶ Sluit het apparaat als volgt aan:
  - ▶ 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 aansluitslang.
  - ▶ Gebruikt u een veiligheidsgas slang, dan moet u deze met behulp van een goedgekeurde veiligheidsklem direct op de aansluiting van het gaskookveld volledig gasdicht aansluiten.
- Gebruik alleen een aansluiting die in uw land is toegestaan.
- ISO 228-1 / ISO 7-1 (EN 10226): cilindrisch/conisch
- ISO 228-1 / ISO 228-1: cilindrisch/cilindrisch
  - ▶ Sluit het apparaat aan op de gasleiding.
  - ▶ Draai alle verbindingen stevig aan.
  - ▶ Controleer de correcte montage.
  - ▶ Controleer of de afsluitkraan goed werkt.
  - ▶ Controleer met behulp van een lekttest of de gasaansluiting lekvrij is.
  - ▶ Zorg ervoor dat er geen vonken kunnen ontstaan.
  - ▶ Gebruik geen vuur of open vlam.
  - ▶ Controleer alle verbindingen tussen het kookveld en de gasaansluiting met behulp van geschikte testapparatuur.
  - ▶ Gebruikt u een lekspray, bevochtig dan alle verbindingen.
  - ▶ Sluit de gastoevoer af wanneer u ziet dat er gas ontsnapt en ventileer de ruimte.
  - ▶ Maak het gaslek dicht.
  - ▶ Controleer opnieuw alle verbindingen en de gasaansluiting.
  - ▶ Herhaal de lekttest totdat alle verbindingen volledig lekdicht zijn.
  - ▶ Stel een lekttestprotocol op en overhandig dit aan de gebruiker.
  - ▶ Zet de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat aan.
  - ▶ Zet het kookveld aan (zie hoofdstuk 'Bediening').

- ▶ 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.

## 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 (voorgemonteerd).
- i** Gebruik alleen gemarkeerde en toegestane sproeiers.
- 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.

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.

EU		
Gasoort/ gasdruk mbar	Ø SR-brander / normale brander	Ø R-brander / sterke brander
G20/20	104	125
G25/20	110	131
G20/10	122	155
G20/13	115	149
G25/25	104	131
G25,3/25		
G20/25	100	119
G30/29	69	85
G31/37		
G30/50	62	78
G30/31 – 50 mbar		
G31/50	65	80
G31/30	75	92
G30/27,5		
G31/27,5		

Tab. 5.6 Tabel voor sproeiers

Totale nominale aansluitwaarden voor vloeibaar gas:



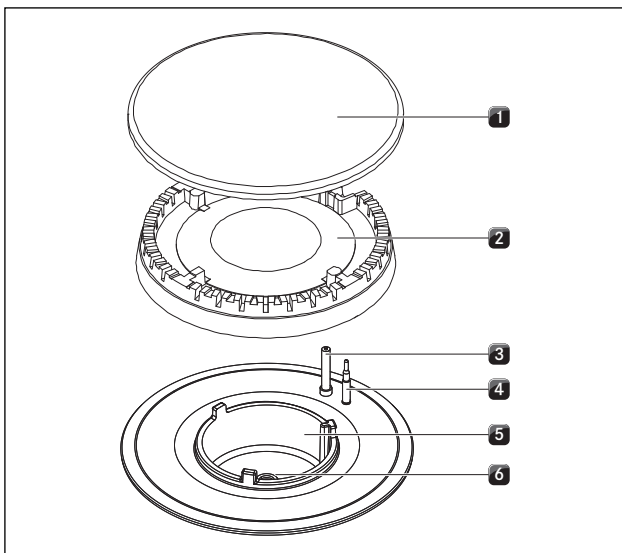
Soort gas	mbar	kW	g/h	m <sup>3</sup> /h
G30/G31	50	4,90	328	0,129
G31	50	4,80	319	0,168
G30	29	5,00	348	0,137
G31	30	5,00	348	0,183

Tab. 5.7 Nominale aansluitwaarden voor vloeibaar gas

Totale nominale aansluitwaarden voor aardgas:

Soort gas	mbar	kW	m <sup>3</sup> /h
G20	20	5,00	0,449
G25	25	5,10	0,538
G25.3	25	5,10	0,538
G20	13	5,10	0,486
G25	20	4,80	0,501

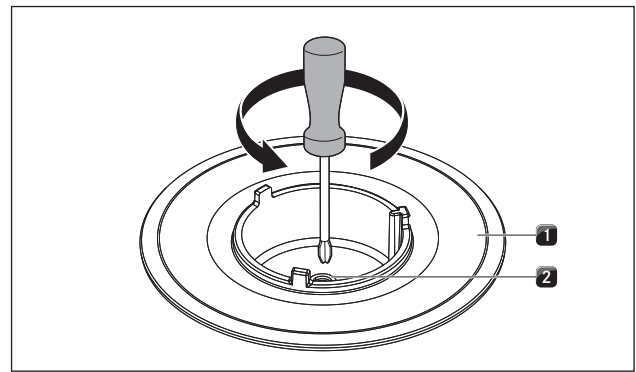
Tab. 5.8 Nominale aansluitwaarden voor aardgas



Afb. 5.28 Opbouw gasbrander

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

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



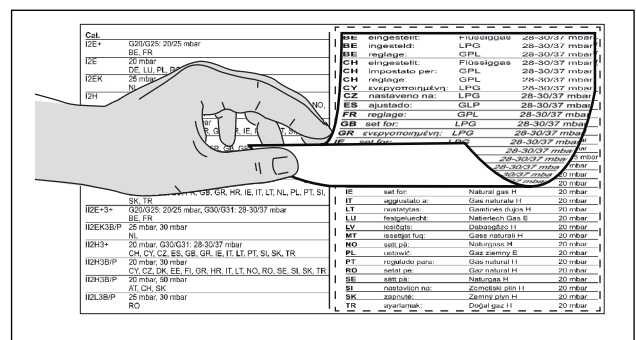
Afb. 5.29 Kookplaatbrander met gassproeier

- [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].
- ▶ Zet de onderdelen van de brander terug in elkaar.
- ▶ Plaats de brander [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 brander [2].
- Zijn de onderdelen verkeerd geplaatst, is er geen elektrische ontsteking mogelijk.
- ▶ Plaats de pannendrager precies en recht op de gasbrander.
- ▶ Stel in het configuratiemenu het type in (zie punt 5.8.4 ,Configuratie type gas en gasdruk').

**Typeplaatjes voor de sproeiers bevestigen**

- ▶ Kleef de meegeleverde typeplaatjes voor de sproeiers op de juiste plaats boven de sproeier aan de onderkant van het kookveld en op de achterkant van de gebruikers- en montagehandleiding.



Afb. 5.30 Typeplaatjes van de sproeiers bevestigen

## 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‘.

► Neem de instructies voor de basisconfiguratie in acht (zie de gebruikershandleiding, 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 hoofdstuk ‚Configuratiemenu‘).

## 5.11 Eerste gebruik

- i** Gedetailleerde aanwijzingen voor de bediening van het systeem BORA Professional 3.0 vindt u in de gebruikershandleiding (zie hoofdstuk ‚Functies en bediening‘).
- Zorg ervoor dat alle apparaten vóór het eerste gebruik correct zijn aangesloten en op het stroomnet zijn aangesloten (gezekerd).
- 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).

- 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 gasflus 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 het aanraakvlak van de bedieningsknop.

##### De brander ontsteekt niet en het kookveld reageert niet.

De elektronische gasregeling moet zichzelf opnieuw kalibreren.

► Reset via de configuratie  $\square$  h de gasregeling.

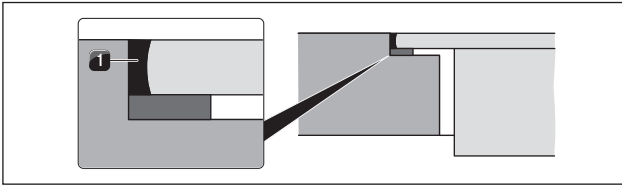
##### Het display van de bedieningsknop geeft een foutmelding (bijv. E001).

► Reset via de configuratie  $\square$  h de gasregeling.

## 5.12 Functiecontrole

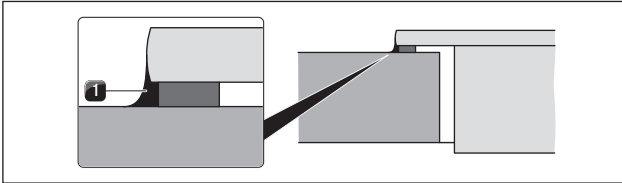
- Onderwerp alle apparaten aan een grondige functiecontrole
- Raadpleeg bij foutmeldingen het hoofdstuk ‚Storingen verhelpen‘ in de gebruikershandleiding.

### 5.13 Toestellen opvoegen



Afb. 5.31 Siliconenkit bij vlakbouw

[1] Zwarte, hittebestendige siliconenkit



Afb. 5.32 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].
- ▶ 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.

## 6 Configuratiemenu

### Menuoverzicht

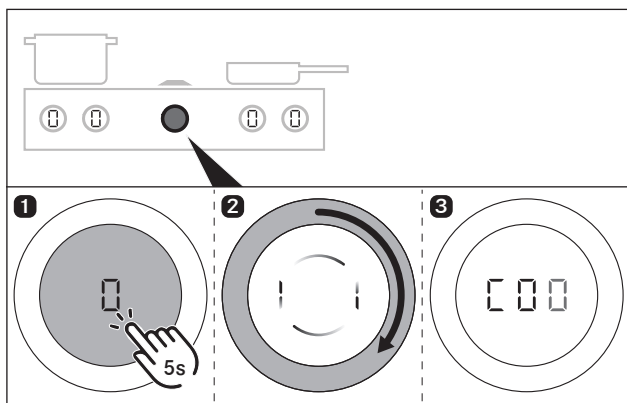
Configuratiemenu gas	
⏏E	Configuratie GPU
⏏F	Karakteristiek gasbrander
⏏h	GPU-reset

Tab. 6.1 Configuratiemenu gas

### 6.1 Menu bedienen

#### Menu oproepen

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



Afb. 6.33 Menu oproepen

- ▶ Extra lang op de bedieningsknop van de kookveldafzuiging drukken
- Er verschijnt een animatie (= draaibeweging)
- ▶ Draai aan de knopring van de bedieningsknop
- Het menu wordt opgeroepen en de eerste menuoptie verschijnt.

**Verklaring van de weergegeven menuopties (bijv. ⏏23):**  
 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 (zie 'Menuoverzicht').
- ▶ Bevestig door de knop aan te raken.

#### De gewenste instellingen doen, bevestigen en bewaren

- ▶ Draai de knopring tot de gewenste instelling (instelmogelijkheden, zie 'Beschrijving van de menuopties').
- ▶ 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** 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.

### 6.2 Eerste gebruik

- i** Als er bij de montage van het systeem een extra motor wordt geïnstalleerd, moet deze in het menu worden geactiveerd. **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 ⏏E: Configuratie GPU

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

Instelling	Type gas en gasdruk
⏏	G20, 20 mbar (fabrieksinstelling)
1	G20, 10 mbar
2	G110, 10 mbar
3	G110, 15 mbar
4	G30/31, 29/37 mbar
5	G30, 50 mbar
6	12T, 20 mbar
7	20Y, 28 mbar
8	G30/31, 29 mbar
9	G30/31, 27,5 mbar
A	G20, 13 mbar
b	G25/25,3, 25 mbar
c	G20, 25 mbar

Tab. 6.2 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. 6.3 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 H: 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. 6.4 Resetten van een vergrendelde GPU

► Reset indien nodig.

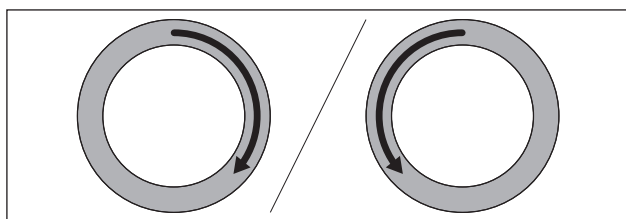
## 7 Functies en bediening

- Respecteer alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen tijdens het gebruik (zie hoofdstuk 'Veiligheid').

### 7.1 Bediening via knoppen

#### 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. 7.1 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)

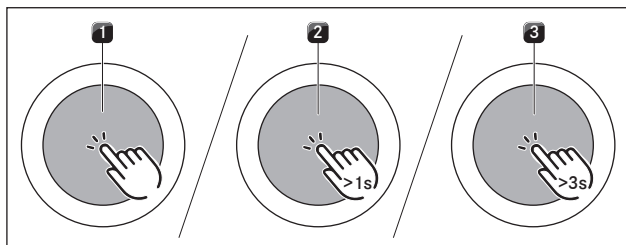
- Uitschakelen
- Vermogensniveau/Waarde verlagen
- Menunavigatie

#### 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	1 - 8 s
extra lang aanraken	langdurig aanraken/vasthouden	3 - 8 s

Tab. 7.1 Bediening van het aanraakvlak



Afb. 7.2 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:

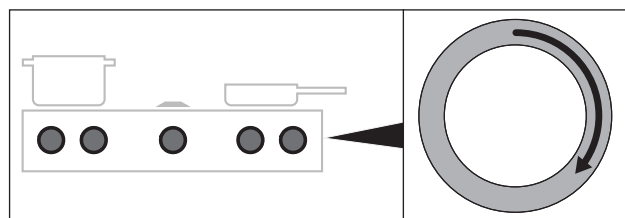
- Systeem deblokken
- Functiemenu verlaten

#### Gebruik van de commando's Extra lang indrukken:

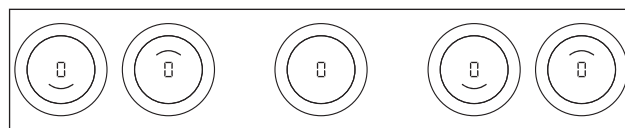
- Levensduur van filter resetten
- Configuratiemenu oproepen

### 7.2 Systeem activeren/deactiveren

#### Activeren



Afb. 7.3 Systeem activeren

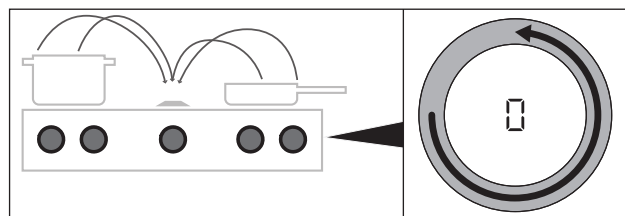


Afb. 7.4 Standaarddisplay na activering

- 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 L verschijnt, dan staat de kinderbeveiliging aan. In dat geval moet eerst het systeem worden gedeblokkeerd (zie 'Kinderbeveiliging voor een kookproces deactiveren' of 'Kinderbeveiliging permanent deactiveren').

#### Uitschakelen



Afb. 7.5 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

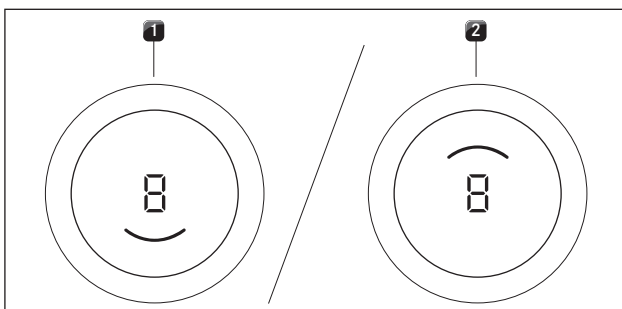
- Als kookzones voorheen nog actief en heet waren, verschijnt op het display van de bedieningsknop H (restwarmte-indicator).
- Als er geen restwarmte meer aanwezig is, dooft het display na 10 seconden.

## 7.3 Kookvelden bedienen

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

### 7.3.1 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. 7.6 Kookzonedisplay

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

### 7.3.2 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 hoofdstuk ‚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.

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

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

#### 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

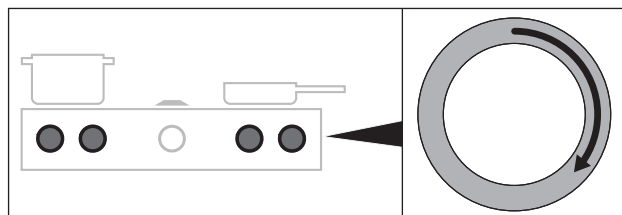
Als het gaskookveld samen met een kookveldafzuiging draait, kan de luchtstroming de gasvlam beïnvloeden.

- ▶ 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.

### 7.3.3 Vermogensniveau voor een kookzone instellen

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



Afb. 7.7 Vermogensniveau voor een kookzone instellen

- Het geselecteerde vermogensniveau wordt weergegeven op de vermogensindicator 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

### 7.3.4 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 10 minuten wordt het Powerniveau automatisch naar vermogensniveau 9 teruggeschakeld.

#### Powerniveau vroegtijdig deactiveren

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



## 7.4 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.

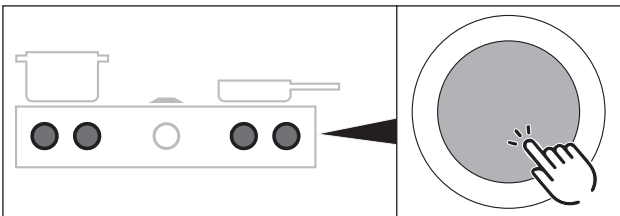
### Functiemenu gaskookveld PKG3

Voor gaskookvelden zijn er drie extra functies mogelijk:

Menuoptie	Benaming
1 u	Warmhoudfunctie (3 stappen)
2 u	Timerfunctie (automatische uitschakeling)
3 u	Automatische aankookfunctie

Tab. 7.2 Functiemenu gaskookveld PKG3

### Functiemenu oproepen



Afb. 7.8 Functiemenu van een kookveld oproepen

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

### 7.4.1 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	Symbool	Temperatuur	Gebruik
1	1 u	42 °C	Chocolade smelten
2	2 u	74 °C	Warm houden
3	3 u	94 °C	Sudder

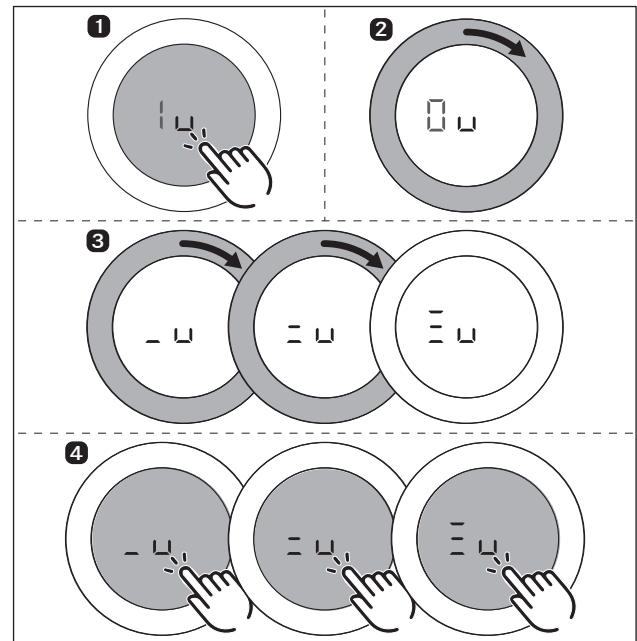
Tab. 7.3 Warmhoudstanden

**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 kookveldafzuiging kan een invloed hebben op de temperatuur.

### Warmhoudfunctie activeren

- ▶ Open het functiemenu van het kookveld.

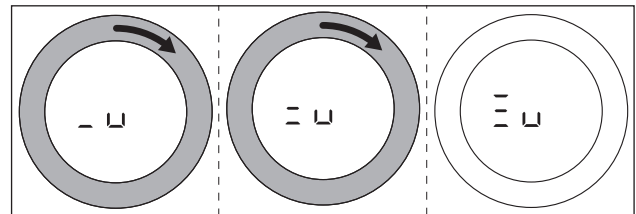
▶ Voer de volgende instellingen uit:



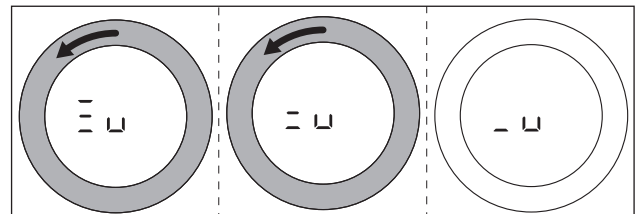
Afb. 7.9 Warmhoudfunctie activeren (PKF13, PKI3, PKIW3)

- Er klinkt een geluidssignaal.
- De geselecteerde warmhoudstand wordt geactiveerd.
- Op het display van de bedieningsknop verschijnt 1 u / 2 u / 3 u.

### Actieve warmhoudstand verhogen of verlagen

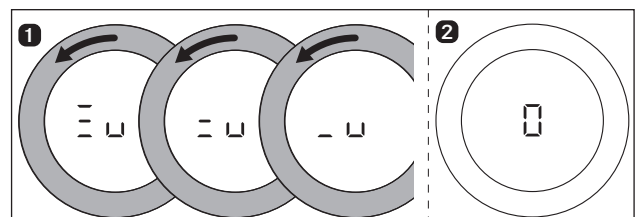


Afb. 7.10 Actieve warmhoudstand verhogen



Afb. 7.11 Actieve warmhoudstand verlagen

### Warmhoudfunctie deactiveren



Afb. 7.12 Warmhoudfunctie deactiveren

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

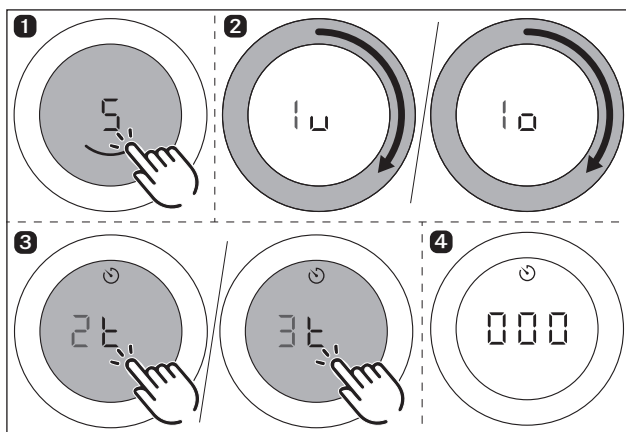
### 7.4.2 Timerfunctie/automatische uitschakeling

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 1 minuut tot 120 minuten instellen.

#### Kookzonetimer activeren

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

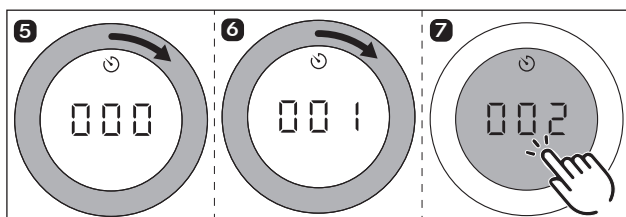


Afb. 7.13 Kookzonetimer activeren

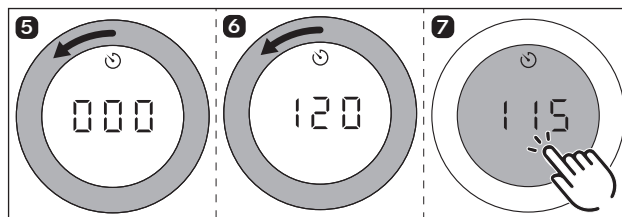
- De timer wordt geactiveerd voor de geselecteerde kookzone.
- Op het display van de bedieningsknop wordt de ingestelde tijd beginnend bij 000 en het timersymbool weergegeven.
- Als u niet binnen vier seconden een tijd hebt ingesteld, wordt de timer opnieuw gedeactiveerd. Het display van de bedieningsknop 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. 7.14 Draai de knopring met de wijzers van de klok mee



Afb. 7.15 Draai de knopring tegen de wijzers van de klok in

- Tussen 0 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 (zie „Kookzonetimer activeren“).
- ▶ 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 en de kookzone wordt uitgeschakeld.

##### 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.

### 7.4.3 Automatische aankookfunctie

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

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. 7.4 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.

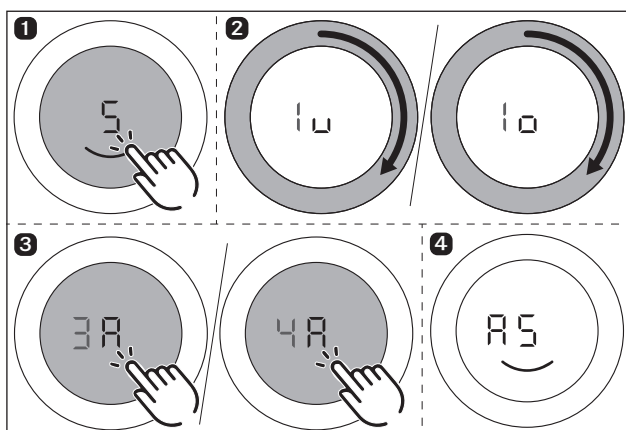
**i** Als u het vermogensniveau van de kookzone verlaagt terwijl de automatische aankookfunctie actief is, wordt de automatische aankookfunctie gedeactiveerd.

#### 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. 7.16 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.

## 8 Reiniging en onderhoud

- ▶ Respecteer alle veiligheidsbepalingen en waarschuwingen (zie hoofdstuk ‚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 hoofdstuk ‚Bediening‘).
- 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
<b>Bedieningsknop</b>	
Knopring/ knopbehuizing	Na elke verontreiniging onmiddellijk reinigen
<b>Gaskookveld:</b>	
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 schuursponsjes, schuurmiddelen of agressieve chemische reinigingsmiddelen (bijv. ovenspray).
- ▶ Let erop dat het reinigingsmiddel in geen geval zand, soda, zuren, logen of chloor bevat.

#### 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 hoofdstuk ‚Bediening‘).
- ▶ 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, kruiden, enz. die uw kookactiviteiten op het kookveld vallen altijd onmiddellijk om krassen te vermijden.

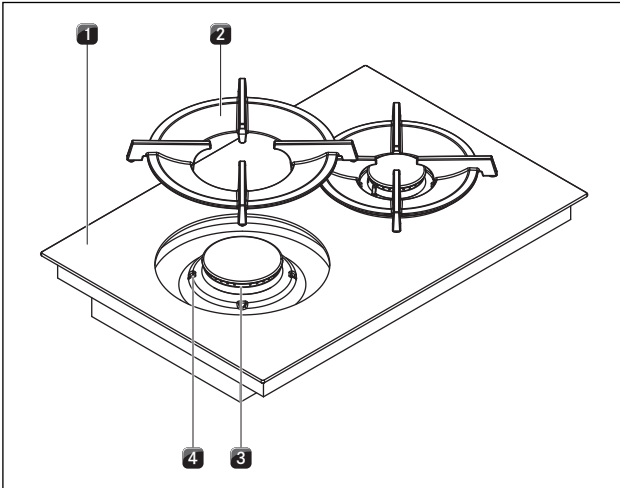
Kleurveranderingen en glansplekken houden geen beschadiging van het kookveld in. De werking van het kookveld en de duurzaamheid van het glaskeramische oppervlak worden hierdoor niet beïnvloed.

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.



Afb. 8.1 Opbouw gasbrander

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

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

### Handmatige reiniging

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

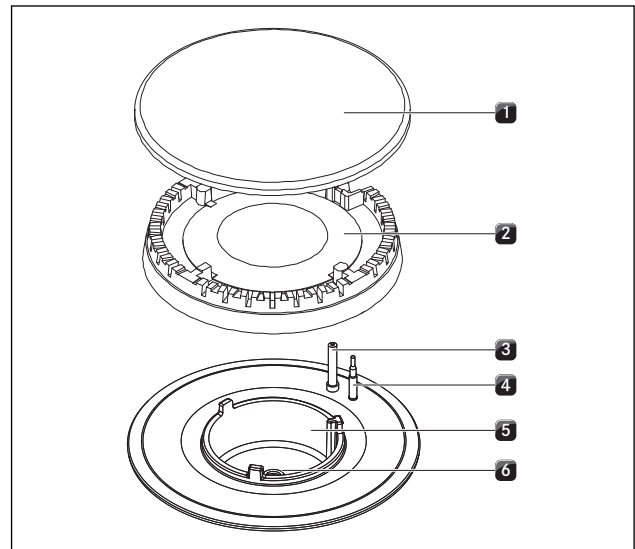
- i** Laat bij bijzonder hardnekkig vuil of aangebrande eetresten de pannendrager kort in warm water met afwasmiddel weken. Eventuele kalkvlekken verwijdt u best met azijnwater.

### Reiniging in de vaatwasser

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

## 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

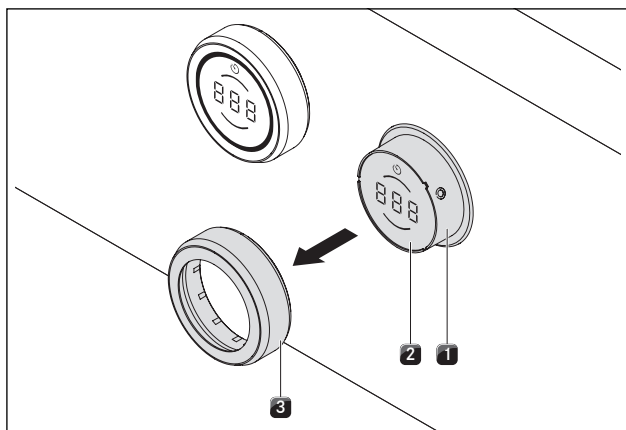
- Begin pas met het reinigen wanneer de gasbrander afgekoeld is tot een normale temperatuur.
- De branderonderdelen mogen niet in de vaatwasser. Ze mogen uitsluitend met de hand worden gereinigd.
- Gebruik gewoon warm water, een conventioneel afwasmiddel en een zachte spons of een gewone vaatdoek.
- 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 (zie hoofdstuk ‚Bediening‘).

### 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 hoofdstuk ‚Beschrijving van het apparaat‘).

### 8.4 Reinigen van de bedieningsknop



Afb. 8.3 Knopring verwijderen

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

#### Reinigen van de knopring

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 hoofdstuk 'Veiligheid').

Probleem	Oorzaak	Oplossing
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 de klantenservice 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.
De koelventilator blijft draaien nadat hij is uitgeschakeld.	De koelventilator blijft draaien tot het kookveld afgekoeld is en schakelt dan automatisch uit.	Wacht tot de koelventilator automatisch wordt uitgeschakeld.
Een kookzone of het volledige kookveld schakelt zichzelf automatisch uit.	De kookzone blijft te lang aan.	Neem de kookzone weer in gebruik (zie hoofdstuk 'Bediening').
	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	(zie hoofdstuk 'Beschrijving van het apparaat')
Het powerniveau wordt automatisch vroegtijdig afgebroken.	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	(zie hoofdstuk 'Beschrijving van het apparaat')
Display van de bedieningsknop L	De kinderbeveiliging is ingeschakeld.	Schakel de kinderbeveiliging uit (zie hoofdstuk 'Bediening').
Display van de bedieningsknop 𐀀	Er bevindt zich geen of ongeschikt kookgerei op de kookzone.	Gebruik alleen geschikt kookgerei.  Kies de grootte van uw kookpot in functie van de kookzone (zie hoofdstuk 'Beschrijving van het apparaat').
Display van de bedieningsknop r	De bedieningsknop blijft ingedrukt (8 s) of is verontreinigd.	Maak de bedieningsknop los en reinig hem.
Display van de bedieningsknop E0 19	Verwerkingsfout aanraakvlak.	Draai de bedieningsknop in de nulpositie.  Neem contact op met de klantenservice van BORA.
Display van de bedieningsknop E002, E02 1, E057, E082, E083	Te hoge temperatuur.	Laat het kookveld afkoelen.

**Tab. 9.1** Storingen verhelpen

- Sluit de fout af door de bedieningsknop aan te raken.
- Neem in alle andere gevallen contact op met de klantenservice van BORA (zie hoofdstuk 'Garantie, technische dienst en reserveonderdelen') en geef het getoonde foutnummer en het toesteltype door.

## 10 Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering

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

### 10.1 Buitenbedrijfstelling

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

- 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 hoofdstuk Veiligheid).

## 11.1 Fabrieksgarantie van BORA

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

De fabrieksgarantie geldt voor alle BORA producten die bij een erkend BORA dealer 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](http://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](http://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](mailto: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](http://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 aardgas G20/10 mbar PKGDS2010
- BORA gas set sproeiers vloeibaar gas G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- BORA Pro gas set sproeiers vloeibaar gas G31/G30 mbar PKGDS3130
- BORA gas set sproeiers vloeibaar gas G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- BORA Pro gas set sproeiers vloeibaar gas G31/50 mbar PKGDS3150
- BORA branderset PKGBS
- BORA pannendrager klein PKGTK
- BORA pannendrager groot PKGTG
- BORA glaskeramische schraper UGS

## 12 Notities:

**Istruzioni di montaggio:**  
(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

