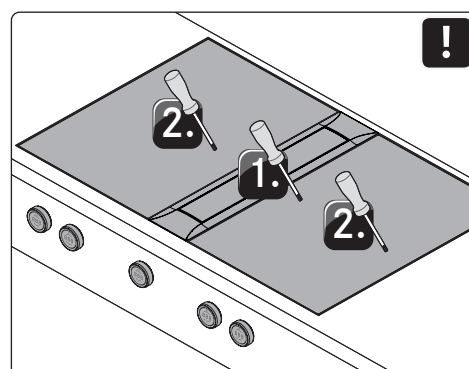
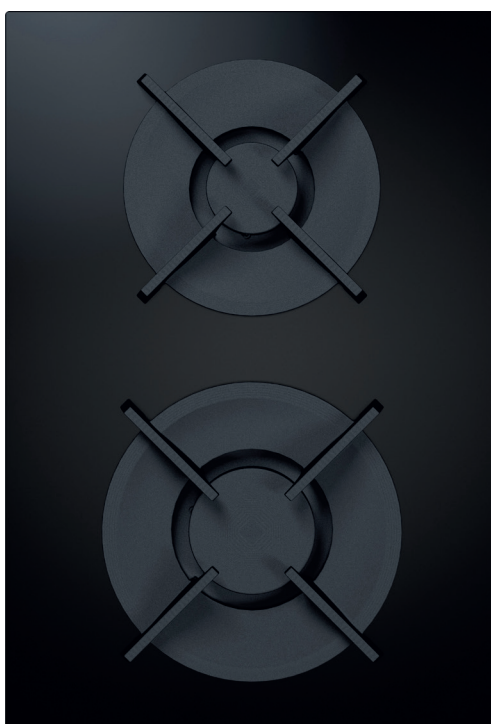


NO Bruks- og monteringsanvisning PKG3

BORA Pro gasstopp



PKG3UMIMNO-102

Innholdsfortegnelse

1	Generelt	3	5.9	Opprett kommunikasjon og strømtilkobling	23
1.1	Garanti	3	5.9.1	Koble til betjeningsknott	23
1.2	Gyldighet for bruks- og monteringsanvisning	3	5.9.2	Opprett kommunikasjon mellom avtrekk og platetopper	24
1.3	Produktsamsvar	3	5.9.3	Opprette strømforbindelse	24
1.4	Personvern	3	5.10	Basiskonfigurasjon	25
1.5	Fremstilling av informasjon	3	5.10.1	Gasskonfigurasjon	25
2	Sikkerhet	4	5.11	Første gangs bruk	25
2.1	Hensiktsmessig bruk	4	5.11.1	Første gangs bruk av gassplattetoppen	25
2.2	Personer med innskrenkede evner	4	5.11.2	Feil ved første gangs bruk	25
2.3	Generelle sikkerhetsmerknader	4	5.12	Funksjonskontroll	26
2.4	Sikkerhetsmerknader montering	5	5.13	Fuge apparater	26
2.5	Sikkerhetsmerknader betjening	7	5.14	Overlevering til brukeren	26
2.6	Sikkerhetsinstrukser rengjøring og stell	8	6	Konfigurasjonsmeny	27
2.7	Sikkerhetsinstrukser reparasjon, service og reservedeler	9	6.1	Menyoversikt	27
2.8	Sikkerhetsmerknader demontering og kassering	9	6.2	Betjene menyen	27
3	Tekniske spesifikasjoner	10	6.3	Menypunkter i gasskonfigurasjonen	27
3.1	BORA Pro gasstopp PKG3	10	7	Funksjoner og betjening	29
3.2	Apparatmål betjeningsknott BORA Professional 3.0.	10	7.1	Knottbetjening	29
4	Produktbeskrivelse	11	7.1.1	Betjene fjæren	29
4.1	Betjeningsknott	11	7.1.2	Betjene berøringsflate	29
4.2	Produktbeskrivelse platetopp	12	7.2	Slå av og på systemet	29
4.2.1	Indikatorer og symboler	12	7.3	Betjene platetopper	30
4.2.2	Kokesonenes konstruksjon og størrelse	12	7.3.1	Generelle betjeningsmerknader for platetopper	30
4.2.3	Funksjonsmåte gassplattetopp PKG3	12	7.3.2	Spesielle merknader for gassplattetoppen PKG3	30
4.3	Sikkerhetsinnretninger	13	7.3.3	Stille inn effektnivå for en kokesone	31
4.3.1	Sikkerhetsutkobling	13	7.3.4	Power-trinn kokesoner	31
4.3.2	Restvarmeindikator	13	7.4	Funksjonsnivå	31
4.3.3	Overopphetingsvern	13	7.4.1	Åpne funksjonsmenyen	31
4.3.4	Barnesikring	13	7.4.2	Justerbar hold varm-funksjon	32
5	Montering	14	7.4.3	Timer-funksjon/automatisk utkobling	32
5.1	Generelle merknader til monteringen	14	7.4.4	Automatisk oppvarming	33
5.2	Kontroller leveringsinnholdet	14	8	Rengjøring og stell	35
5.3	Verktøy og hjelpemidler	14	8.1	Rengjøringsmiddel	35
5.4	Monteringsinformasjon	15	8.1.1	Rengjøringsmiddel for glasskeramiske platetopper	35
5.4.1	Sikkerhetsavstander	15	8.2	Rengjøre platetopper	35
5.4.2	Minste monteringsmål (ved standard montering)	15	8.2.1	Rengjøre glasskeramiske platetopper	35
5.4.3	Benkeplate og kjøkkenmøbler	15	8.2.2	Rengjøring av grytestativene	35
5.4.4	Spesielle monteringskrav for gassplattetopp PKG3	15	8.2.3	Rengjøring av gassbrennerdelene	36
5.4.5	Tilbakeføring av resirkuleringsluft ved drift av avtrekket som resirkuleringsssystem	16	8.3	Stelle platetopper	36
5.5	Utskjæringsmål	17	8.4	Rengjøre betjeningsknottene	36
5.5.1	Planlimt montering	17	9	Utbedring av feil	38
5.5.2	Overflatemontering	18	10	Avvikling, demontering og kassering	40
5.6	Montering av betjeningsknotten i frontplaten til underskapet	18	10.1	Avvikling	40
5.6.1	Borehull frontplate platetopper	18	10.2	Demontering	40
5.6.2	Eksempler på borehull i frontplaten	18	10.3	Miljøvennlig kassering	40
5.6.3	Montere betjeningsknott	19	11	Garanti, teknisk service, reservedeler, tilbehør	41
5.7	Gassinstallasjon	19	11.1	Produsentgaranti fra BORA	41
5.7.1	Gasstilkobling	20	11.2	Service	41
5.7.2	Etablering av gasstilkobling	20	11.3	Reservedeler	41
5.7.3	Koble om gasstype	20	11.4	Tilbehør	41
5.8	Montere platetopper	22	12	Merknader	42
5.8.1	Montering av platetoppen	22			
5.8.2	Montering 180° dreid (alternativ monteringsvariant)	22			

1 Generelt

Denne anvisningen inneholder viktig informasjon som hjelper deg unngå personskader og skader på apparatet. Les hele anvisningen nøye før apparatet installeres og tas i bruk.

I tillegg til anvisningen gjelder også andre dokumenter. Vær oppmerksom på alle dokumenter som følger med i leveringsinnholdet.

1.1 Garanti

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd og BORA Lüftungstechnik GmbH – heretter kalt BORA – er ikke ansvarlig for skader som skyldes manglende overholdelse av medfølgende dokumenter og anvisninger. Videre tar BORA ikke ansvar for skader som oppstår grunnet feil montering eller at sikkerhetsinstrukser og varsler ikke ble overholdt.

1.2 Gyldighet for bruks- og monteringsanvisning

Denne anvisningen gjelder for flere apparatvarianter. Derfor er det mulig at det finnes beskrivelser av utstyrsdetaljer som ikke finnes på ditt apparat. Illustrasjonene i anvisningen kan avvike fra noen apparatvarianter på detaljnivå, og er ment som en prinsipiell fremstilling.

1.3 Produktsamsvar

Direktiver

Apparatene samsvarer med følgende EU/EF-direktiver:
2014/30/EU EMC-direktivet
2014/35/EU lavspenningsdirektivet
2009/125/EF økodesign-direktivet
2011/65/EU RoHS-direktivet

Forordninger

Apparatene samsvarer med følgende EU-forordninger:
(EU) 2016/426 forordning om gassapparater

1.4 Personvern

Ditt avtrekk lagrer data pseudonymisert når det er i drift, som for eksempel hvilke menyinnstillinger du har valgt, drifttimer for hver enkelt teknologisk enhet og antall valgte funksjoner. Dessuten dokumenterer avtrekket ditt feil i kombinasjon med antall driftstimer.
Data kan kun avleses manuelt via ditt avtrekk. Dermed må du ta avgjørelsen.
Dataene som er lagret, muliggjør raskt feilsøk og utbedring av feil dersom du skulle behøve service.

1.5 Fremstilling av informasjon

For at du skal kunne bruke denne anvisningen på en rask og sikker måte, benytter vi enhetlige formateringer, symboler, sikkerhetsanvisninger, begreper og forkortelser. Begrepet apparat brukes for både platetopper, avtrekk og platetopper med avtrekk.

Anvisninger er merket med en pil:

► Utfør alltid alle anvisninger i angitt rekkefølge.

Opplisting er merket med en punktmarkering foran hver linje:

- Opplisting 1
- Opplisting 2



Informasjon som gjør deg oppmerksom på noe spesielt du må ta hensyn til.

Sikkerhetsinstrukser og varsler

Sikkerhetsinstrukser og varsler i denne anvisningen er fremhevet med symboler og signalord.

Sikkerhetsinstrukser og varsler er bygget opp på denne måten:

⚠ VARSELSTEGN OG SIGNALORD!



Faretype og -kilde

Følger ved mislighold

► Sikkerhetstiltak

Her gjelder:

- Varselstegn gjør oppmerksom på økt fare for personskader.
- Signaordet angir hvor alvorlig faren er.

Varselstegn	Signalord	Farlig situasjon
	Fare	Viser til en umiddelbart farlig situasjon som ved manglende overholdelse medfører død eller alvorlige personskader.
	Advarsel	Viser til en eventuelt farlig situasjon som ved manglende overholdelse kan medføre død eller alvorlige personskader.
	OBS	Henviser til en eventuelt farlig situasjon som ved manglende overholdelse kan føre til lettere personskader eller materielle skader.

Tab. 1.1 Betydning av varselstegn og signalord

2 Sikkerhet

Apparatet oppfyller de gitte sikkerhetsbestemmelsene. Brukeren er ansvarlig for sikker bruk av apparatet, rengjøring og vedlikehold. Feil bruk kan føre til personskader og materielle skader.

2.1 Hensiktsmessig bruk

Apparatet er kun ment for tilberedning av mat i private husholdninger.

Dette apparatet er ikke ment for:

- utendørs bruk
- oppvarming av rom
- kjøling, lufting eller avfuktig av rom
- drift på mobile oppstillingssteder som i kjøretøy skip eller fly
- bruk med ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem (unntatt nødstop)
- bruk i en høyde over 2000 m (over havet)
- bruk med en avtrekkshette

All annen bruk eller bruk ut over det som er beskrevet her, gjelder som feil bruk.

- i** BORA tar ikke ansvar for skader som oppstår grunnet feil bruk eller feil betjening.

All misbruk er forbudt!

2.2 Personer med innskrenkede evner

Barn

Apparatet kan brukes av barn fra 8 år hvis de er under oppsikt eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår hvilke farer som kan oppstå i drift. Barn må ikke leke med apparatet.

- ▶ Bruk barnesikringen slik at barn ikke kan slå på eller endre innstillinger på apparatene utilsiktet.
- ▶ Hold barn under oppsyn i nærheten av apparatet.
- ▶ Ikke oppbevar gjenstander som kan være av interesse for barn, i oppbevaringsrom over eller bak apparatet. Barna kan bli fristet til å klatre opp på apparatet.

- i** Rengjøringsarbeid og stell må ikke utføres av barn med mindre de er under oppsyn.

Personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale egenskaper

Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller kunnskap dersom de er under tilsyn eller har fått innføring i sikker bruk av apparatet og har forstått hvilke farer som kan oppstå i drift.

Barnesikringen kan benyttes for å hindre igangsetting.

⚠ FARE!

Fare for forbrenninger grunnet varmt kokekar og varm mat

Håndtak som stikker ut over arbeidsflaten er fristende for barn å gripe tak i.

- ▶ Hold barn unna den varme platetoppen med mindre de er under konstant oppsyn.
- ▶ Sørg for at ingen gryte- og pannehåndtak dreies ut forbi arbeidsflaten.
- ▶ Unngå at barn river ned varme gryter og panner.
- ▶ Bruk et egnet gitter eller deksel ved behov.
- ▶ Bruk kun gitre og deksler som er godkjent av produsenten for å unngå ulykker.
- ▶ Ta kontakt med din forhandler eller BORA Service Team for å velge riktig gitter til platetoppen.

2.3 Generelle sikkerhetsmerknader

⚠ FARE!

Fare for kvelning grunnet emballasjedeler
Emballasjedeler (f.eks. plast, isopor) kan være livsfarlig for barn.

- ▶ Oppbevar emballasjedeler utenfor barns rekkevidde.
- ▶ Kasser emballasjen omgående og på riktig måte.

⚠ FARE!**Fare for elektrisk støt eller personskader grunnet skader på overflaten**

Hvis det er sprekker, gliper eller brudd i overflaten til et apparat (f.eks. skadet glass), særlig i området rund betjeningsenheten, kan elektronikken under den være åpent tilgjengelig eller skadet. Det kan føre til elektrisk støt. Dessuten kan skader på overflaten forårsake personskader.

- ▶ Ikke berør overflaten hvis den er skadet.
- ▶ Slå umiddelbart av apparatet ved sprekker, rifter eller brudd.
- ▶ Koble apparatet trygt fra strømmettet med en LS-bryter, sikringer, automatsikringer eller kontaktorer.
- ▶ Ta kontakt med BORA service.

⚠ ADVARSEL!**Fare for personskader grunnet skader på komponenter**

Skader på komponenter som ikke kan fjernes uten verktøy kan forårsake personskader.

- ▶ Ikke forsøk å reparere eller bytte ut skadede komponenter på egenhånd.
- ▶ Ta kontakt med BORA service.

⚠ ADVARSEL!**Fare for personskader eller skader grunnet feil komponenter eller egenmektige endringer**

Feil komponenter kan føre til personskader eller skader på apparatet. Forandringer samt på- eller ombygginger på apparatet kan påvirke sikkerheten.

- ▶ Bruk kun originalkomponenter.
- ▶ Ikke foreta noen forandringer på apparatet, heller ikke ombygging eller påbygg.

OBS!**Fare for personskader fra apparatkomponenter som faller ned**

Fallende apparatkomponenter (for eksempel grytestativ, betjeningslementer, deksler, fettfilter osv.) kan forårsake personskader.

- ▶ Legg fra deg demonterte komponenter på et sikkert sted ved siden av apparatene.
- ▶ Sørg for at demonterte komponenter ikke kan falle ned.

OBS!**Fare for personskader grunnet overbelastning**

Ved transport og montering av apparatene kan feil håndtering føre til skader på ekstremiteter og kropp.

- ▶ Transport og montering av apparatet skal foretas av to personer ved behov.
- ▶ Bruk ev. egnede hjelpemidler for å unngå materielle skader eller personskader.

OBS!**Skader grunnet feil bruk**

Apparatets overflate skal ikke brukes som arbeids- eller setteflate. Apparatene kan bli skadet (særlig ved bruk av harde, spisse gjenstander). Ikke bruk apparatene som arbeids- eller setteflate.

- ▶ Hold harde eller spisse gjenstander unna apparatets overflate.

Feil og feilmeldinger

- ▶ Se opplysningene i kapittelet Feilsøking hvis det oppstår feil og feilmeldinger.
- ▶ Slå av apparatet hvis det oppstår feil som ikke er beskrevet her, og ta kontakt med BORA service.

Kjæledyr

- ▶ Hold kjæledyr unna apparatet.

2.4 Sikkerhetsmerknader montering

i Montering, installasjon og igangsetting av apparatet må kun utføres i henhold til nasjonalt gjeldende lover, forskrifter og standarder. Arbeidet må utføres av kvalifiserte fagfolk som er kjent med og overholder tilleggsforskriftene fra de lokale energileverandørene.

i Overhold minsteavstand ved montering. Disse finner du i kapittelet Montering (sikkerhetsavstand).

i Arbeid på elektriske komponenter må bare utføres av faglært elektriker.

Apparatets elektriske sikkerhet er bare garantert hvis det er koblet til et forskriftsmessig installert jordledersystem. Sørg for at disse grunnleggende sikkerhetsforholdsreglene følges.

Apparatet må være egnet for den lokale nettspenningen og frekvensen.

- ▶ Kontroller opplysningene på typeskiltet og unngå å koble til apparatet ved avvik.
- ▶ Utfør alltid alt arbeid svært nøye og oppmerksomt.

- ▶ Vent med å koble apparatene til strømmettet til kanalsystemet er montert og resirkulasjonsfilteret er satt på plass.
- ▶ Bruk kun angitte tilkoblingsledninger. De er inkludert i leveringsinnholdet.
- ▶ Ikke bruk apparatet før det er fullstendig montert. Først da kan sikker drift garanteres.

⚠ FARE!

Fare for elektrisk støt grunnet skader på apparatet

Et apparat som er skadet kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Kontroller apparatet for synlige skader før montering.
- ▶ Ikke monter apparatet hvis det er skadet. Ikke koble til et skadet apparat.
- ▶ Ikke ta skadede apparater i bruk.

OBS!

Fare for forbrenninger dersom betjeningsknottene ikke er plassert på en optimal måte

Hvis betjeningsknottene monteres på uegnede steder, kan det medføre fare for forbrenninger på overflaten av platetoppen.

- ▶ Sørg for å montere betjeningsknottene på egnede steder som gir praktisk og trygg betjening.

2.4.1 Sikkerhetsmerknader montering platetopper

⚠ FARE!

Fare for elektrisk støt grunnet feil tilkobling til strømmettet

Feil tilkobling av apparatet til nettspenningen gir fare for elektrisk støt.

- ▶ Sørg for at apparatet er koblet med en fast forbindelse til nettet.
- ▶ Sørg for at apparatet er koblet til et forskriftsmessig installert jordledersystem.
- ▶ Sørg for at du har en innretning som muliggjør en frakobling fra strømmettet med en kontaktåpning på minst 3 mm på alle poler (LS-bryter, sikringer, automatsikringer, kontaktorer).

⚠ FARE!

Fare for elektrisk støt grunnet skadet tilkoblingsledning

Hvis tilkoblingsledningen blir skadet (f.eks. ved montering eller kontakt med varme platetopper) kan dette medføre et (dødelig) elektrisk støt.

- ▶ Pass på at nettleidningen ikke blir klemt eller skadet.
- ▶ Sørg for at strømledningen ikke kommer i berøring med varme kokeplater.

Spesielle sikkerhetsinstruksjoner for montering av gassplatetopper

i Gassinstallasjon, montering av apparatet, utskifting av gassdyser samt endring av gasstype og gasstrykk skal kun utføres av utdannede og autoriserte fagfolk som kjenner til og overholder nasjonale forskrifter og tilleggskriffter fra lokale energileverandører.

- ▶ Vær oppmerksom på spesielle instruksjoner for endring av gasstype og gasstrykk og opplysningene i dysetabellen for utskifting av gassdyser (se bruksanvisning).

BORA gassplatetopper skal kun brukes sammen med BORA avtrekk.

⚠ FARE!

Fare for eksplosjon og kvelning grunnet gass

Gass som lekker ut kan medføre en eksplosjon som forårsaker alvorlige personskader og materielle skader, eller kvelning.

- ▶ Hold tenningskilder (åpen ild, stråleovner) unna og ikke aktiver lysbrytere eller brytere på elektriske apparater.
- ▶ Ikke trekk noen støpsler ut av stikkkontakten (fare for gnistdannelse).
- ▶ Steng gasstilførselen umiddelbart og slå av sikringen i installasjonen.
- ▶ Sørg for tilførsel av frisk luft (åpne dører og vinduer).
- ▶ Tett lekkasjer umiddelbart.

⚠ ADVARSEL!**Fare for forbrenninger dersom betjeningsknottene er plassert feil**

Hvis betjeningsknottene ikke monteres som i kapittel 5.6, kan de bli varmet opp. Berøring av en varm betjeningsknott kan føre til forbrenninger.

- ▶ Betjeningsknottene må monteres minst 10 cm unna platetoppammen.
- ▶ Hvis en minimumsavstand på 10 cm ikke overholdes, må betjeningsknottene varmebeskyttes ved hjelp av konstruktive tiltak.

2.5 Sikkerhetsmerknader betjening

- ▶ Sørg for at bunnen av kokekaret og apparatets overflate er ren og tørr.
- ▶ Løft alltid kokekaret opp når du flytter det (ikke skyv eller trekk det) for å unngå riper og slitasje på apparatets overflate.
- ▶ Ikke bruk apparatet som setteflate.
- ▶ Slå av apparatet etter bruk.

⚠ ADVARSEL!**Fare for forbrenning grunnet varme apparater**

Visse apparater og deler som kan berøres, blir varme under bruk. Etter at de er slått av, må de avkjøles en stund. Berøring av varme overflater kan føre til alvorlige forbrenninger.

- ▶ Ikke berør varme apparater.
- ▶ Ta hensyn til restvarmeindikatoren.

⚠ ADVARSEL!**Fare for forbrenninger grunnet strømbrudd**

Under eller etter strømbrudd kan apparater som var i bruk, fremdeles være varme.

- ▶ Ikke berør apparatet så lenge det fremdeles er varmt.
- ▶ Hold barn unna det varme apparatet.

⚠ FARE!**Brannfare på grunn av overopphetet olje eller fett**

Olje eller fett kan varmes raskt opp og antennes.

- ▶ La aldri apparatet stå uten tilsyn ved arbeid med oljer og fett
- ▶ Ikke slukk olje- eller fettbranner med vann.
- ▶ Slå av apparatet.
- ▶ Kvel ilden. Bruk for eksempel et lokk eller et brannteppe.

⚠ ADVARSEL!**Fare for forbrenning og brann grunnet varme gjenstander**

Apparatet og berørbare deler er varme i drift og i avkjølingsfasen. Gjenstander i kontakt med varme apparatdeler blir raskt varme og kan forårsake alvorlige forbrenninger (dette gjelder spesielt for gjenstander av metall, som for eksempel kniver, gafler, skjeer, lokk eller apparatkomponenter) eller de kan ta fyr.

- ▶ Ikke legg fra deg gjenstander på apparatet.
- ▶ Bruk egnede hjelpemidler (grytelapper, grytevatner).

2.5.1 Sikkerhetsmerknader betjening platetopper**⚠ FARE!****Brannfare grunnet platetopp uten oppsyn**

Olje eller fett kan varmes raskt opp og antennes.

- ▶ Varm aldri opp olje eller fett uten oppsyn.
- ▶ Ikke slukk olje- eller fettbranner med vann.
- ▶ Slå av platetoppen.
- ▶ Kvel ilden. Bruk for eksempel et lokk eller et brannteppe.

⚠ FARE!**Eksplisjonsfare fra brennbare væsker**

Brennbare væsker i nærheten av en platetopp kan eksplodere og forårsake alvorlige personskader.

- ▶ Ikke spray aerosoler i nærheten av apparatet når det er i drift.
- ▶ Ikke oppbevar brennbare væsker i nærheten av en platetopp.

⚠ ADVARSEL!**Fare for forbrenning når det siver ut varm væske**

Matlaging uten tilsyn kan føre til at det koker over og siver ut varme væsker.

- ▶ Platetoppen må alltid være under tilsyn når den er i drift.
- ▶ Unngå at noe koker over.

⚠ ADVARSEL!**Fare for forbrenning grunnet varm damp**

Væsker mellom kokesone og grytebunn kan føre til forbrenning av hud når den fordampes.

- ▶ Sørg for at kokesonen og grytebunnen alltid er tørre.

OBS!**Skader fra sukker- og saltholdig mat**

Sukker- og saltholdig mat samt safter på den varme kokesonen kan skade kokesonen.

- ▶ Pass på at ingen sukker- og saltholdig mat eller safter havner på den varme kokesonen.
- ▶ Fjern umiddelbart sukker- og saltholdig mat samt safter fra den varme kokesonen.

Spesielle sikkerhetsinstruksjoner for bruk av gassplatetopper

i Endring av gasstype og gasstrykk må kun utføres av utdannede og autoriserte fagfolk som kjenner til og overholder nasjonale forskrifter og tilleggsforskrifter fra lokale energileverandører.

- ▶ Ikke bruk eller lagre antennelige materialer i nærheten av apparatet.
- ▶ Ikke bruk apparatet til å varme opp rom med.
- ▶ Kontroller om gjeldende lokale tilkoblingsbetingelser (gasstype og gasstrykk) stemmer overens med apparatets innstillinger.

⚠ FARE!**Fare for karbonmonoksidforgiftning**

Avtrekkshefter og andre komfyravtrekk påvirker sikker drift av apparater som drives med gass eller andre brenslere på grunn av at forbrenningsgassene strømmer tilbake. Disse gassene kan føre til karbonmonoksidforgiftning.

- ▶ Sørg for at avgassene føres riktig bort
- ▶ Sørg for tilstrekkelig ventilasjon under bruk.
- ▶ En kvalifisert fagperson må kontrollere at gassapparatet driftes sikkert ved igangsetting.

⚠ FARE!**Fare for eksplosjon og kvelning grunnet gass**

Gass som lekker ut kan medføre en eksplosjon som forårsaker alvorlige personskader eller kvelning.

- ▶ Hvis du merker gasslukt under bruk, må du umiddelbart slå av apparatet.
- ▶ Hold tenningskilder (åpen ild, stråleovner) unna og ikke aktiver lysbrytere eller brytere på elektriske apparater.
- ▶ Ikke trekk noen støpsler ut av stikkontakten (fare for gnistdannelse).
- ▶ Steng gasstilførselen umiddelbart og slå av sikringen i installasjonen.
- ▶ Sørg for tilførsel av frisk luft (åpne dører og vinduer).
- ▶ Informer kundeservice eller gassinstallatøren umiddelbart.

⚠ FARE!**Brannfare grunnet åpen ild**

En åpen flamme kan antenne brennbare gjenstander.

- ▶ Still gassflammen inn på det laveste nivået hvis du skal ta gryter eller panner av kokeplaten på kort sikt.
- ▶ La aldri en åpen flamme være uten oppsyn.
- ▶ Kvel en brann med f.eks. et lokk eller et brannslukningsteppe.
- ▶ Steng gasstilførselen og slå av sikringen i installasjonen.

⚠ ADVARSEL!**Fare for forbrenning grunnet varmt avtrekk ved bruk av gassplatetopper**

Avtrekket og delene som kan berøres (særlig sperreklaff, fettfilter i rustfritt stål og fettfilterbeholder) blir varme i drift sammen med den tilgrensende gassplatetoppen. Når gassplatetoppen er slått av, må avtrekket først avkjøles. Berøring av varme overflater kan føre til alvorlige forbrenninger.

- ▶ Ikke berør det varme avtrekket.
- ▶ Hold barn unna det varme avtrekket, med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

2.6 Sikkerhetsinstruksjoner rengjøring og stell

Apparatet må rengjøres regelmessig. Smuss kan føre til skader, nedsatt funksjon eller ubehagelig lukt. I verste fall kan det oppstå en farekilde.

- ▶ Fjern forurensninger umiddelbart.
- ▶ Bruk kun rengjøringsmidler som ikke skurer, slik at du unngår riper og slitasje på overflaten.
- ▶ Sørg for at det ikke kan trenge vann inn i apparatet ved rengjøring. Bruk bare en lett fuktet klut. Spyl aldri av apparatet med vann. Vann som trenger inn, kan forårsake skader!
- ▶ Ikke bruk damprengjøringsapparater til rengjøring. Dampen kan utløse en kortslutning i spenningsførende deler og medføre materielle skader.
- ▶ Følg alle instruksjoner i kapitlet "Rengjøring og stell" nøye.

Spesielle sikkerhetsinstruksjoner for rengjøring og stell av platetopper

- ▶ Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- ▶ Rengjør platetoppene kun i avkjølt tilstand.

2.7 Sikkerhetsinstrukser reparasjon, service og reservedeler

- i** Reparasjon og service må bare utføres av utdannede fagfolk som kjenner til og overholder nasjonale forskrifter og tilleggsforskrifter fra lokale energileverandører.
- i** Arbeid på elektrisk komponenter må bare utføres av faglært elektriker.
- ▶ Ikke utfør noen form for reparasjon før apparatet er blitt koblet fra strømtilførselen på en trygg måte.

⚠ ADVARSEL!

Fare for personskader eller skader på apparatet grunnet uautorisert reparasjon

Feil komponenter kan føre til personskader eller skader på apparatet. Forandringer samt på- eller ombygginger på apparatet kan påvirke sikkerheten.

- ▶ Bruk bare originale reservedeler ved reparasjoner.
- ▶ Ikke foreta noen forandringer på apparatet, heller ikke ombygging eller påbygg.

- i** Dersom strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en passende strømledning. Dette må bare utføres av en autorisert kundeservice.

2.8 Sikkerhetsmerknader demontering og kassering

- i** Demonteringen av apparatet må bare utføres av utdannede fagfolk som kjenner til og overholder nasjonale forskrifter og tilleggsforskrifter fra lokale energileverandører.
- i** Arbeid på elektrisk komponenter må bare utføres av faglært elektriker.
- ▶ Før apparatet demonteres må du koble det fra strømtilførselen på en trygg måte.

⚠ FARE!

Fare for elektrisk støt grunnet feil frakobling av klemmer

Feil klemming av apparatet fra nettspenningen gir fare for elektrisk støt.

- ▶ Koble apparatet trygt fra strømnettet med en LS-bryter, sikringer, automatsikringer eller kontaktorer.
- ▶ Sørg for at apparatet er spenningsfritt med et tillatt måleapparat.
- ▶ Ikke berør frittliggende kontakter på elektronikkenheten, siden disse kan inneholde reststrøm.

Spesielle sikkerhetsinstrukser for demontering av gassplatetopper

- i** Arbeid på gasstilførselen må bare utføres av utdannede og autoriserte fagfolk som kjenner til og overholder nasjonale forskrifter og tilleggsforskrifter fra lokale energileverandører.

3 Tekniske spesifikasjoner

3.1 BORA Pro gasstopp PKG3

Parameter	Verdi
Tilkoblingsspenning	220 – 240 V
Frekvens	50/60 Hz
Total effekt for brennerne	5,0 kW
Tilkoblingseffekt	20 W
Sikring	1 x 0,5 A
Gasstilkobling	1/2" innvendig gjenge
Dimensjoner (bredde x dybde x høyde)	
platetopp	370 x 540 x 73 mm
grytestativ høyeffekt-brenner	270 x 270 x 25/50 mm
grytestativ normal brenner	235 x 235 x 25/50 mm
Vekt (inkl. tilbehør/emballasje)	11,5 kg
Platetopp	
Effektnivåer	1 – 9, P
Hold varm-nivå	3
Høyeffekt-brenner foran	800 – 3000 W
Normal brenner bak	550 – 2000 W
Totale nominelle tilkoblingsverdier	5,00 kW
G20/20 mbar:	0,449 m ³ /h
Energiforbruk platetopp G20/20 mbar	
Høyeffekt-brenner foran	850 – 3000 W 60,0 %
Normal brenner bak	700 – 2000 W 60,0 %
Totalt (gjennomsnitt)	60,0 %

Tab. 3.1 Tekniske spesifikasjoner

Apparatdimensjoner

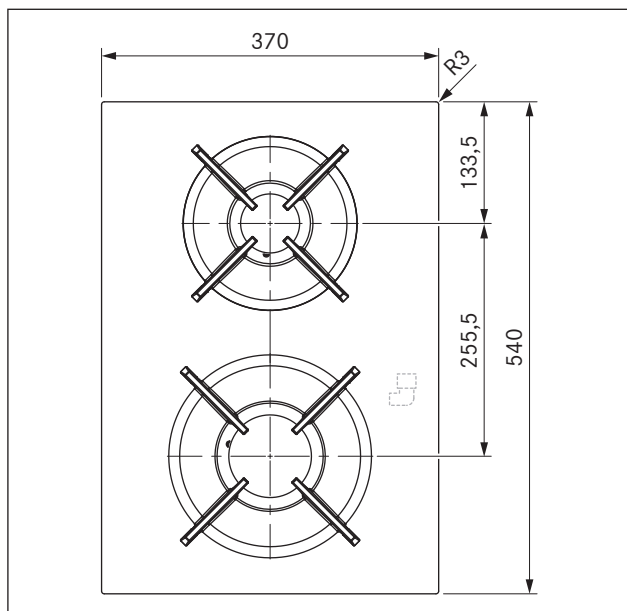


Fig. 3.1 PKG3 apparatmål visning ovenfra

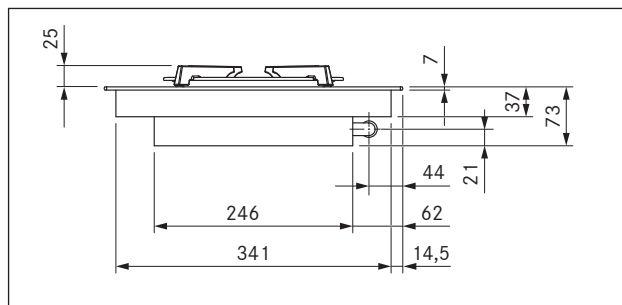


Fig. 3.2 PKG3 apparatmål visning forfra

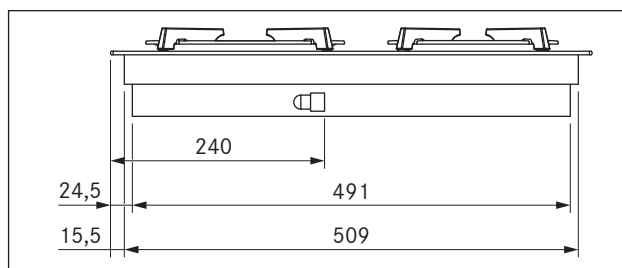


Fig. 3.3 PKG3 apparatmål visning fra siden

3.2 Apparatmål betjeningsknott BORA Professional 3.0

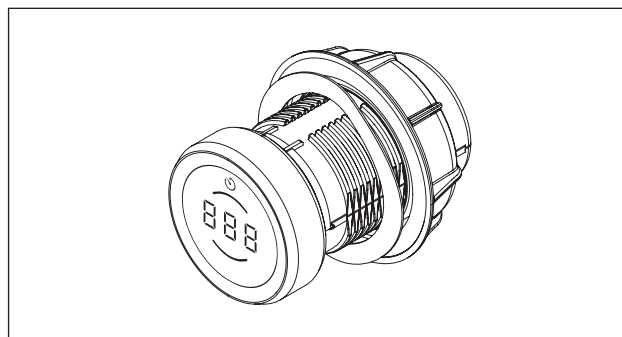


Fig. 3.4 Betjeningsknott

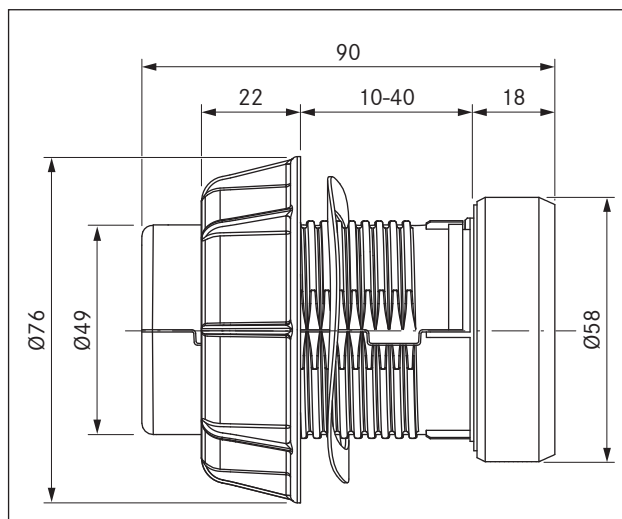


Fig. 3.5 Apparatmål betjeningsknott

4 Produktbeskrivelse

► Ta hensyn til alle sikkerhetsinstrukser og varsler hver gang enheten er i bruk (se «2 Sikkerhet»).

4.1 Betjeningsknott

Betjeningsprinsipp

Avtrekket og platetoppene betjenes ved hjelp av en betjeningsknott. Du styrer effektnivået og funksjonene ved å skru på fjæren og berøre betjeningsflaten.

i Betjeningsmåten og funksjonene beskrives mer detaljert i kapittelet Betjening.

Konstruksjon

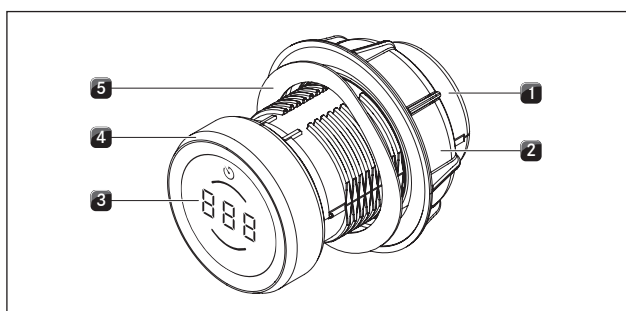


Fig. 4.1 Oppbygning betjeningsknott

- [1] Knottehus
- [2] Universalmutter
- [3] Knotteindikator
- [4] Fjær
- [5] Bølgefjær

Betjeningselementer

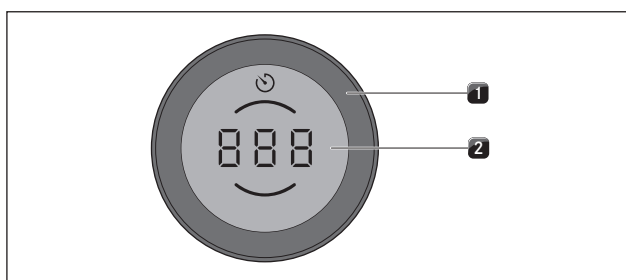


Fig. 4.2 Betjeningselementer på betjeningsknotten

- [1] Fjær
- [2] Berøringsflate

Knotteindikator

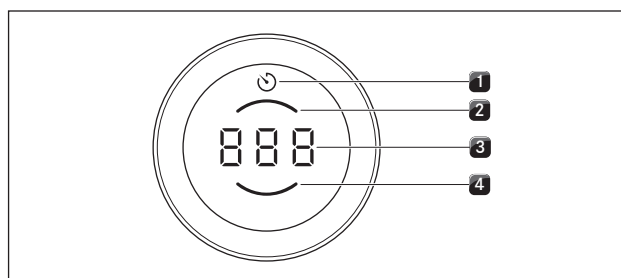


Fig. 4.3 Elementer som vises på knotteindikatorene

- [1] Indikator timer/eggeur
- [2] Indikator kokesone bak
- [3] Multifunksjonsindikator
- [4] Indikator kokesone foran

Tilordning av betjeningsknott

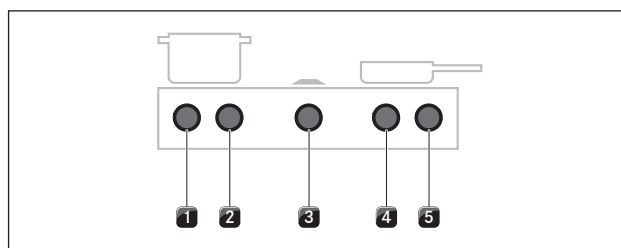


Fig. 4.4 Tilordning av betjeningsknott

- [1] Betjeningsknott venstre platetopp, fremre kokesone
- [2] Betjeningsknott venstre platetopp, bakre kokesone
- [3] Betjeningsknott avtrekk
- [4] Betjeningsknott høyre platetopp, fremre kokesone
- [5] Betjeningsknott høyre platetopp, bakre kokesone

4.2 Produktbeskrivelse platetopp

4.2.1 Indikatorer og symboler

i For hver kokesone vises effektnivåene og funksjonene i knotteindikatoren til hver betjeningsknott.

Knotteindikator

Indikator	Betydning
	Kokefelt slått av
1 - 9	Effektnivåer
P	Power-trinn
H	Restvarmeindikator
L	Barnesikring
	aktive hold varm-trinn
	aktiv timerfunksjon
R	Automatisk oppvarmingsfunksjon
f.eks. RS	aktiv automatisk oppvarming
	Konfigurasjonsmeny
E...	Feilmelding (se «9 Utbedring av feil»)

Tab. 4.1 Knotteindikator

4.2.2 Kokesonenes konstruksjon og størrelse

Gassplatetopp PKG3

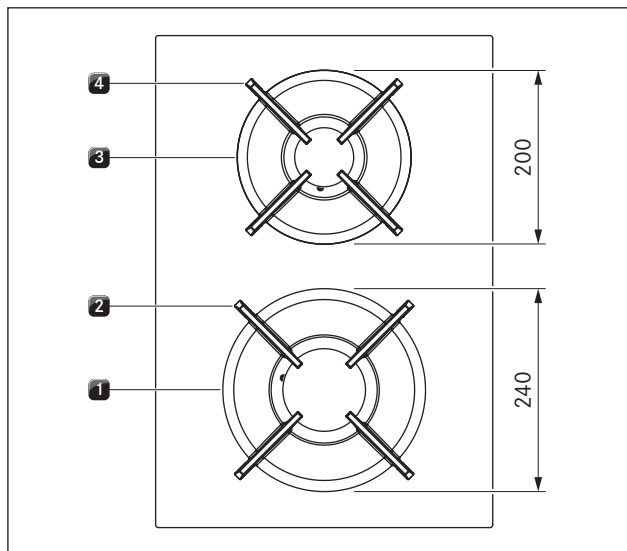


Fig. 4.5 Konstruksjon gassplatetopp PKG3 og kokesonenes størrelse

- [1] Høyeffekt-brenner foran
- [2] Grytestativ foran
- [3] Normal brenner bak
- [4] Grytestativ bak

4.2.3 Funksjonsmåte gassplatetopp PKG3

Hvis en kokesone slås på, genererer gassflammen varme som varmer opp undersiden av kokekaret direkte. Gassflammen reguleres ved hjelp av et helt nøyaktig elektronisk gassreguleringssystem (E-Gas-system). Avhengig av gassbrenneren brukes det blant annet motorer til nøyaktig regulering. Motorene kalibreres automatisk med jevne mellomrom, noe som medfører typiske, surrende lyder. Dette er normalt og ikke et tegn på at noe er galt.

Fordelen ved det elektroniske gassreguleringssystemet er den optimaliserte, reproducerbare varmereguleringen, dvs. at valgt effektnivå er identisk hver gang du lager mat. Dessuten oppnår du et rent, konstant stigende flammebilde for hvert effektnivå. I tillegg utfører systemet en automatisk ny tenning ved behov. Reguleringen sikrer at de mange betjeningsfunksjonene til platetoppen kan realiseres ved hjelp av knottbetjeningen. Effekten reguleres i effektnivåene 1 - 9 og P.

Effektnivåer

Effekten til gassplatetopper gir rask oppvarming av maten. For å unngå at maten brenner seg, er det nødvendig med en viss omstilling ved valg av effektnivå i forhold til vanlige kokesystemer.

Oppgave	Effektnivåer
Holde ferdigkokte retter varme	1 - 2
Steke kuttete grønnsaker, speilegg, kalvekjøtt, fjærfe	3 - 5
Steke reker, maiskolber og snitsel, biff, fisk, kjøttkaker	5 - 7
Koke opp større mengder væske, steke biffer	8 - 9
Varme opp vann	P

Tab. 4.2 Anbefalinger for effektnivåene

Opplysningene i tabellen er retningslinjer.

Egnet kokekar

Kokekar med dette merket er egnet for gassplatetopper.

i Oppvarmingstider, gjennomvarmingstider for kokekarets bunn samt kokeresultater påvirkes i stor grad av kokekarets oppbygning og egnethet. Kokekar med tykk bunn sørger for bedre og jevnere varmefordeling. Ved tynne bunner er det fare for at maten blir for varm på noen områder. Dessuten kan platetoppen ta skade.

i Vær forsiktig så du ikke overoppheter kokekaret. Varm aldri opp tomme kokekar. Bunnan kan deformeres.

i Ved kokekar med ujevn bunn er det fare for at kokekaret kan velte. Det kan aldri utelukkes helt at kokekaret vipper noe.

Egnet kokekar består av:

- kobber
- rustfritt stål
- aluminium
- smijern
- ▶ Ta hensyn til dimensjonene i tabellen:

Brennerposisjon	Anbefalt grytediameter	Minste grytediameter
Normal brenner	140-200 mm	120 mm
Høyeffekt-brenner	180-240 mm	160 mm

Tab. 4.3 Grytediameter

- i** Bruk kun kokekar med en diameter som verken over- eller underskriver oppgitte dimensjoner. Er diameteren for stor, kan varm luft som strømmer under bunnen føre til skader på benkeplaten eller ikke varmebestandige vegger (for eksempel panelvegger) samt deler av platetoppen og avtrekket. Bora tar ikke ansvar for skader som oppstår på denne måten.

4.3 Sikkerhetsinnretninger

4.3.1 Sikkerhetsutkobling

Hvis apparatet slås på, men ikke betjenes i løpet av et forhåndsdefinert tidsrom, slås det automatisk av igjen.

Platetopper

Hver kokesone blir automatisk slått av hvis kokesonen overskrider den maksimale driftstiden i et effektnivå hhv. hold varm-nivå. Systemet viser eventuelt H (restvarmeindikator).

PKG3:	
Effektnivåer	Sikkerhetsutkobling etter timer:minutter
1	8:24
2	6:24
3	5:12
4	4:12
5	3:18
6	2:12
7	2:12
8	1:48
9	1:18

Tab. 4.4 Sikkerhetsutkobling for effektnivåene

- i** Etter 20 minutter kobles power-trinnet automatisk tilbake til effektnivå 9.

PKG3:	
Hold varm-nivå	Utkobling etter timer:minutter
1 (_)	8:00
2 (=)	8:00
3 (≡)	8:00

Tab. 4.5 Sikkerhetsutkobling for hold varm-nivåene

- Slå kokesonen på igjen hvis du ønsker å ta kokesonen i bruk igjen (se «Betjene avtrekket»).

4.3.2 Restvarmeindikator

- i** Så lenge H vises i knotteindikatorene (restvarmeindikator), må du ikke berøre kokesonen eller legge varmeømfintlige gjenstander på den. Fare for forbrenninger og brann!

Kokesonen er fremdeles varm etter at den er slått av. Systemet viser H (restvarmeindikator). Når platetoppen avkjøles, dimmes displayet til det slukker ved <60 °C.

4.3.3 Overopphetingsvern

- i** Hvis platetoppen blir overopphetet, reduseres effekten, eller platetoppen slås fullstendig av.

Apparatet er utstyrt med et overopphetingsvern. Overopphetingsvernet kan utløses hvis:

- Kokekar varmes opp uten innhold.
 - Olje eller fett varmes opp på et høyt effektnivå.
 - En varm kokesone slås på igjen etter et strømbrydd.
- Grunnet overopphetingsvernet tar ett av følgende tiltak til:
- Power-trinnet reduseres hvis det er aktivert.
 - Power-trinnet P kan ikke lenger kobles til.
 - Det innstilte effektnivået reduseres.
 - Platetoppen slås helt av.

Etter en tilstrekkelig lang avkjølingstid kan platetoppen tas i bruk igjen i fullt omfang.

4.3.4 Barnesikring

- i** Hvis en platetopp brukes i single-modus uten avtrekk, kan apparatet slås på ved at fjærene trekkes av. Dette kan være utilsiktet eller ikke ønsket.

5 Montering

- i** Montering, installasjon og igangsetting må kun utføres i henhold til nasjonalt gjeldende lover, forskrifter og standarder.
 - i** Arbeidet må utføres av kvalifiserte fagfolk som er kjent med og overholder tilleggsforskriftene fra de lokale energileverandørene.
 - i** Apparatet må utelukkende brukes i godt ventilerte rom.
- ▶ Ta hensyn til alle sikkerhetsinstruksjoner og varsler (se «2 Sikkerhet»).
 - ▶ Ta hensyn til medfølgende produsentanvisninger.
 - ▶ Kontroller om gjeldende lokale tilkoblingsbetingelser (gasstype og gasstrykk) stemmer overens med apparatets innstillinger.
 - ▶ Ikke la små barn komme i nærheten av apparatet!

5.1 Generelle merknader til monteringen

- i** Apparatene må ikke monteres over kjøleenheter, oppvaskmaskiner, komfyrer, stekeovner samt vaskemaskiner og tørketromler.
- i** De bærende flatene for benkeplatene og vegglistene må bestå av varmebestandig materiale (opptil ca. 100 °C).
- i** Benkeplateutskjæringer må forsegles mot fuktighet med egnede midler og eventuelt utstyres med en varmeisolasjon.
- i** Eksterne apparater skal kun tilkobles via de dertil egnede koblingspunktene på avtrekket.
- i** Unngå å rette ekstremt kraftige lyskilder direkte mot apparatene, da dette kan forårsake optiske fargeforskjeller mellom dem.

Generelle merknader til montering av platetopper

- i** For at platetoppene skal kunne yte maksimalt over tid, må du sørge for tilstrekkelig ventilasjon under platetoppen.
- i** Effekten til platetoppene påvirkes, eller platetoppen kan bli overopphetet, hvis den varme luften under platetoppene ikke kan slippe ut.
- i** Hvis platetoppen blir overopphetet, reduseres effekten automatisk, eller platetoppen slås fullstendig av (se «4.3 Sikkerhetsinnretninger»).
- i** Hvis det er planlagt en kabelbeskyttelse under enheten (mellombunn), må den ikke være til hinder for tilstrekkelig lufttilførsel.

5.2 Kontroller leveringsinnholdet

- ▶ Kontroller at leveringsinnholdet er komplett og uskadet.
- ▶ Informer umiddelbart BORA kundeservice hvis det mangler deler eller noe er skadet.
- ▶ Monter aldri deler som oppviser skader.
- ▶ Kasser transportemballasjen på riktig måte (se «10 Avvikling, demontering og kassering»).

Betegnelse	Antall
Platetopp	1
Betjeningsknott	2
Bruks- og monteringsanvisning	1
Festeskruer platetopp	4
Høydejusteringsplate-sett	1
Monteringsstroppe platetopp	4
Ledning betjeningsknott	2
Kommunikasjonsledning platetopp-avtrekk	1
spesielt leveringsinnhold glasskeramiske platetopper	
Rengjøringsanvisning glasskeramikk	1
spesielt leveringsinnhold gassplatetopper	
Smjernsgrystativ	2
Dysesett G20/20 mbar naturgass PKGDS2020	1
Overgangsstykke sylindrisk-konisk	1
Pakning	1

Tab. 5.1 Leveringsinnhold platetopper

5.3 Verktøy og hjelpemidler

For faglig korrekt montering av apparatene trenger du følgende verktøy:

- Blyant
- Målebånd eller tommestokk
- Boremaskin eller batteridrevet drill med Forstner-bit Ø 50 mm
- Silikonfugemasse, svart, varmebestandig
- flatt skrujern
- Torx-skrujern størrelse 20

5.4 Monteringsinformasjon

5.4.1 Sikkerhetsavstander

► Overhold disse sikkerhetsavstandene:

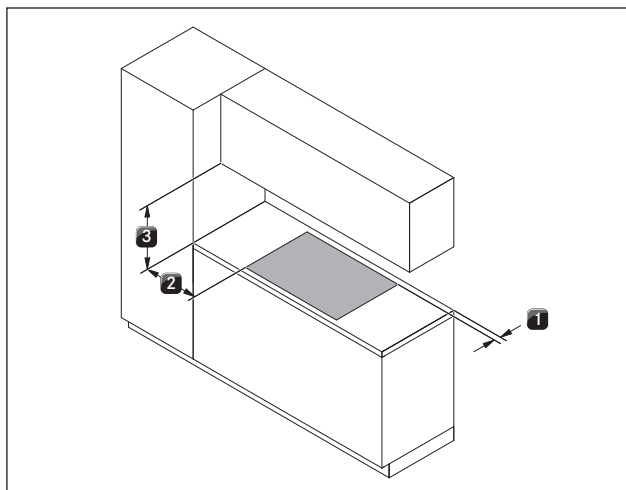


Fig. 5.1 Minimumsavstander

- [1] 50 mm minimumsavstand bak fra benkeplateutskjæringen til bakkanten av benkeplaten.
- [2] 300 mm minimumsavstand på venstre og høyre side fra benkeplateutskjæringen til nærstående skap eller en romvegg.
- [3] 650 mm minimumsavstand mellom benkeplate og overskap.

5.4.2 Minste monteringsmål (ved standard montering)

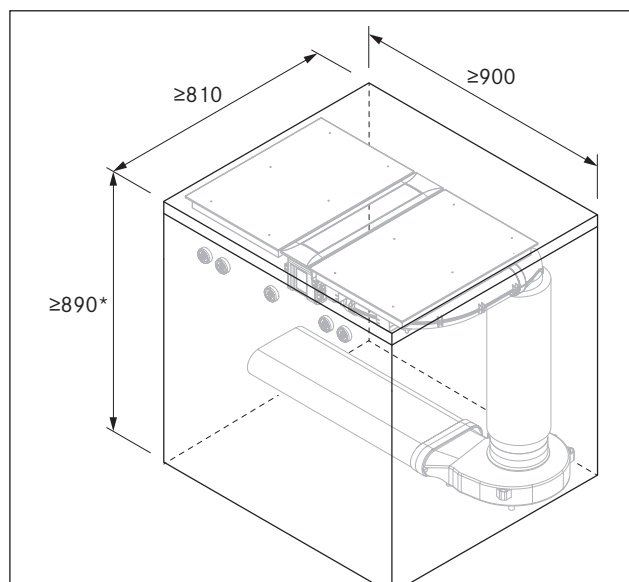


Fig. 5.2 Minste monteringsmål PKA3/PKA3AB ved standard montering

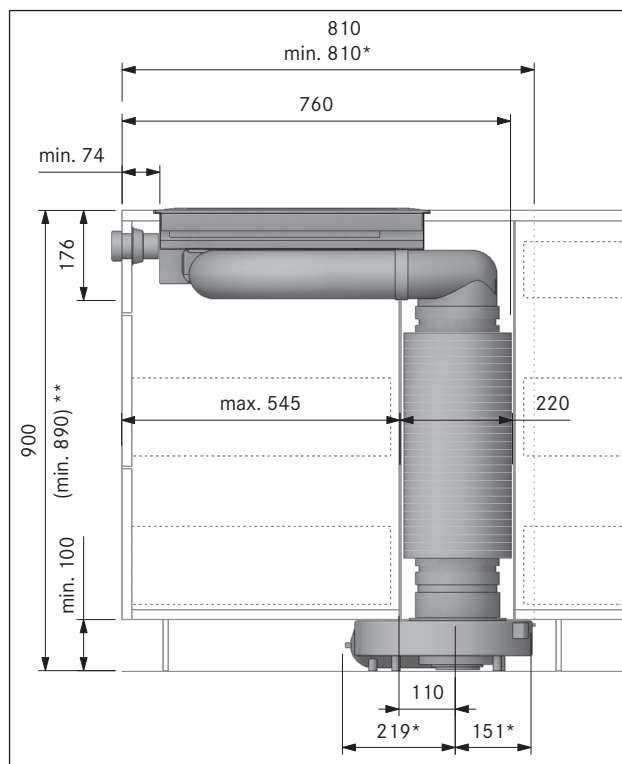


Fig. 5.3 Apparater monteringsmål PKA3/PKA3AB med rund lydtemper USDR50 ved standard montering

5.4.3 Benkeplate og kjøkkenmøbler

- Opprett en benkeplateutskjæring, ta hensyn til angitte utskjæringsmål.
- Sørg for en faglig korrekt forsegling av snittflatene ved benkeplatene.
- Overhold merknadene fra benkeplateprodusenten.
- I området for benkeplateutskjæringen må eventuelt tverrdragere på møbler fjernes.
- Det er ikke nødvendig med et krypegulv under platetoppen. Hvis det planlegges med et krypegulv (mellombunn), må det tas hensyn til følgende:
 - For servicearbeid må det festes på en slik måte at det enkelt kan tas ut.
 - For tilstrekkelig ventilasjon til platetoppen kreves en minimumsavstand på 15 mm til underkanten av platetoppen.
- Skuffene eller hyller i underskap må være uttakbare.
- For korrekt montering kan det være nødvendig å avkorte uttrekk i underskapet. Dette avhenger av monterings situasjonen.

5.4.4 Spesielle monteringskrav for gassplatetopp PKG3

- i** Platetoppen må kobles til gassledningen med en forkoblet stengeventil i samsvar med gjeldende forskrifter.
- i** Tilkoblingen mellom platetoppen og gasstilkoblingen må leveres av kunden.

- i** Slangeledningen må legges slik at den ikke utsettes for deformering, knekker eller slitasje.
- i** Tilkoblingene for stengeventilen og gassforsyningsledningen må være tilgjengelige.
- i** Trykkregulatoren skal være kompatibel med innstilt gasstype og innstilt gasstrykk og overholde lokale og lovfestede krav.
- i** Slangeledningen til gasstilkoblingen må ikke ha noen kontakt med røyk eller avgasstusser til en ovn.
- i** Slangeledningen må ikke ha kontakt med varme overflater på platetoppen eller andre apparater.

Posisjonering av gassplatetoppen PKG3 med to avtrekk

Hvis gassplatetoppen brukes i en monteringsvariant med to avtrekk, må den monteres på siden. Ved montering mellom to avtrekk kan flammene bli påvirket av trekk fra begge sider.

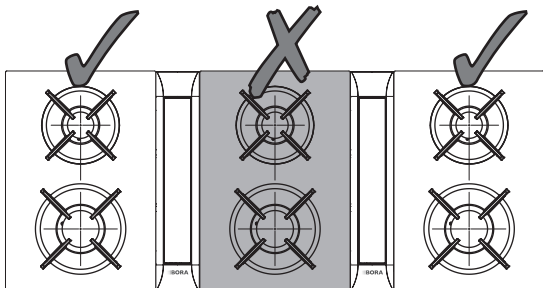


Fig. 5.4 Posisjonering av PKG3 med to avtrekk

Lufttilførsel gassplatetopp PKG3

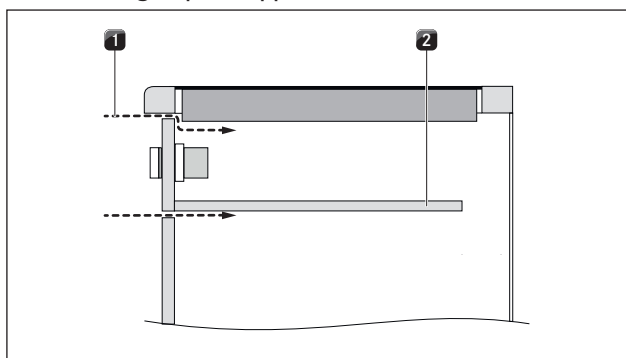


Fig. 5.5 Lufttilførsel skrogfront

- [1] Lufttilførsel via skrogfronten (åpningstverrsnitt $\geq 50 \text{ cm}^2$)
- [2] Alternativ mellombunn (avkortet)

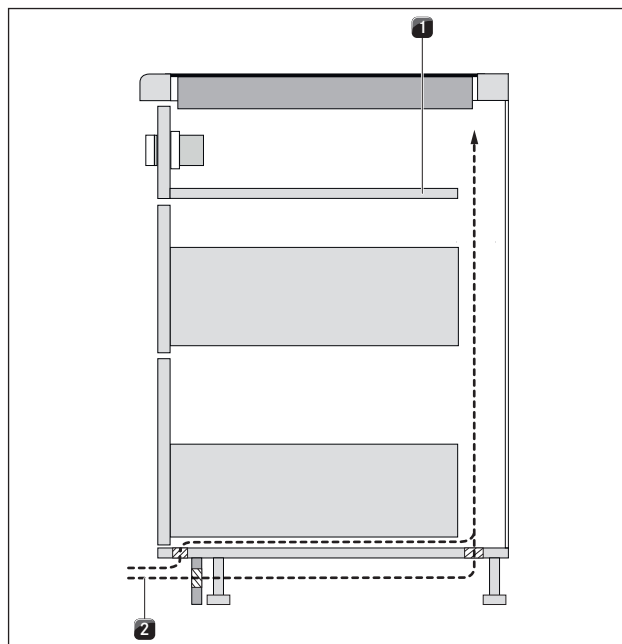


Fig. 5.6 Lufttilførsel sokkelområde

- [1] Alternativ mellombunn (avkortet)
- [2] Lufttilførsel via sokkelområde (åpningstverrsnitt $\geq 150 \text{ cm}^2$)

- i** For tilstrekkelig lufttilførsel anbefaler vi et åpningstverrsnitt på minst 50 cm^2 i fronten av kjøkkenskapet, eller et åpningstverrsnitt på minst 150 cm^2 i sokkelområdet.

► Sørg for tilstrekkelig lufttilførsel under platetoppen.

5.4.5 Tilbakeføring av resirkuleringsluft ved drift av avtrekket som resirkuleringssystem

Resirkuleringssystemer krever en tilbakestrømningsåpning i kjøkkenskapet:

- $> 1000 \text{ cm}^2$ (per luftrenserenhet) i kombinasjon med gassplateoppn PKG3

- i** Hvis flere avtrekkssystemer med uttrekking er i drift samtidig, må tilbakestrømningsåpningene per luftrenserenhet beregnes i forhold til dette. Eksempel: 2 resirkuleringssystemer = $2 \times (> 1000 \text{ cm}^2)$

For tilbakeføring av resirkuleringsluft kan påkrevd tilbakestrømningsåpning opprettes ved å avkorte sokkelen. Det kan også brukes en lamellsokkel med et tilstrekkelig stort åpningstverrsnitt.

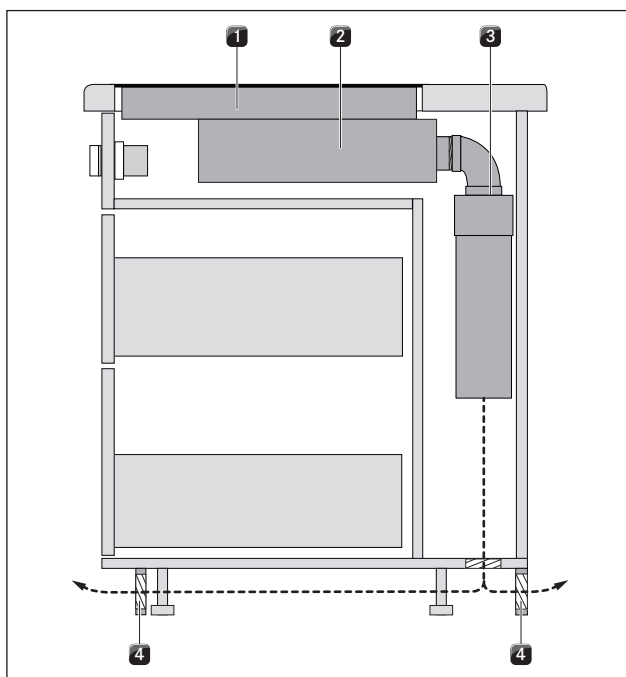


Fig. 5.7 Planleggingseksempel tilbakføring av resirkuleringsluft (kjøkkenøy + PKG3 + PKAS3 + luftrenserenhet)

- [1] Gassplattopp PKG3
- [2] Avtrekk PKAS3 (resirkulering)
- [3] Luftrenserenhet (ULBF, ULB3)
- [4] Tilbakestrømningsåpning resirkulering (totalt åpningstverrsnitt $\geq 1000 \text{ cm}^2$ per luftrenserenhet)

► Sørg for at tilbakestrømningsåpningen er tilstrekkelig stor

- i** Skulle gassflammen slukkes eller flammen skulle trekke mer til side, må tilbakestrømningsåpningen gjøres større.

5.5 Utskjæringsmål

- i** Alle mål fra forkanten av frontplaten.

Benkeplate overheng

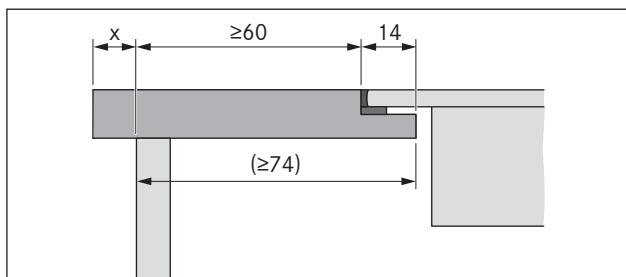


Fig. 5.8 Benkeplate overheng

- Ta hensyn til benkeplattens overheng x når du kutter ut plass til benkeplaten. Gyldig for planlimt montering og overflatemontering.

- i** For avtrekket PKA3/PKA3AB i forbindelse med PKA1FEV rett kanalstykke er planlimt montering også mulig med en benkeplattedybde på $\geq 650 \text{ mm}$.

5.5.1 Planlimt montering

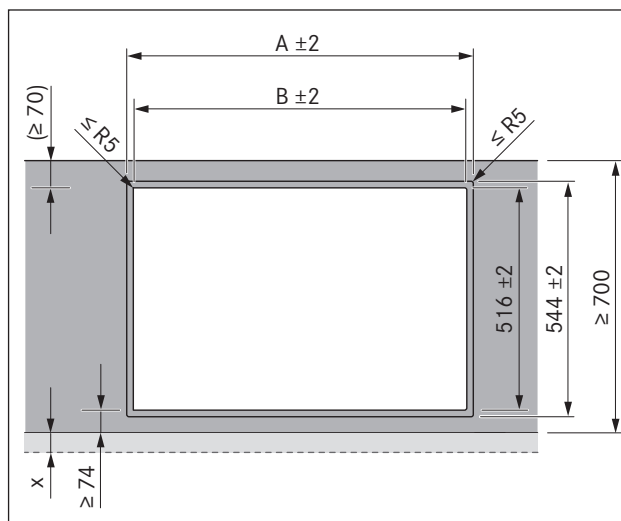


Fig. 5.9 Utskjæringsmål for planlimt montering

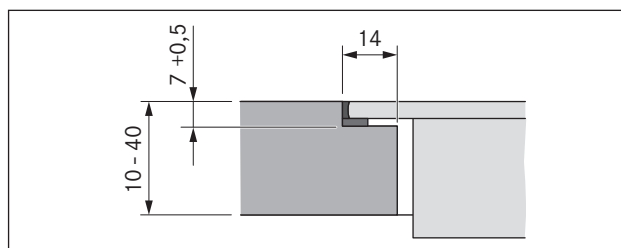


Fig. 5.10 Sømmål for planlimt montering

Platetopper/avtrekk		A i mm	B i mm
	1/0	374	346
	1/1	485	457
	2/1	856	828
	3/2	1338	1310
	4/2	1709	1681

Tab. 5.2 Utskjæringsmål for apparatkombinasjoner ved planlimt montering

5.5.2 Overflatemontering

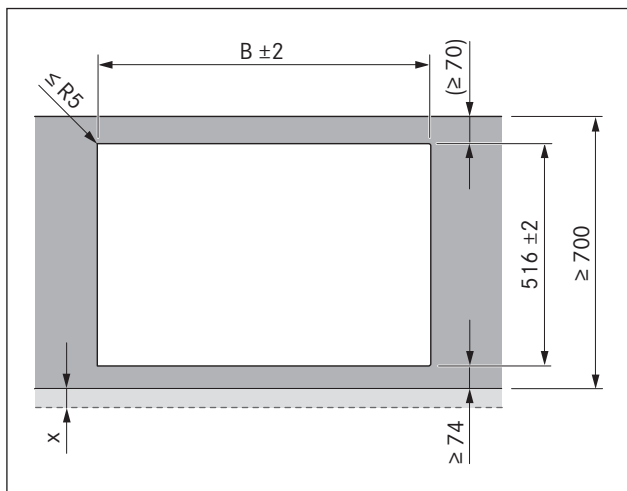


Fig. 5.11 Utskjæringsmål for overflatemontering

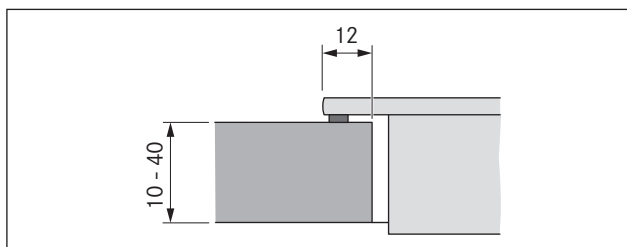


Fig. 5.12 Dimensjoner for overflatemontering

Platetopper/avtrekk		B i mm
	1/0	346
	1/1	457
	2/1	828
	3/2	1310
	4/2	1681

Tab. 5.3 Utskjæringsmål for apparatkombinasjoner ved overflatemontering

5.6 Montering av betjeningsknotten i frontplaten til underskapet

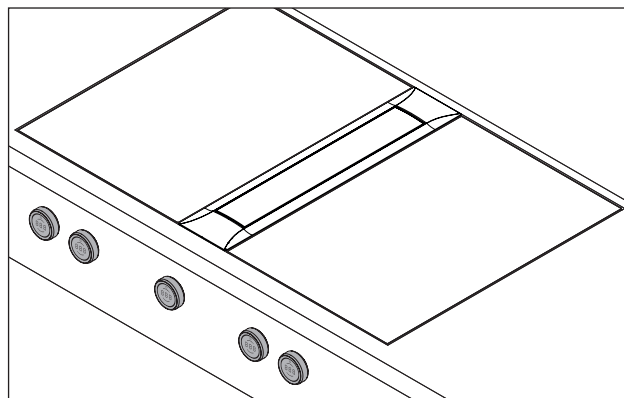


Fig. 5.13 Betjeningsknott i montert tilstand

► Bor alle borehullene på forhånd for å forhindre sprekker i frontplaten.

5.6.1 Borehull frontplate platetopper

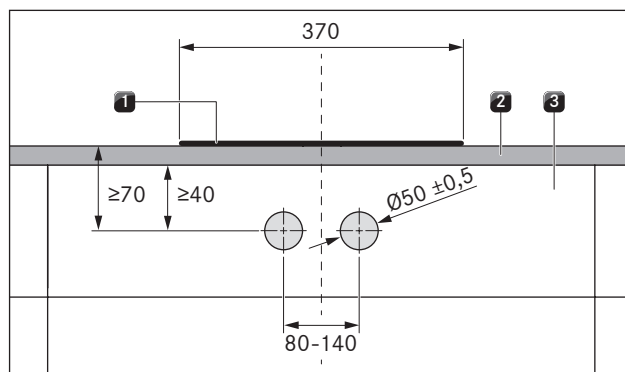


Fig. 5.14 Boremal boring i frontplate platetopper

- [1] Platetopp
- [2] Benkeplate
- [3] Frontplate

5.6.2 Eksempler på borehull i frontplaten

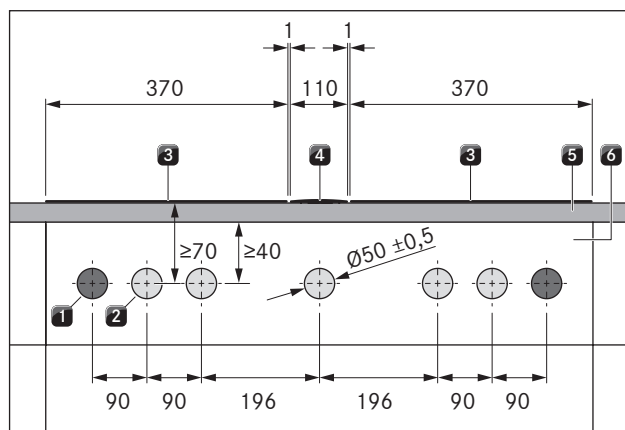


Fig. 5.15 Boremal borehull i frontplaten for 2 platetopper, 1 avtrekk og 2 stikkontakter

- [1] Borehull for stikkontakt (2x utvendig)
- [2] Borehull for betjeningsknott (5x)
- [3] Platetopp (2x)
- [4] Avtrekk
- [5] Benkeplate
- [6] Frontplate

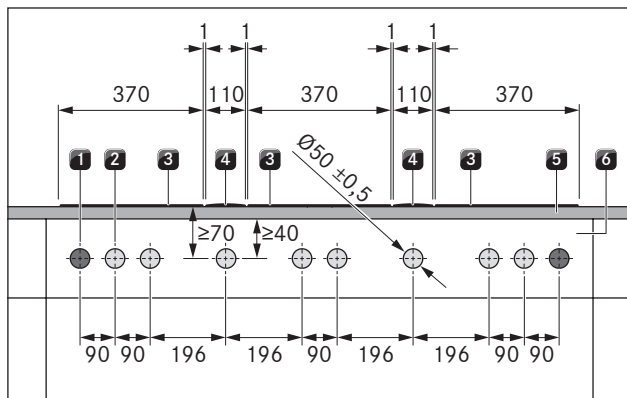


Fig. 5.16 Borehull i frontplaten for 3 platetopper, 2 avtrekk og 2 stikkontakter

- [1] Borehull for stikkontakt (2x utvendig)
- [2] Borehull for betjeningsknott (8x)
- [3] Platetopp (3x)
- [4] Avtrekk (2x)
- [5] Benkeplate
- [6] Frontplate

5.6.3 Montere betjeningsknott

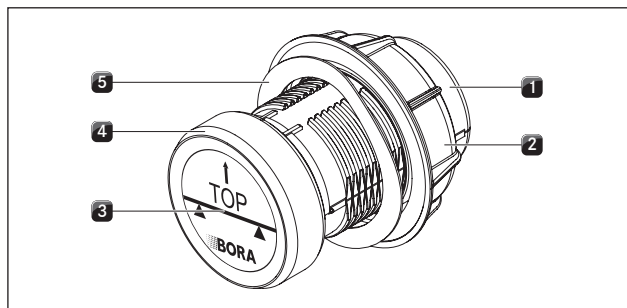


Fig. 5.17 Oppbygning betjeningsknott

- [1] Knottehus
- [2] Universalmutter
- [3] Klistremerke
- [4] Knapping
- [5] Bølgefjær

i Ved stålfroter er det ikke tillatt å bruke bølgefjær. Monteringstrinnene som gjelder fjæren faller ganske enkelt bort.

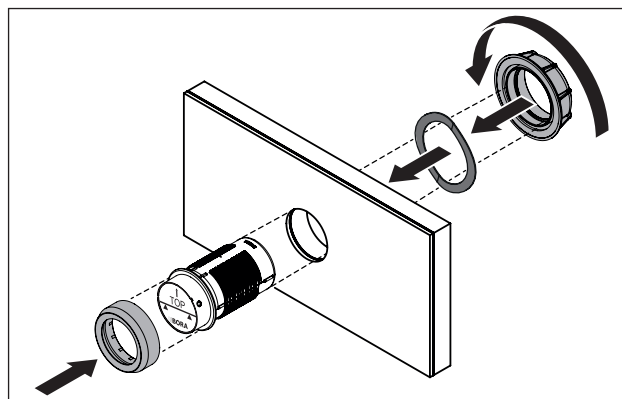


Fig. 5.18 Montere betjeningsknott

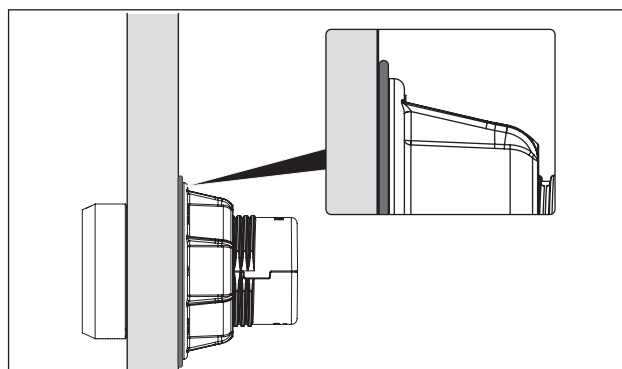


Fig. 5.19 Bølgefjær etter ferdig montering

- ▶ Trekk av knappingen [4].
- ▶ Skru av universalmutteren [2].
- ▶ Trekk av bølgefjæren [5].
- ▶ Stikk knottehuset [1] forfra inn gjennom hullet i frontplaten.
- ▶ Sett bølgefjæren [5] på knottehuset [1] bakfra (ikke når det brukes stålfroter).
- ▶ Skru universalmutteren [2] bakfra på knottehuset [1] og stram denne lett.
- ▶ Posisjoner knottehuset [1] vannrett.
- ▶ Stram universalmutteren [2].
- Bølgefjæren (hvis relevant) må være sammentrykt.
- ▶ Fjern klistremerket [3].
- ▶ Sett knappingen [4] på knottehuset[1].

5.7 Gassinstallasjon

- i** Montering, installasjon og igangsetting må kun utføres i henhold til nasjonalt gjeldende lover, forskrifter og standarder.
- i** Arbeidet må utføres av kvalifiserte fagfolk som er kjent med og overholder tilleggskriftene fra de lokale energileverandørene.
- i** Gasstilkoblingen må utføres før platetoppen monteres i benkeplaten.

Ventilasjon

Dette apparatet kobles ikke til et avgassavtrekk. Det må settes opp og kobles til i henhold til gjeldende installasjonsbetingelser. Ta spesielt hensyn til egnede ventilasjonstiltak.

- ▶ Sørg alltid for tilstrekkelig ventilasjon under bruk av apparatet.

5.7.1 Gasstilkobling

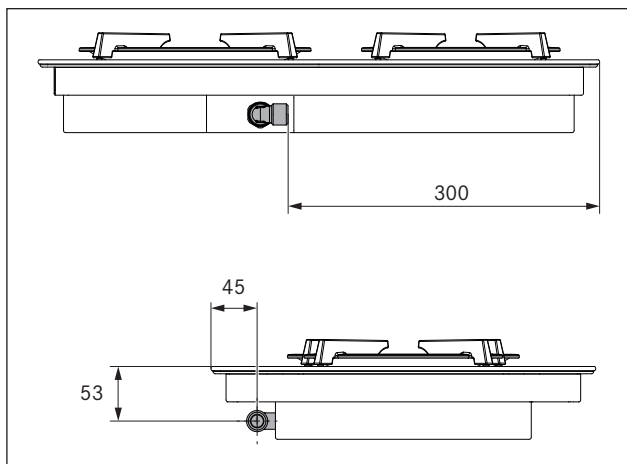


Fig. 5.20 Gasstilkoblings-posisjon

Gasstilkoblingen til apparatet utføres via et forhåndsmontert vinkelstykke med en 1/2" sylindrisk innvendig gjenge. Hvis det er nødvendig med en konisk tilkobling på grunn av nasjonale forskrifter, må det sylindrisk-koniske overgangsstykket (følger med i leveringsomfanget) brukes.

5.7.2 Etablering av gasstilkobling

- ▶ Steng gasstilførselen.
- ▶ Slå av hovedbryteren/sikringsbryteren før du kobler til platetoppen.
- ▶ Sikre hovedbryteren/sikringsbryteren mot uautorisert innkobling.
- ▶ Bekreft at det ikke er noen spenning.
- ▶ Kontroller gasstypen og gasstrykket i gassforsyningsledningen.
- ▶ Sørg for at apparatet er utstyrt med riktig dysetype for å garantere korrekt brennerflamme og sikker drift.
- ▶ Trekk av beskyttelseshetten fra vinkelstykket for gasstilkobling.
- ▶ Koble apparatet til gassforsyningen.
- ▶ Kontroller alle forbindelsene mellom platetoppen og gasstilkoblingen med egnede kontrollmidler. Lekkasje er ikke tillatt.
- ▶ Opprett en lekkasjetest-protokoll og gi denne til brukeren.

5.7.3 Koble om gass type

- ▶ Koble gasstilførselen fra gassforsyningsledningen.
- ▶ Slå av hovedbryteren/sikringsbryteren.
- ▶ Sikre hovedbryteren/sikringsbryteren mot uautorisert innkobling.
- ▶ Bekreft at det ikke er noen spenning.

Bytte gassbrennerdysen i gassbrenneren

- i** Omstilling av gassdysen, gasstype og gasstrykk skal kun utføres av en godkjent, faglært håndverker eller BORA-servicetekniker. De må også ta ansvaret for korrekt gassinstallasjon og igangsetting.

- i** Dysene regulerer maksimal gasstrøm avhengig av brenner og type gass / trykk.

- i** Gassplatetoppen leveres forhåndsinnstilt på naturgass G20/20 mbar (ferdigmontert) fra fabrikk. Hvis en annen type gass skal brukes, må dette justeres i konfigurasjonsmenyen på platetoppen.

- i** Brukbare stemplede og godkjente dyser.

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

Tab. 5.4 Oversikt over gasskategorier

AT	eingestellt:	Erdgas H	I2H	20 mbar
BE	eingestellt:	Erdgas E+	I2E+	20 / 25 mbar
BE	ingesteld:	Aardgas E+	I2E+	20 / 25 mbar
BE	reglage:	Gaz naturel E+	I2E+	20 / 25 mbar
CH	eingestellt:	Erdgas H	I2H	20 mbar
CH	impostato per:	Gas metano H	I2H	
CH	impostato per:	Gaz naturel H	I2H	
CY	ενεργητοποιημένη:	φυσικό αέριο H		20 mbar
CZ	nastaveno na:	Zemní plyn H	I2H	20 mbar
DE	eingestellt:	Erdgas E	I2H	20 mbar
DK	sat på:	Naturgas H	I2H	20 mbar
EE	sisse lülitatud:	Maagaas H	I2H	20 mbar
ES	ajustado:	Gas natural H	I2H	20 mbar

FI	asetettu:	Maakaasu H	I2H	20 mbar
FR	reglage:	Gaz naturel E+	I2E+	20 / 25 mbar
GB	set for:	Natural gas H	I2H	20 mbar
GR	ενεργοποιημένη:	φυσικό αέριο H	I2H	20 mbar
HR	uključeno:	Prirodni plin H	I2H	20 mbar
IE	set for:	Natural gas H	I2H	20 mbar
IS	sett á:	jarðgas H		20 mbar
IT	aggiustato a:	Gas naturale H	I2H	20 mbar
LT	nustatytas:	Gamtinės dujos H	I2H	20 mbar
LU	festgeluecht:	Natierlech Gas E		20 mbar
LV	ieslēgts:	Dabaszgāze H	I2H	20 mbar
MT	issettjat fuq:	Gass naturali H		20 mbar
NO	satt på:	Naturgass H	I2H	20 mbar
PL	ustawić:	Gaz ziemny E	I2H	20 mbar
PT	regulado para:	Gás natural H	I2H	20 mbar
RO	setat pe:	Gaz natural H	I2H, I2E	20 mbar
SE	sätt på:	Naturgas H	I2H	20 mbar
SI	nastavljen na:	Zemeljski plin H	I2H	20 mbar
SK	zapnuté:	Zemný plyn H	I2H	20 mbar
TR	ayarlamak:	Doğal gaz H	I2H	20 mbar

Tab. 5.5 Forhåndsinnstillinger for gassplatetoppen

Stempelet på dysene tilsvarer verdier i angitt dysetabell og befinner seg enten på oversiden eller siden av dysene.

Gasstype/gasstrykk mbar	Ø SR-brenner/ normal brenner	Ø R-brenner/ høyeffekt- brenner
G20/20	104	125
G25/20	110	131
G20/13	115	149
G25/25	104	131
G25,3/25		
G20/25	100	119
G30/37	69	85
G31/37		
G30/50	62	78
G30 - 50 mbar		

Tab. 5.6 Dysetabell

Totale nominelle tilkoblingseffekter for flytende gass:

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

Tab. 5.7 Nominelle tilkoblingseffekter flytende gass

Totale nominelle tilkoblingseffekter for naturgass:

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

Tab. 5.8 Nominelle tilkoblingseffekter naturgass

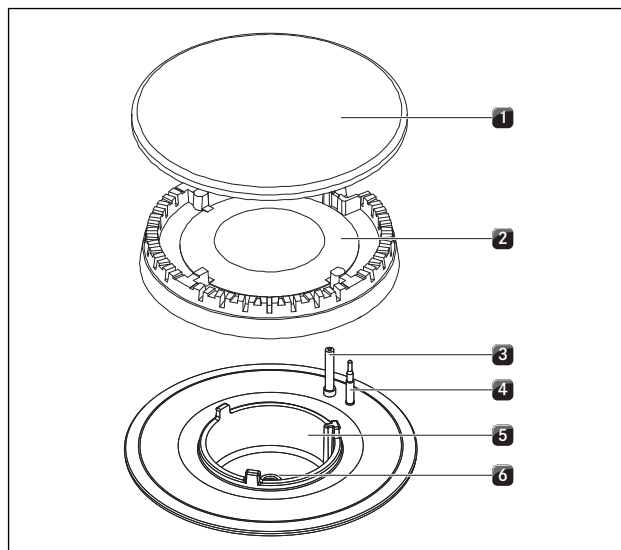


Fig. 5.21 Gassbrenner oppbygning

- [1] Brennerdeksel
- [2] Brennerhode
- [3] Elektrisk tennanordning
- [4] Sikkerhetstermoelement
- [5] Brennerhus
- [6] Gassbrennerdyse

- ▶ Ta av grytestativet.
- ▶ Ta av apparatbunnen [1] til luftføringshuset [2].
- ▶ Fjern brennerhodet [2] fra gassuttaket.

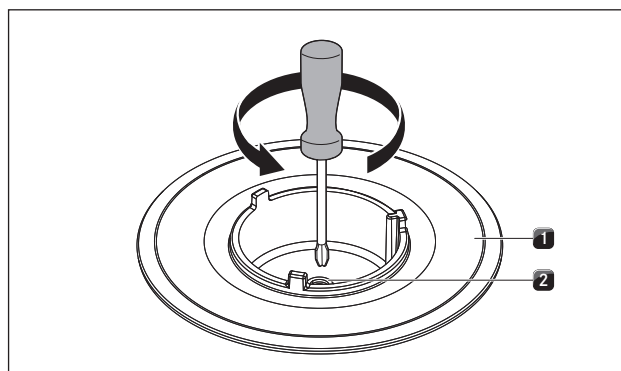


Fig. 5.22 Kokeplatebrenner med gassbrennerdyse

- [1] Gassbrenner
- [2] Gassbrennerdyse

- ▶ Skru gassbrennerdysen [2] ut av gassbrenneren [1]
- ▶ Skru dysen som samsvarer med den gjeldende gasstypen i gassbrenneren [2].
- ▶ Sett brennerkomponentene sammen igjen.
- ▶ Plasser brennerhodet [2] riktig på gassutløpet.
- ▶ Pass på at sikkerhetstermoelementet [4] og den elektriske tennanordningen [3] er plassert i riktig åpning.
- ▶ Legg brennerdekslet [1] rett og jevnt på brennerhodet [2].
- Hvis brennerdelene er lagt på feil, kan ikke den elektriske tenningen fungere.
- ▶ Legg grytestativet nøyaktig og rett på gassbrenneren.
- ▶ Still inn gasstypen i konfigurasjonsmenyen (se «6.3 Menypunkter i gasskonfigurasjonen»).

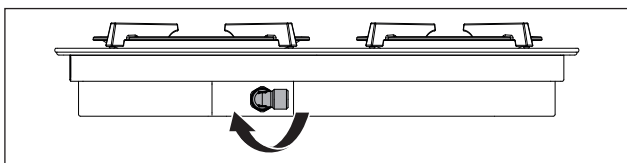


Fig. 5.27 Drei vinkelstykket for gasstilkobling 180°

- ▶ Drei vinkelstykket for gasstilkobling 180° slik at tilkoblingen kan gjøres bakover.
- ▶ Gå frem som tidligere beskrevet for montering.
- ▶ Endre monteringsretningen i konfigurasjonsmenyen for avtrekket (se konfigurasjonsmenyen i bruksanvisningen for avtrekket).

- i** Hvis platetoppen monteres 180° dreid, er tilkoblingene for betjeningsknottet og grensesnittet for avtrekk bak.
- i** Ledning følger med i leveringsomfanget i tilstrekkelig lengde.

5.9 Opprett kommunikasjon og strømtilkobling

- ▶ Ta hensyn til alle sikkerhetsinstrukser og varsler (se «2 Sikkerhet»).
- Støpselet til strømledningen må være tilgjengelig etter montering.
- Hvis strømledningen blir skadet, må denne skiftes ut.

- i** Apparatets komponenter kobles ved hjelp av den flate kablen som er inkludert i leveringsinnholdet.

5.9.1 Koble til betjeningsknott

- i** Betjeningsknottene skal kun tilkobles de dertil egnede tilkoblingene på apparatet.

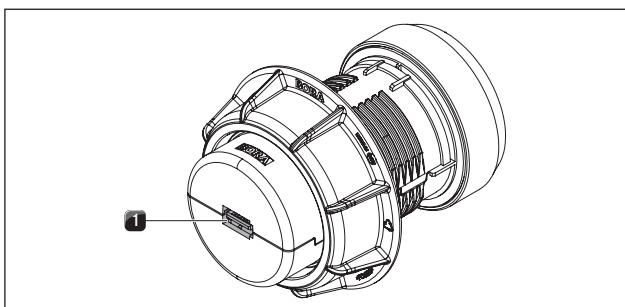


Fig. 5.28 Bakside betjeningsknott med tilkobling

- [1] Tilkobling betjeningsknott bakside

- ▶ Opprett forbindelsene mellom apparatene og betjeningsknottene.

Koble betjeningsknottene til platetoppen

- i** Ved normal plassering befinner tilkoblingene seg foran på platetoppene.

- i** Fra fabrikkens side er venstre betjeningsknott tiltenkt betjeningen av kokesonen foran (sone 1) og høyre betjeningsknott er tiltenkt betjeningen av kokesonen bak (sone 2).

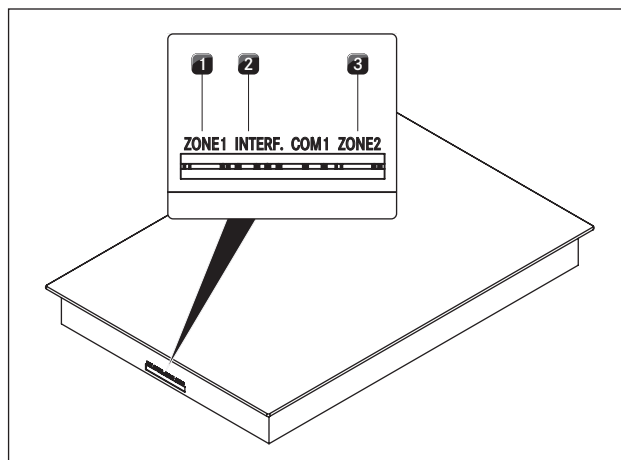


Fig. 5.29 Tilkoblinger på platetoppen

- [1] Tilkobling betjeningsknott kokesone foran (sone 1)
- [2] Tilkobling grensesnitt til avtrekkselektronikken
- [3] Tilkobling betjeningsknott kokesone bak (sone 2)

Standard tilkobling av kokesoner

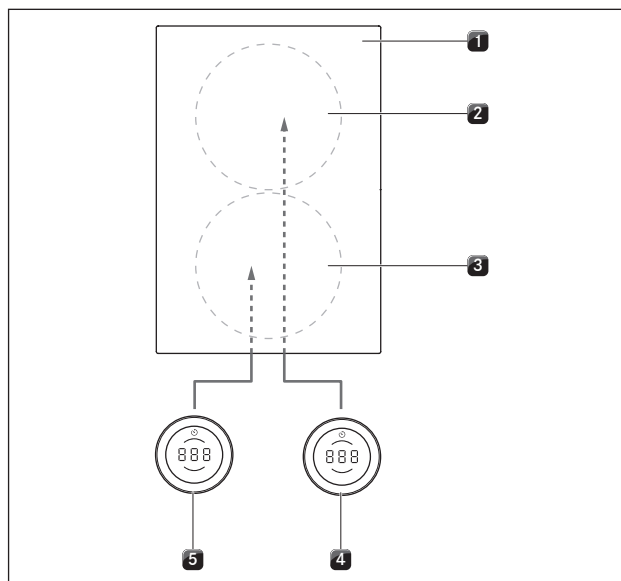


Fig. 5.30 Standard tilkobling ved apparater med tilkobling foran

- [1] Platetopp
- [2] Kokesone bak (sone 2)
- [3] Kokesone foran (sone 1)
- [4] Betjeningsknott kokesone bak (sone 2)
- [5] Betjeningsknott kokesone foran (sone 1)

Tilkobling av kokesoner ved 180° dreid montering

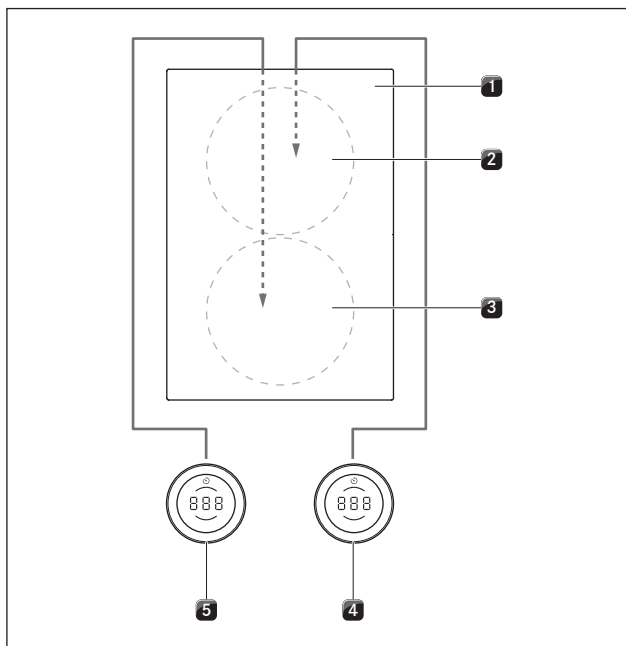


Fig. 5.31 Tilkobling av kokesoner ved 180° dreid montering og ved apparater med tilkobling foran

- [1] Platetopp
- [2] Kokesone bak (sone 1)
- [3] Kokesone foran (sone 2)
- [4] Betjeningsknott kokesone bak (sone 1)
- [5] Betjeningsknott kokesone foran (sone 2)

- ▶ Opprett forbindelse mellom tilkoblingen på baksiden av venstre betjeningsknott [5] og tilkoblingen "sone 2" på platetoppen [1].
- ▶ Opprett forbindelse mellom koblingspunktet på baksiden av høyre betjeningsknott [4] og tilkoblingen "sone 1" på platetoppen [1].
- ▶ Tilordne kokesonene til knotteindikatorerne på riktig måte ved hjelp av konfigurasjonsmenyen (se konfigurasjonsmeny, montering 0° eller 180°).

5.9.2 Opprett kommunikasjon mellom avtrekk og platetopper

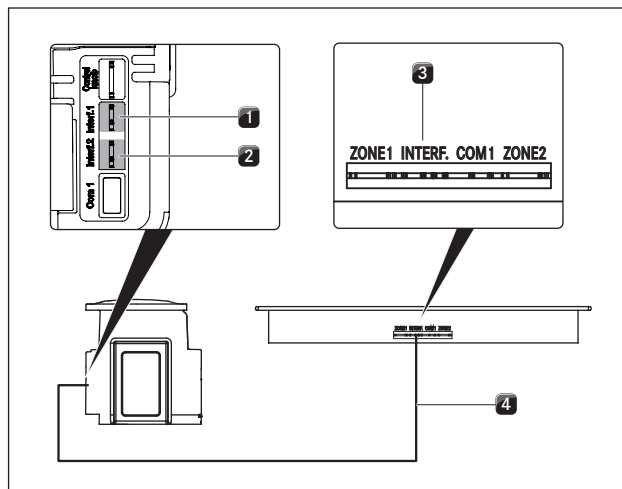


Fig. 5.32 Opprett kommunikasjon mellom avtrekk og platetopper

- [1] Tilkobling av kommunikasjonsledninger til avtrekket for venstre platetopp
- [2] Tilkobling av kommunikasjonsledninger til avtrekket for høyre platetopp
- [3] Tilkobling kommunikasjonsledning platetopp
- [4] Kommunikasjonsledning platetopp-avtrekk

- ▶ Opprett forbindelse mellom de passende kommunikasjonstilkoblingene på avtrekket [1] / [2] og platetoppen eller platetoppene [3].
- ▶ Bruk kun kablene som følger med i leveringsinnholdet.

i Kun når kommunikasjonsforbindelsen mellom avtrekket og platetoppene er korrekt utført, kan apparatene brukes med alle tilgjengelige funksjoner.

5.9.3 Opprette strømforbindelse

- i** Montering, installasjon og igangsetting må kun utføres i henhold til nasjonalt gjeldende lover, forskrifter og standarder.
- i** Arbeidet må utføres av kvalifiserte fagfolk som er kjent med og overholder tilleggsforskriftene fra de lokale energileverandørene.
- i** Strømtilkoblingen må bare utføres av autoriserte fagfolk. De må også ta ansvaret for korrekt installasjon og oppstart.

Strømtilkobling platetopp

Strømledningen som skal brukes (forhåndsmontert) må oppfylle visse krav avhengig av apparat (se tab. Sikring og minimumstverrsnitt).

- i** Dersom strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en passende strømledning. Dette må bare utføres av en autorisert kundeservice.

Krav strømledning og tilkoblingsskjema

Tilkobling	Sikring	Ledningstverrsnitt	Strømledning
1-fasetilkobling	1 x 16 A	1,5 mm ²	Type H05VVH2-F

Tab. 5.9 Sikring og minimumstverrsnitt

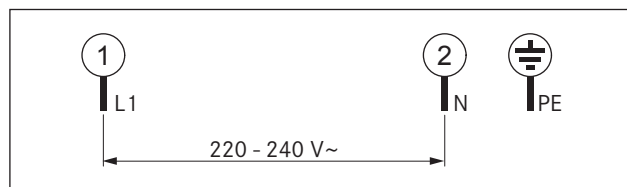


Fig. 5.33 Koblingsskjema 1-fase

Koble platetoppen til strømmettet

- ▶ Slå av hovedbryteren/sikringsbryteren før du kobler til platetoppen.
- ▶ Sikre hovedbryteren/sikringsbryteren mot uautorisert innkobling.
- ▶ Bekreft at det ikke er noen spenning.
- ▶ Koble platetoppen utelukkende til med en fast forbindelse til en strømledning.
- ▶ Kontroller korrekt montering.
- ▶ Slå på hovedbryteren/sikringsbryteren.
- ▶ Ta platetoppen i bruk (se «7 Funksjoner og betjening»).
- ▶ Kontroller at alle funksjonene fungerer korrekt.

5.10 Basiskonfigurasjon

Når monteringen er avsluttet, må du foreta basisinnstillinger (disse innstillingene kan endres senere når som helst).

- i** Du finner en nøyaktig anvisning for basiskonfigurasjonen og all nødvendig informasjon i bruksanvisningen i kapittelet “Konfigurasjonsmeny”.

5.10.1 Gasskonfigurasjon

- i** Omstilling av gassdyser, gasstype og gasstrykk og gass-definisjonslinje skal kun utføres av en godkjent, faglært håndverker eller en servicetekniker fra BORA. De må også ta ansvaret for korrekt gassinstallasjon og igangsetting.
- i** Gass-definisjonslinjen A skal ikke benyttes ved flytende gass (G30/31).
- i** Riktig innstilling for gasstype, gasstrykk og passende definisjonslinje er viktig for sikker og feilfri drift av gassplatetoppen.
- i** Du finner en detaljert anvisning for konfigurasjonsmenyen i bruksanvisningen.
- ▶ Foreta innstillingene i gass-konfigurasjonsmenyen (se «6.3 Menypunkter i gasskonfigurasjonen»).

5.11 Første gangs bruk

- i** Du finner en detaljert anvisning for betjening av systemet BORA Professional 3.0 i bruksanvisningen.

- ▶ Forsikre deg om at alle apparater er koblet til på riktig måte og har strømtilførsel før du tar dem i bruk for første gang (sikret).
- Unntak: Ved første gangs bruk kan kjøkkenmontøren forbigående koble styreenheten til strømmen for å utføre basiskonfigurasjonen (f.eks. med anleggsstrøm i byggefasen).
- Innstillingene som velges, blir lagret. De er fortsatt gyldige etter at strømtilførselen har vært brutt.
- Den endelige tilkoblingen til strømmettet skal kun utføres av faglært elektriker.

5.11.1 Første gangs bruk av gassplatetoppen

- i** Første gangs bruk skjer når monteringen og konfigurasjonen er avsluttet.

- ▶ Slå på kokesonen.

Den elektroniske gassreguleringen kalibreres (motorlyder) og deretter tennes gassflammen på valgt kokesone automatisk. Gassflammen brenner stabilt og jevnt.

Første gangs bruk av gassplatetoppen med samtidig bruk av avtrekk

- ▶ Slå på avtrekket på høyeste effektnivå.
 - ▶ Slå på alle kokesonene på laveste effektnivå.
- Den elektroniske gassreguleringen kalibreres (motorlyder) og deretter tennes gassflammen på valgt kokesone automatisk. Gassflammen brenner stabilt og slukkes ikke (ingen ny tenning). Det er normalt at gassflammen påvirkes noe av avtrekket (trekk).
- ▶ Kontroller at alle funksjonene til avtrekket og platetoppen fungerer korrekt.
 - ▶ Kontroller at brennerflammene fungerer korrekt, særlig når de benyttes sammen med avtrekket.

- i** Hvis gassflammen slukkes eller påvirkningen av flammen øker og/eller flammebildet ikke er korrekt (f.eks. røykdannelse, at flammen slår tilbake...) må definisjonslinjen økes og eventuelt også ventilasjonen forbedres ved uttrekking, eller tilbakestrømningsåpningen må forstørres ved resirkulering.

5.11.2 Feil ved første gangs bruk

Ved første gangs bruk eller lang tid ute av drift eller etter utskifting av flytende gass-flaske kan det oppstå feil:

Brenneren tennes ikke. Betjeningsknotten avgir en signaltone og effektnivåindikatoren blinker.

Det kan være luft i gassledningen.

- ▶ Gjenta tenningsprosessen ved å ta på til betjeningsknotten.

Brenneren tennes ikke, og platetoppen reagerer ikke.

Den elektroniske gassreguleringen må kalibreres på nytt.

- ▶ Tilbakestill gassreguleringen \square via konfigurasjonsmenyen.

Knotteindikatoren viser en feilmelding (f.eks. E001).

- ▶ Tilbakestill gassreguleringen \square via konfigurasjonsmenyen.

5.12 Funksjonskontroll

- ▶ Foreta en grundig funksjonskontroll på alle apparater i henhold til kap. «5.11.1 Første gangs bruk av gassplatetoppen»
- ▶ Ved feilmeldinger må du følge kap. «Utbedring av feil» i bruksanvisningen.

5.13 Fuge apparater

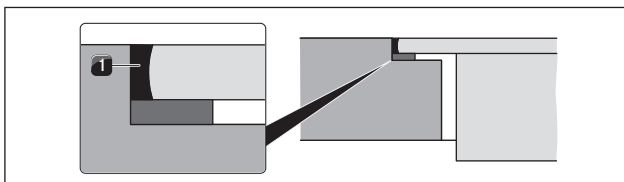


Fig. 5.34 Silikonfugemasse ved planlimt montering

[1] Svart, varmebestandig silikonfugemasse

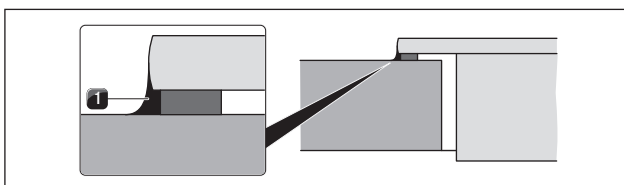


Fig. 5.35 Silikonetningsmasse ved overflatemontering

[1] Svart, varmebestandig silikonfugemasse

- ▶ Når monteringen igangsettingen er avsluttet, påføres det en fuge av svart, varmebestandig silikonfugemasse [1] rundt hele (også mellom avtrekk og platetopp).
- ▶ Pass på at det ikke kommer silikonfugemasse under apparatet.

5.14 Overlevering til brukeren

Når monteringen er avsluttet:

- ▶ Forklar de vesentlige funksjonene for brukeren.
- ▶ Informer brukeren om alle de sikkerhetsrelevante aspektene ved betjening og håndtering.
- ▶ Fest det medfølgende typeskiltet på baksiden av denne anvisningen.
- ▶ Overlever tilbehøret og alle medfølgende dokumenter til brukeren for sikker oppbevaring.

6 Konfigurasjonsmeny

6.1 Menyoversikt

Konfigurasjonsmeny gass	
☐E	Konfigurasjon GPU
☐F	Definisjonslinje gassbrenner
☐h	GPU-tilbakestilling

Tab. 6.1 Konfigurasjonsmeny gass

6.2 Betjene menyen

Vise menyen

- i** Menyene kan kun åpnes når apparatet er slått på, men ikke aktivert (=effektnivå 0).

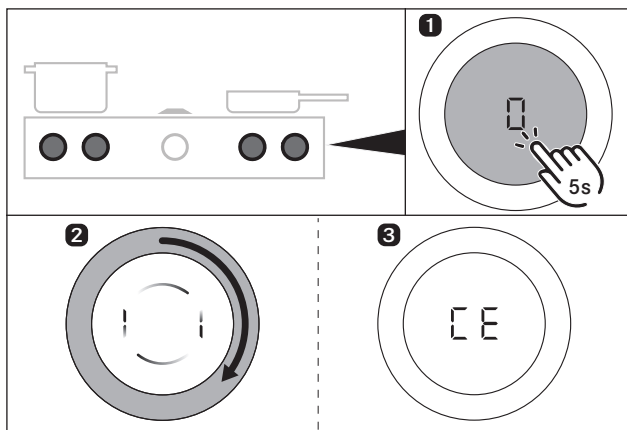


Fig. 6.1 Vise menyen

- ▶ Ekstra langt trykk på gassplatetoppen
- Det vises en animasjon (= oppfordring om å dreie)
- ▶ Drei knapperingen på betjeningsknotten med urviseren med minst 90°.
- Menyene åpnes og viser første meny punkt.

Forklaring til visningen av meny punkter (f.eks. ☐2☐3):

Siffer i midtre segment = meny punkt (100 % lysstyrke)
Siffer i høyre segment = aktuell innstilling (50 % lysstyrke)

Velg meny punkt og bekreft

- ▶ Drei fjæren til ønsket meny punkt.
- ▶ Bekreft med en berøringskommando.

Foreta innstillinger, bekreft og lagre

- ▶ Drei fjæren til ønsket innstilling.
- ▶ Bekreft innstillingen med en berøringskommando.

- i** Systemet overtar og lagrer de valgte innstillingene når meny punktet lukkes eller menyen avsluttes.

Lukke menyen

- i** Ved navigering i menyen vises det en valgmulighet **End** for å lukke menyen etter det siste meny punktet.
 - ▶ Drei fjæren til **End**
 - ▶ Bekreft valget med en berøringskommando.
 - Menyene lukkes og systemet går over til standard visning.
- i** Du kan når som helst gå ut av menyen ved å utføre en lang berøring. Innstillinger som ennå ikke er bekreftet, lagres ikke.
- i** Hvis det ikke foretas noen innstillinger i en meny- eller undermeny i løpet av 2 minutter, lukkes konfigurasjonsmenyen automatisk og indikatoren slukkes. Innstillingene som ble valgt, lagres automatisk.

6.3 Meny punkter i gasskonfigurasjonen

- i** Omstilling av gassdyser, gasstype og gasstrykk og gass-definisjonslinje skal kun utføres av en godkjent, faglært håndverker eller en servicetekniker fra BORA. De må også ta ansvaret for korrekt gassinstallasjon og igangsetting.
- i** Korrekte innstillinger er viktig for ufarlig og feilfri drift av gassplatetoppen.

Meny punkt ☐E: Konfigurasjon GPU

- i** Med meny punktet ☐E (GPU) reguleres minimumseffekten per brenner og gasstype/-trykk.

Innstilling	Gasstype og gasstrykk	
☐	G20, 20 mbar G25, 20 mbar	(fabrikkinnstilling)
4	G30, 29 mbar G30/G31, 37 mbar	
5	G30, 50 mbar G30/G31, 50 mbar	
h	G20, 13 mbar	
h	G25, 25 mbar G25,3, 25 mbar	
☐	G20, 25 mbar	

Tab. 6.2 Stille inn gasstype og gasstrykk

- ▶ Velg korrekt innstilling.

Meny punkt ☐F: Definisjonslinje gassbrenner

Definisjonslinjene regulerer laveste effektnivå for gassbrennerne. Ved hjelp av definisjonslinjene tilpasses laveste effektnivå. Avhengig av monterings situasjon og påvirkning fra avtrekket kan definisjonslinjen endres ved behov.

Definisjonslinje A:

Definisjonslinje A er den fineste inndelingen av effektverdiene, som kun kan innstilles under perfekte forhold og kun ved naturgass (G20, G25, G25.3).

Perfekte forhold er når:

- Ingen avtrekk er i drift, eller
- platetoppen, ved drift med avtrekk i uttrekkingsvarianten, brukes med tilstrekkelig ventilasjon, eller
- platetoppen, ved drift med avtrekk i resirkuleringsvarianten, benyttes med tilstrekkelig stor tilbakestrømningsåpning og avtrekket ikke har negativ effekt på gassflammen.

Definisjonslinje B:

Definisjonslinjen er innstilt fra fabrikkens side, med jevn avstand mellom hvert enkelt effekttrinn.

Definisjonslinje C:

Definisjonslinje C øker de laveste effekttrinnene og skal kun anvendes når avtrekket har negativ effekt.

Innstilling	Definisjonslinje gassbrenner
☐	Definisjonslinje A
I	Definisjonslinje B (fabrikkinnstilling)
☐	Definisjonslinje C

Tab. 6.3 Definisjonslinjer for gassbrenneren

► Velg ønsket definisjonslinje.

- i** Hvis gassflammen slukkes eller påvirkningen av flammen øker og/eller flammebildet ikke er korrekt (f.eks. røykdannelse, at flammen slår tilbake ...) må definisjonslinjen økes og eventuelt også ventilasjonen forbedres ved uttrekking, eller tilbakestrømningsåpningen må forstørres ved resirkulering.

Menypunkt ☐h: GPU-tilbakestilling

- i** Menypunkt ☐h (GPU-tilbakestilling) har en tilbakestillingsfunksjon. Denne funksjonen kan aktiveres ved feil og første gangs bruk, hvis gassplattetoppen ikke oppviser noen reaksjon (ingen tenning).

- i** Innstilt verdi for gasstype, gasstrykk og gass-definisjonslinje forblir uforandret. De endres heller ikke ved en tilbakestilling.

Innstilling	GPU-tilbakestilling
☐	Utføre en tilbakestilling av en sperret GPU

Tab. 6.4 Utføre en tilbakestilling av en sperret GPU

► Tilbakestill (reset) ved behov.

7 Funksjoner og betjening

► Ta hensyn til alle sikkerhetsinstrukser og varsler hver gang enheten er i bruk (se «2 Sikkerhet»).

7.1 Knottbetjening

7.1.1 Betjene fjæren

Fjæren til betjeningsknotten kan dreies både med og mot klokken. Den kan dreies så langt det er nødvendig, det finnes ingen definert 0-posisjon.

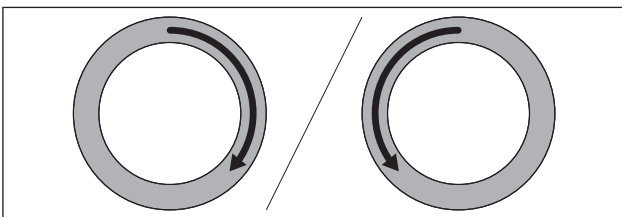


Fig. 7.1 Betjening av fjæren

Dreie med klokken (mot høyre):

- Slå på
- Øke effektnivået/verdien
- Navigere i meny

Dreie mot klokken (mot venstre):

- Slå av
- Redusere effektnivået/verdien
- Navigere i meny

7.1.2 Betjene berøringsflate

Berøringsflaten til betjeningsknotten reagerer på ulike berøringskommandoer:

Kommando	Kontakt	Tid
Touch	kort berøring	< 1 s
Double-Touch	2x korte berøringer etter hverandre	
Long press	lang berøring / hold	2 - 2 s
Extra Long Press	lang berøring / hold	5 - 8 s

Tab. 7.1 Betjening av berøringsflaten

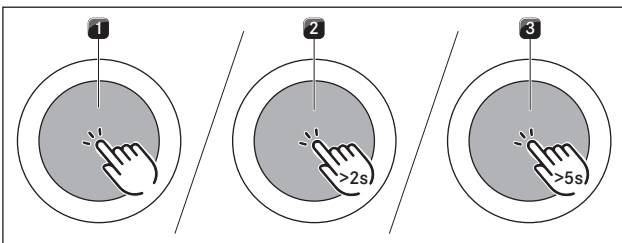


Fig. 7.2 Grafisk fremstilling av berøringskommandoene

- [1] Fremstilling berøringskommando
 [2] Fremstilling langt trykk
 [3] Fremstilling ekstra langt trykk

Bruk av berøringskommandoer:

- Åpne funksjonsmenyen
- Bekrefte meny punkter/tider/funksjoner

Bruk av doble berøringskommandoer:

- Aktivere pausefunksjon

Bruk av long press-kommandoer:

- Oppheve systemsperr
- Lukke funksjonsmenyen

Bruk av extra long press-kommandoer:

- Tilbakestille filterets levetid
- Hente frem konfigurasjonsmenyen

7.2 Slå av og på systemet

Slå på

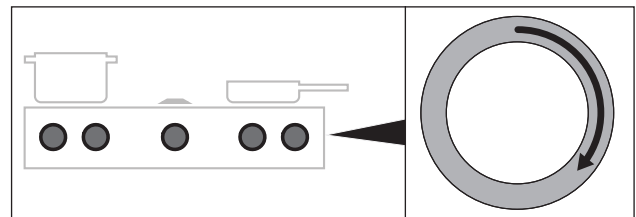


Fig. 7.3 Slå på systemet

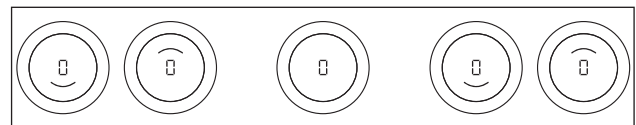


Fig. 7.4 Standard visning når systemet har startet

- Drei en av fjæren med klokken
- Systemet blir aktivert.
 - Alle betjeningsknottene viser □.

i Hvis alle betjeningsknottene viser □ når systemet har startet, er barnesikringen aktivert. Det er først mulig å ta systemet i bruk når sperren er opphevet (se «Barnesikring (systemfunksjon)»).

Slå av

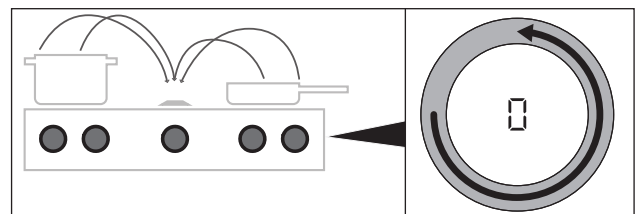


Fig. 7.5 Slå av apparater

- Drei en av fjæren mot klokken til du nå effektnivå 0.
- Aktiverte ekstrafunksjoner avsluttes og apparatet slås av.

- i** Hvis alle tilkoblede apparater slås av (= effektnivå 0), slås hele systemet automatisk av etter 10 sekunder.

En platetopp har vært innkoblet

- Når platetoppen har vært i bruk vises restvarmeindikatoren H (Restvarmeindikator) for de kokesonene som fortsatt er varme.
- Når det ikke er noe restvarme igjen, slukkes indikatoren etter 10 sekunder.

7.3 Betjene platetopper

- i** Hele omfanget av funksjoner er kun tilgjengelig for systemene BORA Professional 3.0 når de kombineres med avtrekkene PKA3/PKA3AB eller PKAS3/PKAS3AB.
- i** Før du bruker platetoppen for første gang, må du rengjøre kokesonene (se «8 Rengjøring og stell»).

7.3.1 Generelle betjeningsmerknader for platetopper

Platetopper betjenes med 2 betjeningsknottar.

For hver kokesone kan du velge mellom 9 effektnivåer, alternativt ett power-trinn, og ulike funksjoner.

Hver kokesone reguleres med en egen betjeningsknott.

Den fremre kokesonen med den venstre knotten, den bakre kokesonen med den høyre knotten.

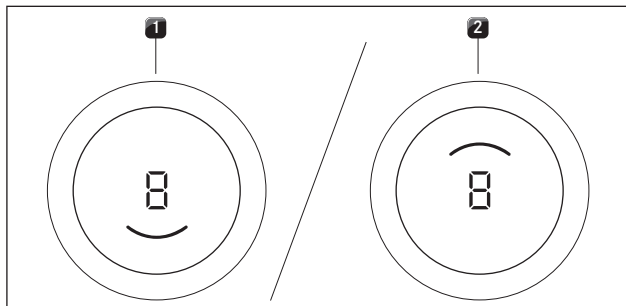


Fig. 7.6 Kokesoneindikator

[1] aktiv kokesone foran

[2] aktiv kokesone bak

7.3.2 Spesielle merknader for gassplatetoppen PKG3

- i** Ved første gangs bruk eller etter en lengre periode ute av bruk, eller etter utskifting av flasker med flytende gass, kan det hende at brenneren ikke tennes. Eventuelt befinner det seg luft i gassledningen, eller den elektroniske gassreguleringen må kalibreres på nytt. Følg anvisningene for første gangs bruk (se «5.11 Første gangs bruk»).
- i** Fordi vi bruker emaljebelagte støpedeler, kan det oppstå små fargeavvik og uregelmessigheter. I tillegg kan det oppstå små overfladiske rustflekker som man enkelt kan fjerne med en fuktig klut. Dette er normalt og tyder ikke på nedsatt kvalitet.
- i** Bruk kan føre til misfarging av noen av komponentene til gassplatetoppen. Denne misfargingen er normal og påvirker ikke gassflammen og funksjonen til platetoppen.
- i** Ved bruk av gassbrenneren kan det føre til hørbare lyder fra gassutløpet på gassbrenneren. Brennerflammen blir farget oransje hvis det er forurensninger på brenneren og i omgivelsesluften (støv). Disse egenskapene er normale og kan oppstå uavhengig av hverandre.
- i** Lukk gasstilførselen og slå av husinstallasjonens sikring hvis det oppstår røyk eller brann under bruk av gassplatetoppen.
- i** Steng gasstilførselen hvis du merker gasslukt eller det er feil på gassinstallasjonen. Åpne vinduene og sørg for god ventilasjon.

Bruk av en gasskomfyr fører til dannelse av varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i oppstillingsrommet. Det er spesielt viktig å sørge for god ventilasjon av oppstillingsrommet mens apparatet er i bruk: de naturlige ventilasjonsåpningene må holdes åpne eller det må installeres en mekanisk ventilasjonsinnretning. Intensiv og langvarig bruk av apparatet kan kreve ekstra ventilasjon, f.eks. Åpning av et vindu eller mer effektiv ventilasjon, f.eks. drift av en mekanisk ventilasjonsinnretning på et høyere effektnivå.

Riktig bruk av gasskokeplaten

- i** Ikke bruk gassplatetoppen i lengre tid (> 5 min) uten kokekar og i kombinasjon med avtrekket. Slik oppstår det svært høye temperaturer og dermed kan det oppstå skader på gassplatetoppen og luftførende komponenter i avtrekket.
- i** Flammespissene skal være under grytebunnen. Flammespisser utenfor grytebunnen avgir unødig varme til luften, kan medføre skader på grytehåndtak, luftførende komponenter (avtrekk) og øker faren for brannskader. Dessuten er den ytre delen av gassflammen mye varmere enn kjernen.
- i** Beskytt hendene dine med grytekluter eller grillvotter ved alle typer arbeid på det varme apparatet. Bruk kun tørre grytekluter eller grillvotter. Våte eller fuktige tekstiler leder varme bedre og kan medføre brannskader på grunn av damp. Pass på at tekstiler ikke kommer i kontakt med flammene. Ikke bruk for store grytekluter, kjøkkenhåndkle eller lignende.
- i** Fett som spruter og andre brennbare (mat-)rester på platetoppen kan ta fyr. Fjern dem så snart som mulig.
 - ▶ Ikke plasser kokekar med ujevn bunn på grytestativet.
 - ▶ Varm aldri opp kokekar uten innhold.
 - ▶ Sett alltid kokekarene på grytestativet som følger med apparatet. Ikke sett kokekar rett på brenneren.
 - ▶ Ikke bruk former, panner eller grillsteiner som er så store at de dekker flere brennere. Varmen som samler seg under slike kokekar kan medføre skader på platetoppen.
 - ▶ Pass på at brennerkomponenter og grytestativ er plassert på korrekt måte.

- ▶ Tenn først en kokesone når alle brennerkomponenter er satt sammen på korrekt måte.
- ▶ Vær oppmerksom på at flammen til brenneren ikke er utenfor bunnen av kokekaret og slår oppover langs utsiden av karet.
- ▶ Ikke oppbevar lett antennelige gjenstander i nærheten av platetoppen.

For maksimal effekt ved minimalt gassforbruk anbefaler vi:

- ▶ Bruk kokekar med grytebunn som dekker hele flammen så flammen ikke brenner utenfor.
- ▶ Bruk egnede gryter for hver gassbrenner.
- ▶ Sett kokekaret midt på gasskokesonen.
- ▶ Når innholdet i gryten koker, stiller du gassbrenneren ned på et lavere effektnivå (liten flamme).
- ▶ Tilpass avtrekkets effektnivå etter effektnivået til gasskokesonen.

Bruk av gassplatetopp og avtrekk samtidig

Hvis gassplatetoppen brukes sammen med et avtrekk, kan trekken påvirke gassflammen.

- ▶ Unngå å stille inn et for høyt effektnivå for avtrekket hvis gassplatetoppen er innstilt på et lavt effektnivå.
- ▶ Ved behov kan du redusere effektnivået til avtrekket når gasskokesonen tennes.
- ▶ Gasskokesoner skal kun benyttes med kokekar. Gassflammen skjermes fra trekken fra avtrekket ved hjelp av formen på grytestativet og kokekaret.

- i** Flammer kan sette fettfilteret til avtrekket og luftførende komponenter i brann eller medføre skader på disse. Ikke flamber mat mens avtrekket er i drift.

7.3.3 Stille inn effektnivå for en kokesone

Du regulerer effektnivåene ved å dreie fjæren til ønsket effektnivå (elektronisk regulering).

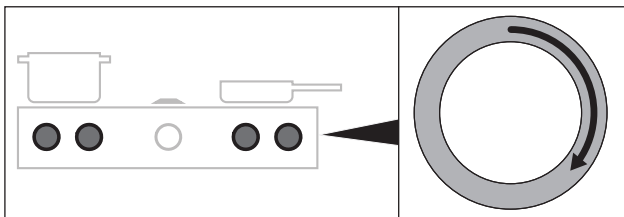


Fig. 7.7 Stille inn effektnivå for en kokesone

- Gjeldende effektnivå vises ved hjelp av knotteindikatoren for den valgte betjeningsknotten.

Øke effektnivået

- ▶ Drei fjæren med klokken (mot høyre)

Senke effektnivået

- ▶ Drei fjæren mot klokken (mot venstre)

7.3.4 Power-trinn kokesoner

Når power-trinnet aktiveres, er den maksimale effekten for kokesonen tilgjengelig i et forhåndsdefinert tidsrom.

- i** Ikke varm opp olje, fett eller lignende ved hjelp av power-trinnet. Den høye effekten kan føre til at grytebunnen blir overopphetet.

Aktivere power-trinn for en kokesone

- ▶ Drei fjæren med klokken til power-trinnet P.

- i** Etter 20 minutter kobles power-trinnet automatisk tilbake til effektnivå 9.

Deaktivere power-trinnet før tiden

- Stille inn et annet effektnivå for kokesone med aktivert power-trinn

7.4 Funksjonsnivå

- i** Alle apparatene har ulike ekstrafunksjoner. Via en funksjonsmeny kan du velge hvilke du vil aktivere. For hver apparattype vises kun tilgjengelige funksjoner i funksjonsmenyen.

Funksjonsmeny gassplatetopp PKG3

Gassplatetopper har til sammen 3 ekstrafunksjoner:

Menypunkt	Betegnelse
⏸	Hold varm-funksjon (3 trinn)
⏰	Timerfunksjon (automatisk utkobling)
☀	Automatisk oppvarmingsfunksjon

Tab. 7.2 Funksjonsmeny gassplatetopp PKG3

7.4.1 Åpne funksjonsmenyen

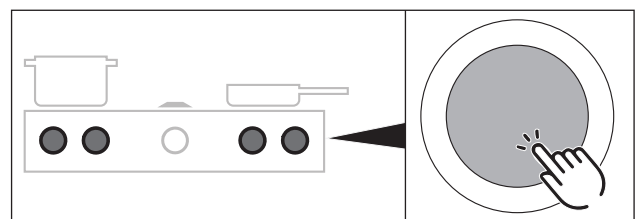


Fig. 7.8 Åpne funksjonsmenyen til en platetopp

- ▶ Kort berøring på betjeningsknotten til en kokesone
- Funksjonsmenyen åpner seg.
- Knotteindikatoren viser det første meny-punktet.

7.4.2 Justerbar hold varm-funksjon

Med de tre hold varm-nivåene kan du holde ferdigkokt mat varm ved en konstant temperatur.

- Den maksimale varigheten for hold varm-funksjonen er begrenset til 8 timer.

Hold varm-nivå	Symbol	Temperatur	Bruk
1	— U	42 °C	Smelte sjokolade
2	= U	74 °C	Hold varm
3	≡ U	94 °C	Småkoke

Tab. 7.3 Hold varm-nivåer

- i** I bruk kan temperaturen variere noe på hold varm-trinnene, siden de blir påvirket av kokekaret, oppfyllingsnivået og ulik oppvarmingsteknologi. Temperaturen kan også variere på grunn av avtrekket.

Aktivere hold varm-funksjon

- Foreta følgende innstillinger:

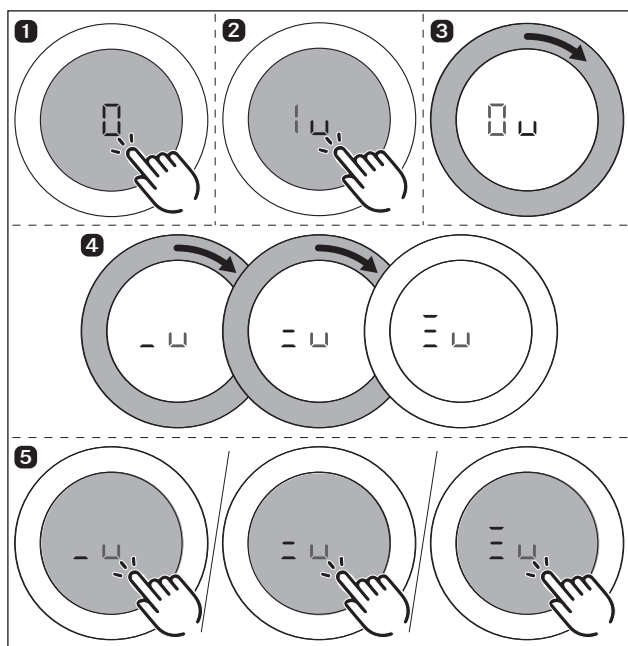


Fig. 7.9 Aktivere hold varm-funksjon (PKF13, PK13, PKIW3)

- Et akustisk signal lyder.
- Ønsket hold varm-trinn blir aktivert.
- Knotteindikatoren viser — U / = U / ≡ U.

Øke eller senke aktivert hold varm-trinn

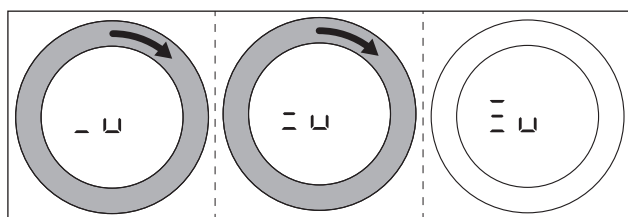


Fig. 7.10 Øke aktivert hold varm-trinn

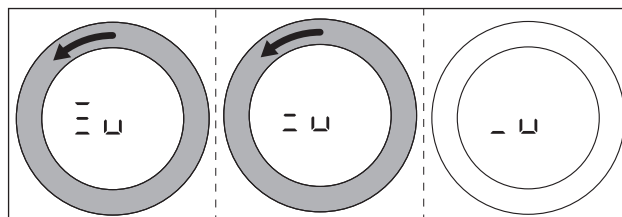


Fig. 7.11 Redusere aktivert hold varm-trinn

Deaktivere hold varm-funksjon

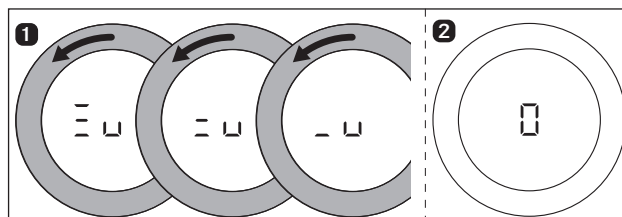


Fig. 7.12 Deaktivere hold varm-funksjon

- Kokesonen blir deaktivert og knotteindikatoren viser □.
- På knotteindikatoren ser du eventuelt restvarmeindikatoren H.

7.4.3 Timer-funksjon/automatisk utkobling

Når en kokesone er aktivert, kan den slås av automatisk etter ønsket tid ved hjelp av timerfunksjonen.

- i** Du kan stille inn timerfunksjonen i en tidsperiode fra 30 sekunder til 120 minutter.

Aktivere kokesone-timer

- Gå frem som beskrevet nedenfor...

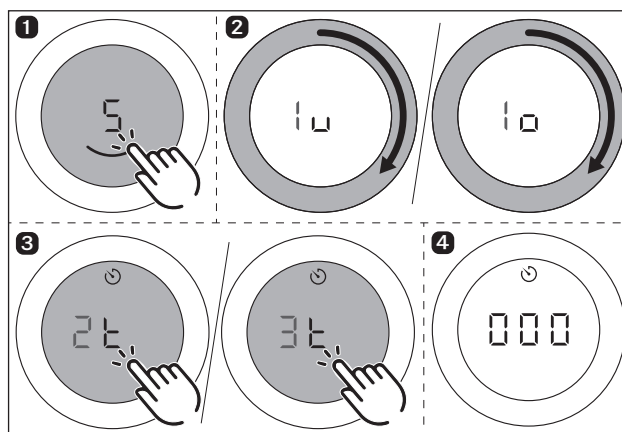


Fig. 7.13 Aktivere kokesone-timer

- Timeren aktiveres for valgt kokesone.
- Knotteindikatoren viser timer-symbolet ⌚ og tiden som skal stilles inn, som starter med □□□.
- Hvis du ikke foretar noen tidsinnstilling innen 4 sekunder, blir timeren deaktivert igjen. Knotteindikatoren går tilbake til matlagingsprosessen som er i gang.

Stille inn tid og starte timeren

- i** Når du dreier med klokken (mot høyre) øker tiden (starter på 0 minutter). Når du dreier mot klokken, reduseres tiden.

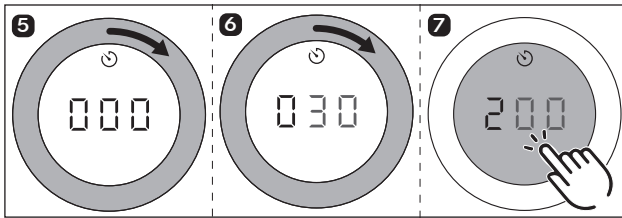


Fig. 7.14 Drei fjæren med klokken (mot høyre)

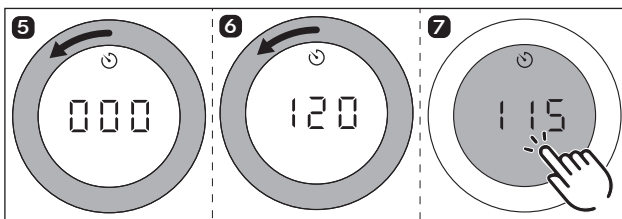



Fig. 7.15 Drei fjæren mot klokken (mot venstre)


- I området fra 0 til 10 minutter økes/reduseres tiden i begge dreieretningene med henholdsvis 30 sekunder.
- I området fra 10 til 20 minutter økes/reduseres tiden i begge dreieretningene med henholdsvis ett minutt og 5 minutter i resten av området.
- Etter at du har bekreftet med en berøringskommando, lyder et akustisk signal, kokesonetimeren blir aktivert og innstilt tid telles ned.
- Knotteindikatoren går til matlagingsprosessen som er i gang og viser timer-symbolet .
- Knotteindikatoren skifter mellom å vise innstilt effektnivå og resterende tid i ca. 3 sekunder.
- Fra det er 2 minutter igjen vises kun den resterende tiden.
- Fra det er 5 sekunder vises resterende tid mens indikatoren blinker.

Endre aktivert timer


- ▶ Gjenta prosessen for kokesonen med aktivert timer.
- ▶ Endre innstilt tid og start timeren på nytt.

Avslutte timeren før tiden



Hvis kokeprosessen skal fortsette:

- ▶ Åpne funksjonsmenyen til platetoppen.
- ▶ Velg meny-punktet "Timerfunksjon (automatisk utkobling)".
- ▶ Reduser innstilt tid til  og bekreft valget.
- Timeren deaktiveres før tiden og en signaltone lyder.
- Aktive kokeprosesser fortsetter.

Hvis kokeprosessen skal avsluttes:

- ▶ Skru fjæren til effektnivå .
- Det lyder en signaltone, kokesonen slås av og den aktive timeren avsluttes..

Tiden er utløpt

- Kokesonen slås av automatisk.
- Et akustisk signal lyder.
- Knotteindikatoren viser  og timer-symbolet  mens den blinker.

- Etter 5 sekunder deaktiveres det akustiske signalet og den blinkende indikatoren automatisk.

- i** Du kan slå av den blinkende indikatoren og signaltonen med en berøringskommando på betjeningsknotten.

- Deretter vises eventuelt restvarmeindikatoren H.

7.4.4 Automatisk oppvarming

Når den automatiske oppvarmingsfunksjonen aktiveres, drives kokesonen med effektnivå 9 i et bestemt tidsrom og kobles deretter automatisk om på det innstilte koketrinnet. Systemet bestemmer oppvarmingstiden automatisk avhengig av hvilket effektnivå som er innstilt.

PKG3	
Effektnivå (koketrinn)	Oppvarmingstid i min.:sek.
1	0:40
2	1:00
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

Tab. 7.4 Oversikt oppvarmingstid

- Hvis effektnivået til kokesonen økes i løpet av den automatiske oppvarmingen, forblir den automatiske oppvarmingsfunksjonen aktivert. Oppvarmingstiden blir tilpasset.

- i** Hvis effektnivået til kokesonen reduseres i løpet av den automatiske oppvarmingen, deaktiveres den automatiske oppvarmingsfunksjonen.

Forutsetning for automatisk oppvarming:

- Kokeprosess ved et effektnivå mellom 1 og 8.

Aktivere automatisk oppvarming

- ▶ Åpne funksjonsmenyen til platetoppen.
- ▶ Gå frem som beskrevet nedenfor...

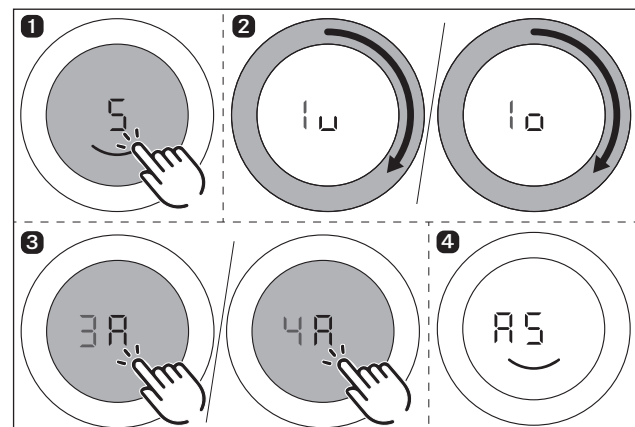







Fig. 7.16 Aktivere automatisk oppvarming

- Et akustisk signal lyder, automatisk oppvarming blir aktivert og timeren for oppvarmingstiden teller ned.
- Knotteindikatoren viser oppvarmingssymbolet  og innstilt effektnivå (f.eks. .

Deaktivere automatisk oppvarming før tiden

Den aktiverte automatiske oppvarmingsfunksjonen avsluttes før tiden dersom du

- ▶ reduserer effektnivået (nivå for videre koking).
- ▶ stiller inn effektnivå .
- ▶ aktiverer power-trinnet .
- ▶ aktiverer hold varm-nivået .
- ▶ slår av platetoppen.

Tiden er utløpt

- Når oppvarmingstiden er utløpt, aktiveres koketrinnet som er innstilt fra før.
- Et akustisk signal lyder.
- Oppvarmingssymbolet vises ikke lenger

8 Rengjøring og stell

- ▶ Ta hensyn til alle sikkerhetsinstruksjoner og varsler (se «2 Sikkerhet»).
- ▶ Ta hensyn til medfølgende produsentanvisninger.
- ▶ Sørg for at platetoppen og avtrekket er slått helt av og avkjølt før den planlagte rengjøringen og stellet slik at du ikke skader deg (se «7.2 Slå av og på systemet»).
- Regelmessig rengjøring og stell garanterer lang levetid og optimal funksjon.
- ▶ Overhold følgende sykluser for rengjøring og stell:

Komponenter	Rengjøringssyklus
Betjeningsknott:	
Fjær/knottehus	umiddelbart etter hver forurensning
Gassplattetopp:	
Platetopp	grundig med vanlig rengjøringsmiddel
Grytestativ	umiddelbart etter hver forurensning
Gassbrenner	

Tab. 8.1 Rengjøringscykluser

8.1 Rengjøringsmiddel

i Hvis det brukes aggressive rengjøringsmidler og skurende grytebunner blir overflaten skadet og det oppstår mørke flekker.

- ▶ Bruk aldri damprensere, skurende svamper, skuremidler eller kjemisk aggressive rengjøringsmidler (f.eks. ovnsspray).
- ▶ Pass på at rengjøringsmiddelet ikke inneholder sand, soda, syre, lut eller klor.

8.1.1 Rengjøringsmiddel for glasskeramiske platetopper

Til rengjøring av platetoppen trenger du en spesiell skrapec til glasskeramiske overflater og et egnet rengjøringsmiddel.

8.2 Rengjøre platetopper

8.2.1 Rengjøre glasskeramiske platetopper

- ▶ Forsikre deg om at platetoppen er slått av (se «7.2 Slå av og på systemet»).
- ▶ Sørg for at gasstilførselen er frakoblet / slått av.
- ▶ Vent til alle kokesonene er kalde.
- ▶ Fjern alle grove forurensninger og matrester fra platetoppen med en skrapec til glasskeramiske overflater.
- ▶ Påfør rengjøringsmiddel på den kalde platetoppen.
- ▶ Gni rengjøringsmiddelet ut med kjøkkenpapir eller en ren klut.
- ▶ Tørk av platetoppen med en fuktig klut.
- ▶ Tørk platetoppen med en ren, tørr klut.

Når platetoppen er varm:

- ▶ Fjern smeltede rester av plast, aluminiumsfolie, sukker eller sukkerholdige matrester fra den varme kokesonen umiddelbart med en skrapec til glasskeramiske overflater for å unngå at det brenner seg fast.

Kraftige forurensninger

- ▶ Fjern kraftige forurensninger og flekker (kalkflekker, perlemorlignende glinsende flekker) med rengjøringsmidler mens platetoppen fremdeles er varm.
- ▶ Løsne matrester med en våt klut.
- ▶ Fjern smussrester med en skrapec til glasskeramiske overflater.
- ▶ Korn, smuler og lignende som faller ned på platetoppen under vanlig kjøkkenarbeid må fjernes umiddelbart for å unngå at overflaten ripes opp.

Fargeforandringer og glinsende partier er ikke skader på platetoppen. Funksjonen til platetoppen og glasskeramikens stabilitet påvirkes ikke av dette.

Fargeforandringer på platetoppen oppstår ved at rester ikke fjernes og brenner seg fast.

Glinsende partier oppstår ved slitasje på grunn av grytebunnen, særlig ved bruk av kokekar med aluminiumsbunn, eller grunnet uegnede rengjøringsmidler. Disse er det vanskelig å fjerne.

i Fordi vi bruker emaljebelagte støpedeler, kan det oppstå små fargeavvik og uregelmessigheter. I tillegg kan det oppstå små overfladiske rustflekker som man enkelt kan fjerne med en fuktig klut. Alt dette er normalt og tyder ikke på nedsatt kvalitet

8.2.2 Rengjøring av grytestativene

i Overflaten til grytestativet blir noe mattere med tiden. Dette er normalt og ikke et tegn på nedsatt materialkvalitet.

i Grytestativet er ikke egnet for bruk i oppvaskmaskin.

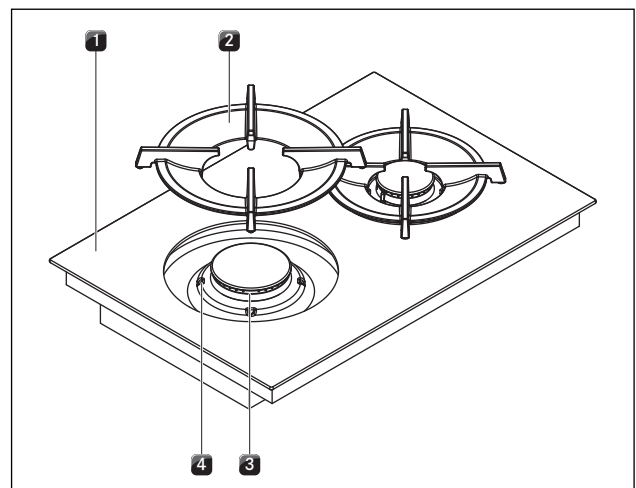


Fig. 8.1 Gassbrenner oppbygning

- [1] Gassplatetopp
- [2] Grytestativ
- [3] Gassbrenner
- [4] Posisjoneringshjelp

- ▶ Ta av grytestativet [2].
- Grytestativene kan kun rengjøres for hånd.

Rengjøring for hånd

- ▶ Bruk fettløsende rengjøringsmidler.
- ▶ Skyll av grytestativet med varmt vann.
- ▶ Rengjør grytestativet med en myk børste.
- ▶ Skyll godt av grytestativet etter rengjøringen.
- ▶ Tørk godt av grytestativet med en ren klut.

- i** Ved særlig hardnakkert eller fastbrent smuss kan grytestativet legges i varmt vann med oppvaskmiddel i kort tid. Kalkflekker kan fjernes med eddik som er utblandet i vann.

8.2.3 Rengjøring av gassbrennerdelene

- i** Overflaten til brennerdekslet blir noe mattere med tiden. Dette er normalt og ikke et tegn på nedsatt materialkvalitet.

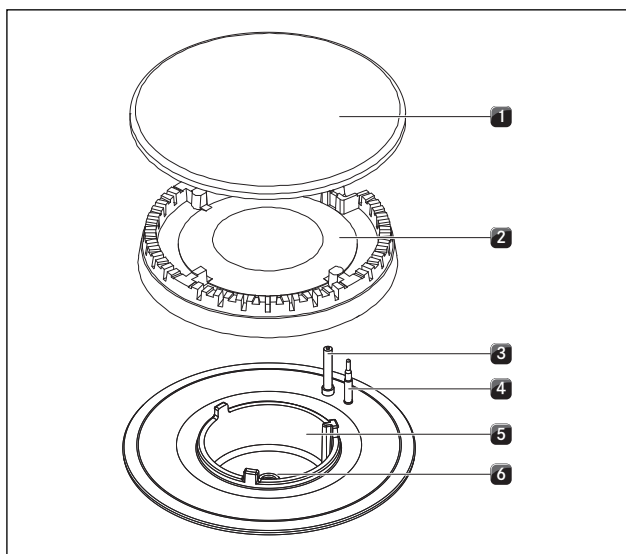


Fig. 8.2 Gassbrenner oppbygning

- [1] Brennerdeksel
- [2] Brennerhode
- [3] Elektrisk tennanordning
- [4] Sikkerhetstermoelement
- [5] Brennerhus
- [6] Gassbrennerdyse

- Ikke start rengjøringen før gassbrenneren er avkjølt til normal temperatur etter bruk.
- Brennerkomponentene kan ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Rengjør brennerkomponentene kun for hånd.
- Rengjøringen må bare utføres med vanlig varmt oppvaskvann og et vanlig oppvaskmiddel med en myk svamp eller en vanlig vaskeklut.
- Aldri klor eller skrap av matrester.

- ▶ Ta av grytestativet.
- ▶ Ta av apparatusbunnen [1] til luftføringshuset [2].
- ▶ Ta brennerhodet [2] av fra gassutløpet
- ▶ Rengjør brennerdelene.
- ▶ Rengjør alle flammeåpninger for smuss med børste som ikke er av metall.
- ▶ Tørk av brennerdeler som ikke kan tas av, med en fuktig klut.
- ▶ Tørk forsiktig av tennelektroden [3] og termoelementet [4] med en godt oppvridd klut.
- Tennelektroden må ikke bli våt, ellers kommer det ikke noen tenningsgnist.
- ▶ Tørk til slutt alt med en ren klut.
- Flammeåpninger, brennerhoder og brennerdeksler må være helt tørre før de settes sammen igjen.
- ▶ Sett brennerkomponentene sammen igjen.
- ▶ Plasser brennerhodet [2] riktig på gassutløpet.
- ▶ Pass på at sikkerhetstermoelementet [4] og den elektriske tennanordningen [3] er plassert i riktig åpning.
- ▶ Legg brennerdekslet [1] rett og jevnt på brennerhodet [2].
- Hvis brennerdelene er lagt på feil, kan ikke den elektriske tenningen fungere.
- ▶ Legg grytestativet nøyaktig og rett på gassbrenneren.
- ▶ Ta gassbrenneren i bruk.

8.3 Stelle platetopper

- ▶ Ikke bruk platetoppen som arbeids- eller setteflate.
- ▶ Ikke skyv eller trekk kokekar over platetoppen.
- ▶ Løft alltid gryter og panner.
- ▶ Hold platetoppen ren.
- ▶ Fjern alle typer forurensninger umiddelbart.
- ▶ Bruk kun kokekar som passer til apparatet (se «4.2 Produktbeskrivelse platetopp»).

8.4 Rengjøre betjeningsknottene

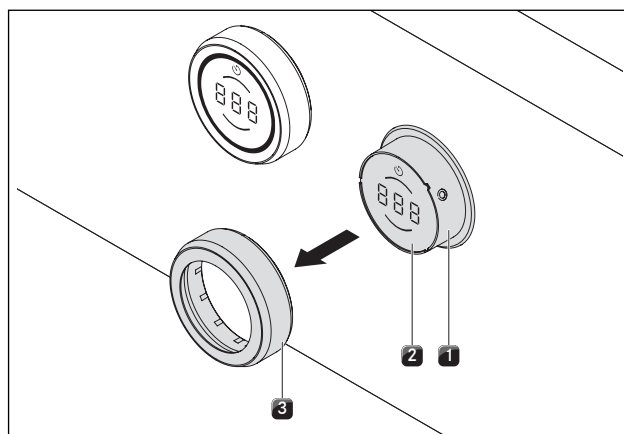


Fig. 8.3 Trekke av fjæren

- [1] Knottelhus
- [2] Berøringsflate
- [3] Fjær

Rengjøring av fjæren

i Knapperingene er ikke egnet for bruk i oppvaskmaskin.

fjæren kan kun rengjøres for hånd.

- ▶ Trekk fjæren av knottehuset.
- ▶ Bruk fettløsende rengjøringsmidler.
- ▶ Skyll av fjæren med varmt vann.
- ▶ Rengjør fjæren med en myk børste.
- ▶ Skyll godt av fjæren etter rengjøringen.
- ▶ Tørk fjæren godt.
- ▶ Sett den tørre fjæren på knottehuset igjen.

Rengjøring av berøringsflaten og knottehuset

- ▶ Trekk av fjæren.
- ▶ Rengjør berøringsflaten og knottehuset med en myk, fuktig klut.
- ▶ Tørk berøringsflaten og knottehuset godt.
- ▶ Sett fjæren på knottehuset.

9 Utbedring av feil

► Ta hensyn til alle sikkerhetsinstruksjoner og varsler (se «2 Sikkerhet»).

Betjeningssituasjon	Årsak	Utbedring
Ved første gangs bruk eller etter utskiftning av gassflasken:		
Brenneren tennes ikke.	Det er luft i gassledningen.	Gjenta tenningsprosessen eventuelt flere ganger. Ved blinkende effektnivå kan dette gjøres ved hjelp av berøringsflaten på betjeningsknotten eller ved å dreie betjeningsknotten til effektnivået 0 og påfølgende innstilling av effektnivå.
Gassplatetoppen viser ingen reaksjon (ingen kalibrering av motorene og ingen tenning).	Kommunikasjonsfeil mellom betjeningsenheten og platetoppen (f.eks. ved strømbrudd).	Gjennomfør en tilbakestilling (se «6.3 Menypunkter i gasskonfigurasjonen»).
Gassbrenneren tennes ikke elektrisk.	Gassbrenneren er fuktig.	Tørk gassbrenneren (se «8 Rengjøring og stell»).
	Gassbrennerhodene og/eller gassbrennerdekslene er ikke plassert riktig.	Plasser gassbrennerdelene riktig (se «8 Rengjøring og stell»).
	Den elektriske tennanordningen og/eller termoelementet er tilsmusset.	Fjern smusset (se «8 Rengjøring og stell»).
	Tilsmussing av gassbrennerhodet.	Rengjør gassbrennerdelene (se «8 Rengjøring og stell»).
	Tenning ikke vellykket. Effektnivåindikatoren blinker.	Gjenta tenningsprosessen ved innstilling av effektnivå. Ved blinkende effektnivå kan dette gjøres via en kommando på betjeningsknotten.
Ved vanlig drift:		
Du bekrefter gasslukket.	En lekkasje i gassforsyningsledningen.	Slå av gasstilførselen og slukk umiddelbart all åpen ild. Ta kontakt med gassinstallatøren. Sørg for at alle forbindelsene er tette (se «5.7 Gassinstallasjon»).
Det strømmer ingen gass ut av gassbrenneren.	Gasstilførselen er stengt. Gassflasken er tom.	Åpne gasstilførselen (se «5.7 Gassinstallasjon») Skift ut den tomme gassflasken med en full gassflaske med riktig gasstype.
Gassflammen slukkes etter tenning. Gassflammen slukkes i drift. Flammebildet til gassflammen endrer seg.	Gassbrennerkomponentene (brennerhoder og/eller brennerdeksler) er ikke plassert riktig. Forurensninger i gassutløpsåpningene på gassbrennerhodet.	Plasser gassbrennerdelene riktig (se «8 Rengjøring og stell») Rengjør gassbrennerdelene (se «8 Rengjøring og stell»).
Platetoppen kan ikke slås på.	Manglende knappering.	Sett knapperingen på betjeningsknotten.
	Sikringen eller automatsikringen i leilighets- eller husinstallasjonen er defekt.	Skift sikring. Slå på automatsikringen igjen.
	Sikringen eller automatsikringen går flere ganger. Strømtilførselen er brutt.	Ta kontakt med BORA Service Team. Få en faglært elektriker til å kontrollere strømtilførselen.
Lukt- og dampdannelse ved drift av den nye platetoppen.	Det er normalt for apparater som er nye fra fabrikken.	Vent noen driftstimer. Ta kontakt med BORA Service Team hvis luktutviklingen vedvarer.
Kjøleviften fortsetter å gå litt etter utkobling	Kjøleviften går helt til platetoppen er avkjølt og slås deretter automatisk av.	Vent til kjøleviften slås av automatisk
En kokesone eller hele platetoppen slår seg automatisk av.	Maksimal driftstid for kokesonen er overskredet. Overopphetingsvernet er utløst.	Ta kokesonen i bruk igjen (se «Betjene avtrekket») (se «4.3 Sikkerhetsinnretninger»).
Power-trinnet blir automatisk avbrutt før tiden.	Overopphetingsvernet er utløst.	(se «4.3 Sikkerhetsinnretninger»).
Knotteindikator L.	Barnesikringen er aktivert	Slå av barnesikringen (se «Barnesikring (systemfunksjon)»).

Betjeningssituasjon	Årsak	Utbedring
Knotteindikator r^{\prime} .	Kontinuerlig betjening (8 s) av betjeningsknotten eller skitten betjeningsknott.	Slipp eller rengjør betjeningsknotten.
Knotteindikator E001, E002.	Feil under programvareprosessen.	Utfør en tilbakestilling (konfigurasjonsmeny Ch, se kap. Montering). Koble apparatet fra strømmettet i minst 1 min. og start det så på nytt. Ta kontakt med BORA service team.
Knotteindikator E019.	Feil ved evalueringen av berøringsflaten	Trekk av vipperingen og sett den på igjen. Utfør en annen berøringskommando. Ta kontakt med BORA Service Team
Knotteindikator E022	Knottens funksjon defekt. Styringen kobles ut etter 3,5 til 7,5 sekunder	Skift ut betjeningsknotten.
Knotteindikator E002, E021, E057, E082, E083	Overtemperatur	La platetoppen avkjøles
Feilkode E066.	Gasstilførselen er avbrutt og/eller ingen flammeregistrering. Gassflasken er tom.	Gjenta tenningsprosessen eventuelt flere ganger. Ved blinkende effektnivå kan dette gjøres ved hjelp av et klikk på berøringsflaten til betjeningsknotten eller ved å dreie betjeningsknotten til effektnivået 0 og påfølgende innstilling av effektnivå. Bekreft feilen E_066 og gjenta tenningsprosessen. (gassledningen krever en viss tid for å fylles etter installasjonen). Kontroller gasstilkoblingen eller den faste tilkoblingen. Ta kontakt med BORA service team.
Knotteindikator E580	Konfigurasjonsmenyen kan ikke aktiveres i denne driftstilstanden. Effektnivå aktiv på platetopp eller avtrekk.	Deaktiver effektnivået på avtrekket og begge platetoppene.

Tab. 9.1 Utbedre feil

- ▶ Etter at du har utbedret en feil, bør du forsøke på nytt for å kontrollere om feilen er borte.
- ▶ Ved alle andre feil kan du forsøke å starte systemet på nytt.
- ▶ En siste utvei er å koble fra strømtilførselen en liten stund.



I løpet av eller etter et strømbrudd kan platetoppene fortsatt være varme. Ved platetoppene PKCH3, PKCB3 og PKG3 vises ikke restvarme etter et strømbrudd, heller ikke hvis de har vært i drift og kokesonene fortsatt er varme.

- ▶ Hvis du opplever hyppige feil, bør du ta kontakt med BORA Service Team (se «11 Garanti, teknisk service, reservedeler, tilbehør») og oppgi feilnummeret systemet viser og apparattypen.

10 Avvikling, demontering og kassering

- ▶ Ta hensyn til alle sikkerhets- og varselsmerknader (se «2 Sikkerhet»).
- ▶ Ta hensyn til medfølgende produsentanvisninger.

10.1 Avvikling

Avvikling betyr endelig avvikling og demontering. I forbindelse med en avvikling kan apparatet enten bygges inn i andre møbler, selges videre privat eller kasseres.

- i** Avklemming og stenging av strøm- og gasstilkoblingen må bare utføres av autoriserte fagfolk.

- ▶ Slå apparatet av for avviklingen (se kap. Betjening)
- ▶ Koble apparatet fra spenningsforsyningen.
- ▶ Koble apparatet fra gassforsyningen.

10.2 Demontering

Demonteringen krever at apparatet er tilgjengelig for demontering og koblet fra spenningsforsyningen. For gassapparater må det sørges for at gasstilkoblingen er stengt.

- ▶ Løsne festet til apparatet.
- ▶ Fjern silikonefugene.
- ▶ Ta apparatet ut av benkeplaten oppover.
- ▶ Fjern andre tilbehørsdeler.
- ▶ Kasser det gamle apparatet og forurenset tilbehør som beskrevet under punktet „Miljøvennlig kassering“.

10.3 Miljøvennlig kassering

Kassering av transportemballasjen

- i** Emballasjen beskytter apparatet mot transportskader. Emballasjematerialene er valgt ut fra miljøvennlige og deponeringstekniske synspunkter og kan derfor gjenvinnes.

Gjenvinning av emballasjen sparer råvarer og reduserer avfallsmengden. Din autoriserte forhandler kan til tilbake emballasjen.

- ▶ Lever emballasjen inn til din autoriserte forhandler eller
- ▶ Kasser emballasjen på en faglig riktig måte under overholdelse av de regionale forskriftene.

Kassering av det brukte apparatet



Elektriske apparater merket med dette merket, hører ikke hjemme i husholdningsavfallet etter endt bruksvarighet. De må kasseres på en miljøstasjon for resirkulering av elektriske eller elektroniske brukte enheter. Kommune- eller fylkesadministrasjonene kan ev. gi mer informasjon om dette.

Brukte elektriske og elektroniske apparater inneholder ofte materialer som fremdeles er nyttige. De inneholder også skadelige stoffer som var nødvendige for funksjon og sikkerhet. I restsøpla eller ved feil behandling kan disse være skadelige for mennesker og miljøet.

- ▶ Kasser aldri det brukte apparatet i husholdningsavfallet.
- ▶ Lever det brukte apparatet til en regional miljøstasjon for retur og resirkulering av elektriske og elektroniske komponenter og andre materialer.

11 Garanti, teknisk service, reservedeler, tilbehør

- ▶ Ta hensyn til alle sikkerhetsmerknader og varsler (se «2 Sikkerhet»).

11.1 Produsentgaranti fra BORA

BORA gir 2 års produsentgaranti på produktene sine til sluttkunder. Denne garantien får sluttkundene i tillegg til de lovfestede garantikravene overfor selgeren av våre produkter.

Produsentgarantien gjelder alle BORA produkter som er kjøpt innen EUs grenser av forhandlere som har fått opplæring av BORA, men unntak av produkter som betegnes av BORA som universal- og tilbehørsartikler.

Produsentgarantien tar til når BORA produktet overleveres sluttkunden av en autorisert BORA forhandler og er gyldig i 2 år. Sluttkunden har muligheten til å registrere seg på www.bora.com/registration og dermed forlenge produsentgarantien.

Produsentgarantien forutsetter at monteringen av BORA produktene ble utført forskriftsmessig og faglig forsvarlig (i samsvar med BORA ventilasjonshåndboken og bruksanvisningen som var gyldig på monteringsstidspunktet) av en autorisert BORA forhandler. Sluttkunden skal følge bruksanvisningen og merknadene i denne ved bruk av produktet. Ved garantikrav må kunden vise mangelen overfor sin forhandler eller direkte overfor BORA. Kunden må også vise frem kjøpskvitteringen. Eventuelt kan kunden bevise kjøpet ved hjelp av registreringer på www.bora.com.

BORA garanterer at alle BORA produkter er fri for material- og produksjonsfeil. Feilen må allerede ha foreligget på tidspunktet da produktet ble levert til kunden. Ved innfridd garantikrav begynner garantitiden ikke å løpe på nytt.

BORA utbedrer feil på BORA produkter enten ved reparasjon eller erstatning etter egen vurdering. BORA bærer samtlige kostnader for utbedring av feil som faller under produsentgarantien.

Produsentgarantien fra BORA omfatter uttrykkelig ikke:

- BORA produkter som ikke ble kjøpt av en forhandler som har fått opplæring av BORA
- Skader grunnet manglende overholdelse av bruksanvisningen (gjelder også rengjøring og stell av produktet). Dette går under ikke forskriftsmessig bruk.
- Skader grunnet normal bruk (slitasje) er for eksempel bruksspor på platetoppen
- Skader grunnet ekstern påvirkning (som transportskader, inntrengning av kondensvann, elementære skader som lynnedslag)
- Skader grunnet reparasjon eller reparasjonsforsøk som ikke ble utført av BORA eller av personer som ble autorisert av BORA for dette arbeidet
- Skader på glasskeramikken
- Spenningssvingninger
- Følgeskader eller erstatningskrav som går ut over selve mangelen
- Skader på plastdeler

Lovfestede krav, slik som lovfestede krav ved feil og mangler eller produktansvar, blir ikke innskrenket av denne garantien. Hvis en feil eller mangel ikke omfattes av produsentgarantien, kan sluttkunden få hjelp av BORA teknisk service. Kunden bærer da kostnadene selv.

Det er tysk rett som gjelder for disse garantibetingelsene.

Du når oss:

- Telefon: +800 7890 0987 Mandag til torsdag fra kl. 08:00 – 18:00 og fredag fra kl. 08:00 – 17:00
- e-post: info@bora.com

11.2 Service

BORA service:

se baksiden av bruks- og monteringsanvisningen



- ▶ Ved feil som du ikke kan ordne selv, må du ta kontakt med din BORA-forhandler eller BORA Service Team.

BORA Service trenger typebetegnelsen og serienummeret på ditt apparat (FD-nummer).

Begge disse opplysningene finner du på typeskiltet på baksiden av anvisningen og under apparatet.

11.3 Reservedeler

- ▶ Bruk bare originale reservedeler ved reparasjoner.
- ▶ Reparasjoner må kun utføres av BORA Service Team.

i Reservedeler får du fra din BORA-forhandler og fra BORAs serviceside på www.bora.com/service eller via de oppgitte servicenumrene.

11.4 Tilbehør

- BORA Pro fjær PKR3
- BORA Pro fjær All Black PKR3AB

Spesielt tilbehør for glasskeramiske platetopper:

- BORA skraper til glasskeramiske overflater UGS

spesielt tilbehør PKG3:

- BORA gass dysesett naturgass G25/25 mbar PKGDS2525
- BORA gass dysesett naturgass G20/13 mbar PKGDS2013
- BORA gass dysesett naturgass G20/20 mbar PKGDS2020
- BORA gass dysesett naturgass G25/20 mbar PKGDS2520
- BORA gass dysesett naturgass G20/25 mbar PKGDS2025
- BORA gass dysesett flytende gass G30/ G31 50 mbar PKGDS3050
- BORA gass dysesett flytende gass G30/ G31 28-30 mbar PKGDS3028
- BORA brennersett PKGBS
- BORA lite grytestativ PKGTK
- BORA stort grytestativ PKGTG

12 Merknader

Typeskilt:
(klistres på)

Bruks- og monteringsanvisning:

Original

Oversettelse

Produsent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Kopiering og distribusjon av dette dokumentet, utnyttelse og videreformidling av innholdet er ikke tillatt uten skriftlig fullmakt.

Denne bruks- og monteringsanvisningen er utarbeidet med største forsiktighet. Det kan likevel hende at senere tekniske endringer enda ikke har blitt implementert hhv. tilsvarende innhold enda ikke har blitt tilpasset. Vi beklager eventuelle ulemper dette måtte medføre. Du kan be om en oppdatert versjon fra BORA Service Team. Med forbehold om trykkfeil og andre feil.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rettigheter reservert.

D
BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Tyskland
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
Østerrike
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
Østerrike
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
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au

