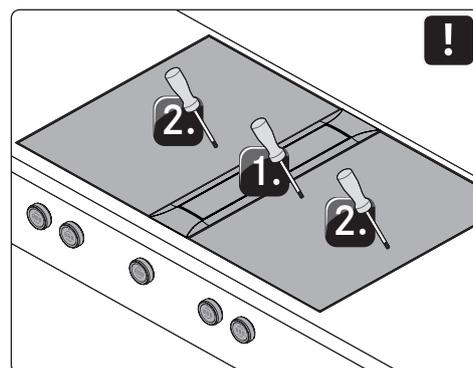


IT Istruzioni per l'uso e il montaggio PKG3

BORA Pro piano cottura a gas



PKG3UMIMIT-102

Indice

1	Informazioni generali	3	5.9	Creare comunicazione e collegamento alla rete elettrica	24
1.1	Garanzia	3	5.9.1	Collegare la manopola di comando	24
1.2	Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso	3	5.9.2	Creare comunicazione tra aspiratore per piano cottura e piani cottura	25
1.3	Conformità del prodotto	3	5.9.3	Eeguire il collegamento alla rete elettrica	26
1.4	Protezione dei dati	3	5.10	Configurazione base	26
1.5	Rappresentazione di informazioni	3	5.10.1	Configurazione gas	26
2	Sicurezza	4	5.11	Prima messa in funzione	26
2.1	Uso conforme	4	5.11.1	Prima messa in funzione del piano cottura a gas	27
2.2	Persone con abilità ridotta	4	5.11.2	Anomalie alla prima messa in funzione	27
2.3	Indicazioni generali di sicurezza	4	5.12	Controllo delle funzionalità	27
2.4	Avvertenze di sicurezza montaggio	5	5.13	Sigillare gli apparecchi	27
2.5	Avvertenze di sicurezza per l'uso	7	5.14	Consegna all'utente	27
2.6	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura	9	6	Menu di configurazione	28
2.7	Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi	9	6.1	Panoramica menu	28
2.8	Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento	9	6.2	Comandare il menu	28
3	Dati tecnici	11	6.3	Prima messa in funzione	28
3.1	BORA Pro piano cottura a gas PKG3	11	6.4	Voci di menu della configurazione del gas	28
3.2	Dimensioni apparecchio manopola di comando BORA Professional 3.0	11	7	Funzioni e uso	30
4	Descrizione apparecchio	12	7.1	Uso delle manopole	30
4.1	Manopola di comando	12	7.1.1	Usare l'anello della manopola	30
4.2	Descrizione apparecchio piano cottura	12	7.1.2	Uso della superficie tattile	30
4.2.1	Display e simboli	12	7.2	Accendere/spegnere il sistema	30
4.2.2	Montaggio e dimensioni delle zone cottura	13	7.3	Uso dei piani cottura	31
4.2.3	Principio di funzionamento piano cottura a gas PKG3	13	7.3.1	Istruzioni generali di utilizzo per i piani cottura	31
4.3	Dispositivi di sicurezza	14	7.3.2	Speciali istruzioni di utilizzo per il piano cottura a gas PKG3	31
4.3.1	Spegnimento di sicurezza automatico	14	7.3.3	Impostare i livelli di potenza per una zona cottura	32
4.3.2	Indicatore di calore residuo	14	7.3.4	Livello power zone cottura	32
4.3.3	Protezione da surriscaldamento	14	7.4	Menu delle funzioni	32
4.3.4	Protezione bambini	14	7.4.1	Richiamare il menu delle funzioni	33
5	Montaggio	15	7.4.2	Funzione mantenimento calore variabile	33
5.1	Indicazioni generali di montaggio	15	7.4.3	Funzione timer/sistema di spegnimento automatico	34
5.2	Controllare il materiale in dotazione	15	7.4.4	Avvio di cottura automatico	35
5.3	Utensileria e mezzi ausiliari	15	8	Pulizia e cura	36
5.4	Istruzioni di montaggio	16	8.1	Detergenti	36
5.4.1	Distanze di sicurezza	16	8.1.1	Detergenti per piani cottura in vetroceramica	36
5.4.2	Dimensioni minime di montaggio (per il montaggio standard)	16	8.2	Pulizia dei piani cottura	36
5.4.3	Piano di lavoro e mobili della cucina	16	8.2.1	Pulire il piano cottura in vetroceramica	36
5.4.4	Istruzioni di montaggio speciali per il piano cottura a gas PKG3	16	8.2.2	Pulizia del supporto pentole	37
5.4.5	Ritorno dell'aria di ricircolo con sistema filtrante dell'aspiratore per piano cottura	17	8.2.3	Pulire i componenti del bruciatore a gas	37
5.5	Dimensioni intaglio	18	8.3	Cura dei piani cottura	38
5.5.1	Montaggio a filo piano	18	8.4	Pulire la manopola di comando	38
5.5.2	Montaggio in battuta	19	9	Risoluzione guasti	39
5.6	Montaggio della manopola di comando nella copertura del mobile da incasso	19	10	Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento	41
5.6.1	Fori del pannello dei piani cottura	19	10.1	Messa fuori esercizio	41
5.6.2	Esempi di foratura pannello	19	10.2	Smontaggio	41
5.6.3	Montaggio manopola di comando	20	10.3	Smaltimento nel rispetto dell'ambiente	41
5.7	Installazione gas	20	11	Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio, Accessori	42
5.7.1	Allacciamento gas	21	11.1	Garanzia del produttore di BORA	42
5.7.2	Come effettuare l'allacciamento del gas	21	11.2	Assistenza	42
5.7.3	Convertire il tipo di gas	21	11.3	Parti di ricambio	42
5.8	Montaggio dei piani cottura	23	11.4	Accessori	43
5.8.1	Incasso del piano cottura	23			
5.8.2	Montaggio girato di 180° (variante di montaggio alternativo)	24			

1 Informazioni generali

Questo manuale contiene informazioni importanti che mirate a proteggere da lesioni e prevengono danni all'apparecchio. Leggere attentamente il presente manuale prima di installare o utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

Altri documenti sono validi insieme a queste istruzioni. Rispettare assolutamente tutti i documenti che sono parte integrante del materiale in dotazione.

Il montaggio, l'installazione e la messa in funzione possono avvenire solo tenendo conto delle leggi, dei regolamenti e delle norme nazionali in vigore. I lavori devono essere eseguiti da operai specializzati che conoscono e si attengono alle ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

Tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze nonché le modalità di agire contenute nella documentazione allegata devono essere rispettate.

1.1 Garanzia

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH, in seguito BORA, non risponderanno per danni causati dal mancato rispetto o dall'inosservanza della documentazione contenuta nel materiale in dotazione e dal montaggio non conforme! Inoltre BORA non è responsabile per danni causati da un montaggio errato e dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e avvertenze!

1.2 Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso

Il presente manuale è valido per diverse varianti di apparecchi. Pertanto è possibile che siano descritte singole caratteristiche di attrezzatura che non corrispondono all'apparecchio in questione. Le immagini contenute possono variare in alcuni dettagli e devono essere concepite come rappresentazioni grafiche.

1.3 Conformità del prodotto

Direttive

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti direttive UE/CE:
 Direttiva CEM 2014/30/UE
 Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
 Direttiva 2009/125/CE Eco design
 Direttiva RoHS 2011/65/UE

Normative

Gli apparecchi a gas sono conformi alle seguenti direttive UE:
 Normativa apparecchi a gas (UE) 2016/426

1.4 Protezione dei dati

L'aspiratore per piano cottura archivia, nel corso dell'uso, dati pseudonomizzati, come ad es. le impostazioni dei menu, le ore

di funzionamento delle singole unità tecniche e il numero delle funzionalità selezionate. Inoltre l'aspiratore per piano cottura documenta gli errori in combinazione con il numero delle ore di funzionamento.

I dati possono essere letti solo esclusivamente manualmente sull'aspiratore per piano cottura. La decisione spetta a te.

I dati archiviati consentono una veloce ricerca e risoluzione degli errori in caso di necessità.

1.5 Rappresentazione di informazioni

Allo scopo di poter lavorare in modo sicuro e veloce con le presenti istruzioni, sono stati utilizzati formattazioni, numerazioni, simboli, avvertenze di sicurezza, termini e sigle unitari.

Il termine "apparecchio" viene utilizzato sia per piani cottura, aspiratori per piani cottura sia per piani cottura con aspiratore per piano cottura.

Le istruzioni sono contrassegnate da una freccia:

► Eseguire sempre tutte le istruzioni nella sequenza indicata.

Elenchi sono contrassegnati dal simbolo di un punto all'inizio riga:

- Elenco 1
- Elenco 2

i Un'informazione fa notare delle particolarità da rispettare assolutamente.

Indicazioni di sicurezza e avvertenze

Nel presente manuale, le indicazioni di sicurezza e le avvertenze sono evidenziate con simboli e parole di segnalazione. Le indicazioni di sicurezza e le avvertenze sono strutturate nel modo seguente:

⚠ SIMBOLO DI AVVERTIMENTO E AVVERTENZA!

Tipo e fonte del pericolo

Conseguenze in caso di inosservanza

► Misure di sicurezza

Va considerato quanto segue:

- I segnali di avvertimento richiamano l'attenzione su un maggiore rischio di lesioni.
- L'avvertenza indica la gravità del pericolo.

Simbolo di avvertimento	Avvertenze	Rischio
	Pericolo	Indica un'immediata situazione pericolosa che in caso di inosservanza può causare gravi lesioni o persino la morte.
	Avvertenza	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che, in caso di inosservanza può causare gravi lesioni o persino la morte.
	Attenzione	Indica una situazione potenzialmente pericolosa che in caso di inosservanza può causare lesioni o danni minimi o leggeri.

Tab. 1.1 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze

2 Sicurezza

L'apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'utente è responsabile dell'uso sicuro dell'apparecchio, della pulizia e della cura. L'uso non conforme può causare danni alle persone e danni materiali.

2.1 Uso conforme

L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di cibi in ambienti domestici.

L'apparecchio non è pensato per:

- il funzionamento all'esterno
 - il riscaldamento di locali
 - il raffreddamento, la ventilazione o la deumidificazione dei locali
 - il funzionamento in luoghi di installazione mobili come veicoli a motore, navi o aerei
 - l'uso con un timer esterno o un sistema di regolazione a distanza separato (eccezione Arresto di emergenza)
 - il funzionamento ad altezze superiori ai 2000 m (sopra al livello del mare)
 - il funzionamento con una cappa aspirante
- Ogni uso diverso o uso che esula dalla descrizione qui contenuta è considerato non conforme.

i BORA non risponde per i danni derivanti da uso non conforme o utilizzo errato.

È espressamente vietata ogni altra forma di utilizzo!

2.2 Persone con abilità ridotta

Bambini

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e compreso i pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- ▶ Utilizzare la Protezione bambini affinché i bambini non possano accendere gli apparecchi o modificare le impostazioni quando sono incustoditi.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- ▶ Non conservare oggetti che potrebbero suscitare l'interesse dei bambini in vani sopra, sotto l'apparecchio. I bambini potrebbero essere tentati di arrampicarsi sull'apparecchio.

i Le operazioni di pulizia e cura non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali

L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e/o di conoscenze soltanto sotto adeguata sorveglianza o dopo essere stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se sono in grado di rendersi conto dei pericoli correlati.

La messa in funzione può essere limitata con la Protezione bambini.

PERICOLO!

Pericolo di ustione dovuto a stoviglie di cottura bollenti

Manici sporgenti dal piano di lavoro invitano ad afferrarli.

- ▶ Tenere lontani i bambini da piani cottura bollenti a meno che non siano strettamente sorvegliati.
- ▶ Non lasciare sporgere manici di pentole e padelle lateralmente dalle superfici di lavoro.
- ▶ Assicurarsi che pentole e padelle bollenti non possano essere rovesciate.
- ▶ Se necessario utilizzare griglie protettive o coperture per piani cottura adeguate.
- ▶ Utilizzare solo griglie protettive e coperture per piani cottura approvate dal produttore dell'apparecchio per prevenire il rischio di incidenti.
- ▶ Per la scelta di una griglia protettiva per piano cottura idonea contattare il rivenditore BORA o il team di assistenza BORA.

2.3 Indicazioni generali di sicurezza

PERICOLO!

Rischio di soffocamento dovuto a parti dell'imballaggio

Elementi dell'imballaggio (ad es. pellicole, polistirolo) possono mettere in pericolo la vita dei bambini.

- ▶ Conservare gli elementi dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Smaltire l'imballaggio immediatamente e correttamente.

⚡ PERICOLO!**Pericolo di scossa elettrica o di lesioni a causa di superfici danneggiate**

Incrinature, crepe o rotture sulla superficie dei dispositivi (ad es. vetro danneggiato), soprattutto nella zona dell'unità di comando possono esporre o danneggiare l'elettronica sottostante. E causare una scossa elettrica. Inoltre una superficie danneggiata può provocare ferite.

- ▶ Non toccare la superficie danneggiata.
- ▶ In caso di crepe, incrinature o rotture spegnere immediatamente il piano cottura.
- ▶ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite interruttore differenziale, fusibili, interruttori automatici o contattori.
- ▶ Contattare il di servizio di assistenza BORA.

⚡ AVVERTENZA!**Pericolo di lesioni a causa di componenti danneggiati**

I componenti danneggiati che non possono essere rimossi senza utensili possono causare lesioni.

- ▶ Non cercare di riparare da soli o di sostituire i componenti danneggiati.
- ▶ Contattare il di servizio di assistenza BORA.

⚡ AVVERTENZA!**Pericolo di lesioni o di danneggiamento dovuti a componenti errati o a modifiche non autorizzate**

Componenti errati possono causare danni alle persone o il danneggiamento dell'apparecchio. Variazioni, aggiunte o modifiche all'apparecchio possono compromettere la sicurezza.

- ▶ Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.
- ▶ Pertanto non apportare modifiche ed estensioni o effettuare conversioni dell'apparecchio.

ATTENZIONE!**Pericolo di lesioni dovuto alla caduta di componenti dell'apparecchio**

La caduta di componenti dell'apparecchio (ad es. supporti pentole, unità di comando, coperture, filtro per i grassi ecc.) può causare lesioni.

- ▶ Appoggiare i componenti rimossi degli apparecchi vicino agli stessi in modo sicuro.
- ▶ Assicurarsi che nessuno dei componenti dell'apparecchio rimossi possa cadere.

ATTENZIONE!**Rischio di lesioni dovute a sovraccarico**

Durante il trasporto e il montaggio degli apparecchi possono verificarsi lesioni agli arti e al torace a causa di manipolazione errata.

- ▶ Se necessario trasportare e montare l'apparecchio in due.
- ▶ Se necessario usare mezzi ausiliari appropriati per evitare danni o lesioni.

ATTENZIONE!**Danni dovuti ad uso improprio**

Le superfici degli apparecchi non devono essere usate come superficie di lavoro o superfici di appoggio. In questo modo gli apparecchi potrebbero danneggiarsi (soprattutto con oggetti duri e appuntiti). Non utilizzare gli apparecchi come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.

- ▶ Tenere gli oggetti duri o appuntiti lontano dalle superfici dell'apparecchio.

Guasti ed errori

- ▶ In caso di guasti ed errori osservare le istruzioni nel capitolo Risoluzione dei guasti.
- ▶ In caso di guasti ed errori non descritti spegnere l'apparecchio e contattare il servizio di assistenza BORA.

Animali domestici

- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

2.4 Avvertenze di sicurezza montaggio

i Il montaggio, l'installazione e la messa in funzione dell'apparecchio possono avvenire solo tenendo conto delle leggi, dei regolamenti e delle norme nazionali in vigore. I lavori devono essere eseguiti da operai specializzati che conoscono e si attengono alle ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

i Per il montaggio osservare le distanze minime illustrate nel capitolo (Distanze di sicurezza).

i I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita unicamente se l'apparecchio viene collegato a un sistema di messa a terra installato a regola d'arte. Accertarsi che questa fondamentale misura di sicurezza venga rispettata.

L'apparecchio deve essere adatto alla tensione e alla frequenza locali.

- ▶ Controllare le informazioni sulla targhetta e non collegare l'apparecchio in caso di discrepanze.
- ▶ Eseguire i lavori con la massima cura e prudenza.
- ▶ Collegare gli apparecchi alla rete elettrica soltanto dopo aver effettuato il montaggio del sistema dei canali e/o l'inserimento del filtro aria di ricircolo.
- ▶ Utilizzare soltanto i cavi di collegamento in dotazione. Questi possono essere già compresi nel materiale in dotazione.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo quando il montaggio è completo, soltanto allora è garantito un funzionamento sicuro.

⚡ PERICOLO!

Rischio di folgorazione causata da un apparecchio danneggiato

Un apparecchio danneggiato può essere la causa di una scossa elettrica.

- ▶ Controllare l'apparecchio prima del montaggio per verificare l'eventuale presenza di danni visibili.
- ▶ Non montare e non collegare un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non mettere in funzione apparecchi danneggiati.

ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni dovute alle manopole di comando non posizionate in modo ottimale

Se le manopole di comando non sono montate nei punti idonei durante il funzionamento potrebbe ustionarsi la superficie del piano cottura.

- ▶ Montare le manopole di comando soltanto in punti idonei, accessibili e sicuri da usare.

2.4.1 Avvertenze di sicurezza montaggio piani cottura

⚡ PERICOLO!

Rischio di folgorazione a causa di un errato collegamento alla rete elettrica

A causa di una connessione errata dell'apparecchio alla tensione di rete c'è il rischio di folgorazione.

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla tensione di rete tramite una connessione fissa.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio venga collegato a un sistema di messa a terra installato a regola d'arte.
- ▶ Assicurarsi che sia previsto un dispositivo che consenta una separazione dalla rete con un'ampiezza di apertura contatto di almeno 3 mm su tutti i poli (interruttori LS, fusibili, interruttori automatici, relè).

⚡ PERICOLO!

Rischio di folgorazione a causa di un collegamento alla rete elettrica danneggiato

Se il cavo di alimentazione viene danneggiato (ad es. durante l'installazione o a causa del contatto con le zone cottura calde) ciò può causare una scossa elettrica (fatale).

- ▶ Assicurarsi che il cavo di collegamento non venga schiacciato né danneggiato.
- ▶ Assicurarsi che il cavo di collegamento alla rete non venga a contatto con zone cottura bollenti.

Avvertenze di sicurezza speciali per il montaggio di piani cottura a gas

i L'installazione del gas, il montaggio dell'apparecchio, la sostituzione degli ugelli del gas, la conversione del tipo di gas e della pressione del gas possono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato che conosca e rispetti le norme regionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

- ▶ Osservare le avvertenze speciali per la conversione del tipo di gas e della pressione del gas e per la sostituzione degli ugelli del gas i requisiti della tabella ugelli (vedi Istruzioni per l'uso).

I piani cottura a gas BORA possono essere azionati solo con aspiratori per piano cottura BORA.

⚡ PERICOLO!

Pericolo di esplosione e di soffocamento dovuto al gas

La fuoriuscita di gas può causare un'esplosione e conseguenti gravi lesioni e danni alle cose o soffocamento.

- ▶ Tenere lontane le fonti d'ignizione (fiamme libere, radiatori elettrici) e non azionare interruttori di luci o interruttori di apparecchi elettrici.
- ▶ Non staccare spine dalle prese (pericolo di formazione di scintille).
- ▶ Chiudere subito l'alimentazione di gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico.
- ▶ Provvedere all'apporto di aria fresca (aprire porte e finestre).
- ▶ Sigillare immediatamente i punti di perdita.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni dovute alle manopole di comando posizionate erroneamente**

Se le manopole di comando non vengono montate come illustrato nel capitolo 5.6 possono surriscaldarsi. Il contatto con le manopole di comando bollenti può causare ustioni.

- ▶ Le manopole di comando devono essere montate a una distanza di almeno 10 cm dal bordo del piano cottura.
- ▶ Se non è possibile rispettare la distanza di 10 cm, è necessario adottare misure costruttive tali da isolare a dovere le manopole di comando.

2.5 Avvertenze di sicurezza per l'uso

- ▶ Assicurarsi che il fondo delle stoviglie e la superficie della zona cottura siano puliti e asciutti.
- ▶ Sollevare sempre (non trascinare) le stoviglie per evitare graffi e abrasioni sulla superficie dell'apparecchio.
- ▶ Non usare l'apparecchio come superficie di appoggio.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni causato da apparecchi bollenti**

Alcuni apparecchi e le loro parti accessibili diventano bollenti durante il funzionamento. Dopo lo spegnimento devono prima raffreddarsi. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

- ▶ Non toccare gli apparecchi bollenti.
- ▶ Fare attenzione all'indicatore di calore residuo.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni dovute a interruzione di corrente**

Durante o dopo un'interruzione della corrente elettrica l'apparecchio in funzione fino a poco prima può essere ancora caldo.

- ▶ Non toccare l'apparecchio finché è ancora bollente.
- ▶ Tenere i bambini lontani dagli apparecchi bollenti.

⚠ PERICOLO!**Pericolo d'incendio dovuto a oli o grassi surriscaldati**

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

- ▶ Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione con oli e grassi
- ▶ Non spegnere mai incendi di olio o grasso con acqua.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio.
- ▶ Soffocare un incendio, ad es. con il coperchio di una pentola o una coperta antincendio.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni e di incendio dovuto ad oggetti bollenti**

L'apparecchio e le sue parti accessibili scottano durante il funzionamento e la fase di raffreddamento. Gli oggetti a contatto con le parti calde del piano cottura si riscaldano molto rapidamente e possono causare gravi ustioni (ciò vale soprattutto per oggetti in metallo, ad es. coltelli, forchette, cucchiari, coperchi o componenti dell'apparecchio) o infiammarsi.

- ▶ Non lasciare oggetti sull'apparecchio.
- ▶ Utilizzare ausili idonei (presine, guanti termoisolanti).

2.5.1 Avvertenze di sicurezza uso piani cottura**⚠ PERICOLO!****Pericolo d'incendio con piano cottura incustodito**

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

- ▶ Non riscaldare olio o grasso lasciandoli incustoditi.
- ▶ Non spegnere mai incendi di olio o grasso con acqua.
- ▶ Spegnerne il piano cottura.
- ▶ Soffocare un incendio, ad es. con il coperchio di una pentola o una coperta antincendio.

⚠ PERICOLO!**Pericolo di esplosione derivante da liquidi infiammabili**

I liquidi infiammabili nelle vicinanze di un piano cottura possono esplodere e causare gravi lesioni.

- ▶ Non spruzzare aerosol vicino all'apparecchio in funzione.
- ▶ Non collocare materiali infiammabili nelle vicinanze di un piano cottura.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni dovute alla fuoriuscita di liquidi bollenti**

Un processo di cottura non sorvegliato può causare l'ebollizione e la fuoriuscita di liquidi bollenti.

- ▶ Monitorare tutti i processi di cottura.
- ▶ Evitare la fuoriuscita dei liquidi di cottura.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni causate dal vapore bollente**

Liquidi tra la zona cottura e il fondo della pentola possono causare ustioni cutanee in caso di evaporazione.

- ▶ Assicurarsi che la zona cottura e il fondo della pentola siano sempre asciutti.

ATTENZIONE!**Danni causati da cibi contenenti zucchero e sale**

Cibi contenenti zucchero e sale o liquidi sulla zona cottura bollente possono causare dei danni alla superficie della stessa.

- ▶ Fare attenzione affinché cibi contenenti zucchero e sale o liquidi non vengano a contatto con la zona cottura bollente.
- ▶ Rimuovere immediatamente cibi contenenti zucchero e sale o liquidi dalla zona cottura bollente.

Avvertenze di sicurezza speciali per l'uso di piani cottura a gas

- i** La conversione del tipo di gas e della pressione del gas devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- ▶ Non utilizzare o conservare materiali infiammabili vicino all'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- ▶ Prima del collegamento dell'apparecchio verificare che le condizioni per il collegamento locali (tipo di gas e pressione gas) corrispondano alle regolazioni dell'apparecchio.

⚠ PERICOLO!**Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio**

Le cappe aspiranti e altri aspiratori compromettono il funzionamento sicuro degli apparecchi a gas o con altri combustibili facendo ricircolare i gas di combustione. Questi gas possono causare avvelenamento da monossido di carbonio.

- ▶ Assicurarsi che i gas di scarico vengano eliminati a dovere
- ▶ Garantire una sufficiente ventilazione durante il funzionamento.
- ▶ Il funzionamento sicuro dell'apparecchio durante la messa in funzione deve essere verificato da un addetto qualificato.

⚠ PERICOLO!**Pericolo di esplosione e di soffocamento dovuto al gas**

La fuoriuscita di gas può causare un'esplosione e gravi lesioni o soffocamento.

- ▶ Se durante l'uso si avverte odore di gas, spegnere immediatamente l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontane le fonti d'ignizione (fiamme libere, radiatori elettrici) e non azionare interruttori di luci o interruttori di apparecchi elettrici.
- ▶ Non staccare spine dalle presa (pericolo di formazione di scintille).
- ▶ Chiudere subito l'alimentazione di gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico.
- ▶ Provvedere all'apporto di aria fresca (aprire porte e finestre).
- ▶ Informare immediatamente il servizio di assistenza o il tecnico del gas.

⚠ PERICOLO!**Pericolo d'incendio dovuto a fiamme libere**

Una fiamma libera può incendiare oggetti infiammabili.

- ▶ Impostare la fiamma del gas al livello più basso quando si tolgono pentole o padelle per breve tempo dalla zona cottura.
- ▶ Non lasciare mai una fiamma libera incustodita.
- ▶ Soffocare un incendio, ad es. con un coperchio o una coperta antincendio.
- ▶ Chiudere l'alimentazione di gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni causate dall'aspiratore per piano cottura bollente con l'uso di piani cottura a gas**

L'aspiratore per piano cottura e le sue parti accessibili (soprattutto la valvola di chiusura, il filtro dei grassi in acciaio inox e la vasca del filtro dei grassi) diventano bollenti con il funzionamento di un piano cottura a gas vicino. Dopo lo spegnimento del piano cottura a gas l'aspiratore per piano cottura deve prima raffreddarsi. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

- ▶ Non toccare l'aspiratore per piano cottura bollente.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'aspiratore per piano cottura bollente a meno che non siano strettamente sorvegliati.

2.6 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura

Pulire l'apparecchio regolarmente. Lo sporco può causare danneggiamenti, limitazioni alle funzioni o l'insorgenza di odori sgradevoli. Nel peggiore dei casi questo può addirittura diventare una fonte di pericolo.

- ▶ Eliminare immediatamente ogni tipo di sporco.
- ▶ Per la pulizia usare esclusivamente detergenti non aggressivi per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- ▶ Assicurarsi che durante la pulizia non possa penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare soltanto un panno moderatamente bagnato. Non spruzzare mai acqua sull'apparecchio. La penetrazione di acqua può causare danni!
- ▶ Non usare un pulitore a vapore per la pulizia. Il vapore può innescare un cortocircuito nei componenti sotto tensione e causare danni materiali.
- ▶ Osservare tutti gli avvisi del capitolo "Pulizia e cura".

Avvertenze di sicurezza per la pulizia e cura dei piani cottura

- ▶ Pulire i piani cottura possibilmente dopo ogni processo di cottura.
- ▶ Pulire i piani cottura soltanto quando si sono raffreddati.

2.7 Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi

- ⓘ I lavori di riparazione e di assistenza tecnica devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- ⓘ I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di effettuare qualunque tipo di riparazione.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di lesioni o danni dovuti a riparazioni improprie**

Componenti errati possono causare danni alle persone o il danneggiamento dell'apparecchio. Variazioni, aggiunte o modifiche all'apparecchio possono compromettere la sicurezza.

- ▶ Per le riparazioni usare solo ricambi originali.
- ▶ Pertanto non apportare modifiche ed estensioni o effettuare conversioni dell'apparecchio.

- ⓘ Un cavo di collegamento alla rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo di collegamento alla rete adeguato. Ciò può essere eseguito soltanto da un servizio assistenza clienti autorizzato.

2.8 Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento

- ⓘ Lo smontaggio dell'apparecchio deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- ⓘ I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di smontarlo.

⚡ PERICOLO!**Con un disinserimento errato sussiste il rischio di folgorazione**

A causa di una disconnessione errata dell'apparecchio dalla tensione di rete sussiste il rischio di folgorazione.

- ▶ Staccare completamente l'apparecchio tramite interruttori differenziali, fusibili, interruttori automatici o contattori dalla rete elettrica.
- ▶ Accertarsi dell'assenza di tensione nell'apparecchio con l'ausilio di un apparecchiatura di misurazione omologata.
- ▶ Evitare di toccare i contatti liberi sull'unità elettronica perché possono contenere carica residua.

Avvertenze di sicurezza speciali per lo smontaggio di piani cottura a gas

- ⓘ I lavori di allacciamento al gas devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

3 Dati tecnici

3.1 BORA Pro piano cottura a gas PKG3

Parametri	Valore
Tensione di collegamento	220 - 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza complessiva bruciatore	5,0 kW
Potenza allacciata	20 W
Fusibile	1 x 0,5 A
Allacciamento gas	filettatura interna 1/2"
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	
supporto pentole piano cottura	370 x 540 x 73 mm
Bruciatore ad alta potenza	270 x 270 x 25/50 mm
Bruciatore normale	235 x 235 x 25/50 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	11,5 kg
Piano cottura	
Livelli di potenza	1 - 9, P
Livelli di mantenimento calore	3
Bruciatore ad alta potenza anteriore	800 - 3000 W
Bruciatore normale posteriore	550 - 2000 W
Valori di connessione nominali complessivi	5,00 kW
G20/20 mbar:	0,449 m ³ /h
Consumo di energia piano cottura G20/20 mbar	
Bruciatore ad alta potenza anteriore	850 - 3000 W 60,0 %
Bruciatore normale posteriore	700 - 2000 W 60,0 %
Totale (in media)	60,0 %

Tab. 3.1 Dati tecnici

Dimensioni apparecchio

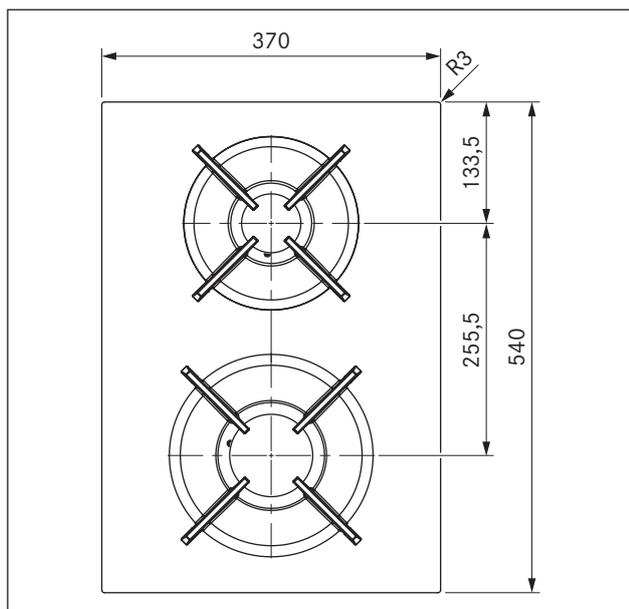


Fig. 3.1 PKG3 Dimensioni apparecchio vista dall'alto

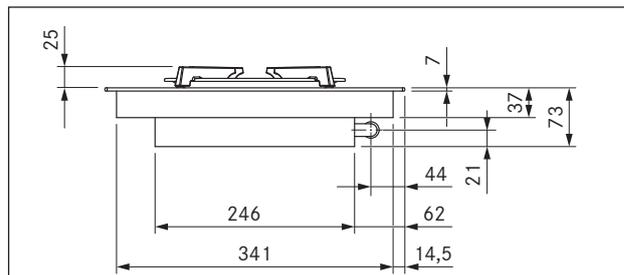


Fig. 3.2 PKG3 Dimensioni apparecchio vista frontale

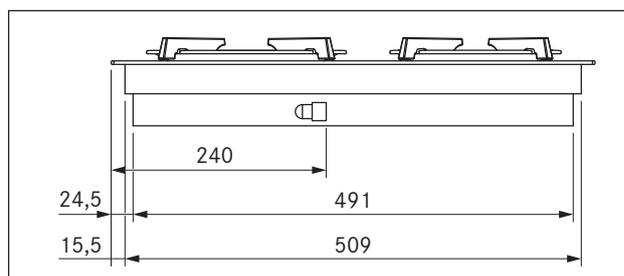


Fig. 3.3 PKG3 Dimensioni apparecchio vista laterale

3.2 Dimensioni apparecchio manopola di comando BORA Professional 3.0

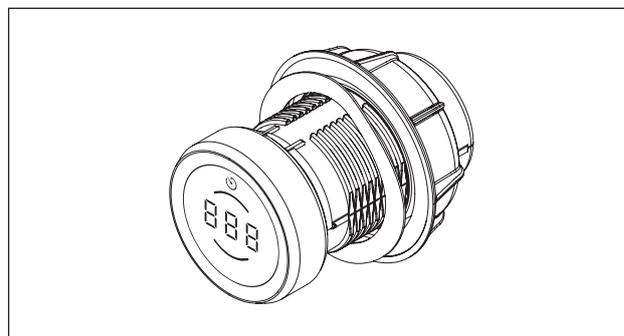


Fig. 3.4 Manopola di comando

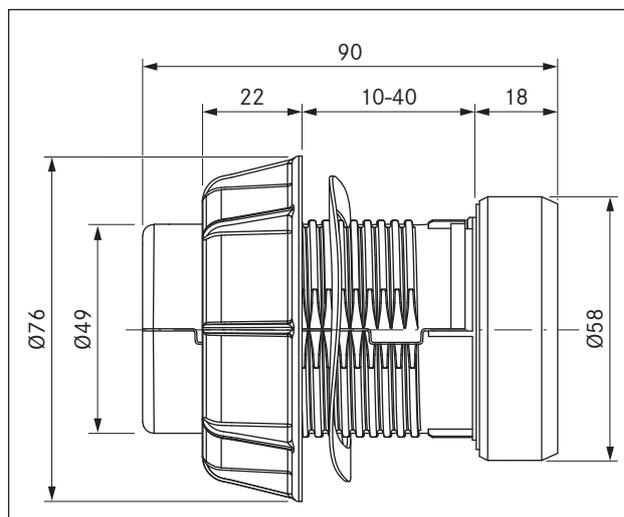


Fig. 3.5 Dimensioni apparecchio Manopola di comando

4 Descrizione apparecchio

► Ad ogni uso rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi „2 Sicurezza“).

4.1 Manopola di comando

Principio di comando

L'aspiratore per piano cottura e i piani cottura vengono gestiti con una manopola di comando. Ruotando l'anello della manopola e sfiorando la superficie tattile vengono comandati i livelli di potenza e le funzioni.

i Il principio di comando e le funzioni sono descritti in maggior dettaglio nel capitolo Uso.

Montaggio

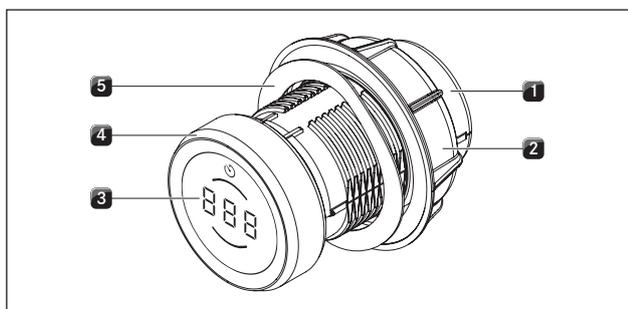


Fig. 4.1 Montaggio manopola di comando

- [1] Alloggiamento manopola
- [2] Dado universale
- [3] Display della manopola di comando
- [4] Anello della manopola
- [5] Molla a onda

Elementi di comando

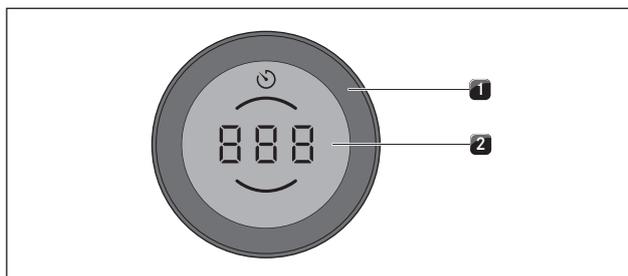


Fig. 4.2 Elementi di comando della manopola di comando

- [1] Anello della manopola
- [2] Superficie tattile

Display della manopola di comando

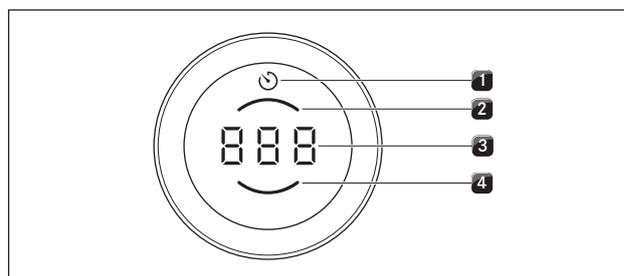


Fig. 4.3 Elementi di visualizzazione display della manopola di comando

- [1] Display timer/contaminuti breve
- [2] Display zona cottura posteriore
- [3] Display multifunzione
- [4] Display zona cottura anteriore

Ordinamento della manopola di comando

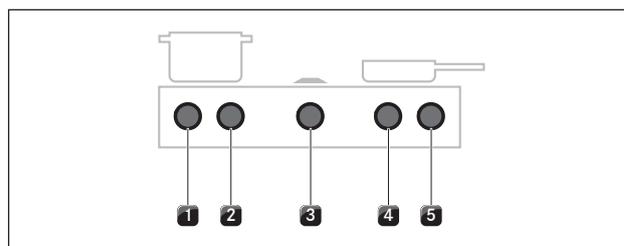


Fig. 4.4 Ordinamento della manopola di comando

- [1] Manopola di comando piano cottura sinistro, zona cottura anteriore
- [2] Manopola di comando piano cottura sinistro, zona cottura posteriore
- [3] Manopola di comando aspiratore per piano cottura
- [4] Manopola di comando piano cottura destro, zona cottura anteriore
- [5] Manopola di comando piano cottura destro, zona cottura posteriore

4.2 Descrizione apparecchio piano cottura

4.2.1 Display e simboli

i Per ogni zona cottura vengono visualizzati i livelli di potenza e le funzioni di cottura sul display di ciascuna manopola di comando.

Display della manopola di comando

Display	Significato
□	Il piano cottura viene spento
1 - 9	Livelli di potenza
P	Livello power
H	Indicatore di calore residuo
L	Protezione bambini
⏸/⏹/⏺	Funzione mantenimento calore attiva
🕒	Funzione timer attiva
R	Avvio di cottura automatico
es. RS	Avvio di cottura automatico attivo
⌂	Menu di configurazione
E...	Messaggio d'errore (vedi „9 Risoluzione guasti“)

Tab. 4.1 Display della manopola di comando

4.2.2 Montaggio e dimensioni delle zone cottura

Piano cottura a gas PKG3

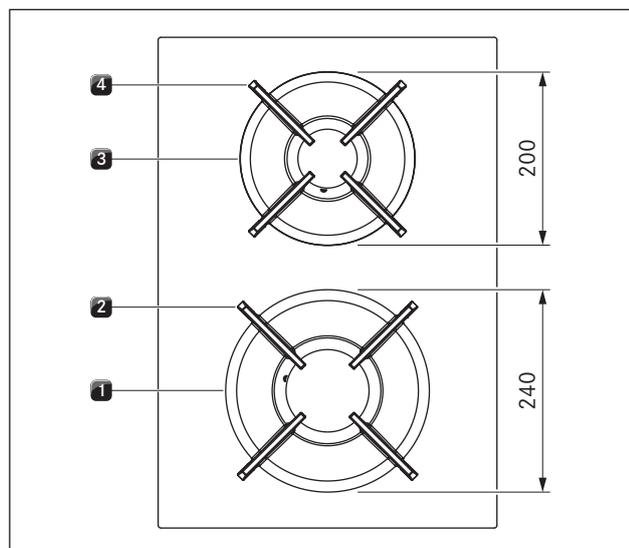


Fig. 4.5 Montaggio piano cottura a gas PKG3 e dimensioni delle zone cottura

- [1] Bruciatore ad alta potenza anteriore
- [2] Supporto pentole anteriore
- [3] Bruciatore normale posteriore
- [4] Supporto pentole posteriore

4.2.3 Principio di funzionamento piano cottura a gas PKG3

Se si accende una zona cottura la fiamma a gas produce calore che a sua volta riscalda direttamente la parte inferiore della stoviglia. La regolazione della fiamma a gas avviene tramite un preciso sistema di regolazione gas elettronico (sistema E-Gas). Per una regolazione precisa vengono usati dei servomotori per ogni bruciatore a gas. Questi servomotori si calibrano da

solli periodicamente, il tipico ronzio che accompagna questa operazione è perfettamente normale e non rappresenta alcun guasto.

Il vantaggio del sistema di regolazione gas elettronico consiste nella regolazione del calore ottimale e riproducibile, cioè i livelli di potenza selezionati sono identici in ogni processo di cottura. Per di più si può ottenere una fiamma in crescita stabile e netta per ogni livello di potenza. Se necessario viene effettuata anche la riaccensione automatica. La regolazione assicura che le numerose funzioni di comando del piano cottura possano essere realizzate per mezzo della manopola. La regolazione di potenza avviene con i livelli di potenza 1 - 9 e P.

Livelli di potenza

La potenza dei piani cottura a gas realizza un rapido riscaldamento dei cibi. Per evitare di bruciare gli alimenti selezionando il livello di potenza sarà necessario regolarsi diversamente rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

Attività	Livelli di potenza
Mantenimento in caldo di cibi già cotti	1 - 2
Cottura di verdure tagliate, uovo al tegamino, carne di vitello, pollame	3 - 5
Cottura di gamberetti, pannocchie e fettine, carne di manzo, pesce, polpette	5 - 7
Portare ad ebollizione di grandi quantità di liquidi, bistecche	8 - 9
Riscaldamento di acqua	P

Tab. 4.2 Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi.

Pentole e tegami idonei

 Le stoviglie di cottura provviste di questo simbolo sono idonee alla cottura con piani cottura a gas.

i I tempi di inizio cottura, i tempi di riscaldamento del fondo della pentola e i risultati della cottura sono fortemente influenzati dalla struttura e dalla tipologia delle stoviglie di cottura utilizzate. Le stoviglie di cottura con fondo spesso assicurano una distribuzione del calore migliore e più uniforme. Con fondi sottili invece si corre il rischio di surriscaldare le pietanze. Inoltre il piano cottura può subire dei danni.

i Fare particolare attenzione a non surriscaldare le stoviglie in cottura. Non riscaldare mai stoviglie vuote! Il fondo potrebbe deformarsi.

i Le pentole o i tegami con fondo disuguale potrebbero capovolgarsi. Un'oscillazione di entità minima non può mai essere del tutto esclusa.

Le stoviglie di cottura idonee sono in:

- rame
- acciaio inox
- alluminio
- ghisa
- ▶ Prestare attenzione alle dimensioni riportate nella tabella:

Posizione del bruciatore	Diametro pentola consigliato	Diametro pentola minimo
Bruciatore normale	140–200 mm	120 mm
Bruciatore ad alta potenza	180-240 mm	160 mm

Tab. 4.3 Diametro della pentola

i Utilizzare esclusivamente stoviglie con diametro che non sia superiore o inferiore alle dimensioni indicate. Se il diametro fosse troppo grande i gas di scarico bollenti che fuoriescono dal fondo potrebbero danneggiare il piano di lavoro, le pareti non resistenti al calore, ad es. rivestite con pannelli, nonché parti del piano cottura e l'aspiratore per piano cottura. BORA declina qualsiasi responsabilità per danni causati in questo modo.

4.3 Dispositivi di sicurezza

4.3.1 Spegnimento di sicurezza automatico

Se si accende l'apparecchio senza usarlo per un periodo di tempo predefinito si spegnerà automaticamente.

Piani cottura

Ogni zona cottura viene disattivata automaticamente quando la zona cottura in un livello di potenza e/o l'indicatore di calore superano la durata di esercizio massima. Eventualmente verrà visualizzata una H (indicatore di calore residuo).

PKG3:	
Livelli di potenza	Spegnimento di sicurezza automatico dopo ore:minuti
1	08:24
2	06:24
3	05:12
4	04:12
5	03:18
6	02:12
7	02:12
8	01:48
9	01:18
P	00:20

Tab. 4.4 Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di potenza

i Dopo 20 minuti, il livello power torna automaticamente al livello di potenza 9.

PKG3, :	
Funzione mantenimento calore	Spegnimento dopo ore:minuti
1 (_)	08:00
2 (=)	08:00
3 (≡)	08:00

Tab. 4.5 Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di mantenimento calore

► Riaccendere la zona cottura se la si vuole rimettere in funzione (vedi „7.2 Accendere/spegnere il sistema“).

4.3.2 Indicatore di calore residuo

i Fino a quando sarà visualizzato H (indicatore di calore residuo) la zona cottura non si deve toccare né possono esservi appoggiati oggetti sensibili al calore. Pericolo di ustioni e di incendio!

Dopo lo spegnimento la zona di cottura è ancora bollente. Viene visualizzato H (indicatore di calore residuo).

Dopo un periodo di raffreddamento sufficiente scompare la spia. Una volta raffreddatosi il piano cottura, il display si oscura fino allo spegnimento a <60°C.

4.3.3 Protezione da surriscaldamento

i In caso di surriscaldamento del piano cottura la potenza dovrà essere ridotta o il piano cottura completamente spento.

L'apparecchio è provvisto di una protezione da surriscaldamento. La protezione da surriscaldamento può scattare quando:

- le stoviglie vengono riscaldate senza contenuto.
- olio o grasso vengono riscaldati a un alto livello di potenza.
- viene riaccesa una zona cottura bollente dopo un'interruzione di corrente.

Con la protezione da surriscaldamento viene intrapresa una delle seguenti misure:

- il livello power attivato viene ridotto.
- il livello power P non può più essere acceso.
- il livello di potenza impostato viene ridotto.
- il piano cottura viene completamente disattivato.

Dopo un periodo di raffreddamento adeguato il piano cottura può essere nuovamente pienamente utilizzato.

4.3.4 Protezione bambini

i Se il piano cottura viene azionato in funzionamento singolo senza aspiratore per piano cottura l'accensione involontaria o non autorizzata dell'apparecchio può essere impedita rimuovendo gli anelli della manopola.

5 Montaggio

- i** Montaggio, installazione e messa in servizio devono avvenire esclusivamente nel rispetto di leggi, norme e regolamenti nazionali vigenti.
 - i** Ogni intervento deve essere effettuato da operatori professionali qualificati che conoscano e rispettino le prescrizioni supplementari fornite dall'ente per l'energia locale.
 - i** L'apparecchio va utilizzato esclusivamente in ambienti ben arieggiati.
- ▶ Rispettare tutte le indicazioni e le avvertenze di sicurezza (vedi „2 Sicurezza“).
 - ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.
 - ▶ Prima del collegamento dell'apparecchio, verificare che le condizioni locali per il collegamento (tipologia e pressione del gas) corrispondano alle regolazioni dell'apparecchio.
 - ▶ Non consentire ai bambini piccoli di intrattenersi nelle vicinanze dell'apparecchio!

5.1 Indicazioni generali di montaggio

- i** Gli apparecchi non devono essere montati sopra frigoriferi, lavastoviglie, fornelli, forni, lavatrici e asciugatrici.
- i** Le superfici d'appoggio dei piani di lavoro e i relativi bordi devono essere realizzate in materiale resistente al calore (fino a circa 100 °C).
- i** Sigillare gli intagli nel piano di lavoro con materiali idonei contro l'umidità e applicare eventualmente un termoisolante.
- i** Apparecchi esterni devono essere collegati esclusivamente alle apposite prese dell'aspiratore per piano cottura.
- i** Fonti di luce estremamente luminose, concentrate su un punto e rivolte direttamente sugli apparecchi possono causare differenze di colore visibili tra gli apparecchi e devono quindi essere evitate.

Indicazioni generali di montaggio per piani cottura

- i** Per mantenere a lungo la piena prestazione dei piani cottura bisogna assicurare sufficiente ventilazione sotto i piani cottura.
- i** La prestazione dei piani cottura può risultare compromessa e i piani cottura possono surriscaldarsi se l'aria calda al di sotto dei piani cottura non è in grado di fuoriuscire.

- i** In caso di surriscaldamento di un piano cottura la potenza verrà ridotta automaticamente o il piano cottura verrà completamente spento (vedi „4.3 Dispositivi di sicurezza“).
- i** Qualora sotto gli apparecchi fosse previsto un piano di protezione cavi (piano intermedio) questo non dovrà essere da ostacolo ad un sufficiente apporto d'aria.

5.2 Controllare il materiale in dotazione

- ▶ Controllare l'integrità e la completezza del materiale in dotazione.
- ▶ In caso di pezzi mancanti o danneggiati informare il servizio di assistenza BORA.
- ▶ Non montare pezzi danneggiati.
- ▶ Smaltire correttamente l'imballaggio di trasporto (vedi „10 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento“).

Denominazione	Quantità
Piano cottura	1
Manopola di comando	2
Istruzioni per l'uso e il montaggio	1
Viti di fissaggio piano cottura	4
Set di piastre di compensazione dell'altezza	1
Linguette di montaggio piano cottura	4
Cavo manopola di comando	2
Cavi di comunicazione piano cottura/aspiratore	1
Materiale in dotazione speciale piani cottura in vetroceramica	
Istruzioni di pulizia vetroceramica	1
Materiale in dotazione speciale piani cottura a gas	
Supporto pentole in ghisa	2
Set ugelli G20/20 mbar gas naturale PKGDS2020	1
Riduttore cilindrico-conico	1
Guarnizione	1

Tab. 5.1 Materiale in dotazione piani cottura

5.3 Utensileria e mezzi ausiliari

Per il montaggio corretto degli apparecchi sono necessari i seguenti utensili:

- Matita
- Metro
- Trapano o trapano a batteria con punta da Ø 50 mm
- Silicone, nero, resistente al calore
- Cacciavite a testa piatta
- Cacciavite Torx 20

5.4 Istruzioni di montaggio

5.4.1 Distanze di sicurezza

► Attenersi alle seguenti distanze di sicurezza:

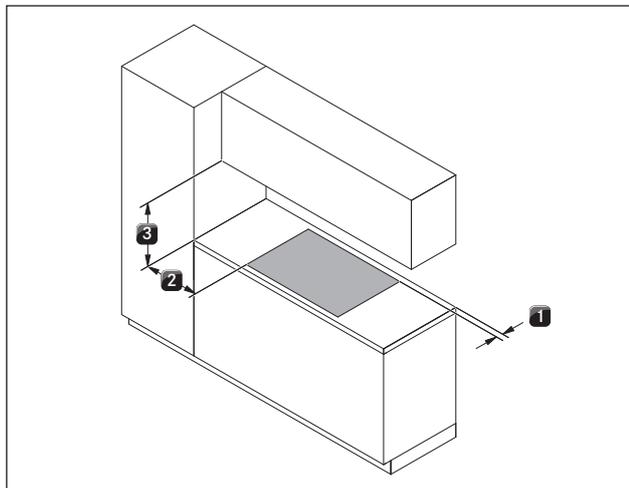


Fig. 5.1 Distanze minime

- [1] 50 mm di distanza minima posteriore dall'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro.
- [2] 300 mm di distanza minima a sinistra e destra dall'intaglio del piano di lavoro fino al mobile adiacente o alla parete.
- [3] 650 mm di distanza minima tra il piano di lavoro e i pensili.

5.4.2 Dimensioni minime di montaggio (per il montaggio standard)

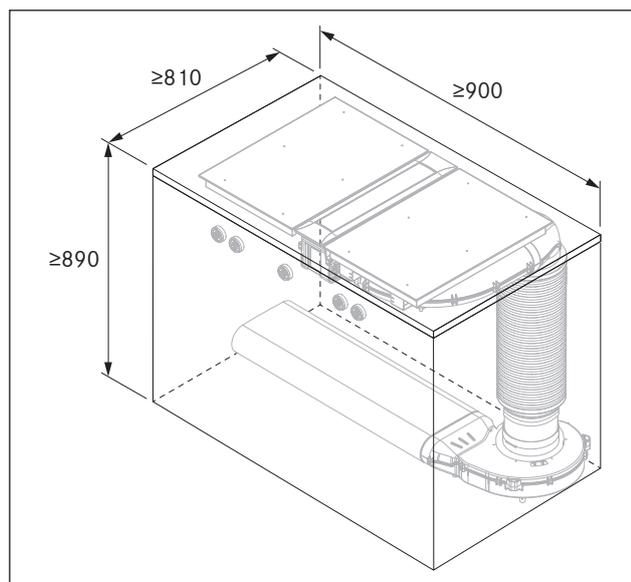


Fig. 5.2 Dimensioni minime di montaggio PKA3/PKA3AB per il montaggio standard

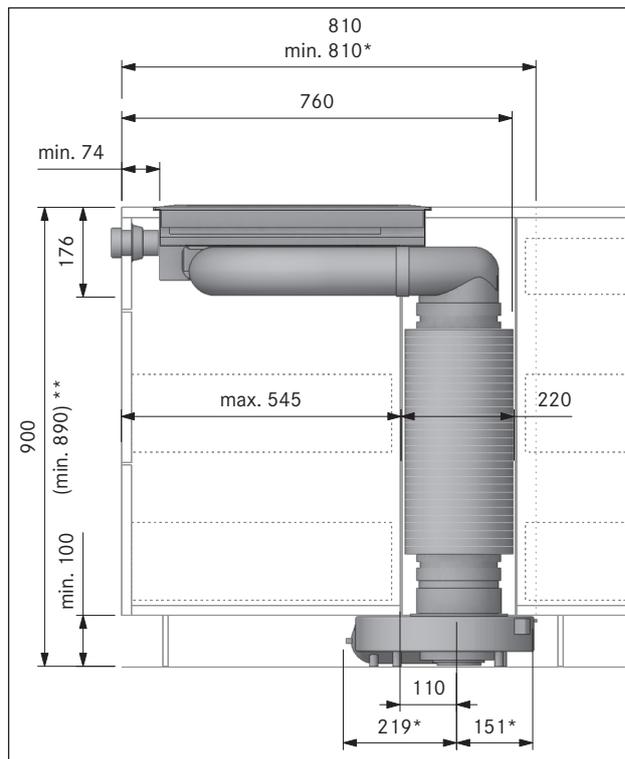


Fig. 5.3 Dimensioni di montaggio apparecchi PKA3/PKA3AB con silenziatore rotondo USDR50 per il montaggio standard

5.4.3 Piano di lavoro e mobili della cucina

- Realizzare l'intaglio del piano di lavoro tenendo conto delle dimensioni intaglio fornite.
- Garantire un'esecuzione professionale per la sigillatura delle superfici di taglio del piano di lavoro.
- Rispettare le avvertenze del produttore del piano di lavoro.
- Nella zona dell'intaglio del piano di lavoro rimuovere eventualmente le traverse del mobile.
- Non è necessario inserire un piano intermedio sotto il piano cottura. Qualora fosse previsto un piano di protezione cavi (fondo intermedio) deve essere tenuto in considerazione quanto segue:
 - deve essere amovibile per i lavori di manutenzione.
 - Per assicurare una sufficiente ventilazione del piano cottura è necessario mantenere una distanza minima di 15 mm dal bordo inferiore del piano cottura.
- I cassetti o ripiani del mobile d'incasso devono essere estraibili.
- Per un montaggio corretto, a seconda della situazione di montaggio, devono essere accorciati gli inserti del mobile da incasso.

5.4.4 Istruzioni di montaggio speciali per il piano cottura a gas PKG3

- i** L'allacciamento del piano cottura al condotto del gas deve avvenire nel rispetto delle prescrizioni vigenti in materia, posizionando un rubinetto a monte.

- i** Il collegamento tra piano cottura e alimentazione del gas deve essere predisposto in loco.
- i** Il cavo flessibile deve essere installato in modo tale da non essere sottoposto a deformazione, piegamento o abrasione.
- i** I raccordi del rubinetto e del condotto di alimentazione del gas devono essere accessibili.
- i** Il regolatore di pressione deve corrispondere al tipo di gas e alla pressione di gas impostati e deve essere conforme ai requisiti locali e legali.
- i** Il tubo flessibile dell'allacciamento del gas non deve essere a contatto con il fumo o i tubi di scarico di un forno.
- i** Il tubo flessibile non deve essere a contatto con le superfici bollenti del piano cottura o di altri apparecchi.

Posizionamento del piano cottura a gas PKG3 con due aspiratori.

Se si utilizza il piano cottura a gas con una variante di montaggio con due aspiratori per piano cottura, questo dovrà essere montato lateralmente. Nel montaggio tra due aspiratori per piano cottura le fiamme potrebbero essere influenzate a causa della corrente d'aria proveniente da entrambe le parti.

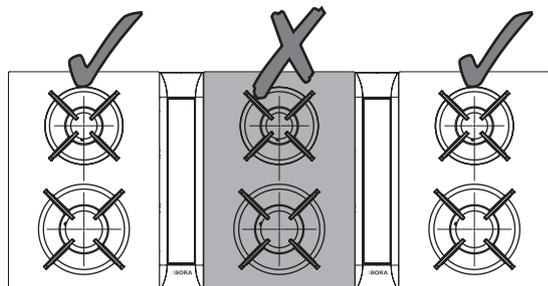


Fig. 5.4 Posizionamento del PKG3 con due aspiratori

Apporto d'aria piano cottura a gas PKG3

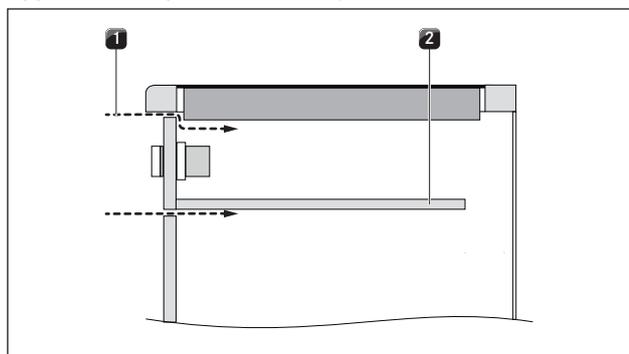


Fig. 5.5 Apporto d'aria corpo frontale

- [1] Apporto d'aria attraverso il corpo frontale (apertura di sezione $\geq 50 \text{ cm}^2$)
- [2] Piano di protezione cavi opzionale (accorciato)

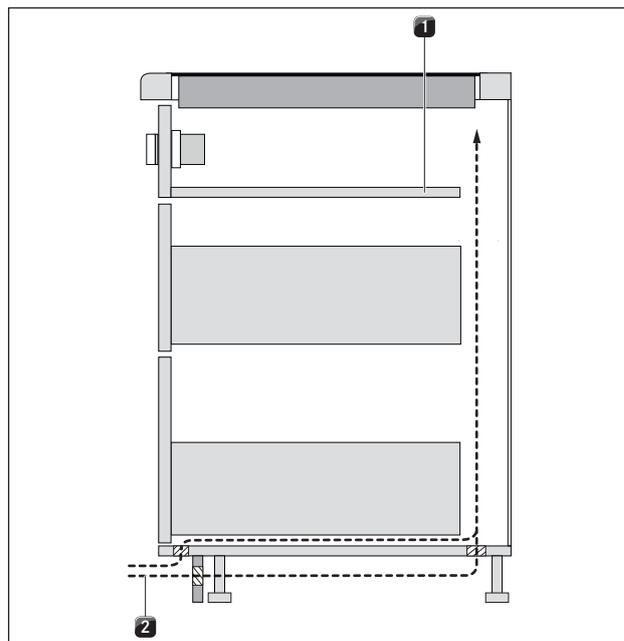


Fig. 5.6 Apporto d'aria area dello zoccolo

- [1] Piano di protezione cavi opzionale (accorciato)
- [2] Apporto d'aria attraverso l'area dello zoccolo (apertura di sezione $\geq 150 \text{ cm}^2$)

- i** Per garantire un apporto d'aria sufficiente si consiglia un'apertura di sezione di min. 50 cm^2 sulla parte frontale del mobile di cucina, oppure un'apertura di sezione di min. 150 cm^2 nell'area dello zoccolo.

► Assicurare un apporto d'aria sufficiente sotto il piano cottura.

5.4.5 Ritorno dell'aria di ricircolo con sistema filtrante dell'aspiratore per piano cottura

Per i sistemi filtranti nei mobili della cucina deve essere presente un'apertura di sfogo:

- $> 1000 \text{ cm}^2$ (per ogni unità di depurazione aria) in abbinamento al piano cottura a gas PKG3

- i** Se vengono utilizzati più sistemi di aspirazione a funzionamento filtrante il numero delle aperture di sfogo per ogni unità di depurazione aria dovrà essere moltiplicato in modo corrispondente. Esempio: 2 sistemi a funzionamento filtrante = $2 (> 1000 \text{ cm}^2)$

Per il ritorno dell'aria di ricircolo è possibile realizzare l'apertura di sfogo necessaria accorciando lo zoccolo. Può essere usato anche uno zoccolo a lamelle con una sezione di apertura corrispondente al minimo.

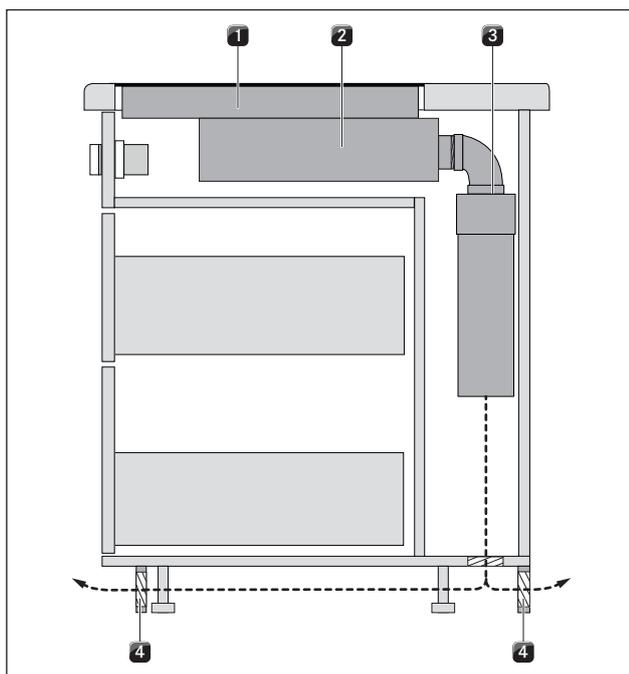


Fig. 5.7 Esempio di pianificazione ritorno dell'aria di riciclo (cucina ad isola + PKG3 + PKAS3 + unità di depurazione aria)

- [1] Piano cottura a gas PKG3
- [2] Aspiratore per piano cottura PKAS3 (filtrante)
- [3] Unità di depurazione aria (ULBF, ULB3)
- [4] Apertura di sfogo funzionamento filtrante (apertura di sezione complessiva $\geq 1000 \text{ cm}^2$ per ogni unità di depurazione dell'aria)

► Provvedere ad una sufficiente apertura di sfogo

i Se si dovesse spegnere la fiamma del gas o si verificasse un maggior ritardo nella produzione della fiamma dovrà essere ingrandita l'apertura di sfogo.

5.5 Dimensioni intaglio

i Tutte le misure partono dal bordo anteriore del pannello frontale.

Sporgenza piano di lavoro

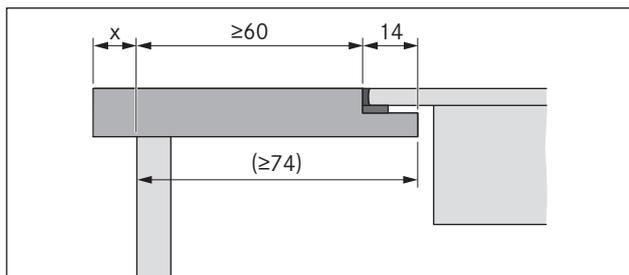


Fig. 5.8 Sporgenza piano di lavoro

► Tenere conto della sporgenza del piano di lavoro x eseguendo il foro d'incasso nel piano di lavoro. Valido per montaggio a filo piano e in battuta.

i Con l'aspiratore per piano cottura PKA3/PKA3AB in combinazione con il pezzo di canale dritto PKA1FEV è possibile il montaggio a filo piano anche con una profondità del piano di lavoro $\geq 650 \text{ mm}$.

5.5.1 Montaggio a filo piano

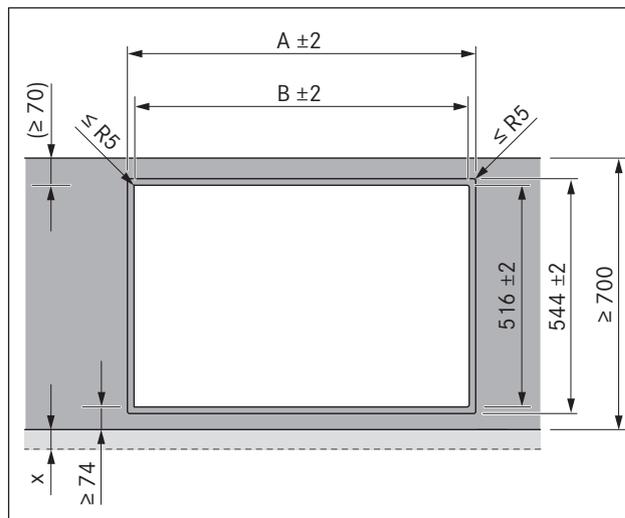


Fig. 5.9 Dimensioni intaglio per montaggio a filo

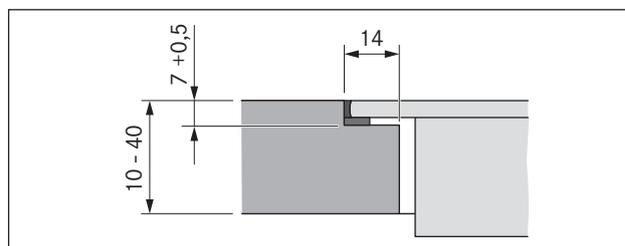


Fig. 5.10 Dimensioni dell'incassatura per montaggio a filo piano

Piani cottura / Aspiratore per piano cottura	A in mm	B in mm	
	1/0	374	346
	1/1	485	457
	2/1	856	828
	3/2	1338	1310
	4/2	1709	1681

Tab. 5.2 Dimensioni d'intaglio per combinazione di apparecchi con montaggio a filo piano

5.5.2 Montaggio in battuta

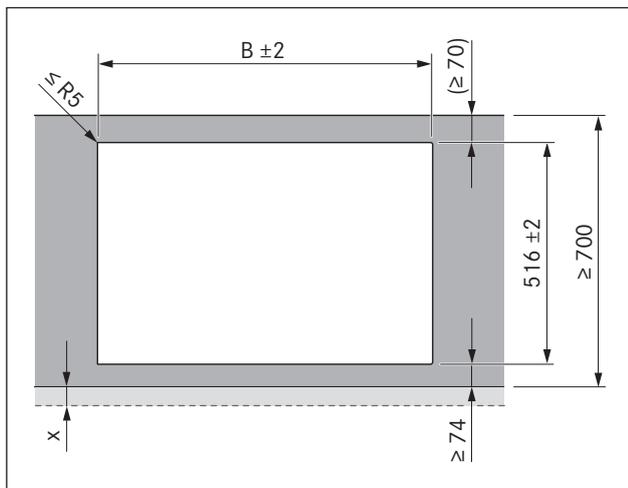


Fig. 5.11 Dimensioni intaglio per montaggio in battuta

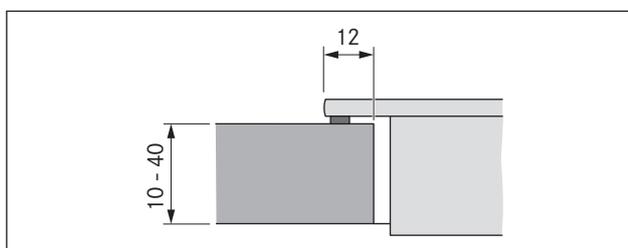
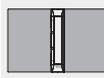
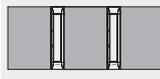


Fig. 5.12 Misura d'appoggio per montaggio in battuta

Piani cottura / Aspiratore per piano cottura	B in mm
 1/0	346
 1/1	457
 2/1	828
 3/2	1310
 4/2	1681

Tab. 5.3 Dimensioni d'intaglio per combinazione di apparecchi con montaggio in battuta

5.6 Montaggio della manopola di comando nella copertura del mobile da incasso

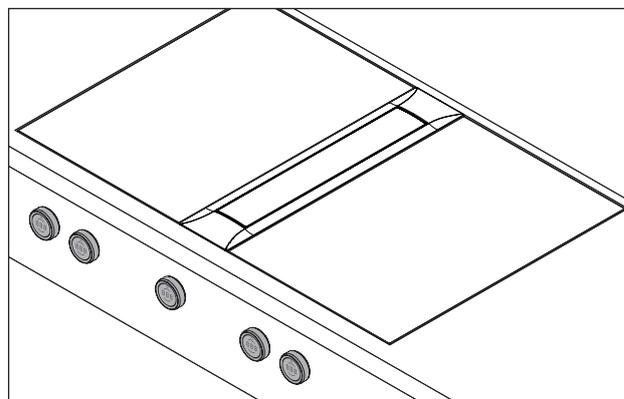


Fig. 5.13 Manopola di comando montata

► Pre-perforare tutti i fori per evitare la lacerazione del pannello.

5.6.1 Fori del pannello dei piani cottura

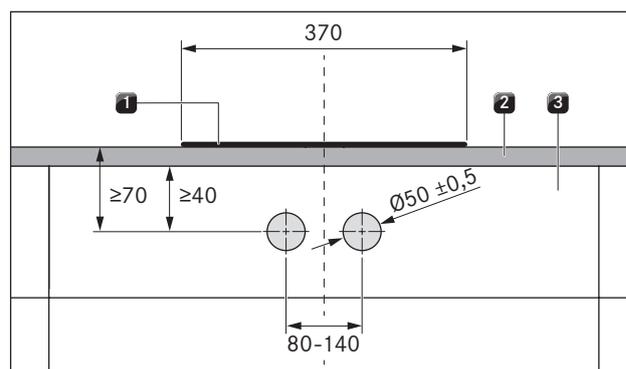


Fig. 5.14 Schema di foratura per i fori del pannello dei piani cottura

- [1] Piano cottura
- [2] Piano di lavoro
- [3] Pannello

5.6.2 Esempi di foratura pannello

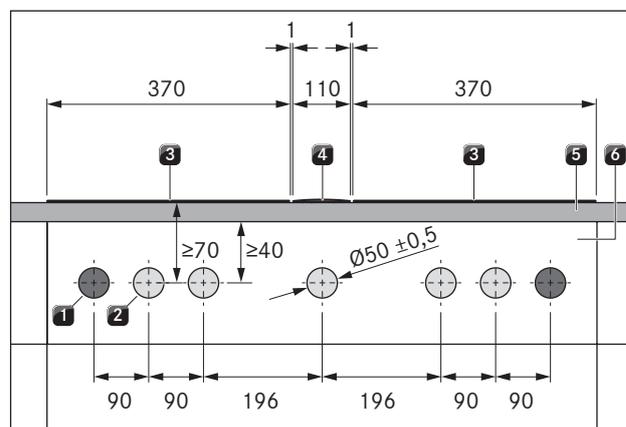


Fig. 5.15 Schema di foratura per i fori del pannello per 2 piani cottura, 1 aspiratore per piano cottura e 2 prese

- [1] Forature per presa (2 esterne)
- [2] Fori per manopola di comando (5)
- [3] Piano cottura (2)
- [4] Aspiratore per piano cottura
- [5] Piano di lavoro
- [6] Pannello

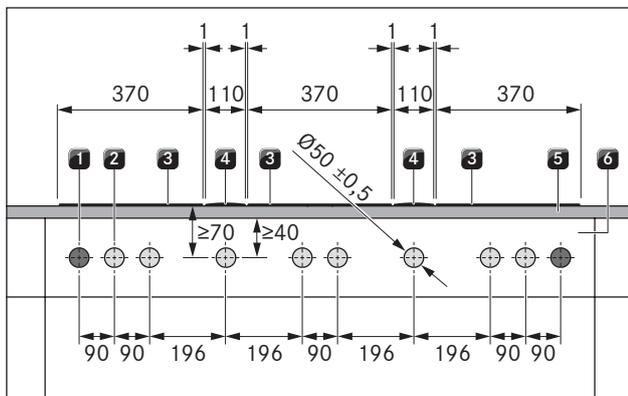


Fig. 5.16 Schema di foratura per i fori del pannello per 3 piani cottura, 2 aspiratori per piano cottura e 2 prese

- [1] Forature per presa (2 esterne)
- [2] Fori per manopola di comando (8)
- [3] Piano cottura (3)
- [4] Aspiratore per piano cottura (2)
- [5] Piano di lavoro
- [6] Pannello

5.6.3 Montaggio manopola di comando

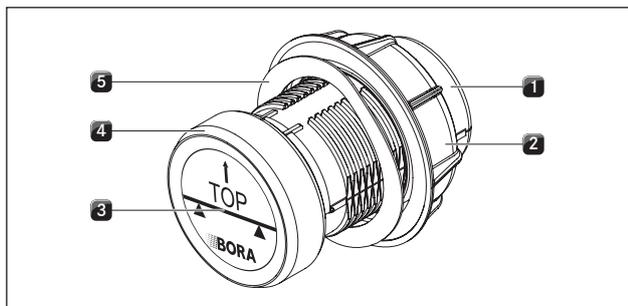


Fig. 5.17 Struttura manopola di comando

- [1] Alloggiamento manopola
- [2] Dado universale
- [3] Adesivi
- [4] Anello della manopola
- [5] Molla a onda

i Con i frontali in acciaio non è possibile usare la molla a onda. Le fasi di montaggio corrispondenti vengono omesse senza sostituzione.

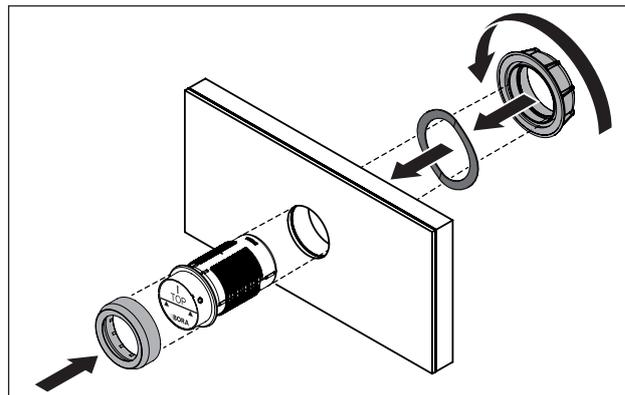


Fig. 5.18 Montaggio manopola di comando

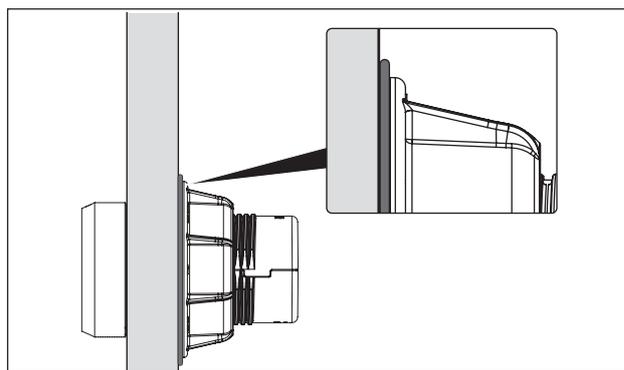


Fig. 5.19 Molla a onda a montaggio completato

- ▶ Rimuovere l'anello della manopola [4].
- ▶ Svitare il dado madrevite universale [2].
- ▶ Rimuovere la molla a onda [5].
- ▶ Inserire l'alloggiamento della manopola [1] dalla parte anteriore attraverso il foro nel pannello.
- ▶ Inserire la molla a onda [5] da dietro sull'alloggiamento della manopola [1] (non con i frontali in acciaio).
- ▶ Avvitare il dado madrevite universale [2] da dietro sull'alloggiamento della manopola di comando [1] e stringerlo leggermente.
- ▶ Orientare l'alloggiamento della manopola [1] orizzontalmente.
- ▶ Stringere il dado madrevite universale [2].
- La molla a onda (se utilizzata) deve essere schiacciata.
- ▶ Rimuovere l'adesivo [3].
- ▶ Inserire l'anello della manopola [4] nell'alloggiamento [1].

5.7 Installazione gas

- i** Montaggio, installazione e messa in servizio devono avvenire esclusivamente nel rispetto di leggi, norme e regolamenti nazionali vigenti.
- i** Ogni intervento deve essere effettuato da operatori professionali qualificati che conoscano e rispettino le prescrizioni supplementari fornite dall'ente per l'energia locale.
- i** L'allacciamento del gas deve avvenire prima di incassare il piano cottura nel piano di lavoro.

Areazione

Questo apparecchio non può essere allacciato ad un'uscita per gas di scarico. Deve essere installato e allacciato secondo le disposizioni vigenti in materia di installazione. Prestare particolare attenzione a misure di areazione appropriate.

- ▶ Durante il funzionamento dell'apparecchio assicurare sempre una sufficiente ventilazione.

5.7.1 Allacciamento gas

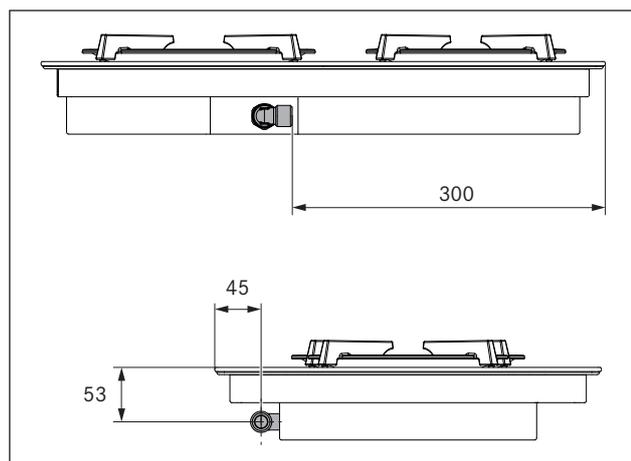


Fig. 5.20 Posizione allacciamento gas

L'allacciamento dell'apparecchio al gas avviene tramite gomito femmina premontato con filettatura cilindrica da 1/2". Qualora le norme nazionali prevedano un attacco conico, utilizzare il riduttore cilindrico-conico in dotazione.

5.7.2 Come effettuare l'allacciamento del gas

- ▶ Chiudere l'alimentazione di gas.
- ▶ Spegnerne l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano cottura.
- ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Assicurarsi che l'energia elettrica sia disinserita.
- ▶ Controllare il tipo e la pressione del gas della condotta di alimentazione gas.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia dotato degli ugelli adatti a garantire una corretta fiamma del bruciatore e un funzionamento sicuro.
- ▶ Rimuovere il sigillo in gomma dal gomito.
- ▶ Collegare l'apparecchio alla rete del gas.
- ▶ Controllare tutti i collegamenti tra piano cottura e allacciamento del gas con strumenti di prova idonei. Non sono ammesse perdite.
- ▶ Realizzare un test di tenuta e consegnare il relativo modulo all'utente.

5.7.3 Convertire il tipo di gas

- ▶ Chiudere l'alimentazione di gas della condotta di alimentazione gas.
- ▶ Spegnerne l'interruttore principale/interruttore automatico.

- ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Assicurarsi che l'energia elettrica sia disinserita.

Sostituire l'ugello del bruciatore a gas nel bruciatore stesso

- i** La conversione degli ugelli del gas e della pressione gas può essere eseguita esclusivamente da personale specializzato e riconosciuto o dai tecnici di servizio BORA. Questi dovranno assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.
- i** Gli ugelli regolano il flusso di gas massimo a seconda del tipo e della pressione del gas.
- i** Il piano cottura a gas è preinstallato di serie per il gas naturale G20/20 mbar (premontato). Qualora sia utilizzata un'altra tipologia di gas, occorre impostarla nel menu di configurazione del piano cottura.
- i** Utilizzare soltanto ugelli omologati e stampigliati.

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

Tab. 5.4 Panoramica delle categorie di gas

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	ενεργοποιημένη:	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:	Gamtinés 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:	Zemljski plin H	I2H	20 mbar
SK	zapnuté:	Zemný plyn H	I2H	20 mbar
TR	ayarlamak:	Doğal gaz H	I2H	20 mbar

Tab. 5.5 Preimpostazioni piano cottura a gas

Il timbro sugli ugelli corrisponde ai valori riportati nella tabella ugelli ed è posizionato sugli ugelli o in alto o lateralmente.

Tipo di gas/Pressione gas mbar	Ø Bruciatore SR/ Bruciatore normale	Ø Bruciatore R/ Bruciatore ad alta potenza
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 Tabella ugelli

Valori nominali di allacciamento complessivi per gas liquido:

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

Tab. 5.7 Valori nominali d'allacciamento per gas liquido

Valori nominali di allacciamento complessivi per gas naturale:

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

Tab. 5.8 Valori nominali d'allacciamento per gas naturale

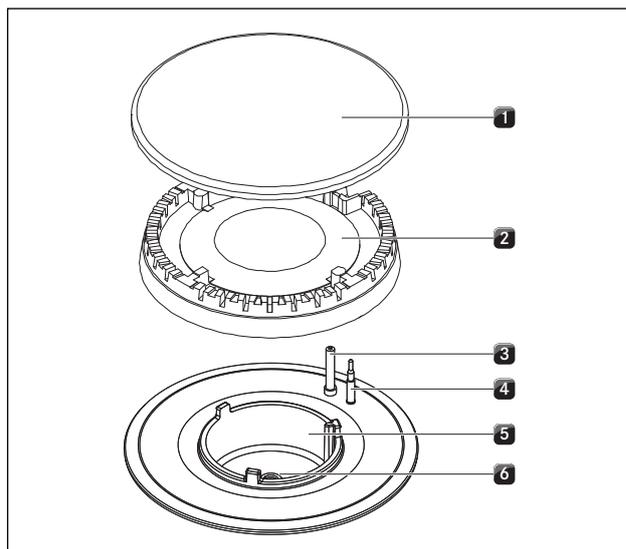


Fig. 5.21 Struttura bruciatore a gas

- [1] Coperchio del bruciatore a gas
- [2] Testina del bruciatore
- [3] Dispositivo di accensione elettrico
- [4] Termoelemento di sicurezza
- [5] Alloggiamento bruciatore
- [6] Ugello bruciatore gas

- ▶ Rimuovere il supporto pentole.
- ▶ Rimuovere il coperchio del bruciatore [1] dalla testina del bruciatore [2].
- ▶ Rimuovere la testina del bruciatore [2] dall'uscita gas.

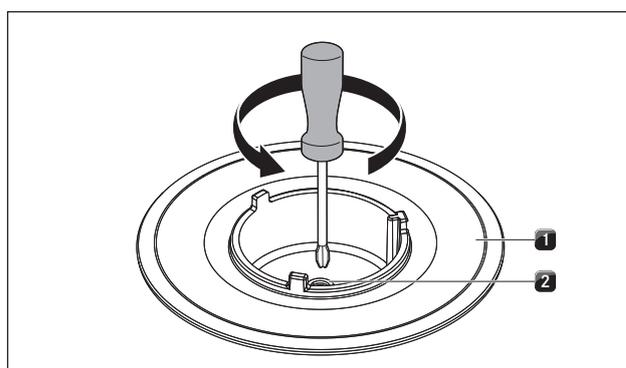


Fig. 5.22 Bruciatore piano cottura con ugello bruciatore gas

- [1] Bruciatore gas
- [2] Ugello bruciatore gas

- ▶ Svitare l'ugello bruciatore gas [2] dal bruciatore gas [1]
- ▶ Avvitare l'ugello corrispondente alla tipologia di gas da utilizzare nel bruciatore [2].
- ▶ Assemblare nuovamente le parti del bruciatore.

Fissaggio del piano cottura

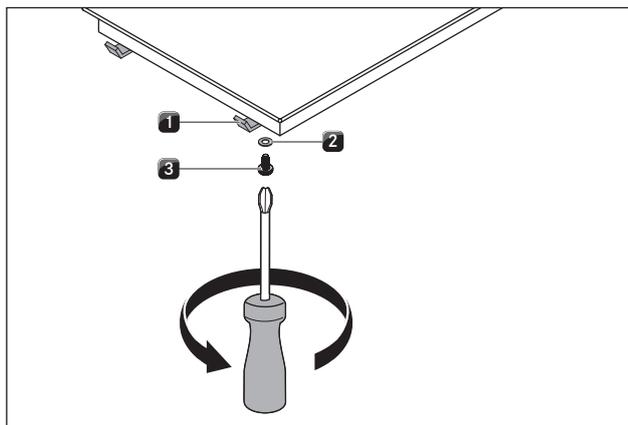


Fig. 5.26 Staffe di fissaggio

- [1] Staffa di fissaggio
- [2] Rondella
- [3] Vite

- ▶ Fissare l'apparecchio con le staffe di fissaggio [1].
- ▶ Fissare le staffe di fissaggio con la vite [3] utilizzando la rondella [2] con un max. di 2 Nm.
- ▶ Controllare che l'orientamento sia corretto.

5.8.2 Montaggio girato di 180° (variante di montaggio alternativo)

Montaggio girato di 180°

- ▶ Girare il piano cottura di 180°.

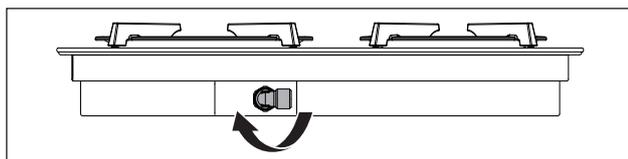


Fig. 5.27 Ruotare di 180° il gomito di attacco al gas

- ▶ Ruotare di 180° il gomito di attacco al gas in modo da poter effettuare il collegamento sul retro.
- ▶ Per il montaggio procedere come descritto sopra.
- ▶ Nel menu di configurazione dell'aspiratore, cambiare la direzione di montaggio (v. Menu di configurazione delle Istruzioni per l'uso dell'aspiratore per piano cottura).

- i** Se il montaggio avviene ruotato di 180°, le prese per la manopola di comando e l'interfaccia dell'aspiratore dei piani cottura si trovano sul retro.
- i** Cavi di lunghezza sufficiente sono contenuti nel materiale in dotazione.

5.9 Creare comunicazione e collegamento alla rete elettrica

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni e le avvertenze di sicurezza (vedi „2 Sicurezza“).

- La presa del cavo di collegamento alla rete deve essere accessibile in seguito al montaggio.
- Nel caso in cui il cavo di collegamento alla rete fosse danneggiato, questo deve essere sostituito.

- i** I componenti dell'apparecchio vengono collegati per mezzo del cavo a nastro piatto compreso nel materiale in dotazione.

5.9.1 Collegare la manopola di comando

- i** Le manopole di comando possono essere collegate esclusivamente ai collegamenti previsti a tale scopo.

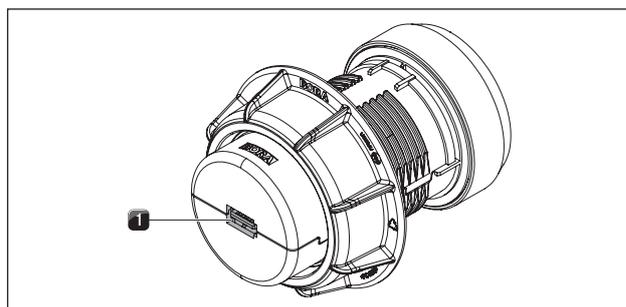


Fig. 5.28 Lato posteriore manopola di comando con connessione

- [1] Collegamento manopola di comando retro

- ▶ Realizzare i collegamenti tra gli apparecchi e le manopole di comando.

Collegare la manopola di comando al piano cottura

- i** Nell'orientamento normale i collegamenti dei piani cottura si trovano sulla parte anteriore.
- i** Di fabbrica la manopola di comando sinistra è prevista per il comando della zona cottura anteriore (zona 1) e la manopola di comando destra è prevista per la zona cottura posteriore (zona 2).

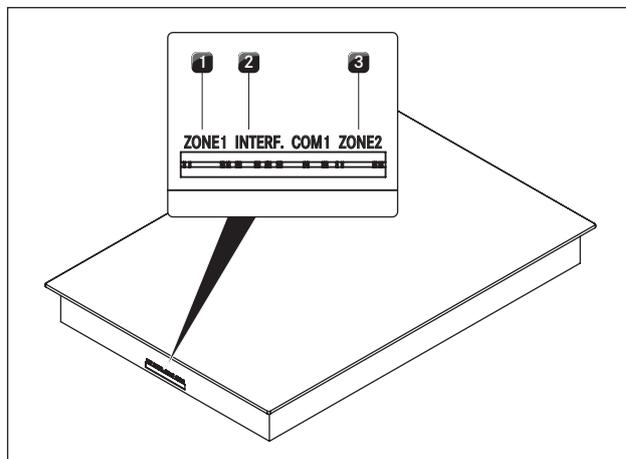


Fig. 5.29 Collegamenti piano cottura

- [1] Collegamento manopola di comando zona cottura anteriore (zona 1)
- [2] Collegamento interfaccia con l'elettronica di aspirazione
- [3] Collegamento manopola di comando zona cottura posteriore (zona 2)

Collegamento standard delle zone cottura

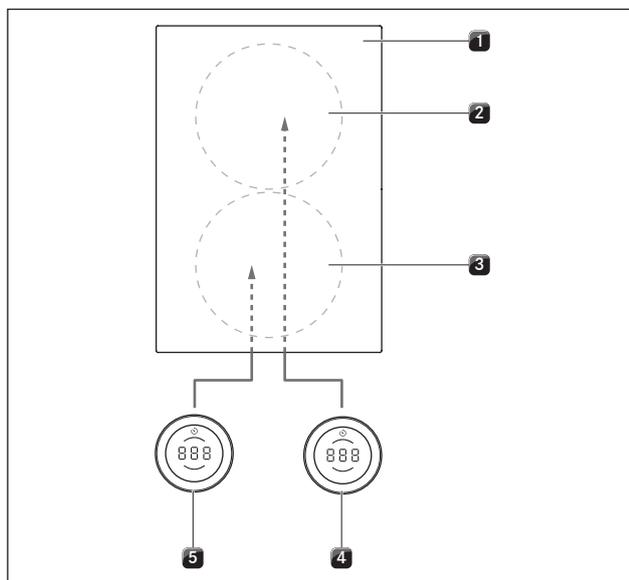


Fig. 5.30 Collegamento standard degli apparecchi con connessione anteriore

- [1] Piano cottura
- [2] Zona cottura posteriore (zona 2)
- [3] Zona cottura anteriore (zona 1)
- [4] Manopola di comando zona cottura posteriore (zona 2)
- [5] Manopola di comando zona cottura anteriore (zona 1)

Collegamento delle zone cottura con montaggio girato di 180°

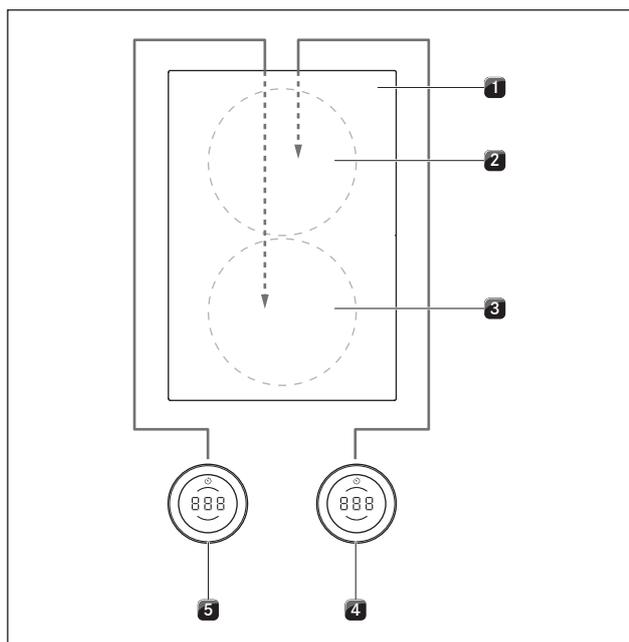


Fig. 5.31 Collegamento delle zone cottura con montaggio girato di 180° e apparecchi con connessione anteriore

- [1] Piano cottura
- [2] Zona cottura posteriore (zona 1)
- [3] Zona cottura anteriore (zona 2)
- [4] Manopola di comando zona cottura posteriore (zona 1)
- [5] Manopola di comando zona cottura anteriore (zona 2)

- ▶ Collegare la connessione sul lato posteriore della manopola di comando sinistra [5] con la connessione "zona 2" sul piano cottura [1].
- ▶ Collegare la connessione sul lato posteriore della manopola di comando destra [4] con la connessione "zona 1" sul piano cottura [1].
- ▶ Impostare correttamente nel menu di configurazione l'ordinamento delle zone cottura nel display della manopola di comando (v. Menu di configurazione, montaggio 0° o 180°).

5.9.2 Creare comunicazione tra aspiratore per piano cottura e piani cottura

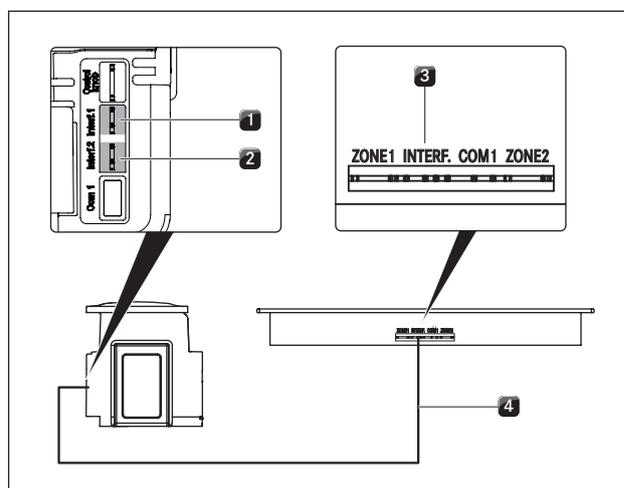


Fig. 5.32 Creare comunicazione tra aspiratore per piano cottura e piani cottura

- [1] Connessione linee di comunicazione piano cottura per piano cottura sinistro
- [2] Connessione linee di comunicazione piano cottura per piano cottura destro
- [3] Connessione linea di comunicazione piano cottura
- [4] Connessione di comunicazione piano cottura/aspiratore

- ▶ Collegare l'aspiratore [1] / [2] al piano o ai piani cottura [3] tramite le porte di comunicazione previste.
- ▶ Utilizzare esclusivamente il cavo contenuto nel materiale in dotazione.

i Solo con un corretto collegamento di comunicazione tra l'aspiratore per piano cottura e i piani cottura gli apparecchi possono usufruire dell'intera gamma di funzioni.

5.9.3 Eseguire il collegamento alla rete elettrica

- i** Montaggio, installazione e messa in servizio devono avvenire esclusivamente nel rispetto di leggi, norme e regolamenti nazionali vigenti.
- i** Ogni intervento deve essere effettuato da operatori professionali qualificati che conoscano e rispettino le prescrizioni supplementari fornite dall'ente per l'energia locale.
- i** Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito esclusivamente da elettricisti specializzati e riconosciuti. Che dovranno assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.

Collegamento alla rete elettrica piano cottura

Il cavo di collegamento alla rete da utilizzare (già premontato) deve essere conforme a determinate specifiche per l'apparecchio in questione (vedi tab. Fusibile e sezione minima).

- i** Un cavo di collegamento alla rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo di collegamento alla rete adeguato. Ciò può essere eseguito soltanto da un servizio assistenza clienti autorizzato.

Specifiche per il cavo di collegamento alla rete e per i cavi di collegamento

Collegamento	Fusibile	Sezione cavo	Cavo di collegamento alla rete
Collegamento monofase	1 x 16 A	1,5 mm ²	Tipo H05VVH2-F

Tab. 5.9 Fusibile e sezione minima

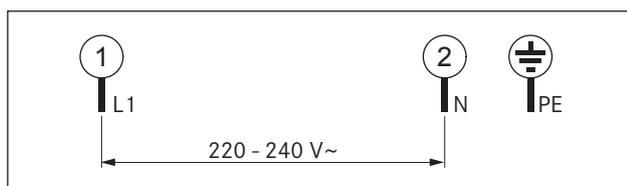


Fig. 5.33 Schema di collegamento monofase

Collegare il piano cottura alla rete elettrica

- ▶ Spegnerne l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano cottura.
- ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Assicurarsi che l'energia elettrica sia disinserita.
- ▶ Attaccare il piano di cottura esclusivamente tramite un collegamento fisso ad un cavo di collegamento alla rete.
- ▶ Controllare che il montaggio sia corretto.
- ▶ Accendere l'interruttore principale/interruttore automatico.
- ▶ Mettere in funzione il piano cottura (vedi „7 Funzioni e uso“).
- ▶ Controllare che tutte le funzioni si attivino correttamente.

5.10 Configurazione base

Al termine del montaggio è necessario effettuare le impostazioni di base (queste impostazioni possono essere modificate in qualsiasi momento).

- i** Istruzioni dettagliate per la configurazione di base e tutte le informazioni necessarie sono contenute nelle istruzioni d'uso nel capitolo “Menu di configurazione”.

5.10.1 Configurazione gas

- i** La conversione degli ugelli del gas, del tipo di gas, della pressione gas e delle curve caratteristiche del gas può essere eseguita esclusivamente da personale specializzato e riconosciuto o dai tecnici di servizio BORA. Questi dovranno assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.
- i** La curva caratteristica del gas A non può essere utilizzata con gas liquido (G30/31).
- i** Le corrette impostazioni per il tipo di gas, la pressione gas e la curva caratteristica sono importanti per un funzionamento senza rischi e senza avarie del piano cottura a gas.
- i** Istruzioni dettagliate per il menu di configurazione sono contenute nelle Istruzioni per l'uso.

- ▶ Eseguire le impostazioni nel Menu di configurazione del gas (vedi „6.4 Voci di menu della configurazione del gas“).

5.11 Prima messa in funzione

- i** Dettagliate istruzioni sulla gestione del sistema BORA Professional 3.0 sono contenute nelle Istruzioni per l'uso dell'aspiratore per piano cottura.
- ▶ Controllare prima della prima messa in funzione tutti gli apparecchi siano collegati correttamente e possano usufruire dall'alimentazione di tensione (assicurati).
- Eccezione: Nel corso della prima messa in funzione all'installatore della cucina è consentito allacciare temporaneamente l'unità di controllo alla corrente elettrica per effettuare la configurazione di base (ad es. durante la fase di costruzione con la corrente elettrica per uso in cantiere).
- Le impostazioni effettuate vengono salvate e si conservano anche dopo aver staccato l'unità dalla corrente elettrica.
- L'allacciamento definitivo degli apparecchi alla corrente elettrica può essere effettuato soltanto da personale specializzato.

5.11.1 Prima messa in funzione del piano cottura a gas

i La prima messa in servizio viene effettuata al termine dell'installazione e della configurazione del piano cottura a gas.

► Accendere la zona cottura.

La regolazione del gas elettronica si calibra (ronzio) ed infine avviene l'accensione automatica della fiamma a gas nella zona cottura selezionata.

La fiamma a gas arde in modo stabile ed omogeneo.

Prima messa in funzione piano cottura a gas con l'aspiratore per piano cottura

► Accendere l'aspiratore per piano cottura al massimo livello di potenza.

► Accendere tutte le zone cottura al minimo livello di potenza. La regolazione del gas elettronica si calibra (ronzio) ed infine avviene l'accensione automatica della fiamma a gas nella zona cottura selezionata.

La fiamma a gas arde in modo stabile e non si spegne (nessuna riaccensione). È normale che l'aspiratore per piano cottura eserciti una leggera influenza sulla fiamma a gas (dovuta alla corrente).

► Controllare che tutte le funzioni dell'aspiratore per piano cottura e del piano cottura si attivino correttamente.

► Controllare che la fiamma del bruciatore, soprattutto in funzione con l'aspiratore per piano cottura, funzioni correttamente.

i Se la fiamma a gas dovesse spegnersi, dovesse verificarsi un ritardo nella produzione della fiamma maggiore e/o se la fiamma non fosse corretta (ad es. formazione di nerofumo, ritorni di fiamma...) la curva caratteristica dovrà essere aumentata e, necessario, anche la ventilazione nel funzionamento aspirante, e/o l'apertura di sfogo nel funzionamento filtrante, dovranno essere ingranditi.

5.11.2 Anomalie alla prima messa in funzione

Durante la prima messa in funzione, dopo un periodo prolungato di inattività o dopo la sostituzione delle bombole di gas liquido sono possibili delle anomalie:

I bruciatore non si accende. La manopola di comando emette un segnale acustico e il visualizzazione del livello di potenza lampeggia.

Può esserci dell'aria nel condotto del gas.

► Ripetere la procedura di accensione con una leggera pressione sulla manopola di comando.

Il bruciatore non si accende e il piano cottura non reagisce.

Bisogna calibrare nuovamente la regolazione elettrica del gas.

► Eseguire tramite la configurazione \square h il reset della regolazione del gas.

Il display della manopola di comando visualizza un messaggio d'errore (ad es. E001).

► Eseguire tramite la configurazione \square h il reset della regolazione del gas.

5.12 Controllo delle funzionalità

► Sottoporre tutti i dispositivi a un accurato controllo delle funzionalità (vedi „5.10.1 Configurazione gas“)

► Per le segnalazioni d'errore consultare il cap. “Risoluzione dei guasti” nelle Istruzioni per l'uso.

5.13 Sigillare gli apparecchi

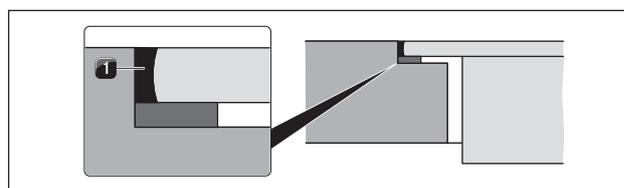


Fig. 5.34 Pasta sigillante al silicone per montaggio a filo piano

[1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore

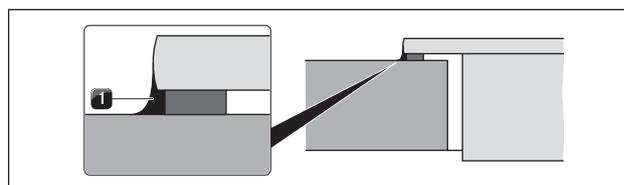


Fig. 5.35 Pasta sigillante al silicone per montaggio in battuta

[1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore

► A conclusione di tutti i lavori di montaggio e della prima messa in funzione sigillare gli apparecchi su tutto il perimetro (anche tra l'aspiratore per piano cottura e il piano cottura) con pasta in silicone nera resistente al calore [1].

► Fare attenzione che la pasta sigillante al silicone non finisca sotto l'apparecchio.

5.14 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:

► Spiegare all'utente le funzioni essenziali.

► Informare l'utente su tutti gli aspetti rilevanti per la sicurezza dell'uso e della manipolazione.

► Applicare la targhetta inclusa nella fornitura sul retro di queste istruzioni.

► Consegnare all'utente gli accessori e tutta la documentazione in dotazione da conservare con cura.

6 Menu di configurazione

6.1 Panoramica menu

Menu di configurazione gas	
CE	Configurazione GPU
CF	Le curve caratteristiche del bruciatore a gas
Ch	Reset GPU

Tab. 6.1 Menu di configurazione gas

6.2 Comandare il menu

Richiamare il menu

- i** Il menu può essere richiamato solo quando l'apparecchio è in funzione, ma inattivo (= livello di potenza 0).

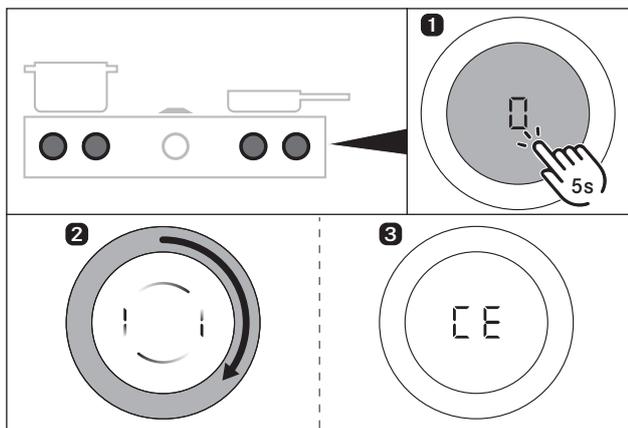


Fig. 6.1 Richiamare il menu

- ▶ Pressione extra-lunga sulla manopola di comando dell'aspiratore per piano cottura a gas
- Viene visualizzata un'animazione (= richiesta di girare)
- ▶ Ruotare in senso orario di almeno 90° l'anello della manopola di comando.
- Viene richiamato il menu e viene visualizzata la prima voce di menu.

Spiegazione del display della voce di menu (ad es. CE3):
 Cifra nel segmento centrale = voce di menu (100 % di luminosità)
 Cifra nel segmento destro = voce di menu (50 % di luminosità)

Selezionare e confermare la voce di menu

- ▶ Girare l'anello della manopola fino alla voce di menu desiderata (v. panoramica menu).
- ▶ Confermare con il comando tattile.

Eseguire le impostazioni confermare e salvare

- ▶ Girare l'anello della manopola fino all'impostazione desiderata (per le possibilità di impostazione v. Descrizione delle voci di menu).
- ▶ Confermare l'impostazione con il comando tattile.

- i** Il sistema adotta e memorizza le impostazioni selezionate quando si abbandona la relativa voce di menu e/o si esce dal menu.

Terminare il menu

- i** Navigando nel menu l'ultima voce di menu è seguita da un'opzione di selezione End per uscire dal menu.
 - ▶ Girare l'anello della manopola fino a End
 - ▶ Confermare la selezione con il comando tattile.
 - Il menu viene terminato e compare il display standard.
- i** Agendo con un tocco prolungato, il menu può essere lasciato in qualsiasi posizione. Le impostazioni non ancora confermate non verranno recepite.
- i** Se per 2 minuti non viene effettuata nessuna impostazione in una voce di menu o sotto-menu il menu di configurazione termina automaticamente e il display si spegne. Le impostazioni effettuate vengono salvate automaticamente.

6.3 Prima messa in funzione

6.4 Voci di menu della configurazione del gas

- i** La conversione degli ugelli del gas, del tipo di gas, della pressione gas e delle curve caratteristiche del gas può essere eseguita esclusivamente da personale specializzato e riconosciuto o dai tecnici di servizio BORA. Questi dovranno assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.

- i** Impostazioni corrette sono importanti per un funzionamento sicuro e senza problemi del piano cottura a gas.

Voce di menu CE: Configurazione GPU

- i** Alla voce di menu CE (GPU) si regola la potenza minima a seconda del bruciatore, del tipo e della pressione del gas.

Impostazione	Tipo di gas e pressione gas
0	G20, 20 mbar (Impostazione di fabbrica) G25, 20 mbar
4	G30, 29 mbar G30/G31, 37 mbar
5	G30, 50 mbar G30/G31, 50 mbar
fl	G20, 13 mbar
b	G25, 25 mbar G25,3, 25 mbar
C	G20, 25 mbar

Tab. 6.2 Impostazione tipo di gas e pressione gas

- ▶ Selezionare l'impostazione corretta.

Voce di menu $\square F$: Le curve caratteristiche del bruciatore a gas

Le curve caratteristiche regolano i valori di potenza più bassi del bruciatore a gas. Per mezzo delle curve caratteristiche vengono adeguati i livelli di potenza più bassi. A seconda della situazione di montaggio e dell'influenza esercitata dall'aspiratore per piano cottura la curva caratteristica può, se necessario, essere modificata.

Curva caratteristica A:

La curva caratteristica A offre il livello di regolazione più fine dei valori di potenza che può essere impostato solo in situazioni ideali e solo con il gas naturale (G20, G25, G25.3).

Una situazione ideale si verifica quando:

- non è in funzione alcun aspiratore per piano cottura oppure
- il piano cottura, in funzionamento con un aspiratore per piano cottura nella variante aspirante, viene utilizzato con sufficiente ventilazione, oppure
- il piano cottura, in funzionamento con un aspiratore per piano cottura nella variante filtrante ha una sufficiente apertura di sfogo e l'aspiratore per piano cottura non influenza negativamente la fiamma del gas.

Curva caratteristica B:

Curva caratteristica impostata di serie con una regolazione equilibrata dei singoli livelli di potenza.

Curva caratteristica C:

La curva caratteristica C aumenta i livelli di potenza più bassi e deve essere usata soltanto in caso di influenza negativa dell'aspiratore per piano cottura.

Impostazione	Le curve caratteristiche del bruciatore a gas
\square	Curva caratteristica A
	Curva caratteristica B (Impostazione di fabbrica)
\square	Curva caratteristica C

Tab. 6.3 Curve caratteristiche per il bruciatore a gas

► Selezionare la curva caratteristica adeguata.

- i** Se la fiamma a gas dovesse spegnersi, dovesse verificarsi un ritardo nella produzione della fiamma maggiore e/o se la fiamma non fosse corretta (ad es. formazione di nerofumo, ritorni di fiamma...) la curva caratteristica dovrà essere aumentata e, necessario, anche la ventilazione nel funzionamento aspirante, e/o l'apertura di sfogo nel funzionamento filtrante, dovranno essere ingranditi.

Voce di menu $\square H$: Reset GPU

- i** La voce di menu $\square H$ (reset GPU) offre una funzione di reset. La funzione di reset può essere utilizzata in caso di guasti e di errori e durante la prima messa in funzione se il piano cottura a gas non reagisce (non si accende).

- i** I valori impostati per il tipo di gas, per la pressione gas e per la curva caratteristica del gas rimangono invariati e non vengono influenzati dall'operazione di reset.

Impostazione	Reset GPU
\square	Resettare un GPU bloccato

Tab. 6.4 Resettare un GPU bloccato

► Effettuare il reset se necessario.

7 Funzioni e uso

► Ad ogni utilizzo rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi „2 Sicurezza“).

7.1 Uso delle manopole

7.1.1 Usare l'anello della manopola

L'anello della manopola di comando può essere girata sia in senso orario che in senso antiorario. La rotazione può avvenire a piacere, non c'è una posizione 0 definita.

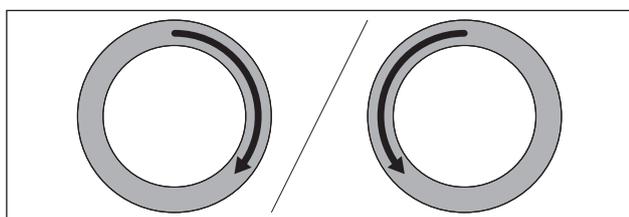


Fig. 7.1 Funzionamento dell'anello della manopola

Rotazione in senso orario (verso destra):

- Accensione
- Aumentare il livello di potenza/il valore
- Navigazione menu

Rotazione in senso antiorario (verso sinistra):

- Spegnimento
- Ridurre il livello di potenza/il valore
- Navigazione menu

7.1.2 Uso della superficie tattile

La superficie tattile della manopola di comando reagisce a diversi comandi tattili:

Comando	Contatto	Tempo
Tocco	breve tocco	< 1 s
Doppio tocco	2 brevi tocchi consecutivi	
Premere a lungo	toccare a lungo/azionamento continuo	2 - 4 s
Pressione extra lunga	toccare a lungo/azionamento continuo	5 - 8 s

Tab. 7.1 Uso della superficie tattile

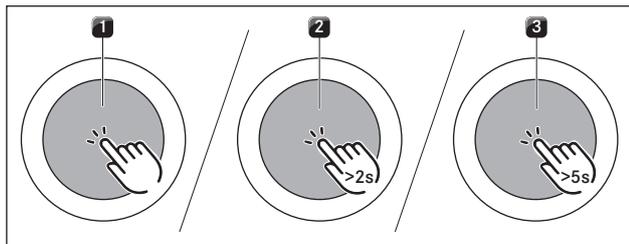


Fig. 7.2 Rappresentazione grafica per i comandi tattili

- [1] Rappresentazione comando tattile
 [2] Rappresentazione Long-Press
 [3] Rappresentazione Extra-Long-Press

Utilizzo dei comandi tattili:

- Richiamare il menu delle funzioni
- Confermare voci di menu/tempi/funzioni

Utilizzo dei comandi Double-Touch:

- Attivazione della funzione pausa

Utilizzo di ordini Long-Press:

- Disattivare la protezione bambini
- Abbandonare il menu delle funzioni

Utilizzo di ordini Extra-Long-Press:

- Ripristinare la durata utile del filtro
- Richiamare il menu di configurazione

7.2 Accendere/spegnere il sistema

Accensione

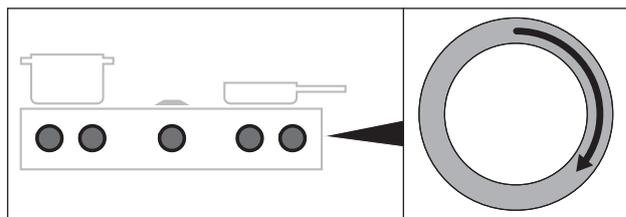


Fig. 7.3 Accendere il sistema

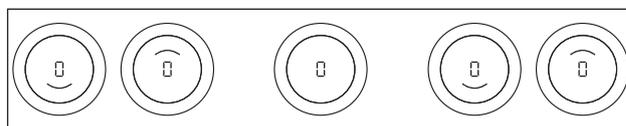


Fig. 7.4 Display standard dopo l'accensione

- Girare un anello della manopola a piacere in senso orario
- Il sistema viene attivato.
- Su tutte le manopole di comando viene visualizzato ☐.

i Se dopo l'accensione su tutte le manopole di comando viene visualizzato ☐ significa che la protezione bambini è attiva. È possibile il funzionamento soltanto dopo averla sbloccata (vedi „Protezione bambini (funzione del sistema)“).

Spegnimento

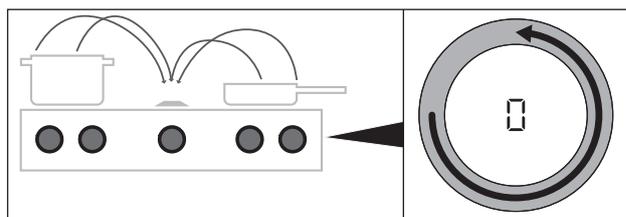


Fig. 7.5 Spegnere gli apparecchi

- Ruotare l'anello della manopola in senso antiorario fino al livello di potenza 0.
- Vengono terminate le funzioni aggiuntive attive e l'apparecchio si spegne.

- i** Se vengono spenti tutti gli apparecchi collegati (= livello di potenza 0) il sistema si spegnerà completamente dopo 10 secondi.

Era acceso un piano cottura

- Per zone cottura precedentemente attive e ancora bollenti viene visualizzato H sul display della manopola di comando (indicatore di calore residuo).
- Quando si sarà esaurito il calore residuo il display si spegnerà dopo 10 secondi.

7.3 Uso dei piani cottura

- i** La gamma completa delle funzionalità è disponibile per i piani cottura del sistema BORA Professional 3.0 solo in abbinamento agli aspiratori per piano cottura PKA3/PKA3AB e PKAS3/PKAS3AB.
- i** Prima di utilizzare il piano cottura per la prima volta pulire le zone cottura (vedi „8 Pulizia e cura“).

7.3.1 Istruzioni generali di utilizzo per i piani cottura

I piani cottura sono comandati con 2 manopole di comando. Sono disponibili 9 livelli di potenza, un livello power opzionale e diverse funzioni per ogni zona cottura. Ogni zona cottura viene regolata con una propria manopola di comando. La zona cottura anteriore con la manopola sinistra, la zona posteriore con la manopola destra.

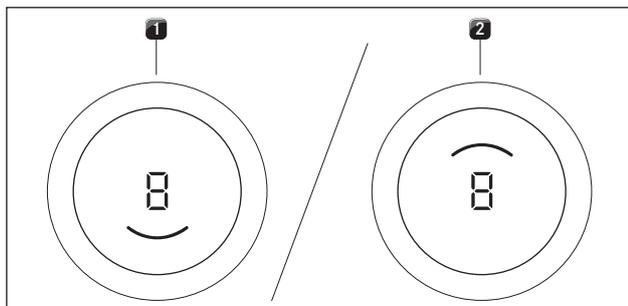


Fig. 7.6 Display zona cottura

- [1] zona cottura anteriore
- [2] zona cottura posteriore

7.3.2 Speciali istruzioni di utilizzo per il piano cottura a gas PKG3

- i** Alla prima messa in funzione, dopo un lungo periodo di inattività oppure dopo la sostituzione delle bombola di gas liquido, il bruciatore potrebbe non accendersi. Potrebbe esserci dell'aria nel condotto del gas oppure deve ricalibrarsi la regolazione del gas elettronica. Seguire le istruzioni per la prima messa in funzione (vedi „5.11 Prima messa in funzione“).

- i** Usando ghisa smaltata alcune differenze cromatiche e irregolarità sono perfettamente normali. Inoltre in alcuni punti di appoggio si può avere la formazione di ruggine facilmente eliminabile con un panno bagnato. Questi punti sono normali e non pregiudicano il funzionamento.
- i** Con l'uso si può verificare la decolorazione di alcuni componenti del piano cottura a gas. Questa decolorazione è normale e non compromette la fiamma a gas o il funzionamento del piano cottura.
- i** Con il funzionamento del bruciatore a gas si possono sviluppare rumori di uscita udibili del gas sul bruciatore stesso. Una colorazione arancione della fiamma del bruciatore si sviluppa a causa di impurità sul bruciatore e nell'aria dell'ambiente (polvere). Queste caratteristiche sono normali e possono verificarsi indipendentemente tra loro.
- i** Chiudere l'alimentazione del gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico in caso di fumo o incendio durante il funzionamento del piano cottura a gas.
- i** Chiudere l'alimentazione del gas in caso di odore di gas o di guasti all'impianto del gas. Aprire la finestra e provvedere a una buona ventilazione.

► L'utilizzo di un sistema di cottura a gas comporta la formazione di calore, umidità e prodotti di combustione nel locale di installazione. In particolare quando il sistema è in funzione, è bene assicurarsi che l'ambiente sia ben arieggiato, mantenendo aperte le apposite aperture di aerazione o prevedendo un dispositivo meccanico di ventilazione. Un utilizzo intensivo e duraturo dell'apparecchio può rendere necessaria un'aerazione supplementare, per esempio con l'apertura di una finestra o una ventilazione efficace, come l'azionamento dell'impianto meccanico di ventilazione esistente ad un livello di potenza maggiore.

Utilizzo corretto del piano cottura a gas

- i** Non utilizzare mai il piano cottura a gas per un periodo di tempo prolungato (> 5 min.) senza stoviglie e in combinazione con l'aspiratore per piano cottura. Si sviluppano infatti temperature molto elevate che possono danneggiare il piano cottura a gas e i componenti a circolazione d'aria dell'aspiratore per piano cottura.
- i** Le punte della fiamma devono rimanere sotto il fondo della pentola. Le punte della fiamma che oltrepassano le dimensioni del fondo rilasciano calore superfluo nell'aria, possono danneggiare i manici delle pentole e i componenti a circolazione d'aria (aspiratore per piano cottura) e aumentano anche il rischio di scottature. Inoltre la parte esterna della fiamma a gas è molto più bollente rispetto al nucleo della fiamma stessa.

i Proteggere le mani con guanti da forno o presine mentre si lavora all'apparecchio bollente. Utilizzare soltanto guanti da forno o presine asciutti. Prodotti tessili bagnati o umidi sono migliori conduttori di calore e possono causare bruciature dovute al vapore. Fare attenzione a non avvicinare questi prodotti tessili alle fiamme. Non utilizzare quindi presine, canovacci o simili troppo grandi.

i Schizzi di grasso e altri residui (alimentari) infiammabili sul piano cottura possono prendere fuoco. Eliminateli il più presto possibile.

- ▶ Non posizionare stoviglie di cottura con fondo irregolare sul supporto pentole.
- ▶ Non riscaldare mai stoviglie senza contenuto.
- ▶ Posizionare sempre le stoviglie sul supporto pentole in dotazione. Le stoviglie di cottura non devono essere posizionate direttamente sul bruciatore.
- ▶ Non utilizzare bistecchiere, pentole o piastre in pietra di grandezza tale da coprire più di un bruciatore. L'accumulo di calore risultante può danneggiare il piano cottura.
- ▶ Fare attenzione al posizionamento corretto dei componenti del bruciatore e dei supporti pentole.
- ▶ Accendere il piano cottura a gas soltanto se tutti i componenti del bruciatore sono stati assemblati correttamente.
- ▶ Assicurarsi che la fiamma del bruciatore rimanga sotto il fondo della stoviglia di cottura e non si intacchi l'esterno della pentola.
- ▶ Non tenere oggetti facilmente infiammabili vicino al piano cottura.

Per la massima prestazione consumando una quantità minima di gas consigliamo di:

- ▶ utilizzare stoviglie in cui il fondo della pentola sia completamente coperto dalla fiamma senza che questa ne oltrepassi le dimensioni.
- ▶ Utilizzare pentole adatte per ogni bruciatore a gas.
- ▶ Posizionare la pentola al centro del piano cottura a gas.
- ▶ Quando il contenuto della pentola bolle portare il bruciatore a gas a un livello di potenza inferiore (fiamma bassa).
- ▶ Adattare la capacità di aspirazione dell'aspiratore per piano cottura al livello di potenza del piano cottura a gas.

Funzionamento contemporaneo del piano cottura a gas e dell'aspiratore per piano cottura

Se viene azionato un piano cottura a gas in combinazione con un aspiratore per piano cottura il tiraggio può influire sulla fiamma a gas.

- ▶ Evitare un livello di potenza troppo elevato dell'aspiratore per piano cottura se è stato impostato un livello di potenza basso sul piano cottura a gas.
- ▶ Se necessario ridurre il livello di potenza dell'aspiratore piano cottura quando si accende il piano cottura a gas.
- ▶ Utilizzare il piano cottura a gas solo con stoviglie da cottura. La fiamma a gas viene protetta dalla corrente d'aria prodotta dall'aspiratore per piano cottura tramite la geometria del supporto pentole e la pentola di cottura.

i Le fiamme possono far prendere fuoco o danneggiare il filtro dei grassi dell'aspiratore per piano cottura e i componenti soggetti a circolazione d'aria. Non flambare mai utilizzando un aspiratore per piano cottura.

7.3.3 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura

La regolazione dei livelli di potenza avviene ruotando l'anello della manopola sino a raggiungere il livello di potenza desiderato (regolazione di potenza elettronica).

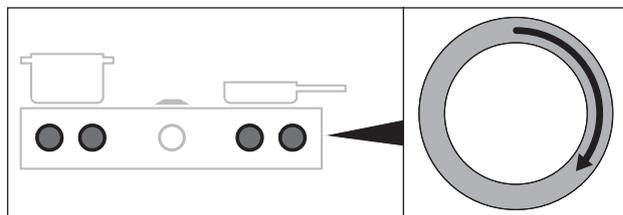


Fig. 7.7 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura

- Il livello di potenza selezionato viene visualizzato sul display della manopola di comando azionata.

Aumentare il livello di potenza

- ▶ Girare l'anello della manopola in senso orario

Ridurre il livello di potenza

- ▶ Girare l'anello della manopola in senso antiorario

7.3.4 Livello power zone cottura

Attivando il livello power per un periodo di tempo predefinito è disponibile la massima potenza della zona cottura.

i Non riscaldare mai olio, grasso e simili al livello power. Una potenza elevata può surriscaldare il fondo della pentola.

Attivazione del livello power di una zona cottura

- ▶ Ruotare l'anello della manopola in senso orario fino al livello power P .

i Dopo 20 minuti, il livello power torna automaticamente al livello di potenza 9.

Interrompere il livello power

- Impostare un altro livello di potenza per la zona cottura con livello power attivo

7.4 Menu delle funzioni

i Ogni apparecchio offre numerose funzioni aggiuntive. Queste possono essere selezionate e attivate attraverso un menu delle funzioni. Per ogni tipo di apparecchio vengono visualizzate nel menu delle funzioni solo le funzioni disponibili di volta in volta.

Menu delle funzioni piano cottura a gas PKG3

Per i piani cottura a gas sono disponibili complessivamente 3 funzioni aggiuntive:

Voce di menu	Definizione
1 U	Funzione mantenimento calore (3 livelli)
2 E	Funzione timer (sistema di spegnimento automatico)
3 R	Avvio di cottura automatico

Tab. 7.2 Menu delle funzioni piano cottura a gas PKG3

7.4.1 Richiamare il menu delle funzioni

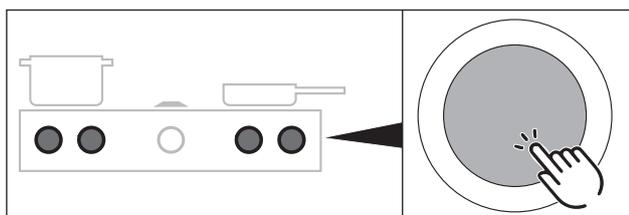


Fig. 7.8 Richiamare il menu delle funzioni di un piano cottura

- ▶ Tocco sulla manopola di comando di un piano cottura
- Viene richiamato il menu delle funzioni.
- Nel display della manopola di comando viene visualizzata la prima voce di menu.

7.4.2 Funzione mantenimento calore variabile

Con i 3 livelli di mantenimento calore le pietanze cotte si mantengono in caldo a temperature diverse.

- La durata massima della funzione di mantenimento calore è limitata a 8 ore.

Funzione mantenimento calore	Simbolo	Temperatura	Uso
1	_ U	42 °C	Fondere il cioccolato
2	= U	74 °C	Mantenimento in caldo
3	≡ U	94 °C	Cuocere a bassa temperatura

Tab. 7.3 Livelli mantenimento calore

i In pratica le temperature dei livelli mantenimento calore possono variare leggermente perché sono influenzate dalle stoviglie di cottura, dalla quantità di cibo da preparare e dalle diverse tecnologie di riscaldamento. Le temperature possono anche variare per l'influenza dell'aspiratore per piano cottura.

Attivare la funzione mantenimento calore

▶ Effettuare le seguenti impostazioni:

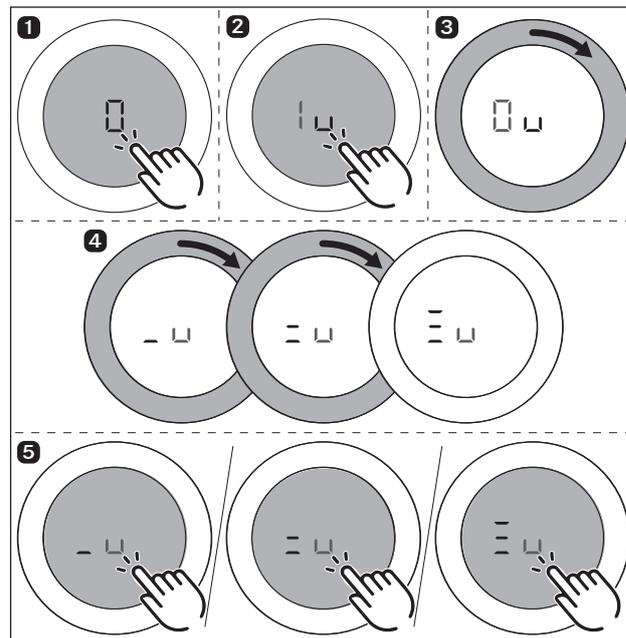


Fig. 7.9 Attivare la funzione mantenimento calore

- Risuona un segnale acustico.
- Viene attivato il livello mantenimento calore selezionato.
- Sul display della manopola di comando viene visualizzato _ U / = U / ≡ U.

Alzare o ridurre il livello mantenimento calore attivo

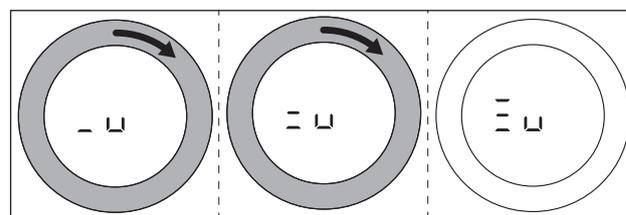


Fig. 7.10 Aumentare il livello mantenimento calore attivo

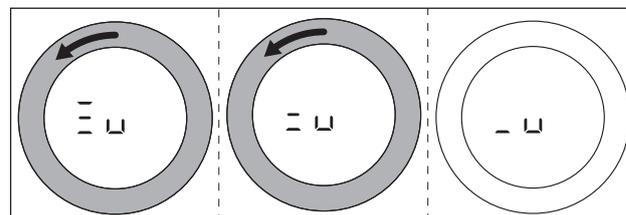


Fig. 7.11 Ridurre il livello mantenimento calore attivo

Disattivare la funzione mantenimento calore

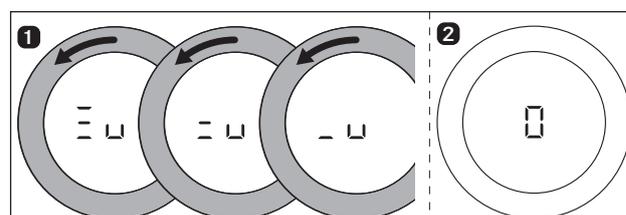


Fig. 7.12 Disattivare la funzione mantenimento calore

- La zona cottura viene disattivata e sul display della manopola di comando viene visualizzato □.
- Sul display della manopola di comando compare eventualmente l'indicatore di calore residuo H.

7.4.3 Funzione timer/sistema di spegnimento automatico

Il sistema di spegnimento automatico spegne automaticamente la funzione timer di una delle zone cottura attive allo scadere di un periodo di tempo preimpostato.

- i** Per la funzioni timer è possibile impostare un periodo di tempo compreso fra 30 secondi e 120 minuti.

Attivazione timer zone cottura

► Procedere nel seguente modo.

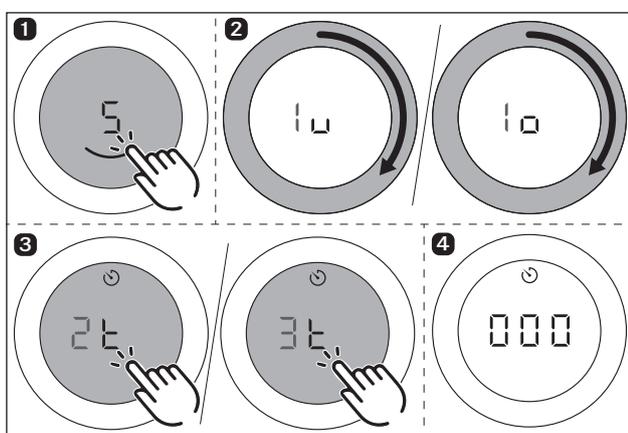


Fig. 7.13 Attivazione timer zone cottura

- Il timer viene attivato per la zona cottura selezionata.
- Sul display della manopola di comando viene visualizzata l'ora da impostare a partire da □□□ e il simbolo del timer ⌚.
- Se entro 4 secondi non viene effettuata alcuna impostazione del tempo il timer viene nuovamente disattivato. Il display della manopola di comando torna al processo di cottura attuale.

Impostare il tempo e avviare il timer

- i** Girando in senso orario il tempo aumenta (si comincia con 0 minuti). Girando in senso antiorario il tempo si riduce.

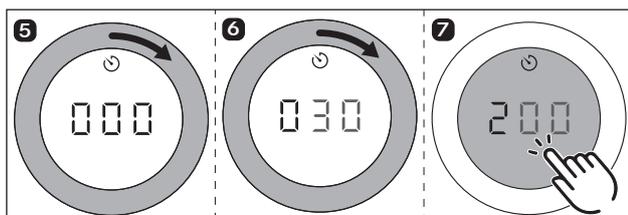


Fig. 7.14 Girare l'anello della manopola in senso orario

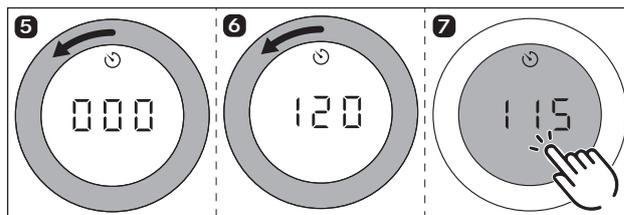


Fig. 7.15 Girare l'anello della manopola in senso antiorario

- Da 0 a 10 minuti, il tempo aumenta/diminuisce di 30 secondi per volta in entrambe le direzioni.
- Da 10 a 20 minuti, il tempo aumenta/diminuisce di un minuto per volta in entrambe le direzioni, mentre nel restante intervallo di 5 minuti.
- Dopo la conferma con il comando tattile si avrà un segnale acustico, viene attivato il timer delle zone cottura e il tempo impostato comincia a scorrere.
- Il display della manopola di comando passa al processo di cottura in corso e viene visualizzato il simbolo del timer ⌚.
- Il livello di potenza impostato e il tempo residuo vengono visualizzati sul display della manopola di comando alternativamente per 3 secondi ciascuno.
- A partire da un tempo residuo di 2 minuti viene visualizzato solo il tempo rimanente.
- A partire da 5 secondi il tempo residuo viene visualizzato lampeggiante.

Modificare timer attivo

- Ripetere il procedimento per la zone cottura con timer attivo.
- Modificare il tempo impostato e avviare nuovamente il timer.

Interruzione del timer

Se si desidera proseguire il processo di cottura:

- Aprire il menu delle funzioni del piano cottura.
- Selezionare la voce di menu „Funzione timer (sistema di spegnimento automatico)“.
- Ridurre il tempo impostato a □□□ e conferma l'inserimento.
- Il timer viene interrotto e si sentirà un segnale acustico.
- I processi di cottura attivi proseguiranno invariati.

Se si desidera interrompere il processo di cottura:

- Ruotare l'anello della manopola fino al livello di potenza □.
- Viene emesso un segnale acustico, la zona cottura viene spenta e il timer attivo si arresta..

Tempo scaduto

- La zona cottura viene automaticamente spenta.
- Risuona un segnale acustico.
- Il display della manopola di comando indica □□□ e il simbolo del timer ⌚ lampeggiante.
- Dopo 5 secondi il segnale acustico e il display lampeggiante vengono disattivati automaticamente.

- i** Il display lampeggiante e il segnale acustico possono essere interrotti con il comando tattile sulla manopola di comando.

- Se necessario viene visualizzato l'indicatore di calore residuo H.

7.4.4 Avvio di cottura automatico

Attivando l'avvio di cottura automatico la zona cottura funziona per un determinato periodo al livello di potenza 9 e viene poi riportata automaticamente al livello di proseguimento cottura impostato.

Il tempo inizio cottura viene determinato automaticamente dal sistema basandosi sul livello di potenza impostato.

PKG3	
Livello di potenza (proseguimento cottura)	Tempi inizio cottura in min.:sec.
1	00:40
2	01:00
3	02:00
4	03:00
5	04:20
6	07:00
7	02:00
8	03:00

Tab. 7.4 Panoramica tempi inizio cottura

i Aumentando il livello di potenza di una zona cottura mentre la funzione di avvio di cottura automatico è attiva questa funzione continuerà ad essere attiva. Il tempo di inizio cottura viene adattato.

i Se il livello di potenza di una zona cottura viene ridotto mentre la funzione di avvio di cottura automatico è attiva questa funzione verrà disattivata.

Premessa per l'avvio di cottura automatico:

- Processo di cottura con un livello di potenza tra 1 e 8.

Attivazione avvio di cottura automatico

- ▶ Aprire il menu delle funzioni del piano cottura.
- ▶ Procedere nel seguente modo.

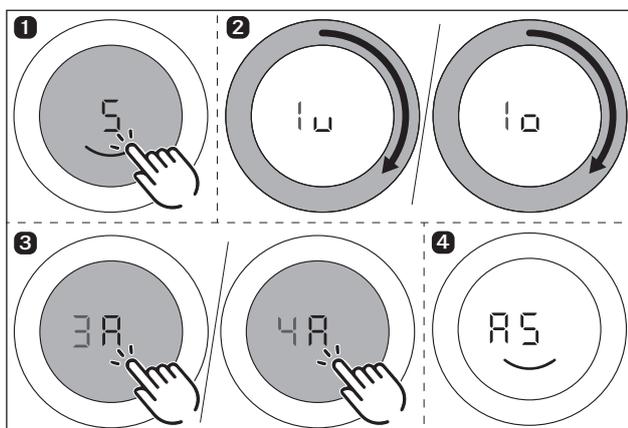


Fig. 7.16 Attivazione avvio di cottura automatico

- Risuona un segnale acustico, l'avvio di cottura automatico viene attivato e il timer per il tempo inizio cottura comincia a scorrere.
- Sul display della manopola di comando viene mostrato il simbolo del tempo inizio cottura A e il livello di potenza impostato (es. A5).

Interrompere la funzione di avvio di cottura automatico

L'avvio cottura automatico viene interrotto se

- ▶ si riducono i livelli di potenza (livello di proseguimento cottura).
- ▶ impostare il 9 livello di potenza.
- ▶ attivare il P livello power.
- ▶ si attiva la u funzione mantenimento calore.
- ▶ si spegne il piano cottura.

Tempo scaduto

- Quando è scaduto il tempo di inizio cottura viene attivato il proseguimento cottura impostato precedentemente.
- Risuona un segnale acustico.
- Il simbolo di inizio cottura non viene più visualizzato

8 Pulizia e cura

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi „2 Sicurezza“).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.
- ▶ Accertarsi per la regolare pulizia e per la cura che il piano cottura e dell'aspiratore per piano cottura siano completamente spenti e raffreddati per evitare di farsi male (vedi „7.2 Accendere/spengere il sistema“).
- Una pulizia e una cura regolari garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.
- ▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura:

Componenti	Ciclo di pulizia
Manopola di comando:	
Anello della manopola/ alloggiamento della manopola	subito dopo l'accumulo di sporco
Piano cottura a gas:	
Piano cottura	Subito dopo ogni imbrattamento pulire accuratamente con detergenti d'uso commerciale
Supporto pentole	
Brucciatore gas	

Tab. 8.1 Cicli di pulizia

8.1 Detergenti

- i** L'uso di detergenti aggressivi e di pentole con fondi abrasivi danneggia la superficie con conseguente comparsa di macchie scure.
- ▶ Non utilizzare mai macchine per pulizia a umido, spugne abrasive, detergenti abrasivi o detergenti chimici aggressivi (ad es. spray per la pulizia del forno).
- ▶ Assicurarsi che i detergenti non contengano assolutamente sostanze come sabbia, soda, acidi, basi o cloruri.

8.1.1 Detergenti per piani cottura in vetroceramica

Per la pulizia del piano cottura sono necessari uno speciale raschietto per vetroceramica e detergenti idonei.

8.2 Pulizia dei piani cottura

8.2.1 Pulire il piano cottura in vetroceramica

- ▶ Assicurarsi che il piano cottura sia spento (vedi „7.2 Accendere/spengere il sistema“).
- ▶ Assicurarsi che l'alimentazione di gas sia interrotta.
- Attendere fino a quando tutte le zone cottura si sono raffreddate.
- ▶ Rimuovere tutto lo sporco grossolano e i resti di alimenti dal piano cottura con un raschietto per vetroceramica.
- ▶ Applicare il detergente sul piano cottura freddo.

- ▶ Distribuire il detergente con carta da cucina o un panno pulito.
- ▶ Passare sul piano cottura con un panno bagnato.
- ▶ Asciugare il piano cottura con un panno pulito.

Se il piano cottura è bollente:

- ▶ rimuovere immediatamente residui fusi appiccicosi di plastica, pellicola di alluminio, zucchero e alimenti contenenti zucchero con un raschietto per vetroceramica dalla zona cottura calda per evitare che si attacchino permanentemente.

Sporco intenso

- ▶ Eliminare lo sporco intenso e macchie (macchie di calcare, macchie bianco-grigiastre lucide) con detergenti quando il piano cottura è ancora caldo.
- ▶ Ammorbidire gli alimenti traboccati con un panno bagnato.
- ▶ Rimuovere residui di sporco con il raschietto per vetroceramica.
- ▶ Rimuovere subito grani, briciole o simili che durante il normale lavoro di cottura cadono sul piano cottura per evitare di graffiare la superficie.

Decolorazioni e punti lucidi non rappresentano un danneggiamento del piano cottura. La funzionalità del piano cottura e la stabilità della vetroceramica non vengono compromessi.

Le decolorazioni del piano cottura si formano a causa di residui non eliminati e attaccati.

I punti lucidi si formano a causa dell'abrasione dovuta all'uso di stoviglie con fondo abrasivo, soprattutto se in alluminio, o a causa di detergenti inadeguati. Sono molto difficili da eliminare.

- i** Usando ghisa smaltata alcune differenze cromatiche e irregolarità sono perfettamente normali. Inoltre in alcuni punti di appoggio si può avere la formazione di ruggine facilmente eliminabile con un panno bagnato. Questi punti sono normali e non pregiudicano il funzionamento

8.2.2 Pulizia del supporto pentole

i La superficie del supporto pentole diventa un po' opaca nel corso del tempo. Ciò è perfettamente normale e non pregiudica il materiale.

i I supporti per le pentole non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.

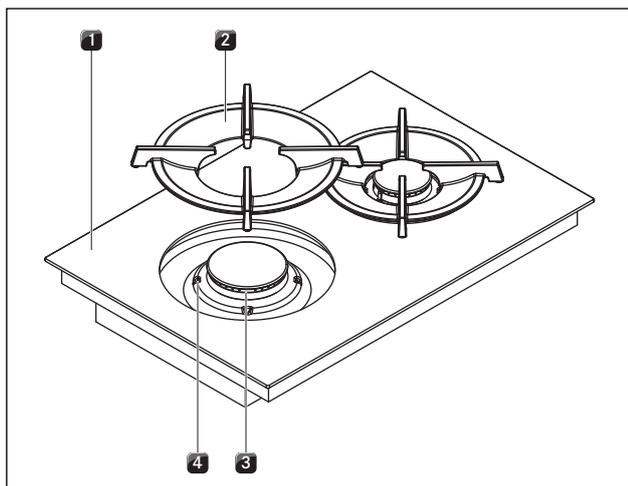


Fig. 8.1 Montaggio bruciatore a gas

- [1] Piano cottura a gas
- [2] Supporto pentole
- [3] Bruciatore gas
- [4] Ausilio di posizionamento

► Rimuovere il supporto pentole.[2].

● I supporti delle pentole possono essere puliti soltanto a mano..

Lavaggio a mano

- Utilizzare un detersivo sgrassante.
- Sciacquare il supporto pentole con acqua calda.
- Pulire il supporto pentole con una spazzola morbida.
- Dopo la pulizia risciacquare il supporto pentole.
- Asciugare accuratamente il supporto pentole con un panno pulito.

i In caso di sporco particolarmente resistente o resti bruciati il supporto pentole può essere ammorbidito immergendolo brevemente in acqua calda con del detersivo per piatti, le eventuali macchie di calcare possono essere eliminate con acqua e aceto.

8.2.3 Pulire i componenti del bruciatore a gas

i La superficie del coperchio del bruciatore a gas diventa un po' opaca nel corso del tempo. Ciò è perfettamente normale e non pregiudica il materiale.

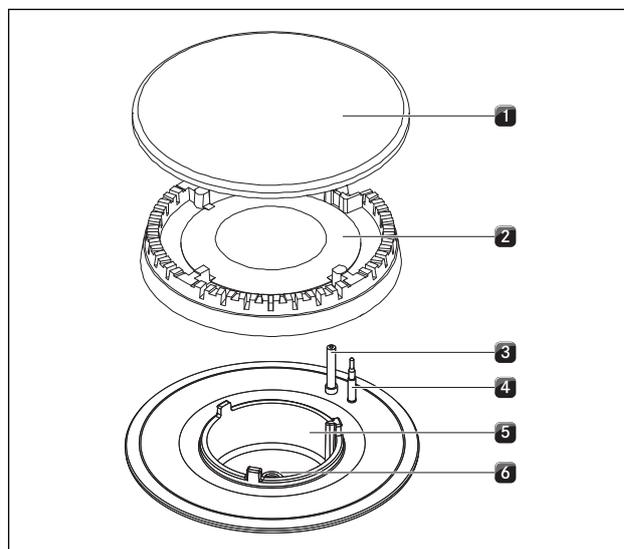


Fig. 8.2 Montaggio bruciatore a gas

- [1] Coperchio del bruciatore a gas
- [2] Testina del bruciatore
- [3] Dispositivo di accensione elettrico
- [4] Termoelemento di sicurezza
- [5] Alloggiamento bruciatore
- [6] Ugello bruciatore gas

- Iniziare con la pulizia solo quando il bruciatore a gas si è raffreddato tornando a temperatura normale dopo l'uso.
- I componenti del bruciatore non possono essere lavati in lavastoviglie. Pulire i componenti del bruciatore esclusivamente a mano.
- Effettuare la pulizia esclusivamente con semplice acqua calda e un detergente d'uso commerciale utilizzando una spugna morbida o un normale panno di lavaggio.
- Non grattare o raschiare i residui di cottura.
- Rimuovere il supporto pentole.
- Rimuovere il coperchio del bruciatore [1] dalla testina del bruciatore [2].
- Rimuovere la testina del bruciatore [2] dall'uscita gas
- Pulire i componenti del bruciatore.
- Pulire tutte le impurità dalle bocchette d'uscita della fiamma con una spazzola non metallica.
- Passare un panno bagnato sui componenti non asportabili del bruciatore.
- Passare cautamente un panno ben strizzato sull'elettrodo d'accensione [3] e sul termoelemento [4].
- L'elettrodo di accensione non deve essere bagnato altrimenti non si produce la scintilla d'accensione.
- Asciugare infine tutto accuratamente con un panno pulito.
- Le bocchette d'uscita della fiamma, le testine e il coperchio del bruciatore devono essere completamente asciutti prima dell'assemblaggio.
- Assemblate nuovamente le parti del bruciatore.
- Posizionare la testina del bruciatore [2] correttamente sull'uscita del gas.

- ▶ Far attenzione che il termoelemento di sicurezza [4] e il dispositivo di accensione elettronica [3] siano posizionati nell'apertura corretta.
- ▶ Applicare il coperchio del bruciatore [1] a filo e in posizione diritta sulla testina del bruciatore [2].
- Se i componenti del bruciatore sono posizionati in modo errato non funziona l'accensione elettrica.
- ▶ Appoggiare il coperchio del bruciatore a gas a filo e in posizione diritta sul bruciatore a gas.
- ▶ Mettere in funzione il bruciatore a gas.

Pulizia dello schermo tattile e dell'alloggiamento della manopola

- ▶ Estrarre l'anello della manopola.
- ▶ Pulire lo schermo tattile e l'alloggiamento della manopola con un panno morbido e umido.
- ▶ Asciugare con cura lo schermo tattile e l'alloggiamento manopola.
- ▶ Inserire l'anello della manopola nell'alloggiamento.

8.3 Cura dei piani cottura

- ▶ Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.
- ▶ Non spingere o tirare le stoviglie sul piano cottura.
- ▶ Sollevare sempre pentole e padelle.
- ▶ Mantenere pulito il piano cottura.
- ▶ Eliminare subito ogni tipo di impurità.
- ▶ Utilizzare solo stoviglie di cottura adatte all'apparecchio (vedi „4 Descrizione apparecchio“).

8.4 Pulire la manopola di comando

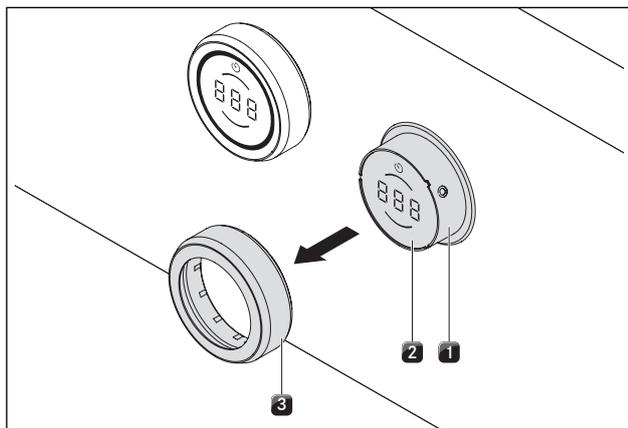


Fig. 8.3 Estrarre l'anello della manopola

- [1] Alloggiamento manopola
- [2] Superficie tattile
- [3] anello della manopola

Pulizia dell'anello della manopola

- i** Gli anelli delle manopole non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.

L'anello della manopola può essere pulito soltanto a mano.

- ▶ Sfilare l'anello della manopola dall'alloggiamento.
- ▶ Utilizzare un detersivo sgrassante.
- ▶ Sciacquare l'anello della manopola con acqua calda.
- ▶ Pulire l'anello della manopola con una spazzola morbida.
- ▶ Dopo la pulizia risciacquare bene l'anello della manopola.
- ▶ Asciugare con cura l'anello della manopola.
- ▶ Inserire nuovamente l'anello della manopola asciutto nell'alloggiamento.

9 Risoluzione guasti

► Rispettare tutte le indicazioni e le avvertenze di sicurezza (vedi „2 Sicurezza“).

Condizioni operative	Causa	Soluzione
Durante la prima messa in funzione, dopo un periodo prolungato di inattività o dopo la sostituzione della bombola del gas:		
Il bruciatore non si accende.	Nel condotto del gas è presente aria.	Ripetere la procedura di accensione più volte, se necessario, agendo sulla superficie tattile della manopola di comando oppure ruotando la manopola di comando in posizione 0 e quindi impostando il livello di potenza.
Il piano cottura a gas non mostra alcuna reazione (nessuna calibratura dei servomotori e nessuna accensione).	Errore di comunicazione tra l'unità di comando e il piano cottura (es. per un'interruzione di corrente).	Effettuare il reset (vedi Menu di configurazione gas).
Il bruciatore a gas non si accende elettricamente.	I bruciatori a gas sono umidi.	Asciugare i componenti del bruciatore (vedi „8 Pulizia e cura“).
	Le testine dei bruciatori e/o i copri-bruciatori non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore a gas (vedi „8 Pulizia e cura“).
	Il dispositivo di accensione elettrico e/o il termoelemento sono sporchi.	Eliminare le impurità (vedi „8 Pulizia e cura“).
	Impurità nella testina del bruciatore a gas.	Pulire i componenti del bruciatore (vedi „8 Pulizia e cura“).
	Accensione non andata a buon fine. L'indicazione del livello di potenza lampeggia.	Ripetere la procedura di accensione impostando un livello di potenza. Con il livello di potenza lampeggiante, agire sulla manopola di comando con una breve pressione.
Durante il normale funzionamento:		
Presenza di odore di gas.	Punto non stagno nella condotta di alimentazione del gas.	Staccare l'alimentazione del gas e spegnere immediatamente tutte le fiamme libere. Contattare il gassista. Assicurarsi che tutti i raccordi siano a tenuta stagna (v. Cap. Installazione gas).
A livello del bruciatore non esce il gas.	L'alimentazione del gas è chiusa.	Aprire l'alimentazione del gas (v. Cap. Uso).
	La bombola del gas è vuota.	Sostituire la bombola del gas vuota con una piena contenente il tipo di gas corretto.
La fiamma del gas si spegne dopo l'accensione. La fiamma del gas si spegne durante il funzionamento. La fiamma si modifica.	I componenti del bruciatore (testine dei bruciatori e/o i copribruciatori) non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore a gas (vedi „8 Pulizia e cura“).
	Impurità a livello delle aperture di uscita del gas a livello della testina del bruciatore a gas.	Pulire i componenti del bruciatore (vedi „8 Pulizia e cura“).
Il piano cottura non si accende.	Anello della manopola mancante.	Infilare l'anello della manopola sulla manopola di comando.
	Fusibile o interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettosi.	Sostituire il fusibile. Accendere nuovamente gli interruttori automatici.
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano a più riprese.	Contattare il servizio di assistenza BORA.
	Alimentazione elettrica interrotta.	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista.
Formazione di odori e vapori di cottura alla messa in funzione del nuovo piano cottura.	Fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica.	Attendere alcune ore di funzionamento. Se la presenza di odori dovesse persistere, contattare il servizio di assistenza BORA.
Una zona cottura o l'intero piano cottura si spengono automaticamente.	La durata di funzionamento di una zona cottura è troppo lunga.	Rimettere in funzione la zona cottura (vedi „7.2 Accendere/spegnere il sistema“).
	È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento.	(vedi „4.3 Dispositivi di sicurezza“)
Il livello power si disinserisce automaticamente prima del dovuto.	È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento.	(vedi „4.3 Dispositivi di sicurezza“)
Display della manopola di comando L.	La protezione bambini è attivata.	Spegnere la protezione bambini (vedi „Protezione bambini (funzione del sistema“).

Condizioni operative	Causa	Soluzione
Display della manopola di comando r ¹ .	Azionamento continuo (8 s) della manopola di comando o sporcizia sulla manopola di comando.	Rilasciare o pulire la manopola di comando.
Display della manopola di comando E001, E002.	Errore durante l'esecuzione del software.	Eseguire il reset (Menu di configurazione Ch) (vedi „6 Menu di configurazione“). Disconnettere dalla rete per almeno 1 min. e riavviare. Contattare il servizio di assistenza BORA.
Display della manopola di comando E019	Errore di valutazione della superficie tattile	Togliete l'anello a ginocchiera e rimettetelo su. Eseguire nuovamente il comando tattile. Contattare il servizio di assistenza BORA
Display della manopola di comando E022	Difetto di funzionamento della manopola. Il comando si spegne dopo un intervallo da 3,5 a 7,5 secondi	Sostituire la manopola di comando.
Codice errore E066.	Alimentazione di gas interrotta e/o riconoscimento della fiamma assente. La bombola del gas è vuota.	Ripetere la procedura di accensione più volte, se necessario, agendo sulla superficie tattile della manopola di comando quando il livello di potenza lampeggia oppure ruotando la manopola di comando in posizione 0 e infine impostando il livello di potenza. Confermare l'errore E_066 e ripetere la procedura di accensione (dopo l'installazione, il condotto del gas richiede un determinato tempo per riempirsi). Verificare l'attacco e/o l'allacciamento all'impianto del gas. Contattare il servizio di assistenza BORA.
Display della manopola di comando E580	Menu di configurazione non attivabile nella modalità di funzionamento attuale. Livelli di potenza attivi del piano cottura o dell'aspiratore.	Disattivare il livello di potenza dell'aspiratore e di entrambi i piani cottura.

Tab. 9.1 Risoluzione dei guasti

- ▶ Dopo la risoluzione di un guasto fare un nuovo tentativo per assicurarsi che il guasto sia stato eliminato.
- ▶ Per tutti gli altri guasti provare con un rilancio del sistema.
- ▶ Come ultima possibilità interrompere brevemente l'alimentazione della corrente.

i Durante o dopo un'interruzione della corrente i piani cottura possono essere ancora bollenti. Nel caso dei piani cottura PKCH3, PKCB3 e PKG3 non viene visualizzato il calore residuo dopo un'interruzione dell'alimentazione, anche se sono stati precedentemente in funzione e le zone di cottura sono ancora calde.

- ▶ Se i guasti dovessero verificarsi frequentemente contattare il servizio di assistenza BORA (vedi „11 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio, Accessori“) indicando il codice di errore e il tipo di apparecchio.

10 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi „2 Sicurezza“).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

10.1 Messa fuori esercizio

Con messa fuori esercizio s'intende la messa fuori esercizio definitiva e lo smontaggio. In seguito a una messa fuori esercizio non è più possibile montare l'apparecchio in un altro mobile, rivenderlo privatamente o smaltirlo.

i La disconnessione del collegamento elettrico e del gas deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato e riconosciuto.

- ▶ Per la messa fuori esercizio spegnere l'apparecchio (v. cap. Uso)
- ▶ Staccare l'apparecchio dall'alimentazione di tensione.
- ▶ Staccare l'apparecchio dall'alimentazione di gas.

10.2 Smontaggio

Lo smontaggio richiede che l'apparecchio sia accessibile e sia stato staccato dall'alimentazione di tensione. Negli apparecchi a gas accertarsi che l'allacciamento al gas sia chiuso.

- ▶ Allentare il fissaggio dell'apparecchio.
- ▶ Rimuovere le fughe di silicone.
- ▶ Sollevare l'apparecchio dal piano di lavoro.
- ▶ Rimuovere gli altri accessori.
- ▶ Smaltire l'apparecchio usato e accessori contaminati come descritto in „Smaltimento nel rispetto dell'ambiente“.

10.3 Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio di trasporto

i L'imballaggio protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali d'imballaggio sono scelti in base a criteri eco-sostenibili e secondo la tecnica dello smaltimento e sono quindi riciclabili.

La restituzione dell'imballaggio nel circuito dei materiali fa risparmiare materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Il vostro rivenditore sarà lieto di riprendere l'imballaggio.

- ▶ Consegnate l'imballaggio al vostro rivenditore o
- ▶ smaltite l'imballaggio a regola d'arte tenendo conto delle norme regionali.

Smaltimento dell'apparecchio usato



Gli apparecchi elettrici contrassegnati con questo simbolo non fanno parte dei rifiuti domestici dopo la scadenza della loro durata d'utilizzo. Devono essere smaltiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici usati. All'occorrenza, informazioni in merito sono disponibili presso le amministrazioni cittadine o comunali.

Apparecchi elettrici ed elettronici usati contengono spesso materiali preziosi. Tuttavia contengono anche sostanze tossiche che sono servite per la loro funzione e sicurezza. Nei rifiuti residui o in caso di trattamento errato, queste sostanze possono essere dannose per la salute umana e per l'ambiente.

- ▶ Non smaltire assolutamente il vostro apparecchio usato con i rifiuti domestici.
- ▶ Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta regionale per la resa e l'utilizzo di componenti elettrici ed elettronici e altri materiali.

11 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio, Accessori

- Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi „2 Sicurezza“).

11.1 Garanzia del produttore di BORA

BORA fornisce ai suoi clienti finali una garanzia del produttore di 2 anni sui suoi prodotti. Questa garanzia viene garantita al cliente finale in aggiunta alla rivendicazione dei diritti in seguito a vizi a vigore di legge nei confronti dei rivenditori dei nostri prodotti.

La garanzia del produttore vale per tutti i prodotti BORA acquistati entro i confini dell'Unione Europea da rivenditori BORA autorizzati o da venditori qualificati BORA, ad eccezione dei prodotti BORA indicati come articoli Universal e accessori. Con la consegna del prodotto BORA da parte di un rivenditore autorizzato BORA al cliente finale ha inizio la garanzia del produttore della durata di 2 anni. Il cliente finale ha la possibilità, registrandosi al sito www.bora.com/registration di ricevere un'estensione di questa garanzia del produttore.

La premessa per la garanzia del produttore è un montaggio corretto (secondo le disposizioni del Manuale per la ventilazione BORA e le Istruzioni per l'uso valide al momento del montaggio) effettuato da un rivenditore BORA autorizzato. Il cliente finale deve attenersi durante l'uso alle direttive e agli avvisi contenuti nelle Istruzioni per l'uso.

Per il diritto a fruire della garanzia il cliente finale dovrà indicare il guasto al suo rivenditore o direttamente a BORA fornendo la fattura a comprova dell'acquisto. Il cliente finale ha anche la possibilità di provare l'acquisto attraverso la registrazione al sito www.bora.com.

BORA garantisce che tutti i prodotti BORA sono esenti da difetti di materiale e di produzione. Il guasto deve essersi verificato già al momento della consegna al cliente finale. Con il diritto a fruire della garanzia il periodo di garanzia non comincia nuovamente. BORA provvederà a rimediare alle carenze di prodotti BORA a suo giudizio tramite riparazione o sostituzione. BORA si fa carico di tutti i costi per rimediare alle carenze contemplate nella garanzia del produttore.

Non sono espressamente contemplati nella garanzia del produttore di BORA:

- prodotti BORA acquistati da rivenditori BORA non autorizzati o non da venditori qualificati BORA
- danni causati dall'inosservanza delle istruzioni per l'uso (compresa anche la cura e la pulizia del prodotto). Ciò rappresenta uso non consono.
- danni causati dalla normale usura come ad es. tracce d'uso sul piano cottura
- Danni causati dall'influenza di fattori esterni (come danni causati dal trasporto, penetrazione d'acqua di condensa, danni causati da catastrofi naturali come fulmini)
- danni causati da riparazioni o da tentativi di riparazioni non effettuate da BORA o da personale autorizzato da BORA.
- Danni al vetroceramica

- Fluttuazioni di tensione
- Danni indiretti o rivendicazioni che non rientrano nei diritti stabiliti dalle condizioni di garanzia
- Danni a componenti in plastica

Diritti legittimi come in particolare reclami per difetti o responsabilità sui prodotti non vengono limitati dalla garanzia. Se una carenza non viene compresa dalla garanzia del produttore il cliente finale può avvalersi del Servizio tecnico d'assistenza BORA, i costi sono però a suo carico. Per queste condizioni di garanzia si applica il diritto della Repubblica Federale Tedesca.

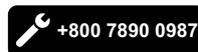
Siamo raggiungibili qui:

- Telefono: +800 7890 0987 da lunedì a giovedì dalle 08.00 – 18.00 e il venerdì dalle 08.00 – 17.00
- Email: info@bora.com

11.2 Assistenza

Servizio di assistenza BORA:

v. retro delle Istruzioni per l'uso e il montaggio



- In caso di guasti che non possono essere eliminati autonomamente contattare il rivenditore BORA o il team di assistenza BORA.

L'assistenza BORA ha bisogno della denominazione del tipo e del numero di fabbricazione dell'apparecchio (numero FD).

Entrambe le informazioni si trovano sulla targhetta e sul retro delle istruzioni nonché sul fondo dell'apparecchio.

11.3 Parti di ricambio

- Per le riparazioni usare solo ricambi originali.
- Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente dal team di assistenza BORA.



I ricambi sono disponibili presso il proprio rivenditore BORA e sulla pagina di assistenza online BORA su www.bora.com/service o ai numeri di assistenza indicati.

11.4 Accessori

- BORA Pro anello manopola PKR3
- BORA Pro anello manopola All Black PKR3AB

Accessori speciali per piani cottura in vetroceramica:

- BORA Raschietto per vetroceramica UGS

Accessori speciali PKG3:

- BORA Set ugelli gas per gas naturale G25/25 mbar
PKGDS2525
- BORA Set ugelli gas per gas naturale G20/13 mbar
PKGDS2013
- BORA Set ugelli gas per gas naturale G20/20 mbar
PKGDS2020
- BORA Set ugelli gas per gas naturale G25/20 mbar
PKGDS2520
- BORA Set ugelli gas per gas naturale G20/25 mbar
PKGDS2025
- BORA set ugelli gas per gas liquido G30/G31 50 mbar
PKGDS3050
- BORA set ugelli gas per gas liquido G30/G31 28-30 mbar
PKGDS3028
- BORA Set bruciatori PKGBS
- BORA supporto per pentole piccolo PKGTK
- BORA supporto per pentole grande PKGTG

Targhetta:
(da incollare)

Istruzioni per l'uso e il montaggio:

Originale

Traduzione

Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.

Nella stesura delle presenti Istruzioni per l'uso e il montaggio è stata applicata la massima cura. Tuttavia è possibile che modifiche tecniche successive non siano ancora state integrate ovvero che determinati contenuti non siano ancora stati adeguati. Chiediamo la vostra comprensione in merito. Una versione aggiornata può essere richiesta tramite il team di assistenza BORA. Con riserva di errori di stampa e altri errori.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.

(D)

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Germania
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
Austria
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
Austria
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

