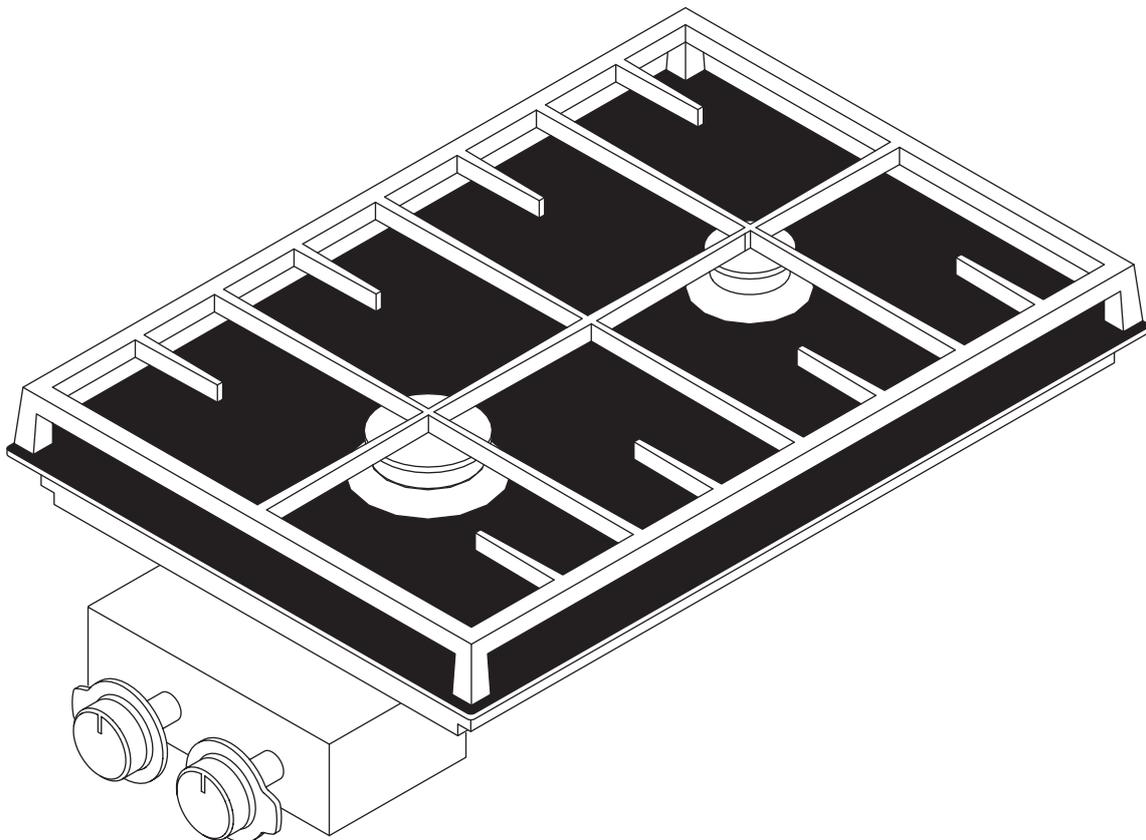


IT Istruzioni per l'uso e il montaggio PG11

Piano di cottura in vetroceramica a gas –
Piano di cottura con 2 zone di cottura



PG11UMIT-000

Istruzioni per l'uso e il montaggio:

Originale

Traduzione

Produttore

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

83064 Raubling

Germania

Contatti

Tel. +49 (0) 8035 / 907-240

Fax +49 (0) 8035 / 907-249

info@bora.com

www.bora.com

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.

© BORA Lüftungstechnik GmbH, 2014

Tutti i diritti riservati.

Indice

1	Generalità	4	7.3	Utilizzo corretto della piastra di cottura a gas.....	25
			7.4	utilizzare il piano di cottura con un aspiratore per piano cottura BORA.....	25
2	Sicurezza	6	8	Pulizia e cura	26
2.1	Indicazioni di sicurezza generali	6	8.1	Detergenti.....	26
2.2	Indicazioni di sicurezza relative ai comandi.....	7	8.2	Cura del piano di cottura.....	26
2.3	Indicazioni di sicurezza per il montaggio	8	8.3	Pulizia del piano di cottura	26
2.4	Indicazioni di sicurezza su smontaggio e smaltimento	9	8.3.1	Pulizia del bruciatore a gas.....	27
2.5	Indicazioni di sicurezza per i pezzi di ricambio.....	9	8.3.2	Pulire la manopola di comando	27
2.6	Uso conforme	9	9	Risoluzione dei guasti	28
3	Dati tecnici	10	10	Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento	29
4	Descrizione apparecchio	11	10.1	Messa fuori esercizio.....	29
4.1	Struttura	11	10.2	Smontaggio	29
4.2	Pannello di comando e principio di funzionamento.....	11	10.3	Smaltimento ecologico	29
4.3	Principio di funzionamento	12	11	Garanzia, assistenza ai clienti e pezzi di ricambio	30
4.3.1	Pentole e tegami idonei	12	11.1	Garanzia.....	30
4.3.2	Livelli di potenza.....	12	11.2	Assistenza ai clienti	30
4.4	Dispositivi di sicurezza	12	11.3	Pezzi di ricambio.....	30
4.4.1	Termoelemento di sicurezza	12	5	Montaggio	13
5	Montaggio	13	5.1	Controllare il materiale in dotazione.....	13
5.1	Controllare il materiale in dotazione.....	13	5.2	Utensileria e mezzi ausiliari	13
5.2	Utensileria e mezzi ausiliari	13	5.3	Istruzioni di montaggio	13
5.3	Istruzioni di montaggio	13	5.3.1	Distanze di sicurezza	13
5.3.1	Distanze di sicurezza	13	5.4	Dimensioni intaglio	14
5.4	Dimensioni intaglio	14	5.5	Montaggio del piano di cottura.....	15
5.5	Montaggio del piano di cottura.....	15	5.5.1	Montaggio del quadro elettrico nel pannello di copertura del mobile inferiore....	15
5.5.1	Montaggio del quadro elettrico nel pannello di copertura del mobile inferiore....	15	5.5.2	Incasso del piano di cottura	17
5.5.2	Incasso del piano di cottura	17	5.6	Collegamento alla rete elettrica	18
5.6	Collegamento alla rete elettrica	18	5.7	Consegna all'utente.....	18
5.7	Consegna all'utente.....	18	6	Installazione gas	19
6	Installazione gas	19	6.1	Areazione.....	19
6.1	Areazione.....	19	6.2	Allacciamento del gas.....	19
6.2	Allacciamento del gas.....	19	6.2.1	Istruzioni di installazione aggiuntive per Australia e Nuova Zelanda (AUS/NZS)	20
6.2.1	Istruzioni di installazione aggiuntive per Australia e Nuova Zelanda (AUS/NZS)	20	6.2.2	Allacciamento gas AUS/NZS.....	20
6.2.2	Allacciamento gas AUS/NZS.....	20	6.3	Prova di perdita dell'allacciamento del gas.....	21
6.3	Prova di perdita dell'allacciamento del gas.....	21	6.4	Convertire tipo di gas	21
6.4	Convertire tipo di gas	21	6.5	Consegna all'utente.....	22
6.5	Consegna all'utente.....	22	6.6	Tabella ugelli.....	23
6.6	Tabella ugelli.....	23	7	Uso	24
7	Uso	24	7.1	Accendere il bruciatore	24
7.1	Accendere il bruciatore	24	7.2	Impostazione del livello di potenza.....	24
7.2	Impostazione del livello di potenza.....	24			

1 Generalità

Gruppo target

Le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio si rivolgono ai seguenti gruppi target:

Gruppo target	Requisiti
Utente	L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e/o conoscenza solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati all'uso in sicurezza dell'apparecchio e se consapevoli dei rischi correlati. Sorvegliare i bambini. Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza, nonché le istruzioni di manipolazione contenute nel manuale di istruzioni per l'uso.
Hobbista ambizioso	L'hobbista ambizioso può eseguire da solo tutti i lavori di falegnameria e montaggio se possiede le necessarie capacità e conoscenze specifiche. Non deve assolutamente eseguire da solo le connessioni alla rete elettrica e alla linea del gas.
Personale specializzato per il montaggio	Il personale specializzato per il montaggio deve eseguire tutti i necessari lavori di falegnameria e di montaggio nel rispetto delle norme vigenti. I collegamenti alla rete elettrica e alla linea del gas devono essere eseguiti prima della messa in funzione da personale specializzato riconosciuto dal rispettivo ente.
Personale elettricista specializzato	Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito solo da un elettricista specializzato e riconosciuto. Egli dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione elettrica e messa in funzione a norma.
Installatore specializzato per l'allacciamento alla linea del gas	Il collegamento alla linea del gas deve essere eseguito solo da un elettricista specializzato e riconosciuto. Egli dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.

Tab. 1.1: Gruppi target

INFO	BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH, denominate di seguito BORA, non sono responsabili per i danni derivanti da mancata osservanza o inosservanza della presente documentazione e dal montaggio non conforme! Gli allacciamenti alla rete elettrica e alla linea del gas devono essere necessariamente eseguiti da personale specializzato e riconosciuto. Il montaggio deve avvenire solo nel rispetto delle norme, prescrizioni e leggi vigenti. Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza, nonché le istruzioni di manipolazione contenute nel manuale di esercizio e di montaggio.
-------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Validità delle istruzioni per l'uso e il montaggio

Il presente manuale è valido per diverse varianti di apparecchi. È pertanto possibile che qui vengano descritte singole caratteristiche di dotazione non riguardanti l'apparecchio fornito.

Ulteriore documentazione valida

Al presente manuale di istruzioni per l'uso e il montaggio è acclusa ulteriore documentazione valida, le cui indicazioni è necessario osservare.

Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni dell'intera documentazione inclusa nella fornitura.

INFO	BORA non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza di tale documentazione!
-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Direttive

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti Direttive CE:

Direttiva compatibilità elettromagnetica 2004/108/CE

Direttiva bassa tensione 2006/95/CE

Direttiva ecodesign 2009/125/CE

Direttiva RoHS 2011/65/CE

Direttiva apparecchi a gas 2009/142/CE

Rappresentazione delle informazioni

Per consentire un lavoro rapido e sicuro con le presenti istruzioni, verranno utilizzate formattazioni, numerazioni, simboli, indicazioni di sicurezza, concetti e abbreviazioni uniformi.

Le **istruzioni di manipolazione** sono contrassegnate da una freccia.

- ▶ Eseguire tutte le istruzioni di manipolazione sempre nella sequenza indicata.

Gli **elenchi numerati** sono contrassegnati da un simbolo quadrato all'inizio della riga.

- Elenco numerato 1
- Elenco numerato 2

INFO Un'informazione rimanda a particolarità da osservare scrupolosamente.

Indicazioni di sicurezza e avvertenze

Le indicazioni di sicurezza e avvertenze in questo manuale sono evidenziate da simboli e parole chiave.

Le indicazioni di sicurezza e avvertenze sono strutturate come segue:

SIMBOLO DI AVVERTENZA E PAROLA DI SEGNALAZIONE!

Tipo e fonte del pericolo

Conseguenze in caso di mancata osservanza

- ▶ Misure di difesa dai pericoli
-

Al riguardo, vale quanto segue:

- Il simbolo di avvertenza indica un pericolo.
- La parola di segnalazione indica la gravità del pericolo.

Simboli di avvertenza	Parola di segnalazione	Rischio
	PERICOLO	Indica una situazione direttamente pericolosa, che può dare luogo a decesso o gravi lesioni in caso di mancata osservanza delle avvertenze.
	AVVERTENZA	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che può dare luogo a decesso o gravi lesioni in caso di mancata osservanza delle avvertenze.
	ATTENZIONE	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che può dare luogo a lesioni lievi o moderate in caso di mancata osservanza delle avvertenze.
—	ATTENZIONE	Indica una situazione che può dare luogo a danni materiali in caso di mancata osservanza delle avvertenze.

Tab. 1.2: Significato dei simboli di avvertenza e parole di segnalazione

2 Sicurezza

2.1 Indicazioni di sicurezza generali

INFO Il prodotto è conforme alle indicazioni di sicurezza prescritte.
L'utente è responsabile per la pulizia, cura e impiego sicuro dell'apparecchio. L'uso non conforme può dare luogo a lesioni personali e danni materiali.

- Il manuale di esercizio e le istruzioni per il montaggio contengono importanti indicazioni per il montaggio e il funzionamento. In tal modo ci si protegge da eventuali lesioni e si evitano danni al prodotto. Sul retro di questo manuale di esercizio e istruzioni per il montaggio sono riportati i dati di contatto per ulteriori informazioni, domande relative ad applicazioni e uso.
- Il concetto di apparecchio viene utilizzato per il piano di cottura, l'aspiratore per piano di cottura o piano di cottura con aspiratore per piano di cottura.
- ▶ Leggere completamente il manuale di esercizio e di montaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- ▶ Conservare il presente manuale di esercizio e le istruzioni per il montaggio sempre a portata di mano, al fine di poterli consultare in caso di necessità.
- ▶ Consegnare il manuale di esercizio e istruzioni per il montaggio al successivo possessore in caso di vendita del apparecchio.
- ▶ Eseguire tutti i lavori con la massima attenzione e coscienziosità.
- ▶ Dopo il disimballaggio, controllare l'apparecchio per evidenziare eventuali danni.
- ▶ Non connettere unapparecchiodanneggiato.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo dopo la completa esecuzione del montaggio, per garantire l'uso sicuro.
- ▶ Assicurarsi di non toccare le piastre di cottura surriscaldate.
- ▶ Evitare una cottura eccessiva.
- ▶ Osservare l'indicatore del calore residuo.
- ▶ Dopo l'uso spegnere l'apparecchio. Non fare affidamento sul riconoscimento pentola.
- ▶ Tenere lontani gli animali domestici dall'apparecchio.

Funzionamento con ricircolo aria

INFO Nel corso di ogni procedimento di cottura, durante la cottura nell'aria viene emessa ulteriore umidità.

INFO Il funzionamento con ricircolo aria rimuove solo poca umidità dal vapore di cottura.

- ▶ Con il ricircolo di aria, provvedere a un afflusso sufficiente di aria fresca, ad es. aprendo una finestra.

- ▶ Garantire un clima ambientale normale e piacevole (45-60% di umidità ambientale), tramite l'apertura di normali aperture di aerazione o l'uso di sistemi di aerazione dell'ambiente abitativo.
- ▶ Dopo l'uso con ricircolo d'aria, commutare l'aspiratore del piano di cottura per circa 15 a un livello inferiore o attivare il ritardo di arresto automatico.

In presenza di bambini e persone disabili

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e/o conoscenza solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati all'uso in sicurezza dell'apparecchio e se consapevoli dei rischi correlati.
- Sorvegliare i bambini che sostano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare la sicurezza bambini per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il piano di cottura o modificarne le impostazioni.
- ▶ Non conservare oggetti che potrebbero interessare ai bambini nei pensili al di sopra o dietro l'apparecchio. In caso contrario, i bambini potrebbero essere indotti ad arrampicarsi sull'apparecchio per raggiungerli.
- ▶ Tenere lontani i bambini e altre persone dalle piastre di cottura surriscaldate.

Modifiche eseguite in proprio

A causa di modifiche eseguite in proprio potrebbero originarsi pericoli in collegamento con l'apparecchio.

- ▶ Non eseguire modifiche all'apparecchio.

Pulizia e cura

Pulire regolarmente l'apparecchio. Lo sporco può creare danni o formazione di cattivi odori.

Rimuovere lo sporco immediatamente.

- I lavori di pulizia e cura non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non vengano costantemente sorvegliati.
- ▶ Per la pulizia non utilizzare un pulitore a vapore. Il vapore potrebbe provocare un cortocircuito alle parti sotto tensione e dare luogo a danni materiali (v. cap. Pulizia e cura).
- ▶ Non collocare stoviglie surriscaldate nell'area del campo comandi per non danneggiare le componenti elettroniche sottostanti.
- ▶ Durante la pulizia evitare l'infiltrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare esclusivamente un panno umido. Non spruzzare acqua sull'apparecchio. L'infiltrazione di acqua può causare danni!
- ▶ Pulire il piano di cottura possibilmente subito dopo la cottura.
- ▶ Pulire il piano di cottura solo quando è freddo.

- ▶ Per la pulizia utilizzare esclusivamente detersivi non abrasivi, per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- ▶ Assicurarsi che il fondo della stoviglia e la zona di cottura siano asciutte e pulite.
- ▶ Sollevare sempre le stoviglie di cottura (non trascinarle!), per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.

2.2 Indicazioni di sicurezza relative ai comandi

Piano di cottura



PERICOLO!

Pericolo di incendio a causa di piano di cottura non sorvegliato!

L'olio o il grasso possono riscaldarsi rapidamente e incendiarsi.

- ▶ Non riscaldare mai olio o grasso senza sorvegliarli.
- ▶ Non spegnere mai l'olio o il grasso incendiato con acqua.
- ▶ Soffocare il fuoco, ad es. con un coperchio



PERICOLO!

Pericolo di esplosione derivante da materiali infiammabili!

I materiali infiammabili (spray) nelle vicinanze del piano di cottura possono esplodere e causare gravi lesioni.

- ▶ Non collocare materiali infiammabili nelle vicinanze del campo di cottura.



PERICOLO!

Pericolo di folgorazione!

Le incrinature, crepe o rotture della vetroceramica possono danneggiare l'elettronica sottostante. Ciò può dare luogo a folgorazione.

- ▶ In presenza di incrinature, crepe o rotture della vetroceramica, spegnere immediatamente il piano di cottura.
- ▶ Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica con sicurezza tramite interruttori magnetotermici, fusibili, interruttori automatici o relè.



PERICOLO!

Pericolo di incendio da fiamme libere!

Le fiamme libere possono incendiare gli oggetti infiammabili.

- ▶ Regolare la fiamma di gas al livello minimo quando si rimuovono brevemente le pentole o le padelle.
- ▶ Non lasciare mai le fiamme libere senza sorveglianza.
- ▶ Soffocare un incendio ad es. con un coperchio o un'apposita coperta.
- ▶ Chiudere l'alimentazione del gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico.



AVVERTENZA!

Pericolo di ustioni dovute al piano di cottura surriscaldato!

Il piano di cottura e le parti esposte si surriscaldano durante l'uso. Dopo lo spegnimento della zona di cottura, è necessario il raffreddamento sotto i 60 °C. Il contatto con superfici surriscaldate può provocare gravi ustioni.

- ▶ Non toccare il piano di cottura surriscaldato.
- ▶ Tenere lontani i bambini dal piano di cottura surriscaldato o sorvegliarli costantemente.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio dovuto a oggetti poggiati sulla superficie di cottura!

Il piano di cottura e le parti esposte sono surriscaldati con una zona di cottura accesa e durante la fase di raffreddamento. Gli oggetti poggiati sul piano di cottura potrebbero surriscaldarsi e incendiarsi.

- ▶ Non poggiare oggetti sul piano di cottura.



AVVERTENZA!

Pericolo di ustioni dovuto a oggetti surriscaldati!

Il piano di cottura e le parti esposte sono surriscaldati con una zona di cottura accesa e durante la fase di raffreddamento. Gli oggetti (coperchio, copertura dell'aspiratore per piano di cottura) che si trovano sul piano di cottura si surriscaldano rapidamente e possono provocare gravi ustioni.

- ▶ Non poggiare oggetti sul piano di cottura.
- ▶ Utilizzare accessori idonei (presine, guanto da cucina).

**AVVERTENZA!****Pericolo di ustioni dovute a stoviglie da cucina surriscaldate!**

I manici sporgenti dalla superficie di lavoro invitano i bambini ad afferrarli.

- ▶ Non ruotare i manici di tegami e padelle lateralmente sulla superficie di lavoro in modo che sporgano al di fuori.
- ▶ Impedire che i bambini possano tirarsi addosso pentole e padelle bollenti.
- ▶ Uno speciale dispositivo di sicurezza bambini per i fornelli (disponibile nei negozi specializzati) riduce il pericolo.

**AVVERTENZA!****Pericolo di ustioni!**

I liquidi presenti fra la zona di cottura e il fondo del tegame possono provocare ustioni cutanee in caso di formazione di vapore.

- ▶ Assicurarsi che la zona di cottura e il fondo del tegame siano sempre asciutti.

ATTENZIONE!**Danni dovuti a oggetti duri e appuntiti!**

Gli oggetti duri e appuntiti possono danneggiare la vetroceramica del campo di cottura.

- ▶ Non utilizzare la superficie del piano di cottura come piano di lavoro.
- ▶ Non utilizzare oggetti duri e appuntiti mentre si lavora al piano di cottura.

ATTENZIONE!**Danni derivanti da sostanze contenenti zucchero e sale!**

Le sostanze contenenti zucchero, sale, nonché i succhi caduti sulla zona di cottura bollente possono danneggiarla.

- ▶ Impedire la presenza o caduta di sostanze contenenti zucchero e sale e di succhi sulla zona di cottura bollente.
- ▶ Rimuovere immediatamente i cibi contenenti zucchero e sale e i succhi dalla zona di cottura bollente.

2.3 Indicazioni di sicurezza per il montaggio

L'installazione e il montaggio dell'apparecchio devono essere eseguiti solo da personale elettricista specializzato che conosca e rispetti le norme regionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da personale elettricista specializzato.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solamente in presenza di impianto di terra installato a norma. Assicurarsi di aver applicato questa fondamentale misura di sicurezza.

L'allacciamento del gas deve essere eseguito unicamente da un installatore specializzato e nel rispetto delle norme in vigore. Rispettare le prescrizioni locali dell'ente fornitore.

Piano di cottura

**PERICOLO!****Pericolo di folgorazione!**

L'errata connessione dell'apparecchio alla tensione di rete può comportare il pericolo di folgorazione.

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio abbia un collegamento stabile alla tensione di rete.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia connesso a un impianto di terra installato a norma.
- ▶ Assicurare la presenza di un dispositivo che consenta la disconnessione onnipolare dalla rete elettrica con un'ampiezza di apertura del contatto di almeno 3 mm (interruttori magnetotermici, fusibili, interruttori automatici, relè).

**PERICOLO!****Pericolo di folgorazione!**

Il cavo di collegamento può danneggiarsi a contatto con zone di cottura bollenti. Un cavo di collegamento danneggiato può provocare una scossa elettrica (mortale).

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

**PERICOLO!****Pericolo di esplosione derivante da gas!**

Il gas immesso a causa di una falla può causare un'esplosione e gravi lesioni.

- ▶ Tenere lontane le fonti infiammabili (fiamme libere, stufe elettriche).
- ▶ Chiudere l'alimentazione del gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico.
- ▶ Turare le falle presenti.

**ATTENZIONE!****Danni alla schiena dovuti a pesi eccessivi!**

L'estrazione e inserimento dell'apparecchio può arrecare lesioni fisiche agli arti e al corpo, a causa di manovre errate.

- ▶ Sollevare il piano di cottura dall'imballaggio sempre con l'aiuto di un'altra persona.
- ▶ Collocare il piano di cottura nel vano del piano di lavoro sempre con l'aiuto di un'altra persona.
- ▶ Utilizzare mezzi ausiliari idonei per evitare danni e o lesioni fisiche.

- ▶ Prima del montaggio, controllare l'apparecchio per evidenziare eventuali danni.
- ▶ Non montare un apparecchio danneggiato.
- Un apparecchio danneggiato compromette la sicurezza dell'utente.

I lavori di riparazione devono essere eseguiti solo da personale specializzato e autorizzato dal produttore.

2.4 Indicazioni di sicurezza su smontaggio e smaltimento

Lo smontaggio dell'apparecchio deve essere eseguito solo da personale elettricista specializzato che conosca e rispetti le norme regionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti solo da personale elettricista specializzato.

I lavori al raccordo del gas devono essere eseguiti solo da un installatore autorizzato nel rispetto delle norme locali in vigore. Rispettare le prescrizioni locali dell'ente fornitore.

**PERICOLO!****Pericolo di folgorazione!**

L'errata disconnessione dell'apparecchio dalla tensione di rete può comportare il pericolo di folgorazione.

- ▶ Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica con sicurezza tramite interruttori magnetotermici, fusibili, interruttori automatici o relè.
- ▶ Controllare con un apposito dispositivo che l'apparecchio sia privo di tensione.

**PERICOLO!****Pericolo di soffocamento!**

Gli imballaggi (ad es. pellicole, polistirolo), possono essere letali per i bambini.

- ▶ Tenere fuori dalla portata dei bambini i componenti dell'imballaggio.
- ▶ Smaltire l'imballaggio in modo conforme e tempestivo.

2.5 Indicazioni di sicurezza per i pezzi di ricambio

**AVVERTENZA!****Pericolo di lesioni e danni materiali!**

I componenti errati possono arrecare lesioni personali o danni all'apparecchio! Le modifiche, aggiunte o ristrutturazioni del apparecchio! possono comprometterne la sicurezza.

- ▶ Per le riparazioni, utilizzare solo pezzi di ricambio originali.

2.6 Uso conforme

L'apparecchio è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti in ambiente domestico privato.

L'apparecchio non è previsto per:

- l'uso in ambienti esterni
- l'installazione in veicoli
- il riscaldamento dell'ambiente
- l'uso in luoghi di installazione non stazionari (ad es. navi)
- l'uso con un timer esterno o un sistema telecomandato separato (telecomando)

L'uso diverso o esulante da quanto descritto nel presente manuale di esercizio e istruzioni per il montaggio è considerato non conforme.

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

È proibito qualsiasi abuso!

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH non risponderanno per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e avvertenze.

3 Dati tecnici

Parametri	Valore
Tensione di collegamento	220-240 V
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza assorbita	5,75 kW
Potenza allacciata	0,8 W
Fusibile minimo	1 x 0,5 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	370 x 540 x 47 mm
supporto pentole piano di cottura	370 x 540 x 42 mm
Dimensioni quadro elettrico (larghezza x profondità x altezza)	174 x 147 x 66 mm
Peso (incl. accessori / confezione)	12,4 kg
Piano di cottura	
Livelli di potenza	continuo
Bruciatore ad alta potenza anteriore	600-4000 W
Bruciatore normale posteriore	350-1750 W
Consumo energetico piano di cottura	
Bruciatore ad alta potenza anteriore	600-4000 W 58,1%
Bruciatore normale posteriore	350-1750 W 56,3%
Totale (in media)	57,2%

Tab. 3.1: Dati tecnici

Dimensioni apparecchio

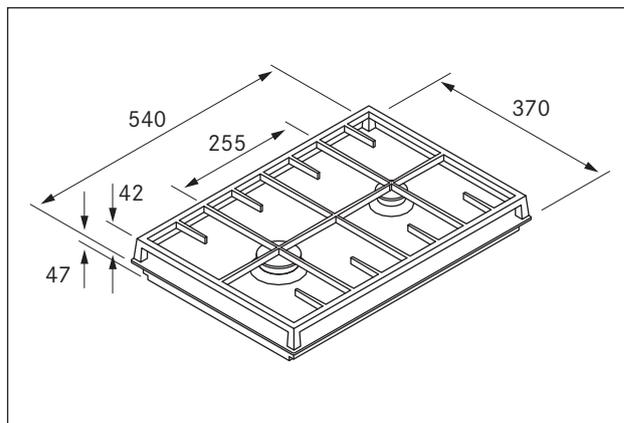


Fig. 3.1 Dimensioni apparecchio

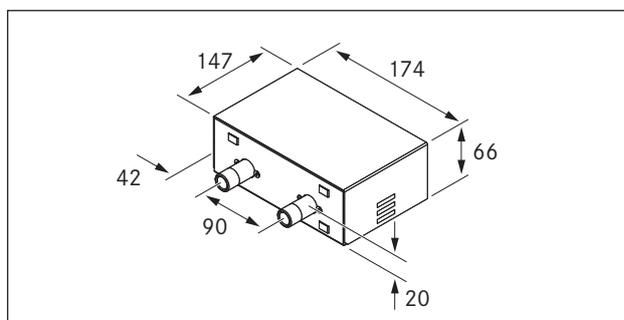


Fig. 3.2 Dimensioni quadro elettrico

4 Descrizione apparecchio

Ad ogni uso rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).

Il piano di cottura con quadro elettrico presenta le seguenti caratteristiche:

- Bruciatore ad alta potenza anteriore
- Bruciatore normale posteriore
- Due manopole di comando
- Supporto pentole in ghisa

4.1 Struttura

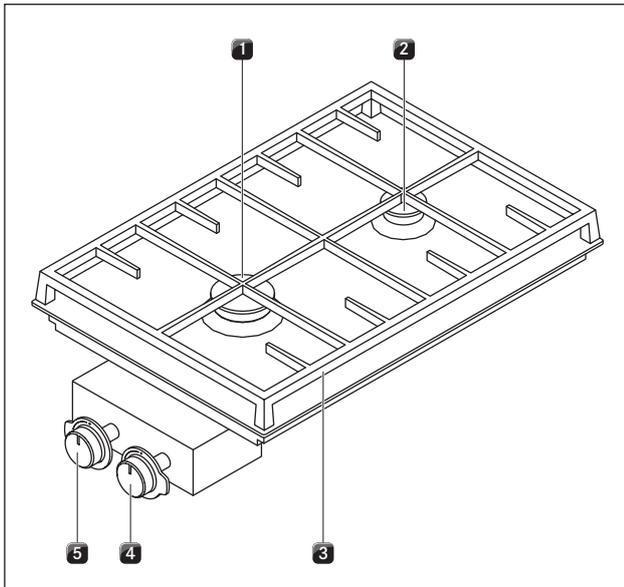


Fig. 4.1 Piano di cottura con quadro elettrico

- [1] Bruciatore ad alta potenza anteriore
- [2] Bruciatore normale posteriore
- [3] Supporto pentole
- [4] Manopola di comando piano di cottura posteriore
- [5] Manopola di comando piano di cottura anteriore

4.2 Pannello di comando e principio di funzionamento

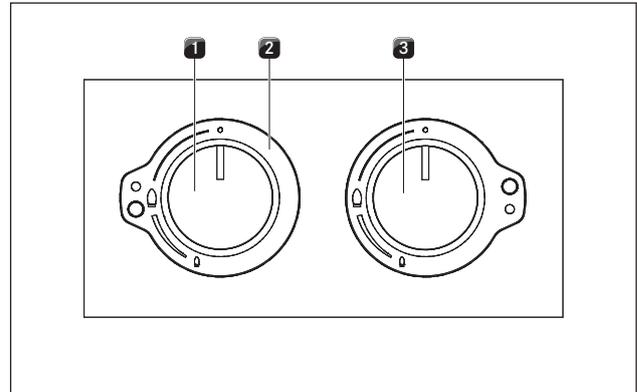


Fig. 4.2 Manopola di comando

- [1] Manopola di comando piano di cottura anteriore
- [2] Manicotto livelli di potenza
- [3] Manopola di comando piano di cottura posteriore

Sezione display	Display	Significato
Livelli di potenza	Flamma bassa	Minima fuoriuscita di gas
	Fiamma alto	Massima fuoriuscita di gas
	Posizione 0	Nessuna fuoriuscita di gas

Tab. 4.1: Significato dei livelli di potenza

Uso delle manopole

Il quadro elettrico è provvisto di due manopole di comando.

Le manopole di comando servono ad accendere il bruciatore, all'accensione, allo spegnimento e alla regolazione della zona di cottura corrispondente. Azionare l'apparecchio impostando la manopola di comando sul relativo livello di potenza.

La spia di controllo funzionamento non è attiva per i piani di cottura a gas, poiché il piano di cottura può essere controllato tramite la fiamma del bruciatore in funzione.

4.3 Principio di funzionamento

Se si accende una zona di cottura, la fiamma produce calore, che a sua volta riscalda direttamente la parte inferiore della stoviglia. I livelli di potenza si possono regolare in continuo.

4.3.1 Pentole e tegami idonei

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

Le pentole e i tegami idonei sono realizzate in:

- rame
- acciaio inox
- alluminio
- ghisa

► Prestare attenzione alle dimensioni di cui alla 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. 4.2: Diametro della pentola

4.3.2 Livelli di potenza

La potenza delle zone di cottura a gas fornisce un rapidissimo riscaldamento dei cibi. Per evitare di bruciare gli alimenti, è necessario regolarsi diversamente nella selezione del livello di potenza rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

Attività	Livello di potenza
Mantenimento in caldo di cibi già cotti	Flamma bassa
Rosolatura di verdure tagliate, uovo al tegamino, carne di vitello, pollame	Flamma media
Cottura di gamberetti, pannocchie e bracioline, carne di manzo, pesce, polpette	Flamma alta
Bollitura di acqua e rosolatura rapida	Flamma molto alta

Tab. 4.3: Consigli per l'utilizzo dei livelli di cottura

I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi.

4.4 Dispositivi di sicurezza

4.4.1 Termoelemento di sicurezza

I bruciatori a gas sono dotati di un termoelemento di sicurezza. Questo termoelemento controlla la fiamma del bruciatore in presenza di un'alimentazione attiva del gas. Nel caso in cui la fiamma del bruciatore dovesse inavvertitamente fuoriuscire, l'apparecchio interrompe l'alimentazione di gas. Non avviene l'accensione automatica del bruciatore tramite l'apparecchio.

5 Montaggio

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

INFO Il piano di cottura non deve essere montato sopra frigoriferi, lavastoviglie, fornelli, forni, lavatrici e asciugatrici.

INFO La superficie d'appoggio dei piani di lavoro e i relativi bordi devono essere composti di materiale resistente al calore (fino a circa 100 °C).

INFO Sigillare i ritagli d'incasso nel piano di lavoro con materiali idonei contro l'umidità o eventualmente applicare un termoisolante.

5.1 Controllare il materiale in dotazione

Denominazione	Quantità
Pannelli di compensazione quadro elettrico	6
Manopola di comando	2
Set istruzioni per l'uso e il montaggio	1
Dadi di fissaggio	2
Viti di fissaggio piano di cottura	4
Viti di fissaggio quadro elettrico	2
Maschera di foratura	1
Set di piastre di compensazione dell'altezza	1
Chiave a brugola	1
Piano di cottura	1
Manicotti di livelli di potenza	2
Staffa di montaggio	1
Linguette di montaggio piano di cottura	4
Istruzioni di pulizia per vetroceramica	1
Raschietto per vetroceramica	1
Supporto pentole	1
Deflettore aria	1
Riduttore cilindrico-conico	1
Riduttore cilindrico-cilindrico	1
Guarnizione	2

Tab. 5.1: Materiale in dotazione

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

5.2 Utensileria e mezzi ausiliari

Per il montaggio corretto del piano di cottura, sono necessari i seguenti utensili:

- Matita
- Trapano o trapano a batteria con punta da Ø30mm
- Maschera di foratura (compresa nel materiale in dotazione)
- Cacciavite a croce Z2
- Pasta sigillante al silicone per sigillare le superfici di taglio

5.3 Istruzioni di montaggio

5.3.1 Distanze di sicurezza

- ▶ Attenersi alle seguenti distanze di sicurezza:

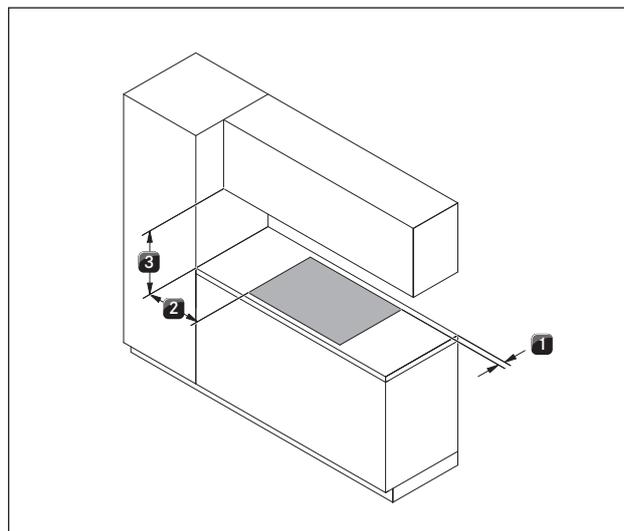


Fig. 5.1 Distanze minime

- [1] 50 mm di distanza minima posteriore dall'incasso del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro.
- [2] 50 mm di distanza minima a sinistra e a destra dall'incasso del piano di lavoro fino al mobile adiacente o alla parete. Per motivi di natura ergonomica e per un funzionamento efficiente dell'aspiratore del piano di cottura si consiglia una distanza minima di 300 mm.
- [3] 700 mm di distanza minima tra il piano di lavoro e i pensili. Per motivi di natura ergonomica, si consigliano 1000 mm di distanza minima.

5.4 Dimensioni intaglio

Preparazione del piano di lavoro

- ▶ Realizzare l'intaglio del piano di lavoro considerando le dimensioni d'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.

Montaggio a filo

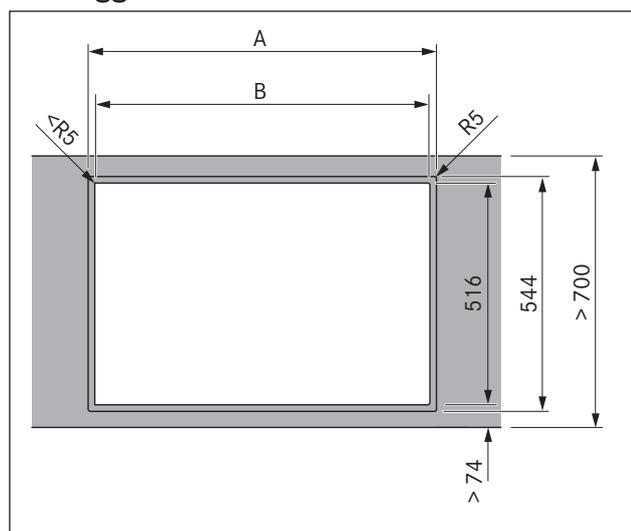


Fig. 5.2 Montaggio a filo

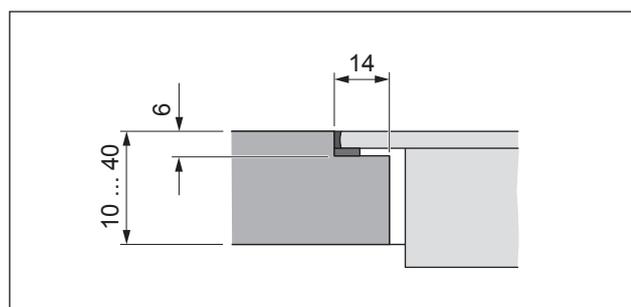


Fig. 5.3 Dimensione dell'incassatura per montaggio a filo

INFO Utilizzando wok per vetroceramica a induzione, in caso di montaggio a filo piano occorre aumentare la dimensione dell'incassatura a 7 mm.

Montaggio sopra piano

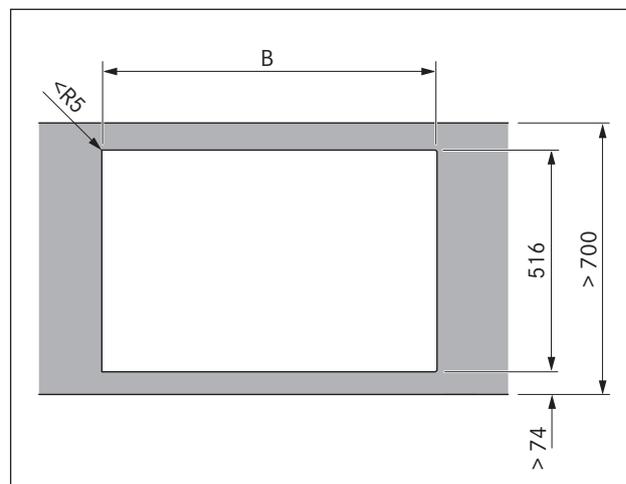


Fig. 5.4 Montaggio sopra piano

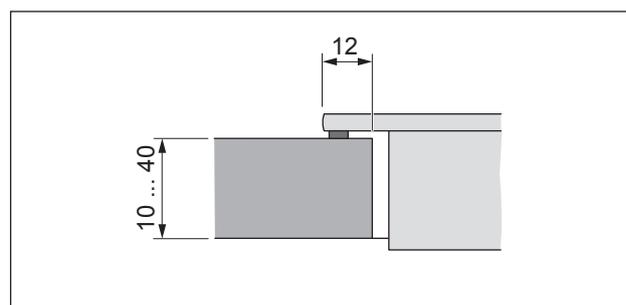
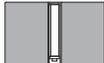
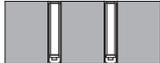


Fig. 5.5 Taglio montaggio sopra piano

Dimensioni intaglio per l'installazione di piani di cottura o piani di cottura e aspiratore per piano di cottura affiancati.

Piani di cottura / aspiratore per piano cottura		A in mm	B in mm
	1/0	374	346
	2/0	745	717
	3/0	1116	1088
	1/1	485	457
	2/1	856	828
	3/2	1338	1310
	4/2	1709	1681

Tab. 5.2: Dimensioni intaglio

5.5 Montaggio del piano di cottura

INFO Fra gli apparecchi da incasso è previsto un millimetro di distanza.

INFO A livello perimetrale degli apparecchi da incasso sono previsti due millimetri di distanza.

INFO Tra i piani di cottura ovvero tra i piani di cottura e l'aspiratore per piano di cottura deve essere installata l'acclusa guida di montaggio.

INFO Al di sotto dell'apparecchio è necessario applicare un piano di protezione cavi (piano intermedio). Esso deve essere fissato in modo da poter essere estratto per i lavori di manutenzione.

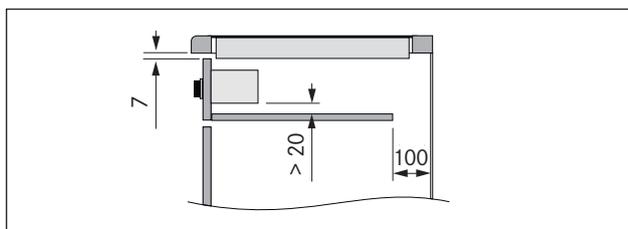


Fig. 5.6 Vista laterale piano di protezione cavi e aerazione

- Nella zona dell'intaglio del piano di lavoro rimuovere le traverse del mobile eventualmente presenti.
- I cassetti o i piani intermedi del mobile inferiore devono essere estraibili per consentire i lavori di manutenzione e pulizia.

5.5.1 Montaggio del quadro elettrico nel pannello di copertura del mobile inferiore.

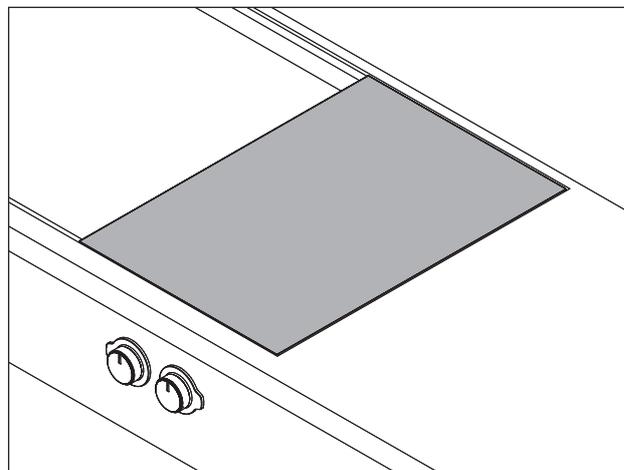


Fig. 5.7 Quadro elettrico e piano di cottura montati

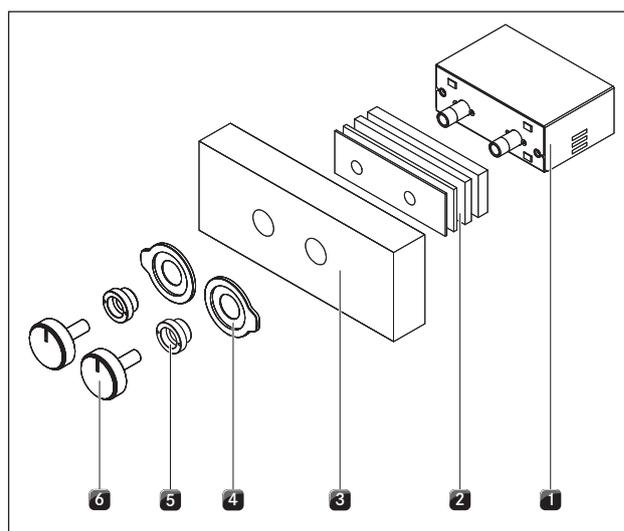


Fig. 5.8 Struttura del quadro elettrico

- [1] Quadro elettrico
- [2] Pannelli di compensazione
- [3] Pannello (non fornito)
- [4] Manicotti di livelli di potenza
- [5] Dadi
- [6] Manopola di comando

- Tracciare i fori da eseguire utilizzando la maschera di foratura in dotazione.

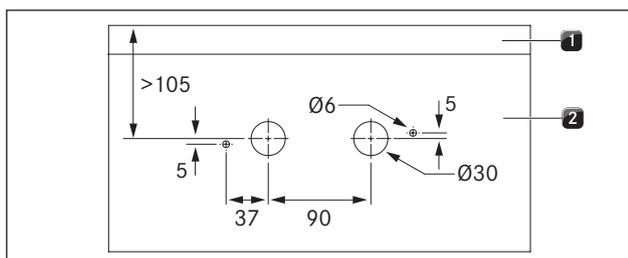


Fig. 5.9 Maschera di foratura

- [1] Piano di lavoro
[2] Pannello di copertura

- Preperforare i fori, per evitare la lacerazione del pannello.

Individuare la quantità di pannelli di compensazione

- Sommando i pannelli di compensazione [2] e il pannello [3] si ottiene una misura totale di circa 36 mm.
- La misura totale di 36 mm deve essere rispettata assolutamente al fine di assicurare un perfetto funzionamento del quadro elettrico [1].

Spessore pannello di copertura [mm]	Spessore totale dei pannelli di compensazione [mm]	Pannelli di compensazione [quantità]			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34	2	-	-	-	1
33	3	-	-	1	-
32	4	-	-	-	2
31	5	-	-	1	1
30	6	-	-	2	-
29	7	-	1	-	1
28	8	-	1	1	-
27	9	-	1	-	2
26	10	1	-	-	-
25	11	-	1	2	-
24	12	1	-	-	1
23	13	1	-	1	-
22	14	1	-	-	2
21	15	1	1	-	-
20	16	1	-	2	-
19	17	1	1	-	1
18	18	1	1	1	-
17	19	1	1	-	2
16	20	1	1	1	1
15	21	1	1	2	-
14	22	1	1	1	2
13	23	1	1	2	1

Tab. 5.3: Panoramica dei pannelli di compensazione

Fissare il quadro elettrico

- Inserire il quadro elettrico [1] con i pannelli di compensazione applicati [2] da dietro nel foratura pannello.
- Inserire quindi nella parte anteriore del pannello entrambi i manicotti di livello di potenza [4].

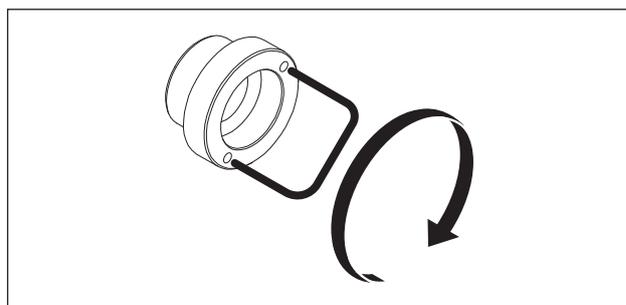


Fig. 5.10 Serrare i dadi di fissaggio

- Avvitare i dadi di fissaggio [5] alla staffa di montaggio e serrare i dadi di fissaggio ad un massimo di 10 Nm.
- Inserire la lente da davanti nel manicotto di livelli di potenza.
- Applicare la manopola di comando [6].

Regolare la manopola di comando

Per la regolazione di precisione, è possibile impostare la distanza tra la manopola di comando e il manicotto di livelli di potenza.

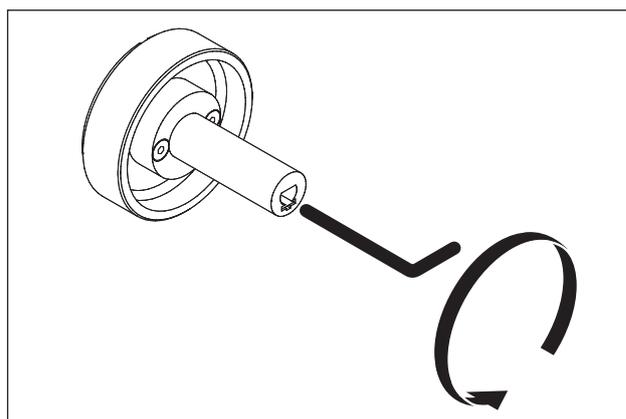


Fig. 5.11 Impostare la manopola di comando

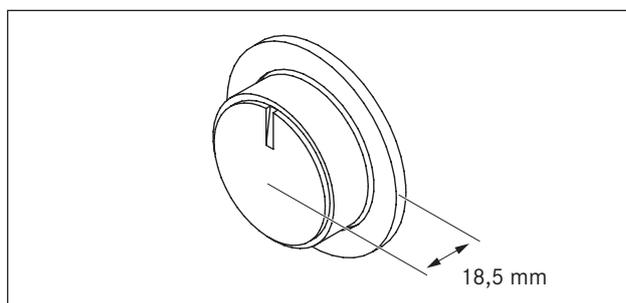


Fig. 5.12 Distanza manopole di comando

5.5.2 Incasso del piano di cottura

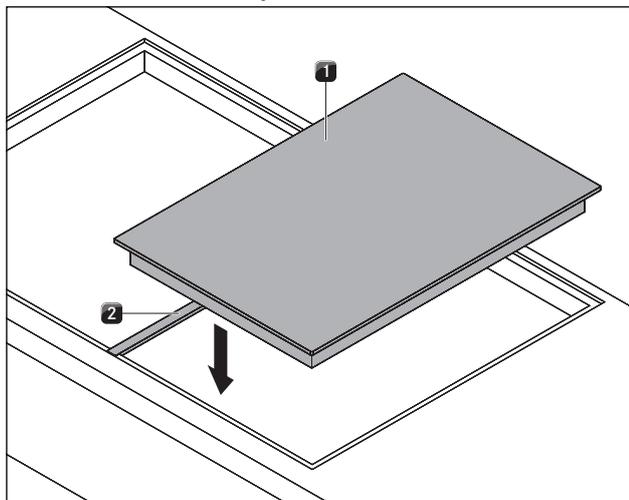


Fig. 5.13 Inserire la guida di montaggio e il piano di cottura

- [1] Piano di cottura
[2] Guida di montaggio

- ▶ Posizionare la guida di montaggio [2] nell'incavo del piano di lavoro.
- ▶ Inserire il piano di cottura [1].
- ▶ Orientare il piano di cottura [1] in modo esatto.
- ▶ Orientare la guida di montaggio [2] in modo tale che appoggi uniformemente sotto il piano di cottura e l'aspiratore per piano cottura PL540.

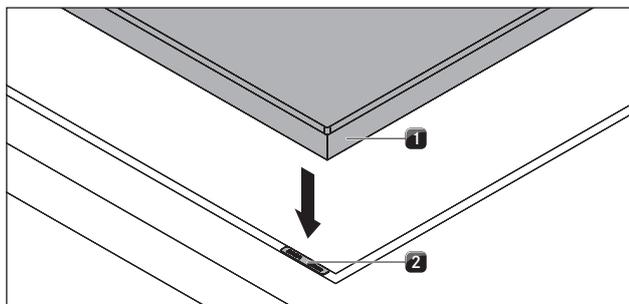


Fig. 5.14 Piano di cottura e pannelli di compensazione altezza

- [1] Piano di cottura
[2] Pannelli di regolazione altezza

- ▶ Eventualmente posizionare dei pannelli di compensazione altezza [2] al di sotto.



Fig. 5.15 Staffe di fissaggio

- [1] Vite
[2] Staffe di fissaggio

- ▶ Fissare il piano di cottura [1] con le staffe di fissaggio [2].
- ▶ Fissare le viti [1] delle staffe di fissaggio con max. 10 Nm.
- ▶ Controllare l'orientamento corretto.
- ▶ A conclusione di tutti i lavori di montaggio, sigillare l'apparecchio con pasta in silicone nera resistente al calore.

Realizzare l'allacciamento tra piano di cottura e quadro elettrico.

- ▶ Creare l'allacciamento tra piano di cottura e quadro elettrico.
- ▶ Collegare dapprima il cavo di messa a terra giallo-verde al punto contrassegnato sul quadro elettrico.



Simbolo di messa a terra.

- ▶ Quindi collegare la spina multipolare colorata alla zona di cottura con la rispettiva presa ubicata sul quadro elettrico.

- Realizzare l'allacciamento dei tubi flessibili del gas:
- ▶ rimuovere entrambi i sigilli a livello dei rubinetti per gas ubicati sul quadro elettrico.
- ▶ Controllare, per ogni rubinetto, che la guarnizione interna ad anello sia ben salda.
- ▶ Rimuovere entrambi i sigilli sulle condutture del gas sul piano di cottura a gas.
- ▶ Allacciare le condutture del gas contrassegnate a colori ai corrispondenti rubinetti contrassegnati a colori.
- ▶ Fissare una molla d'arresto su ciascun collegamento e assicurarsi che sia scattata in posizione.

5.6 Collegamento alla rete elettrica

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare tutte le leggi e prescrizioni statali e regionali, oltre alle norme aggiuntive dell'ente fornitore di energia elettrica.

INFO	INFO Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito esclusivamente da un elettricista specializzato e riconosciuto. Egli dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.
-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Il cavo di allacciamento alla linea elettrica (già premontato) deve essere almeno del tipo H05VV-F o H05VVH2-F.

- Sezione trasversale: 3G1,5 mm² con allacciamento monofase.
- Nel caso in cui il cavo di collegamento fosse danneggiato, questo deve essere sostituito con uno specifico. Ciò può essere eseguito soltanto da un servizio clienti autorizzato.

Eeguire il collegamento alla rete elettrica

- ▶ Spegner l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano di cottura.
- ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Controllare che la tensione sia assente.
- ▶ Attaccare il piano di cottura esclusivamente tramite saldo collegamento ad un cavo di allacciamento alla linea elettrica.

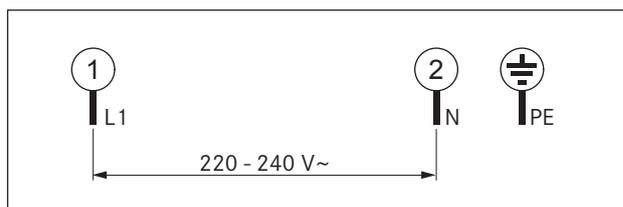


Fig. 5.16 Schema di collegamento monofase

- ▶ Creare l'allacciamento tra piano di cottura e quadro elettrico.
- ▶ Controllare il montaggio corretto.
- ▶ Accendere l'interruttore principale/interruttore automatico.
- ▶ Mettere in funzione il piano di cottura (v. cap. Uso).
- ▶ Controllare che tutte le funzioni si attivino correttamente.

5.7 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:

- ▶ spiegare all'utente le funzioni essenziali.
- ▶ Informare l'utente su tutti gli aspetti dei comandi e della manipolazione rilevanti a livello di sicurezza.
- ▶ Consegnare all'utente gli accessori e le istruzioni per l'uso e il montaggio da conservare con cura.

6 Installazione gas

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare tutte le leggi e prescrizioni statali e regionali, oltre che le norme aggiuntive dell'ente fornitore di gas.
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

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

INFO L'allacciamento del condotto di alimentazione del gas è possibile anche con piano di cottura a gas installato.

INFO Il cavo flessibile deve essere installato in modo tale da non essere sottoposto a deformazione, piegamento o abrasione.

INFO I raccordi del rubinetto e del condotto di alimentazione del gas devono essere accessibili.

INFO Deve essere possibile un controllo del cavo flessibile in tutta la sua lunghezza anche ad installazione effettuata.

INFO Devono essere utilizzati esclusivamente connettori di collegamento compatibili per il collegamento del tubo flessibile.

INFO Il tubo flessibile dell'allacciamento del gas non deve essere a contatto con il fumo o i tubi di scarico di un forno.

INFO Il tubo flessibile non deve essere a contatto con le superfici bollenti del piano di cottura o di altri apparecchi.

L'allacciamento del gas deve essere eseguito unicamente da un installatore specializzato e nel rispetto delle norme della polizia municipale in vigore. Rispettare le prescrizioni locali dell'ente fornitore.

Paese	Disposizioni/Direttive
Germania:	DVGW-TRGI 2008 e TRF 1996
Austria:	Direttiva ÖVGW G1

Paese	Disposizioni/Direttive
Svizzera:	Principi guida SVGW del gas G1 Direttiva EKAS N. 1942: Gas liquido, parte 2 Disposizioni dell'associazione cantonale dei Vigili del fuoco (VKF)
Paesi Bassi / Belgio / Francia:	Disposizioni della normativa NBN D 51-003 Disposizioni e condizioni per il collegamento dell'ente fornitore del gas (G.D.F.) e dell'ente fornitore dell'energia elettrica (E.D.F)

Tab. 6.1: Disposizioni locali (indicazioni senza garanzia)

6.1 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 areazione.

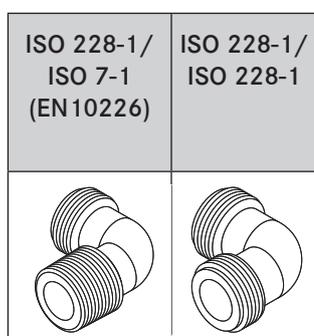
6.2 Allacciamento del gas

Questo apparecchio di cottura a gas corrisponde alla classe di dispositivo 3 e risulta dotato di un tubo flessibile di collegamento.

- Si consiglia di installare una presa di gas di sicurezza nel mobile adiacente.
- L'allacciamento al gas liquido (GPL) avviene per interposizione di un tubo di collegamento a tenuta stagna D: 8x1mm.
- L'allacciamento all'alimentazione del gas deve essere realizzato per mezzo di tubi flessibili e privi di saldature in acciai inossidabili.
- L'allacciamento con un tubo flessibile di sicurezza deve essere realizzato di una lunghezza massima di 1500 mm conformemente alla normativa DIN 3383.
- Angolari di collegamento ed elementi di raccordo devono essere provvisti di una filettatura maschio di 1/2 pollice conformemente alle disposizioni locali in materia (v. tabella 6.2 Angolari di collegamento).

- ▶ Collegare l'apparecchio come segue:
- ▶ Posizionare la manopola di comando su 0.
- ▶ Chiudere l'alimentazione di gas.
- ▶ Spegnerne l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano di cottura.

- ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Controllare che la tensione sia assente.
- ▶ Controllare il tipo e la pressione del gas della condotta di alimentazione gas.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia dotato degli ugelli giusti per poter garantire una corretta fiamma del bruciatore e un funzionamento sicuro.
- ▶ Rimuovere il sigillo in gomma dal tubo flessibile di collegamento.
- ▶ In caso di utilizzo di un tubo flessibile di sicurezza, collegarlo a tenuta di gas con un morsetto di sicurezza omologato direttamente in corrispondenza dell'angolo di collegamento del piano di cottura a gas.
- ▶ Prima dell'utilizzo di un angolare di collegamento, avvitarlo saldamente con la guarnizione in dotazione.



Tab. 6.2: Angolare di collegamento

- Utilizzare soltanto il tipo di angolare di collegamento consentito nel proprio paese.
 - ISO 228-1/ISO7-1(EN 10226): cilindrico/conico
 - ISO 228-1/ISO 228-1: cilindrico/cilindrico
- ▶ Collegare l'apparecchio con la condotta di alimentazione gas.
 - ▶ Serrare tutti i raccordi.
 - ▶ Controllare il montaggio corretto.
 - ▶ Controllare il corretto funzionamento del rubinetto di arresto.
 - ▶ Controllare la tenuta stagna dell'allacciamento del gas tramite prova di perdita (v. paragrafo Prova di perdita)
 - ▶ Accendere l'interruttore principale/interruttore automatico.
 - ▶ Mettere in funzione il piano di cottura (v. cap. Uso).
 - ▶ Controllare che tutte le funzioni e la fiamma del bruciatore si attivino correttamente.

6.2.1 Istruzioni di installazione aggiuntive per Australia e Nuova Zelanda (AUS/NZS)

- ▶ Prestare attenzione a tutte le informazioni citate in precedenza in questo capitolo.
- ▶ Prestare inoltre attenzione a tutti i requisiti di cui alla versione attualmente vigente dei regolamenti: NZS5261 AS5601/AG601

6.2.2 Allacciamento gas AUS/NZS

Controllare ulteriore materiale in dotazione

Denominazione	Quantità
Regolatore gas con test point per gas naturale (NG)	1
Adattatore test point per gas liquido (GPL)	1

Tab. 6.3: Ulteriore materiale in dotazione per AUS/NSZ

Realizzazione dell'allacciamento del gas

- L'allacciamento con un tubo rigido e resistente alla flessione deve essere realizzato come specificato in AS5601.
- L'allacciamento con un tubo flessibile di sicurezza deve essere realizzato conformemente a AS/NSZ 1869 (omologazione AGA), ossia con diametro 10 mm, classe B o D e con una corrispondenza non oltre i 1200mm di lunghezza.
- Collegare l'apparecchio come segue:
 - ▶ Spegnere l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano di cottura.
 - ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
 - ▶ Controllare che la tensione sia assente.
 - ▶ Controllare il tipo e la pressione del gas della condotta di alimentazione gas.
 - ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia dotato degli ugelli giusti, per poter garantire una corretta fiamma del bruciatore e un funzionamento sicuro.

Gas naturale (NG)

Se il piano di cottura è collegato ad un'alimentazione di gas naturale (NG), deve essere installato un regolatore di gas con test point.

Il regolatore di gas e il riduttore fanno parte del materiale in dotazione con l'apparecchio.

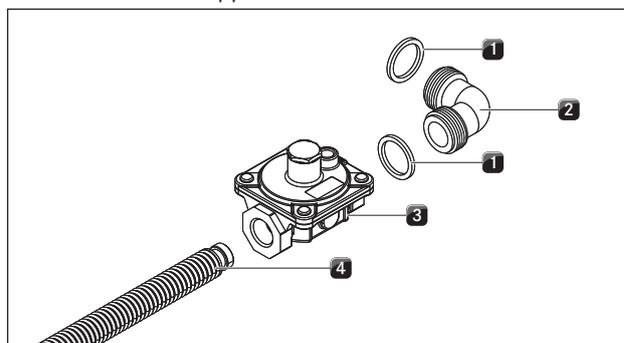


Fig. 6.1 Allacciamento con il regolatore gas (NG)

- [1] Guarnizione
- [2] Riduttore
- [3] Regolatore gas
- [4] Allacciamento del gas al piano di cottura gas

- ▶ Installare il regolatore gas [3] con i riduttori [2] e la guarnizione adatta [1] al tubo flessibile di collegamento del piano di cottura a gas [4].
- ▶ Rispettare la direzione del flusso di gas del regolatore di gas [3].

Gas liquido (GPL)

Se il piano di cottura è collegato ad un'alimentazione di gas liquido (GPL), la regolazione avviene a livello della bombola del gas.

In questo caso installare solo l'adattatore test point con il riduttore nella condotta di alimentazione gas.

L'adattatore test point e il riduttore fanno parte del materiale in dotazione con l'apparecchio.

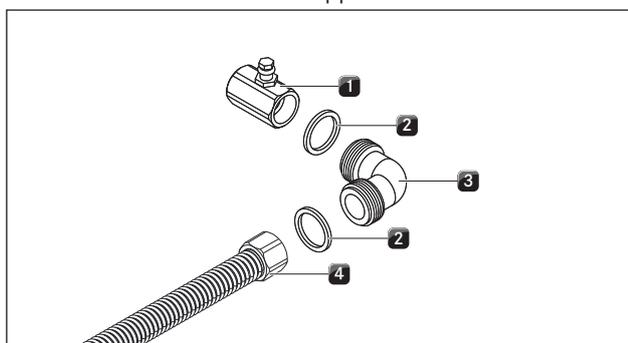


Fig. 6.2 Allacciamento con adattatore test point (GPL)

- [1] Adattatore test point
- [2] Guarnizione
- [3] Riduttore
- [4] Allacciamento del gas al piano di cottura gas

- ▶ Installare l'adattatore test point [1] con i riduttori [3] e la guarnizione adatta [2] al tubo flessibile di collegamento del piano di cottura a gas [4].
- ▶ Assicurarsi che la guarnizione sia inserita correttamente.
- ▶ Posizionare il riduttore sul lato di alimentazione con le guarnizioni adatte.
- ▶ Serrare tutti i raccordi.
- ▶ Controllare il montaggio corretto.
- ▶ Controllare il corretto funzionamento del rubinetto di arresto.
- ▶ Controllare la pressione del gas (GPL) come segue:
 - ▶ Posizionare la manopola di comando su 0.
 - ▶ Chiudere l'alimentazione di gas.
 - ▶ Svitare completamente la vite test point.
 - ▶ Collegare lo strumento di misurazione con l'allacciamento l'attacco test point.
 - ▶ Aprire l'alimentazione di gas.
 - ▶ Impostare la pressione del gas a livello dell'alimentazione gas (bombola GPL sotto pressione) a 2.75 kPa.
- ▶ Accendere il bruciatore (v. cap. Uso).
- ▶ Controllare la fiamma del bruciatore.
- ▶ Chiudere l'alimentazione del gas dopo aver completato l'impostazione.

- ▶ Posizionare la manopola di comando su 0.
- ▶ Staccare l'apparecchio di misurazione dal test point.
- ▶ Avvitare di nuovo saldamente la vite test point nell'adattatore test point.
- ▶ Controllare il corretto posizionamento della vite.

Lavori conclusivi di installazione per entrambi i tipi di gas (NG/GPL)

- ▶ Controllare la tenuta stagna dell'allacciamento del gas tramite prova di perdita (v. paragrafo Prova di perdita)
- ▶ Accendere l'interruttore principale/interruttore automatico.
- ▶ Mettere in funzione il piano di cottura (v. cap. Uso).
- ▶ Controllare che tutte le funzioni e la fiamma del bruciatore si attivino correttamente.

6.3 Prova di perdita dell'allacciamento del gas

- ▶ Assicurarsi che non possano formarsi scintille.
- ▶ Non utilizzare fuoco o fiamme libere.
- ▶ Controllare i raccordi con un idoneo strumento di controllo.
 - ▶ A questo scopo unire i raccordi.
 - ▶ Scoprendo una fuga di gas, chiudere l'alimentazione di gas e areare il locale.
 - ▶ Sigillare il punto di fuoriuscita del gas.
 - ▶ Controllare nuovamente tutti gli allacciamenti del gas.
 - ▶ Ripetere la prova di perdita fino a quando tutti i raccordi sono a tenuta stagna.

6.4 Convertire tipo di gas

- ▶ Posizionare la manopola di comando su 0.
- ▶ 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.
- ▶ Controllare che la tensione sia assente.

Sostituire l'ugello del bruciatore a gas nel bruciatore stesso

- ▶ Rimuovere il supporto pentole.
- ▶ Rimuovere il coperchio del bruciatore a gas

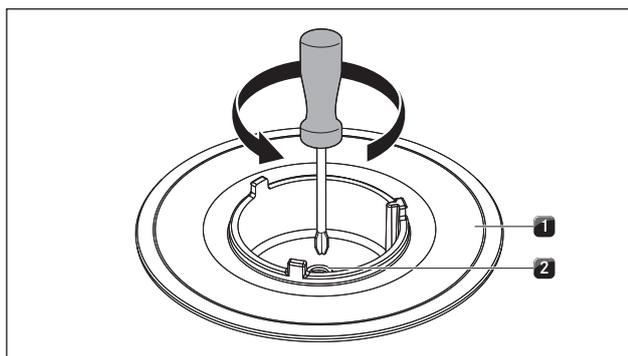


Fig. 6.3 Bruciatore piano di cottura con ugello bruciatore gas

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

- ▶ Svitare l'ugello bruciatore gas [2] dal bruciatore gas [1]
- ▶ Avvitare l'ugello corrispondente al tipo di gas da utilizzare nel bruciatore gas [2].
- ▶ Posizionare correttamente e in modo piano il coperchio del bruciatore gas [1].

Sostituire l'ugello del rubinetto nel quadro elettrico

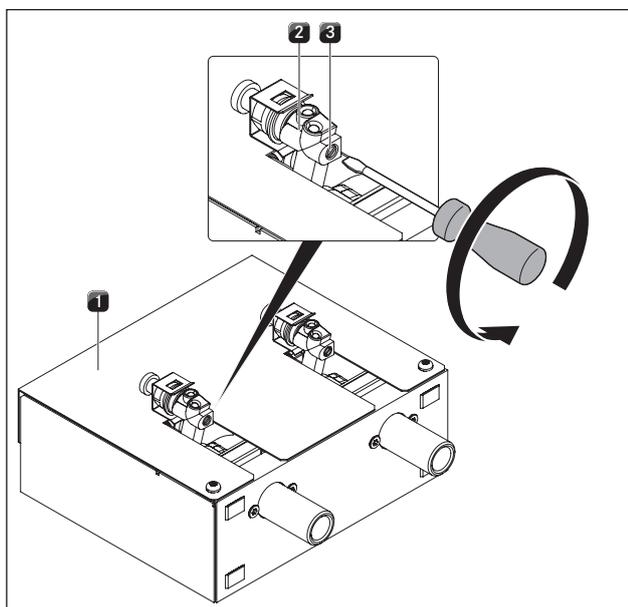


Fig. 6.4 Quadro elettrico con ugello del rubinetto

- [1] Quadro elettrico
[2] Rubinetto
[3] Ugello

- ▶ Svitare l'ugello del rubinetto [3] dal rubinetto [2]
- ▶ Avvitare l'ugello del rubinetto [3] corrispondente al tipo di gas da utilizzare nel rubinetto per gas [2].
- ▶ Applicare la nuova marcatura relativa al tipo di gas utilizzato (gas naturale / gas liquido) sulle targhette nella parte inferiore dell'apparecchio e sul quadro elettrico.
- ▶ Installare l'allacciamento del gas corrispondente per gas naturale (NG) o per gas liquido (GPL). Si veda a tal proposito il paragrafo Allacciamento gas in questo capitolo.

6.5 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:

- ▶ spiegare all'utente le funzioni essenziali.
- ▶ Informare l'utente su tutti gli aspetti dei comandi e della manipolazione rilevanti a livello di sicurezza.
- ▶ Consegnare all'utente gli accessori e le istruzioni per l'uso e il montaggio da conservare con cura.

6.6 Tabella ugelli

INFO Utilizzare soltanto ugelli omologati e stampigliati.

Tipo di gas	GPL (gas liquido) NG (gas naturale)	Posizione bruciatore gas	Pressione massima (mbar)	Portata del minimo (kW)	Denominazione ugelli		Carico termico nominale gas naturale		Potenza nominale allacciata butano propano	
					Bruciatore	Rubinetto	Hs (kW)	Hi (kW)	(kW)	(g/h)
G 20	Gas naturale H/E	Fronte	20	0,6	140	59	4,0	3,65		
G 20	Gas naturale H/E	Retro	20	0,35	101	46	1,75	1,6		
G 25	Gas naturale LL	Fronte	20	0,6	144	59	3,5	3,2		
G 25	Gas naturale LL	Retro	20	0,35	94	50	1,5	1,35		
G 20/25	Gas naturale H/L	Fronte	20/25	0,6	140	59	4,0	3,65		
G 20/25	Gas naturale H/L	Retro	20/25	0,35	101	46	1,75	1,6		
G 20	Gas naturale H	Fronte	25	0,6	126	61	4,0	3,65		
G 20	Gas naturale H	Retro	25	0,35	91	47	1,75	1,6		
G 25	Gas naturale L	Fronte	25	0,6	144	59	4,0	3,65		
G 25	Gas naturale L	Retro	25	0,35	94	46	1,75	1,6		
G 20	Gas naturale H	Fronte	10	0,6	193	68	4,0	3,65		
G 20	Gas naturale H	Retro	10	0,35	118	53	1,75	1,6		
G 30/31	Butano/propano	Fronte	28-30/37	0,6	85	40			3,0	219
G 30/31	Butano/propano	Retro	28-30/37	0,38	65	33			1,75	128
G 30/31	Butano/propano	Fronte	50	0,6	75	33			3,0	219
G 30/31	Butano/propano	Retro	50	0,38	58	27			1,75	128

Tab. 6.4: Tabella ugelli

Valori nominali di allacciamento per gas liquido:
4,75 kW/347 g/h

Valori nominali di allacciamento per gas naturale:
5,75 kW/0,588 m³/h

7 Uso

- ▶ Ad ogni uso rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).

INFO Azionare il piano di cottura solo dopo aver installato il filtro antigrasso in acciaio inox (v. istruzioni per l'uso dell'aspiratore per piano cottura).

INFO Prima di utilizzare il piano di cottura per la prima volta, pulire la zona di cottura (v. cap. Pulizia).

INFO L'uso può portare ad una decolorazione del bruciatore a gas. Questa decolorazione non inficia la fiamma di gas.

L'utilizzo di un piano di cottura a gas causa la formazione di calore e umidità nell'ambiente di installazione.

- Provvedere ad una sufficiente ventilazione.
- Tenere le naturali aperture di areazione aperte.
- Utilizzare un impianto di ventilazione meccanico.
- Un utilizzo intensivo e duraturo dell'apparecchio può rendere necessaria un'ulteriore areazione, ad esempio, l'apertura di una finestra o un'areazione efficace, ad esempio, l'uso dell'impianto di ventilazione meccanico ad un livello di potenza alto.
- Chiudere l'alimentazione del gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico in caso di fumo o incendio durante il funzionamento del piano di cottura a gas.

7.1 Accendere il bruciatore

Ciascuna piastra di cottura a gas è dotata di un termoelemento di sicurezza.

- Tale termoelemento riconosce quando la fiamma è spenta e arresta l'alimentazione di gas.
- L'uscita di gas si interrompe.

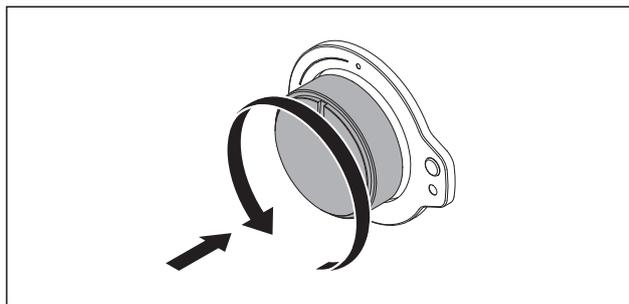


Fig. 7.1 Premere e girare la manopola di comando

Accendere

L'accensione del bruciatore a gas avviene tramite termoelemento di sicurezza, inoltre, la manopola di comando deve essere mantenuta premuta per altri 15 secondi circa.

In caso di spegnimento accidentale della fiamma o nel caso in cui il bruciatore a gas non si sia acceso, attendere almeno un minuto prima di ritentare l'accensione.

- ▶ Aprire la valvola del gas a monte per garantire l'alimentazione di gas.
- ▶ Premere la manopola di comando della piastra di cottura a gas desiderata fino alla battuta.
- ▶ A questo punto girare la manopola di comando premuta in senso antiorario verso sinistra, sul simbolo di Fiamma grande.
- Ora il gas esce dal bruciatore e viene sicuramente acceso dalle scintille.
- La fiamma si spegne se si rilascia la manopola di comando troppo presto.
- ▶ Mantenere la manopola di comando premuta per ca. 10-15 secondi.
- La fiamma è ora stabile.
- Se l'accensione non ha funzionato, riprovare di nuovo utilizzando la posizione piccola o media della manopola di comando.

Spegnimento

- ▶ Ruotare la manopola di comando al livello di potenza 0 per spegnere il piano di cottura a gas.
- La fiamma della piastra di cottura a gas si spegne.
- ▶ Chiudere la valvola del gas a monte.

7.2 Impostazione del livello di potenza

- ▶ Ruotare la manopola di comando per impostare il livello di potenza desiderato.

7.3 Utilizzo corretto della piastra di cottura a gas.

INFO Non posizionare pentole o tegami con fondo irregolare sul supporto pentole. Le pentole o i tegami potrebbero capovolgersi.

Per ottenere 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
- ▶ impostare il bruciatore al minimo livello di potenza (fiamma bassa) quando il contenuto della pentola bolle
- ▶ posizionare la pentola centrata sulla piastra di cottura a gas

7.4 utilizzare il piano di cottura con un aspiratore per piano cottura BORA

INFO Il piano di cottura può essere attivato soltanto quando il deflettore aria (in dotazione) si trova nella posizione esatta e può fungere da deflettore aria.

INFO Il deflettore aria può scaldarsi durante l'utilizzo.

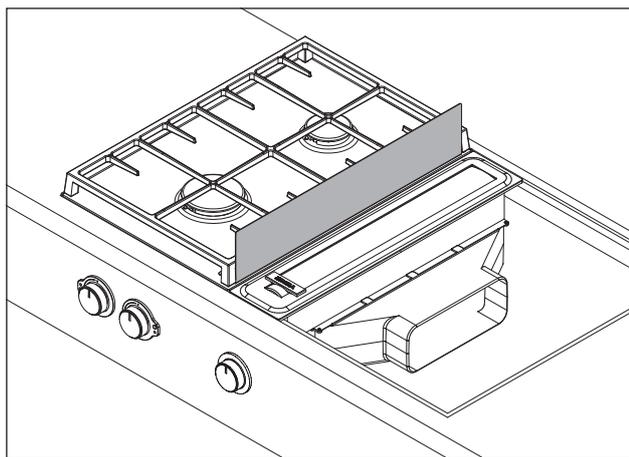


Fig. 7.2 Posizione del deflettore aria

- ▶ Posizionare il deflettore aria longitudinalmente all'aspiratore per piano cottura
- Un magnete incorporato mantiene il deflettore aria in posizione.
- In questo modo si minimizza una distorsione della fiamma.
- Ora è possibile utilizzare l'aspiratore per il piano di cottura a gas.

8 Pulizia e cura

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.
- ▶ Assicurarsi di aver spento e lasciato raffreddare completamente il piano di cottura e l'aspiratore del piano di cottura prima della pulizia e manutenzione pianificata, per evitare lesioni (v. il cap. Comandi).

■ Una pulizia e cura regolare garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.

- ▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura:

Componente	Ciclo di pulizia
Pulsante di comando	Subito dopo l'accumulo di sporco
Piano cottura	Subito dopo l'accumulo di sporco
Supporto pentole	eseguire settimanalmente una
Copribruciatore gas	pulizia accurata con i detergenti normalmente reperibili in commercio

Tab. 8.1: Cicli di pulizia

8.1 Detergenti

INFO L'uso di detergenti aggressivi e di pentole con fondi abrasivi danneggia la superficie, con conseguente comparsa di macchie scure.

Per la pulizia del campo di cottura utilizzare uno speciale raschietto per vetroceramica e detergenti idonei.

- ▶ Non utilizzare mai macchine per pulizia a umido, spugne abrasive, detergenti abrasivi o aggressivi (ad es. spray per la pulizia del forno).
- ▶ Assicurarsi che i detergenti non contengano assolutamente sostanze come sabbia, soda, acidi, basi o cloruri.

8.2 Cura del piano di cottura

- ▶ Non utilizzare il piano di cottura come superficie da lavoro o ripiano.
- ▶ Non spingere o trascinare le stoviglie di cottura sul piano di cottura.
- ▶ Sollevare sempre i tegami e le padelle.
- ▶ Tenere pulito il piano di cottura.
- ▶ Rimuovere subito qualsiasi tipo di sporco.

- ▶ Utilizzare solo stoviglie idonee per i campi di cottura in vetroceramica (v. il cap. Descrizione dell'apparecchio).

8.3 Pulizia del piano di cottura

INFO Con l'aspiratore per piano di cottura in funzione, è necessario installare il filtro antigrasso in acciaio inox, per evitare l'aspirazione di oggetti piccoli e leggeri come i panni per la pulizia in tessuto o carta (v. manuale di istruzioni aspiratore per piano cottura).

- ▶ Assicurarsi che il piano di cottura sia spento (v. il cap. Comandi).
- ▶ Assicurarsi che il flusso di gas sia stato interrotto.
- ▶ Attendere il raffreddamento di tutte le zone di cottura.
- ▶ Rimuovere lo sporco più grossolano e i resti di cibo dal piano di cottura con un raschietto per vetroceramica.
- ▶ Versare il detergente sul piano di cottura freddo.
- ▶ Distribuire il detergente con carta da cucina o un panno pulito.
- ▶ Pulire a umido il piano di cottura.
- ▶ Strofinare il piano di cottura con un panno pulito.

Quando il piano di cottura è bollente:

- ▶ Rimuovere immediatamente i resti fusi di plastica, alluminio, zucchero, ecc. dalla zona di cottura con un raschietto per vetroceramica, per evitare che brucino.

Sporco ostinato

- ▶ Rimuovere lo sporco ostinato e le macchie (macchie di calcare, macchie lucide perlate) con il detergente mentre il piano di cottura è ancora caldo.
- ▶ Ammorbidire i cibi incrostati con un panno umido.
- ▶ Rimuovere i resti di sporco con il raschietto per vetroceramica.
- ▶ Rimuovere immediatamente granelli, briciole o simili caduti sul piano di cottura durante i lavori in cucina, per evitare di graffiare la superficie.

Le modifiche cromatiche e le aree lucide non indicano il danneggiamento del campo di cottura. La funzione del campo di cottura e la stabilità della vetroceramica non vengono in tal caso compromessi.

Le modifiche cromatiche del campo di cottura si verificano a causa di resti di alimenti non eliminati e bruciati.

Le aree lucide si originano dallo sfregamento dei fondi delle pentole, in particolare in caso di utilizzo di stoviglie da cottura con fondo in alluminio o detersivi non adatti. Possono essere rimosse solo con molta fatica.

8.3.1 Pulizia del bruciatore a gas

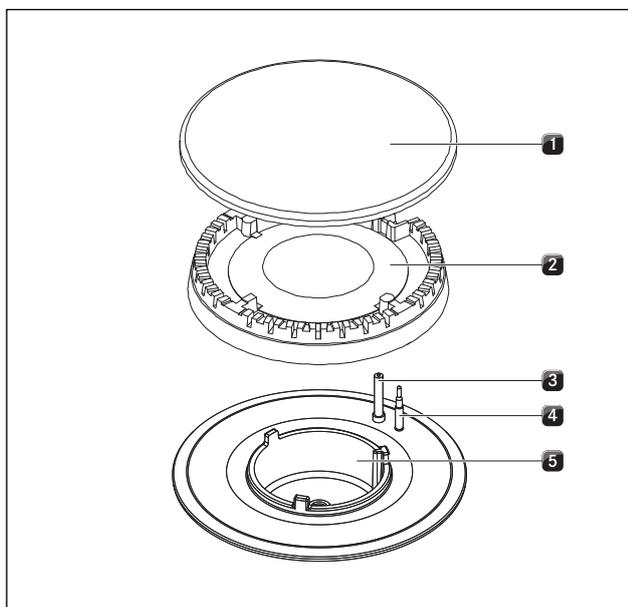


Fig. 8.1 Struttura bruciatore a gas

- [1] Copribruciatore
- [2] Testina bruciatore
- [3] Termoelemento di sicurezza
- [4] Dispositivo di accensione elettrico
- [5] Alloggiamento bruciatore

- Cominciare prima con la pulizia dopo l'uso, a seguito del raffreddamento del bruciatore a gas a normale temperatura.
- Eseguire la pulizia solo con normale acqua molto calda e un consueto detergente, utilizzando una spugnetta morbida o un normale panno per pulizia.
- Non graffiare e non raschiare mai via i residui della cottura.
- Non inserire le parti del bruciatore a gas e il supporto pentole in lavastoviglie.
- ▶ Rimuovere il supporto pentole.
- ▶ Rimuovere il copribruciatore [1] dalla testina del bruciatore [2].
- ▶ Rimuovere la testina del bruciatore [2] dall'ugello del gas
- ▶ Pulire le parti del bruciatore.
- ▶ Dopo la pulizia delle parti del bruciatore, rimontarle.

- Le testine dei bruciatori e i copribruciatori devono essere asciugati completamente prima del rimontaggio.

- ▶ Posizionare correttamente la testina del bruciatore [2] sull'ugello del gas.
- ▶ Assicurarsi che il termoelemento di sicurezza e il dispositivo di accensione elettrico siano posizionati nell'apertura corretta.
- ▶ Collocare il copribruciatore [1] in modo che sia dritto e piano sulla testina del bruciatore [2].

- In caso di erroneo posizionamento delle parti del bruciatore, l'accensione elettrica potrebbe non inserirsi.

- ▶ Collocare il supporto pentole dritto e piano sul piano di cottura a gas.
- ▶ Mettere in funzione il bruciatore a gas (v. cap. Comandi).

8.3.2 Pulire la manopola di comando

- ▶ Assicurarsi che il piano di cottura sia spento (v. il cap. Comandi).
- ▶ Pulire la manopola di comando solo manualmente.
- ▶ Estrarre la manopola di comando.
- ▶ Pulire la manopola di comando con una spazzola morbida.
- ▶ Dopo la pulizia, risciacquare accuratamente la manopola di comando.
- ▶ Fare asciugare bene la manopola di comando.
- ▶ Dopo la conclusione della pulizia, reinserire la manopola di comando pulita e asciutta nella sua sede.

9 Risoluzione dei guasti

Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).

Situazione di comando	Causa	Soluzione
Il piano di cottura non si accende elettricamente.	Fusibile o interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettoso o staccato.	Sostituire il fusibile. Reinserire l'interruttore automatico.
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano spesso.	Chiamare l'assistenza BORA.
	L'alimentazione di corrente è interrotta.	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista.
	I bruciatori a gas sono umidi.	Asciugare i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).
	Le testine dei bruciatori e i copribruciatori a gas non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).
Presenza di odore di gas.	Impurità nella testina del bruciatore a gas.	Pulire i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).
	Un punto non stagno nella condotta di alimentazione del gas.	Spegnere l'alimentazione di gas e spegnere immediatamente anche 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 di gas è chiusa	Aprire l'alimentazione del gas (v. cap. Uso).
	La bombola del gas liquido (GPL) è vuota.	Sostituire la bombola del gas vuota con una piena del tipo di gas corretto.
La fiamma del bruciatore è irregolare.	Le testine dei bruciatori e i copribruciatori a gas non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).
	Impurità a livello delle aperture di uscita del gas a livello della testina del bruciatore a gas.	Pulire i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).

Tab. 9.1: Eliminazione dei guasti

► In tutti gli altri casi, contattare il servizio di assistenza ai clienti BORA. (v. cap. Garanzia, Assistenza ai clienti e Pezzi di ricambio).

10 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

10.1 Messa fuori esercizio

Con messa fuori esercizio si intende la messa fuori esercizio definitiva e lo smontaggio dell'apparecchio. A seguito della messa fuori esercizio, l'apparecchio può essere incorporato in un altro mobile, rivenduto privatamente o smaltito.

INFO Fare eseguire la disconnessione e la chiusura delle linee elettriche e del gas solo da personale specializzato.

- ▶ Per la messa fuori esercizio è necessario spegnere prima l'apparecchio (v. cap. Comandi)
- ▶ Disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione di tensione.
- ▶ Disconnettere l'apparecchio dall'a rete gas.

10.2 Smontaggio

Lo smontaggio richiede che l'apparecchio sia accessibile per lo smontaggio e sia stato disconnesso dall'alimentazione di tensione (v. par. 9.1). Negli apparecchi a gas, assicurarsi di aver chiuso il rubinetto del gas.

- ▶ Allentare le staffe di fissaggio.
- ▶ Rimuovere le fughe in silicone.
- ▶ Rimuovere l'apparecchio estraendolo verso l'alto dal piano di lavoro.
- ▶ Rimuovere ulteriori accessori.
- ▶ Smaltire l'apparecchio e gli accessori imbrattati come descritto al punto 9.3.

10.3 Smaltimento ecologico

Smaltimento dell'imballaggio

INFO L'imballaggio protegge l'apparecchio da danni provocati dal trasporto. I materiali dell'imballaggio sono selezionati secondo criteri di sostenibilità ambientale e in base alla tecnica di smaltimento e sono pertanto riciclabili.

Il ritorno dell'imballaggio nel ciclo dei materiali consente un risparmio di materie prime e riduce il volume dei rifiuti. Il rivenditore specializzato ritirerà l'imballaggio.

- ▶ Consegnare l'imballaggio al rivenditore specializzato.
- o
- ▶ Smaltire l'imballaggio in modo conforme, rispettando le norme regionali in vigore.

Smaltimento dell'apparecchio esausto



Gli apparecchi elettrici contrassegnati con questo simbolo, al termine della loro durata di vita non devono essere smaltiti nei normali rifiuti domestici. Devono essere smaltiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche o elettroniche. Per ulteriori informazioni, contattare le istituzioni comunali o municipali di riferimento.

I vecchi apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali ancora utili. Essi contengono però anche sostanze nocive che erano necessarie per il loro funzionamento e per la loro sicurezza. Nei rifiuti non riciclabili e in caso di trattamento errato, tali sostanze possono danneggiare la salute dell'uomo e l'ambiente.

- ▶ Pertanto, non smaltire assolutamente l'apparecchio esausto insieme ai rifiuti domestici.
- ▶ Portare l'apparecchio esausto presso un punto di raccolta regionale per il riciclo e il riutilizzo di componenti elettriche ed elettroniche e altri materiali.

11 Garanzia, assistenza ai clienti e pezzi di ricambio

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. cap. Sicurezza).

11.1 Garanzia

La garanzia ha validità di 2 anni.

11.2 Assistenza ai clienti

Assistenza ai clienti BORA:

vedere il retro del manuale di istruzioni per l'uso e il montaggio



- ▶ In caso di guasti non eliminabili autonomamente, contattare il proprio rivenditore specializzato BORA oppure il servizio di assistenza ai clienti BORA.

Il servizio di assistenza clienti avrà bisogno della descrizione del tipo e del numero di serie dell'apparecchio. Entrambi i dati sono riportati sulla targhetta identificativa sul retro delle istruzioni e sul fondo dell'apparecchio.

11.3 Pezzi di ricambio

- ▶ Per le riparazioni, utilizzare solo pezzi di ricambio originali.

INFO Ricambi disponibili presso il Suo rivenditore BORA e alla pagina di assistenza online BORA www.bora.com/service o al numero dell'assistenza indicato.

Targhetta identificativa piano di cottura:



Targhetta identificativa quadro elettrico (optional):



Germania:

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 32
83064 Raubling
Germania
T +49 (0) 8035 / 907-240
F +49 (0) 8035 / 907-249
info@bora.com
www.bora.com

Australia – Nuova Zelanda:

BORA APAC Pty Ltd
A/ 91-95 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 409 / 209016
F +61 297 / 124 131
info@boraapac.com.au
www.boraapac.com.au

Austria:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Austria:
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

