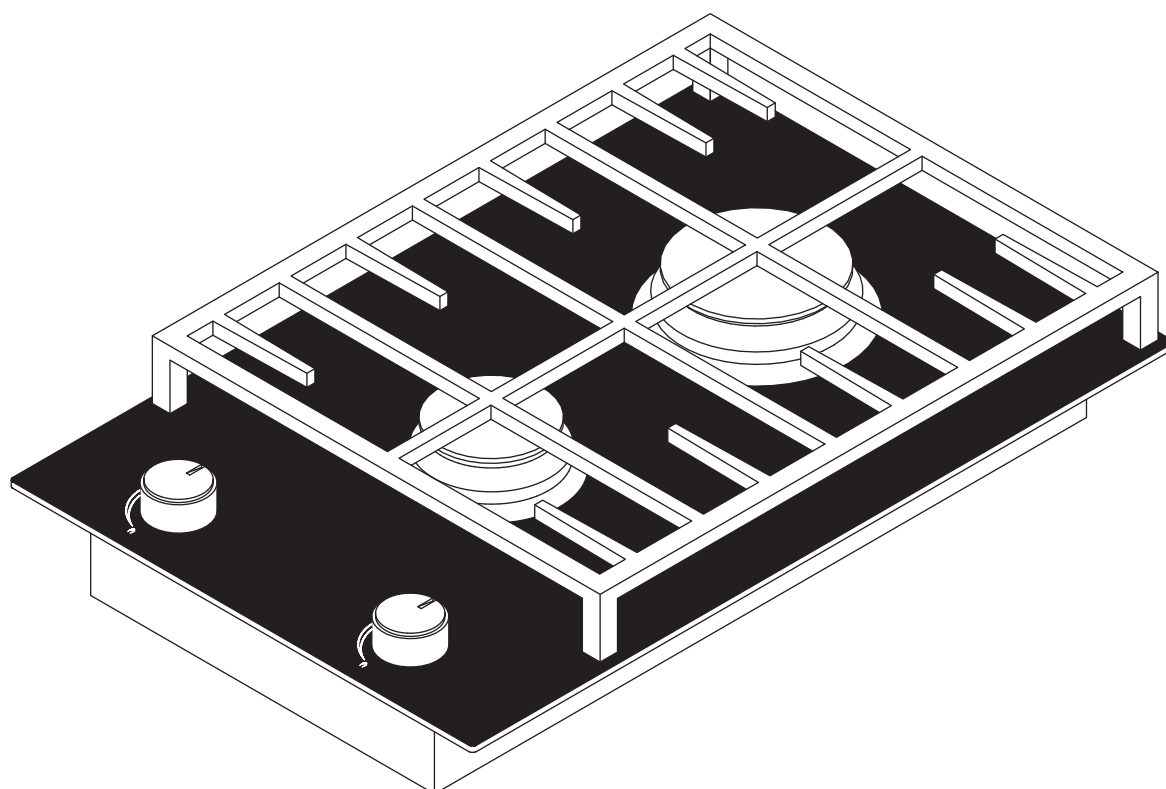


IT Istruzioni per l'uso e il montaggio CG 11

Piano cottura a gas in vetroceramica BORA
con 2 zone cottura



CG11UMIT-004

Istruzioni per l'uso e il montaggio:

Originale

Traduzione

Produttore

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria

Contatti

Tel. +43 (0) 5373 / 62250-0
mail@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.

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.

Indice

1	Informazioni generali	4	8	Pulizia e cura	27
1.1	Destinatari.....	4	8.1	Detergenti	27
1.2	Applicabilità delle istruzioni per l'uso e il montaggio...4		8.2	Cura del piano di cottura	27
1.3	Altri documenti applicabili	4	8.3	Pulizia del piano di cottura	27
1.4	Rappresentazione di informazioni	5	8.3.1	Pulizia del bruciatore a gas.....	28
			8.3.2	Pulire la manopola di comando.....	28
2	Sicurezza	6	9	Risoluzione dei guasti	29
2.1	Indicazioni di sicurezza generali	6	10	Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento	30
2.2	Avvertenze di sicurezza Uso	7	10.1	Messa fuori esercizio	30
2.3	Avvertenze di sicurezza Montaggio	9	10.2	Smontaggio	30
2.4	Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento...10		10.3	Smaltimento nel rispetto dell'ambiente	30
2.5	Avvertenze di sicurezza Ricambi	11	11	Garanzia, assistenza tecnica, ricambi	31
2.6	Uso conforme	11	11.1	Garanzia	31
3	Dati tecnici	12	11.2	Assistenza	31
4	Descrizione apparecchio	13	11.3	Ricambi.....	31
4.1	Struttura	13			
4.2	Pannello di comando e principio di funzionamento...13				
4.3	Principio di funzionamento	13			
4.3.1	Pentole e tegami idonei	14			
4.3.2	Livelli di potenza	14			
4.4	Dispositivi di sicurezza.....	14			
4.4.1	Termoelemento di sicurezza.....	14			
5	Montaggio	15			
5.1	Controllare il materiale in dotazione	15			
5.2	Utensileria e mezzi ausiliari	15			
5.3	Istruzioni di montaggio	15			
5.3.1	Distanze di sicurezza.....	15			
5.3.2	Piano di lavoro e i mobili della cucina.....	15			
5.3.3	Apporto d'aria piano di cottura.....	16			
5.4	Dimensioni intaglio	16			
5.5	Montaggio del piano di cottura	17			
5.6	Collegamento alla rete elettrica	18			
5.7	Consegna all'utente	19			
6	Installazione gas	20			
6.1	Areazione.....	20			
6.2	Allacciamento del gas.....	20			
6.2.1	Istruzioni di installazione aggiuntive per Australia e Nuova Zelanda (AUS/NZS).....	21			
6.2.2	Allacciamento gas AUS/NZS	21			
6.3	Prova di perdita dell'allacciamento del gas.....	22			
6.4	Convertire tipo di gas.....	22			
6.4.1	Regolare i rubinetti.....	23			
6.5	Consegna all'utente	23			
6.6	Tabella ugelli	24			
7	Uso	25			
7.1	Accendere il bruciatore.....	25			
7.2	Impostazione del livello di potenza.....	25			
7.3	Utilizzo corretto della piastra di cottura a gas	26			
7.4	Utilizzo del piano di cottura a gas con un aspiratore per piano cottura BORA	26			

1 Informazioni generali

1.1 Destinatari

Queste Istruzioni per l'uso e il montaggio sono rivolte ai seguenti destinatari:

Destinatari	Requisiti
Utenti	L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e oltre e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e/o di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza o se sono stati istruiti circa l'uso sicuro dell'apparecchio e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini vanno sorvegliati. Tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze nonché le modalità di procedere (istruzioni per l'uso) devono essere rispettate.
Esigente utente fai da te	L'esigente utente fai da te può eseguire tutti necessari lavori di falegnameria e montaggio autonomamente se è in possesso delle capacità e delle competenze necessarie. Non è tuttavia autorizzato a eseguire i collegamenti alla corrente e al gas.
Personale specializzato in montaggio	Il personale specializzato nel montaggio è autorizzato a eseguire tutti i necessari lavori di falegnameria e montaggio nel rispetto delle norme esistenti. Gli allacciamenti della corrente e del gas devono essere collaudati prima della messa in funzione da personale specializzato e riconosciuto del rispettivo settore.
Personale elettricista specializzato	Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito esclusivamente da un elettricista specializzato e riconosciuto. Egli dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione elettrica e messa in funzione a norma.
Personale specializzato in allacciamenti al gas	L'allacciamento al gas deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato e riconosciuto, che dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.

Tab. 1.1 Destinatari

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH non risponderanno per danni causati dal mancato rispetto o dall'inosservanza della presente documentazione e dal montaggio non conforme. Gli allacciamenti della corrente e del gas devono essere eseguiti obbligatoriamente da personale specializzato e riconosciuto. Il montaggio deve essere eseguito esclusivamente nel rispetto delle norme, disposizioni e leggi vigenti. Tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze nonché le modalità di agire contenute nelle Istruzioni per l'uso e il montaggio devono essere rispettate.

1.2 Applicabilità delle istruzioni per l'uso e il montaggio

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.

1.3 Altri documenti applicabili

Insieme a queste Istruzioni per l'uso e il montaggio sono validi e devono essere osservati ulteriori documenti. Rispettare assolutamente tutti i documenti che sono parte integrante della fornitura.

INFO BORA declina qualsiasi responsabilità per danni causati dal mancato rispetto di tali documenti!

Direttive

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive UE/CE:

Direttiva EMV 2014/30/CE
 Direttiva 2014/35/CE Bassa tensione
 Direttiva 2009/125/CE Eco design
 Direttiva RoHS 2011/65/CE
 Direttiva RAEE 2012/19/CE

Normative

Questo apparecchio è conforme alle seguenti normative UE:

Normative (CE) 2016/426 Apparecchi a gas

1.4 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.

Le modalità di procedere sono contrassegnate da una freccia.

► Eseguire sempre tutte le modalità di procedere nella sequenza indicata.

Elenchi sono contrassegnati da un simbolo di elenco all'inizio riga.

■ Elenco 1

■ Elenco 2

INFO Un'informazione indica 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:

- Il simbolo di avvertimento indica la presenza di un pericolo.
- L'avvertenza indica la gravità del pericolo.

Simbolo di avvertimento	Avvertenza	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 minime o leggere.
–	Attenzione	Indica una situazione che, in caso di inosservanza, può causare danni materiali.

Tab. 1.2 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze

2 Sicurezza

2.1 Indicazioni generali di sicurezza

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

- Le istruzioni per l'uso e per il montaggio contengono importanti avvertenze sul montaggio e sull'uso. Sono utili per proteggersi da lesioni e impediscono danni all'apparecchio. Sul retro delle presenti istruzioni per l'uso e montaggio sono riportati i dati di contatto per ulteriori informazioni e domande relative all'uso.
- Il termine "apparecchio" viene utilizzato sia per piani cottura, aspiratori per piani cottura sia per piani cottura con aspiratore per piano cottura.
 - ▶ Leggere le istruzioni per l'uso e montaggio in ogni parte prima di mettere in funzione l'apparecchio.
 - ▶ Conservare le istruzioni per l'uso e il montaggio sempre a portata di mano affinché siano disponibili in caso di bisogno.
 - ▶ Consegnare le istruzioni per l'uso e il montaggio al proprietario successivo in caso di vendita dell'apparecchio.
 - ▶ Eseguire i lavori con la massima cura e prudenza.
 - ▶ Controllare l'apparecchio dopo il disimballaggio per verificare la presenza di danni visibili.
 - ▶ Non collegare l'apparecchio se è danneggiato.
 - ▶ Utilizzare soltanto il cavo di collegamento in dotazione.
 - ▶ Utilizzare l'apparecchio solo quando il montaggio è completo, soltanto allora è garantito un funzionamento sicuro.
 - ▶ Assicurarsi che le piastre di cottura bollenti non vengano toccate.
 - ▶ Non poggiare oggetti sul piano di comando o sulla bocchetta di entrata dell'aspiratore piano cottura.
 - ▶ Evitare di far traboccare i liquidi bollendo.
 - ▶ Spegnerlo l'apparecchio dopo l'uso.
 - ▶ Tenere gli animali domestici lontano dall'apparecchio.
 - ▶ Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

ATTENZIONE!

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

La caduta di componenti dell'apparecchio quali supporti pentole, elementi di comando, coperture, filtro per i grassi ecc. possono causare lesioni.

- ▶ Appoggiare i componenti rimossi dall'apparecchio a fianco dello stesso in modo sicuro.
- ▶ Assicurarsi che nessuno dei componenti dell'apparecchio rimossi possa cadere.

Funzionamento filtrante

INFO Ad ogni processo di cottura viene rilasciata dell'umidità nell'aria dell'ambiente.

INFO Nel funzionamento filtrante viene eliminata solo una quantità minima di umidità dal vapore di cottura.

- ▶ Durante il funzionamento filtrante provvedere ad un sufficiente apporto di aria fresca, ad es. tramite l'apertura di una finestra.
- ▶ Garantire una temperatura dell'ambiente normale e gradevole (45-60% di umidità nell'aria), ad es. tramite aperture di aerazione naturali o l'uso di impianti di ventilazione domestici.
- ▶ Dopo ogni utilizzo con funzionamento filtrante portare l'aspiratore per piano cottura per ca. 20 minuti ad un livello basso o attivare la funzione di spegnimento automatico ritardato.

In presenza di bambini e persone con esigenze speciali in casa

- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e/o di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza o se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare la protezione bambini affinché i bambini non possano accendere il piano cottura o modificare le impostazioni quando sono incustoditi.

- ▶ Non conservare oggetti che potrebbero suscitare l'interesse dei bambini in vani sopra o sotto l'apparecchio. I bambini potrebbero essere tentati di arrampicarsi sull'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini e altre persone dalle zone cottura bollenti.

Modifiche di propria iniziativa

In seguito a modifiche apportate di propria iniziativa l'apparecchio può diventare pericoloso.

- ▶ Pertanto non apportare modifiche all'apparecchio.

Pulizia e cura

Pulire l'apparecchio regolarmente. Lo sporco può causare danneggiamenti o l'insorgenza di odori sgradevoli. Eliminare immediatamente ogni tipo di sporco.

- Le operazioni di pulizia e cura non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- ▶ Non usare un pulitore a vapore per la pulizia. Il vapore può innescare un cortocircuito nei componenti sotto tensione e causare danni materiali (v. cap. Pulizia e cura).
- ▶ Non collocare stoviglie bollenti nella zona del display piano cottura per non danneggiare l'elettronica sottostante.
- ▶ Non collocare stoviglie bollenti nella zona del pannello di comando per non danneggiare l'elettronica sottostante.
- ▶ Assicurarsi che durante la pulizia non possa penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare esclusivamente un panno moderatamente bagnato. Non spruzzare mai acqua sull'apparecchio. La penetrazione di acqua può causare danni!
- ▶ Pulire il piano cottura possibilmente dopo ogni processo di cottura.
- ▶ Pulire il piano cottura solo quando si è raffreddato
- ▶ Per la pulizia usare esclusivamente detergenti non aggressivi per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- ▶ Assicurarsi che il fondo delle stoviglie e la zona cottura siano puliti e asciutti.
- ▶ Sollevare sempre (mai trascinare) le stoviglie per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.

2.2 Avvertenze di sicurezza Uso

Piano 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.
- ▶ Soffocare il fuoco, ad es. con un coperchio.



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

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

- ▶ Non utilizzare bombolette spray nelle vicinanze dell'apparecchio durante il suo funzionamento.
- ▶ Non collocare materiali infiammabili nelle vicinanze del piano cottura.



PERICOLO! **Pericolo di folgorazione!**

A causa di crepe, strappi o rotture nella vetroceramica l'elettronica sottostante può essere esposta o venir danneggiata, causando una folgorazione.

- ▶ In presenza di rotture, crepe o strappi nella vetroceramica spegnere immediatamente il piano cottura.
- ▶ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite interruttore differenziale, fusibili, interruttori automatici o contattori.



PERICOLO! **Pericolo di esplosione dovuta a gas!**

Il gas in uscita può causare un'esplosione e gravi lesioni.

- ▶ Tenere lontani fonti d'ignizione (fiamme libere, radiatori elettrici).
- ▶ Chiudere l'alimentazione di gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico.

**PERICOLO!**

Pericolo di asfissia a causa del gas!
La fuoriuscita di gas può causare asfissia.

- ▶ Se durante l'uso si avverte odore di gas, spegnere immediatamente l'apparecchio.
- ▶ Chiudere subito l'alimentazione di gas.
- ▶ Provvedere all'apporto di aria fresca (aprire porte e finestre).
- ▶ Non azionare interruttori della luce o interruttori di apparecchi.
- ▶ Non staccare spine dalle presa (pericolo di formazione di scintille).
- ▶ Non usare apparecchiature elettriche.
- ▶ 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 ustione dovuto a piano cottura bollente!

Il piano cottura e i suoi elementi toccabili diventano molto caldi durante l'uso. Dopo lo spegnimento della zona cottura quest'ultima deve prima raffreddarsi a sotto i 60 °C. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

- ▶ Non toccare il piano cottura bollente.
- ▶ Tenere lontani i bambini da piani cottura bollenti a meno che non siano strettamente sorvegliati.

**AVVERTENZA!**

Pericolo d'incendio dovuto a oggetti sulla superficie di cottura!

Il piano cottura e le sue parti accessibili scottano se la zona cottura è accesa e nella fase di raffreddamento. Gli oggetti che si trovano sul piano cottura possono riscaldarsi e incendiarsi.

- ▶ Non lasciare oggetti sul piano cottura.

**AVVERTENZA!**

Pericolo di ustione dovuto a oggetti bollenti!

Il piano cottura e le sue parti accessibili scottano durante il funzionamento e la fase di raffreddamento. Gli oggetti che si trovano sul piano cottura si riscaldano molto rapidamente e possono causare gravi ustioni. Ciò vale soprattutto per oggetti in metallo (ad es. coltelli, forchette, cucchiai, coperchi o coperture dell'aspiratore per piano cottura).

- ▶ Non lasciare oggetti sul piano cottura.
- ▶ Utilizzare ausili idonei (presine, guanti termoisolanti).

**AVVERTENZA!**

Pericolo di ustione dovuto a stoviglie di cottura bollenti!

Manici sporgenti dal piano di lavoro invitano i bambini ad afferrarli.

- ▶ Non lasciare sporgere manici di pentole e padelle lateralmente dalla superficie di lavoro.
- ▶ Evitare che i bambini possano raggiungere pentole e padelle bollenti.

**AVVERTENZA!**

Pericolo di ustioni!

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

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

ATTENZIONE!**Danneggiamento a causa di oggetti duri e appuntiti!**

Oggetti duri e appuntiti possono danneggiare la vetroceramica del piano cottura.

- ▶ Non usare la superficie del piano cottura come piano di lavoro.
- ▶ Non usare oggetti duri e appuntiti quando si lavora sul piano cottura.

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

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

ATTENZIONE!**Fuoriuscita di liquidi bollenti!**

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

- ▶ Il processo di cottura deve essere monitorato.
- ▶ Un processo di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

ATTENZIONE!**Danni causati da oggetti sul piano cottura!**

Oggetti quali coperchi di stoviglie che si trovano sul piano cottura possono danneggiare la vetroceramica.

- ▶ Non appoggiare oggetti sul piano cottura bollente.

2.3 Avvertenze di sicurezza montaggio

L'installazione e il montaggio dell'apparecchio 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.

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'allacciamento al gas deve essere eseguito esclusivamente da un installatore specializzato e nel rispetto delle norme di legge in vigore. Rispettare le prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia.

Piano cottura

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

A causa di una connessione errata dell'apparecchio alla tensione di rete esiste 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!****Pericolo di folgorazione!**

Se il cavo di collegamento alla rete viene a contatto con zone cottura bollenti può subire dei danni. Un cavo di collegamento alla rete danneggiato può causare folgorazione (anche mortale).

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

**PERICOLO!****Pericolo di esplosione dovuta a gas!**

La fuoriuscita di gas dovuta a una perdita può causare un'esplosione e gravi lesioni.

- ▶ Tenere lontani fonti d'ignizione (fiamme libere, radiatori elettrici).
- ▶ Chiudere l'alimentazione di gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico.
- ▶ Sigillare immediatamente i punti di perdita.

**ATTENZIONE!****Possibilità di lesione alla schiena dovuta a carico pesante!**

Durante la rimozione e l'inserimento dell'apparecchio possono verificarsi lesioni agli arti e al torace a causa di manipolazione errata.

- ▶ Sollevare il piano cottura dall'imballaggio sempre a quattro mani.
- ▶ Inserire sempre il piano cottura nell'intaglio del piano di lavoro a quattro mani.
- ▶ Se necessario usare mezzi ausiliari appropriati per evitare danni o lesioni agli arti e al torace.

- ▶ Controllare l'apparecchio prima del montaggio per verificare l'eventuale presenza di danni visibili.
- ▶ Non montare un apparecchio danneggiato.
- Un apparecchio danneggiato è un rischio per la sicurezza.
- I lavori di riparazione possono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato autorizzato dal produttore.

Speciale avvertenza di sicurezza per sistema aspirante:

- ▶ fare attenzione con il collegamento canale diretto alla lunghezza canale tra il ventilatore e il passante muro.
- Tra l'apertura di sfiato del ventilatore e l'apertura di sfiato del passante muro deve essere prevista una distanza minima di 75 cm.

2.4 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.

I lavori all'allacciamento del gas devono essere eseguiti unicamente da un installatore specializzato e nel rispetto delle norme di legge in vigore. Rispettare le prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia.

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

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

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

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.

2.5 Avvertenze di sicurezza Ricambi



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni e danni materiali!

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

- Per le riparazioni usare solo ricambi originali.

2.6 Uso conforme

Non mettere in funzione l'apparecchio ad altezze superiori a 2000 m (metri sopra il livello del mare).

Ad un'altezza maggiore si riduce anche la potenza del bruciatore del piano cottura.

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

L'apparecchio non è previsto per:

- uso all'esterno
- installazione su autoveicoli
- riscaldamento di ambienti
- uso in luoghi di installazione non fissi (ad es. barche)
- uso con un timer esterno o un sistema di regolazione a distanza separato (telecomando)

Ogni uso diverso da quello descritto nelle presenti istruzioni per l'uso e il montaggio o un uso che esula dalla descrizione qui contenuta è considerato non conforme. BORA non risponde per i danni derivanti da uso non conforme o utilizzo errato.

È espressamente vietata ogni altra forma di utilizzo!

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH non rispondono per 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	3,9 kW
Fusibile minimo	1 x 0,5 A
Dimensioni piano di cottura (larghezza x profondità x altezza)	340 x 515 x 60 mm
Dimensioni supporto pentole (larghezza x profondità x altezza)	330 x 410 x 45 mm
Peso (incl. accessori/confezione)	9,7 kg
Piano di cottura	
Livelli di potenza	continuo
Bruciatore normale anteriore	450 – 1000 W
Bruciatore ad alta potenza posteriore	800 – 2900 W
Valori nominali di allacciamento G20/20 mbar	3,90 kW 0,371 m ³ /h
Valori nominali di allacciamento G30/50 mbar	3,80 kW 276 g/h
Valori nominali di allacciamento G31/50 mbar	3,80 kW 272 g/h
Consumo energetico piano di cottura G20/20 mbar **	
Bruciatore ad alta potenza anteriore	2800 – 2900 W 56,6%

Tab. 3.1 Dati tecnici

** Conformemente al regolamento EU Nr. 66/2014 per l'attuazione della direttiva EU 2009/125/EU, la potenza (consumo energetico) è stata controllata e calcolata con G20 come disposto da EN 30-2-1.

Dimensioni apparecchio

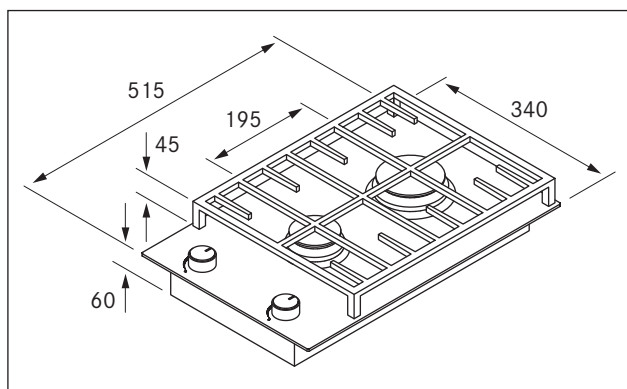


Fig. 3.1 Dimensioni apparecchio

4 Descrizione apparecchio

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

Il piano di cottura presenta le seguenti caratteristiche:

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

4.1 Struttura

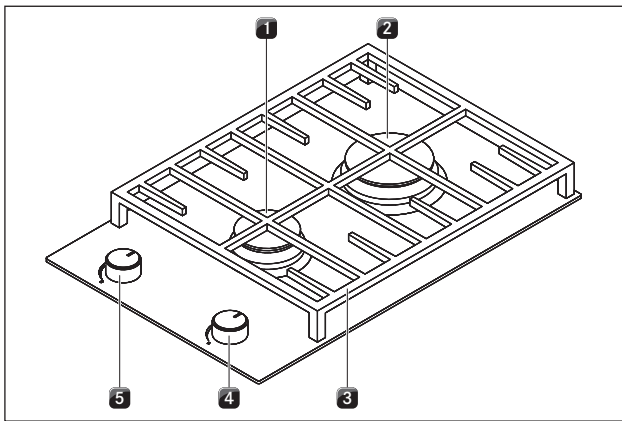


Fig. 4.1 Piano di cottura

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

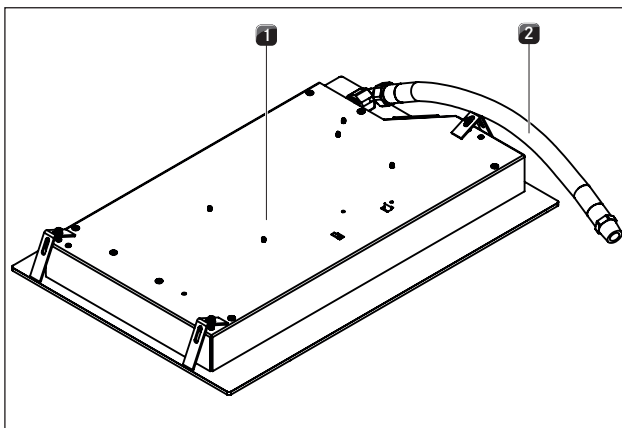


Fig. 4.2 Lato inferiore piano di cottura

- [1] Piano di cottura
- [2] Tubo di allacciamento gas

Il collegamento del gas si trova sul retro e sul lato destro nella parte inferiore di questi apparecchi: 30 mm.

4.2 Pannello di comando e principio di funzionamento

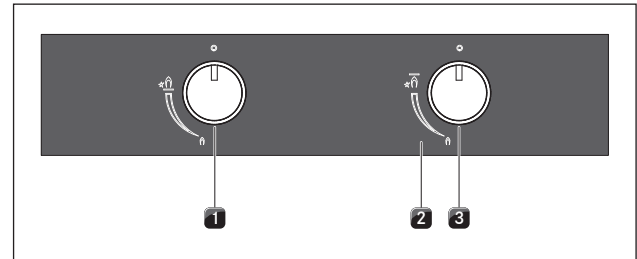


Fig. 4.3 Pannello di comando

- [1] Manopola di comando piano di cottura posteriore
- [2] Visualizzazione livello di potenza
- [3] Manopola di comando piano di cottura anteriore

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 pannello di comando 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.

4.3 Principio di funzionamento

Se si accende una zona di cottura, la fiamma produce calore, che 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 delle stoviglie di cottura riportate nella tabella:

Posizione del bruciatore	Diametro pentola consigliato	Diametro minimo della pentola
Bruciatore normale	100 -140 mm	100 mm
Bruciatore ad alta potenza	200 -220 mm	200 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
Cottura di verdure tagliate, uovo al tegamino, carne di vitello, pollame	Flamma media
Cottura di gamberetti, pannocchie e bracirole, carne di manzo, pesce, polpette	Flamma alto
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 le avvertenze (v. cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

INFO	L'apparecchio 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	Le superfici degli elementi e mobili adiacenti devono resistere a una temperatura di almeno 90 °C.
INFO	Sigillare gli intagli del piano di lavoro con materiali idonei contro l'umidità o eventualmente applicare un termoisolante.
INFO	Utilizzando wok per vetroceramica a induzione, in caso di montaggio a filo piano occorre aumentare la dimensione dell'incassatura a 7mm.

5.1 Controllare il materiale in dotazione

Denominazione	Quantità
Istruzioni per l'uso e il montaggio	1
Viti di fissaggio piano di cottura	1
Nastro di tenuta	1
Piano di cottura	1
Raschietto per vetroceramica	1
Set di piastre di compensazione dell'altezza	1
Kit linguette di montaggio piano cottura	1
Istruzioni di pulizia vetroceramica	1
Supporto pentole	1
Set di ugelli gas liquido	1
Riduttore cilindrico-conico	1
Riduttore cilindrico-cilindrico	1
Guarnizione	2

Tab. 5.1 Materiale in dotazione

- ▶ Controllare l'integrità e la completezza (v. Tab. 5.1) del materiale in dotazione.
- ▶ In caso di pezzi mancanti o danneggiati, informare immediatamente il servizio di assistenza ai clienti 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:

- Cacciavite a croce Z2
- Silicone per sigillare le superfici di taglio

5.3 Istruzioni di montaggio

5.3.1 Distanze di sicurezza

- ▶ Attenersi alle seguenti distanze di sicurezza:

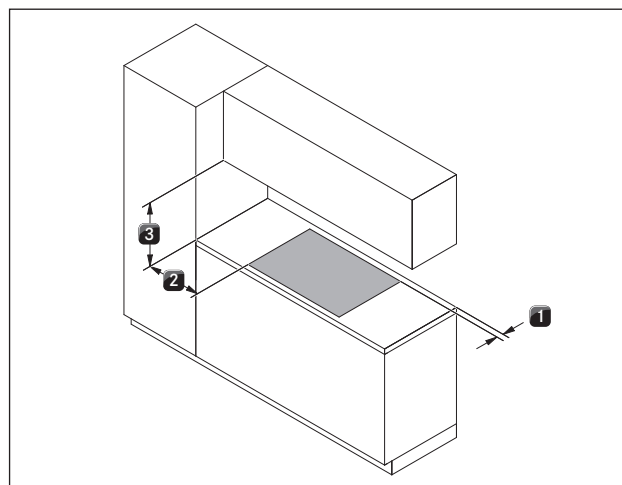


Fig. 5.1 Distanze minime consigliate

- [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 a 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. Per motivi di natura ergonomica, si consigliano 1000 mm di distanza minima.

5.3.2 Piano di lavoro e i mobili della cucina

- ▶ Eseguire il taglio del piano di lavoro tenendo conto delle dimensioni di taglio indicate.
- ▶ Garantire un'esecuzione professionale per la sigillatura delle superfici di taglio del piano di lavoro.
- ▶ Attenersi alle indicazioni del produttore del piano di lavoro.
- Nella zona dell'intaglio del piano di lavoro rimuovere le traverse del mobile eventualmente presenti.
- 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.
- I cassetti ovvero gli scomparti del pensile devono poter essere rimossi.
- Per gli apparecchi di ricircolo aria, nei mobili della cucina deve essere presente un'apertura di sfogo > 500 cm² (ad es. accorciando i listelli dello zoccolo o utilizzando un idoneo zoccolo a lamelle).

5.3.3 Apporto d'aria piano di cottura

Gli elementi produttori di calore nel piano di cottura si raffreddano automaticamente. L'aria calda viene raffreddata per mezzo dei ventilatori (flusso di aria fredda).

INFO Per mantenere a lungo la piena efficienza del piano di cottura è necessario provvedere a una sufficiente ventilazione sotto il piano di cottura.

INFO L'efficienza del piano di cottura viene influenzata e/o il piano di cottura si surriscalda se sotto il piano di cottura non può fuoriuscire l'aria calda.

INFO In caso di surriscaldamento del piano di cottura si riduce l'efficienza e il piano di cottura si spegne completamente (vd. Protezione dal surriscaldamento).

INFO Per assicurare un apporto di aria sufficiente si consiglia un'apertura di sezione minima di 50 cm² nel mobile da cucina.

► Provvedere a una sufficiente ventilazione sotto il piano di cottura.

INFO Il piano di protezione cavi (piano intermedio) non deve impedire un apporto d'aria sufficiente.

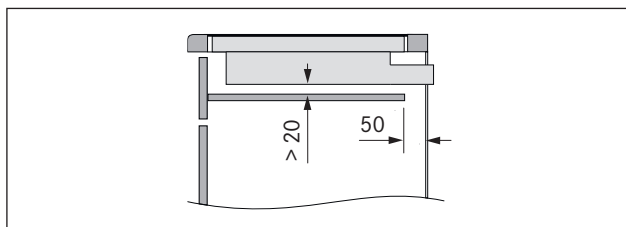


Fig. 5.2 Vista laterale piano di protezione cavi e aerazione

5.4 Dimensioni intaglio

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

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

Montaggio a filo piano

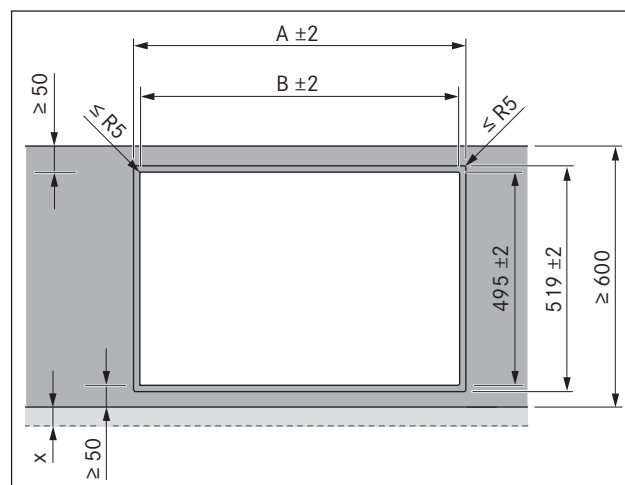


Fig. 5.3 Montaggio a filo piano

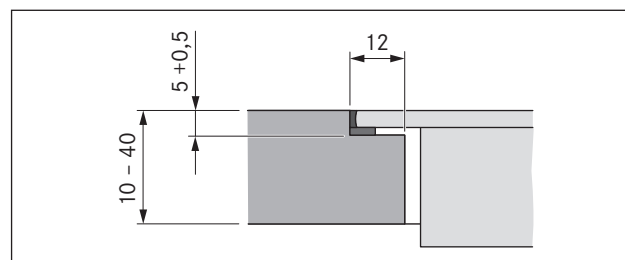


Fig. 5.4 Taglio incassatura

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

Piani di cottura / aspiratore per piano cottura		A in mm	B in mm
	1/0	344	320
	2/0	685	661
	3/0	1026	1002
	2/1	776	752
	3/2	1208	1184
	4/2	1549	1525

Tab. 5.2 Dimensioni intaglio

Montaggio in battuta

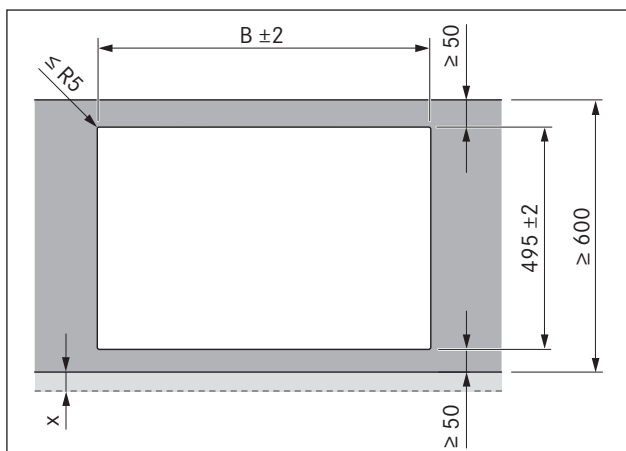


Fig. 5.5 Montaggio in battuta

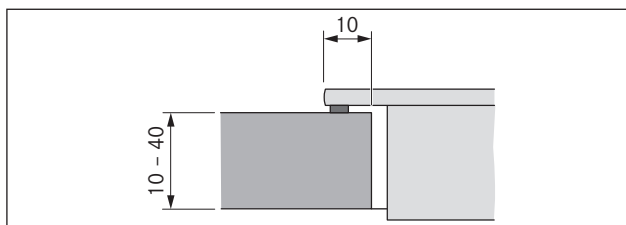








Fig. 5.6 Taglio montaggio in battuta

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

Piani di cottura / aspiratore per piano cottura	B in mm
	1/0 320
	2/0 661
	3/0 1002
	2/1 752
	3/2 1184
	4/2 1525

Tab. 5.3 Dimensioni intaglio

Applicare il nastro a tenuta

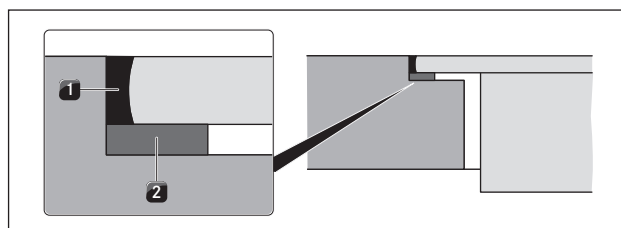


Fig. 5.7 Nastro a tenuta per montaggio a filo piano

- [1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore
- [2] Nastro a tenuta

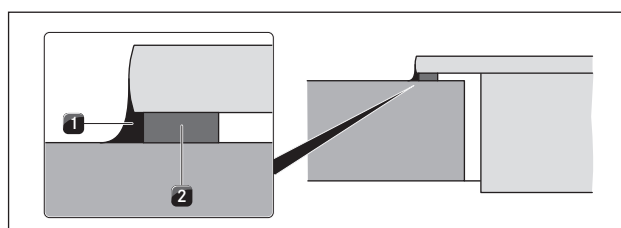


Fig. 5.8 Nastro a tenuta con montaggio in battuta

- [1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore
- [2] Nastro a tenuta

■ Il lato adiacente dell'apparecchio verso il sistema di aspirazione non necessita di un nastro a tenuta, in quanto altrimenti il telaio del sistema di aspirazione può danneggiarsi.

- ▶ Con il montaggio in battuta, prima dell'incasso applicare l'accluso nastro a tenuta [2], senza lasciare spazi vuoti ed escludendo il lato adiacente verso il sistema di aspirazione, sul lato inferiore dell'apparecchio.
- ▶ Con il montaggio a filo piano, applicare l'accluso nastro a tenuta sul bordo di taglio orizzontale nell'intaglio del piano di lavoro anche dopo aver applicato un sigillante in silicone o simile all'apparecchio [1].
- ▶ Annotare la denominazione del tipo e il numero di fabbricazione dell'apparecchio (numero FD) sul retro del presente manuale. Entrambi i dati sono riportati sulla targhetta identificativa sul lato inferiore dell'apparecchio.

5.5 Montaggio del piano di cottura

INFO Fra ciascun apparecchio da incasso è previsto un millimetro di distanza.

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

Incasso del piano di cottura

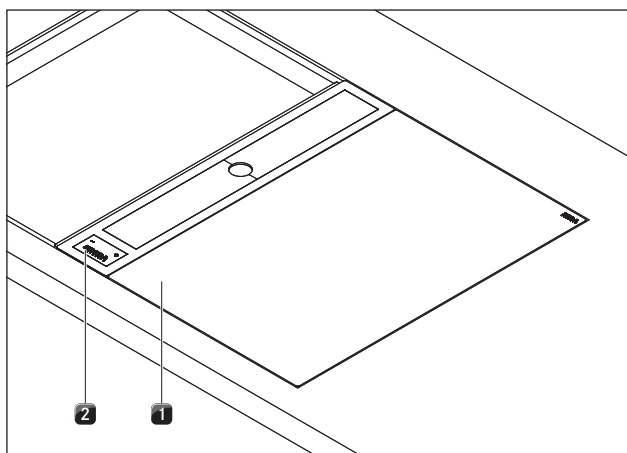


Fig. 5.9 Piano cottura nello stato incassato con aspiratore

- [1] Piano di cottura
- [2] Aspiratore per piano cottura

- Disporre il piano cottura [1] accanto all'aspiratore [2] già incassato al centro.

INFO Il piano cottura [1] si trova sulla rotaia sinistra dell'aspiratore [2] e viene in tal modo stabilizzato.

- Orientare il piano di cottura [1] in modo esatto.
- Adeguare l'eventuale altezza di incasso del piano cottura con i pannelli di compensazione altezza.

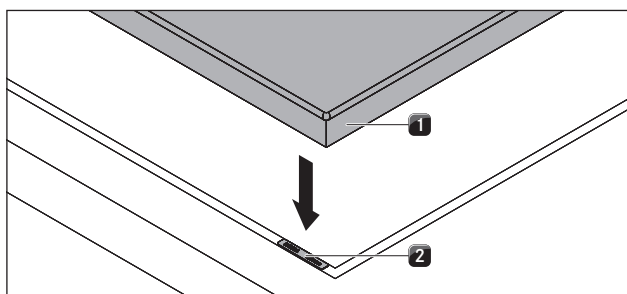


Fig. 5.10 Piano di cottura e pannelli di compensazione altezza

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

Con montaggio in battuta

- Assicurarsi che il nastro a tenuta del piano di cottura poggi sul piano di lavoro.

Con montaggio a filo

- Assicurarsi che il nastro a tenuta racchiuda interamente il piano di cottura.

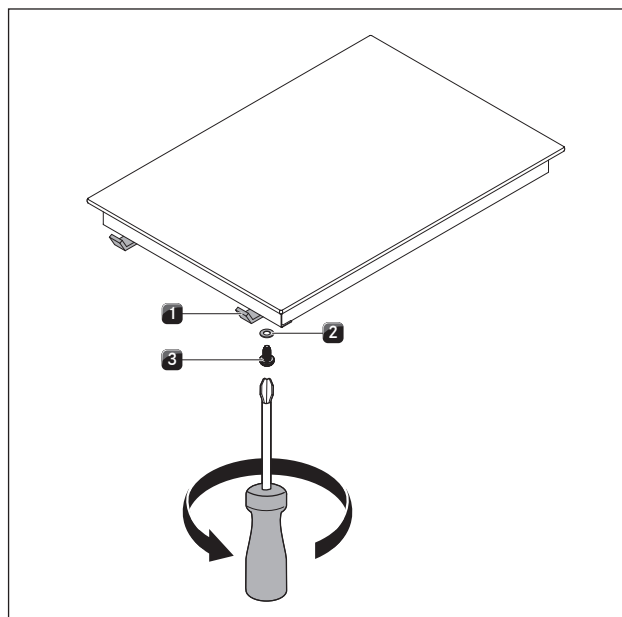


Fig. 5.11 Staffe di fissaggio

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

- Fissare il piano cottura con le staffe di fissaggio [1].
- Fissare le staffe di fissaggio con la vite [3] utilizzando la rondella [2] con un max. di 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.

5.6 Collegamento alla rete elettrica

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

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
- 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.

Eseguire il collegamento alla rete elettrica

- ▶ 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.
- ▶ Collegare il cavo di rete.
- ▶ Attaccare il piano di cottura esclusivamente tramite saldo collegamento ad un cavo di allacciamento alla linea elettrica.

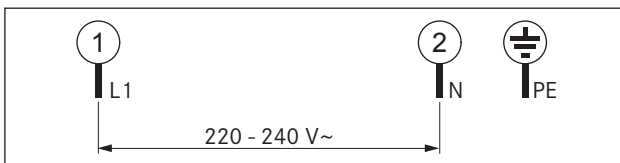


Fig. 5.12 Schema di collegamento a una fase

- ▶ 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 d'arresto 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
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	Disposizioni della normativa NBN D 51-003
Belgio	
Francia	Disposizioni e condizioni per il collegamento dell'ente fornitore del gas (G.D.F.) e dell'ente fornitore dell'energia elettrica (E.D.F)
Australia	AS/ANZS5601 - Installazione gas
Nuova Zelanda	

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.

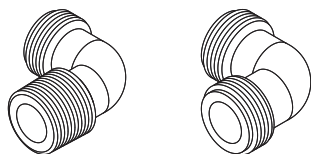
6.2 Allacciamento del gas

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

- Le seguenti istruzioni non possono essere utilizzate per allacciamenti gas in Australia o in Nuova Zelanda.
- 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.
- Conformemente alla normativa DIN 3383, l'allacciamento con un tubo flessibile di sicurezza deve essere realizzato di una lunghezza massima di 1500 mm.
- 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.

ISO 228-1/ISO 7-1 (EN 10226) ISO 228-1/ISO 228-1



Tab. 6.2 Angolare di collegamento

- Utilizzare soltanto il tipo di angolare di collegamento consentito nel proprio paese.
- ISO 228-1/ISO 7-1(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)

INFO Prestare attenzione ai requisiti relativi al montaggio dell'apparecchio di cui alla normativa AS/NZS 5601 in materia di distanza minima dall'angolo del bruciatore a gas rispetto a superfici infiammabili.

- ▶ 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

Ulteriori requisiti tecnici considerati:
AS 4551-2008 Domestic gas cooking appliances (AUS/NZS).

Controllare ulteriore materiale in dotazione

Denominazione	Quantità
Regolatore gas 1.00 kPa 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 AS/NZS 5601.
- L'allacciamento con un tubo flessibile di sicurezza deve essere realizzato conformemente a AS/NSZ 1869 (omologato e certificato AGA), ossia con diametro 10 mm, classe B o D e non più lungo di 1200 mm conformemente a AS/NZS 5601.
- ▶ Collegare l'apparecchio come segue:
- ▶ 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.

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.

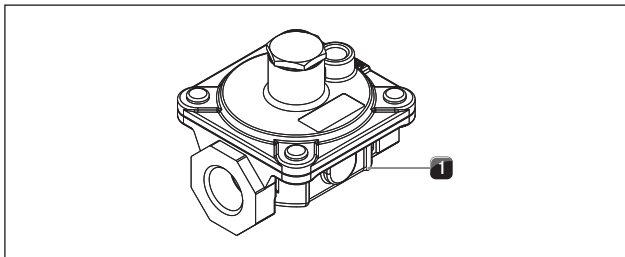


Fig. 6.1 Allacciamento con il regolatore gas (NG)

- [1] Guarnizione
- [2] Riduttore
- [3] Regolatore gas

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

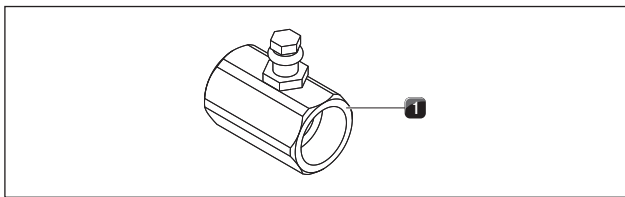


Fig. 6.2 Allacciamento con adattatore test point (GPL)

- [1] Guarnizione test point adapter
- [2] Guarnizione
- [3] Riduttore

- ▶ Installare il test point adapter [1] con i riduttori [3] e la guarnizione adatta [2] al collegamento del piano di cottura a gas.
- ▶ 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 tutti i collegamenti dell'allacciamento del gas con idonei mezzi di controllo.
- ▶ Se si utilizza uno spray per perdite umettare tutti i collegamenti.
- ▶ Scoprendo una fuga di gas, chiudere l'alimentazione di gas e areare il locale.
- ▶ Sigillare il punto di fuoriuscita del gas.
- ▶ Verificare nuovamente tutti i collegamenti e l'allacciamento del gas.
- ▶ Ripetere la prova di perdita fino a quando tutti i raccordi sono a tenuta stagna.
- ▶ Creare un protocollo sulla prova di perdita e consegnarlo all'utente.

6.4 Convertire tipo di gas

- ▶ Posizionare la manopola di comando su 0.
- ▶ Chiudere l'alimentazione di gas della condotta di alimentazione gas.

- ▶ Spegnere 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

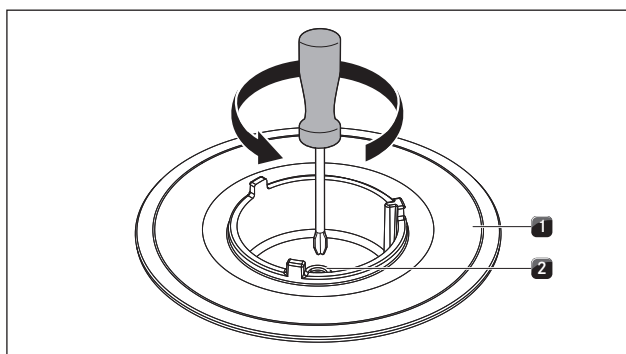


Fig. 6.3 Bruciatore piano di cottura con ugello bruciatore gas

- [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].
- ▶ Applicare la nuova marcatura relativa al tipo di gas utilizzato (gas naturale / gas di petrolio liquefatto) sulle targhette nella parte inferiore dell'apparecchio.
- ▶ Installare l'attacco del gas corrispondente per gas naturale (NG) o gas liquido (GPL). Si veda a tal proposito il paragrafo Allacciamento del gas in questo capitolo.

6.4.1 Regolare i rubinetti

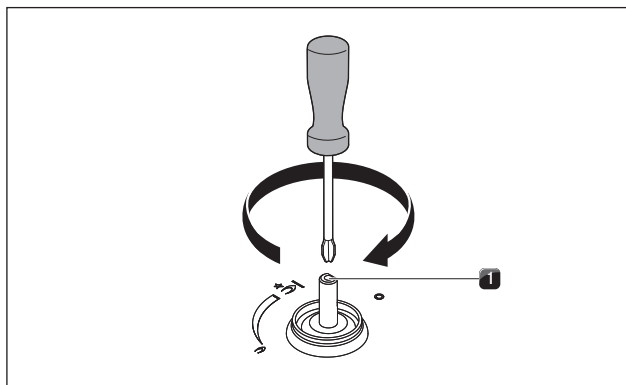


Fig. 6.4 Regolare il rubinetto

- [1] Vite di strozzamento

Effettuare l'impostazione al minimo:

Gas naturale (NG)

Premesse:

- Utilizzo di ugelli G20.
- Non è necessario impostare l'aria primaria dei bruciatori gas.
- ▶ Accendere il bruciatore gas e posizionare la manopola di comando sul minimo (fiamma bassa).
- ▶ Rimuovere la manopola di comando sfilandola verso l'alto.
- ▶ Con un cacciavite, ruotare la vite di strozzamento [1] verso destra o verso sinistra per regolare la fiamma correttamente.
- ▶ Riapplicare la manopola di comando.
- ▶ Assicurarsi che la fiamma non si spenga durante la variazione tra l'impostazione minima e massima del bruciatore gas.

Gas liquido (GPL)

Premesse:

- Utilizzo di ugelli G30/G31.
- I bruciatori gas non necessitano di alcuna impostazione per l'aria primaria.
- ▶ Rimuovere la manopola di comando sfilandola verso l'alto.
- ▶ Ruotare la vite di strozzamento fino alla battuta.
- ▶ Riapplicare la manopola di comando.
- ▶ Assicurarsi che la fiamma non si spenga durante la variazione tra l'impostazione minima e massima del bruciatore gas.

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.

EU

Tipo di gas/mbar	Ø Bruciatore ad alta potenza	Ø Bruciatore normale
G20/20	117 Y	75 X
G25/25	125 F3	73 F1
G30/30 G31/37	83	51
G30/50 G31/50	72 M	46 M

Tab. 6.4 Tabella ugelli standard

AUS/NZS

Tipo di gas GPL (gas liquido) NG (gas naturale)		Pressione massima (kPa)	Bruciatore gas (posizione)	Diametro ugelli 1/100mm	Resa termica (MJ/h)
Butano G30	GPL	2.75	Retro	91	11.8
Propano G31	GPL	2.75	Retro	91	11.8
Gas naturale G20	NG	01:00	Retro	155	12.0
Butano G30	GPL	2.75	Fronte	53	4.4
Propano G31	GPL	2.75	Fronte	53	4.4
Gas naturale G20	NG	01:00	Fronte	90	4.1

Tab. 6.5 Tabella ugelli Australia/Nuova Zelanda

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 ha alcun effetto sulla fiamma di gas.

INFO Con il funzionamento del bruciatore a gas si possono sviluppare rumori di uscita udibili del gas sul bruciatore stesso. Un colore arancione della fiamma del bruciatore si forma per le impurità sul bruciatore e nell'aria ambiente (polvere). Queste proprietà sono normali e possono presentarsi indipendentemente l'una dall'altra.

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.

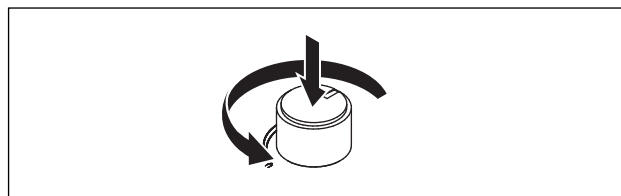


Fig. 7.1 Premere e girare la manopola di comando

Accendere

Per accendere il bruciatore a gas, 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.
- Esce ora del gas dal bruciatore, che viene innescato in modo sicuro dalle scintille d'accensione a ritmo.
- 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 bassa 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 pentole e tegami, 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 basso) quando il contenuto della pentola bolle
- ▶ posizionare la pentola centrata sulla piastra di cottura a gas

7.4 Utilizzo del piano di cottura a gas con un aspiratore per piano cottura BORA

INFO Il piano di cottura può essere attivato soltanto quando le lamiere di copertura dell'aspiratore per piano cottura si trovano nella posizione esatta della zona di aspirazione e possono fungere da deflettore aria.

INFO Le lamiere di copertura possono scaldarsi durante l'utilizzo.

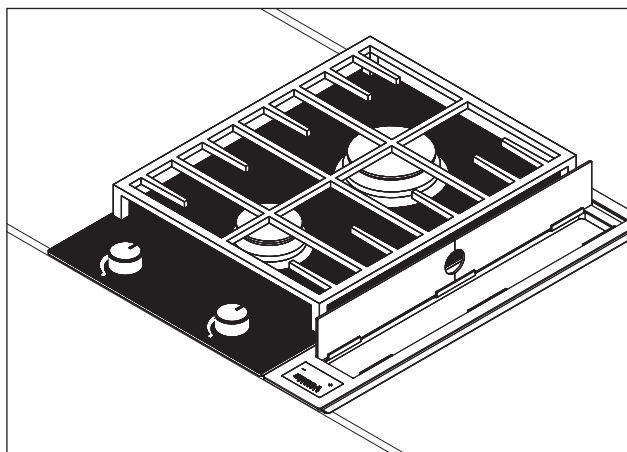


Fig. 7.2 Posizione dei deflettori aria del sistema di aspirazione CKASE

- ▶ Prima dell'utilizzo inserire entrambe le lamiere di copertura nelle posizioni previste della zona di aspirazione.
- In questo modo si evita la distorsione della fiamma.
- Ora è possibile utilizzare l'aspiratore per il piano di cottura a gas.
- Utilizzando due piani di cottura a gas deve essere utilizzato in aggiunta un set consistente in due lamiere di copertura dell'aspiratore „CKASE“.

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

Tab. 8.1 Cicli di pulizia

8.1 Detersivi

INFO L'uso di detersivi 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 detersivi idonei.

- ▶ Non utilizzare mai macchine per pulizia a umido, spugne abrasive, detersivi abrasivi o aggressivi (ad es. spray per la pulizia del forno).
- ▶ Assicurarsi che i detersivi 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 detersivo sul piano di cottura freddo.
- ▶ Distribuire il detersivo 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 detersivo 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 dalle detersivi non adatti. Possono essere rimosse solo con molta fatica.

8.3.1 Pulizia del bruciatore a gas

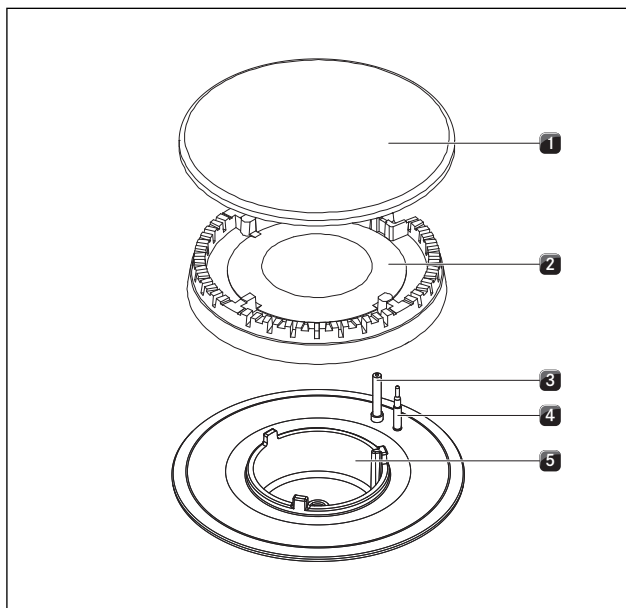


Fig. 8.1 Struttura bruciatore a gas

- [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).	
	Impurità nella testina del bruciatore a gas.	Pulire i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).	
Presenza di odore di gas.	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 gasista. 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 La bombola del gas liquido (GPL) è vuota.
		La fiamma del bruciatore è irregolare.	Le testine dei bruciatori e i copribruciatori a gas non sono posizionati correttamente. Impurità a livello delle aperture di uscita del gas a livello della testina del bruciatore a gas.
		Aprire l'alimentazione del gas (v. cap. Uso). Sostituire la bombola del gas vuota con una piena del tipo di gas corretto. Posizionare correttamente i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia). 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 le avvertenze (v. cap. 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.

INFO 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 le staffe di fissaggio.
- ▶ 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

INFO 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, ricambi

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

11.1 Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

11.2 Assistenza

Assistenza BORA:

vedere 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 Ricambi

- ▶ Per le riparazioni usare solo ricambi originali.

INFO 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.

Targhetta:
(da incollare)

Germania:

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Germania
Tel. +49 (0) 8035 / 9840-0
Fax +49 (0) 8035 / 9840-300
info@bora.com
www.bora.com

Australia – Nuova Zelanda:

BORA APAC Pty Ltd
100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
Tel. +61 2 9719 2350
Fax +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au

Austria:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
Tel. +43 (0) 5373 / 62250-0
Fax +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
Tel. +43 (0) 5373 / 62250-0
Fax +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

