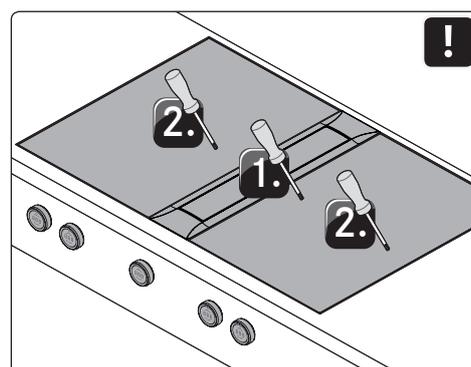


RU **Руководство по эксплуатации и монтажу PKG3**

BORA Pro, газовая варочная панель



PKG3UMIMRU-100

Содержание

1	Общая информация	4		
1.1	Ответственность	4		
1.2	Действие руководства по эксплуатации и монтажу	4		
1.3	Информация об изделии	4		
1.4	Защита данных	4		
1.5	Отображение информации	4		
2	Безопасность	6		
2.1	Использование по назначению	6		
2.2	Люди с ограниченными возможностями	6		
2.3	Общие правила по технике безопасности	7		
2.4	Безопасный монтаж	8		
2.5	Безопасное использование	9		
2.6	Указание по безопасности при чистке и уходе	11		
2.7	Инструкции по технике безопасности при ремонте, обслуживании и использовании запасных частей	11		
2.8	Безопасный демонтаж и утилизация	12		
3	Технические характеристики	13		
3.1	BORA Pro, газовая варочная панель PKG3	13		
3.2	Размеры поворотной ручки управления BORA Professional 3.0	13		
4	Описание устройства	14		
4.1	Поворотная ручка управления	14		
	– Правила эксплуатации	14		
	– Конструкция	14		
	– Элементы управления	14		
	– Индикатор поворотной ручки управления	14		
	– Расположение поворотных ручек управления	14		
4.2	Описание варочной панели	15		
	– Индикаторы и символы	15		
	– Конструкция и размер конфорок	15		
	– Газовая варочная панель PKG3	15		
4.2.1	Принцип работы газовой варочной панели PKG3	15		
	– Уровни мощности	15		
	– Подходящая посуда	15		
4.3	Предохранительные устройства	16		
	– Автоматическое аварийное отключение	16		
	– Индикатор остаточного тепла	16		
	– Защита от перегрева	16		
	– Защита от детей	16		
5	Монтаж	17		
5.1	Общие указания по монтажу	17		
5.2	Проверка комплекта поставки	17		
5.3	Инструменты и вспомогательные средства	17		
5.4	Требования по монтажу	18		
5.4.1	Безопасные расстояния	18		
5.4.2	Минимальные монтажные размеры (для стандартной конструкции)	18		
5.4.3	Столешница и кухонная мебель	18		
5.4.4	Специальные указания по монтажу газовой варочной панели PKG3	19		
	– Подача воздуха к газовой варочной панели PKG3	19		
5.4.5	Обратный поток воздуха при использовании вытяжки в режиме рециркуляции	20		
5.5	Размеры выреза	20		
5.5.1	Монтаж заподлицо	20		
5.5.2	Навесной монтаж	21		
5.6	Установка поворотной ручки управления на передней панели корпуса	21		
5.6.1	Отверстия в передней панели варочных панелей	22		
5.6.2	Примеры отверстий в передней панели	22		
5.6.3	Установка поворотной ручки управления	22		
5.7	Монтаж варочных панелей	23		
5.7.1	Монтаж варочной панели	23		
	– Установка варочной панели (соединения спереди)	23		
	– Выравнивание по высоте (при необходимости)	23		
	– Крепление варочной панели	24		
5.7.2	Монтаж с разворотом на 180° (альтернативный вариант монтажа)	24		
5.8	Подсоединение и подключение напряжения	24		
5.8.1	Подключение поворотных ручек управления	24		
	– Подключение поворотной ручки управления к варочной панели	24		
5.8.2	Установка соединения между вытяжкой и варочными панелями	25		
5.8.3	Подключение электропитания	25		
	– Подключение электропитания варочных панелей	25		
5.9	Газовое оборудование	26		
	– Вентиляция	26		
	– Подключение к газовой сети	26		
	– Переход на иной тип газа	27		
	– Поменяйте форсунку газовой горелки в газовой горелке	27		
	– Наклеивание заводских табличек комплекта форсунок	28		
5.10	Основная конфигурация	28		
5.10.1	Настройки газа	28		
5.11	Первое использование	29		
5.11.1	Первый ввод газовой варочной панели в эксплуатацию	29		
	– Первый ввод газовой варочной панели в эксплуатацию в режиме одновременной работы с вытяжкой	29		
	– Сбои при первом вводе в эксплуатацию	29		
5.12	Проверка функций	29		
5.13	Уплотнение швов устройства	29		
5.14	Передача пользователю	29		
6	Меню настроек	30		
	– Обзор меню	30		
6.1	Управление меню	30		
	– Вызов меню	30		
	– Выбор и подтверждение пункта меню	30		
	– Выполнение, подтверждение и сохранение настроек меню	30		
	– Выход из меню	30		
6.2	Первое использование	30		
6.2.1	Пункты меню настроек газа	30		
	– Пункт меню $\square E$: Настройка GPU	30		
	– Пункт меню $\square F$: Характеристическая кривая газовой горелки	31		
	– Пункт меню $\square H$: Сброс GPU	31		

7	Функции и управление	32	9	Устранение неисправностей	42
7.1	Управление с помощью поворотной ручки управления 32		10	Вывод из эксплуатации, безопасный демонтаж и утилизация	43
	- Управление с помощью кольца поворотной ручки управления 32		10.1	Вывод из эксплуатации 43	
	- Управление с помощью сенсорной поверхности 32		10.2	Безопасный демонтаж 43	
7.2	Включение/выключение системы 32		10.3	Экологичная утилизация 43	
	- Включение 32		11	Гарантия, техническое обслуживание, запасные части, принадлежности	44
	- Выключение 33		11.1	Гарантия производителя от компании BORA 44	
7.3	Управление варочными панелями 33		11.2	Обслуживание 44	
7.3.1	Общие указания по эксплуатации варочных панелей 33		11.3	Запасные части 45	
7.3.2	Специальные указания по эксплуатации газовой стеклокерамической варочной панели PKG3 33		11.4	Принадлежности 45	
	- Правильное использование газовой варочной панели ... 34		12	Заметки	46
	- Одновременная работа газовой варочной панели и вытяжки 34				
7.3.3	Регулировка уровня мощности конфорки 34				
	- Увеличение уровня мощности 34				
	- Уменьшение уровня мощности 34				
7.3.4	Уровень повышенной мощности конфорок 34				
7.4	Меню функций 35				
	- Вызов меню функций 35				
7.4.1	Регулируемая функция поддержания тепла 35				
	- Активация функции поддержания тепла 35				
	- Увеличение или уменьшение активного уровня поддержания тепла 36				
	- Отключение функции поддержания тепла 36				
7.4.2	Функция таймера/автоматическое отключение 36				
	- Активирование таймера конфорок 36				
	- Настройка времени и запуск таймера 36				
	- Внесение изменений в активный таймер 37				
	- Выключение таймера до окончания заданного времени 37				
	- По истечении заданного времени 37				
7.4.3	Автоматика доведения до кипения 37				
	- Активация автоматики доведения до кипения 38				
	- Преждевременное отключение автоматики доведения до кипения 38				
	- По истечении заданного времени 38				
8	Очистка и уход	39			
8.1	Моющие и чистящие средства 39				
	- Средства очистки стеклокерамических варочных панелей 39				
8.2	Очистка варочной панели 39				
8.2.1	Очистка стеклокерамической варочной панели 39				
8.2.2	Очистка решетки 40				
8.2.3	Очистка частей газовой горелки 40				
8.3	Уход за варочной панелью 41				
8.4	Очистка поворотной ручки управления 41				
	- Очистка кольца поворотной ручки управления 41				
	- Очистка сенсорной поверхности и корпуса поворотной ручки управления 41				

1 Общая информация

Данное руководство содержит важные указания, которые помогут предотвратить травмы и повреждение устройства. Внимательно прочтите эти указания перед установкой или использованием устройства в первый раз.

С этим руководством предоставляются другие документы. Соблюдайте все требования, содержащиеся в документах, входящих в комплект поставки.

Сборку и установку должен выполнять только квалифицированный персонал в соответствии с действующим законодательством, правилами и стандартами. Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности, а также указания, содержащиеся в сопроводительных документах.

1.1 Ответственность

Компании BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd и BORA Lüftungstechnik GmbH, далее именуемые BORA, не несут ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения указаний, изложенных в документации, входящей в комплект поставки! Кроме того, BORA не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного монтажа и несоблюдения правил безопасности и предупреждений!

1.2 Действие руководства по эксплуатации и монтажу

Данное руководство распространяется на несколько вариантов устройств. По этой причине в руководстве может быть дано описание отдельных параметров, которые не относятся к вашему устройству. Определенные детали, показанные на изображениях, содержащихся в руководстве, могут не совпадать с конкретными вариантами устройств; данные изображения следует рассматривать как принципиальные схемы.

1.3 Информация об изделии

Директивы

Устройства соответствуют следующим директивам ЕС:

Директива Европейского союза 2014/30/EU об электромагнитной совместимости

Директива Европейского союза 2014/35/EU о низковольтном оборудовании

Директива Европейского союза 2009/125/EG об основах для определения требований к экодизайну энергосвязанных изделий

Директива Европейского союза 2011/65/EU об ограничении использования опасных веществ в электрооборудовании и электронном оборудовании.

Предписания

Газовые устройства соответствуют следующим предписаниям ЕС: Регламент ЕС 2016/426 об оборудовании, работающем на сжигаемом газообразном топливе

1.4 Защита данных

Во время эксплуатации в системе управления вытяжки варочной панели сохраняются псевдодинамические массивы данных, например, предпринятые вами настройки меню, количество рабочих часов отдельных технических блоков и количество выбранных функций. Кроме того, в системе управления вытяжки варочной панели документируются ошибки в комбинации с учетом рабочих часов. Данные могут быть считаны только вручную с помощью вытяжки варочной панели. Поэтому вы несете ответственность за это решение.

Сохраняемые данные позволяют быстро найти и устранить ошибки при обращении в сервисную службу.

1.5 Отображение информации

Для ускорения и облегчения работы с данным руководством применяется единое форматирование, нумерация, символы, указания по безопасности, термины и сокращения. Термин «Устройство» используется как для обозначения варочных панелей и вытяжек, так и для обозначения варочных панелей с вытяжками.

Инструкции по определенным действиям отмечаются стрелкой:

► Выполняйте все действия, всегда соблюдая определенный порядок.

Списки обозначаются четырехугольным знаком списка в начале строки:

- Список 1
- Список 2

i Информация об имеющихся правилах, которые должны соблюдаться в обязательном порядке.

Указания и требования по технике безопасности

Указания и требования по технике безопасности в данном руководстве отмечаются символами и сигнальными словами. Структура указаний и требований по технике безопасности:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЙ ЗНАК И СИГНАЛЬНОЕ СЛОВО!

Тип и источник опасности

Последствия при несоблюдении

► Меры по устранению опасности

Обратите внимание:

- Предупреждающие знаки указывают на повышенный риск получения травмы.
- Сигнальное слово указывает на степень опасности.

Предупреждающий знак	Сигнальное слово	Опасное состояние
	Опасность	Указывает на ситуацию, связанную с непосредственной опасностью, при несоблюдении имеется риск получения смертельной или тяжелой травмы.
	Предупреждение	Указывает на возможность опасности, при несоблюдении имеется риск получения смертельной или тяжелой травмы.
	Осторожно	Указывает на возможность возникновения опасной ситуации, при несоблюдении имеется риск незначительной или легкой травмы или материального ущерба.

таблица 1.1 Значение предупреждающих знаков и сигнальных слов

2 Безопасность

Устройство соответствует предписанным правилам по технике безопасности. Пользователь несет ответственность за безопасное использование устройства, очистку и уход. Ненадлежащее использование может привести к травмам или повреждению имущества.

2.1 Использование по назначению

Устройство предназначается только для приготовления пищи в домашних условиях.

Данное устройство не предназначено для:

- эксплуатации вне помещений;
- обогрева помещений;
- охлаждения, вентиляции или удаления влаги из помещений;
- эксплуатации на автомобилях, судах или в самолетах;
- эксплуатации с внешним выключателем-таймером или отдельной системой дистанционного управления (исключение — аварийное отключение);
- эксплуатации на высоте более 2000 м над уровнем моря.

Использование устройства, отличное от описанного в настоящем документе, рассматривается как использование не по назначению.

- i** Компания BORA не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования устройства не по назначению или в результате неправильного использования устройства.

Запрещается использовать устройство не по назначению!

2.2 Люди с ограниченными возможностями

Дети

Дети старше 8 лет могут использовать устройство под наблюдением взрослых, или если они были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с ним опасности. Детям запрещается играть с устройством.

- ▶ Используйте функцию защиты от детей, чтобы дети случайно не включили устройство или не изменили его настройки.
- ▶ Следите за детьми, когда они находятся рядом с устройством.

- ▶ Не храните в выдвижном ящике или за устройством предметы, которые могут заинтересовать детей. В противном случае дети могут забраться на устройство.

- i** Очистка устройства и уход за ним могут выполняться детьми только под контролем взрослых.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не имеющие опыта и/или знаний, могут использовать данное устройство только под надзором или при условии осведомленности о безопасном использовании устройства и возможных опасностях. Защита от детей позволяет ограничить возможности ввода в эксплуатацию.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Опасность получения ожога из-за горячей посуды и продуктов

Ручки, выступающие над рабочей поверхностью, привлекают детей.

- ▶ Следите за тем, чтобы дети без присмотра не приближались к горячей варочной панели.
- ▶ Не поворачивайте кастрюли или сковороды таким образом, чтобы их ручки выступали за пределы рабочей поверхности.
- ▶ Следите за тем, чтобы дети не стянули кастрюли и сковороды с устройства.
- ▶ При необходимости используйте подходящие защитные решетки или крышки для варочной панели.
- ▶ Используйте только защитные решетки и крышки, одобренные производителем устройства, в противном случае существует риск несчастных случаев.
- ▶ Для получения рекомендаций по выбору подходящей защитной решетки варочной панели обратитесь к вашему дилеру или в сервисную службу компании BORA.

2.3 Общие правила по технике безопасности

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Опасность удушья от частей упаковки

Детали упаковки (например, пленка, стиропор) могут представлять опасность для жизни детей.

- ▶ Храните детали упаковки в месте, недоступном для детей.
- ▶ Немедленно утилизируйте упаковку в соответствии с действующими правилами.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Риск поражения электрическим током или травмирования из-за поврежденных поверхностей

Сколы, трещины или надломы на поверхности устройств (например, поврежденная стеклокерамика), особенно в области блока управления, могут обнажить электронику или повредить ее. Это может привести к поражению электрическим током. Кроме того, поврежденная поверхность может привести к травме.

- ▶ Не прикасайтесь к поврежденной поверхности.
- ▶ При обнаружении царапин, сколов или трещин в стеклокерамическом покрытии немедленно выключите устройство.
- ▶ Отключите устройство от сети электропитания с помощью линейного защитного автомата, предохранителей, защитных автоматов или контакторов.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу компании BORA.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность травмирования поврежденными компонентами

Поврежденные компоненты, которые нельзя удалить без инструментов, могут стать причиной травм.

- ▶ Не пытайтесь ремонтировать и заменять поврежденные компоненты самостоятельно.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу компании BORA.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения травмы или повреждения устройства из-за несоответствующих компонентов или несанкционированных изменений

Применение нереконструированных деталей может привести к травмам или повреждению устройства. Изменения или модернизация конструкции устройства может привести к снижению уровня безопасности.

- ▶ Используйте только оригинальные компоненты.
- ▶ Не вносите никаких изменений, дополнений или преобразований в устройство.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность получения травм от падающих компонентов устройства

Падение таких предметов, как корпус решетки, элементы управления, крышки посуды, жировые фильтры, и т. п., может привести к травмам.

- ▶ Помещайте такие предметы в безопасных местах рядом с устройством.
- ▶ Убедитесь в том, что вероятность падения съемных компонентов отсутствует.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность травмирования из-за перегрузки

Неправильное поднятие устройства при его транспортировке или монтаже может повлечь травмы конечностей или корпуса тела.

- ▶ При необходимости транспортируйте и монтируйте устройство вдвоем.
- ▶ При необходимости используйте подходящие вспомогательные средства, чтобы избежать повреждений или травм.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Повреждение, вызванное неправильным использованием

Не используйте поверхность устройства в качестве рабочей поверхности или пространства для хранения. Это может привести к повреждению устройств (особенно из-за твердых и заостренных предметов).

- ▶ Не используйте устройства в качестве рабочей поверхности или пространства для хранения.
- ▶ Не допускайте контакта поверхности устройства с твердыми или острыми предметами.

Неисправности и ошибки

- ▶ В случае неисправностей и ошибок соблюдайте указания, содержащиеся в главе «Поиск и устранение неисправностей».
- ▶ В случае неисправностей и ошибок, описание которых отсутствует, выключите устройство и обратитесь в сервисную службу компании BORA.

Домашние животные

- ▶ Не подпускайте домашних животных к устройству.

2.4 Безопасный монтаж

- i** Установку и монтаж устройства разрешается проводить только квалифицированным специалистам, которые должны знать и соблюдать действующие правила и дополнительные требования местных организаций по энергоснабжению.
- i** При монтаже соблюдайте минимальные расстояния, приведенные в главе «Монтаж» («Безопасные расстояния»).
- i** К работам с электрооборудованием допускаются только квалифицированные электрики.

Электрическую безопасность устройства можно гарантировать только при правильно установленной и подключенной системе заземления. Убедитесь в том, что установлено предохранительное устройство.

Характеристики устройства должны соответствовать напряжению и частоте местной электросети.

- ▶ Проверьте данные на заводской табличке и не подключайте устройство в случае отклонений.
- ▶ Выполняйте все работы внимательно и добросовестно.
- ▶ Подключайте устройства только после монтажа системы каналов или после подсоединения фильтра рециркуляции к сети электроснабжения.
- ▶ Используйте только рекомендованные соединительные кабели. Они включены в комплект поставки.
- ▶ Используйте устройство только после завершения всех монтажных работ, когда обеспечивается безопасная эксплуатация устройства.

⚡ ОПАСНОСТЬ!

Опасность поражения электрическим током из-за поврежденного устройства

Поврежденное устройство может стать причиной поражения электрическим током.

- ▶ Перед монтажом проверьте устройство на предмет видимых повреждений.
- ▶ Не устанавливайте и не подключайте поврежденное устройство.
- ▶ Не вводите поврежденные устройства в эксплуатацию.

ОСТОРОЖНО!

Риск ожогов из-за неправильного расположения ручек управления

Если ручки управления установлены в неподходящих местах, во время работы возможны ожоги о поверхность варочной панели.

- ▶ Устанавливайте ручки управления только в удобных и безопасных местах.

2.4.1 Указания по безопасному монтажу варочных панелей

⚡ ОПАСНОСТЬ!

Опасность поражения электрическим током из-за неправильного подключения к сети

Неправильное подключение устройства к сети питания может привести к поражению электрическим током.

- ▶ Убедитесь в том, что устройство надежно подсоединено к источнику питания посредством неподвижного соединения.
- ▶ Убедитесь в том, что устройство подсоединено в соответствии с инструкциями по системе защитного заземления.
- ▶ Убедитесь в том, что соблюдено условие отключения от сети с зазором между контактами не менее 3 мм на всех полюсах (устройства защитного отключения, предохранители, автоматические выключатели, контакторы).

⚠ ОПАСНОСТЬ!**Опасность поражения электрическим током из-за поврежденного шнура питания**

Повреждение шнура питания (например, во время сборки или в результате контакта с горячей плитой) может привести к поражению электрическим током.

- ▶ Следите за тем, чтобы соединительный кабель не был зажат или поврежден.
- ▶ Следите за тем, чтобы сетевой кабель не прикасался к горячим конфоркам.

Специальные указания по технике безопасности при монтаже газовых варочных панелей

- i** Установку газового оборудования, монтаж устройства, замену газовых форсунок, а также изменение типа и давления газа должны выполнять только обученные и уполномоченные специалисты, которые знают и соблюдают национальные правила и дополнительные правила местных энергоснабжающих компаний.
- ▶ Соблюдайте специальные указания по изменению типа и давления газа, а также спецификации газовых форсунок для замены из таблицы форсунок (см. руководство по эксплуатации).

Газовые варочные панели BORA разрешается эксплуатировать только с вытяжками BORA.

⚠ ОПАСНОСТЬ!**Опасность взрыва газа и удушья**

Утечка газа может привести к взрыву и серьезным травмам, повреждению имущества или удушью.

- ▶ Не держите источники воспламенения (открытое пламя, нагреватели) вблизи устройства и не нажимайте выключатели освещения или электроприборов.
- ▶ Не вытаскивайте вилки из розеток (опасность искрения).
- ▶ Немедленно прекройте подачу газа и отключите сетевой предохранитель.
- ▶ Проветрите помещение (откройте двери и окна).
- ▶ Немедленно герметизируйте место утечки газа.

2.5 Безопасное использование

- ▶ Следите за тем, чтобы основания кухонной посуды и поверхности устройства были сухими и чистыми.
- ▶ Во избежание появления царапин и потертостей на поверхности устройства кухонную посуду следует убирать, поднимая с поверхности устройства (не тянуть).
- ▶ Не используйте устройства в качестве пространства для хранения.
- ▶ Выключайте устройство после использования.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**Опасность ожога из-за нагревания устройства**

Некоторые устройства и их открытые части нагреваются во время работы (например, варочные панели). После выключения они сначала должны остыть. Прикосновение к горячей поверхности может стать причиной серьезных ожогов.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим устройствам.
- ▶ Обращайте внимание на индикатор остаточного тепла.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**Риск ожогов и пожара от горячих предметов**

Устройство и его открытые части имеют высокую температуру как во время работы, так и во время фазы охлаждения. Предметы, находящиеся на устройстве, нагреваются очень быстро и могут привести к серьезным ожогам (особенно это касается металлических предметов, таких как ножи, вилки, ложки, крышки или крышка варочной панели), или воспламениться.

- ▶ Не допускайте нахождения предметов на устройстве.
- ▶ Используйте подходящие вспомогательные средства (прихватки, тепловые защитные перчатки).

2.5.1 Безопасное использование варочных панелей

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Оставленная без присмотра варочная панель может стать причиной пожара

Масло или жир могут быстро нагреваться и воспламениться.

- ▶ Не нагревайте масло или жир без присмотра.
- ▶ Никогда не заливайте горящее масло или жир водой.
- ▶ Выключите варочную панель.
- ▶ Открытое пламя следует гасить, например, крышкой или пламягасящим одеялом.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Опасность взрыва горючих жидкостей

Нахождение горючих жидкостей в непосредственной близости от варочной панели может привести к взрыву и серьезным травмам.

- ▶ Не распыляйте аэрозоли вблизи устройства во время его работы.
- ▶ Не храните горючие жидкости вблизи варочной панели.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск ожогов из-за утечки горячих жидкостей

Невнимательность в процессе приготовления пищи может привести к переливу через край и утечке горячей жидкости.

- ▶ Контролируйте все кулинарные операции.
- ▶ Избегайте переливания кипящей жидкости через край посуды.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов при контакте с горячим паром

Испарение жидкостей, находящихся между конфоркой и дном кастрюли, может вызвать ожоги кожи.

- ▶ Следите за тем, чтобы конфорки и дно посуды всегда были сухими.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность ожога из-за сбоя питания

При отключении напряжения или после него работавшая до этого варочная панель может оставаться горячей, хотя остаточное тепло не отображается.

- ▶ Не прикасайтесь к варочной панели, пока она не остыла.
- ▶ Следите, чтобы дети не приближались к горячей варочной панели.

ОСТОРОЖНО!

Повреждение сладкой или соленой пищей.

Сладкая или соленая пища, выливающаяся на конфорки, может повредить их.

- ▶ Следите за тем, чтобы сладкая или соленая пища не выливалась на горячие конфорки.
- ▶ Незамедлительно удаляйте сладкую или соленую пищу при ее попадании на конфорку.

Специальные указания по технике безопасности при эксплуатации газовых варочных панелей

i Изменение типа и давления газа разрешается выполнять только квалифицированным специалистам, которые должны знать и соблюдать действующие правила и дополнительные требования местных организаций по энергоснабжению.

- ▶ Не используйте и не храните горючие материалы вблизи варочной панели.
- ▶ Не используйте устройство для обогрева помещений.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Опасность взрыва газа и удушья

Утечка газа может привести к взрыву и серьезным травмам или удушью.

- ▶ Если во время работы появится запах газа, немедленно выключите устройство.
- ▶ Не держите источники воспламенения (открытое пламя, нагреватели) вблизи устройства и не нажимайте выключатели освещения или электроприборов.
- ▶ Не вытаскивайте вилки из розеток (опасность искрения).
- ▶ Немедленно перекройте подачу газа и отключите сетевой предохранитель.
- ▶ Проветрите помещение (откройте двери и окна).
- ▶ Немедленно обратитесь в сервисную или газовую службу.

⚠ ОПАСНОСТЬ!**Опасность возникновения пожара из-за открытого пламени.**

Открытое пламя может воспламенить горючие вещества.

- ▶ Если вы ненадолго снимаете кастрюлю или сковороду с конфорки, уменьшите подачу газа до минимального уровня.
- ▶ Не оставляйте открытое пламя без присмотра.
- ▶ Открытое пламя следует гасить, например, крышкой или пламягасящим одеялом.
- ▶ Перекройте подачу газа и отключите сетевой предохранитель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**Опасность получения ожогов при контакте с горячей поверхностью вытяжки при использовании газовых варочных панелей**

При работе газовой варочной панели вытяжка и ее открытые части (в частности, запорный клапан, жировой фильтр из нержавеющей стали и поддон жирового фильтра) нагреваются до высокой температуры. После отключения газовой варочной панели дождитесь остывания вытяжки. Прикосновение к горячей поверхности может стать причиной серьезных ожогов.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим поверхностям вытяжки.
- ▶ Не оставляйте детей без присмотра и следите за тем, чтобы они не приближались к нагретой системе вытяжки.

2.6 Указание по безопасности при чистке и уходе

Устройство необходимо регулярно чистить. Загрязнение устройства может стать причиной его выхода из строя, нарушения функций или появления неприятных запахов. В худшем случае может даже возникнуть источник опасности.

- ▶ Загрязнения следует удалять незамедлительно.
- ▶ Во избежание появления царапин и потертостей на поверхности устройства для его чистки следует использовать только неабразивные чистящие средства.
- ▶ Следите за тем, чтобы во время очистки вода не попала внутрь устройства. Для чистки устройства используйте только умеренно влажную ткань. Никогда не брызгайте на устройство водой. Проникновение воды в устройство может привести к его повреждению!

- ▶ При очистке устройства не используйте пароочистители. Пар может вызвать короткое замыкание на частях устройства, находящихся под напряжением, и стать причиной повреждения устройства.
- ▶ Соблюдайте все указания главы «Очистка и уход».

Особые указания по технике безопасности при очистке варочных панелей и уходе за ними

- ▶ По возможности очищайте варочную панель после каждого приготовления пищи.
- ▶ Очищайте варочные панели только в охлажденном состоянии.

2.7 Инструкции по технике безопасности при ремонте, обслуживании и использовании запасных частей

- i** Работы по ремонту и обслуживанию устройства разрешается выполнять только квалифицированным специалистам, которые должны знать и соблюдать действующие правила и дополнительные требования местных организаций по энергоснабжению.
- i** К работам с электрооборудованием допускаются только квалифицированные электрики.
- ▶ Перед любым ремонтом надежно отсоедините устройство от источника питания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**Опасность получения травмы или повреждения устройства из-за ненадлежащего ремонта**

Применение нереконструированных деталей может привести к травмам или повреждению устройства. Изменения или модернизация конструкции устройства может привести к снижению уровня безопасности.

- ▶ При ремонте используйте только оригинальные запасные части.
- ▶ Не вносите никаких изменений, дополнений или преобразований в устройство.
- i** Поврежденная линия питания должна заменяться подходящей линией питания. Эта процедура должна осуществляться только в специализированном сервисном центре.

2.8 Безопасный демонтаж и утилизация

- i** Демонтаж устройства разрешается проводить только квалифицированным специалистам, которые должны знать и соблюдать действующие правила и дополнительные требования местных организаций по энергоснабжению.
- i** К работам с электрооборудованием допускаются только квалифицированные электрики.
- ▶ Перед началом демонтажа надежно отсоедините устройство от источника питания.

⚡ ОПАСНОСТЬ!

Опасность поражения электрическим током из-за неправильного отсоединения

Опасность поражения электрическим током при неправильном отсоединении устройства от сети электропитания.

- ▶ Отключите устройство от сети электропитания с помощью линейного защитного автомата, предохранителей, защитных автоматов или контакторов.
- ▶ С помощью разрешенного к применению измерительного прибора убедитесь в том, что устройство обесточено.
- ▶ Не прикасайтесь к не закрытым контактам электронного блока, так как на них может быть остаточное напряжение.

Специальные указания по технике безопасности при демонтаже газовых варочных панелей

- i** Работы на соединениях газового оборудования разрешается выполнять только квалифицированным и уполномоченным специалистам, которые должны знать и соблюдать действующие правила и дополнительные требования местных организаций по энергоснабжению.

3 Технические характеристики

3.1 BORA Pro, газовая варочная панель PKG3

Параметр	Значение
Напряжение сети	220-240 В
Частота	50/60 Гц
Суммарная мощность горелок	5,0 кВт
Потребляемая мощность	20 Вт
Защита предохранителем	1 x 0,5 А
Размеры (ширина x глубина x высота)	
Варочная поверхность	370 x 540 x 73 мм
Решетка Мощная горелка	270 x 270 x 25/50 мм
Решетка Нормальная горелка	235 x 235 x 25/50 мм
Вес (включая принадлежности/упаковку)	11,5 кг
Варочная панель	
Уровни мощности	1-9, P
Уровни поддержания тепла	3
Передняя мощная горелка	800-3000 Вт
Задняя стандартная горелка	550-2000 Вт
Номинальная потребляемая мощность G20/20 мбар:	5,00 кВт 0,449 м ³ /ч
Энергопотребление варочной панели G20/20 мбар	
Передняя мощная горелка	800-3000 Вт 63,3 %
Задняя стандартная горелка	550-2000 Вт 61,3 %
В собранном состоянии (усредненные показатели)	62,3 %

таблица 3.1 Технические характеристики

Размеры

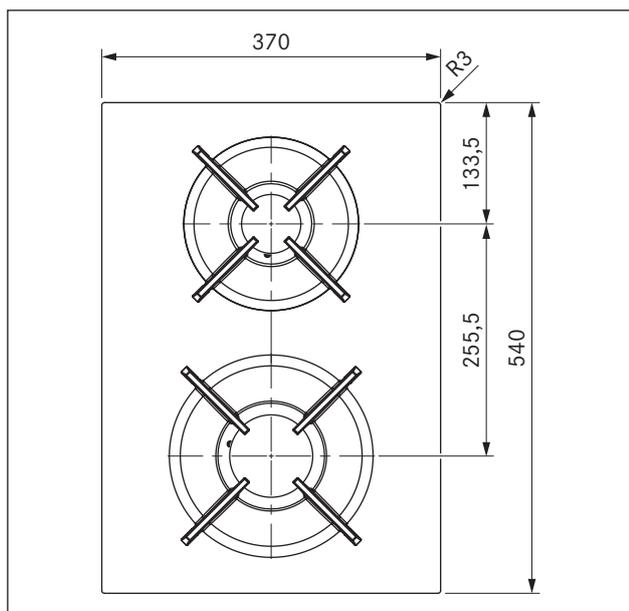


рис. 3.1 Размеры PKG11, вид сверху

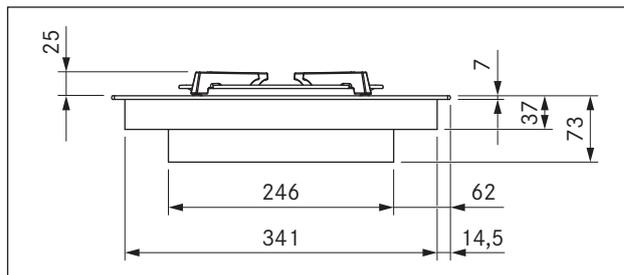


рис. 3.2 Размеры PKG11, вид спереди

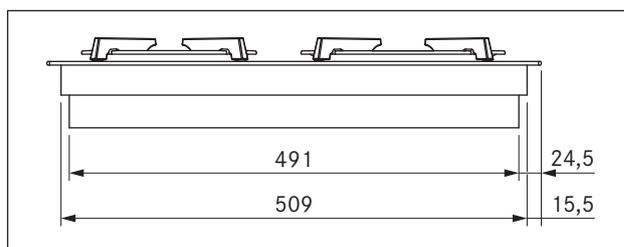


рис. 3.3 Размеры PKG11, вид сбоку

3.2 Размеры поворотной ручки управления BORA Professional 3.0

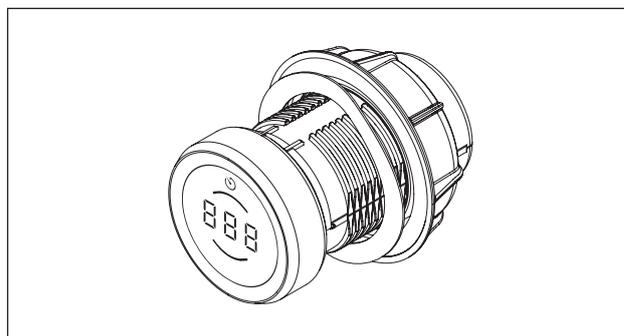


рис. 3.4 Поворотная ручка управления

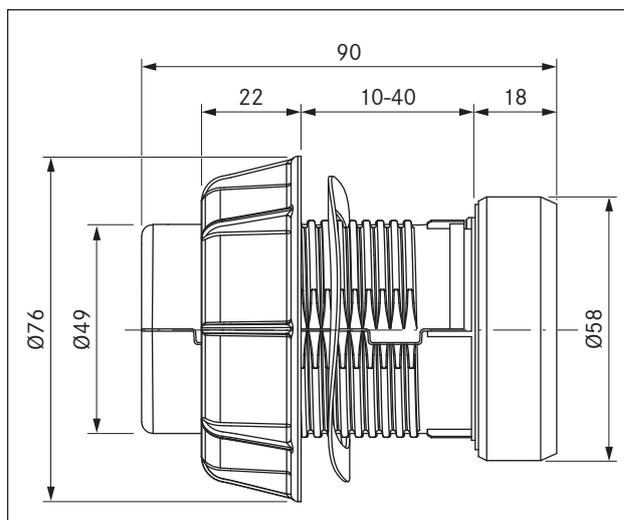


рис. 3.5 Размеры поворотной ручки управления

4 Описание устройства

► При каждом использовании устройства соблюдайте все указания по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).

4.1 Поворотная ручка управления

Правила эксплуатации

Управление вытяжкой и конфорками осуществляется с помощью поворотной ручки управления. Поворот кольца поворотной ручки управления и прикосновение к сенсорной поверхности регулируют уровень мощности и функции.

i Подробное описание принципа управления и функций приводится в главе «Управление устройством».

Конструкция

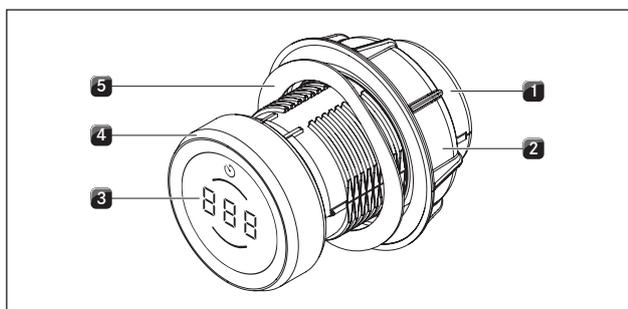


рис. 4.1 Конструкция поворотной ручки управления

- [1] Корпус поворотной ручки управления
- [2] Крепежная гайка
- [3] Индикатор поворотной ручки управления
- [4] Кольцо поворотной ручки управления
- [5] Волновая пружина

Элементы управления

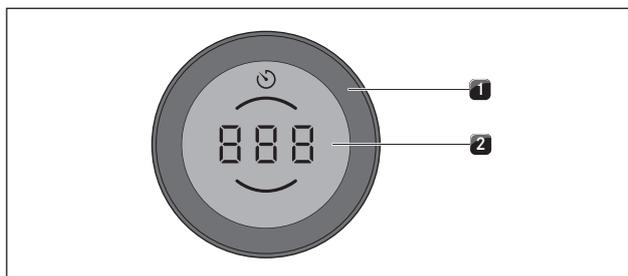


рис. 4.2 Элементы управления поворотной ручки управления

- [1] Кольцо поворотной ручки управления
- [2] Сенсорная поверхность

Индикатор поворотной ручки управления

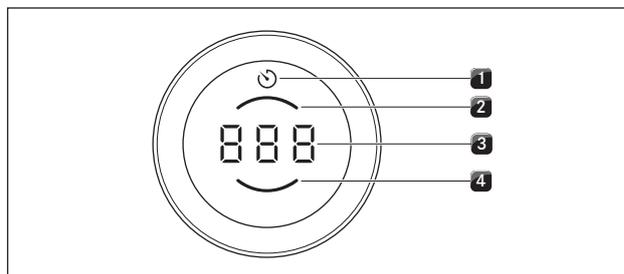


рис. 4.3 Элементы индикации поворотной ручки управления

- [1] Индикатор таймера/сигнальных часов
- [2] Индикатор задней конфорки
- [3] Многофункциональный дисплей
- [4] Индикатор передней конфорки

Расположение поворотных ручек управления

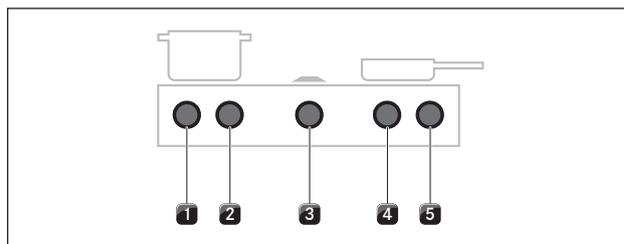


рис. 4.4 Расположение поворотных ручек управления

- [1] Поворотная ручка управления передней конфорки левой варочной панели
- [2] Поворотная ручка управления задней конфорки левой варочной панели
- [3] Поворотная ручка управления вытяжки
- [4] Поворотная ручка управления передней конфорки правой варочной панели
- [5] Поворотная ручка управления задней конфорки правой варочной панели

4.2 Описание варочной панели

Индикаторы и символы

- i** Для каждой конфорки уровни мощности и функции приготовления отображаются на индикаторе соответствующей поворотной ручки управления.

Индикатор поворотной ручки управления

Индикатор	Значение
	Варочная панель будет отключена
	Уровни мощности
	Уровень повышенной мощности
	Индикатор остаточного тепла
	Защита от детей
	Активный уровень поддержания тепла
	Активная функция таймера
	Автоматика доведения до кипения
например,	Активная автоматика доведения до кипения
	Меню настроек
	Сообщение о неисправности (см. главу «Устранение неисправностей»)

таблица 4.1 Индикатор поворотной ручки управления

Конструкция и размер конфорок

Газовая варочная панель PKG3

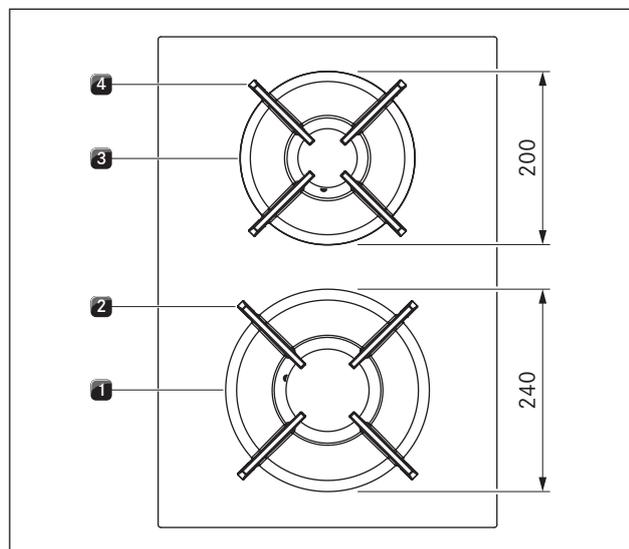


рис. 4.5 Конструкция газовой варочной панели PKG3 и размер конфорок

- [1] Передняя мощная горелка
 [2] Передняя решетка
 [3] Задняя стандартная горелка
 [4] Задняя решетка

4.2.1 Принцип работы газовой варочной панели PKG3

Если конфорка включена, пламя напрямую нагревает дно посуды. Регулировка пламени осуществляется с помощью высокоточной электронной системы регулирования газа (E-Gas-System). Помимо прочего, для обеспечения точности регулировки каждой газовой горелки используются исполнительные приводы. Указанные исполнительные приводы проходят периодическую самокалибровку, в ходе которой возникают характерные жужжащие шумы, не являющиеся признаком неисправности. Преимуществом электронной системы регулирования газа является оптимальная и воспроизводимая терморегуляция, т. е. выбранные уровни мощности будут идентичными для каждого процесса приготовления пищи. Кроме того, она позволяет обеспечить чистое, ровное пламя для каждого уровня мощности. При необходимости, выполняется автоматическое повторное зажигание пламени. Система регулирования обеспечивает возможность реализации целого ряда функций варочной панели с помощью поворотной ручки управления. Регулировка мощности выполняется методом использования предварительно заданных уровней мощности 1–9 и P.

Уровни мощности

Результатом высокой мощности газовых варочных панелей является быстрый нагрев посуды. Для предотвращения пригорания блюд необходимо подобрать несколько иной уровень мощности, который отличается от режима, применяемого в обычных варочных системах.

Действие	Уровни мощности
Уровень поддержания тепла готовых блюд	1 - 2
Обжарка нарезанных овощей, яичница, телятина, мясо птицы	3 - 5
Обжарка креветок, приготовление кукурузы в початках, шницелей, говядины, рыбы, котлет	5 - 7
Нагрев больших объемов жидкости, обжарка стейков	8 - 9
Нагревание воды	P

таблица 4.2 Рекомендации по уровням мощности

Данные в таблице являются ориентировочными.

Подходящая посуда

- Посуда с таким знаком подходит для газовых варочных панелей.

- i** Время доведения до кипения, время общего нагрева дна посуды и результаты приготовления блюд во многом зависят от конструкции и свойств посуды. Посуда с толстым дном обеспечивает более равномерное распределение тепла. При использовании посуды с тонким дном имеется риск перегрева приготавливаемых продуктов в определенных точках. Кроме того, это может привести к повреждению варочной панели.

- i** Прежде всего, следите за тем, чтобы посуда не перегревалась. Дно посуды может деформироваться, поэтому не следует нагревать ее в незаполненном состоянии.

i В случае посуды с неровным дном возникает риск ее опрокидывания. Вероятность некоторой неустойчивости посуды не может быть полностью исключена.

Подходящая посуда должна быть изготовлена из:

- меди;
 - нержавеющей стали;
 - алюминия;
 - чугуна.
- Обратите внимание на размеры в таблице:

Расположение горелки	Рекомендуемый диаметр дна посуды	Минимальный диаметр дна посуды
Обычная горелка	140–200 мм	120 мм
Мощная горелка	180–240 мм	160 мм

таблица 4.3 Диаметр дна посуды

i Используйте только ту посуду, диаметр которой не превышает указанные размеры (см. главу «Подходящая посуда»). В случае посуды слишком большого диаметра выходящие наружу горячие отработавшие газы могут повредить столешницу или другую неустойчивую к воздействию высоких температур поверхность, например, облицованную панелями стену, а также компоненты варочной панели и вытяжки. Компания Bora не несет ответственности за подобные повреждения.

4.3 Предохранительные устройства

Автоматическое аварийное отключение

Если устройство включено, но не используется в течение определенного времени, оно автоматически выключится.

Варочные панели

Каждая конфорка автоматически отключается, если длительность работы на одном уровне мощности – например, на уровне поддержания тепла – превысила максимальное время работы. Отображается H (индикатор остаточного тепла).

PKG3:	Уровни мощности	Автоматическое аварийное отключение через часы:минуты
1	I	8:24
2	II	6:24
3	III	5:12
4	IV	4:12
5	V	3:18
6	VI	2:12
7	VII	2:12
8	VIII	1:48
9	IX	1:18
P	P	0:20

таблица 4.4 Автоматическое аварийное отключение по уровням мощности

PKG3:	Уровень поддержания тепла	Отключение через часы:минуты
1	(I)	8:00
2	(II)	8:00
3	(III)	8:00

таблица 4.5 Автоматическое аварийное отключение по уровням поддержания тепла

► Вновь включите конфорку, если вы планируете использовать ее снова (см. главу Управление устройством).

Индикатор остаточного тепла

i Пока горит символ H (индикатор остаточного тепла), касаться конфорки или класть на нее чувствительные к нагреву предметы запрещено. Риск ожога и возгорания!

После выключения конфорка остается все еще горячей. Отображается H (индикатор остаточного тепла). Когда конфорка достаточно остыла, индикатор гаснет (Температура < 60 °C).

Защита от перегрева

i В случае перегрева варочной панели происходит снижение ее производительности или выполняется полное отключение.

Устройство оснащено системой защиты от перегрева. Защита от перегрева срабатывает при:

- избыточном нагреве посуды без содержимого,
- избыточном нагреве масла или жира при высоком уровне мощности;
- повторном включении горячей конфорки после сбоя питания.

Защита от перегрева активирует следующие функции:

- Отключается активированный уровень повышенной мощности.
- Блокируется возможность использования уровня повышенной мощности P.
- Уменьшается установленный уровень мощности.
- Выполняется полное отключение варочной панели.

По прошествии достаточного для охлаждения времени варочная панель может снова использоваться в полном объеме.

Защита от детей

i Если варочная панель работает в одиночном режиме без вытяжки, непреднамеренное или несанкционированное включение устройства можно предотвратить, сняв кольца поворотных ручек управления.

5 Монтаж

- ▶ Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).
- ▶ Соблюдайте требования прилагаемой документации производителя.
- ▶ Соблюдайте действующие предписания и условия подключения газовых варочных панелей.
- ▶ Перед подключением устройства проверьте, соответствуют ли региональные условия газовых подключений (тип газа и давления газа) параметрам данного устройства.

5.1 Общие указания по монтажу

- i** Не допускается установка варочной панели над холодильниками, посудомоечными машинами, кухонными плитами, духовками и стиральной и сушильной техникой.
- i** Контактные поверхности столешниц и пристеночных бортиков должны быть изготовлены из термостойкого материала (прибл. до 100 °С).
- i** Вырезы столешницы должны быть обработаны средствами для защиты от влаги и в отдельных случаях покрыты теплоизоляционными материалами.
- i** Внешние устройства можно подсоединять только к предусмотренным для этого точкам подключения на вытяжке варочной панели.
- i** Чрезвычайно яркие точечные источники света, направленные непосредственно на устройства, могут вызывать оптические различия в цвете между устройствами, и их следует избегать.

Общие указания по монтажу варочных панелей

- i** Для достижения максимальной производительности и продолжительности работы варочных панелей необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию под варочными панелями.
 - i** Если теплый воздух не отводится из-под варочных панелей, происходит снижение их производительности или перегрев.
 - i** В случае перегрева варочной панели выполняется автоматическое снижение ее производительности или полное отключение (см. «Защита от перегрева»).
 - i** Если под устройствами планируется установить перегородку, защищающую от контакта с кабелем (разделительную перегородку), она не должна ограничивать приток воздуха.
- ▶ Обеспечьте достаточный приток воздуха под варочной панелью.

5.2 Проверка комплекта поставки

- ▶ Проверьте поставку на комплектность и отсутствие повреждений.
- ▶ В случае отсутствия деталей в поставке или их повреждения проинформируйте сервисную службу BORA.
- ▶ Ни в коем случае не устанавливайте поврежденные детали.
- ▶ Правильно утилизируйте транспортную упаковку (см. главу «Вывод из эксплуатации, демонтаж и утилизация»).

Наименование	Количество
Варочная панель	1
Поворотная ручка управления	2
Руководство по эксплуатации и монтажу	1
Крепежные болты варочной панели	4
Набор пластин для регулировки высоты	1
Монтажные вкладки варочной панели	4
Кабель поворотной ручки управления	2
Кабель автоматики вытяжки	1
специальный комплект поставки для стеклокерамических варочных панелей	
Инструкция по чистке стеклокерамического покрытия	1
специальный комплект поставки для газовых варочных панелей	
Чугунная решетка	2
Комплект форсунок PKGDS2020 для природного газа G20/20 мбар	1
Гибкий шланг для подключения к газовой сети, длина 500 мм, наружная резьба 1/2" (EN14800)	1
Переходник цилиндрическо-конический	1
Уплотнение	1

таблица 5.1 Комплект поставки варочной панели

5.3 Инструменты и вспомогательные средства

Для качественного монтажа устройств требуются следующие инструменты:

- Графитный карандаш
- Рулетка или складной метр
- Дрель или аккумуляторный шуруповерт со сверлом Форстнера Ø 50 мм
- Силиконовый герметик, черный термостойкий
- Плоская отвертка
- Отвертка Torx размера 20

5.4 Требования по монтажу

5.4.1 Безопасные расстояния

► Соблюдайте следующие безопасные расстояния:

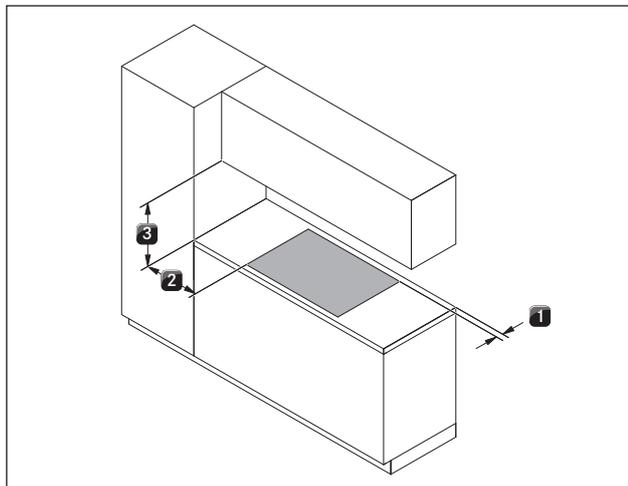


рис. 5.1 Минимальные расстояния

- [1] Минимальное расстояние между вырезом столешницы и ее задним краем 50 мм.
- [2] Минимальное расстояние 300 мм слева и справа между вырезом столешницы и стоящей рядом мебелью или стеной комнаты.
- [3] Минимальное расстояние между столешницей и верхним шкафом 650 мм.

5.4.2 Минимальные монтажные размеры (для стандартной конструкции)

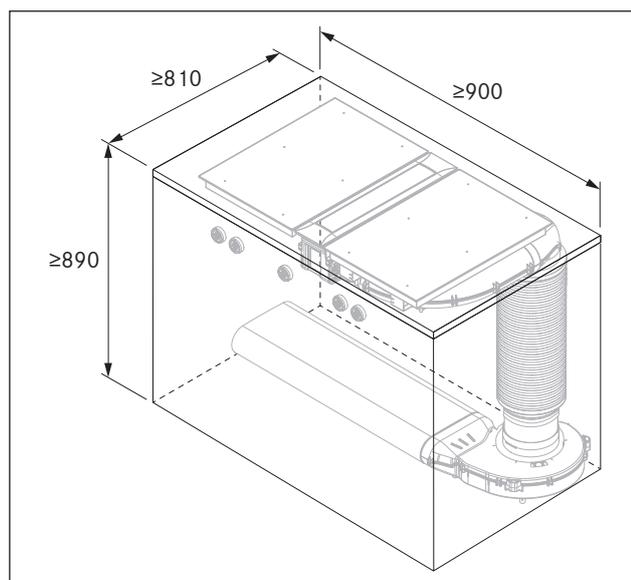


рис. 5.2 Минимальные монтажные размеры РКА3/РКА3АВ стандартной конструкции

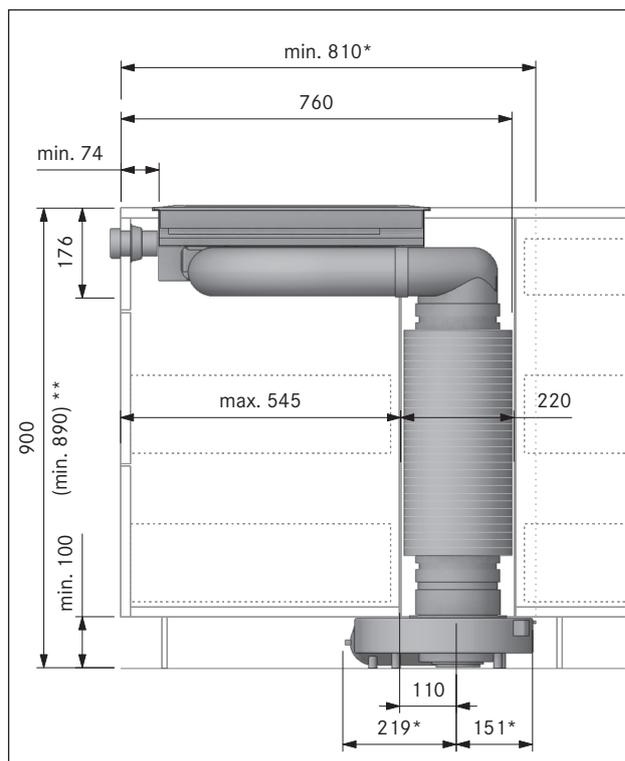


рис. 5.3 Монтажные размеры устройства РКА3/РКА3АВ стандартной конструкции с круглым шумоглушителем USDR50

5.4.3 Столешница и кухонная мебель

- Вырез столешницы должен быть выполнен с учетом указанных размеров выреза.
- Обеспечьте надлежащую герметизацию поверхностей срезов столешницы.
- Соблюдайте предписания производителя столешницы.
- В области выреза столешницы могут иметься мебельные траверсы, которые следует удалить.
- Разделительная перегородка под варочной панелью не требуется. Если запланирована установка кабельных лотков (промежуточных лотков), необходимо учесть следующее:
 - Для проведения работ по техническому обслуживанию конструкция должна быть съемной.
 - Для обеспечения достаточной вентиляции варочной панели требуется расстояние не менее 15 мм до нижней кромки варочной панели.
- Ящики или полки в нижнем шкафу должны быть съемными.
- Для правильного монтажа, в зависимости от варианта, требуется уменьшить длину выдвижных элементов тумбы.

5.4.4 Специальные указания по монтажу газовой варочной панели PKG3

- i** Подключение варочной панели к системе газоснабжения должно осуществляться с соблюдением действующих предписаний путем установки предвключенного запорного клапана.
- i** Подключение трубопровода подачи газа возможно в установленном состоянии газовой варочной панели.
- i** Шланг должны быть проложен таким образом, чтобы он не подвергался любой деформации, сгибанию или истиранию.
- i** Соединения запорного клапана и трубопровода подачи газа должны быть доступны.
- i** Проверка шланга должна быть возможной по всей длине и во встроеном состоянии.
- i** Для подключения шланга должны быть использованы только совместимые соединительные фитинги.
- i** Регулятор давления должен соответствовать выбранному типу газа и установленному значению давления, а также местным и иным нормативным требованиям.
- i** Шланг не должен иметь контакта с дымоходом печи.
- i** Шланг не должен иметь никакого контакта с горячими поверхностями варочной панели или других устройств.
- i** Газовый шланг следует проверять каждые 5 лет и при необходимости заменять. Газовый шланг должен отвечать требованиям стандарта EN 14800.
- i** Если газовая варочная панель используется в варианте монтажа с двумя вытяжками, ее необходимо устанавливать сбоку. При установке между вытяжками на пламя может оказать влияние двусторонняя тяга обеих систем.

Подача воздуха к газовой варочной панели PKG3

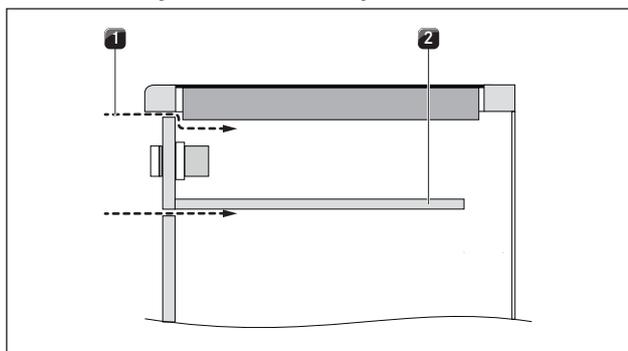


рис. 5.4 Подача воздуха через переднюю часть корпуса

- [1] Подача воздуха через переднюю часть корпуса (сечение отверстия $\geq 50 \text{ см}^2$)
- [2] Дополнительная перегородка, защищающая от контакта с кабелем (укороченная)

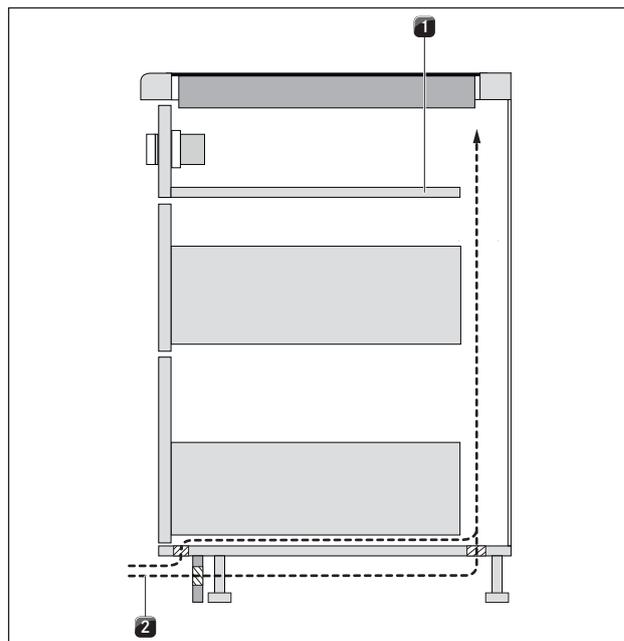


рис. 5.5 Подача воздуха через цокольную часть

- [1] Дополнительная перегородка, защищающая от контакта с кабелем (укороченная)
- [2] Подача воздуха через цокольную часть (сечение отверстия $\geq 150 \text{ см}^2$)

- i** Для обеспечения подачи достаточного количества воздуха рекомендуется выполнить отверстие поперечным сечением не менее 50 см^2 в передней части кухонного шкафа или отверстия поперечным сечением не менее 150 см^2 в цокольной части.
 - i** Для достижения максимальной производительности и продолжительности работы варочной панели необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию под варочной панелью.
 - i** Если теплый воздух не отводится из-под варочной панели, происходит снижение ее производительности или перегрев.
 - i** В случае перегрева варочной панели наблюдается снижение ее производительности или выполняется полное отключение (см. «Защита от перегрева»).
 - i** Если под устройствами планируется установить перегородку, защищающую от контакта с кабелем (разделительную перегородку), она не должна ограничивать приток воздуха.
- Обеспечьте достаточный приток воздуха под варочной панелью.

5.4.5 Обратный поток воздуха при использовании вытяжки в режиме рециркуляции

В системах с рециркуляцией в кухонной мебели необходимо предусмотреть отверстие для обратного потока:

- площадью > 1000 см² (на блок очистки воздуха) при использовании в комбинации с газовой варочной панелью PKG3

i Если в режиме рециркуляции работают несколько вытяжных систем, то отверстие для обратного потока на единицу очистки воздуха необходимо увеличить в несколько раз соответственно. Пример: 2 системы рециркуляции = 2 x (> 1000 см²)

В целях обеспечения рециркуляции можно подготовить отверстие для обратного потока в укороченном цоколе. Кроме того, можно использовать цоколь с прорезью соответствующего поперечного сечения не ниже минимального.

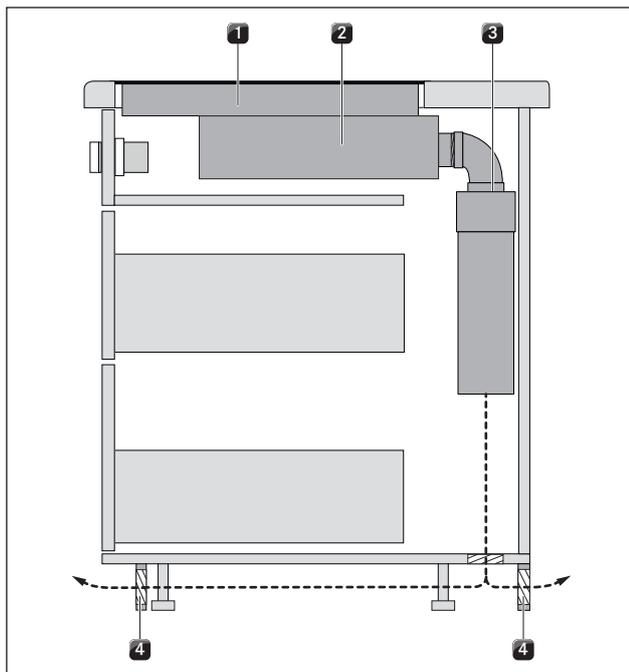


рис. 5.6 Пример планировки обратного потока циркуляционного воздуха (кухонный островок + PKG3 + PKAS3 + блок очистки воздуха)

- [1] Газовая варочная панель PKG3
- [2] Вытяжка PKAS3 (рециркуляция)
- [3] Блок очистки воздуха (ULB1, ULB3)
- [4] Отверстие для обратного потока воздуха в режиме рециркуляции (полное поперечное сечение отверстия ≥ 1000 см² для каждого блока очистки воздуха)

► Обеспечьте отверстие надлежащего сечения для обратного потока воздуха

i В случае погасания или увеличения задержки пламени следует увеличить сечение отверстия для обратного потока воздуха.

5.5 Размеры выреза

i Все размеры отсчитываются от передней кромки передней панели.

Выступ рабочей поверхности

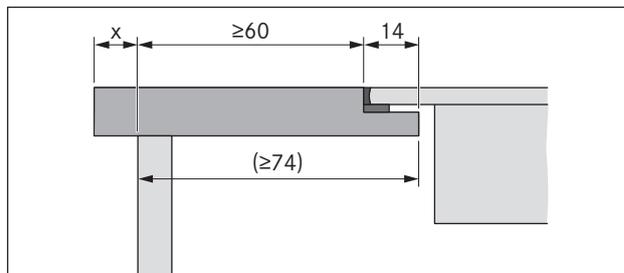


рис. 5.7 Выступ рабочей поверхности

► При выполнении выреза столешницы необходимо учитывать выступ x. Это касается монтажа заподлицо и навесного монтажа.

i Для вытяжки PKA3/PKA3AB в комбинации с прямым каналом PKA1FEV возможен монтаж заподлицо даже при глубине столешницы ≥ 650 мм.

5.5.1 Монтаж заподлицо

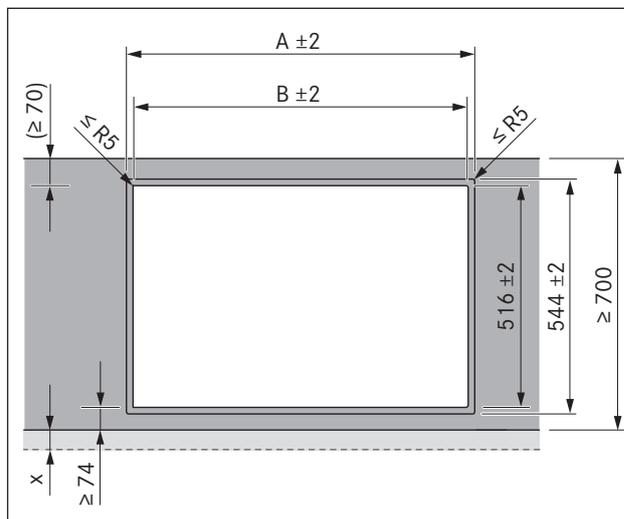


рис. 5.8 Размеры выреза для монтажа заподлицо

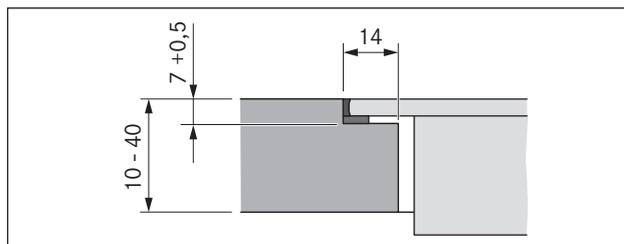


рис. 5.9 Шов для монтажа заподлицо

Варочные панели/вытяжка	A, мм	B, мм
	374	346
	485	457
	856	828
	1338	1310
	1709	1681

таблица 5.2 Размеры выреза для комбинации устройств при монтаже заподлицо

Варочные панели/вытяжка	B, мм
	346
	457
	828
	1310
	1681

таблица 5.3 Размеры выреза для комбинации устройств при навесном монтаже

5.5.2 Навесной монтаж

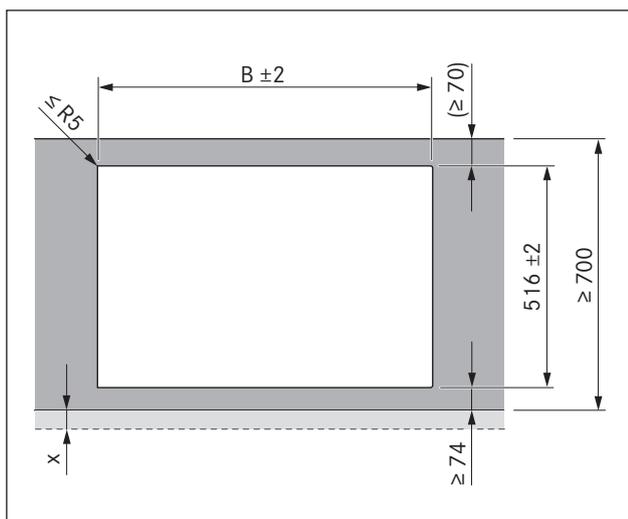


рис. 5.10 Размеры выреза для навесного монтажа

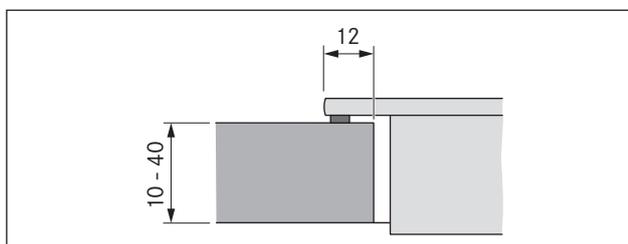


рис. 5.11 Размеры основания для навесного монтажа

5.6 Установка поворотной ручки управления на передней панели корпуса

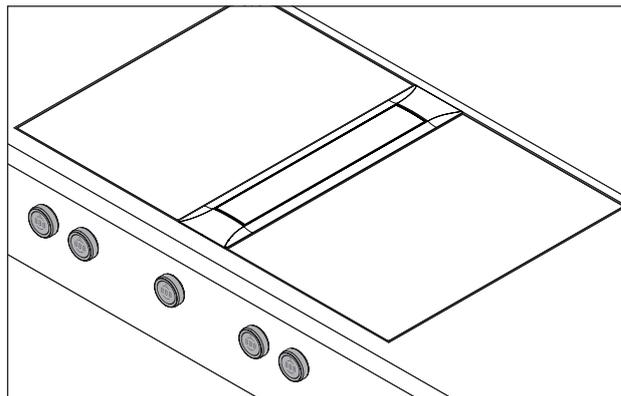


рис. 5.12 Поворотная ручка управления в установленном состоянии

- Просверлите все отверстия в передней панели для предотвращения ее разрыва.

5.6.1 Отверстия в передней панели варочных панелей

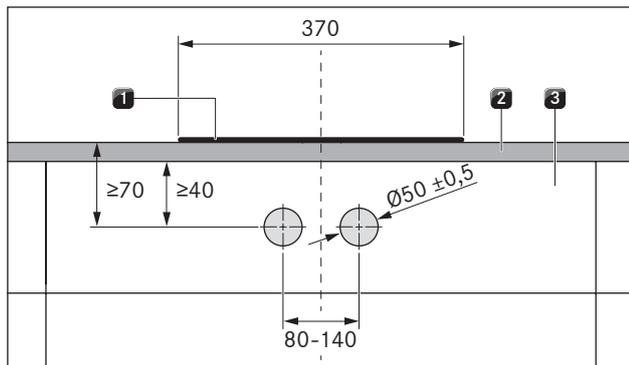


рис. 5.13 Схема отверстий в передней панели варочных панелей

- [1] Варочная панель
- [2] Столешница
- [3] Передняя панель

5.6.2 Примеры отверстий в передней панели

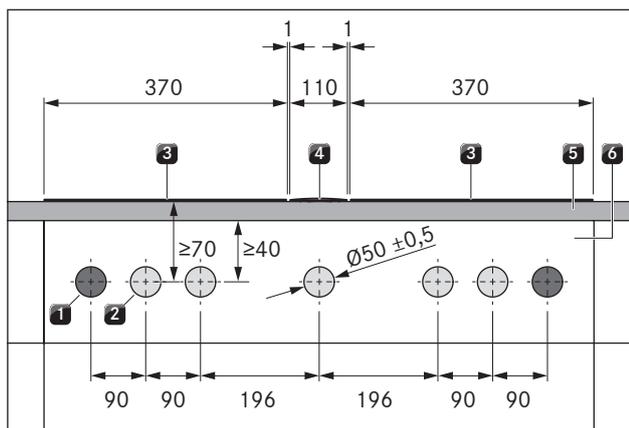


рис. 5.14 Схема отверстий в передней панели для 2 варочных панелей, 1 вытяжка и 2 розеток

- [1] Отверстия для розетки (2х внешние)
- [2] Отверстия для поворотной ручки управления (5х)
- [3] Варочная панель (2х)
- [4] Вытяжка
- [5] Столешница
- [6] Передняя панель

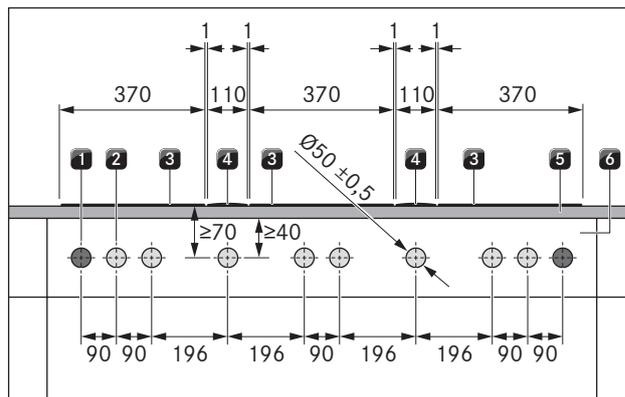


рис. 5.15 Схема отверстий в передней панели для 3 варочных панелей, 2 вытяжек и 2 розеток

- [1] Отверстия для розетки (2х внешние)
- [2] Отверстия для поворотной ручки управления (8х)
- [3] Варочная панель (3х)
- [4] Вытяжка (2х)
- [5] Столешница
- [6] Передняя панель

5.6.3 Установка поворотной ручки управления

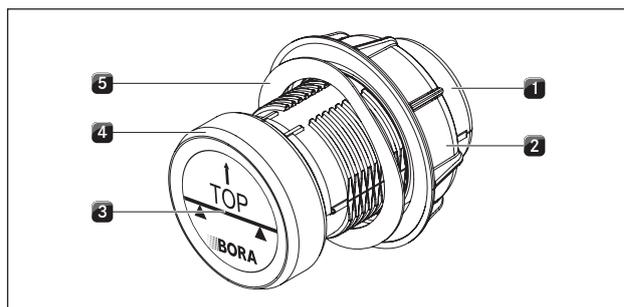


рис. 5.16 Конструкция поворотной ручки управления

- [1] Корпус поворотной ручки управления
- [2] Крепежная гайка
- [3] Наклейка
- [4] Кольцо поворотной ручки управления
- [5] Волновая пружина

i Для стальных передних панелей волновая пружина не используется. Соответствующие монтажные операции не требуются.

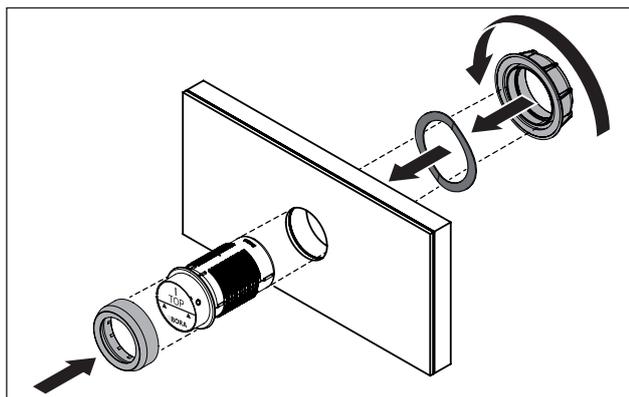


рис. 5.17 Установка поворотной ручки управления

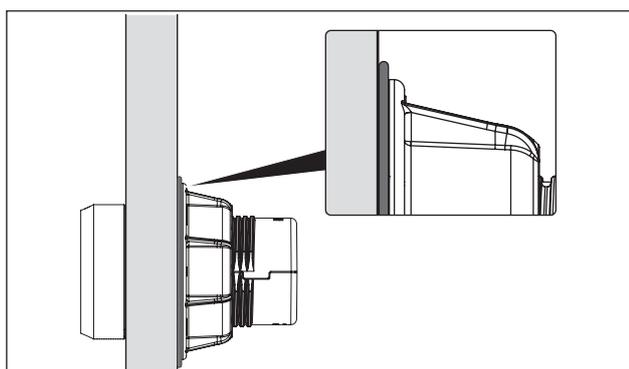


рис. 5.18 Волновая пружина после завершения монтажа

- ▶ Снимите кольцо поворотной ручки управления [4].
- ▶ Открутите универсальную гайку [2].
- ▶ Снимите волновую пружину [5].
- ▶ Вставьте корпус поворотной ручки управления [1] спереди в отверстие в передней панели.
- ▶ Наденьте волновую пружину [5] сзади на корпус поворотной ручки управления [1] (не требуется для стальных передних панелей).
- ▶ Закрутите универсальную гайку [2] с задней стороны корпуса поворотной ручки управления [1] и слегка затяните ее.
- ▶ Установит корпус поворотной ручки управления [1] горизонтально.
- ▶ Затяните универсальную гайку [2].
- Волновая пружина (если используется) должна быть сжата.
- ▶ Снимите наклейку [3].
- ▶ Наденьте кольцо поворотной ручки управления [4] на корпус [1].

5.7 Монтаж варочных панелей

- i** Между встроенными устройствами предусмотрено расстояние в 1 миллиметр.
- i** Вокруг встроенных устройств предусмотрено расстояние 2 миллиметра.
- i** Рекомендуется устанавливать монтажную шину между смежными конфорками (монтажная шина PZMS поставляется в качестве дополнительных принадлежностей).
- i** В качестве альтернативного варианта варочная панель может быть установлена с разворотом 180°.

5.7.1 Монтаж варочной панели

Установка варочной панели (соединения спереди)

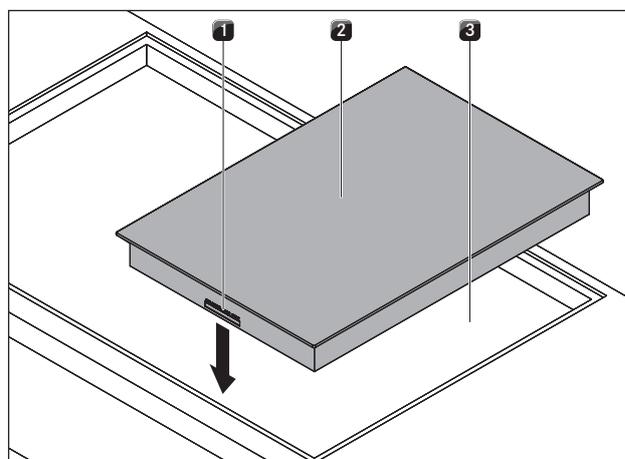


рис. 5.19 Установка варочной панели

- [1] Соедините поворотную ручку управления и автоматический отвод воздуха (спереди)
- [2] Варочная панель
- [3] Вырез столешницы

- ▶ Поместите варочную панель [2] в вырез для столешницы [3].
- ▶ Выровняйте варочную панель [2].
- ▶ Убедитесь в том, что при нормальной сборке соединение поворотной ручки управления и автоматического отвода воздуха [1] находится спереди.

- i** Соединительные провода следует вывести назад. Используйте для этого предусмотренные держатели кабеля.

Выравнивание по высоте (при необходимости)

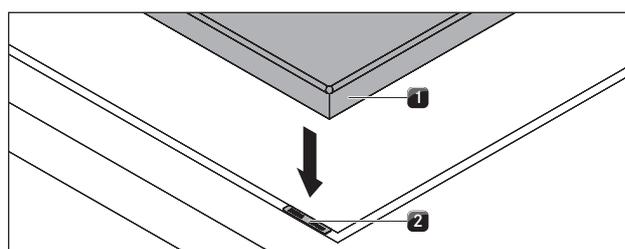


рис. 5.20 Варочная панель и пластины для регулировки высоты

- [1] Варочная панель
- [2] Пластины для регулировки высоты

- ▶ При необходимости подложите под устройство пластины для регулировки высоты [2].

Крепление варочной панели

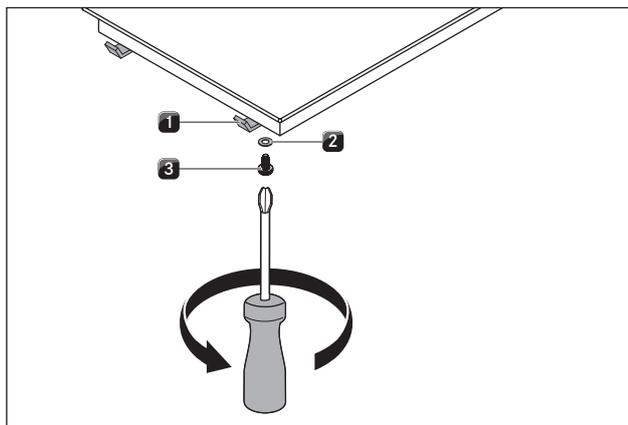


рис. 5.21 Монтажные скобы

- [1] Монтажная скоба
- [2] Подкладная шайба
- [3] Винт

- ▶ Закрепите устройство с помощью монтажных скоб [1].
- ▶ Затяните крепежные зажимы винтом [3] и шайбой [2] с макс. моментом 2 Нм.
- ▶ Проверьте правильность выравнивания.

5.7.2 Монтаж с разворотом на 180° (альтернативный вариант монтажа)

Монтаж с разворотом на 180°

- ▶ Разверните варочную панель на 180°.
- ▶ Разверните шланг подачи газа так, чтобы соединение располагалось сзади.
- ▶ При установке действуйте согласно инструкциям, данным ранее.
- ▶ В меню настроек задайте направление монтажа (см. «Меню настроек»).

- i** Если монтаж осуществляется с поворотом на 180°, соединение поворотной ручки управления и автоматического отвода воздуха варочной панели расположено сзади.

- i** Кабель требуемой длины включен в комплект поставки.

5.8 Подсоединение и подключение напряжения

- ▶ Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).
- Вилка шнура питания должна быть доступна после установки.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить.

- i** Компоненты устройства подключаются с помощью плоского ленточного кабеля, входящего в комплект поставки.

5.8.1 Подключение поворотных ручек управления

- i** Поворотные ручки управления можно подключать только к разъемам, предусмотренным на устройстве.

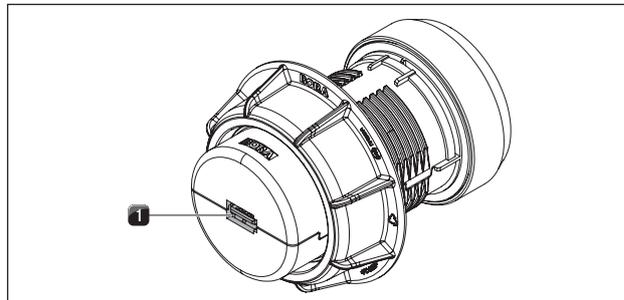


рис. 5.22 Задняя сторона поворотной ручки управления с разъемом

- [1] Разъем задней стороны поворотной ручки управления

- ▶ Соедините устройства с поворотными ручками управления.

Подключение поворотной ручки управления к варочной панели

- i** В нормальном положении соединения на варочных панелях находятся спереди.

- i** По умолчанию используется левая поворотная ручка управления для включения передней конфорки (зона 1) и правая поворотная ручка управления для включения задней конфорки (зона 2).

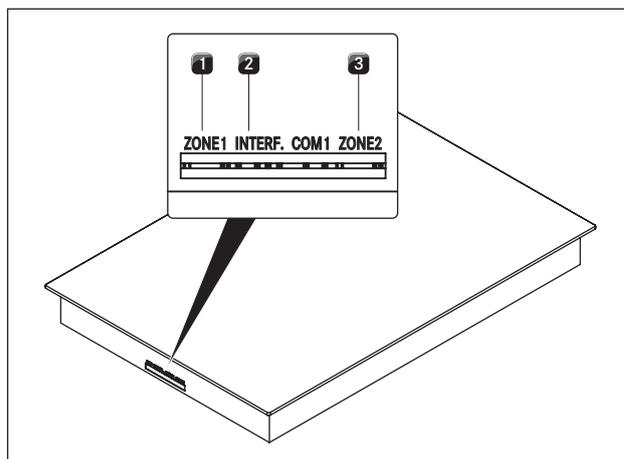


рис. 5.23 Соединения на варочной панели

- [1] Подключение поворотной ручки управления передней конфорки (зона 1)
- [2] Разъем для электронного блока вытяжки
- [3] Подключение поворотной ручки управления задней конфорки (зона 2)

Стандартное подключение конфорок

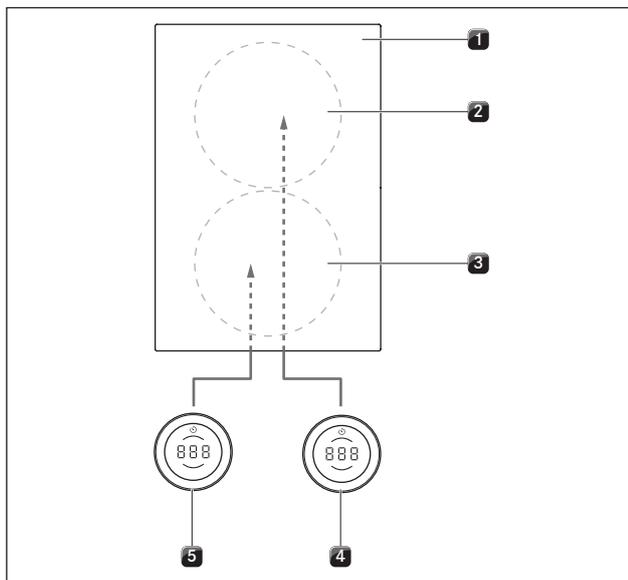


рис. 5.24 Стандартное подключение устройств с разъемами спереди

- [1] Варочная панель
- [2] Задняя конфорка (зона 2)
- [3] Передняя конфорка (зона 1)
- [4] Поворотная ручка управления, задняя конфорка (зона 2)
- [5] Поворотная ручка управления, передняя конфорка (зона 1)

Подключение конфорок при монтаже варочной панели с поворотом на 180°

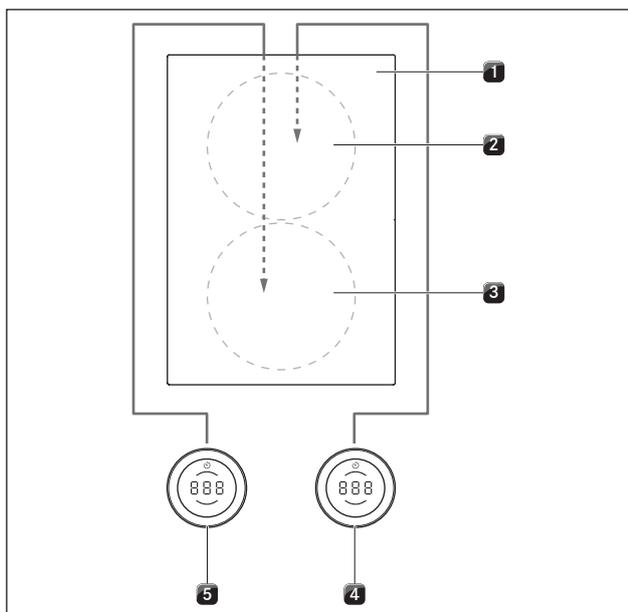


рис. 5.25 Подключение конфорок при монтаже с поворотом на 180° и устройств с разъемом спереди

- [1] Варочная панель
- [2] Задняя конфорка (зона 1)
- [3] Передняя конфорка (зона 2)
- [4] Поворотная ручка управления, задняя конфорка (зона 1)
- [5] Поворотная ручка управления, передняя конфорка (зона 2)

- ▶ Подключите разъем на задней стороне левой поворотной ручки управления [5] к разъему «Зона 2» на варочной панели [1].
- ▶ Подключите разъем на задней стороне правой поворотной ручки управления [4] к разъему «Зона 1» на варочной панели [1].
- ▶ В меню настроек установите соответствие конфорок на панели управления (см. «Меню настроек»), монтаж с разворотом на 0° или 180°).

5.8.2 Установка соединения между вытяжкой и варочными панелями

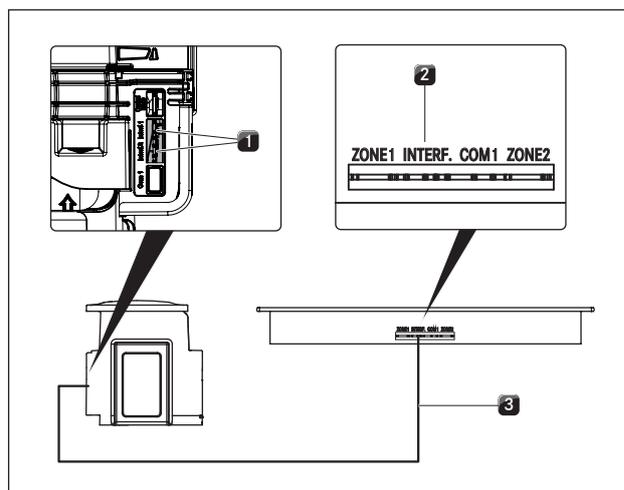


рис. 5.26 Установка соединения между вытяжкой и варочными панелями

- [1] Разъемы коммуникационных линий вытяжки (2x)
- [2] Разъем коммуникационной линии вытяжки
- [3] Плоский ленточный кабель

- ▶ Соедините коммуникационные разъемы вытяжки [1] и варочной панели или варочных панелей [2].
- ▶ Для этого следует использовать столько соединительный кабель, который входит в комплект поставки.

i Полный набор функций доступен только при условии правильного подключения коммуникационной линии между вытяжкой и варочными панелями.

5.8.3 Подключение электропитания

- ▶ Соблюдайте все государственные и местные законы, предписания и дополнительные постановления местной электроэнергетической организации.

i Подключение устройства к источникам питания должно осуществляться только уполномоченным техническим персоналом. Данный персонал несет ответственность за надлежащее подключение устройства и его ввод в эксплуатацию.

Подключение электропитания варочных панелей

Используемый кабель питания (предварительно собранный) должен отвечать определенным требованиям для конкретного устройства (см. таб. «Защита предохранителем и минимальное сечение»).

i Поврежденный кабель питания следует заменять аналогичным. Эта процедура должна осуществляться только в специализированном сервисном центре.

Характеристики кабеля питания и схема подключения

Подключение	Защита предохранителем	Минимальное сечение	Кабель питания
1-фазное подключение	1 x 16 A	1,5 мм ²	Тип H05VV-F или H05VVH2-F

таблица 5.4 Защита предохранителем и минимальное сечение

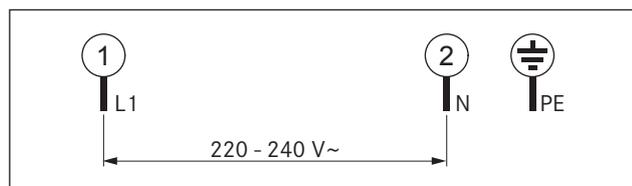


рис. 5.27 1-фазная схема подключения

Подключение варочной панели к сети питания

- ▶ Отключите главный выключатель/защитный автомат перед подключением варочной панели.
- ▶ Заблокируйте главный выключатель/защитный автомат против несанкционированного повторного включения.
- ▶ Убедитесь в отсутствии напряжения.
- ▶ Подключение варочной панели следует осуществлять только с помощью фиксированного соединения с кабелем питания от сети.
- ▶ Проверьте правильность монтажа.
- ▶ Включите главный выключатель/защитный автомат.
- ▶ Запустите варочную панель в эксплуатацию (см. главу «Управление»).
- ▶ Проверьте правильность работы всех функций.

5.9 Газовое оборудование

Подключение газа должно выполняться только уполномоченным монтером с соблюдением действующих предписаний.

- ▶ Соблюдайте местные предписания коммунальных компаний.

Страна	Предписания / директивы
Германия	DVGW TRGI 2018 и отраслевой стандарт DVGW G 600
Австрия	Директивы Австрийского объединения специалистов газового и водопроводного хозяйства (ÖVGW-GK)
Швейцария	Регламент G1 Объединения швейцарских инженеров по газо- и водоснабжению (SVGW) Директива ЕКАА 6517 Предписания Ассоциации Кантональных обществ по страхованию от пожара (VKF)
Нидерланды Бельгия Франция	Требования стандарта NBN D 51-003 Предписания и условия подключения газоснабжающей компании (G.D.F.) и электроснабжающей компании (E.D.F)

таблица 5.5 Требования страны (информация без гарантии)

Вентиляция

Это устройство не подключается к системе отвода отработавших газов. Установка и подключение должны быть выполнены согласно действующим условиям по установке. Особое внимание следует уделить обеспечению надежной вентиляции.

- ▶ Обеспечьте достаточную вентиляцию при работе устройства.

Подключение к газовой сети

Эта газовая плита соответствует классу устройства 3. Оно оснащено гибким соединительным шлангом. Газовый шланг должен отвечать требованиям стандарта EN14800.

- Рекомендуется установить безопасный газовый разъем в шкафу.
- Подключение к сжиженному углеводородному газу (СУГ) осуществляется при помощи плотного соединительного фитинга трубки диаметром: 8 x 1 мм.
- Подключение к системе газоснабжения должно выполняться гибкими и бесшовными трубами из нержавеющей стали.
- Выполнив подключение с помощью безопасного шланга подачи газа длиной не более 1500 мм в соответствии с DIN 3383.
- Соединительные уголки и соединительные детали должны иметь наружную резьбу 1/2 дюйма согласно нормативным требованиям страны.
- ▶ Подключите устройство следующим образом:
- ▶ Перекройте подачу газа.
- ▶ Отключите главный выключатель/защитный автомат перед подключением варочной панели.
- ▶ Заблокируйте главный выключатель/защитный автомат против несанкционированного повторного включения.
- ▶ Убедитесь в отсутствии напряжения.
- ▶ Проверьте тип газа и давление газа в линии подачи газа.
- ▶ Убедитесь в том, что устройство оснащено подходящим видом форсунок для обеспечения правильного пламени горелки и безопасной эксплуатации.
- ▶ Снимите защитный колпачок с соединительного шланга.
- ▶ При использовании безопасного шланга подачи газа, подключите его герметично разрешенным безопасным хомутом непосредственно к соединению газовой варочной панели.
- Используйте только допустимый в Вашей стране тип соединения.
- ISO 228-1/ISO7-1(EN10226): цилиндрические / конические
- ISO 228-1/ISO 228-1: цилиндрические / цилиндрические
- ▶ Соедините устройство с трубопроводом подачи газа.
- ▶ Надежно затяните все соединения.
- ▶ Проверьте правильность монтажа.
- ▶ Проверьте правильность функционирования запорного клапана.
- ▶ Проверьте герметичность подключения газа тестом на утечки.
- ▶ Убедитесь в том, что искры возникнуть не смогут.
- ▶ Не используйте огонь или открытое пламя.
- ▶ С помощью подходящих средств контроля проверьте все соединения между варочной панелью и всеми подключениями к газовой сети.
- ▶ Для этого нанесите на все соединения средство для обнаружения утечек.
- ▶ Перекройте подачу газа, если Вы заметите, что газ уходит, и проветрите помещение.
- ▶ Загерметизируйте место утечки газа.

- ▶ Еще раз проверьте все соединения и подключения к газовой сети.
- ▶ Повторяйте проверку герметичности до тех пор, пока все соединения станут герметичными.
- ▶ Разработайте протокол проверки на герметичность и передайте его пользователю.
- ▶ Включите главный выключатель/защитный автомат.
- ▶ Запустите варочную панель в эксплуатацию (см. главу «Управление»).
- ▶ Выполните проверку работоспособности всех функций вытяжки и варочной панели.
- ▶ Выполните проверку корректной формы пламени горелки, в особенности в режиме работы с вытяжкой.

Переход на иной тип газа

- ▶ Перекройте подачу газа на линии подачи газа.
- ▶ Выключите главный выключатель/защитный автомат.
- ▶ Заблокируйте главный выключатель/защитный автомат против несанкционированного повторного включения.
- ▶ Убедитесь в отсутствии напряжения.

Поменяйте форсунку газовой горелки в газовой горелке

- i** Переход на другие газовые форсунки, иной тип и давление газа может осуществляться только аккредитованным специалистом или техником сервисной службы компании BORA. Специалист несет ответственность за надлежащее подключение устройства к газовой сети и его ввод в эксплуатацию.
- i** Форсунки используются для регулировки максимального расхода газа на каждую горелку и выбора типа/давления газа.
- i** Газовая варочная панель предварительно рассчитана на использование природного газа G20/20 мбар.
- i** Используйте только маркированные и разрешенные к применению форсунки.
- i** Переход на другие газовые форсунки, иной тип и давление газа может осуществляться только аккредитованным специалистом или техником сервисной службы компании BORA. Специалист несет ответственность за надлежащее подключение устройства к газовой сети и его ввод в эксплуатацию.

Маркировка, соответствующая значениям в приведенной таблице, располагается на верхней или боковой стороне форсунок.

ЕС		
Тип/ давления газа, мбар	Ø горелки SR / нормальной горелки	Ø горелки R / мощной горелки
G20/20	104	125
G25/20	110	131
G20/10	122	155
G20/13	115	149
G25/25	104	131
G25,3/25		
G20/25	100	119
G30/29	69	85
G31/37		
G30/50	62	78
G30/31 – 50 мбар		
G31/50	65	80
G31/30	75	92
G30/27,5		
G31/27,5		

таблица 5.6 Таблица форсунок

Номинальная потребляемая мощность для устройства, работающего на сжиженном углеводородном газе:

Тип газа	мбар	кВт	г/ч	м ³ /ч
G30/G31	50	4,90	328	0,129
G31	50	4,80	319	0,168
G30	29	5,00	348	0,137
G31	30	5,00	348	0,183

таблица 5.7 Номинальная потребляемая мощность для сжиженного углеводородного газа

Номинальная потребляемая мощность для устройства, работающего на природном газе:

Тип газа	мбар	кВт	м ³ /ч
G20	20	5,00	0,449
G25	25	5,10	0,538
G25.3	25	5,10	0,538
G20	13	5,10	0,486
G25	20	4,80	0,501

таблица 5.8 Номинальная потребляемая мощность для природного газа

5.11 Первое использование

- i** Подробная инструкция по управлению системой BORA Professional 3.0 содержится в руководстве по эксплуатации (см. главу «Функции и управление»).
- ▶ Убедитесь в том, что перед первым пуском в эксплуатацию все устройства правильно подсоединены и подключены к (защищенному) источнику напряжения.
- **Исключение:** При первом вводе в эксплуатацию технику, осуществляющему монтаж кухонного оборудования, разрешается для выполнения настройки основной конфигурации временно включать питание панели управления (например, от временного источника на этапе монтажа).
- Выполненные настройки сохраняются даже после отключения питания.
- Окончательное подключение питания устройств должен выполнять только квалифицированный персонал.

5.11.1 Первый ввод газовой варочной панели в эксплуатацию

- i** Первый ввод в эксплуатацию осуществляется после завершения монтажа и настройки конфигурации газовой варочной панели.

- ▶ Включите конфорку.

Сначала выполняется самокалибровка электронной системы регулирования газа (жужжащий шум), а затем выполняется автоматическое зажигание выбранной конфорки. Пламя должно быть стабильным и равномерным.

Первый ввод газовой варочной панели в эксплуатацию в режиме одновременной работы с вытяжкой

- ▶ Включите вытяжку на максимальном уровне мощности.
 - ▶ Включите все конфорки на минимальном уровне мощности.
- Сначала выполняется самокалибровка электронной системы регулирования газа (жужжащий шум), а затем выполняется автоматическое зажигание выбранной конфорки. Пламя должно быть стабильным и не должно погасать (отсутствие повторного зажигания). Незначительное влияние вытяжки (тяги) на пламя представляет собой нормальное явление.

- i** Если газовое пламя гаснет, возникает повышенное искажение пламени и/или структура пламени неправильная (например, образование сажи, обратная вспышка пламени...), необходимо повысить характеристическую кривую и, в соответствующих случаях, включить вентиляцию в режиме отвода воздуха или увеличить отверстие обратного потока циркуляционного воздуха.

Сбои при первом вводе в эксплуатацию

При первом вводе в эксплуатацию, при вводе в эксплуатацию после длительного хранения или после замены газового баллона могут наблюдаться некоторые сбои:

Горелка не загорается. Поворотная ручка управления подает звуковой сигнал, а индикатор уровня мощности мигает.

- В газопроводе мог скопиться воздух.
- ▶ Повторите процедуру зажигания с помощью сенсорной поверхности поворотной ручки управления.

Горелка не зажигается, а варочная панель не реагирует на команды.

Необходимо выполнить повторную калибровку электронной системы регулирования газа.

- ▶ С помощью меню настроек \square \square выполните сброс системы регулирования газа.

На индикаторе поворотной ручки управления появляется сообщение об ошибке (например, E001).

- ▶ С помощью меню настроек \square \square выполните сброс системы регулирования газа.

5.12 Проверка функций

- ▶ Тщательно проверьте функции всех устройств.
- ▶ При появлении сообщений об ошибках смотрите главу «Устранение неисправностей» в руководстве по эксплуатации.

5.13 Уплотнение швов устройства

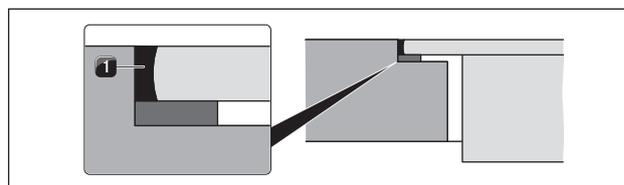


рис. 5.31 Силиконовый герметик для монтажа заподлицо

- [1] черный термостойкий силиконовый герметик

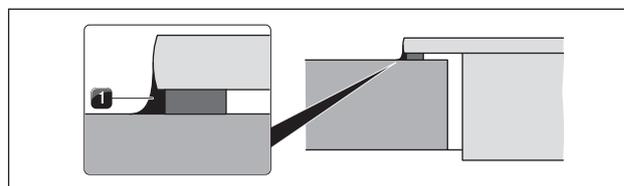


рис. 5.32 Силиконовый герметик для навесного монтажа

- [1] черный термостойкий силиконовый герметик

- ▶ После завершения всех работ по монтажу оборудования и первому вводу в эксплуатацию следует использовать затирку (в том числе и между вытяжкой и варочной панелью) с черным термостойким силиконовым герметиком [1].
- ▶ Следите за тем, чтобы силиконовый герметик не попал под устройство.

5.14 Передача пользователю

Когда монтаж завершен:

- ▶ Объясните пользователю основные функции.
- ▶ Расскажите пользователю обо всех аспектах безопасности при эксплуатации и обращении.
- ▶ Приклейте входящую в комплект поставки заводскую табличку на обратную сторону данного руководства.
- ▶ Передайте пользователю принадлежности к устройству и все сопроводительные документы для надежного хранения.

6 Меню настроек

Обзор меню

Меню настроек газа	
☐E	Настройка GPU
☐F	Характеристическая кривая газовой горелки
☐H	Сброс GPU

таблица 6.1 Меню настроек газа

6.1 Управление меню

Вызов меню

- i** Это меню можно вызвать только тогда, когда устройство включено, но неактивно (= уровень мощности 0).

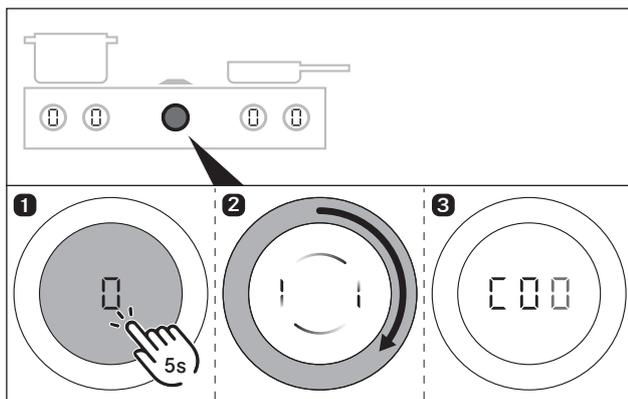


рис. 6.1 Вызов меню

- ▶ Экстра-продолжительное нажатие на поворотную ручку управления вытяжки
- Отображается анимация (= вращение)
- ▶ Поверните кольцо поворотной ручки управления
- Выполняется вызов меню, отображается первый пункт меню.

Пояснения к отображению пунктов меню (например, ☐23):

Цифра в среднем сегменте = пункт меню (яркость 100 %)
Цифра в правом сегменте = текущая настройка (яркость 50 %)

Выбор и подтверждение пункта меню

- ▶ Поверните кольцо поворотной ручки управления в положение нужного пункта меню (см. раздел «Обзор меню»).
- ▶ Подтвердите выбор сенсорной командой.

Выполнение, подтверждение и сохранение настроек меню

- ▶ Поверните кольцо поворотной ручки управления в положение желаемой настройки (возможные настройки см. в разделе «Описание пунктов меню»).
- ▶ Подтвердите настройку сенсорной командой.

- i** Система сохраняет выполненные настройки при выходе из соответствующего пункта меню или при закрытии меню.

Выход из меню

- i** При навигации по меню за последним пунктом меню следует команда End для выхода из меню.
- ▶ Поверните кольцо поворотной ручки управления до End
- ▶ Подтвердите выбор сенсорной командой.
- Осуществляется выход из меню, на дисплее отображается стандартная индикация.
- i** Если через 2 минуты в меню или подменю не будет выбрано никаких настроек, меню настроек автоматически закроется и индикация погаснет. Выполненные настройки автоматически сохраняются.

6.2 Первое использование

6.2.1 Пункты меню настроек газа

- i** Переход на другие газовые форсунки, иной тип, давление и характеристики газа может осуществляться только аккредитованным специалистом или техником сервисной службы компании BORA. Специалист несет ответственность за надлежащее подключение устройства к газовой сети и его ввод в эксплуатацию.
- i** Правильная настройка очень важна для безопасной и бесперебойной работы газовой варочной панели.

Пункт меню ☐E: Настройка GPU

- i** В пункте меню ☐E (GPU) регулируется минимальная мощность на горелку в зависимости от типа/давления газа.

Установка	Тип и давление газа
☐	G20, 20 мбар (Заводская настройка)
1	G20, 10 мбар
2	G110, 10 мбар
3	G110, 15 мбар
4	G30/31, 29/37 мбар
5	G30, 50 мбар
6	12T, 20 мбар
7	20Y, 28 мбар
8	G30/31, 29 мбар
9	G30/31, 27,5 мбар
A	G20, 13 мбар
B	G25/25,3, 25 мбар
C	G20, 25 мбар

таблица 6.2 Установка типа и давления газа

- ▶ Выберите правильную настройку

Пункт меню **⌘F**: Характеристическая кривая газовой горелки

Характеристические кривые используются для регулировки минимальной мощности газовых горелок. С помощью характеристических кривых можно скорректировать уровни мощности нижнего диапазона. При необходимости характеристическая кривая может быть изменена в зависимости от условий установки и влияния.

Характеристическая кривая А:

Характеристическая кривая А — это наиболее точная градация уровней мощности, которую можно применять только в идеальном случае и только при использовании природного газа (G20, G25, G25.3).

Идеальный случай характеризуется следующими условиями:

- вытяжка не используется или
- обеспечивается надлежащая вентиляция при использовании варочной панели вместе с вытяжкой в режиме отвода воздуха, или
- обеспечивается надлежащий отвод воздуха при использовании варочной панели вместе с вытяжкой в режиме циркуляции, и вытяжка не оказывает отрицательного влияния на пламя.

Характеристическая кривая В:

Характеристическая кривая со сбалансированной градацией отдельных уровней мощности, настроенная в заводских условиях.

Характеристическая кривая С:

С — характеристическая кривая, позволяющая повысить уровни мощности нижнего диапазона, должна использоваться только в случае негативного влияния вытяжки.

Установка	Характеристическая кривая газовой горелки
	Характеристическая кривая А
	Характеристическая кривая В (Заводская настройка)
	Характеристическая кривая С

таблица 6.3 Характеристические кривые газовых горелок

► Выберите подходящую характеристическую кривую.

- i** Если газовое пламя гаснет, возникает повышенное искажение пламени и/или структура пламени неправильная (например, образование сажи, обратная вспышка пламени...), необходимо повысить характеристическую кривую и, в соответствующих случаях, включить вентиляцию в режиме отвода воздуха или увеличить отверстие обратного потока циркуляционного воздуха.

Пункт меню **⌘H**: Сброс GPU

- i** В пункте меню **⌘H** (сброс GPU) предусмотрена функция сброса. Функцию сброса можно использовать в случае сбоев и ошибок, а также при первом вводе в эксплуатацию, если газовая варочная панель не реагирует (отсутствует зажигание).

- i** Заданные значения типа, давления и характеристической кривой газа сохраняются и не изменяются при выполнении сброса.

Установка	Сброс GPU
	Выполнение сброса заблокированной GPU

таблица 6.4 Выполнение сброса заблокированной GPU

► В случае необходимости выполните сброс.

7 Функции и управление

► При каждом использовании устройства соблюдайте все указания по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).

7.1 Управление с помощью поворотной ручки управления

Управление с помощью кольца поворотной ручки управления

Кольцо поворотной ручки управления можно вращать как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки. Диапазон вращения не ограничен, т. к. фиксированное нулевое положение отсутствует.

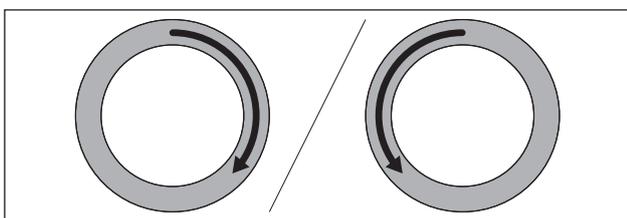


рис. 7.1 Управление с помощью кольца поворотной ручки управления

Вращение по часовой стрелке (вправо):

- Включение
- Увеличение уровня мощности/значения
- Навигация в меню

Вращение против часовой стрелки (влево):

- Выключение
- Уменьшение уровня мощности/значения
- Навигация в меню

Управление с помощью сенсорной поверхности

Сенсорная поверхность поворотной ручки управления реагирует на различные команды:

Команда	Контакт	Время
Касание	короткое касание	< 1 с
Двойное касание	Двукратное короткое касание	
Продолжительное нажатие	продолжительное касание/нажатие	1–8 с
Экстра-продолжительное нажатие	продолжительное касание/нажатие	3–8 с

таблица 7.1 Управление с помощью сенсорной панели

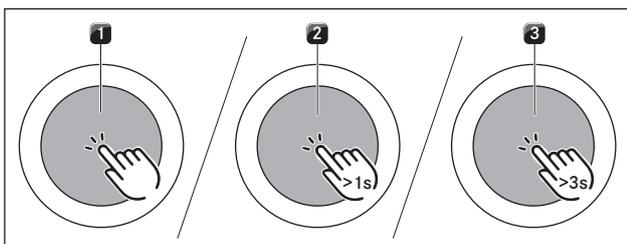


рис. 7.2 Графическое представление сенсорных команд

- [1] Представление сенсорных команд
- [2] Представление продолжительного нажатия
- [3] Представление экстра-продолжительного нажатия

Использование сенсорных команд:

- Вызов меню функций
- Подтверждение пунктов меню/времени/функций

Использование двойных сенсорных команд:

- Активация функции паузы

Использование команд продолжительного нажатия:

- Разблокирование системы
- Выход из меню функций

Использование команд экстра-продолжительного нажатия:

- Сброс состояния фильтра
- Вход в меню настроек

7.2 Включение/выключение системы

Включение

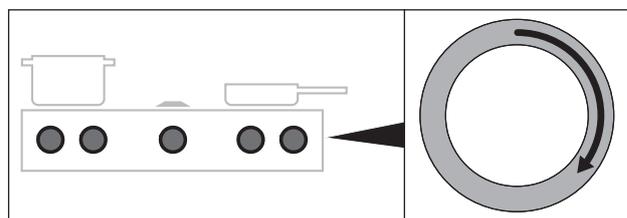


рис. 7.3 Включение системы

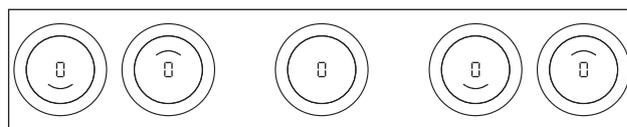


рис. 7.4 Стандартная индикация системы

- Поверните кольцо любой поворотной ручки управления по часовой стрелке.
- Система активируется.
- На всех поворотных ручках управления отображается □.

i Если после включения на всех ручках управления отображается L, активна защита от детей. В этом случае эксплуатация возможна только после того отключения защиты от детей (см. раздел «Отключение функции защиты от детей на время одного приготовления пищи» или «Отключение функции защиты от детей на продолжительное время»).

Выключение

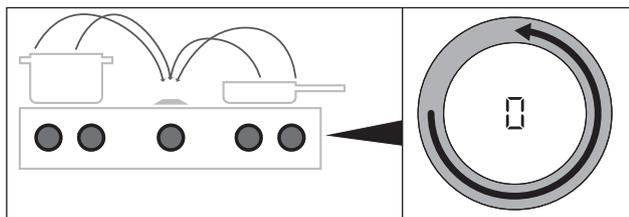


рис. 7.5 Выключение устройств

- ▶ Поверните кольцо поворотной ручки управления против часовой стрелки до уровня мощности 0.
- Работа активных рабочих функции завершается и устройство выключается.

- i** Если все подключенные устройства выключены (= уровень мощности 0), система автоматически полностью отключается через 10 секунд.

Варочная панель была включена

- При ранее активированных и еще горячих конфорках на индикаторе конфорки на поворотной ручке управления отображается индикатор остаточного тепла H.
- Если остаточного тепла нет, индикатор гаснет через 10 секунд.

7.3 Управление варочными панелями

- i** Полный набор функций доступен только для варочных панелей системы BORA Professional 3.0 в сочетании с вытяжками PKA3/PKA3AB и PKAS3/PKAS3AB.

- i** Перед началом эксплуатации варочной панели необходимо очистить конфорки (см. главу «Очистка»).

7.3.1 Общие указания по эксплуатации варочных панелей

Для управления варочными панелями служат 2 поворотных ручки управления.

Для каждой конфорки предусмотрено 9 уровней мощности, 1 уровень повышенной мощности и ряд других функций. Каждая конфорка регулируется отдельной поворотной ручкой управления. Передняя конфорка регулируется левым кольцом поворотной ручки управления, задняя конфорка регулируется правым кольцом поворотной ручки управления.

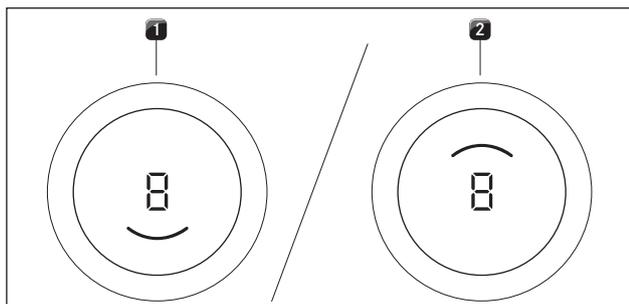


рис. 7.6 Индикатор конфорки

- [1] активна передняя конфорка
- [2] активна задняя конфорка

7.3.2 Специальные указания по эксплуатации газовой стеклокерамической варочной панели PKG3

- i** При первом вводе в эксплуатацию, при вводе в эксплуатацию после длительного хранения или после замены газового баллона горелка может не зажегся. Причина может заключаться в наличии воздуха в газопроводе или необходимости повторной калибровки электронной системы регулирования газа. Выполните операции, требуемые при первом вводе в эксплуатацию (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»).

- i** Ввиду использования эмалированных литых деталей возможно незначительное изменение цвета и появление небольших неровностей. Кроме того, на опорных поверхностях может образоваться налет ржавчины, легко удаляемый влажной тканью. Подобные признаки – это нормальное явление, не свидетельствующее об ухудшении характеристик изделия.

- i** В ходе использования некоторые части газовой варочной панели могут изменить цвет. Это изменение цвета является нормальным и не влияет на пламя или работу варочной панели.

- i** При использовании горелки может возникать слышимый шум выходящего из нее газа. При наличии загрязнений на горелке и в прилегающем воздушном пространстве (пыль), пламя горелки становится оранжевым. Это нормальные характеристики, они могут проявляться независимо друг от друга.

- i** Перекройте подачу газа и отключите сетевой предохранитель, если во время работы газовой варочной панели образовались дым или возгорание.

- i** Перекройте подачу газа, если вы почувствовали запах газа или заметили неисправности в газовой проводке. Откройте окна и проветрите помещение.

При использовании газовой варочной панели в помещении, где она работает, повышается температура и влажность. Интенсивное и длительное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна или других эффективных способов проветривания, например, использования механического устройства вентиляции на более высоком уровне мощности.

- ▶ Следует проветривать помещение.
- ▶ Держите открытыми естественные вентиляционные отверстия.
- ▶ По возможности используйте механические вентиляционные устройства.

Правильное использование газовой варочной панели

- i** Не используйте газовую варочную панель вместе с вытяжкой без посуды в течение длительного периода времени (> 5 минут). Очень высокая температура нагрева может привести к повреждению газовой варочной панели и воздухопроводов системы вытяжки.
- i** Язык пламени должен оставаться под дном посуды. Выступающие языки пламени передают лишнее тепло воздуху, могут нанести повреждения ручкам кастрюль и воздуховодам (системы вытяжки), а также повысить риск получения ожогов. Кроме того, внешняя часть пламени намного горячее его ядра.
- i** При выполнении любых работ на горячем приборе используйте кухонные рукавицы или прихватки для защиты рук. Используйте только сухие рукавицы или прихватки. Мокрые или влажные текстильные изделия обладают более высокой теплопроводностью и могут привести к получению паровых ожогов. Не допускайте контакта указанных текстильных изделий с пламенем. Поэтому не используйте слишком большие тряпки, кухонные полотенца и т. п.
- i** Брызги жира и другие горючие остатки (пищевых продуктов) на варочной панели могут воспламениться. Поэтому удаляйте их своевременно.

- ▶ Не ставьте посуду с неровным дном на решетку.
- ▶ Не нагревайте пустую посуду.
- ▶ Всегда ставьте посуду на входящую в комплект поставки решетку. Посуду нельзя ставить прямо на горелку.
- ▶ Не используйте кастрюли для жарки, сковороды или гриль слишком большого размера, когда они закрывают собой несколько горелок одновременно. В противном случае аккумуляция тепла может привести к повреждению варочной панели.
- ▶ Убедитесь в том, что компоненты горелки и решетки установлены надлежащим образом.
- ▶ Не зажигайте плиту, пока все компоненты горелки не будут собраны в установленном порядке.
- ▶ Убедитесь в том, что пламя горелки не выходит за границы дна используемой посуды и не поднимается вверх по ее наружной стороне.
- ▶ Не храните легковоспламеняющиеся материалы рядом с варочной панелью.

Для достижения максимальной эффективности при минимальном потреблении газа, мы рекомендуем:

- ▶ Используйте посуду, дно которой пламя покрывает, не выходя за его пределы.
- ▶ Используйте подходящую посуду для каждой газовой горелки.
- ▶ Располагайте посуду на газовой конфорке таким образом, чтобы пламя нагревало центр ее дна.
- ▶ При закипании содержимого кастрюли, выберите меньший уровень мощности газовой горелки (малое пламя).
- ▶ Отрегулируйте мощность системы вытяжки в соответствии с уровнем мощности газовой варочной панели.

Одновременная работа газовой варочной панели и вытяжки

Если газовая варочная панель используется вместе с вытяжкой, ее тяга может повлиять на пламя.

- ▶ Не выбирайте слишком высокий уровень мощности вытяжки, если на газовой варочной панели установлен низкий уровень мощности.
- ▶ В случае необходимости понизьте уровень мощности вытяжки при зажигании газовой варочной панели.
- ▶ Не позволяйте газовой варочной панели работать без установленной на ней посуды. Пламя экранируется геометрией решетки и посуды от воздействия тяги вытяжки.

- i** Пламя может привести к возгоранию или повреждению жирового фильтра системы вытяжки и воздухопроводов. Не опаливайте приготавливаемые блюда при работающей вытяжке.

7.3.3 Регулировка уровня мощности конфорки

Регулирование уровней мощности осуществляется поворотом кольца поворотной ручки управления в положение желаемого уровня мощности (электронное регулирование уровня мощности).

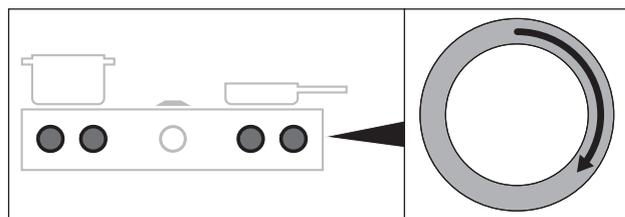


рис. 7.7 Регулировка уровня мощности конфорки

- Выбранный уровень мощности отображается на индикаторе уровня мощности поворотной ручки управления.

Увеличение уровня мощности

- ▶ Поворот кольца поворотной ручки управления по часовой стрелке

Уменьшение уровня мощности

- ▶ Поворот кольца поворотной ручки управления против часовой стрелки

7.3.4 Уровень повышенной мощности конфорок

При активировании уровня повышенной мощности в течение заданного времени конфорки работают в режиме максимального нагрева.

- i** Никогда не разогревайте масло, жир и подобные продукты на уровне повышенной мощности. Вследствие высокой мощности дно посуды может перегреться.

Активация уровня повышенной мощности конфорок

- ▶ Поверните кольцо поворотной ручки управления против часовой стрелки до уровня мощности P.

i Через 10 минут уровень повышенной мощности автоматически переключается на уровень мощности 9.

Отключение уровня повышенной мощности до окончания установленного времени

- Настройка другого уровня мощности для конфорки с активным уровнем повышенной мощности

7.4 Меню функций

i Каждое устройство имеет различные дополнительные функции. Их можно выбрать и активировать в меню функций. Для каждого типа устройства в меню функций отображаются только доступные функции.

Меню функций газовой варочной панели PKG3

Для газовых варочных панелей доступны 3 дополнительные функции:

Пункт меню	Обозначение
1	Функция поддержания тепла (3 уровня)
2	Функция таймера (автоматическое отключение)
3	Автоматика доведения до кипения

таблица 7.2 Меню функций газовой варочной панели PKG3

Вызов меню функций

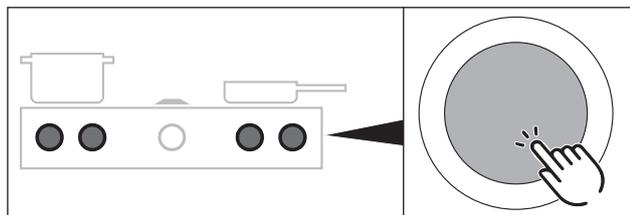


рис. 7.8 Вызов меню функций варочной панели

- ▶ Сенсорная поверхность поворотной ручки управления варочной панели
- Открывается меню функций.
- На индикаторе поворотной ручки управления появится первый пункт меню.

7.4.1 Регулируемая функция поддержания тепла

Используя 3 уровня поддержания тепла, можно поддерживать постоянную температуру приготовленной пищи.

- Максимальная длительность функции поддержания тепла составляет 8 часа.

Уровень поддержания тепла	Символ	Температура	Применение
1	—	42 °C	Роспуск шоколада
2	=	74 °C	Сохранение тепла
3	=	94 °C	Томление

таблица 7.3 Уровни поддержания тепла

i На практике значения температуры для уровней поддержания тепла могут слегка различаться, так как на температуру влияют характеристики посуды, степень заполнения и применяемые технологии нагрева. Кроме того, температурные характеристики могут варьироваться в зависимости от влияния системы вытяжки.

Активация функции поддержания тепла

- ▶ Откройте меню функций варочной панели.
- ▶ Выполните следующие настройки:

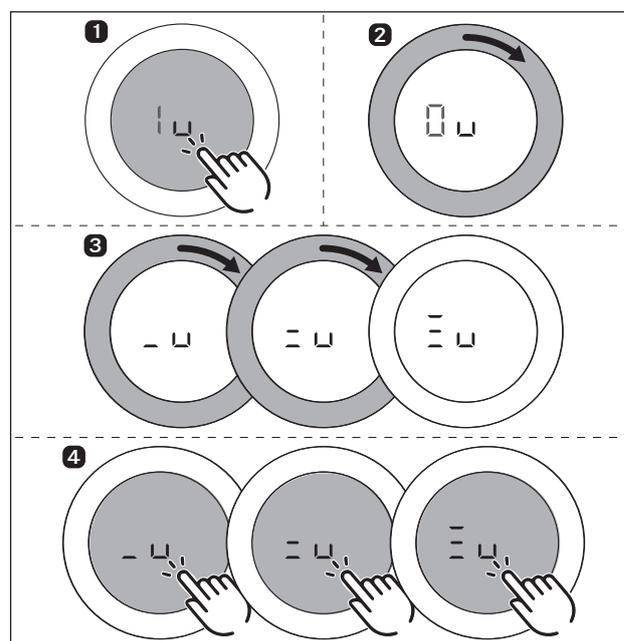


рис. 7.9 Активация функции поддержания тепла (PKF13, PKI3, PKIW3)

- Срабатывает звуковой сигнал.
- Активируется выбранная функция поддержания тепла.
- На индикаторе поворотной ручки управления отображается —/=/.=.

Увеличение или уменьшение активного уровня поддержания тепла

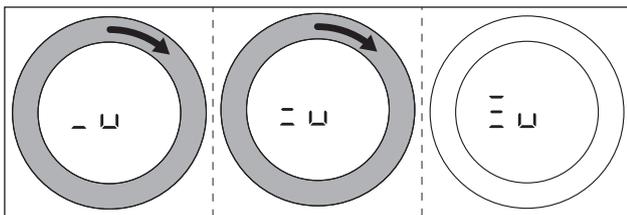


рис. 7.10 Повышение активного уровня поддержания тепла

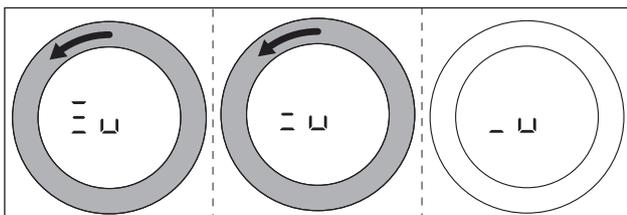


рис. 7.11 Понижение активного уровня поддержки тепла

Отключение функции поддержания тепла

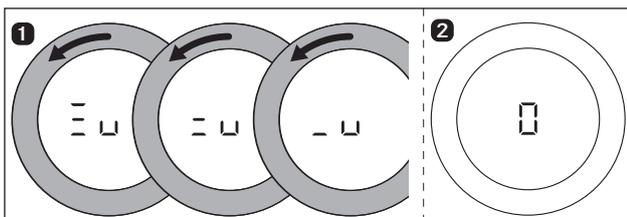


рис. 7.12 Отключение функции поддержания тепла

- Конфорка отключится и на индикаторе поворотной ручки управления появится символ □.
- На индикаторе поворотной ручки управления отображается индикатор остаточного тепла H.

7.4.2 Функция таймера/автоматическое отключение

При работе конфорок автоматика функции таймера отключает определенную конфорку по истечении заданного времени.

- i** Для функций таймера можно установить временной интервал от 1 до 120 минут.

Активирование таймера конфорок

- ▶ Откройте меню функций варочной панели.
- ▶ Порядок действий.

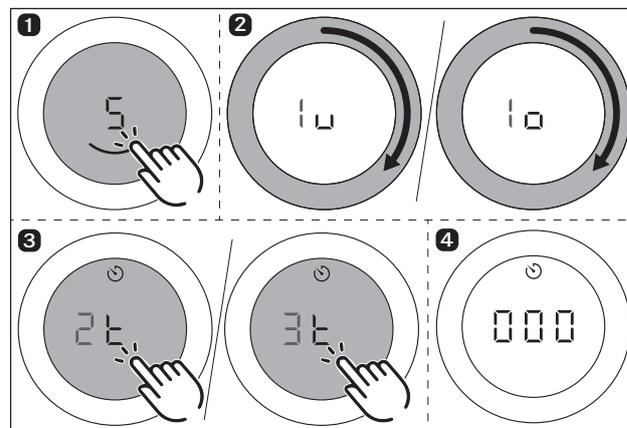


рис. 7.13 Активирование таймера конфорок

- Таймер активируется для выбранной конфорки.
- На индикаторе поворотной ручки управления отображается настраиваемое время начиная с 000 и символ таймера ⌚.
- Если настройка времени не выполнена в течение 4 секунд, таймер деактивируется. На индикаторе поворотной ручки управления отображается текущий режим приготовления.

Настройка времени и запуск таймера

- i** При повороте по часовой стрелке время увеличивается (начиная с 0 минут). При повороте против часовой стрелке время уменьшается.

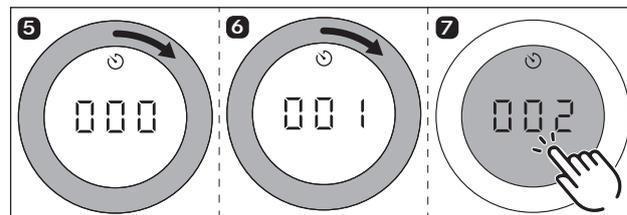


рис. 7.14 Поворот кольца поворотной ручки управления по часовой стрелке

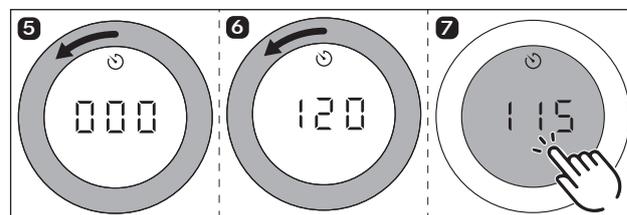


рис. 7.15 Поворот кольца поворотной ручки управления против часовой стрелки

- В диапазоне от 0 до 20 минут время увеличивается/сокращается в обоих направлениях вращения на одну минуту, в оставшемся диапазоне – на 5 минут.
- После подтверждения сенсорной командой раздается звуковой сигнал, включается таймер конфорок, и начинается отсчет времени.
- На индикаторе поворотной ручки управления отображается текущий режим приготовления и символ таймера ⌚.

- На индикаторе поворотной ручки управления попеременно на 3 секунды отображаются настроенный уровень мощности и оставшееся время.
- Если осталось менее 2 минут, отображается только оставшееся время.
- Если осталось менее 5 секунд, отображение оставшегося времени мигает.

Внесение изменений в активный таймер

- ▶ Повторите процесс для конфорки с активным таймером (см. «Активация таймера конфорки»).
- ▶ Измените настроенное время и заново запустите таймер.

Выключение таймера до окончания заданного времени

Для продолжения приготовления:

- ▶ Откройте меню функций варочной панели.
- ▶ Выберите пункт меню «Функция таймера (автоматическое отключение)».
- ▶ Уменьшите настроенное время до и подтвердите ввод.
- Таймер выключается раньше, и раздается звуковой сигнал.
- Активные операции приготовления продолжают без изменений.

Для прерывания приготовления:

- ▶ Установите кольцо поворотной ручки управления в положение уровня мощности .
- Раздается звуковой сигнал и конфорка отключится.

По истечении заданного времени

- Конфорка автоматически отключается.
- Срабатывает звуковой сигнал.
- На индикаторе поворотной ручки управления мигают и символ таймера .
- Через 5 секунд звуковой сигнал и мигающая индикация автоматически отключаются.

i Мигающую индикацию и звуковой сигнал можно отключить сенсорной командой поворотной ручки управления.

- После этого отображается индикатор остаточного тепла H.

7.4.3 Автоматика доведения до кипения

При активировании автоматика доведения до кипения конфорка в течение заданного времени работает с полной мощностью, а затем автоматически переключается на установленный уровень доведения до готовности. Время доведения до кипения автоматически определяется системой с учетом установленного уровня мощности.

PKG3	
Уровень мощности (уровень доведения до готовности)	Длительность закипания в мин.:сек.
1	0:40
2	1:00
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

таблица 7.4 Обзор времени доведения до кипения

i При увеличении уровня мощности конфорки с активированной автоматикой доведения до кипения автоматика остается активной. Время доведения до кипения корректируется соответствующим образом.

i При уменьшении уровня мощности конфорки с активированной автоматикой доведения до кипения автоматика отключается.

Обязательные условия использования автоматика доведения до кипения:

- Приготовление пищи на уровне мощности от 1 до 8.

Активация автоматики доведения до кипения

- ▶ Откройте меню функций варочной панели.
- ▶ Порядок действий.

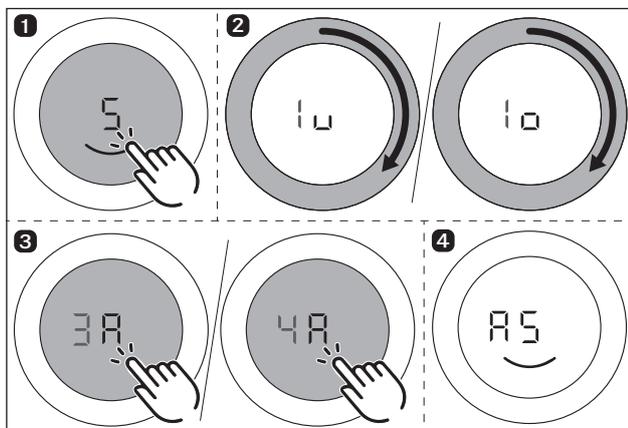


рис. 7.16 Активация автоматики доведения до кипения

- Срабатывает звуковой сигнал, активируется автоматика доведения до кипения и запускается таймер доведения до кипения.
- На индикаторе поворотной ручки управления отображается символ доведения до кипения **A** и настроенный уровень мощности (например, **A5**).

Преждевременное отключение автоматики доведения до кипения

Включенный режим автоматики доведения до кипения отключается раньше времени, если

- ▶ уменьшить уровень мощности (последующий уровень мощности).
- ▶ настроить уровень мощности **9**.
- ▶ активировать уровень повышенной мощности **P**.
- ▶ включить уровень поддержания тепла **ч**.
- ▶ выключить варочную панель.

По истечении заданного времени

- По истечении времени доведения до кипения активируется настроенный уровень доведения до готовности.
- Срабатывает звуковой сигнал.
- Символ доведения до кипения больше не отображается

8 Очистка и уход

- ▶ Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).
- ▶ Соблюдайте требования прилагаемой документации производителя.
- ▶ Для того чтобы предотвратить получение травм, перед плановой очисткой и обслуживанием убедитесь, что варочная панель и вытяжка остыли и выключены (см. главу «Управление»).
- Регулярная чистка и техническое обслуживание обеспечивают длительный срок службы устройства и его оптимальную работу.
- ▶ Соблюдайте следующие циклы очистки и обслуживания:

Компоненты	Цикл очистки
Поворотная ручка управления:	
кольцо / корпус поворотной ручки управления	немедленно после загрязнения
Газовая варочная панель:	
Варочная панель	Тщательно очистите сразу же после загрязнения, используя стандартные, имеющиеся в продаже чистящие средства
Решетка	
Газовая горелка	

таблица 8.1 Циклы очистки

8.1 Моющие и чистящие средства

- i** Использование агрессивных чистящих средств и посуды с поврежденным дном наносит вред поверхности и вызывает появление темных пятен.
- ▶ Никогда не используйте пароочистители, абразивные губки, химически агрессивные или абразивные моющие средства (например, спрей для духовки).
- ▶ Убедитесь в том, что моющее средство не содержит песок, соду, кислоты, щелочи или хлорид.

Средства очистки стеклокерамических варочных панелей

Для очистки варочной панели необходимо использовать специальный скребок для стеклокерамики и соответствующие чистящие средства.

8.2 Очистка варочной панели

8.2.1 Очистка стеклокерамической варочной панели

- ▶ Убедитесь в том, что варочная панель выключена (см. главу «Управление»).
- ▶ Убедитесь в том, что подача газа остановлена, перекрыта.
- ▶ Подождите, пока все конфорки не остынут.
- ▶ Удалите с варочной панели все грубые загрязнения и остатки пищи с помощью скребка для стеклокерамики.
- ▶ Нанесите чистящее средство на остывшую варочную панель.
- ▶ Разотрите чистящее средство с помощью бумажного полотенца или чистой ткани.
- ▶ Протрите варочную панель влажной тканью.
- ▶ Протрите варочную панель насухо чистой тканью.

Если варочная панель горячая:

- ▶ Удалите с горячей поверхности расплавленные остатки пластика, алюминиевой фольги, сахара или сладких продуктов с помощью скребка для стеклокерамики во избежание возгорания.

Сильное загрязнение

- ▶ Удалите стойкую грязь и пятна (накипь, блестящие пятна) с помощью моющих средств, пока варочная поверхность еще не остыла.
- ▶ Выкипевшую пищу следует удалить с помощью влажной ткани.
- ▶ Остатки загрязнения удалите с помощью скребка для стеклокерамики.
- ▶ Незамедлительно удаляйте семена, крошки и подобные предметы, которые падают на варочную панель в ходе приготовления пищи, чтобы не поцарапать поверхность.

Цветные и блестящие пятна не наносят вреда варочной поверхности. Они не вредят работе варочной панели и прочности стеклокерамики.

Изменение цвета поверхности варочной панели вызвано неудаленным нагаром.

Блестящие пятна являются результатом истирания поверхности дном посуды, особенно при использовании кухонной посуды с алюминиевым дном, или результатом использования неподходящих чистящих средств. Их удалить сложнее.

- i** Ввиду использования эмалированных литых деталей возможно незначительное изменение цвета и появление небольших неровностей. Кроме того, на опорных поверхностях может образоваться налет ржавчины, легко удаляемый влажной тканью. Подобные признаки — это нормальное явление, не свидетельствующее об ухудшении характеристик изделия.

8.2.2 Очистка решетки

- i** Со временем поверхность решетки становится более матовой. Это нормальное явление, не свидетельствующее об ухудшении характеристик материала.

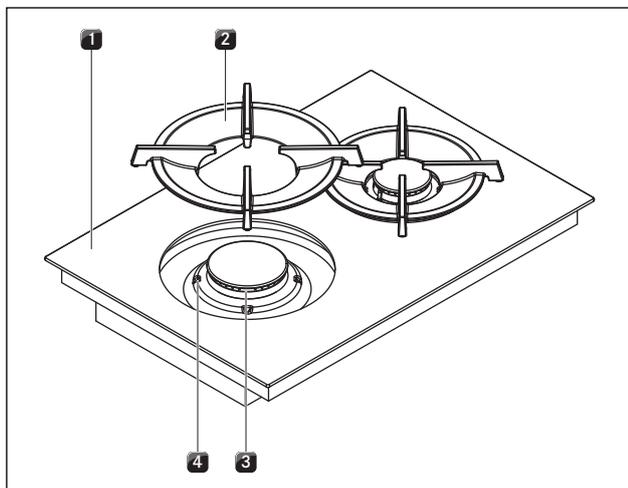


рис. 8.1 Монтаж газовой горелки

- [1] Газовая варочная панель
[2] Решетка
[3] Газовая горелка
[4] Установочный элемент

- ▶ Снимите решетку [2].
- Решетку можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

Мытье решетки вручную

- ▶ Используйте моющее средство, которое растворяет жир.
- ▶ Ополосните решетку горячей водой.
- ▶ Очистите решетку с помощью мягкой щетки.
- ▶ Тщательно ополосните решетку.
- ▶ Протрите решетку насухо чистой тканью.

- i** В случае особо стойких или пригоревших загрязнений решетку можно на короткое время замочить в теплой воде с моющим средством, а пятна накипи лучше удалять раствором уксуса.

Очистка в посудомоечной машине

- ▶ Решетку следует мыть в посудомоечной машине с максимальной температурой 65 °С.
- ▶ Протрите решетку насухо чистой тканью.
- ▶ Аккуратно и точно поместите решетку [2] на газовые горелки [3], соблюдая положение установочного элемента [4].

8.2.3 Очистка частей газовой горелки

- i** Со временем крышка газовой горелки становится более матовой. Это нормальное явление, не свидетельствующее об ухудшении характеристик материала.

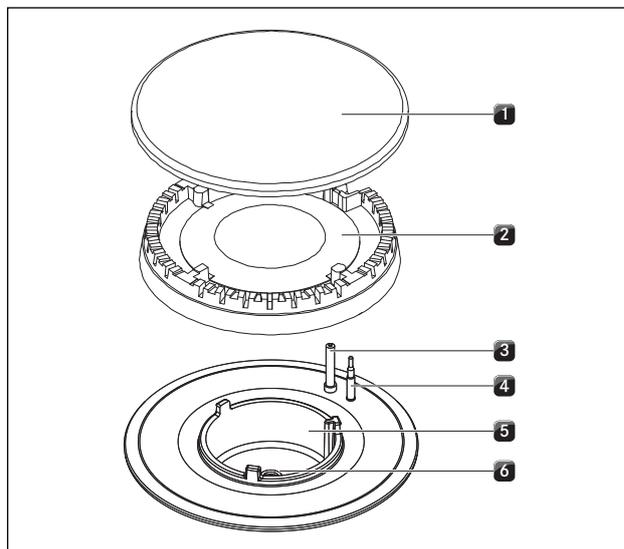


рис. 8.2 Монтаж газовой горелки

- [1] Крышка горелки
[2] Головка горелки
[3] Электрическое зажигание
[4] Предохранительный термоэлемент
[5] Корпус горелки
[6] Форсунка газовой горелки

- Начинать очистку горелки следует только после того, как она остынет после использования до нормальной температуры.
- Детали горелки не пригодны для очистки в посудомоечной машине. Очищайте детали горелки только вручную.
- Очистка выполняется под горячей проточной водой, с помощью обычного моющего средства, мягкой губки или губки для мытья посуды.
- Не следует соскребать с горелки остатки пищи.
- ▶ Снимите решетку.
- ▶ Снимите крышку горелки [1] с головки [2].
- ▶ Удалите головку газовой горелки [2] из отверстия
- ▶ Вымойте детали газовой горелки.
- ▶ Очистите все выходные газовые отверстия от загрязнений с помощью неметаллической щетки.
- ▶ Протрите несъемные части горелки влажной тканью.
- ▶ Аккуратно протрите запальный электрод [3] и термоэлемент [4] хорошо отжатой тканью.
- Запальный электрод не должен намочить, в противном случае не будет искры зажигания.
- ▶ В конце протрите все элементы насухо чистой тканью.
- Перед повторной сборкой газовые отверстия, головки и крышки горелок должны быть полностью сухими.
- ▶ Соберите части горелки.
- ▶ Поместите головку горелки [2] в требуемое положение в газоразпусном отверстии.

- ▶ Убедитесь в том, что предохранительный термоземмент [4] и электрическое устройство зажигания [3] расположены в правильном отверстии.
- ▶ Аккуратно и точно поместите крышку горелки [1] на головку[2].
- Электрическое зажигание не может быть использовано при некорректном размещении деталей горелки.
- ▶ Аккуратно и точно поместите решетку на газовые горелки.
- ▶ Газовые горелки готовы к использованию (см. главу «Управление»).

8.3 Уход за варочной панелью

- ▶ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или пространства для хранения.
- ▶ Не толкайте и не тяните посуду, которая находится на варочной панели.
- ▶ Убирать посуду с поверхности варочной панели следует, только поднимая ее.
- ▶ Содержите варочную панель в чистоте.
- ▶ Незамедлительно удаляйте любые загрязнения.
- ▶ Используйте только посуду, которая подходит для данного устройства (см. раздел «Описание устройства»).

8.4 Очистка поворотной ручки управления

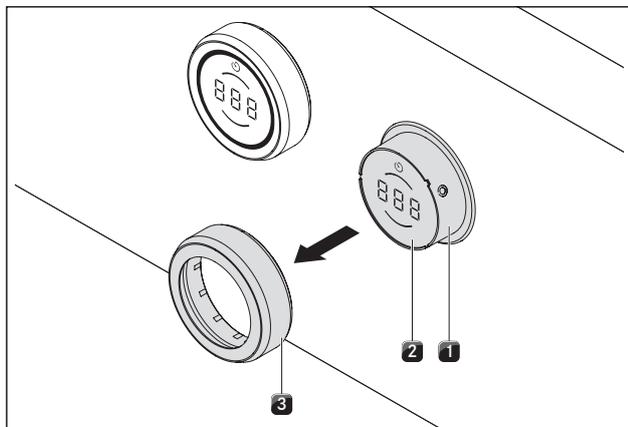


рис. 8.3 Снятие кольца поворотной ручки управления

- [1] Корпус поворотной ручки управления
- [2] Сенсорная поверхность
- [3] Кольцо поворотной ручки управления

Очистка кольца поворотной ручки управления

Кольцо поворотной ручки управления следует чистить только вручную.

- ▶ Снимите кольцо с корпуса поворотной ручки управления.
- ▶ Используйте моющее средство, которое растворяет жир.
- ▶ Ополосните кольцо горячей водой.
- ▶ Очистите кольцо с помощью мягкой щетки.
- ▶ Тщательно ополосните кольцо поворотной ручки управления.
- ▶ Тщательно высушите кольцо поворотной ручки управления.
- ▶ Наденьте высушенное кольцо поворотной ручки управления обратно на корпус.

Очистка сенсорной поверхности и корпуса поворотной ручки управления

- ▶ Снимите кольцо поворотной ручки управления.
- ▶ Протрите сенсорную поверхность и корпус поворотной ручки мягкой чистой тканью.
- ▶ Тщательно высушите сенсорную поверхность и корпус поворотной ручки.
- ▶ Наденьте кольцо поворотной ручки управления на корпус.

9 Устранение неисправностей

► Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).

Ситуация управления	Причина	Устранение
Варочная панель не включается	Отсутствует кольцо поворотной ручки управления	Наденьте кольцо на поворотную ручку управления.
	Неисправен предохранитель или автоматический выключатель квартиры или дома	Замените предохранитель Вновь включите предохранительный автомат
	Предохранитель или автоматический выключатель сработал несколько раз	Обратитесь в сервисную службу компании BORA
Запах и образование паров при работе новой варочной панели	Нормальное явление для новых устройств	Подождите несколько часов
		Если выделение запаха не прекратилось, обратитесь в сервисную службу компании BORA
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения	Охлаждающий вентилятор продолжает работать, пока варочная панель не остынет, а затем автоматически выключается.	Дождитесь автоматического отключения охлаждающего вентилятора
Одна конфорка или вся варочная панель автоматически отключается	Слишком продолжительное время работы конфорки	Вновь включите конфорку (см. раздел «Управление устройством»).
	Сработала защита от перегрева	(смотрите главу Описание устройства)
Уровень повышенной мощности отключается раньше времени	Сработала защита от перегрева	(смотрите главу Описание устройства)
Индикатор поворотной ручки управления L	Защита от детей включена	Выключите защиту от детей (см. раздел «Управление устройством»)
Индикатор поворотной ручки управления M	На конфорку не поставлена посуда, либо поставлена посуда неподходящего типа	Используйте посуду подходящего типа
		Выберите посуду, размер которой соответствует конфорке (смотрите главу Описание устройства)
Индикатор поворотной ручки управления N	Длительное (8 с) нажатие поворотной ручки управления или поворотная ручка управления загрязнена.	Отпустите или очистите поворотную ручку управления
Индикатор поворотной ручки управления E0 19	Ошибка обработки сигналов сенсорной поверхности	Поверните ручку управления в положение «0»
		Обратитесь в сервисную службу компании BORA
Индикатор поворотной ручки управления E002, E02 1, E05 7, E082, E083	Перегрев	Дождитесь остывания варочной панели

таблица 9.1 Устранение неисправностей

- Квитируйте ошибку сенсорной командой поворотной ручки управления.
- Во всех остальных случаях обратитесь в сервисную службу BORA (см гл. «Гарантия, техническое обслуживание и запасные части») и укажите номер ошибки и тип устройства.

10 Вывод из эксплуатации, безопасный демонтаж и утилизация

- ▶ Соблюдайте все указания по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).
- ▶ Соблюдайте требования прилагаемой документации производителя.

10.1 Вывод из эксплуатации

Под выводом из эксплуатации понимается окончательный вывод из эксплуатации и демонтаж. После вывода из эксплуатации устройство может быть встроено в другую мебель, перепродано в частном порядке, либо утилизировано.

- i** Отсоединение устройства от сетей электропитания и газа, а также его изоляция, могут осуществляться только соответствующим специалистом.

- ▶ Перед выводом устройства из эксплуатации его следует отключить.
- ▶ Отключите устройство от электропитания.
- ▶ Отключите устройство от газовой сети.

10.2 Безопасный демонтаж

Для вывода из эксплуатации устройство должно быть подготовлено для демонтажа и отключено от электропитания. В случае газовых приборов следует убедиться, что они отключены от газовой сети.

- ▶ Ослабьте крепления устройства.
- ▶ Удалите швы, заполненные силиконом.
- ▶ Извлеките устройство из столешницы.
- ▶ Удалите другие комплектующие детали.
- ▶ Утилизируйте отслужившее устройство и загрязненные принадлежности в соответствии с пунктом «Экологичная утилизация».

10.3 Экологичная утилизация

Утилизация упаковки устройства

- i** Упаковка защищает устройство от повреждений во время транспортировки. Упаковка устройства подбирается исходя из принципов экологической безопасности и техники утилизации, поэтому она является перерабатываемой.

Повторное использование упаковки посредством переработки материала способствует экономии сырья и снижает образование отходов. Ваш дилер заберет упаковку.

- ▶ Передайте упаковку своему дилеру.
- или
- ▶ Утилизируйте упаковку надлежащим способом в соответствии с местными нормативами.

Утилизация отслужившего устройства



Электрические устройства, помеченные этим знаком, по истечении срока полезного использования не относятся к бытовым отходам. Их следует утилизировать через приемный пункт для утилизации электрического и электронного оборудования. Вся необходимую информацию по этому вопросу Вы можете получить в муниципальной или местной администрации.

Отслужившие устройства зачастую содержат ценные материалы. Но они также содержат вредные вещества, которые были необходимы для их функционирования и обеспечения безопасности. В случае утилизации этих веществ в качестве отходов или при неправильном обращении с ними, они могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде.

- ▶ Ни в коем случае не следует утилизировать отслужившее устройство совместно с бытовым мусором.
- ▶ Доставьте отслужившее устройство в приемный пункт для возврата и переработки электрических и электронных элементов и других материалов.

11 Гарантия, техническое обслуживание, запасные части, принадлежности

- ▶ Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности (см. главу Безопасность).

11.1 Гарантия производителя от компании BORA

Компания BORA предоставляет конечному пользователю гарантию на свою продукцию сроком на 2 года. Данная гарантия предоставляется конечному пользователю дополнительно к предусмотренному законодательством праву покупателя на устранение недостатков проданного товара. Гарантия производителя распространяется на всю продукцию компании BORA, которая приобретается на территории Европейского Союза авторизованными дилерами BORA или дистрибьюторами, прошедшими обучение в BORA, за исключением продуктов, которые обозначаются компанией BORA как универсальные артикулы или принадлежности. Гарантия на продукцию BORA начинается с момента передачи продукции авторизованным дилером конечному пользователю и действует 2 года.

Конечный пользователь имеет возможность продлить гарантию производителя, оформив регистрацию на сайте www.bora.com/registration.

Гарантия производителя подразумевает, что надлежащий монтаж (согласно инструкции по вентиляции BORA и руководству по эксплуатации, действующим на момент монтажа) продуктов BORA должен выполняться авторизованным дилером BORA. Конечный пользователь во время использования устройства должен соблюдать все инструкции и предписания руководства по эксплуатации. При возникновении притязаний на предоставление гарантии конечный пользователь должен указать на наличие дефекта дилеру или непосредственно представителю компании BORA и предъявить оригинал счета, оплаченного при покупке. По выбору конечный пользователь может доказать факт приобретения, оформив регистрацию на сайте www.bora.com. BORA гарантирует, что вся продукция BORA не имеет дефектов материалов или сборки. Дефект должен присутствовать уже на момент поставки конечному пользователю. При возникновении притязаний на предоставление гарантии ее срок не начинается заново. Компания BORA устраняет дефекты продукции по собственному усмотрению посредством ремонта или замены. Все расходы на устранение дефектов, в отношении которых действует гарантия производителя, несет компания BORA. Гарантия производителя BORA однозначно не распространяется на:

- Продукцию BORA, которая была приобретена не у авторизованных дилеров BORA или дистрибьюторов, прошедших обучение в BORA
- Повреждения, возникшие в результате несоблюдения руководства пользователя (относится также к уходу и чистке изделий) Данные случаи представляют собой ненадлежащее использование.

- Повреждения, возникшие в результате нормального износа, например, следы эксплуатации на варочной панели
- Повреждения, возникшие в результате внешних воздействий (таких как транспортные повреждения, проникновение конденсата, последствия стихийного бедствия, например, удара молнии)
- Повреждения, возникшие в результате ремонта или попыток ремонта, проведенного не специалистами компании BORA или лицами, не авторизованными компанией BORA
- Повреждения стеклокерамического покрытия
- Повреждения, возникшие в результате колебаний напряжения
- Вторичный ущерб или претензии на возмещение ущерба, не связанные с дефектом
- Повреждения пластиковых деталей

Законные требования, включая, в частности, притязания на устранение недостатков проданного товара или ответственность изготовителя за безопасность изделий настоящей гарантией не ограничиваются.

В том случае, если дефект не предусмотрен данной гарантией производителя, конечный пользователь может обратиться в службу технического сервиса компании BORA, но в этом случае он самостоятельно несет все расходы.

На данные гарантийные условия распространяется право Федеративной Республики Германия.

Вы можете связаться с нами:

- По телефону: +800 7890 0987 с понедельника по четверг 08:00–18:00 и по пятницам 08:00–17:00
- По электронной почте: info@bora.com

11.2 Обслуживание

Обслуживание BORA:

Смотрите раздел руководства по эксплуатации и монтажу на оборотной стороне.



- ▶ В случае любой неисправности, которую вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь к вашему дилеру BORA или в сервисную службу BORA.

При обращении в сервисную службу BORA необходимо сообщить обозначение типа или модели вашего устройства, а также его серийный номер.

Эти данные можно найти в заводской табличке на задней обложке данного руководства, а также на днище устройства.

11.3 Запасные части

- ▶ При ремонте используйте только оригинальные запасные части.
- ▶ Ремонт должен осуществляться только сервисной службой BORA.

i Запасные части можно приобрести у вашего дилера BORA, а также онлайн, на сайте сервисного обслуживания www.bora.com/service или по указанному сервисному номеру.

11.4 Принадлежности

- BORA Pro кольцо поворотной ручки PKR3
- BORA Pro кольцо поворотной ручки All Black PKR3AB

Специальный аксессуар для стеклокерамических варочных панелей:

- BORA Скребок для стеклокерамики UGS

специальные принадлежности PKG3:

- Комплект форсунок BORA для природного газа, G25/25 мбар PKGDS2525
- Комплект форсунок BORA для природного газа, G20/13 мбар PKGDS2013
- Комплект форсунок BORA для природного газа, G20/20 мбар PKGDS2020
- Комплект форсунок BORA для природного газа, G25/20 мбар PKGDS2520
- Комплект форсунок BORA для природного газа, G20/25 мбар PKGDS2025
- Комплект форсунок BORA для природного газа, G20/10 мбар PKGDS2010
- Комплект форсунок BORA для сжиженного газа, G30/G31 50 мбар PKGDS3050
- Комплект форсунок BORA Pro для сжиженного газа, G31/G30 мбар PKGDS3130
- Комплект форсунок BORA для сжиженного газа, G30/G31 28–30 мбар PKGDS3028
- Комплект форсунок BORA Pro для сжиженного газа, G31/50 мбар PKGDS3150
- Комплект горелок BORA PKGBS
- Решетка BORA, малоразмерная PKGTK
- Решетка BORA, большеразмерная PKGTG
- BORA Скребок для стеклокерамики UGS

12 Заметки:

Заводская табличка с техническими данными:
(пожалуйста, наклейте)

Руководство по эксплуатации и монтажу:

Оригинал

Перевод

Производитель: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Распространение или копирование настоящего документа, использование или разглашение его содержания без явно выраженного согласия правообладателя запрещены.

Составление данного руководства по эксплуатации и монтажу было выполнено с максимальной тщательностью. Тем не менее, оно может не содержать некоторых дополнительных технических корректировок, или их содержание может не быть согласовано. Мы приносим наши извинения в связи с этим. Актуальную версию руководства Вы можете получить в Сервисной службе BORA. В тексте возможны опечатки и ошибки.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Все права защищены.

D
BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland/Германия
T: +49 (0) 8035 / 9840-0
Ф: +49 (0) 8035 / 9840-300
info@bora.com
www.bora.com

A
BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich/Австрия
T: +43 (0) 5373 / 62250-0
Ф: +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

INT
BORA Holding GmbH
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich/Австрия
T: +43 (0) 5373 / 62250-0
Ф: +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

AU NZ
BORA APAC Pty Ltd
100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australien/Австралия
T: +61 2 9719 2350
Ф: +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au

