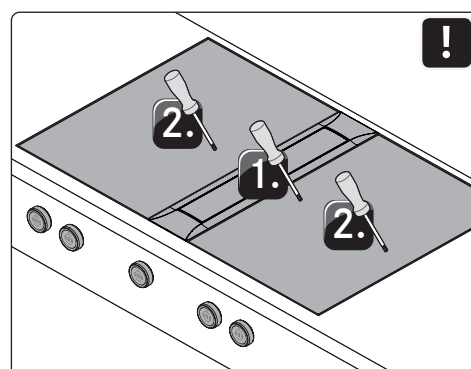


**RU** **Руководство по эксплуатации и монтажу PKG3**

BORA Pro, газовая варочная панель



PKG3UMIMRU-102

# Содержание

<b>1</b>	<b>Общая информация</b>	<b>4</b>	<b>5.6</b>	<b>Установка поворотной ручки управления на передней панели корпуса</b>	<b>21</b>
1.1	Ответственность.....	4	5.6.1	Отверстия в передней панели варочных панелей	22
1.2	Действие руководства по эксплуатации и монтажу..	4	5.6.2	Примеры отверстий в передней панели.....	22
1.3	Информация об изделии.....	4	5.6.3	Установка поворотной ручки управления	22
1.4	Защита данных	4	<b>5.7</b>	<b>Газовое оборудование.....</b>	<b>23</b>
1.5	Отображение информации	4	5.7.1	Подключение к газовой сети	23
<b>2</b>	<b>Безопасность</b>	<b>6</b>	5.7.2	Выполнение подключения к газовой сети	23
2.1	Использование по назначению.....	6	5.7.3	Переход на иной тип газа	23
2.2	Люди с ограниченными возможностями.....	6	<b>5.8</b>	<b>Монтаж варочных панелей</b>	<b>26</b>
2.3	Общие правила по технике безопасности.....	7	5.8.1	Монтаж варочной панели.....	26
2.4	Безопасный монтаж	8	5.8.2	Монтаж с поворотом на 180° (альтернативный вариант монтажа)	26
2.5	Безопасное использование	9	<b>5.9</b>	<b>Подсоединение и подключение электропитания....</b>	<b>27</b>
2.6	Указание по безопасности при чистке и уходе.....	11	5.9.1	Подключение поворотных ручек управления	27
2.7	Инструкции по технике безопасности при ремонте, обслуживании и использовании запасных частей ..	12	5.9.2	Установка соединения между вытяжкой и варочными панелями	28
2.8	Безопасный демонтаж и утилизация.....	12	5.9.3	Подключение электропитания	28
<b>3</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>13</b>	<b>5.10</b>	<b>Основная конфигурация</b>	<b>29</b>
3.1	BORA Pro, газовая варочная панель PKG3.....	13	5.10.1	Настройки газа.....	29
3.2	Размеры поворотной ручки управления BORA Professional 3.0.....	13	<b>5.11</b>	<b>Первое использование</b>	<b>29</b>
<b>4</b>	<b>Описание устройства</b>	<b>14</b>	5.11.1	Первое использование варочной панели.....	29
4.1	Поворотная ручка управления	14	5.11.2	Сбои при первом использовании	30
4.2	Описание варочной панели	15	<b>5.12</b>	<b>Проверка функций.....</b>	<b>30</b>
4.2.1	Индикаторы и символы	15	<b>5.13</b>	<b>Уплотнение швов устройства.....</b>	<b>30</b>
4.2.2	Конструкция и размер конфорок	15	<b>5.14</b>	<b>Передача пользователю</b>	<b>30</b>
4.2.3	Принцип работы газовой варочной панели PKG3	15	<b>6</b>	<b>Меню настроек</b>	<b>31</b>
4.3	Предохранительные устройства.....	16	6.1	Обзор меню.....	31
4.3.1	Автоматическое аварийное отключение	16	6.2	Управление меню.....	31
4.3.2	Индикатор остаточного тепла	16	6.3	Пункты меню настроек газа	31
4.3.3	Защита от перегрева	16	<b>7</b>	<b>Функции и управление</b>	<b>33</b>
4.3.4	Защита от детей	16	7.1	Управление с помощью поворотной ручки управления.....	33
<b>5</b>	<b>Монтаж</b>	<b>17</b>	7.1.1	Управление с помощью кольца поворотной ручки управления	33
5.1	Общие указания по монтажу	17	7.1.2	Управление с помощью сенсорной поверхности	33
5.2	Проверка комплекта поставки.....	17	<b>7.2</b>	<b>Включение/выключение системы.....</b>	<b>33</b>
5.3	Инструменты и вспомогательные средства.....	18	<b>7.3</b>	<b>Управление варочными панелями</b>	<b>34</b>
5.4	Требования по монтажу.....	18	7.3.1	Общие указания по эксплуатации варочных панелей	34
5.4.1	Безопасные расстояния	18	7.3.2	Специальные указания по эксплуатации газовой стеклокерамической варочной панели PKG3	34
5.4.2	Минимальные монтажные размеры (для стандартной конструкции).....	18	7.3.3	Регулировка уровня мощности конфорки.....	35
5.4.3	Столешница и кухонная мебель	18	7.3.4	Уровень повышенной мощности конфорок	36
5.4.4	Специальные требования по монтажу газовой варочной панели PKG3.....	19	<b>7.4</b>	<b>Меню функций</b>	<b>36</b>
5.4.5	Обратный поток воздуха при использовании вытяжки в режиме рециркуляции.....	20	7.4.1	Вызов меню функций	36
5.5	Размеры выреза	20	7.4.2	Регулируемая функция поддержания тепла.....	36
5.5.1	Монтаж заподлицо.....	20	7.4.3	Функция таймера/автоматическое отключение.....	37
5.5.2	Навесной монтаж.....	21	7.4.4	Автоматика доведения до кипения.....	38

<b>8</b>	<b>Очистка и уход</b>	<b>40</b>
8.1	Моющие и чистящие средства .....	40
8.1.1	Средства очистки стеклокерамических варочных панелей.....	40
8.2	Очистка варочной панели.....	40
8.2.1	Очистка стеклокерамической варочной панели .....	40
8.2.2	Очистка решетки .....	40
8.2.3	Очистка частей газовой горелки .....	41
8.3	Уход за варочной панелью .....	42
8.4	Очистка поворотной ручки управления.....	42
<b>9</b>	<b>Устранение неисправностей</b>	<b>43</b>
<b>10</b>	<b>Вывод из эксплуатации, безопасный демонтаж и утилизация</b>	<b>45</b>
10.1	Вывод из эксплуатации .....	45
10.2	Безопасный демонтаж.....	45
10.3	Экологичная утилизация .....	45
<b>11</b>	<b>Гарантия, техническое обслуживание, запасные части, принадлежности</b>	<b>46</b>
11.1	Гарантия производителя от компании BORA .....	46
11.2	Обслуживание.....	46
11.3	Запасные части .....	47
11.4	Принадлежности .....	47

# 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.

При монтаже, установке и вводе в эксплуатацию следует обязательно соблюдать национальные законы, предписания и стандарты. Работы должны выполнять квалифицированные специалисты, которые знают и соблюдают дополнительные распоряжения местной энергоснабжающей компании.

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
	<b>Опасность</b>	Указывает на ситуацию, связанную с непосредственной опасностью, при несоблюдении имеется риск получения смертельной или тяжелой травмы.
	<b>Предупреждение</b>	Указывает на возможность опасности, при несоблюдении имеется риск получения смертельной или тяжелой травмы.
	<b>Осторожно</b>	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;
- эксплуатации с вытяжным колпаком.

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 предметы, которые могут заинтересовать детей, в выдвижном ящике, за устройством или над устройством. 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, поврежденное стекло), 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** При монтаже, установке и вводе прибора в эксплуатацию следует обязательно соблюдать национальные законы, предписания и стандарты. Работы должны выполнять квалифицированные специалисты, которые знают и соблюдают дополнительные распоряжения местной энергоснабжающей компании.
- 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 перекройте подачу газа и отключите сетевой предохранитель.
- ▶ Проветрите помещение (откройте двери и окна).
- ▶ Немедленно герметизируйте место утечки газа.

**⚡ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!****Риск ожогов из-за неправильного расположения ручек управления!**

Если ручки управления установлены не так, как описано в главе 5.6, они могут нагреваться. Касание горячих ручек управления может вызвать ожоги.

- ▶ Ручки управления следует устанавливать на расстоянии не менее 10 см от края варочной панели.
- ▶ Если невозможно соблюсти расстояние 10 см, необходимо принять конструктивные меры для защиты ручек управления от нагревания.

**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. 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!****Опасность ожога из-за сбоя питания**

При отключении напряжения или после него работавшее до этого устройство может оставаться горячим.

- ▶ Не прикасайтесь к устройству, пока оно не остынет.
- ▶ Следите, чтобы дети не приближались к горячему устройству.

**⚠ ОПАСНОСТЬ!**

**Риск пожара при перегреве масла или жира**  
Масло или жир могут быстро нагреваться и воспламениться.

- ▶ Не оставляйте устройство без присмотра при работе с маслами или жирами.
- ▶ Никогда не заливайте горящее масло или жир водой.
- ▶ Выключите устройство.
- ▶ Открытое пламя следует гасить, например, крышкой или пламягасящим одеялом.

**⚠ 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, соприкасающиеся с горячими частями устройства, нагреваются очень быстро и могут привести к серьезным ожогам (особенно это касается металлических предметов, таких как ножи, вилки, ложки, крышки или компоненты устройства), 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.

**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.

- ▶ Перед подключением устройства проверьте, соответствуют ли региональные условия газовых подключений (тип газа и давления газа) параметрам данного устройства.

### **⚠ ОПАСНОСТЬ!**

#### **Опасность отравления угарным газом**

Вытяжные колпаки и другие кухонные вытяжки снижают безопасность устройств, работающих на газе или другом топливе, из-за рециркуляции отработанных газов. Они могут стать причиной отравления угарным газом.

- ▶ Обеспечьте надлежащий отвод отработанных газов.
- ▶ Обеспечьте надлежащую вентиляцию во время работы.
- ▶ Безопасную работу газовых приборов должен проверить квалифицированный специалист при вводе в эксплуатацию.

### **⚠ 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
Газовый фитинг	1/2 дюйма с внутренней резьбой
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
<b>Варочная панель</b>	
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 м³/ч
<b>Энергопотребление варочной панели G20/20 мбар</b>	
Передняя мощная горелка	850-3000 Вт 60,0 %
Задняя стандартная горелка	700-2000 Вт 60,0 %
В собранном состоянии (усредненные показатели)	60,0 %

таблица 3.1 Технические характеристики

#### Размеры

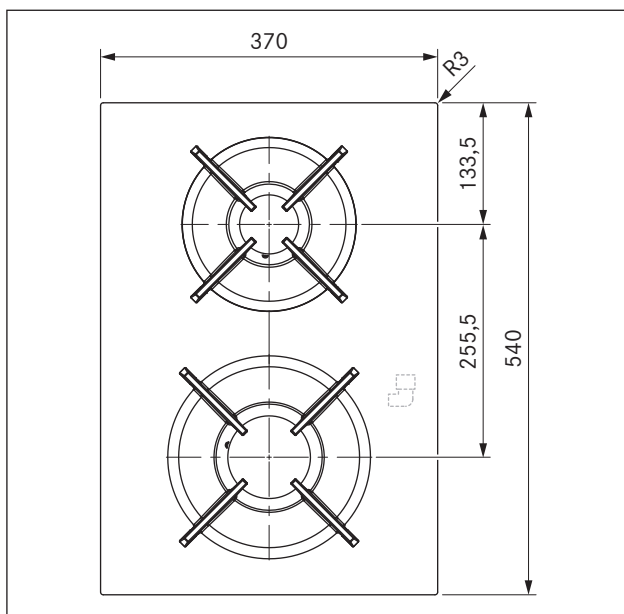


рис. 3.1 Размеры PKG3, вид сверху

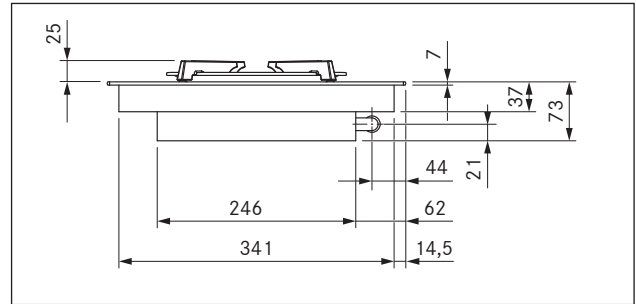


рис. 3.2 Размеры PKG3, вид спереди

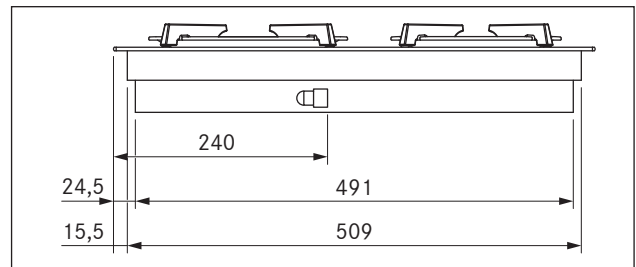


рис. 3.3 Размеры PKG3, вид сбоку

#### 3.2 Размеры поворотной ручки управления BORA Professional 3.0

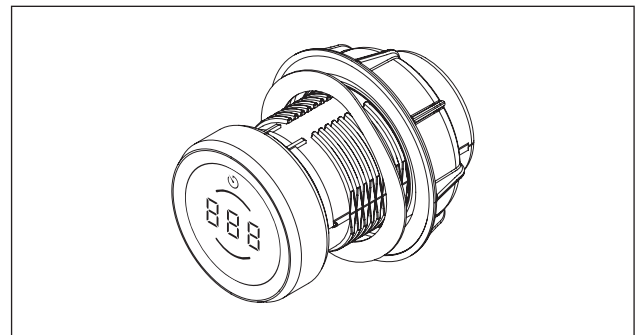


рис. 3.4 Поворотная ручка управления

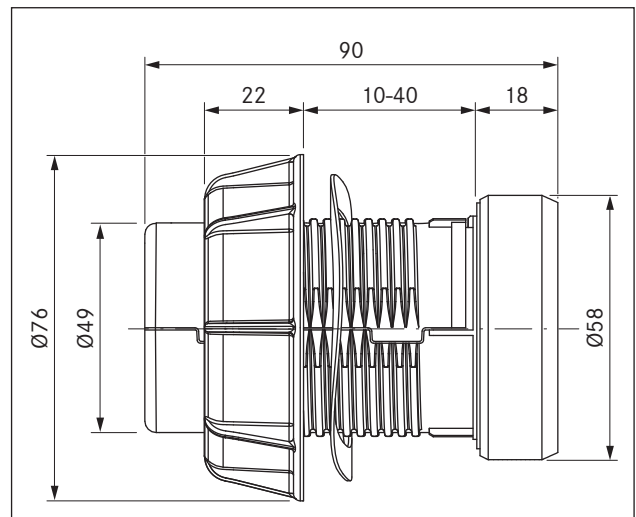


рис. 3.5 Размеры поворотной ручки управления

## 4 Описание устройства

► При каждом использовании устройства соблюдайте все указания по технике безопасности (см. «2 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

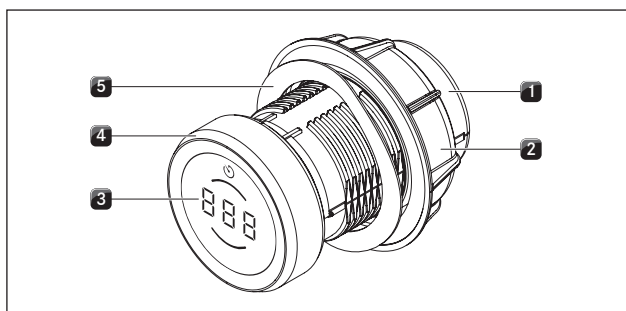


рис. 4.1 Конструкция поворотной ручки управления

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

#### Элементы управления

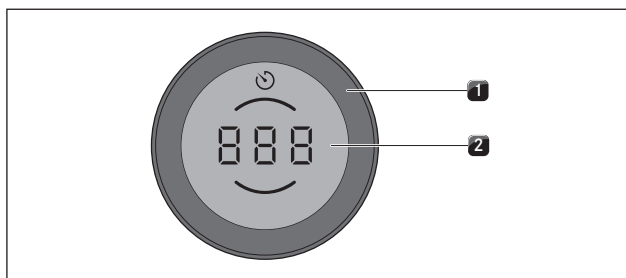


рис. 4.2 Элементы управления поворотной ручки управления

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

#### Индикатор поворотной ручки управления

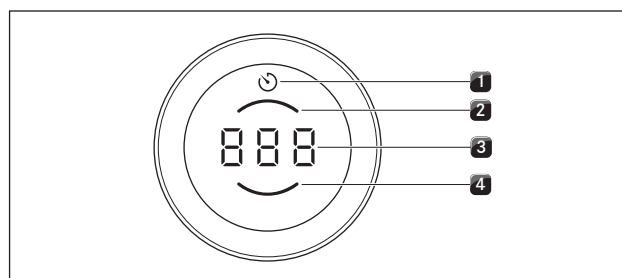


рис. 4.3 Элементы индикации поворотной ручки управления

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

#### Расположение поворотных ручек управления

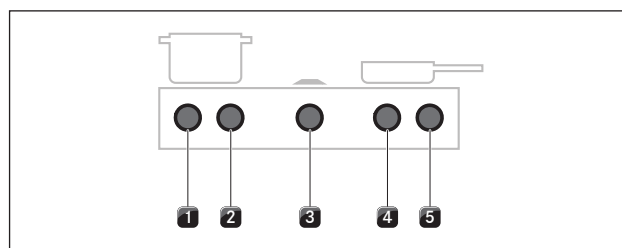


рис. 4.4 Расположение поворотных ручек управления

- [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

### 4.2.1 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, AS	Активная автоматика доведения до кипения
	Меню настроек
E...	Сообщение о неисправности (см. «9 Устранение неисправностей»)

таблица 4.1 Индикатор поворотной ручки управления

### 4.2.2 Конструкция и размер конфорок

#### Газовая варочная панель PKG3

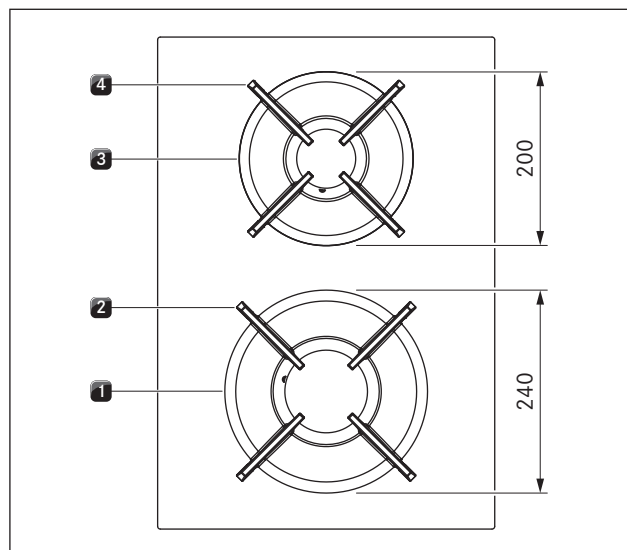


рис. 4.5 Конструкция газовой варочной панели PKG3 и размер конфорок

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

### 4.2.3 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** Следите за тем, чтобы посуда не перегревалась. Не нагревайте пустую посуду. Ее дно может деформироваться.

**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. 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

### 4.3.1 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. При определенных условиях отображается символ H (индикатор остаточного тепла).

PKG3:	
Уровни мощности	Автоматическое аварийное отключение через часы:минуты
1	8:24
2	6:24
3	5:12
4	4:12
5	3:18
6	2:12
7	2:12
8	1:48
9	1:18

таблица 4.4 Автоматическое аварийное отключение по уровням мощности

**i** Через 20 минут уровень повышенной мощности автоматически переключается на уровень мощности 9.

PKG3:	
Уровень поддержания тепла	Отключение через часы:минуты
1 (–) )	8:00
2 (=) )	8:00
3 (–) )	8:00

таблица 4.5 Автоматическое аварийное отключение по уровням поддержания тепла

► Вновь включите конфорку, если вы планируете использовать ее снова (см. «Управление вытяжкой варочной панели»).

### 4.3.2 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).

### 4.3.3 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.

### 4.3.4 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

- i** При монтаже, установке и вводе в эксплуатацию следует обязательно соблюдать национальные законы, предписания и стандарты.
  - i** Работы должны выполнять квалифицированные специалисты, которые знают и соблюдают дополнительные распоряжения местной энергоснабжающей компании.
  - i** Устройство можно использовать только в хорошо проветриваемых помещениях.
- ▶ Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности (см. «2 Безопасность»).
  - ▶ Соблюдайте требования прилагаемой документации производителя.
  - ▶ Перед подключением устройства проверьте, соответствуют ли региональные условия подключений к источникам газоснабжения (тип газа и давления газа) параметрам данного устройства.
  - ▶ Не подпускайте маленьких детей к устройству!

### 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°C).
- 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 происходит автоматическое снижение ее производительности или полное отключение (см. «4.3 Предохранительные устройства»).
- i** Если под устройствами планируется установить перегородку, защищающую от контакта с кабелем (разделительную перегородку), она не должна ограничивать приток воздуха.

### 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.
- ▶ Запрещается устанавливать поврежденные детали.
- ▶ Правильно утилизируйте транспортную упаковку (см. «10 Вывод из эксплуатации, безопасный 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
Коммуникационный кабель между варочной панелью и вытяжкой	1
<b>специальный комплект поставки для стеклокерамических варочных панелей</b>	
Инструкция по чистке стеклокерамического покрытия	1
<b>специальный комплект поставки для газовых варочных панелей</b>	
Чугунная решетка	2
Комплект форсунок PKGDS2020 для природного газа G20/20 мбар	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 шурупверт 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:

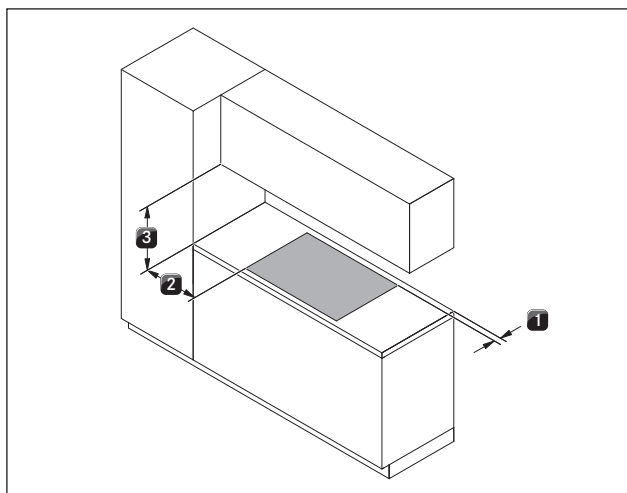


рис. 5.1 Минимальные расстояния

- [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)

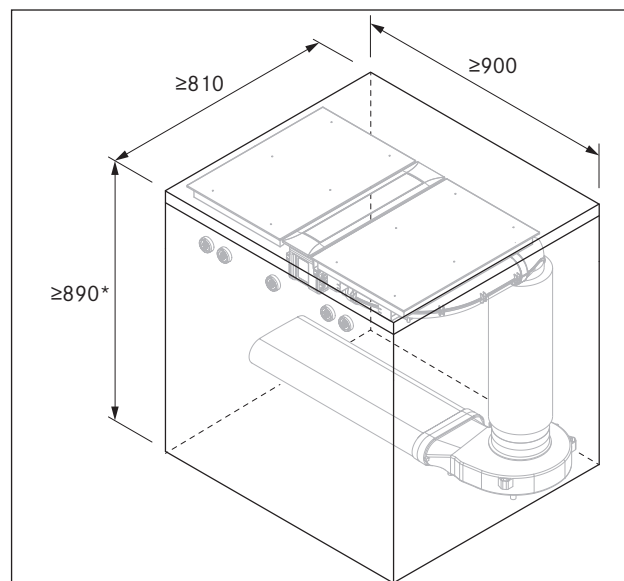


рис. 5.2 Минимальные монтажные размеры РКАЗ/РКАЗАВ стандартной конструкции

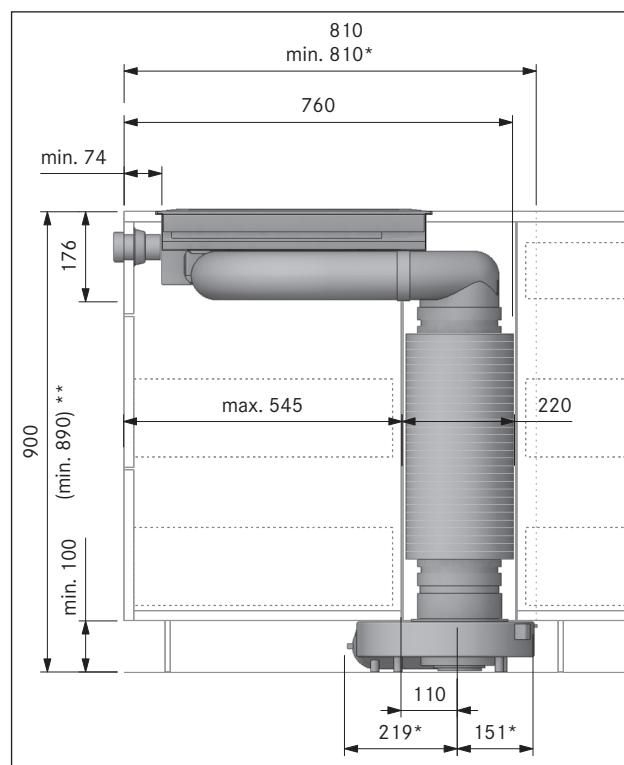


рис. 5.3 Монтажные размеры устройства РКАЗ/РКАЗАВ стандартной конструкции с круглым шумоглушителем USDR50

### 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 быть 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 требования 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** Соединение между газовой варочной панелью и подключением к газовой сети должно быть выполнено заказчиком.
- 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** 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 контакта с горячими поверхностями варочной панели или других устройств.

#### Расположение газовой варочной панели PKG3 с двумя вытяжками

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.

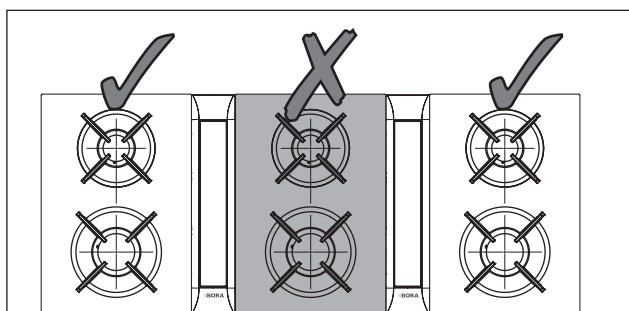


рис. 5.4 Расположение PKG3 с двумя вытяжками

#### Подача воздуха к газовой варочной панели PKG3

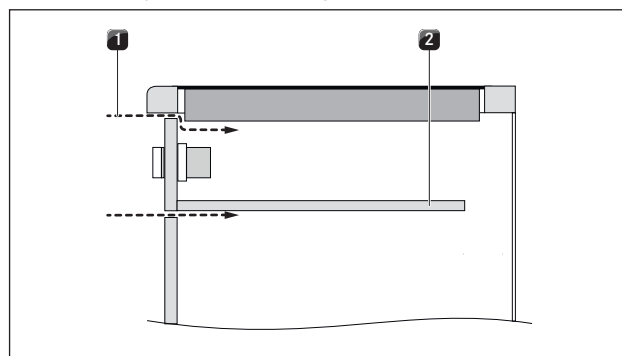


рис. 5.5 Подача воздуха через переднюю часть корпуса

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

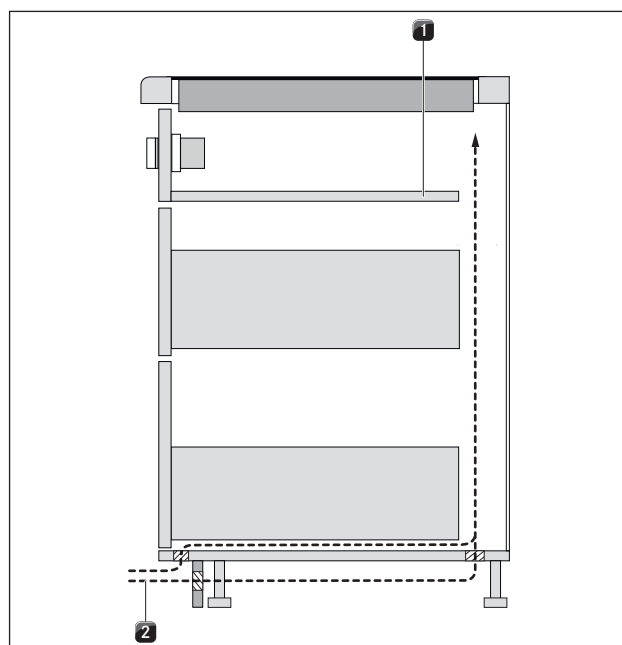


рис. 5.6 Подача воздуха через цокольную часть

- [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  $50 \text{ см}^2$  в передней части кухонного шкафа или отверстие поперечным сечением не менее  $150 \text{ см}^2$  в цокольной части.

- 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:

- площадь > 1000 см<sup>2</sup> (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 см<sup>2</sup>)

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.

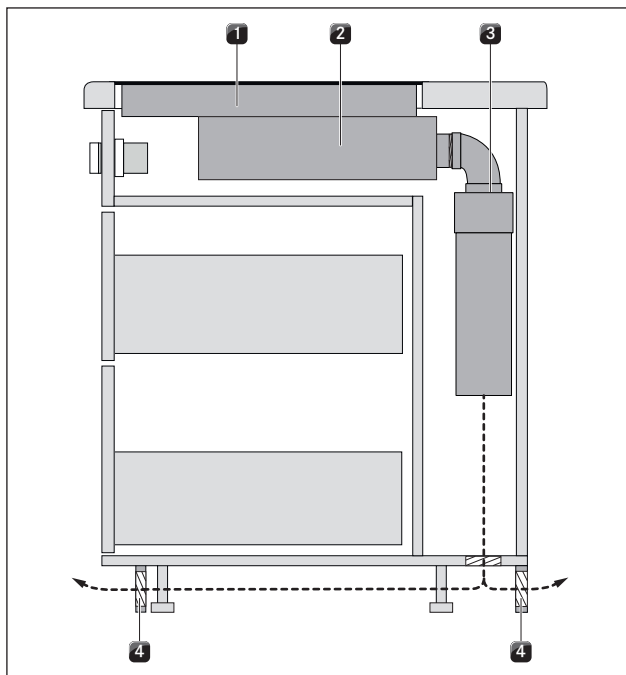


рис. 5.7 Пример планировки обратного потока циркуляционного воздуха (кухонный островок + PKG3 + PKAS3 + блок очистки воздуха)

- [1] Газовая варочная панель PKG3
- [2] Вытяжка PKAS3 (рециркуляция)
- [3] Блок очистки воздуха (ULBF, ULB3)
- [4] Отверстие для обратного потока воздуха в режиме рециркуляции (полное поперечное сечение отверстия ≥ 1000 см<sup>2</sup> 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

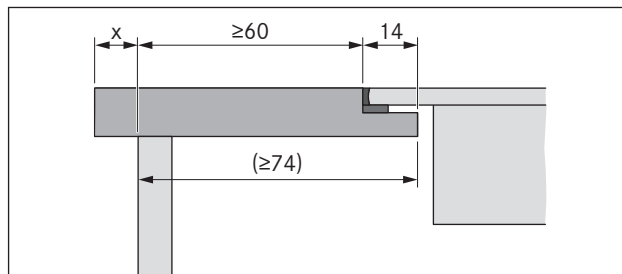


рис. 5.8 Выступ рабочей поверхности

► При выполнении выреза столешницы необходимо учитывать выступ рабочей поверхности 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

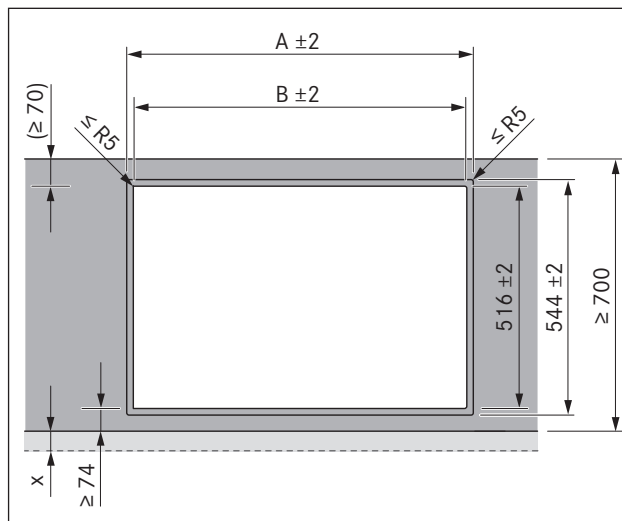


рис. 5.9 Размеры выреза для монтажа заподлицо

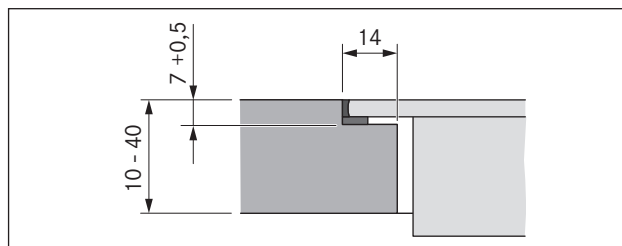


рис. 5.10 Шов для монтажа заподлицо

Варочные панели/вытяжка	A, мм	B, мм
	1/0	374
	1/1	485
	2/1	856
	3/2	1338
	4/2	1709

таблица 5.2 Размеры выреза для комбинации устройств при монтаже заподлицо

Варочные панели/вытяжка	B, мм
	1/0
	1/1
	2/1
	3/2
	4/2

таблица 5.3 Размеры выреза для комбинации устройств при навесном монтаже

### 5.5.2 Навесной монтаж

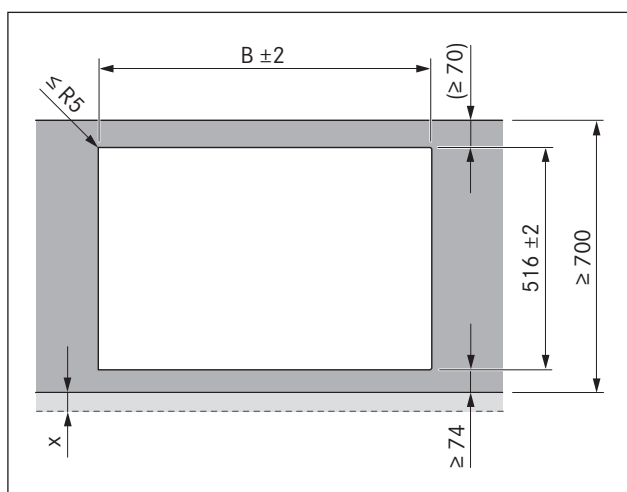


рис. 5.11 Размеры выреза для навесного монтажа

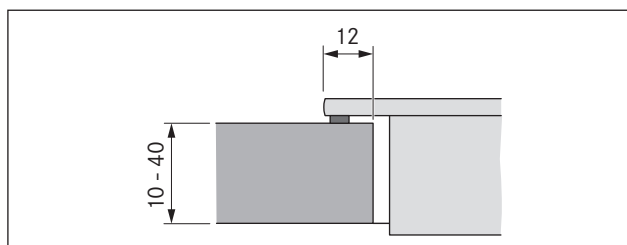


рис. 5.12 Размеры основания для навесного монтажа

### 5.6 Установка поворотной ручки управления на передней панели корпуса

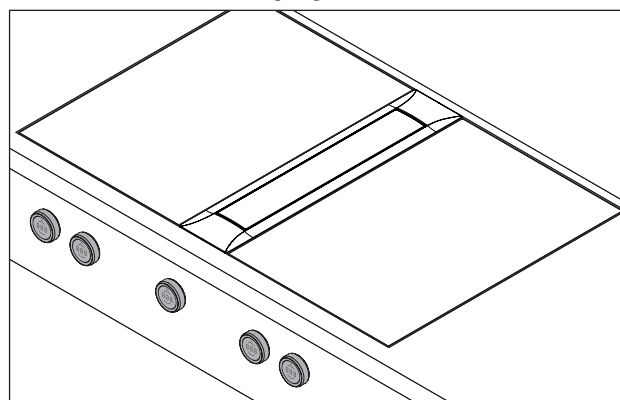


рис. 5.13 Поворотная ручка управления в установленном состоянии

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

### 5.6.1 Отверстия в передней панели варочных панелей

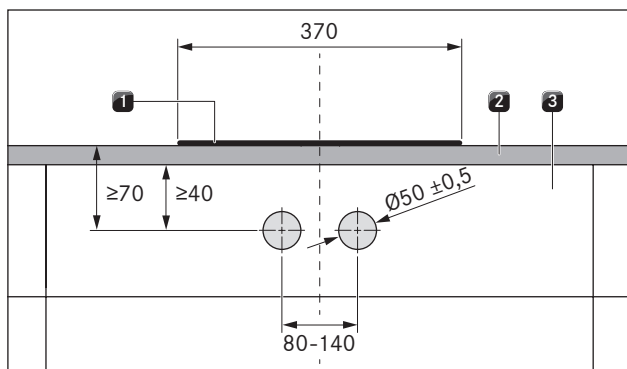


рис. 5.14 Схема отверстий в передней панели варочных панелей

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

### 5.6.2 Примеры отверстий в передней панели

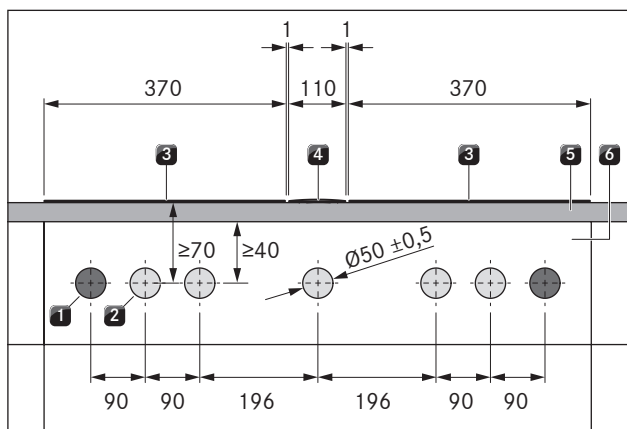


рис. 5.15 Схема отверстий в передней панели для 2 варочных панелей, 1 вытяжки и 2 розеток

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

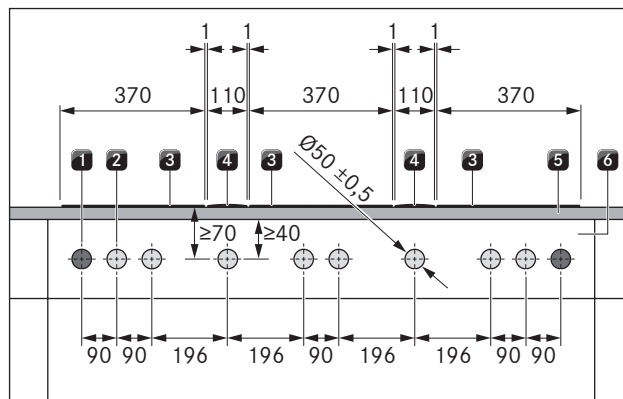


рис. 5.16 Схема отверстий в передней панели для 3 варочных панелей, 2 вытяжек и 2 розеток

- [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

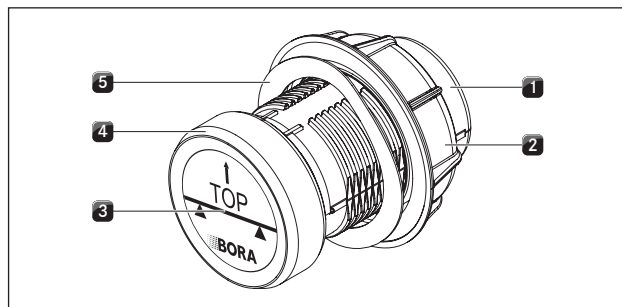


рис. 5.17 Конструкция поворотной ручки управления

- [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.

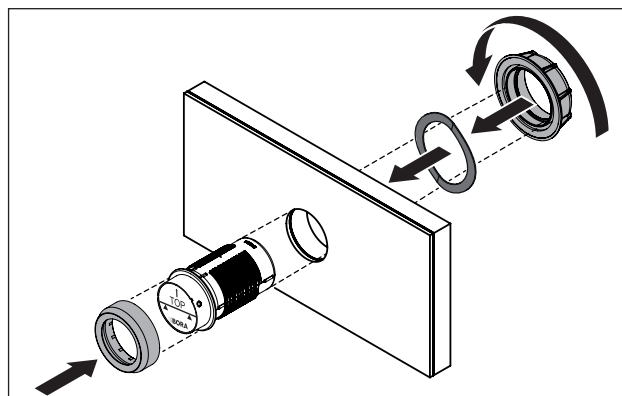


рис. 5.18 Установка поворотной ручки управления

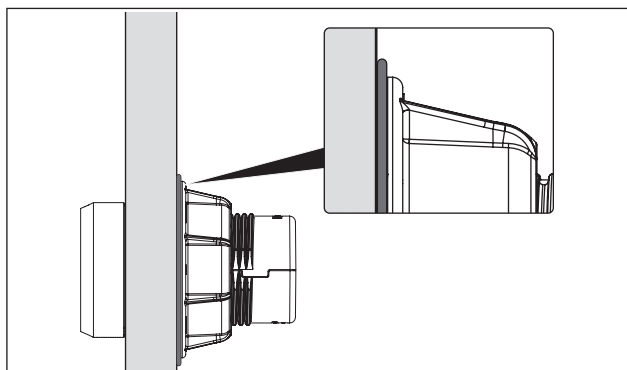


рис. 5.19 Волновая пружина после завершения монтажа

- ▶ Снимите кольцо поворотной ручки управления [4].
- ▶ Открутите крепежную 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 крепежную гайку [2] с задней стороны корпуса поворотной ручки управления [1] и слегка затяните ее.
- ▶ Установите корпус поворотной ручки управления [1] горизонтально.
- ▶ Затяните крепежную гайку [2].
- Волновая пружина (если используется) должна быть сжата.
- ▶ Снимите наклейку [3].
- ▶ Наденьте кольцо поворотной ручки управления [4] на корпус поворотной ручки управления [1].

## 5.7 Газовое оборудование

- i** При монтаже, установке и вводе в эксплуатацию следует обязательно соблюдать национальные законы, предписания и стандарты.
- i** Работы должны выполнять квалифицированные специалисты, которые знают и соблюдают дополнительные распоряжения местной энергоснабжающей компании.
- i** Подключение к газовой сети должно быть выполнено до монтажа варочной панели в столешницу.

### Вентиляция

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

- ▶ Обеспечьте достаточную вентиляцию при работе устройства.

### 5.7.1 Подключение к газовой сети

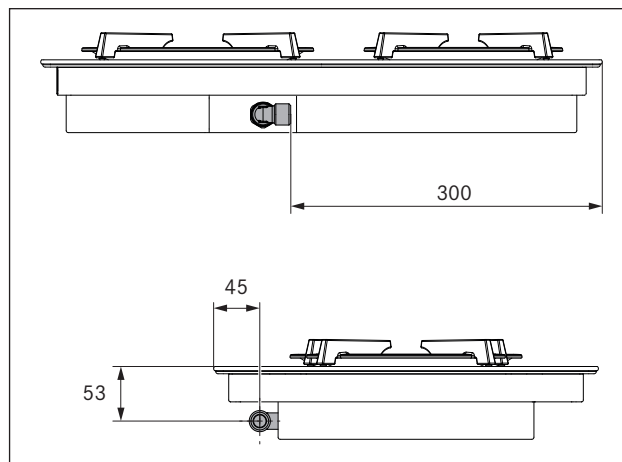


рис. 5.20 Расположение подключения к газовой сети

Подключение к газовой сети устройства осуществляется с помощью предварительно собранного углового фитинга с цилиндрической внутренней резьбой 1/2 дюйма. Если в соответствии с национальными нормами требуется коническое соединение, необходимо использовать переходник цилиндрическо-конический (входит в комплект поставки).

### 5.7.2 Выполнение подключения к газовой сети

- ▶ Перекройте подачу газа.
- ▶ Отключите главный выключатель/защитный автомат перед подключением варочной панели.
- ▶ Заблокируйте главный выключатель/защитный автомат от 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 углового фитинга.
- ▶ Подключите устройство к газовой сети.
- ▶ С помощью подходящих средств контроля проверьте все соединения между варочной панелью и всеми подключениями к газовой сети. Утечки недопустимы.
- ▶ Разработайте протокол проверки на герметичность и передайте его пользователю.

### 5.7.3 Переход на иной тип газа

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

**Поменяйте форсунку газовой горелки в газовой горелке**

- i** Перевод на другие газовые форсунки, иной тип газа 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 настроена (предварительно собрана) на использование природного газа G20/20 мбар. Если используется другой тип газа, это необходимо отрегулировать в меню настроек варочной панели.
- i** Используйте только маркированные и разрешенные к применению форсунки.

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

таблица 5.4 Обзор категорий газа

AT	eingestellt:	Erdgas H	I2H	20 mbar
BE	eingestellt:	Erdgas E+	I2E+	20 / 25 mbar
BE	ingesteld:	Aardgas E+	I2E+	20 / 25 mbar
BE	reglage:	Gaz naturel E+	I2E+	20 / 25 mbar
CH	eingestellt:	Erdgas H	I2H	20 mbar
CH	impostato per:	Gas metano H	I2H	
CH	impostato per:	Gaz naturel H	I2H	
CY	ενεργοποιημένη:	φυσικό αέριο H		20 mbar
CZ	nastaveno na:	Zemní plyn H	I2H	20 mbar
DE	eingestellt:	Erdgas E	I2H	20 mbar
DK	sat på:	Naturgas H	I2H	20 mbar
EE	sisse lülitatud:	Maagaas H	I2H	20 mbar
ES	ajustado:	Gas natural H	I2H	20 mbar
FI	asetettu:	Maakaasu H	I2H	20 mbar
FR	reglage:	Gaz naturel E+	I2E+	20 / 25 mbar
GB	set for:	Natural gas H	I2H	20 mbar
GR	ενεργοποιημένη:	φυσικό αέριο H	I2H	20 mbar
HR	uključeno:	Prirodni plin H	I2H	20 mbar
IE	set for:	Natural gas H	I2H	20 mbar
IS	sett á:	jarðgas H		20 mbar
IT	aggiustato a:	Gas naturale H	I2H	20 mbar
LT	nustatytas:	Gamtinės dujos H	I2H	20 mbar
LU	festgeluecht:	Natierlech Gas E		20 mbar
LV	ieslēgts:	Dabaszgāze H	I2H	20 mbar
MT	issettjat fuq:	Gass naturali H		20 mbar
NO	satt på:	Naturgass H	I2H	20 mbar
PL	ustawić:	Gaz ziemny E	I2H	20 mbar
PT	regulado para:	Gás natural H	I2H	20 mbar
RO	setat pe:	Gaz natural H	I2H, I2E	20 mbar
SE	sätt på:	Naturgas H	I2H	20 mbar
SI	nastavljen na:	Zemeljski plin H	I2H	20 mbar
SK	zapnuté:	Zemný plyn H	I2H	20 mbar
TR	ayarlamak:	Doğal gaz H	I2H	20 mbar

таблица 5.5 Предварительные настройки газовой варочной панели

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

Тип газа/давление газа, мбар	Ø горелки SR / нормальной горелки	Ø горелки R / мощной горелки
G20/20	104	125
G25/20	110	131
G20/13	115	149
G25/25	104	131
G25,3/25		
G20/25	100	119
G30/37	69	85
G31/37		
G30/50 G30 – 50 мбар	62	78

таблица 5.6 Таблица форсунок



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

Тип газа	мбар	кВт	г/ч	м <sup>3</sup> /ч
G30/G31	50	4,90	364	0,143
G30	29	5,00	364	0,143

таблица 5.7 Номинальная потребляемая мощность для сжиженного углеводородного газа

Номинальная потребляемая мощность для устройства, работающего на природном газе:

Тип газа	мбар	кВт	м <sup>3</sup> /ч
G20	20	5,00	0,48
G25	25	5,10	0,55
G25.3	25	5,10	0,54
G20	13	5,00	0,48
G25	20	4,80	0,55

таблица 5.8 Номинальная потребляемая мощность для природного газа

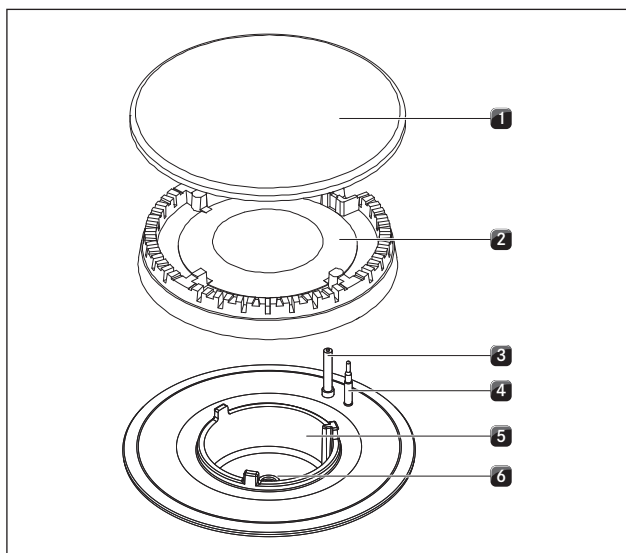


рис. 5.21 Монтаж газовой горелки

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

- ▶ Снимите решетку.
- ▶ Снимите крышку горелки [1] с головки горелки [2].
- ▶ Извлеките головку горелки [2] из газораздающего отверстия.

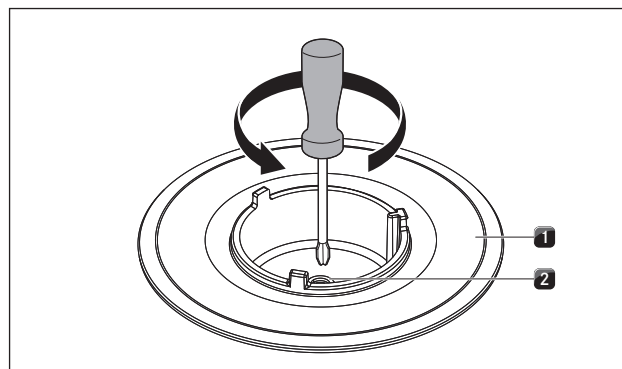


рис. 5.22 Горелка конфорки с форсункой газовой горелки

- [1] Газовая горелка
- [2] Форсунка газовой горелки

- ▶ Выкрутите форсунку газовой горелки [2] из газовой горелки [1]
- ▶ Вверните соответствующую форсунку для используемого типа газа в газовую горелку [2].
- ▶ Соберите части горелки.
- ▶ Поместите головку горелки [2] в требуемое положение в газораздающем отверстии.
- ▶ Убедитесь в том, что предохранительный термоэлемент [4] и электрическое устройство зажигания [3] расположены в правильном отверстии.
- ▶ Аккуратно и точно поместите крышку горелки [1] на головку горелки [2].
- Электрическое зажигание не может быть использовано при некорректном размещении деталей горелки.
- ▶ Аккуратно и точно поместите решетку на газовые горелки.
- ▶ Установите тип газа в меню настроек (см. «6.3 Пункты меню настроек газа»).

#### Наклеивание заводских табличек комплекта форсунок

- ▶ Наклейте входящие в комплект поставки заводские таблички комплекта форсунок на соответствующем месте над заводской табличкой комплекта форсунок, находящейся на нижней стороне варочной панели, а также на предпоследней странице руководства по эксплуатации и монтажу.

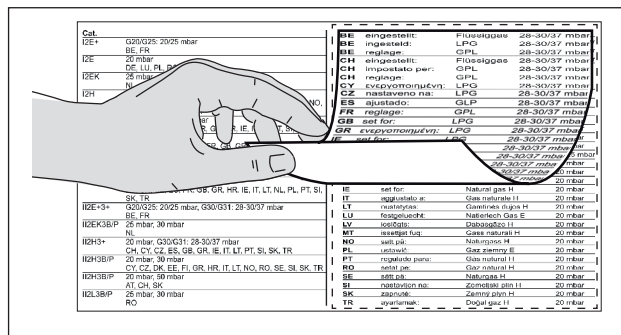


рис. 5.23 Наклеивание заводских табличек комплекта форсунок

## 5.8 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°.

### 5.8.1 Монтаж варочной панели

#### Установка варочной панели (соединения спереди)

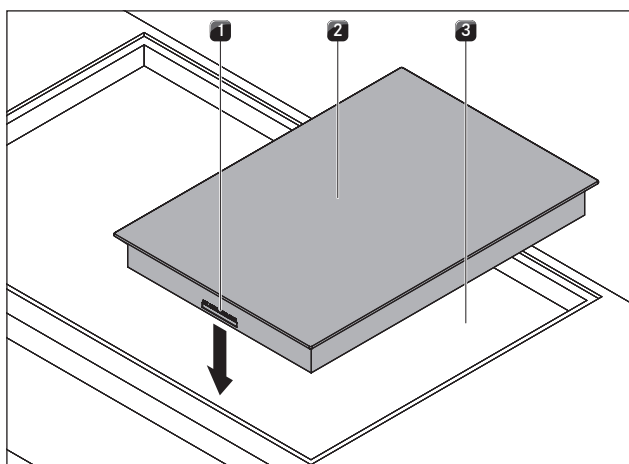


рис. 5.24 Установка варочной панели

- [1] Разъемы для поворотной ручки управления и интерфейс вытяжки (впереди)
- [2] Варочная панель
- [3] Вырез столешницы

- ▶ Поместите варочную панель [2] в вырез 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)

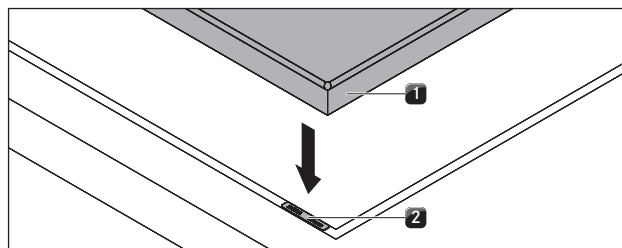


рис. 5.25 Варочная панель и пластины для регулировки высоты

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

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

#### Крепление варочной панели

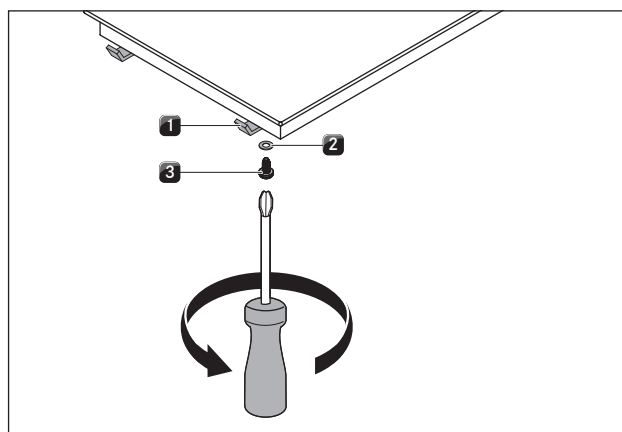


рис. 5.26 Монтажные скобы

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

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

### 5.8.2 Монтаж с поворотом на 180° (альтернативный вариант монтажа)

#### Монтаж с поворотом на 180°

- ▶ Поверните варочную панель на 180°.

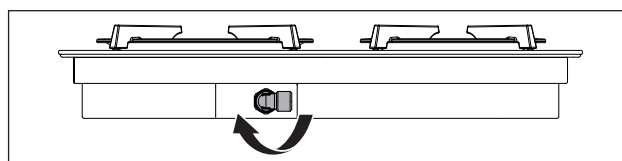


рис. 5.27 Поверните угловой фитинг подключения к газовой сети на 180°

- ▶ Поверните угловой фитинг подключения к газовой сети на 180°, чтобы можно было выполнить подключение сзади.
- ▶ При установке действуйте согласно инструкциям, приведенным выше.
- ▶ В меню настроек вытяжки установите заданное направление монтажа (см. «Меню настроек» в руководстве по эксплуатации вытяжки).

- i** Если монтаж осуществляется с поворотом на 180°, соединения поворотных ручек управления и вытяжки варочных панелей расположены сзади.
- i** Кабель требуемой длины включен в комплект поставки.

## 5.9 Подсоединение и подключение электропитания

- ▶ Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности (см. «2 Безопасность»).
- Вилка кабеля питания должна быть доступна после монтажа.
- Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить.

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

### 5.9.1 Подключение поворотных ручек управления

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

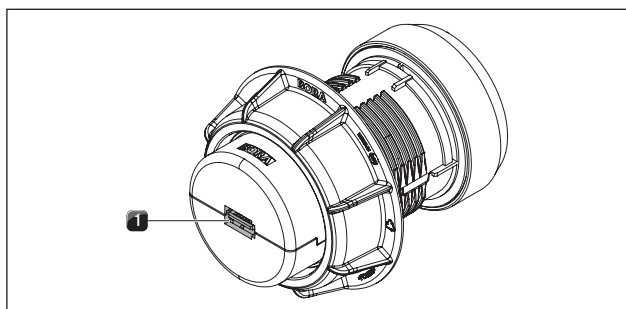


рис. 5.28 Задняя сторона поворотной ручки управления с подключенным разъемом

- [1] Подключение разъема задней стороны для 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).

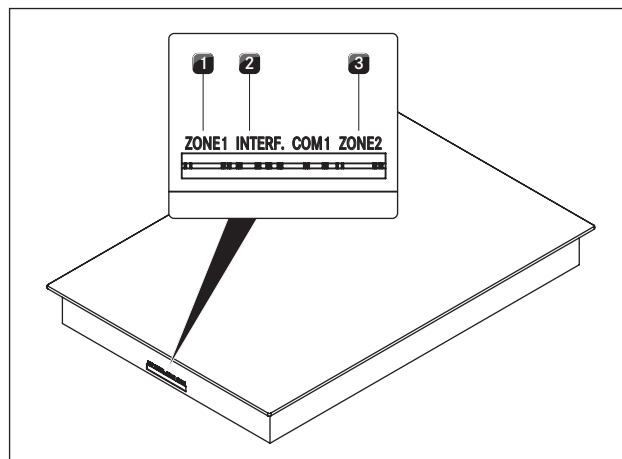


рис. 5.29 Соединения на варочной панели

- [1] Подключение разъема для поворотной ручки управления, передняя конфорка (зона 1)
- [2] Разъем для электронного блока вытяжки
- [3] Подключение разъема для поворотной ручки управления, задняя конфорка (зона 2)

#### Стандартное подключение конфорок

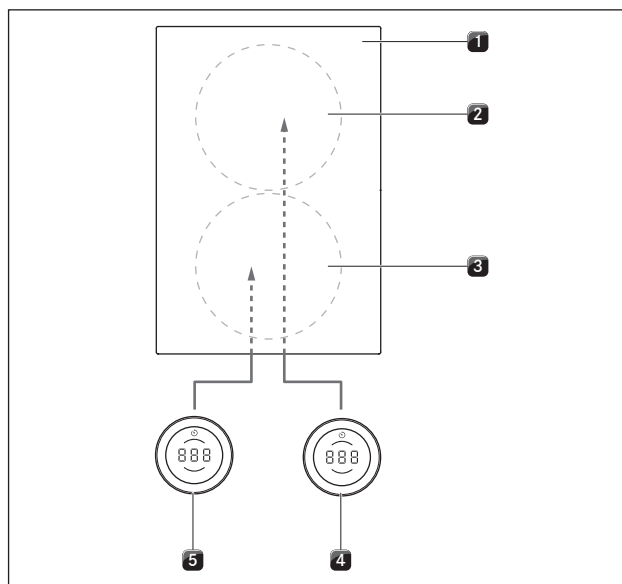


рис. 5.30 Стандартное подключение устройств с разъемами спереди

- [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°

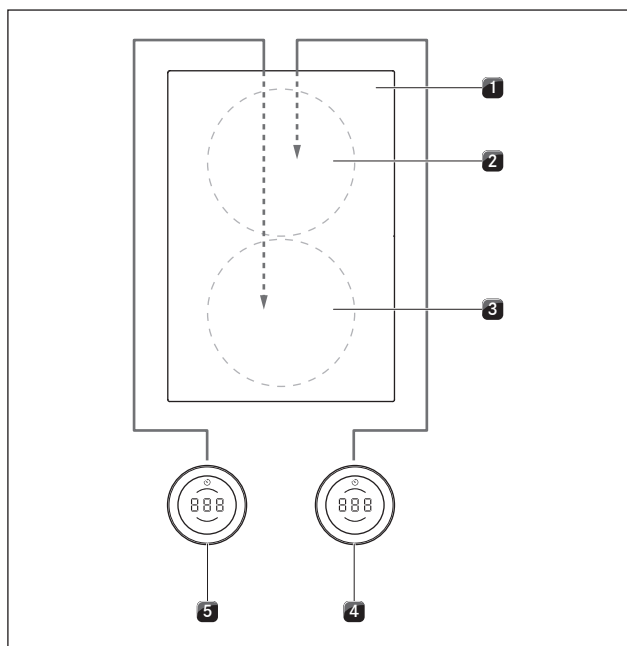


рис. 5.31 Подключение конфорок при монтаже с поворотом на 180° и устройств с разъемом спереди

- [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 индикации на поворотной ручке управления установите соответствие конфорок на панели управления (см. «Меню настроек», монтаж с поворотом на 0° или 180°).

### 5.9.2 Установка соединения между вытяжкой и варочными панелями

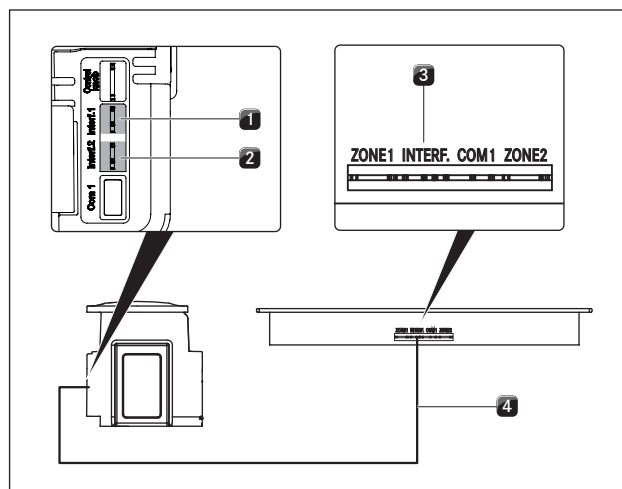


рис. 5.32 Установка соединения между вытяжкой и варочными панелями

- [1] Подключение коммуникационных линий вытяжки левой варочной панели
- [2] Подключение коммуникационных линий вытяжки правой варочной панели
- [3] Разъем коммуникационной линии вытяжки варочной панели
- [4] Плоский ленточный кабель коммуникационной линии между варочной панелью и вытяжкой

- ▶ Соедините коммуникационные разъемы вытяжки [1] / [2] и варочной панели или варочных панелей [3].
- ▶ Для этого следует использовать только соединительный кабель, который входит в комплект поставки.

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

### 5.9.3 Подключение электропитания

**i** При монтаже, установке и вводе в эксплуатацию следует обязательно соблюдать национальные законы, предписания и стандарты.

**i** Работы должны выполнять квалифицированные специалисты, которые знают и соблюдают дополнительные распоряжения местной энергоснабжающей компании.

**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	Сечение провода	Кабель питания
1-фазное подключение	1 x 16 A	1,5 мм <sup>2</sup>	Тип H05VVH2-F

таблица 5.9 Защита предохранителем и минимальное сечение

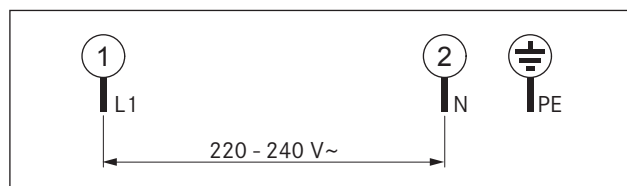


рис. 5.33 1-фазная схема подключения

#### Подключение варочной панели к сети питания

- ▶ Отключите главный выключатель/защитный автомат перед подключением варочной панели.
- ▶ Заблокируйте главный выключатель/защитный автомат от 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. «7 Функции и управление»).
- ▶ Проверьте правильность работы всех функций.

## 5.10 Основная конфигурация

После завершения монтажа необходимо выполнить основные настройки (это настройки можно в дальнейшем изменить в любое время).

- i** Подробные инструкции по настройке основной конфигурации и вся необходимая информация приведена в главе «Меню настроек» руководства по эксплуатации.

### 5.10.1 Настройки газа

- i** Перевод на другие газовые форсунки, иной тип газа, 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** Использование характеристической кривой A для сжиженного газа (G30/31) не допускается.

- i** Правильная настройка типа, давления и характеристической кривой газа имеет важное значение для безопасной и бесперебойной работы газовой варочной панели.

- i** Подробные инструкции по меню настроек газа приведены в руководстве по эксплуатации.

- ▶ Выполните настройки в меню настроек газа (см. «6.3 Пункты меню настроек газа»).

## 5.11 Первое использование

- i** Подробную инструкцию по управлению системой BORA Professional 3.0 можно найти в руководстве по эксплуатации вытяжки.

- ▶ Убедитесь в том, что перед первым использованием все устройства правильно подсоединены и подключены к (защищенному) источнику напряжения.
- Исключение: При первом использовании технику, осуществляющему монтаж кухонного оборудования, разрешается для выполнения настройки основной конфигурации временно включать питание блока 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 Первое использование варочной панели

- i** Первое использование 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.

#### Первое использование газовой варочной панели 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.
- ▶ Выполните проверку работоспособности всех функций вытяжки и варочной панели.
- ▶ Выполните проверку корректной формы пламени горелки, в особенности в режиме работы с вытяжкой.

- 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.

### 5.11.2 Сбои при первом использовании

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  $\square$  выполните сброс системы регулирования газа.

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

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

## 5.12 Проверка функций

- ▶ Осуществите тщательную проверку функций всех устройств в соответствии с главой (см. «5.5.1 Монтаж заподлицо»)
- ▶ При появлении сообщений об ошибках см. главу «Устранение неисправностей» в руководстве по эксплуатации.

## 5.13 Уплотнение швов устройства

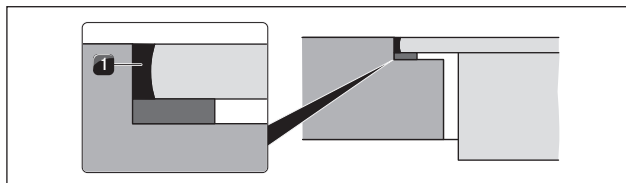


рис. 5.34 Силиконовый герметик для монтажа заподлицо

- [1] черный термостойкий силиконовый герметик

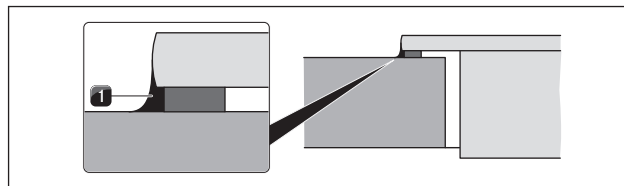


рис. 5.35 Силиконовый герметик для навесного монтажа

- [1] черный термостойкий силиконовый герметик

- ▶ После завершения всех работ по монтажу оборудования и первому использованию 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

### 6.1 Обзор меню

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

таблица 6.1 Меню настроек газа

### 6.2 Управление меню

#### Вызов меню

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

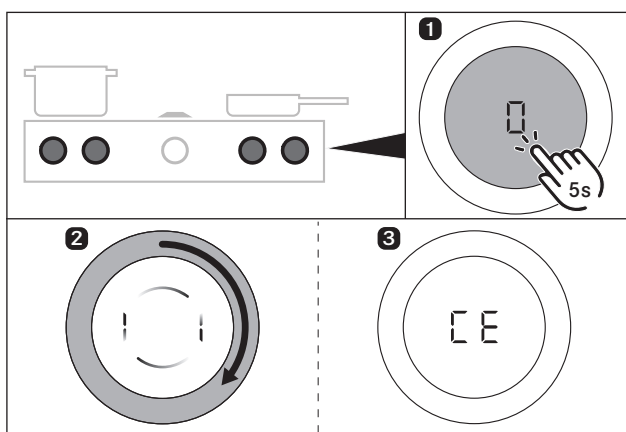


рис. 6.1 Вызов меню

- ▶ Очень долгое нажатие на поворотную ручку газовой варочной панели
- Отображается анимация (= вращение)
- ▶ Поверните кольцо поворотной ручки управления по часовой стрелке не менее чем на 90°.
- 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.
- ▶ Подтвердите выбор сенсорной командой.

#### Выполнение, подтверждение и сохранение настроек меню

- ▶ Поверните кольцо поворотной ручки управления в положение желаемой настройки.
- ▶ 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 ⌘H для выхода из меню.

- ▶ Поверните кольцо поворотной ручки управления до ⌘H
- ▶ Подтвердите выбор сенсорной командой.
- Осуществляется выход из меню, на дисплее отображается стандартная индикация.

- i** Нажав и удерживая кнопку, можно выйти из меню в любом положении. Неподтвержденные настройки не применяются.

- 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.

### 6.3 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 G25, 20 мбар (Заводская настройка)
Ч	G30, 29 мбар G30/G31, 37 мбар
5	G30, 50 мбар G30/G31, 50 мбар
Р	G20, 13 мбар
Ь	G25, 25 мбар G25,3, 25 мбар
⌘	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.

- 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

- 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).

- 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. «2 Безопасность»).

### 7.1 Управление с помощью поворотной ручки управления

#### 7.1.1 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.

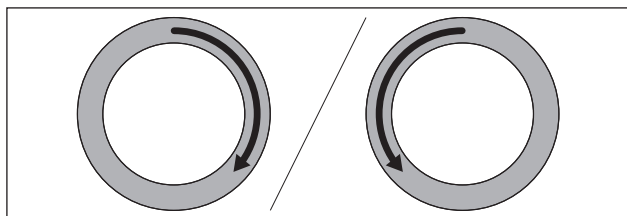


рис. 7.1 Управление с помощью кольца поворотной ручки управления

##### 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

#### 7.1.2 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	2–4 с
Экстра-продолжительное нажатие	продолжительное касание/нажатие	5–8 с

таблица 7.1 Управление с помощью сенсорной панели

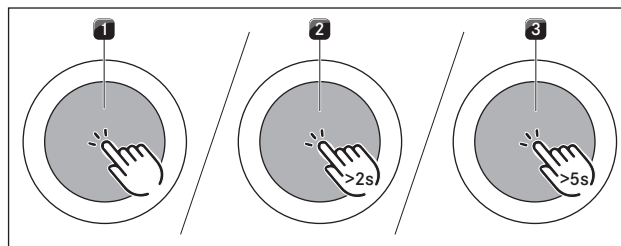


рис. 7.2 Графическое представление сенсорных команд

- [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

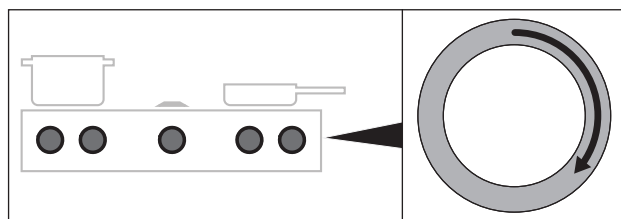


рис. 7.3 Включение системы

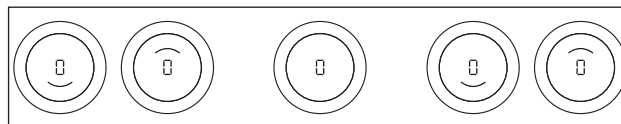


рис. 7.4 Стандартная индикация системы

► 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. «Защита от детей (системная функция)»).

#### Выключение

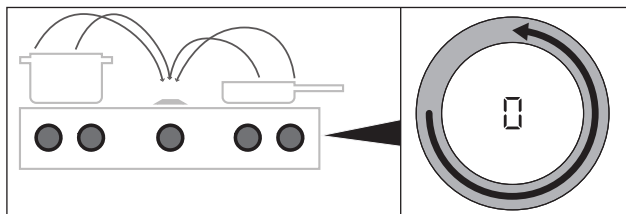


рис. 7.5 Выключение устройств

- ▶ 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 с вытяжками PKA3/PKA3AB и PKAS3/PKAS3AB.
- i** Перед началом эксплуатации варочной панели необходимо очистить конфорки (см. «8 Очистка и уход»).

### 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.

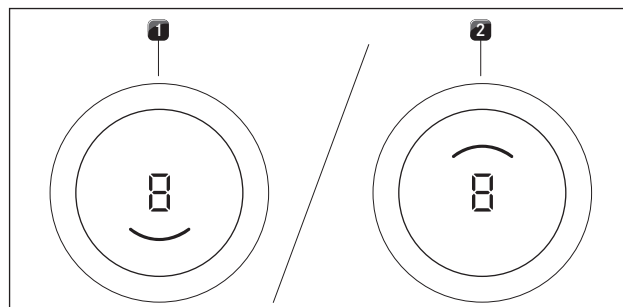


рис. 7.6 Индикатор конфорки

- [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 зажечься. 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. «5.10 Основная конфигурация»).
- 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, в котором она установлена, образуются тепло, влага и продукты сгорания. Следует обеспечить хорошую вентиляцию помещения, в особенности при работе

устройства: естественные вентиляционные отверстия должны быть открыты, или необходимо предусмотреть механическое вентиляционное устройство. Интенсивное 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.

### 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 воздуховодов 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 воздуховодов. 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).

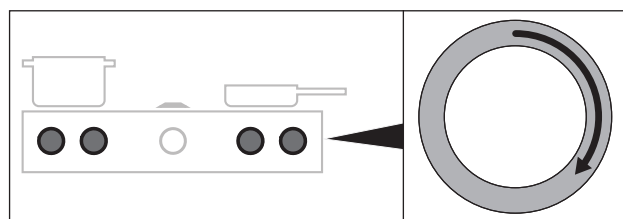


рис. 7.7 Регулировка уровня мощности конфорки

- 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.

- ❗ **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.

- ❗ **Через 20 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

- ❗ **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
—U	Функция поддержания тепла (3 уровня)
≡U	Функция таймера (автоматическое отключение)
≡Я	Автоматика доведения до кипения

таблица 7.2 Меню функций газовой варочной панели PKG3

### 7.4.1 Вызов меню функций

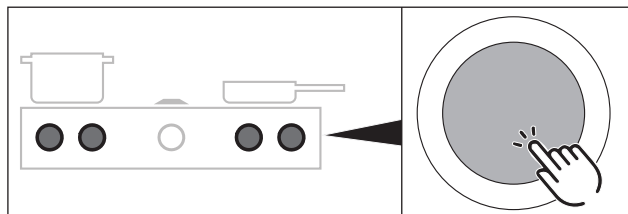


рис. 7.8 Вызов меню функций варочной панели

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

### 7.4.2 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	—U	42 °C	Роспуск шоколада
2	≡U	74 °C	Сохранение тепла
3	≡≡U	94 °C	Томление

таблица 7.3 Уровни поддержания тепла

- ❗ **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

► Выполните следующие настройки:

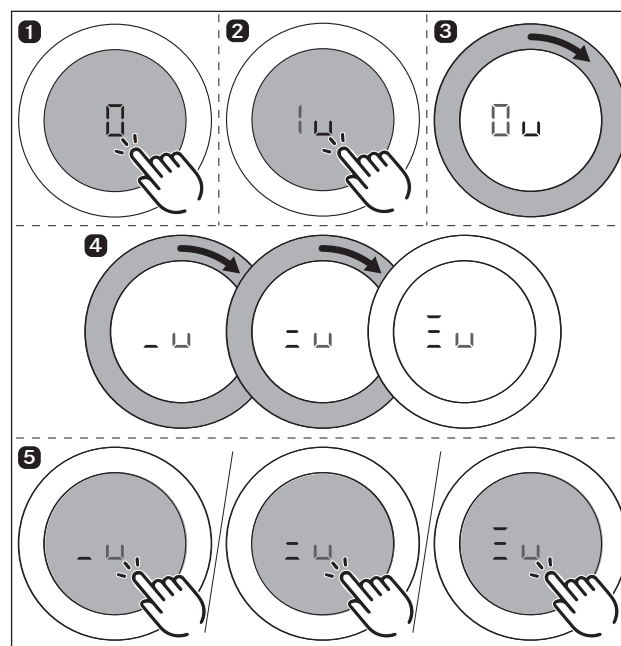


рис. 7.9 Активация функции поддержания тепла (PKFI3, PKI3, PKIW3)

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

### Увеличение или уменьшение активного уровня поддержания тепла

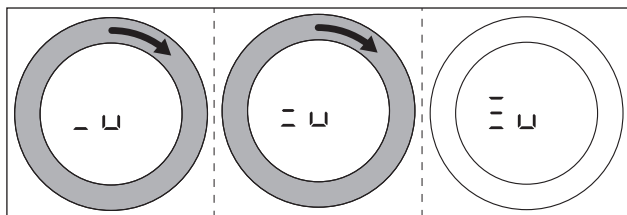


рис. 7.10 Повышение активного уровня поддержания тепла

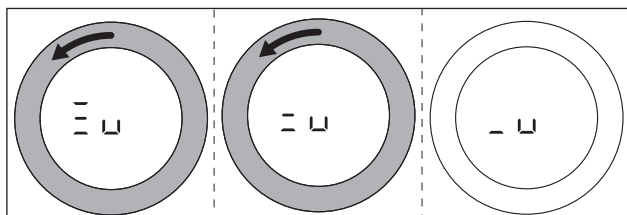


рис. 7.11 Понижение активного уровня поддержки тепла

### Отключение функции поддержания тепла

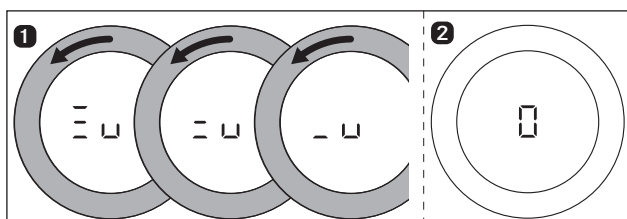


рис. 7.12 Отключение функции поддержания тепла

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

### 7.4.3 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 30 секунд до 120 минут.

#### Активирование таймера конфорок

► Порядок действий.

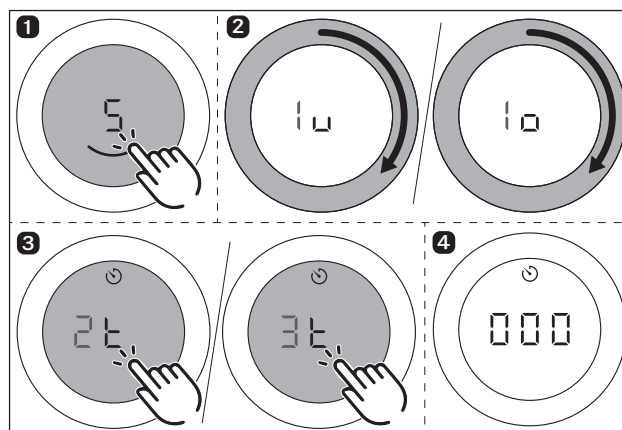


рис. 7.13 Активирование таймера конфорок

- Таймер активируется для выбранной конфорки.
- На индикаторе поворотной ручки управления отображается настраиваемое время начиная с □□□ 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.

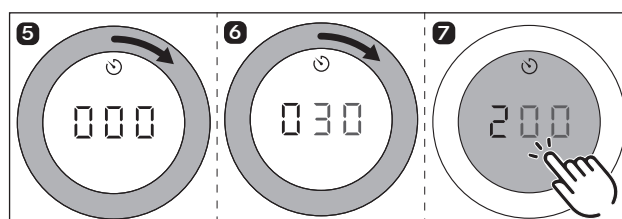


рис. 7.14 Поворот кольца поворотной ручки управления по часовой стрелке

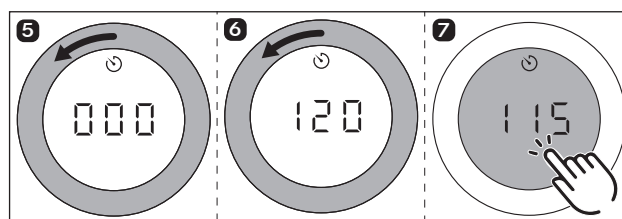


рис. 7.15 Поворот кольца поворотной ручки управления против часовой стрелки

- В диапазоне от 0 до 10 минут время увеличивается/уменьшается в обоих направлениях вращения на 30 секунд.
- В диапазоне от 10 до 20 минут время увеличивается/уменьшается 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.
- ▶ 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 00:00 и подтвердите ввод.
- Таймер выключается раньше, и раздается звуковой сигнал.
- Активные операции приготовления продолжаются без изменений.

**Для прерывания приготовления:**

- ▶ Установите кольцо поворотной ручки управления в положение уровня мощности 0.
- Раздается звуковой сигнал, конфорка отключится и завершится отсчет времени активным таймером.

**По истечении заданного времени**

- Конфорка автоматически отключается.
- Срабатывает звуковой сигнал.
- На индикаторе поворотной ручки управления мигают 00:00 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.

**7.4.4 Автоматика доведения до кипения**

При активировании автоматки доведения до кипения конфорка в течение заданного времени работает с уровнем мощности 9, а затем автоматически переключается на установленный уровень доведения до готовности. Время доведения до кипения автоматически определяется системой с учетом установленного уровня мощности.

ПКГЗ	
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.

**Обязательное условия использования автоматки доведения до кипения:**

- Приготовление пищи на уровне мощности от 1 до 8.

**Активация автоматки доведения до кипения**

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

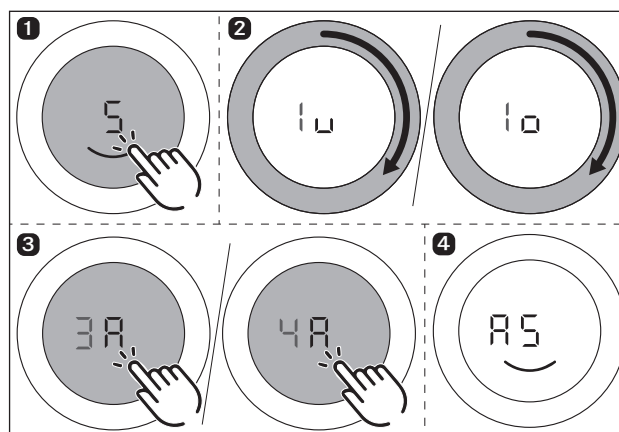


рис. 7.16 Активация автоматки доведения до кипения

- 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, 9S).

**Преждевременное отключение автоматки доведения до кипения**

Включенный режим автоматки 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 u.
- ▶ 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. «2 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. «7.2 Включение/выключение системы»).
- Регулярная чистка и техническое обслуживание обеспечивают длительный срок службы устройства и его оптимальную работу.
- ▶ Соблюдайте следующие циклы очистки и обслуживания:

Компоненты	Цикл очистки
<b>Поворотная ручка управления:</b>	
кольцо/корпус поворотной ручки управления	немедленно после загрязнения
<b>Газовая варочная панель:</b>	
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.

#### 8.1.1 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. «7.2 Включение/выключение системы»).
- ▶ 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 расплаившиеся 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.
- i** Решетки непригодны для мытья в посудомоечной машине.



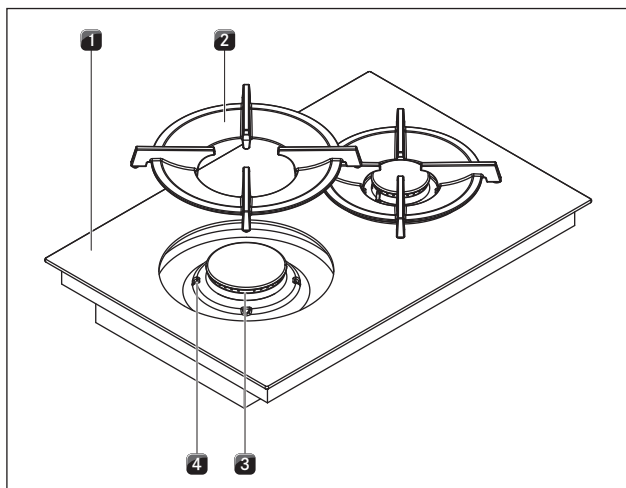


рис. 8.1 Монтаж газовой горелки

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

- ▶ Снимите решетку [2].
- Решетку можно очищать только вручную.

#### 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.

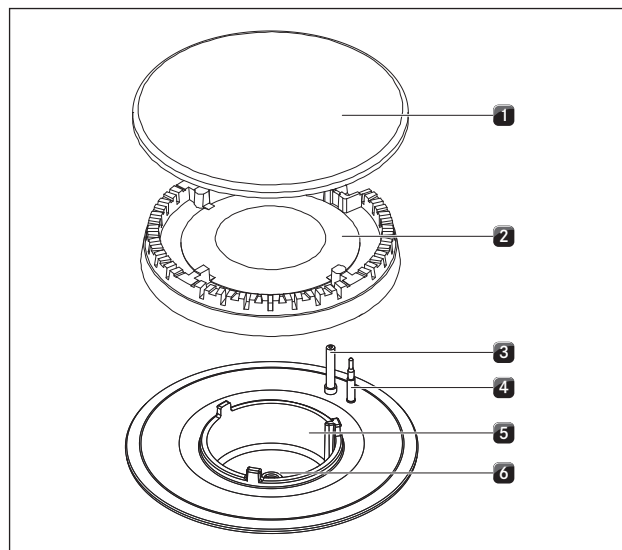


рис. 8.2 Монтаж газовой горелки

- [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 намокнуть, 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 газовыпускном отверстии.
- ▶ Убедитесь в том, что предохранительный термоэлемент [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.

### 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. «4.2 Описание варочной панели»).

### 8.4 Очистка поворотной ручки управления

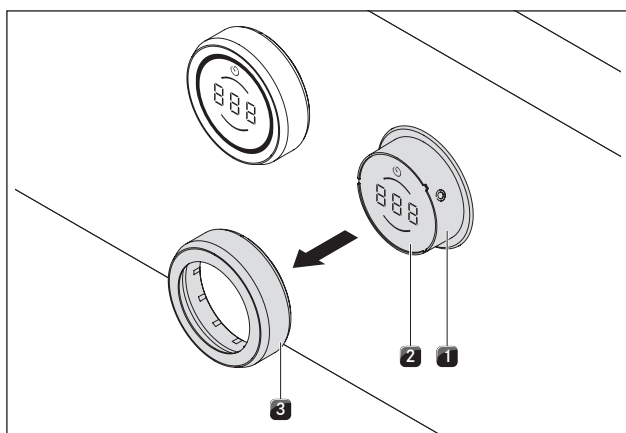


рис. 8.3 Снятие кольца поворотной ручки управления

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

#### Очистка кольца поворотной ручки управления

- i** Кольца поворотной ручки управления непригодны для мытья в посудомоечной машине.

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. «2 Безопасность»).

Ситуация управления	Причина	Устранение
При первом вводе в эксплуатацию, при вводе в эксплуатацию после длительного хранения или после замены газового баллона:		
Горелка не загорается.	Воздух в газопроводе.	При необходимости повторите процедуру зажигания несколько раз. Данную задачу можно выполнить с помощью сенсорной панели ручки управления, когда индикатор уровня мощности мигает, или путем поворота ручки управления в положение 0 с последующей регулировкой уровня мощности.
Газовая варочная панель не реагирует (не выполняется калибровка исполнительных приводов и не осуществляется зажигание).	Ошибка связи между панелью управления и варочной панелью (например, в случае сбоя питания).	Выполните сброс (см. «6.3 Пункты меню настроек газа»).
Не работает электрическое зажигание газовой горелки.	Газовая горелка влажная.	Протрите газовую горелку (см. «8 Очистка и уход»).
	Головка и/или крышка газовой горелки установлены неправильно.	Установите газовую горелку правильно (см. «8 Очистка и уход»).
	Электрическое устройство зажигания и/или термоэлемент загрязнены.	Удалите загрязнения (см. «8 Очистка и уход»).
	Загрязнение головки газовой горелки.	Очистите газовую горелку (см. «8 Очистка и уход»).
	Отсутствие зажигания. Индикатор уровня мощности мигает.	Повторите попытку зажигания путем настройки уровня мощности. Если индикатор уровня мощности мигает, коснитесь сенсорной области поворотной ручки управления.
В режиме регулировки:		
Вы почувствовали запах газа.	Утечка в линии подачи газа.	Перекройте подачу газа и незамедлительно погасите все очаги открытого пламени. Обратитесь к монтеру по газовым установкам. Убедитесь, что все соединения надежно закреплены (см. «5.7 Газовое оборудование»).
Из газовой горелки не поступает газ.	Подача газа перекрыта.	Откройте подачу газа (см. «5.7 Газовое оборудование»).
	Газовый баллон пуст.	Замените пустой газовый баллон на полный газовый баллон с требуемым типом газа.
Пламя гаснет после зажигания. Пламя гаснет в процессе работы изделия. Изменяется форма пламени.	Компоненты газовой горелки (головка и/или крышка) установлены неправильно.	Установите газовую горелку правильно (см. «8 Очистка и уход»).
	Загрязнения на выходном отверстии головки газовой горелки.	Очистите газовую горелку (см. «8 Очистка и уход»).
Варочная панель не включается.	отсутствует кольцо поворотной ручки управления.	Наденьте кольцо поворотной ручки 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.
	Отключение электропитания.	Проверьте подачу напряжения, обратившись к специалисту-электрику.
Запах и образование паров при работе новой варочной панели.	нормальное явление для новых устройств.	пождуйте 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. «Управление вытяжкой варочной панели»).
	Сработала защита от перегрева.	(см. «4.3 Предохранительные устройства»).
Уровень повышенной мощности отключается раньше времени.	Сработала защита от перегрева.	(см. «4.3 Предохранительные устройства»).
Индикация на поворотной ручке управления L.	Защита от детей включена.	Выключите защиту от детей (см. «Защита от детей (системная функция)»).

Ситуация управления	Причина	Устранение
Индикация на поворотной ручке управления $E_{01}$ .	Длительное (8 с) нажатие поворотной ручки управления или поворотная ручка управления загрязнена.	Отпустите или очистите поворотную ручку управления.
Индикация на поворотной ручке управления $E_{001}$ , $E_{002}$ .	Ошибка в процессе работы программного обеспечения.	Выполните сброс (меню настроек Ch) (см. главу «Монтаж»). Отключите изделие от сети не менее чем на 1 минуту, а затем повторно включите его. Обратитесь в сервисную службу компании BORA.
Индикация на поворотной ручке управления $E_{019}$	Ошибка обработки сигналов сенсорной поверхности	Снимите кольцо переключения и наденьте его обратно. Снова выполните команду касания.
Индикация на поворотной ручке управления $E_{022}$	Модуль обработки сигналов поворотной ручки управления неисправен. Блок управления выключается через 3,5–7,5 с	Замените поворотную ручку управления.
Код ошибки $E_{066}$ .	Подача газа перекрыта и/или отсутствует пламя. Газовый баллон пуст.	При необходимости повторите процедуру зажигания несколько раз. Данную задачу можно выполнить с помощью сенсорной команды управления, когда индикатор уровня мощности мигает, или путем поворота поворотной ручки управления в положение 0 с последующей регулировкой уровня мощности. Подтвердите ошибку $E_{066}$ и повторите попытку зажигания. (для заполнения газопровода после установки требуется определенное время). Проверьте подключение к газовому баллону или стационарной сети. Обратитесь в сервисную службу компании BORA.
Индикация на поворотной ручке управления $E_{580}$	Меню настроек не активируется в этом режиме работы. Уровни мощности на варочной панели или вытяжке активны.	Деактивируйте уровень мощности на вытяжке и на обеих варочных панелях.

**таблица 9.1** Устранение неисправностей

- ▶ После устранения неисправностей повторите попытку и проверьте, была ли устранена неисправность.
- ▶ При любых других сбоях попробуйте перезагрузить систему.
- ▶ В крайнем случае временно отключите питание.



Во время отключения напряжения или после него конфорки могут оставаться горячими. На варочных панелях РКНЗ, РКСВЗ и РКГЗ после отключения напряжения остаточная температура не отображается, даже если они были включены и еще не остыли.

- ▶ Если неисправности возникают часто, обратитесь в сервисную службу BORA (см. «1.1 Гарантия, техническое обслуживание, запасные части, принадлежности») и укажите номер ошибки и тип устройства (см. главу «Заводские таблички»).

# 10 Вывод из эксплуатации, безопасный демонтаж и утилизация

- ▶ Соблюдайте все указания по технике безопасности (см. «2 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.(см. руководство по эксплуатации)
- ▶ 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. «2 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](http://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](http://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](mailto: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](http://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 сжиженного газа, G30/G31 50 мбар PKGDS3050
- Комплект форсунок BORA для сжиженного газа, G30/G31 28-30 мбар PKGDS3028
- Комплект горелок BORA PKGBS
- Решетка BORA, малоразмерная PKGTK
- Решетка BORA, большеразмерная PKGTG

**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

