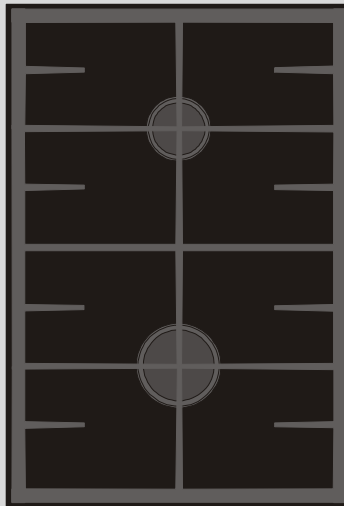


Gas-Glaskeramikkochmulde
mit Schaltkasten

PG 11-000



**Montage-, Bedienungs- und
Wartungsanleitung**

Liebe BORA-Kundin, lieber BORA-Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.

Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Montage-, Bedienungs- und Wartungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit dem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (Seite 22 und folgende).

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Montage- und Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen!

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen
 - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt
- Markiert eine Aufzählung



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise

Die vorliegende Montage- und Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:

Gas-Glaskeramikkochmulde	Schaltkasten
PG 11-000	PGS 11-100

Inhalt

Montage	5
Vor dem Einbau	5
Flächenbündiger Einbau der Kochmulde	6
Einbau der Kochmulde in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte	8
Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks	10
Einbau	10
Flächenbündiger Einbau der Kochmulde	11
Einbau der Kochmulde in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte	11
Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks	12
Elektroanschluss	16
Gasanschluss (Für den Installateur)	17
Umstellung der Kochstellen auf eine andere Gasart (Für den Installateur)	20
Großstelldüse in den Brennern der Kochmulde wechseln	20
Kleinstelldüse in den Gashähnen des Schaltkastens wechseln	20
Flammstabilität überprüfen	20
Düsentabelle	21
Sicherheitshinweise	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Bei Kindern im Haushalt	22
Zum Gebrauch	23
So vermeiden Sie Schäden am Gerät	24
Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr	25
Ihr Gerät	26
Gerätebeschreibung	26
Bedienung	27
Gashahn	27
Zünden	27
Schließen der Gaszufuhr	28
Verwendung der Gas-Glaskeramikkochmulde neben einem BORA-Kochfeldabzug	28
Kochgeschirr	29

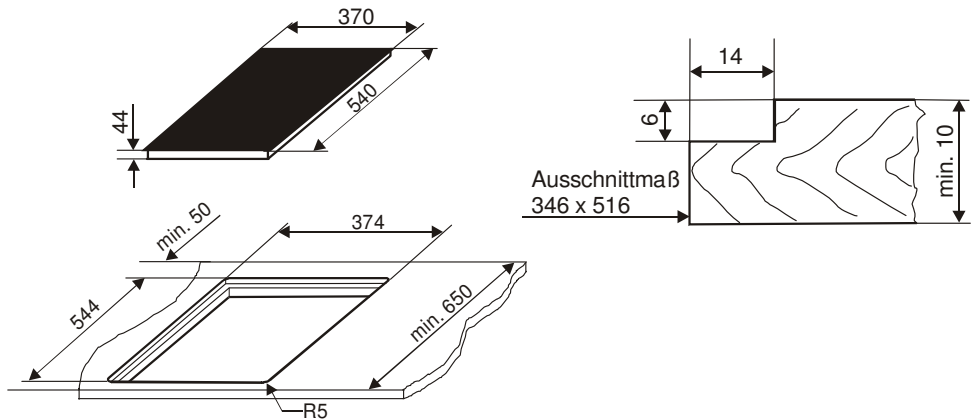
Pflege und Wartung	30
Reinigung	30
Reinigung der Glaskeramikfläche	30
Reinigung der Brennerdeckel und der Brennerköpfe ..	31
Reinigung des Topfträgers	32
Reinigung des Luftleitbleches	32
Reinigung der Knebel	33
Störungen selbst beheben	33
Was tun, wenn	33
Entsorgung.....	35
Reparatur-Service	35

Montage

Vor dem Einbau

- Die Einbau-Kochmulde ist zum Einsetzen in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte vorgesehen. Der zugehörige Schaltkasten wird in die Unterschrankblende eingebaut.
- Das Gerät darf nur gemäß den nachfolgend angeführten Installationsvorgaben eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Vor Anschluss des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Beachten Sie dabei die Sonderbestimmungen der örtlichen Versorgungsunternehmen.
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf dem Geräteschild auf der Unterseite der Gaskochmulde angegeben.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

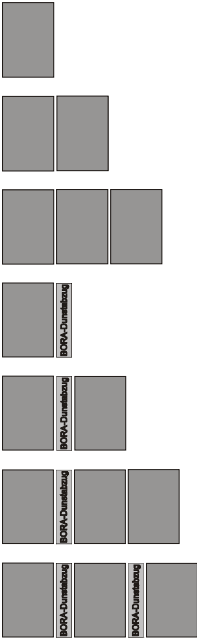
Flächenbündiger Einbau der Kochmulde



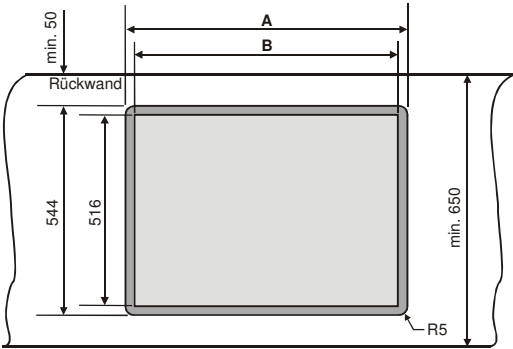
Abstand von der äußersten Ausschnittkante zu Rück- und Seitenwand mindestens 50 mm.

- Oberhalb der Gaskochmulde montierte Dunsthauben gemäß der Montageanleitung der Dunsthaube, jedoch mindestens im Abstand von 650 mm montieren.
- Bei Einbaumöbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein, sonst kann er sich, insbesondere an den Schmalseiten, verformen oder lösen.
- Die rohen Kanten des Ausschnittes sind mit wasserdichtem Material z.B. Silikon zu versiegeln.

Ausschnittmaße beim Einbau von Kochfeldern/Kochmulden bzw Kochfeldern/Kochmulden und des BORA-Kochfeldabzuges nebeneinander:

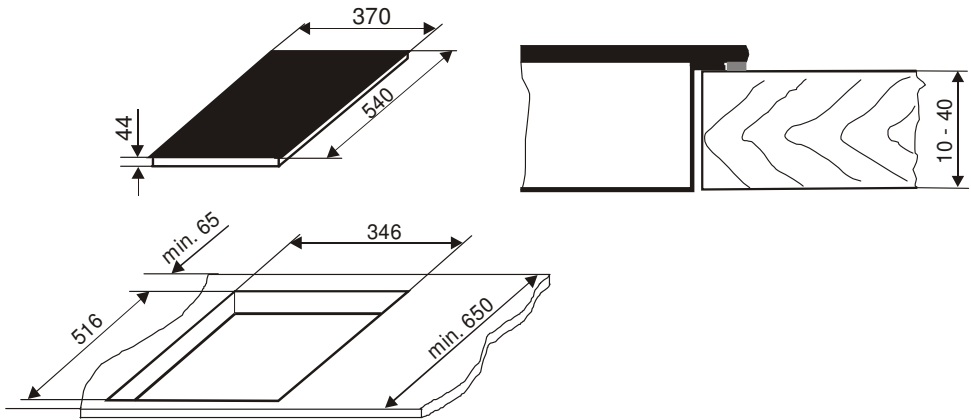


Kochfelder Kochmulden	BORA- Kochfeld- abzug	Arbeitsplatten-Ausschnitt	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



Zwischen den Kochfeldern/Kochmulden bzw. den Kochfeldern/Kochmulden und dem BORA-Kochfeldabzug ist jeweils die dem Gerät beiliegende Montageschiene zu montieren.

Einbau der Kochmulde in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte

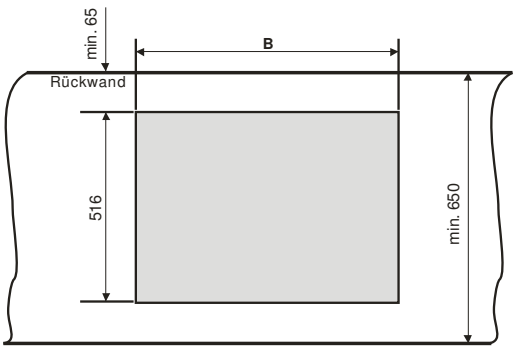


Abstand von der Ausschnittkante zu Rück- und Seitenwand mindestens 65 mm.

- Oberhalb der Gaskochmulde montierte Dunsthauben gemäß der Montageanleitung der Dunsthaube, jedoch mindestens im Abstand von 650 mm montieren.
- Bei Einbaumöbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein, sonst kann er sich, insbesondere an den Schmalseiten, verformen oder lösen.
- Die rohen Kanten des Ausschnittes sind mit wasserdichtem Material z.B. Silikon zu versiegeln.

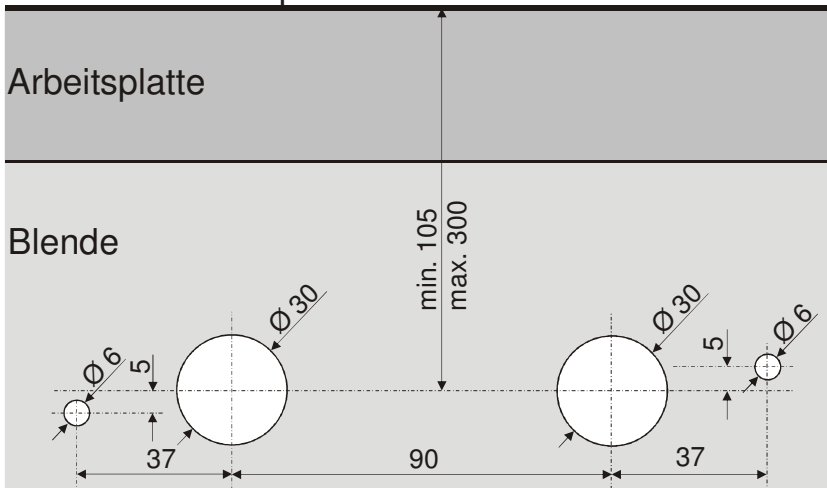
Ausschnittmaße beim Einbau von Kochfeldern/Kochmulden bzw Kochfeldern/Kochmulden und des BORA-Kochfeldabzuges nebeneinander:

	Kochfelder Kochmulden	BORA- Kochfeld- abzug	Arbeitsplatten- Ausschnitt
			B
	1		346
	2		716
	3		1086
	1	1	456
	2	1	826
	3	1	1196
	3	2	1306



Zwischen den Kochfeldern/Kochmulden bzw. den Kochfeldern/Kochmulden und dem BORA-Kochfeldabzug ist jeweils die dem Gerät beiliegende Montageschiene zu montieren.

Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks



Die vier Bohrungen für den Schaltkasten mittig zur Kochmulde anbringen.



Unterhalb des Schaltkastens ist ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) anzubringen. Im rückwärtigen Bereich ist eine Öffnung von 100 mm über die gesamte Unterschränkbreite vorzusehen.



Unterhalb der Kochmulde bzw. des Schaltkastens können keine Unterbaugeräte eingebaut werden.

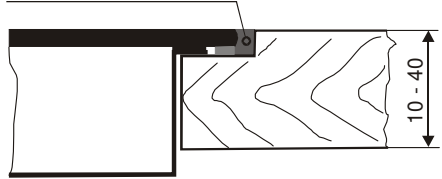
Einbau

- Die Verwendung von Holz-Wandabschlussleisten aus Massivholz auf Arbeitsplatten, hinter der Einbaukochmulde, ist zulässig, sofern die Mindestabstände eingehalten werden.
- Die Verwendung von Kunststoff-Wandabschlussleisten ist nicht zulässig.
- Farbliche Oberflächenveränderungen sind auf Lichteinwirkung zurückzuführen.

Flächenbündiger Einbau der Kochmulde

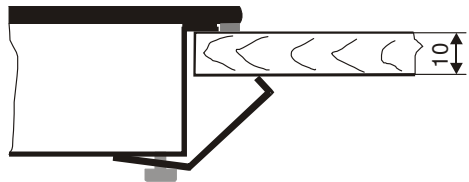
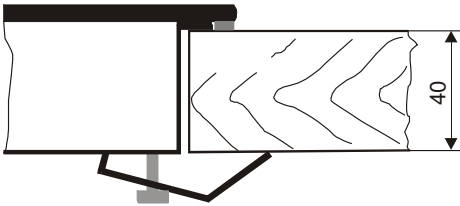
- Die Kochmulde in den Ausschnitt einsetzen. Anschließend mit temperaturfestem Silikonkleber den Klebspalt schließen. Überstehenden Silikonkleber mit einer Spachtel abziehen.

temperaturfester
Silikonkleber



Einbau der Kochmulde in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte

- Die Kochmulde in den Ausschnitt einsetzen und mit den Spannelementen befestigen.



Die Einbau-Kochmulde so einbauen, dass der BORA-Schriftzug hinten rechts ist.

Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks



Vor dem Einsetzen und Befestigen des Schaltkastens in den Unterschrank den Elektroanschluss – siehe Abschnitt Elektroanschluss – sowie den Gasanschluss herstellen – Beschreibung siehe Seite 17.

- ▶ Mit den beiliegenden Ausgleichsplatten eine Blendendicke von insgesamt 36 mm einstellen. D.h. Blendendicke und Ausgleichsplatten ergeben 36 mm!



Das Gesamtmaß von 36 mm ist unbedingt einzuhalten um eine einwandfreie Funktion des Schaltkastens zu gewährleisten!

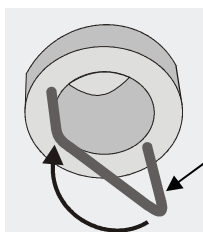
Blenden- dicke	Gesamtdicke der Ausgleichsplatten	Ausgleichsplatten			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 mm	1	1	1	1
15 mm	21 mm	1	1	2	
14 mm	22 mm	1	1	1	2
13 mm	23 mm	1	1	2	1

- Linsen (rot) in die Leistungsstufenmanschetten einstecken.
- Schalkasten mit aufgesteckten Ausgleichsplatten von hinten her in die Blende stecken. Auf der Vorderseite die beiden Leistungsstufenmanschetten aufstecken und mit den beiliegenden Muttern und mittels des beiliegenden Befestigungsbügels befestigen. Maximales Drehmoment der Muttern 10 Nm.

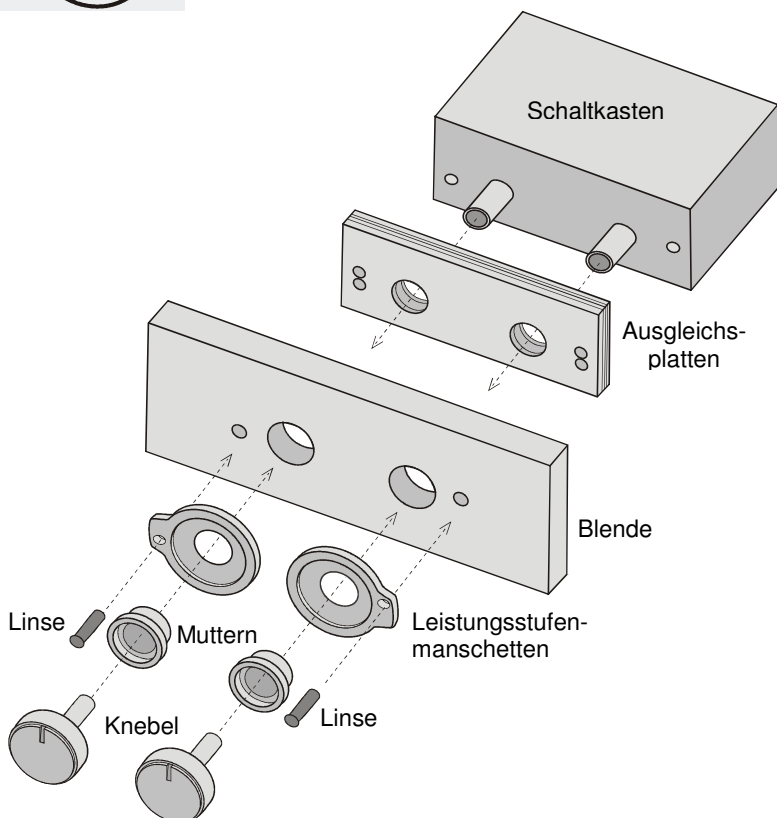
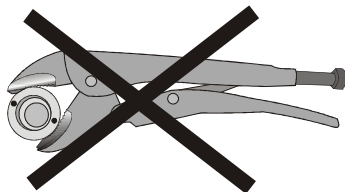


Die Mutter darf auf keinem Fall mit einer Zange oder ähnlichem angezogen werden!

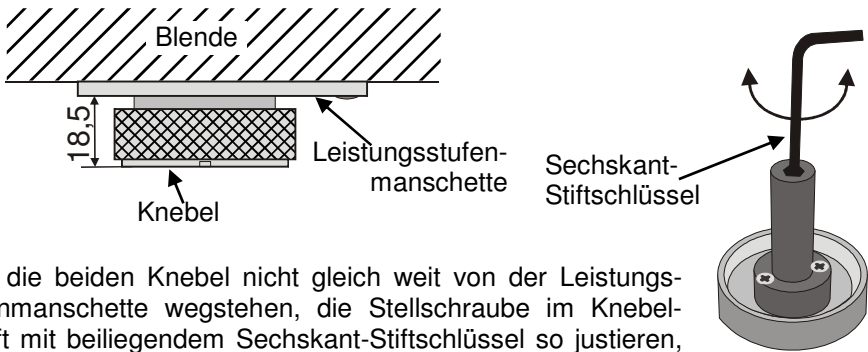
Nur den beiliegenden Befestigungsbügel verwenden!



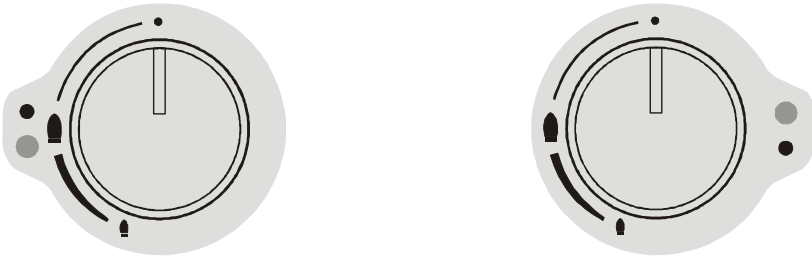
Befestigungsbügel



- Knebel aufstecken und Maß 18,5 mm in 0-Stellung kontrollieren.



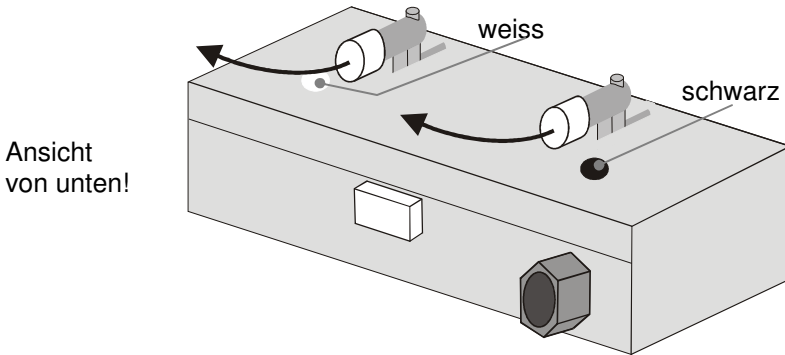
- Falls die beiden Knebel nicht gleich weit von der Leistungsstufenmanschette wegstehen, die Stellschraube im Knebel-schaft mit beiliegendem Sechskant-Stiftschlüssel so justieren, dass beide Knebel 18,5 mm Abstand haben (siehe obenstehende Zeichnung).



Abschließend die Verbindung Kochmulde Schaltkasten herstellen. Dazu zuerst den 12-poligen Stecker der Kochmulde in den entsprechenden Buchsenteil des Schaltkastens stecken.

Anschließend die Gasverbindung zur Kochmulde herstellen.

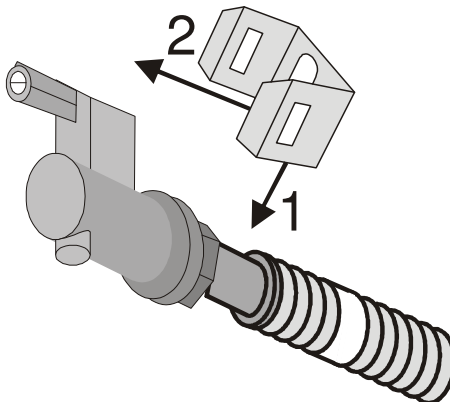
- Schutzkappen von den beiden Gashähnen abziehen.



- Kontrollieren, ob die beiden O-Ring-Dichtungen in den Abgängen der Gashähne vorhanden sind.
- Schutzkappen von den beiden Verbindungsschläuchen abziehen.



- Verbindungsschläuche farbbrichtig und vorsichtig in die Gashähne einschieben.
- Sicherungsfeder aufschnappen. Auf sicheres Einrasten hin kontrollieren.



Elektroanschluss

Beim Anschluss des Gerätes muss eine Einrichtung vorgesehen werden, die es ermöglicht, sie mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.

- Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten und Schütze.
- Die zu verwendende Netzanschlussleitung (bereits vormontiert) muss mindestens vom Typ H05VV-F bzw H05VVH2-F sein.
- Querschnitt: 3G1 mm²
- Falls das Gerät über Stecker angeschlossen wird, muss dieser nach der Montage des Gerätes noch zugänglich sein.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt wurde, muss diese durch eine besonders konfektionierte ersetzt werden. Dies darf nur durch einen von der BORA Lüftungstechnik GmbH autorisierten Reparaturservice erfolgen.

CE: Diese Geräte entsprechen den folgenden EG-Richtlinien:

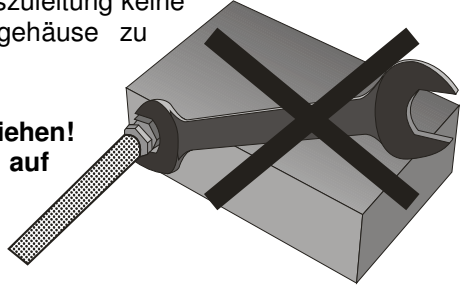
- 2004/108/EG EMV-Richtlinie
- 2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie
- 2009/125/EG Ökodesignrichtlinie
- 2009/142/EG Gasgeräte richtlinie

Gasanschluss (Für den Installateur)

- Diese Einbau-Gaskochmulde entspricht der Geräteklasse 3.
- Die werksseitig eingestellte Gasart siehe Typschild auf Muldenunterseite bzw. Typschild des Schaltkastens.
- Ihr Schaltkasten ist mit einem flexiblen Anschlussschlauch ausgestattet. Dieser dient dazu, bei fester Verrohrung der Gaszuleitung keine Verspannungen auf das Schaltkastengehäuse zu bringen.

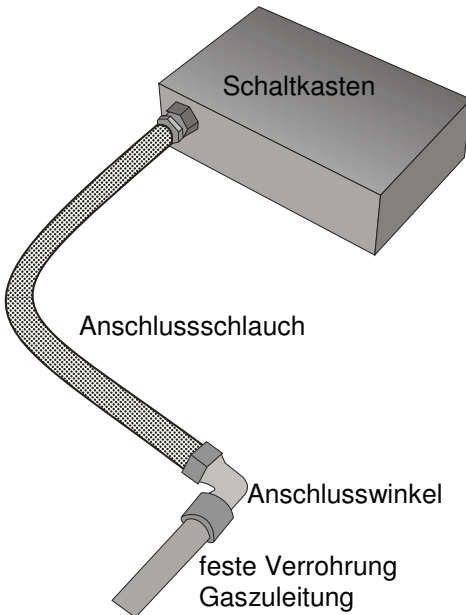


**Mutter am Schaltkasten nicht nachziehen!
Verbindung wurde werksseitig auf
Dichtheit geprüft!**

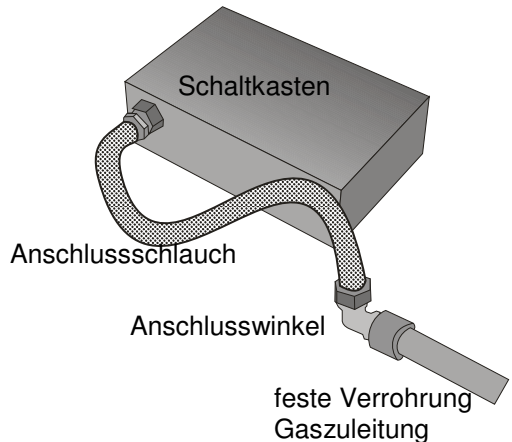


Beispiele für die Verlegung des Anschlussschlauches

Gaszuleitung rückwärts

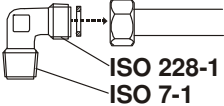
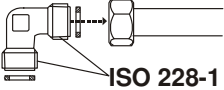


Gaszuleitung seitlich



- Der Anschlussschlauch ist so vorzubiegen, dass er möglichst genau am Anschlusswinkel bzw. an der festen Verrohrung der Gaszuleitung anliegt.

- ▶ Schutzkappe vom Anschlussschlauch abziehen.
- ▶ Den entsprechenden Anschlusswinkel mit beiliegender Dichtung am Anschlussschlauch des Schaltkastens anschrauben.

		
AT	X	
CH	X	
DE	X	

- Unter Beachtung der einschlägigen gültigen Vorschriften muss der Anschluss der Kochmulde an die Gasleitung unter Vorschaltung eines Absperrhahnes erfolgen. Dieser Absperrhahn muss jederzeit leicht erreichbar sein.
- Der Anschluss an Erdgas erfolgt direkt am Anschluss R $\frac{1}{2}$ “-Aussengewinde.
- Der Anschluss an Flüssiggas (Butan/Propan) erfolgt unter Zwischenschaltung eines dichten Anschlussstückes mit Rohr Ø 8x1 mm.
- Achten Sie bei der Planung auf die Lage der Versorgungsanschlüsse. Der Gasanschluss muss eine Absperrvorrichtung haben und **zugänglich** sein.



Wir empfehlen eine Sicherheitsgassteckdose im Nebenschrank.

Sie können dann einen 0,80 m langen Sicherheitsgasschlauch nach DIN 3383 direkt auf den Anschlusswinkel der Gasmulde gasdicht anschließen.

Die maximal zulässige Länge beträgt 1,5 m.



Dieser Sicherheitsgasschlauch ist so zu verlegen, dass er nicht durch heiße Zonen geführt wird oder mit Geräteteilen mit hoher Temperatur in Berührung kommt.

Er muss so angebracht werden, dass er frei verläuft und nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z.B. einer Schublade) in Berührung kommen kann.



Auf die Dichtheit des Anschlusses ist besonders zu achten!

Der Gasanschluss darf nur von einem zugelassenen Installateur unter Einhaltung der Vorschriften vorgenommen werden.

Deutschland: DVGW-TRGI 2008 bzw. TRF 1996

Österreich: ÖVGW-Richtlinie G1

Schweiz: SVGW-Gasleitsätze G1

EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2

(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)

Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF)

Ausserdem sind die ortspolizeilichen Vorschriften und die Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen einzuhalten.

Das gewährleistet, dass die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlussbedingungen der örtlichen Versorgungsunternehmen eingehalten werden.



Sicherung oder Hauptschalter erst nach Einbau der Geräte einschalten. Die Geräte müssen nach dieser Montage-, Bedienungs- und Wartungsanleitung in die Möbel eingebaut werden.



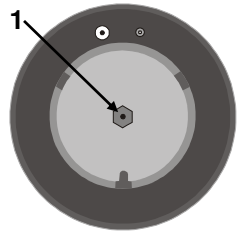
Wir bitten dringend zu beachten, dass wir keine Haftung für mittelbare und unmittelbare Schäden übernehmen, die durch falschen Anschluss oder unsachgemäßen Einbau verursacht werden. Bei Reparaturen sind in jedem Fall die Geräte stromlos zu machen. Öffnen Sie die Geräte nie, im Bedarfsfall benachrichtigen Sie einen von der BORA Lüftungstechnik GmbH autorisierten Reparaturservice.

Umstellung der Kochstellen auf eine andere Gasart (Für den Installateur)

- Umstelldüsen über Ihren Händler anfordern.
- **Die Kochmulde bzw. der Schaltkasten muss vor dem Umstellen spannungslos gemacht und von der Gasversorgung abgeschlossen werden.**
- Werksseitig eingestellte Gasart siehe Muldenunterseite.

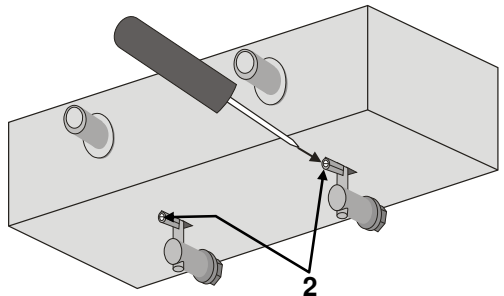
Großstelldüse in den Brennern der Kochmulde wechseln

- ▶ Topfräger abnehmen
- ▶ Brennerdeckel und Brennerkopf entfernen.
- ▶ Großstelldüse (1) herausdrehen und entsprechend der Düsentabelle wechseln.



Kleinstelldüse in den Gashähnen des Schaltkastens wechseln

- ▶ Schaltkasten ausbauen.
- ▶ Kleinstelldüse (2) mit einem kleinen Schlitzschraubendreher herausdrehen und mit einer Pinzette oder kleinen Zange aus dem Gashahn entnehmen. Die neue Kleinstelldüse – Stempelung siehe Düsentabelle – einsetzen und festdrehen.
- ▶ Die Ersatzteildüsen-Klebeschilder über die Aufkleber am Gerät und am Schaltkasten mit der werksseitigen Gaseinstellung kleben.



Flammstabilität überprüfen

Nach Umstellung der Brenner überprüfen, ob die Flamme noch stabil brennt.

- ▶ Dazu den Hahn bei gezündetem Brenner mehrmals schnell von Groß- auf Kleinstellung drehen. Die Flamme darf nicht ausgehen.

Düsentabelle



Nur gestempelte Düsen verwenden!

Gas-art	Brenner-position	Nenn-wärme-belastung Erdgas $\frac{H_s}{H_i}$	Nenn-anschluss-wert Butan + Propan	Kleinstell-belastung	Düsen	
Erdgas H/E G 20 20 mbar	hinten	$\frac{1,75 \text{ kW}}{1,60 \text{ kW}}$		0,35 kW	99 45	Brenner Hahn
	vorne	$\frac{4,00 \text{ kW}}{3,65 \text{ kW}}$		0,60 kW	144 57	Brenner Hahn
Erdgas LL G 25 20 mbar	hinten	$\frac{1,50 \text{ kW}}{1,35 \text{ kW}}$		0,35 kW	99 48	Brenner Hahn
	vorne	$\frac{3,50 \text{ kW}}{3,20 \text{ kW}}$		0,60 kW	150 57	Brenner Hahn
Butan/Propan G 30/31 28-30/37 mbar	hinten		1,75 kW 128 g/h	0,38 kW	65 28	Brenner Hahn
	vorne		3,0 kW 219 g/h	0,60 kW	87 39	Brenner Hahn
Butan/Propan G 30/31 50 mbar	hinten		1,75 kW 128 g/h	0,38 kW	58 26	Brenner Hahn
	vorne		3,0 kW 219 g/h	0,60 kW	76 32	Brenner Hahn

Nennanschlusswert Flüssigas

4,75 kW – 347 g/h

Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemäßer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Montage-, Bedienungs- und Wartungsanleitung.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt und nicht für industriellen Einsatz vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Reparaturen, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch geschulte, für dieses Gerät ausgebildete Fachkräfte ausgeführt werden. Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am Gerät vorgenommen werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise unter «Reparatur-Service». Wenden Sie sich bei Bedarf an die BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Das Gerät darf nicht zum Beheizen des Raumes verwendet werden.
- Dieses Gasgerät ist nicht für den Einbau in Fahrzeugen geeignet bzw. zugelassen.
- Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie diese Anleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Als Benutzer sind Sie für die Wartung und ordnungsgemäße Anwendung des Gerätes in Ihrem Haushalt verantwortlich.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektro- bzw. Gasgeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Oberflächen von Kochgeräten werden heiß. Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern.
Insbesondere bei allen Brenner- und Topfträgerteilen sowie dem Luftleitblech besteht Verbrennungsgefahr
- Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden.

Zum Gebrauch

- Während der ersten Betriebsstunden einer Kochstelle können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabriksneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.
- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an die BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird oder durch extreme mechanische Einwirkungen Risse an der Oberfläche auftreten, muss das Gerät sofort ausser Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz (Sicherungen herausrauben bzw. Sicherungsautomat ausschalten). Schließen Sie die Gaszufuhr.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen bzw. das Kochgeschirr nicht berühren. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Falls das Gerät unter einer Dunstabzugshaube installiert und die Kochmulde eingeschaltet ist, müssen auf den benutzten Brennern immer Kochtöpfe oder Pfannen stehen. Steht auf dem benutzten Brenner keine Pfanne oder Kochtopf, kann die Abzugshaube durch die Hitzeentwicklung der offenen Flamme beschädigt werden. Überdies können sich eventuelle Fettbeläge im Filter der Abzugshaube entzünden.
- Es ist auf eine ausreichende Luftzufuhr zu achten, wenn der Dunstabzug bzw. der BORA-Kochfeldabzug eingeschaltet ist.
- Es ist darauf zu achten, dass das Gerät nicht zu starkem Luftzug ausgesetzt ist, der die Brennerflamme eventuell ausbläst.
- Schließen Sie nach der Benutzung alle Gashähne.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen (z.B. Urlaub), die Gaszufuhr unterbrechen z.B. durch Schließen der Absperreinrichtung vor dem Gerät oder durch Ziehen des Gasschlauches aus der Sicherheitsgassteckdose.
- Zünden Sie die Gaskochstelle erst, wenn alle Brennerteile richtig zusammengesetzt sind.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät



Die Glaskeramikoberfläche ist gegenüber Hitze (bis 650 °C) und Temperaturschwankungen unempfindlich und in gewissen Grenzen schlag- und kratzfest.

Beachten Sie bitte trotzdem die nachfolgenden Hinweise, um Schäden zu vermeiden.

- Nicht auf das Gerät steigen.
- Eine schlagartige Belastung z.B. beim Aufprall eines Salzstreuers, kann die Oberfläche beschädigen. Solche Gegenstände sollen nicht über dem Gerät aufbewahrt werden.
- Leere Kochtöpfe oder Pfannen dürfen nicht erhitzt werden; beim Erhitzen leerer Kochtöpfe oder Pfannen kann ein Hitzestau entstehen.
- Vor jeder Verwendung darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist.
- Gemüse und Früchte nicht auf der Oberfläche bearbeiten (schälen, schneiden etc.). Feine Schmutzpartikel oder harte Gegenstände können die Oberfläche des Gerätes beschädigen.
- Das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche verwenden. Insbesondere keine brennbaren Materialien, Karton- und Kunststoffverpackungen darauf legen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heiße Glaskeramikoberfläche gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf die heiße Oberfläche gelangen, diese sofort mit einem Reinigungsschaber (im noch heißen Zustand) entfernen.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochstelle zunächst auf höchster Stufe einschalten und dann rechtzeitig zurückdrehen.
- Ein Überkochen von Speisen vermeiden.
- Niemals ein fehlerhaftes Gerät benutzen.
- Bei Störungen das Gerät stromlos machen und die Gaszufuhr absperren.
- Tritt ein Fehler auf, ist die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät abzuschalten, noch ehe man sich mit einem von der BORA Lüftungstechnik GmbH autorisierten Reparaturservice in Verbindung setzt.
- Lassen Sie die Gaskochstelle nie ohne aufgesetztes Kochgeschirr brennen.
- Falls ein Gashahn klemmt, bitte nicht mit Gewalt lösen. Rufen Sie umgehend einen von der BORA Lüftungstechnik GmbH autorisierten Reparaturservice.
- Auf Ihrer Kochmulde dürfen Sie keine Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen zubereiten. Das Material schmilzt an.
- Beim Reinigen ist darauf zu achten, dass kein Wasser ins Geräteinnere gelangen kann. Verwenden Sie nur ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder einem Dampfreinigungsgerät ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen!

Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr!

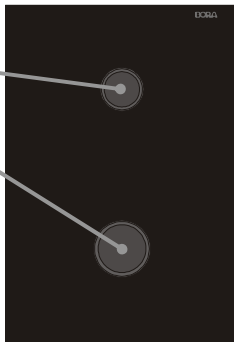
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Die aufgeheizten Oberflächen bleiben auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß und kühlen nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Tritt während des Betriebes Rauch oder ein Brand auf, schalten Sie die Sicherung in Ihrer Hausinstallation aus. Schließen Sie die Gaszufuhr.
- Beim Frittieren ist das Gerät zu beaufsichtigen.
Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht! Versuchen Sie niemals, brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Einen Brand mit nassen Tüchern ersticken, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Stellen Sie sicher, dass die Brenner auf die niedrigste Stufe eingestellt sind, wenn Sie Kochtöpfe oder Pfannen kurzfristig von der Kochstelle nehmen. Damit wird das Verbrennungsrisiko beim Arbeiten in der Nähe der offenen Flamme verringert; außerdem wird der Gasverbrauch und die Verschmutzung geringer gehalten.
- Flambieren Sie niemals, wenn das Gerät unter einer Dunstabzugshaube installiert ist. Die Flammen können die Dunstabzugshaube in Brand setzen.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern. Verbrennungsgefahr!

Ihr Gerät

Gerätebeschreibung

PG 11-000

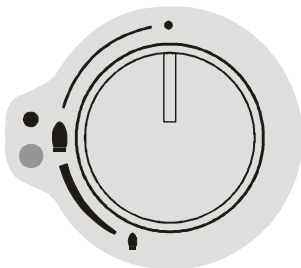
- Ein Normalbrenner mit 1,75 kW
- Ein Starkbrenner mit 4,0 kW (3,0 kW)



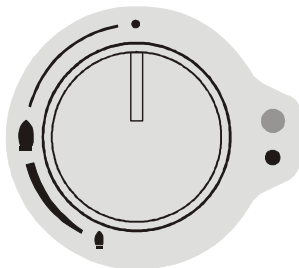
Schaltkasten PGS 11-100

Leistungsstufenmanschetten

Kochstelle vorne



Kochstelle hinten



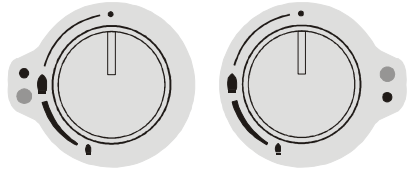
Bedienung

Gashahn

Der Gashahn dient zum Ein- und Ausschalten und zum Regulieren der zugeordneten Kochstelle.

 „Große Flamme“ = höchste Leistung

 „Kleine Flamme“ = niedrigste Leistung



Zünden

- ▶ Zuerst den Knebel der gewünschten Kochstelle auf Anschlag drücken und nach links (gegen den Uhrzeigersinn) auf „Große Flamme“ drehen.
 - Es strömt Gas aus dem Brenner das von den Taktfunken sicher gezündet wird.



Wenn das Zünden nicht sofort erfolgt, versuchen Sie es auf Klein- oder Mittelstellung.



Beim Zünden einer Brennerstelle sind bei beiden Brennern die Taktfunken sichtbar. Das ist keine Fehlfunktion.



Den Knebel nicht länger als 15 Sekunden betätigen. Wenn der Brenner nach Ablauf dieser 15 Sekunden nicht gezündet hat, den Knebel nicht mehr gedrückt halten und vor jedem neuen Zündversuch die Tür öffnen oder mindestens eine Minute lang warten.

Nach erfolgter Zündung muss der Knebel noch einige Sekunden (ca. 5-7) lang gedrückt werden, damit die Gaszufuhr selbsttätig offen bleibt (der Thermofühler wird dann genügend aufgeheizt).

Wird zu früh losgelassen, so erlöschen die Flammen wieder.



Jede Kochstelle ist gesichert!

Das bedeutet für Sie: Wenn einmal eine Flamme ausgeht (z.B. durch Überkochen), dann strömt kein Gas mehr aus.



Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum.

Auf gute Belüftung der Küche achten: Die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. einen Dunstabzug, BORA-Kochfeldabzug oder eine Dunstabzugshaube) vorsehen.

Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Schließen der Gaszufuhr

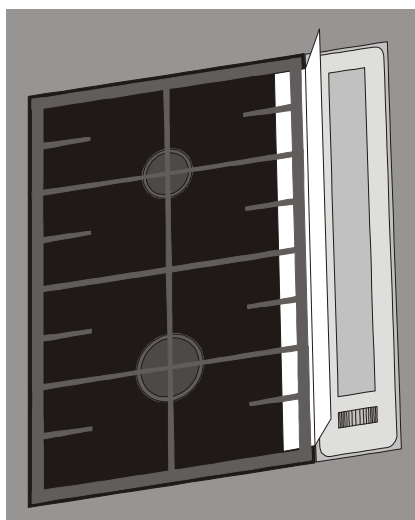
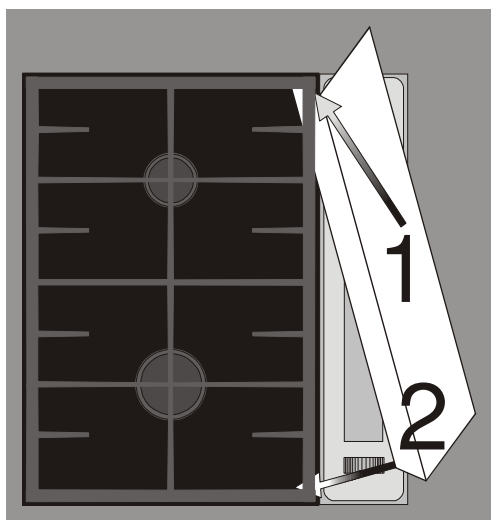
Die Gaszufuhr wird durch Drehen des Knebels in die Ausgangsposition geschlossen.

Verwendung der Gas-Glaskeramikkochmulde neben einem BORA-Kochfeldabzug



Bei Verwendung der Gas-Glaskeramikkochmulde neben einem BORA-Kochfeldabzug muss unbedingt das beiliegende Luftleitblech verwendet werden, damit die Flammen der Brenner nicht zu stark abgelenkt werden.

Dieses Luftleitblech ist zwischen den Füßen des Topfträgers zu plazieren und ganz zum Topfträger hin zu schieben. Es wird über Magneten fixiert.



Kochgeschirr



Pfannen oder Töpfe, die wackeln oder keine planen Böden haben, dürfen auf keinen Fall auf die Kochmulde gestellt werden, da sie umkippen könnten.

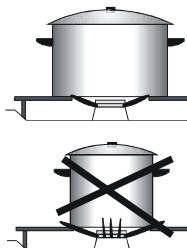


Kochgeschirr mit einem zur Größe der Kochstelle passenden Bodendurchmesser gewährleistet kurze Aufheizzeiten und eine gute Wärmeverteilung. Das heißt der Topfboden sollte immer so groß sein, dass die Flamme den Boden voll bedeckt, sie soll also nicht über den Topfboden hinausbrennen. Nur so wird die Hitze der Flamme voll ausgenützt.

Das Kochgeschirr zentriert auf die Kochstelle stellen.

Töpfe und Pfannen mit dicken Böden können die Wärme besser verteilen.

Sie sparen Energie, Zeit und Geld, wenn Sie stets die richtige Topfgröße auf die richtige Kochstelle setzen.



	Empfohlene Topfdurchmesser	Mindest- topfdurchmesser
Normalbrenner	140 – 200 mm	120 mm
Starkbrenner	180 – 240 mm	160 mm

Pflege und Wartung

Reinigung



Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät zuerst abkühlen.



Während und nach der Reinigung darauf achten, dass keine Kochstelle versehentlich in Betrieb ist.

Zum Reinigen keinen Dampfreiniger verwenden!

Reinigung der Glaskeramikfläche

Frühzeitiges Reinigen der Glaskeramikfläche erspart ein später mühevolles Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen. Eingetrockneter bzw. eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

- Zum Reinigen der Glaskeramikfläche nur einen weichen Lappen oder Schwamm, Wasser und ein geeignetes Reinigungs- bzw. Pflegemittel verwenden. Die Anwendung von Mitteln mit Schutzwirkung ist zu empfehlen. Der dabei entstehende Film schützt die Glaskeramikfläche weitgehend vor hartnäckigen Schmutzflecken und Dekorschäden.



Keinesfalls die Glaskeramikfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Glaskeramikfläche kann dadurch beschädigt werden.

Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckentferner dürfen Sie nicht verwenden.

- Übergelaufenes sofort entfernen.
- Leichte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und Abwaschmittel entfernt werden.
- Bei stärkeren Verschmutzungen (Flecken von Saucen, Suppen etc.) Reinigungsmittel mit sauberem Tuch oder Schwamm auf die Glaskeramikfläche auftragen und durch Reiben entfernen. Dabei die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten.
- Schmutzkrusten von übergekochter Milch und nicht zuckerhaltigen Speisen können sowohl im warmen (nicht heißen!) wie auch im kalten Zustand entfernt werden. Hierfür eignen sich im Fachhandel erhältliche Rasierklingenschaber. Auf keinen Fall dürfen entstandene Krusten mit Sägeschliff-Messern, Metallwatte oder dergleichen abgekratzt werden.
- Kalkflecken (gelbliche Verfärbung) mit geringen Mengen kalklösender Mittel (z.B. Essig, Zitronensaft, Entkalker) entfernen. Bei Stärkerer Verfärbung das Mittel längere Zeit einwirken lassen. Anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Durch unsachgemäße Behandlung bei der Reinigung kann das Dekor oder die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden. Die Oberfläche erscheint an diesen Stellen dunkler. Solche Flecken können durch Reinigen nicht mehr entfernt werden.

Reinigung der Brennerdeckel und der Brennerköpfe

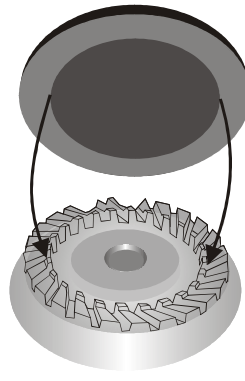
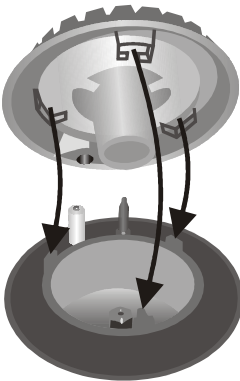


Mit der Reinigung grundsätzlich erst beginnen, wenn sich der Brenner nach Gebrauch wieder auf Normaltemperatur abgekühlt hat, d.h. mit der bloßen Hand angefasst werden kann.

- Die Reinigung sollte mit normalem heißen Spülwasser und einem handelsüblichen Spülmittel unter Benutzung eines weichen Schwammes oder eines normalen Spültuches erfolgen.
- Das Abkratzen oder Abschaben von Kochrückständen sollte tunlichst unterbleiben.
- Die Reinigung mit ätzenden Chemikalien wäre ebenso schädlich wie die Reinigung mit Säuren oder Lackverdünnung.
- Ein rauher Kochtopfschwamm oder Sandpapier zerstört die Oberfläche ebenso wie Scheuersand oder Glaswolle.
- Keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf dem Email verwenden.
- Brennerteile **nicht** in der Geschirrspülmaschine reinigen.



Nachdem die Oberfläche des Gerätes gesäubert wurde ist darauf zu achten, dass die Brennerköpfe und Brennerdeckel wieder richtig aufgelegt werden, da andernfalls die elektrische Zündung nicht einsetzt. Die Brennerköpfe und Brennerdeckel müssen vor dem Aufsetzen vollständig trocken sein.



Reinigung des Topfträgers

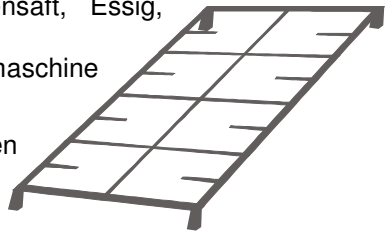


Mit der Reinigung grundsätzlich erst beginnen, wenn sich der Topfträger nach Gebrauch wieder auf Normaltemperatur abgekühlt hat, d.h. mit der bloßen Hand angefasst werden kann.

- Zum Reinigen kann der Topfträger abgenommen werden.
- Die Reinigung sollte mit normalem heißen Spülwasser und einem handelsüblichen Spülmittel unter Benutzung eines weichen Schwammes oder eines normalen Spültuches erfolgen.
- Das Abkratzen oder Abschaben von Kochrückständen sollte tunlichst unterbleiben.
- Die Reinigung mit ätzenden Chemikalien wäre ebenso schädlich wie die Reinigung mit Säuren oder Lackverdünnung.
- Ein rauher Kochtopfswamm oder Sandpapier zerstört die Oberfläche ebenso wie Scheuersand oder Glaswolle.
- Keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf dem Email verwenden.
- Den Topfträger **nicht** in der Geschirrspülmaschine reinigen.



Der Topfträger muss vor dem Aufsetzen vollständig trocken sein.



Reinigung des Luftleitbleches

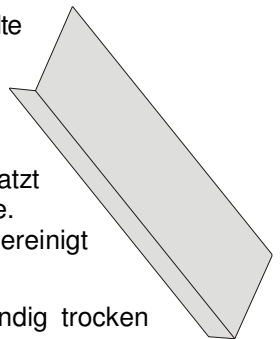


Mit der Reinigung grundsätzlich erst beginnen, wenn sich das Luftleitblech nach Gebrauch wieder auf Normaltemperatur abgekühlt hat, d.h. mit der bloßen Hand angefasst werden kann.

- Zum Reinigen das Luftleitblech abnehmen.
- Die Reinigung sollte mit normalem heißen Spülwasser und einem handelsüblichen Spülmittel unter Benutzung eines weichen Schwammes oder eines normalen Spültuches erfolgen.
- Das Abkratzen oder Abschaben von Kochrückständen sollte tunlichst unterbleiben.
- Die Reinigung mit ätzenden Chemikalien wäre ebenso schädlich wie die Reinigung mit Säuren oder Lackverdünnung.
- Ein rauher Kochtopfswamm oder Sandpapier zerkratzt die Oberfläche ebenso wie Scheuersand oder Glaswolle.
- Das Luftleitblech kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Das Luftleitblech muss vor dem Aufsetzen vollständig trocken sein.



Reinigung der Knebel

- Achten Sie beim Abziehen und Aufstecken der Knebel auf die Reihenfolge, da die Knebel individuell auf die jeweilige Achse eingestellt sind.
- Zum Reinigen nur einen weichen Lappen oder Schwamm, Wasser und ein geeignetes Edelstahlreinigungs- bzw. -pflegemittel verwenden, wie z.B. Chromol oder Caramba.
- Die Knebel auf **keinen** Fall im Geschirrspüler reinigen.

Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... die elektrische Zündung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
■ Schadhafte Sicherung.	▶ Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Bedarf auswechseln.
■ Der Sicherungsautomat kann ausgelöst haben oder hat die Überlastsicherung angesprochen.	▶ Prüfen Sie in dem Sicherungskasten, ob der Sicherungsautomat auslöste oder eventuell ein Differentialschalter angesprochen hat.
■ Zwischen Zünder und Brennern haben sich eventuell Lebensmittel- oder Reinigungsmittelreste angesammelt.	▶ Die Flächen zwischen Zünder und Brennern vorsichtig säubern.
■ Die Brenner sind feucht.	▶ Die Brennerteile und Zündkerzen vorsichtig gut trocknen.
■ Die Brennerköpfe und/oder Brennerdeckel sitzen nicht richtig.	▶ Sicherstellen, dass alle Brennerteile richtig aufsitzen.
■ Kein Elektroanschluss vorhanden.	▶ Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung einwandfrei durchgeführt wurde.

... die Flammen der Brenner unregelmäßig brennen

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die verschiedenen Teile der Brenner wurden nicht richtig aufgesetzt.	► Die verschiedenen Teile der Brenner korrekt platzieren.
■ Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verschmutzt.	► Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners reinigen.

... das Flammenbild nicht normal erscheint oder überhaupt kein Gas austritt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Hauptgashahn/hähne sind geschlossen.	► Die Hähne für die Gaszufuhr öffnen.
■ Wird eine Gasflasche verwendet, könnte diese leer sein.	► Tauschen Sie die leere Flasche gegen eine volle aus.

... in der Küche Gasgeruch festgestellt wird

Mögliche Ursache	Behebung
■ Eventuell besteht eine undichte Stelle an der Verbindung zwischen Leitungsrohr und Hauptgaszufuhr.	► Stellen Sie sicher, dass die Verbindung absolut dicht ist.

... die gesicherten Gashähne an den diversen Brennern nicht funktionieren

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Knebel wurde nicht lange genug hineingedrückt.	► Den Brenner zünden, und dann den Knebel für einige weitere Sekunden eingedrückt lassen.
■ Die Rinnen der Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verschmutzt.	► Die Rinnen der Gasaustrittsöffnungen des Brenners reinigen.

Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststoffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installierten Geräten ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!
- Gerät vom Gasnetz abschließen. Dies ist durch einen konzessionierten Gasinstallateur vorzunehmen.

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemäße Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss vom Elektriker demontieren lassen. Anschließend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.

Reparatur-Service

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikations-Nummer (FD) und das Modell Ihrer Geräte.

Diese Angaben finden Sie auf der letzten Seite dieser Anleitung sowie auf dem Typenschild Ihrer Geräte.

Typschild Kochmulde

Typschild Schaltkasten



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

D-83064 Raubling

Fon +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

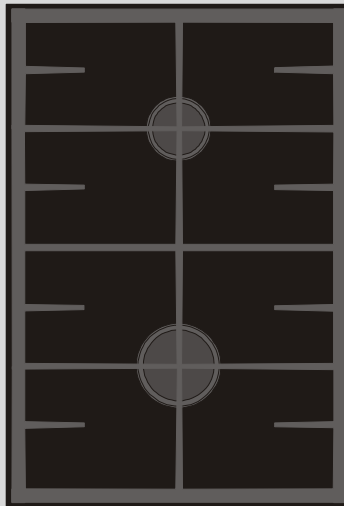
www.boragmbh.com

**Gas-Kochfeld:
PG-UM-D-0010910**

05.2011 - 1031065

Gas-glass-ceramic hob
with control unit

PG 11-000



**Installation, operating and
maintenance manual**

Dear BORA customer

Thank you for purchasing our product.

Your appliance meets the highest standards and is extremely easy to use. We would nevertheless ask you to read this installation and operating manual so that you can familiarise yourself with the appliance and learn how to use it most effectively for excellent cooking results.

Please observe in particular the safety instructions (page 22 ff).

Enjoy using your gas hob!

Disclaimer

The texts, pictures and data in this installation and operating manual were correct at the time of going to print. We reserve the right to make changes to our products without prior notice.

Symbols used in this manual

 **Indicates important safety instructions. Non-compliance might result in injury or damage to the appliance or other property!**

- ▶ Indicates a sequence of steps that must be completed in the prescribed order.
 - Indicates the response of the appliance to your action.
- Indicates a list.

 Indicates useful tips and hints for the use of the appliance.

This installation, operating and maintenance manual is valid for the following models:

Gas glass-ceramic hob	Control unit
PG 11-000	PGS 11-100

Contents

Installation.....	5
Prior to installation	5
Flush installation of hob	6
Installation of the hob in the worktop cut-out	8
Installation of the control unit in the front cover of the bottom kitchen cabinet.....	10
Installation.....	11
Flush installation of hob	11
Installation of the hob in the worktop cut-out	11
Installation of the control unit in the front cover of the bottom kitchen cabinet.....	12
Electrical connection	16
Gas connection (to be completed by approved gas installer)	17
Conversion of gas hob for use with different gas type (instructions for approved gas installer).....	20
Changing gas nozzle in the hob burner	20
Replacing gas nozzle in the gas taps of the control unit.....	20
Checking flame stability	20
Nozzle table	21
Safety instructions.....	22
Proper use	22
Safety for children	22
Safe operation.....	23
Preventing damage to the appliance	24
Caution! Risk of fire/injury from burning.....	25
Your appliance	26
Description of appliance.....	26
Operation.....	27
Gas knob.....	27
Ignition	27
Closing gas supply.....	28
Operation of gas glass-ceramic hob beside a BORA cooktop extractor	28
Pots and pans	29

Maintenance and care..... 30

 Cleaning 30

 Cleaning glass-ceramic top 30

 Cleaning toggles 31

 Cleaning of burner covers and burner heads 31

 Cleaning of pan support..... 32

 Cleaning of air baffle plate 32

Troubleshooting..... 33

 What to do, if 33

Disposal..... 35

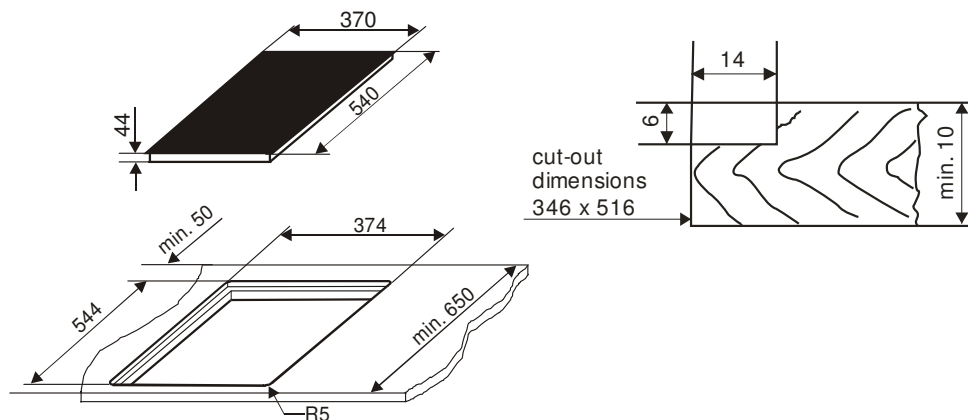
Repair service 35

Installation

Prior to installation

- The built-in cooktops are designed for integration into the kitchen worktop with suitable cut-out. The associated control unit is built into the bottom cabinet front cover.
- The appliance must be installed and connected to the power supply according to the instructions in this manual. All installation work must be carried out by an approved installer/electrician.
- Dispose of the packaging material according to the applicable statutory regulations.
- Before connecting the appliance, ensure that the local connection (gas type and pressure) corresponds to the appliance settings.
Observe the special regulations of your gas supplier.
- The settings of your hob are specified on the appliance plate at the bottom of the gas cooktop.
- This appliance is not connected to a waste gas extraction system. It must be installed and connected according to the applicable statutory installation regulations. Ensure suitable ventilation at the location of installation.

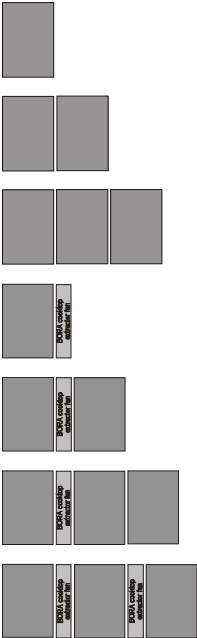
Flush installation of hob



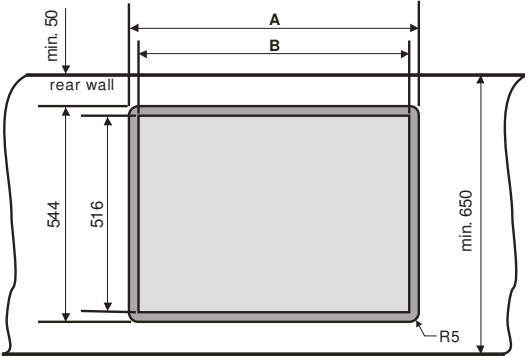
The distance between the cut-out edge and the rear and side walls must be minimum 50 mm.

- Chimney cooker hoods are to be installed in accordance with the installation instructions of the hood, albeit with minimum clearance of 650 mm from the hob.
- For installation in built-in kitchen units, ensure that the plastic or veneer of the units is applied with heat-resistant adhesive as it might otherwise become loose or deformed, especially at the edges.
- Seal the exposed cut-out edge with a sealant such as silicone.

Cut-out dimensions for the installation of cooktops/hobs or for cooktops/hobs and BORA cooktop extractor fans beside each other:

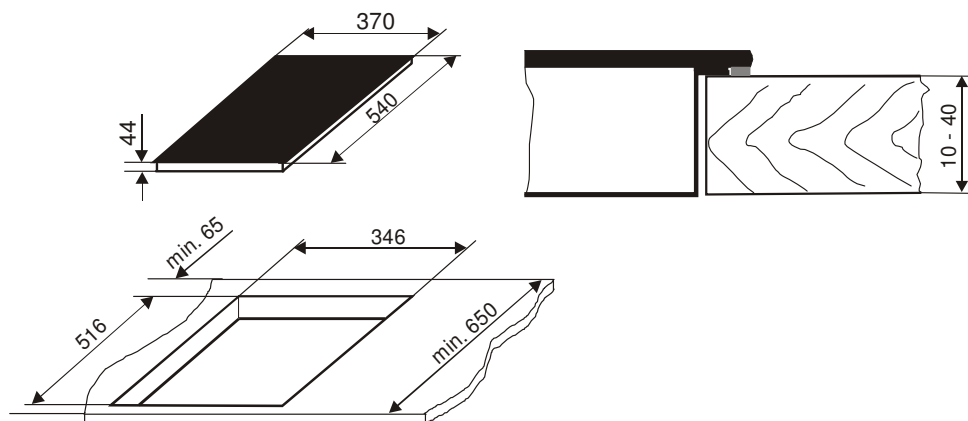


Cooktops Hobs	BORA cooktop extractor fan	Worktop cut-out	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



Install the installation rail supplied with your appliance between the cooktops/hobs or the cooktops/hobs with BORA cooktop extractor fan.

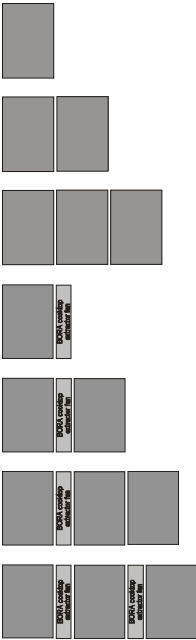
Installation of the hob in the worktop cut-out



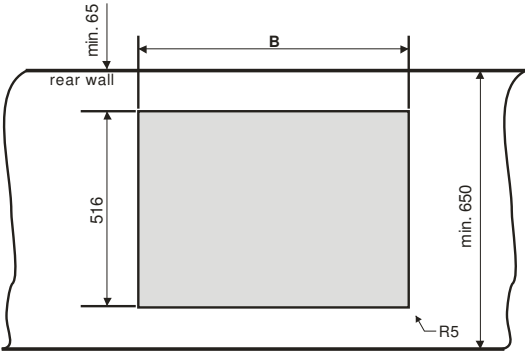
The distance between the cut-out edge and the rear and side walls must be minimum 65 mm.

- Chimney cooker hoods are to be installed in accordance with the installation instructions of the hood, albeit with minimum clearance of 650 mm from the hob.
- For installation in built-in kitchen units, ensure that the plastic or veneer of the units is applied with heat-resistant adhesive as it might otherwise become loose or deformed, especially at the edges.
- Seal the exposed cut-out edge with a sealant such as silicone.

Cut-out dimensions for the installation of cooktops/hobs or for cooktops/hobs and BORA cooktop extractor fans beside each other:



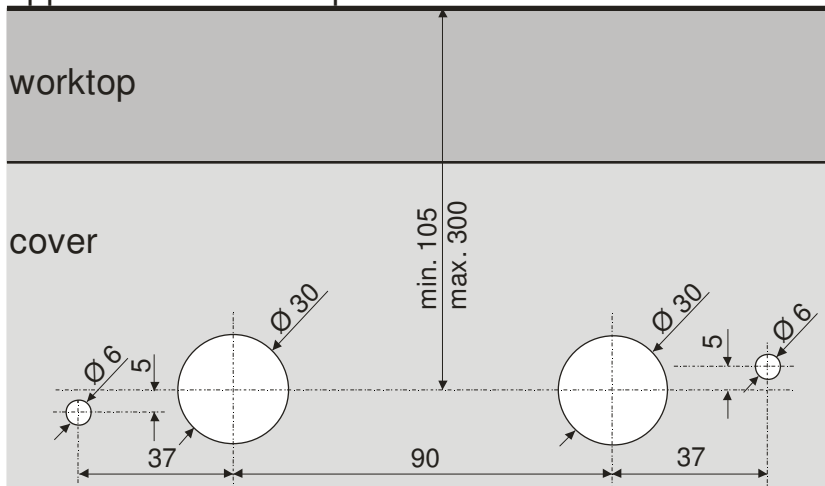
Cooktops Hobs	BORA cooktop extractor fan	Worktop cut-out
		B
1		346
2		716
3		1086
1	1	456
2	1	826
3	1	1196
3	2	1306



Install the installation rail supplied with your appliance between the cooktops/hobs or the cooktops/hobs with BORA cooktop extractor fan.

Installation of the control unit in the front cover of the bottom kitchen cabinet

upper side of worktop



The four bores for the control unit must be made at the centre of the cooktop.



Install a cable protection shelf below the control unit. At the rear of the unit, provide an opening of 100 mm across the entire kitchen base unit width.



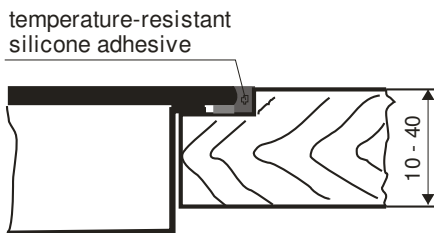
Please note that it is not possible to install under-counter appliances below the cooktop or the control unit.

Installation

- The use of solid timber wall strips behind the built-in cooktop on the worktop is permissible, provided the required minimum distances are maintained.
- The use of plastic wall strips is not permissible.
- Changes in the surface colour normally result from the effect of light.

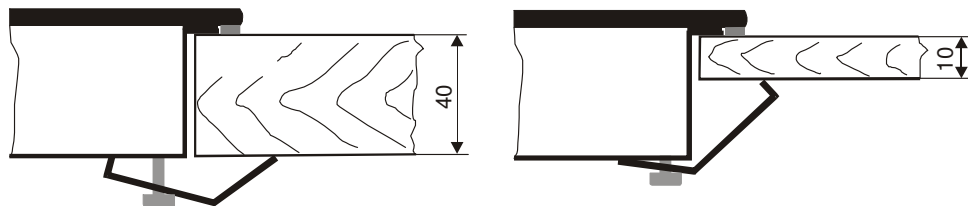
Flush installation of hob

- Place the cooktop in the cut-out. Seal the gap between the cooktop and the hob with a temperature-resistant silicone adhesive. Remove excess silicone adhesive with a putty knife.



Installation of the hob in the worktop cut-out

- Place the cooktop in the cut-out and secure it with the clamps.



The BORA logo must be positioned in the rear right corner of the built-in hob.

Installation of the control unit in the front cover of the bottom kitchen cabinet



Before installing and securing the control unit in the bottom cabinet, connect the electric cable – see section Electric connection – and the gas line – for details, see page 17.

- ▶ Using the enclosed padding panels, adjust the total cover thickness to 36 mm. The front cover and the padding plates must have a total thickness of 36 mm!



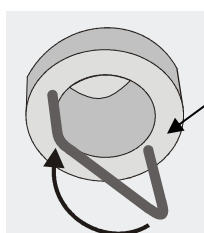
The overall dimension of 36 mm must be strictly observed to ensure proper operation of the control cabinet!

Cover thickness	Overall thickness of the spacer plates	Spacer plates			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 mm	1	1	1	1
15 mm	21 mm	1	1	2	
14 mm	22 mm	1	1	1	2
13 mm	23 mm	1	1	2	1

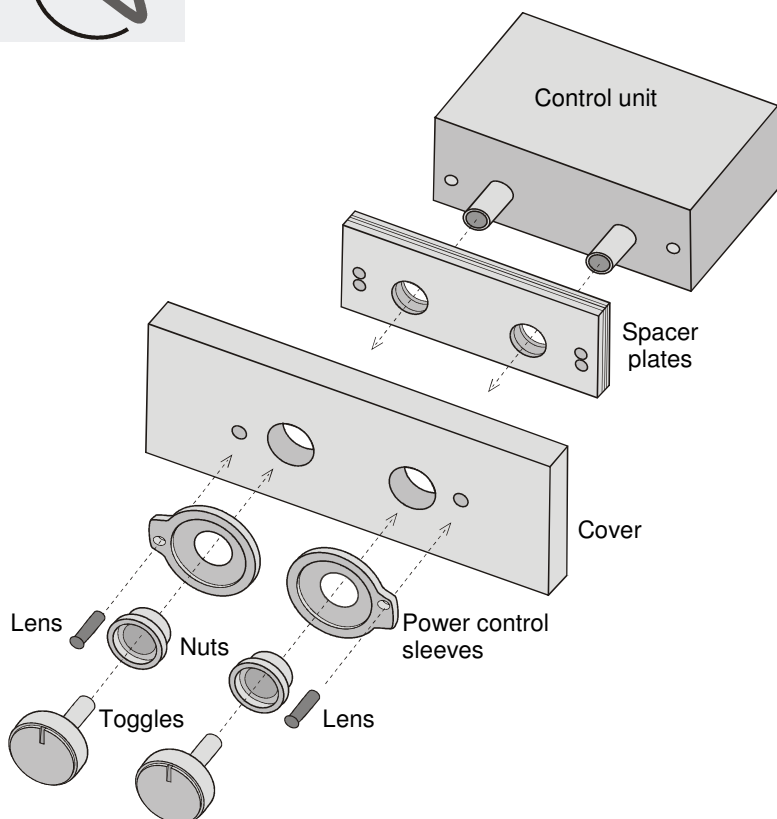
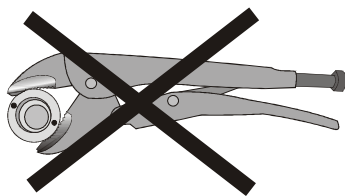
- ▶ Insert the lenses (red) into the power control sleeves.
- ▶ Insert the control cabinet with mounted spacer plates from the rear into the front cover. Mount the two power control sleeves from the front and secure them with the supplied nuts and fixing bracket. Maximum tightening torque for nuts: 10 Nm.



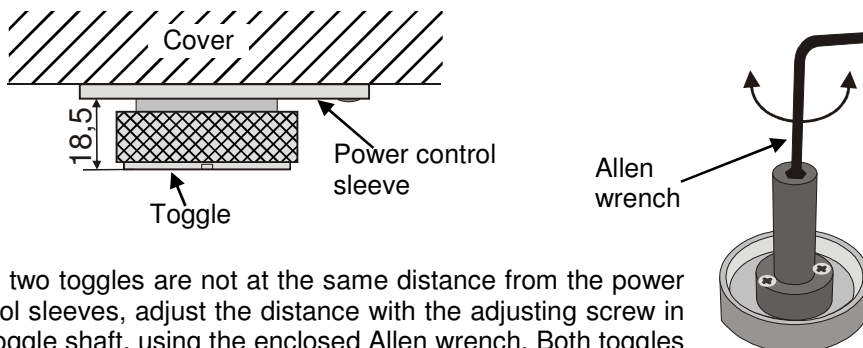
**Do not tighten the nuts with pliers or a similar tool!
Use only the enclosed fixing bracket!**



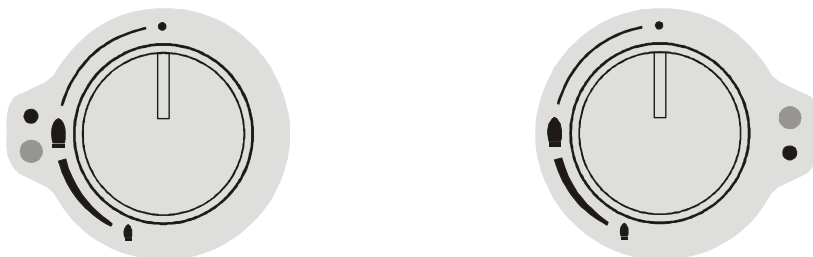
Fixing
bracket



- Mount the toggles. Ensure that dimension 18,5 mm is maintained when the knobs are in "0" position.



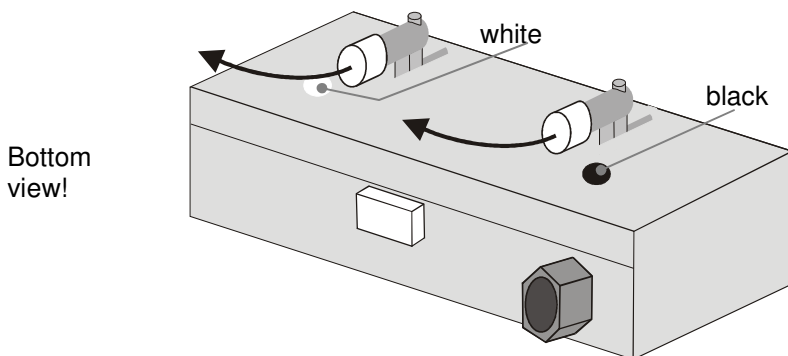
- If the two toggles are not at the same distance from the power control sleeves, adjust the distance with the adjusting screw in the toggle shaft, using the enclosed Allen wrench. Both toggles must be at a distance of 18,5 mm from the respective sleeve (see above diagram).



After installation, connect the hob to the control unit. To do this, plug the 12-pin adapter of the hob into the respective socket of the control unit.

Open the gas supply line.

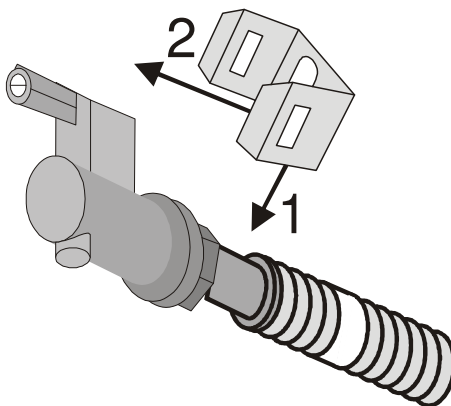
- ▶ Remove the protective covers from the two gas taps.



- ▶ Check whether the two O-ring seals are properly placed in the gas tap outlets.
- ▶ Remove the protective covers from the two gas hoses.



- ▶ Connect the hoses carefully to the taps (white to white, black to black).
- ▶ Mount the locking spring. Ensure that it engages properly.



Electrical connection

It is obligatory that this appliance be earthed.

When connecting the appliance, ensure the earthwire is connected first and that all wires are connected to the correct terminals.

When connecting the appliance, use a device that ensures that all poles can be disconnected from the power mains with a disconnection distance of minimum 3 mm.

- Suitable devices for this purpose are for example circuit breakers, fuses, automatic circuit breakers and contactors.
-
- The power cable must at least meet the specifications of type H05VV-F or H05VVH2-F.
- Minimum Cross section: 3G1 mm²
- If the unit is installed through a power socket, the socket must be freely accessible after the unit is fully installed.
- Defective connecting cables must be replaced by a repair workshop authorised by BORA Lüftungstechnik GmbH.

CE: The devices conform to the following EU Directives:

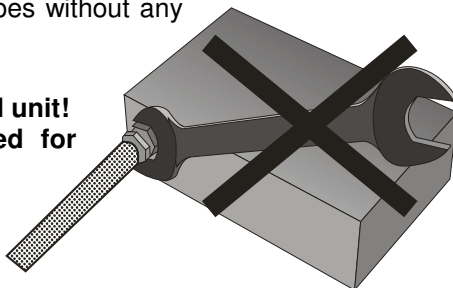
- 2004/108/EC EMC Directive
- 2006/95/EC Low-Voltage Directive
- 2009/125/EC Ecodesign Directive
- 2009/142/EC Gas Appliances Directive

Gas connection (to be completed by approved gas installer)

- The built-in gas hob is a class 3 gas appliance.
- The factory settings for gas type are indicated on the type plate at the bottom of the hob or on the type plate of the control unit.
- The control unit is equipped with a flexible connecting hose. This hose allows for the proper connection to rigid gas pipes without any stress on the control unit housing.

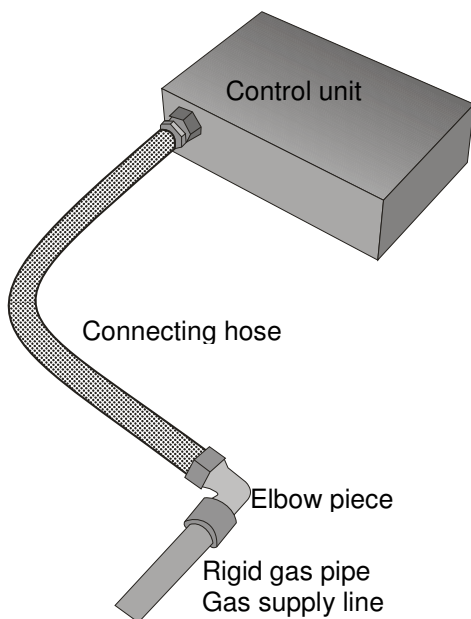


**Do not tighten the nut at the control unit!
The connection has been checked for
tightness at the factory!**

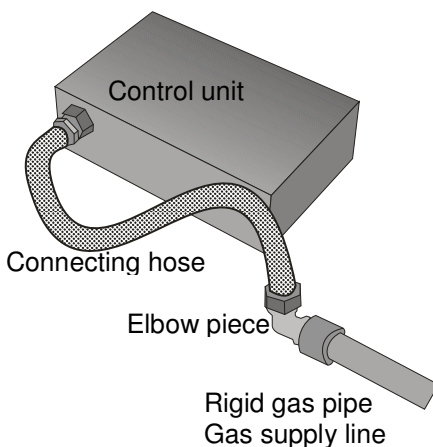


Examples of gas hose installation

Gas supply from the rear

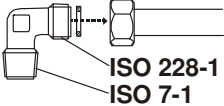
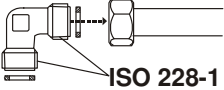


Gas supply from the side



- Bend the connecting hose so that it fits tightly to the elbow piece or the rigid gas pipe.

- ▶ Remove the protective cover from the connecting hose.
- ▶ Screw the respective elbow piece with the enclosed seal to the connecting hose of the control unit.

		
GB	X	
IE	X	

- Establish the connection between the hob and the gas line through a stop valve, observing the applicable statutory regulations. The stop valve must be easily accessible at all times.
- Connection to natural gas lines are established directly to the R1½" male thread.
- Connections to liquid gas lines (butane/propane) are established through a sealed connecting piece to the Ø 8x1 mm pipe.
- When planning the installation, observe the positions of the supply connections. The gas connection must include a stop valve and must remain **accessible** at all times.



We recommend installing a gas safety socket in the adjacent cabinet. You can then connect the 0.80 m long DIN 3383 gas safety hose directly to the elbow piece of the gas hob, ensuring gas-tight connection.

The maximum permissible length of the gas line is 1.5 m.



The gas safety hose must be installed outside the hot zones of the hob and in such a way that it is not in contact with components that might become hot.

It must not come into contact with moving kitchen parts (e.g. drawers).



Ensure that the connection is permanently gas-tight!

The gas connection must be established by an approved gas installer and in accordance with the statutory regulations.

All fire and safety regulations and the regulations of the local gas supplier must be strictly adhered to.

This guarantees that all statutory regulations and the connecting rules of the local gas supplier are complied with.



The circuit breaker or main switch must only be switched on after the appliance is fully installed. The appliance must be installed in the kitchen unit according to the instructions in this installation, operating and maintenance manual.



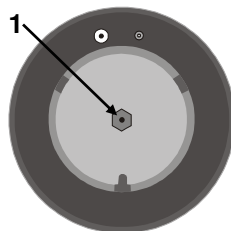
Please note that we shall not be liable for direct or consequential damage caused by incorrect connection or installation of the appliance. Before carrying out any repairs to the appliance, always disconnect it from the electric power supply. Never open the appliance. For repairs, contact a repair workshop authorized by BORA Lüftungstechnik GmbH.

Conversion of gas hob for use with different gas type (instructions for approved gas installer)

- Order conversion nozzles from the dealer.
- **Disconnect the gas hob and the control unit from the electric power supply and close the gas supply line.**
- For factory gas type settings, see bottom of hob.

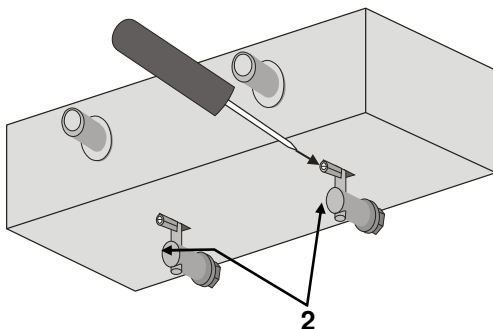
Changing gas nozzle in the hob burners

- ▶ Remove the pan support.
- ▶ Remove the burner cap and the burner head.
- ▶ Unscrew the burner gas nozzle (1) and replace it with a nozzle according to the nozzle table.



Replacing gas nozzle in the gas taps of the control unit

- ▶ Remove the control unit from the cabinet.
- ▶ Using a screwdriver, unscrew the gas nozzle (2) and remove it with pincers or small pliers from the gas knob. Insert and tighten the new gas nozzle. For nozzle data, see mark and nozzle table.
- ▶ Apply the conversion labels over the adhesive labels showing the factory gas settings on the appliance and the control unit.



Checking flame stability

After conversion of the hob, check whether the flames are steady and regular.

- ▶ To do this, ignite the burner and turn the knob repeatedly from the highest to the lowest flame. The flame must not go out.



Use only nozzles with punched marks!

Gas type	Burner position	Rated thermal load Natural gas $\frac{H_u}{H_i}$	Rated power Butane + propane	Minimum output	Nozzles	
H/E natural gas	Rear	$\frac{1,75 \text{ kW}}{1,60 \text{ kW}}$		0,35 kW	99 45	Burner Gas tap
G 20 20 mbar	Front	$\frac{4,00 \text{ kW}}{3,65 \text{ kW}}$		0,60 kW	144 57	Burner Gas tap
Butane propane	Rear		1,75 kW 128 g/h	0,38 kW	65 28	Burner Gas tap
G 30/31 28-30/37 mbar	Front		3,0 kW 219 g/h	0,60 kW	87 39	Burner Gas tap

Rated liquid gas consumption

4,75 kW – 347 g/h

Safety instructions



The appliance conforms to all relevant technical standards and safety regulations. To prevent injury and accidents, it must be operated properly and safely. Therefore always adhere to the instructions in this installation, operating and maintenance manual.

Proper use

- The appliance is designed for the preparation of food in a domestic environment. BORA Lüftungstechnik GmbH shall not be liable for damage resulting from improper use or incorrect operation of the appliance.
- All repairs, and in particular repairs to powered components, must be carried out by suitably trained technicians. It is forbidden to make any modifications to the appliance or to attempt to repair it using tools (screwdrivers, etc.). Improper repairs can result in serious injury and damage to the appliance or other property. In the event of a fault or malfunction that requires a repair, read chapter «Repair service». If required, contact BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Do not use the hob to heat the room.
- This gas appliance is not suitable or approved for installation in vehicles.
- Keep this manual for future reference. When handing the appliance to a new owner, always include this manual. This enables the new owner to familiarise himself/herself with the appliance and to use it safely and efficiently.
- As the user of the appliance, it is your responsibility to operate it properly and keep it in good working order.

Safety for children

- Packaging material (e.g. foils, polystyrene) can be hazardous to children. Risk of suffocation! Keep packaging away from children.
- The appliance is designed for use by adults who have read this manual. Children are often unable to appreciate the hazards that can occur in connection with the operation of electrical appliances. Children using the appliance must be supervised at all times. Do not allow children to play with the cooktop.
- The surfaces of cooking appliances become hot during operation. Keep small children away from the hob.
All burner and pan support parts as well as the burner caps pose a particularly high risk of injury from burning!
- To protect small children, you can install a child safety guard.

Safe operation

- There might be an unpleasant smell during the first few hours of operation of the cooktop. This is normal for new appliances. Ensure proper ventilation of the kitchen.
- If you detect any visible damage to the appliance, do not switch it on and contact BORA Lüftungstechnik GmbH.
- If you encounter any malfunctions or other problems with the hob, or if there is visible damage to its surface, switch off the appliance. Disconnect it from the electric power supply (remove fuse or switch off automatic circuit breaker). Close the gas tap.
- Ensure that power leads of electrical appliances are not in contact with the hot hob or pot. Contact with hot parts of the hob can damage the insulation of the cords.
- For hobs installed below extractor hoods, always ensure that there are pots or pans placed on all burners that are on. Otherwise, the extractor hood might become damaged by the heat from the burner flame. In addition, there is a risk of fire if grease residue in the extractor hood filter is ignited.
- Always ensure that the hob area is properly ventilated when the extractor hood or the BORA cooktop extractor is switched on.
- The appliance must not be exposed to strong draughts that might extinguish the burner flame.
- If the hob is not in use, close all gas knobs.
- If the appliance is not in use for a prolonged period of time (e.g. during your vacation), close the gas tap or disconnect the gas hose from the gas safety socket.
- Only start the gas hob, if all burner parts are properly assembled and installed.
- The appliance is not designed for operation by persons of limited physical, sensory or mental capacity. Only persons who have the experience and/or skills required for the safe operation of the cooktop are permitted to use it, unless they are supervised by a person with the necessary knowledge and skills.
- The appliance must not be operated in conjunction with an external timer or remote control system.

Preventing damage to the appliance



The surface is heat-proof (up to 650 °C) and can withstand temperature fluctuations. Within limits, the appliance is scratch-proof and resistant to impact. We nevertheless recommend observing the instructions below to prevent damage.

- Do not stand on the appliance.
- Impacts by objects such as salt sellers, etc. can damage the surface of the cooktop. Do not store objects above the appliance.
- Do not operate the appliance for prolonged periods with empty pots of pans.
- Before placing a saucepan or frying pan on the cooking zones, ensure that its base is clean and dry.
- Do not use the appliance surface to peel or cut vegetables or fruit. Fine dirt particles and hard utensils can damage the surface of the appliance.
- Do not use the cooktop as a storage surface. Never place any flammable materials such as cardboard or plastic packaging on the cooktop.
- Avoid spilling sugary food or fruit juices onto the hot glass-ceramic surface. These substances can damage the surface. If sugary food or fruit juice is spilled onto the hot glass-ceramic surface, immediately remove it with a scraper (while still hot).
- When using pressure cookers, constantly monitor the pressure build-up. First operate the cooktop at the highest flame and then turn it back to a lower flame.
- Avoid boiling over of food.
- Do not use the appliance if it is defective.
- If you suspect a fault or defect, disconnect the appliance from the electric power supply and close the gas tap.
- In the event of a fault or defect, first switch off the electric power supply to the appliance and close the gas tap before contacting a repair workshop authorised by BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Never leave the gas hob on without pot or pan.
- If a gas knob cannot be turned, do not use force. Immediately contact a repair workshop authorised by BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Do not use your hob to cook food in aluminium foil or plastic containers as these materials melt.
- When cleaning the cooktop, ensure that no water penetrates the inside of the appliance. Use only a moist cloth. Do not splash the appliance with water or clean it with a steam cleaner. Penetrating water can damage the appliance!

Caution! Risk of fire/injury from burning!

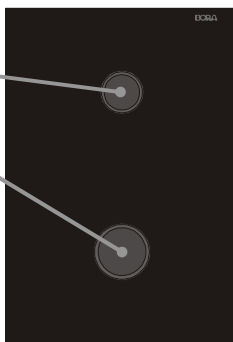
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Once heated, the surface remains hot even when the appliance is switched off and cools down only very slowly to room temperature. Before cleaning the cooktop, you must wait until it has fully cooled down.
- If you observe any fumes or fire during operation of the appliance, immediately switch it off at the fuse board and close the gas tap
- When deep-frying food, you must at all times monitor the cooking process. Overheating fat and oil are highly flammable! Never attempt to extinguish burning fat or oil with water (risk of explosion!). Quench the fire with wet cloths and keep doors and windows closed.
- Before removing a saucepan or frying pan from the hob, turn the burner to the lowest flame. This reduces the risk of injury from burning when working near the open flame. In addition, you save gas and prevent the hob from becoming dirty.
- Never flambé any food on a hob installed under an extractor hood as the flames could ignite the hood.
- Keep the appliance away from pets. Risk of injury from burning!

Your appliance

Description of appliance

PG 11-000

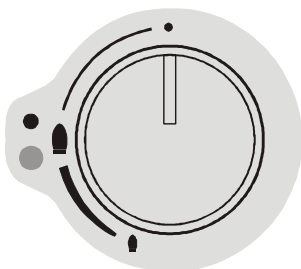
- 1 standard burner of 1,75 kW
- 1 large burner of 4,0 kW (3,0 kW)



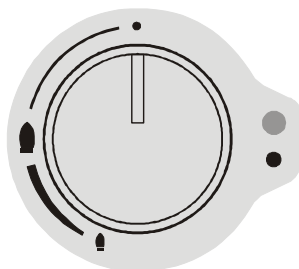
PGS 11-100 control unit

Power control sleeves

Front burner



Rear burner



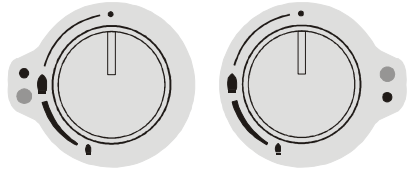
Operation

Gas knob

The gas knob is used to switch the respective gas burner on and off and to regulate the flame.

 „High flame“ = highest heat output

 „Low flame“ = lowest heat output



Ignition

- ▶ First push in the toggle of the respective burner to the stop and then turn the knob to the left (anticlockwise) to "high flame".
 - The gas escaping at the burner is ignited by the ignition sparks.



If the flame does not appear immediately, try to ignite it with the gas knob in "low flame" or medium position.



When igniting a burner, sparks are produced at both burners. This does not indicate a fault.



Do not press in the toggle for more than 15 seconds. If the burner still fails to ignite, release the toggle and open the door for at least one minute to ventilate the room before trying again to ignite the burner. After successful ignition, keep the toggle pressed for another 5 to 7 seconds to ensure that the gas nozzle remains open (as the heat sensor is sufficiently heated).

If the toggle is released too quickly, the flame dies again.



Each burner is separately protected!

This means that no gas can escape if there is no flame (e.g. due to overspilling food).



The operation of the gas hob results in an increase in temperature and air humidity in the room.

Ensure proper ventilation of the kitchen: Keep vents open or install a mechanical extraction and ventilation system (e.g. extractor fan, BORA cooktop extractor or extractor hood).

If the hob is operated for a prolonged period of time, additional room ventilation might be required. This can be achieved by opening a window or setting the mechanical ventilation device to a higher performance level.

Closing gas supply

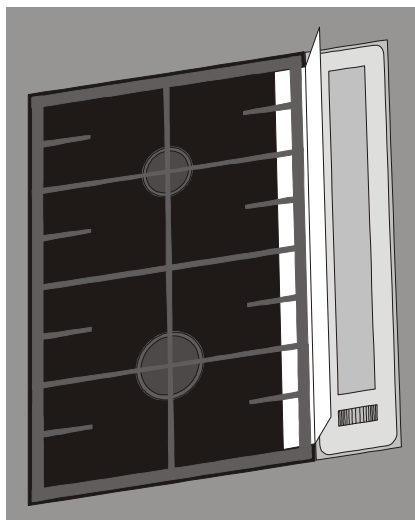
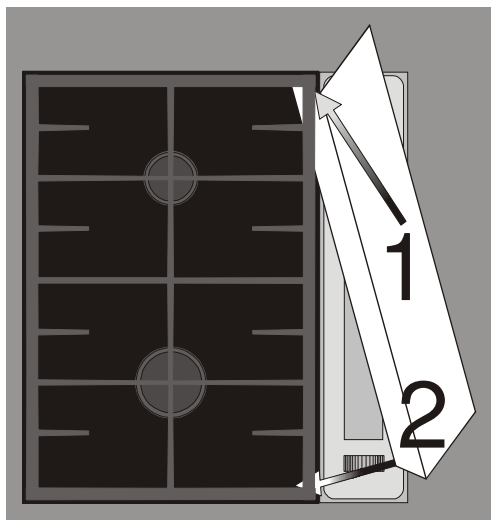
To close the gas supply to the burner, turn the gas knob to its OFF position.

Operation of gas glass-ceramic hob beside a BORA cooktop extractor



When operating the gas glass-ceramic hob adjacent to a BORA cooktop extractor, you must install the enclosed air baffle plate to prevent the flames from being affected by the extractor air stream.

Place the air baffle plate between the feet of the pan support and push it against the pan support. It is held in place by magnets.



Pots and pans



Never place pots, saucepans and frying pans with uneven bases on the gas hob, as they could topple over.

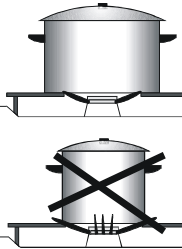


Using pots and pans with base diameters that match the size of the burner ensures short heating times and good heat distribution. The base of the saucepan should always be large enough to prevent flames from appearing along the side of the pot. To make best use of the heat of the flame, it should spread across the entire base area.

Place the pot or pan on the hob so that the flame is at the centre of the base.

Saucepans and pots with thick bases provide the best heat distribution.

You can save energy, time and money by using the pots and saucepans that match the size of the burner.



	Recommended saucepan diameters	Minimum diameter
Standard burner	140 – 200 mm	120 mm
Large burner	180 – 240 mm	160 mm

Maintenance and care

Cleaning



Before cleaning the appliance, let it cool down.



While cleaning the appliance, ensure that the burners are not inadvertently switched on.

Do not clean the appliance with a steam cleaner!

Cleaning glass-ceramic top

Immediately remove any spilled food or liquid from the glass-ceramic top, as it might be more difficult to clean the top after the dirt has dried.

- ▶ Clean the glass-ceramic surface with a soft cloth or sponge, water and a suitable household detergent or special care product. We recommend using products with protective properties. They leave behind a film that protects the surface against burnt-in dirt and damage to the decor.



Never clean the glass-ceramic top with abrasive cleaners, scouring pads, steel wool pads, etc., as this could damage the surface.

The use of aggressive chemicals and cleaners such as oven spray cleaners or stain removers is prohibited.

- Always clean spilled food without delay.
- Remove light dirt with a moist cloth and washing-up liquid.
- Soak persistent dirt (spilled sauces, soups, etc.) in detergent and wipe it off, using a clean cloth or sponge. Always observe the use direction of the cleaning agent manufacturer.
- Dirt crusts from spilled milk and other non-sugary food can be removed while the hob is still warm (but not hot!), using a blade scraper available from household shops. Never use serrated knives, steel wool or similar abrasive objects to remove dirt as they damage the surface of the glass-ceramic hob.
- Remove limestone (yellow spots) with a little lime scale remover (e.g. vinegar, lemon juice, etc.). If necessary, soak the coloured spots in the cleaner. Remove with a clean moist cloth.

Improper cleaning can cause damage to the decor and the glass-ceramic surface. Damaged sections of the top appear in a darker colour. Such spots cannot be removed by cleaning.

Cleaning toggles

- When removing and mounting the toggles, do not confuse them, as they might be designed to fit only onto a pin of a certain size.
- Clean the toggles with a soft cloth or sponge, water and a conventional stainless steel cleaner or special care product (Chromol, Caramba, etc).
- Do **not** clean the toggles in the dishwasher.

Cleaning of burner covers and burner heads



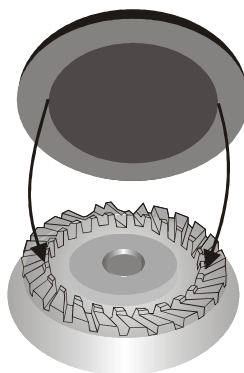
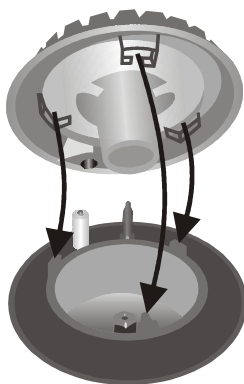
Before cleaning the burner parts, allow the burner to cool down so that you can touch it with your hand without burning yourself.

- Clean the parts with hot washing liquid solution and a soft sponge or dish cloth.
- Never use abrasive or sharp utensils to remove food residue from the burner parts.
- Do not clean the parts with aggressive chemicals, acids or solvents as this could damage the burner.
- Scouring pads, sandpaper, abrasive detergents and steel wool pads cause damage to the surface of the burner parts.
- Do not use acidic solutions (lemon juice, vinegar, etc.) to clean enamelled surfaces.
- Do **not** clean the burner parts in the dishwasher.



After you have cleaned the surface of the appliance, ensure that the burner heads and covers are properly positioned, as the burner can otherwise not be ignited.

Before replacing the burner heads and covers, ensure that they are completely dry.



Cleaning of pan support

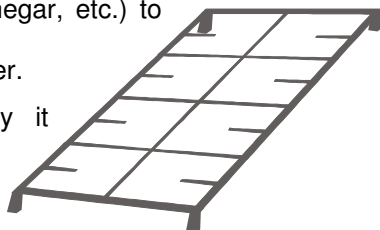


Before cleaning the pan support, allow it to cool down, so that you can touch it with your hand without burning yourself.

- To clean the support, remove it from the hob.
- Clean the parts with hot washing liquid solution and a soft sponge or dish cloth.
- Never use abrasive or sharp utensils to remove food residue from the pan support.
- Do not clean the parts with aggressive chemicals, acids or solvents as this could damage the pan support.
- Scouring pads, sandpaper, abrasive detergents and steel wool pads cause damage to the surface of the pan support.
- Do not use acidic solutions (lemon juice, vinegar, etc.) to clean enamelled surfaces.
- Do **not** clean the pan support in the dishwasher.



Before replacing the pan support, dry it thoroughly.



Cleaning of air baffle plate

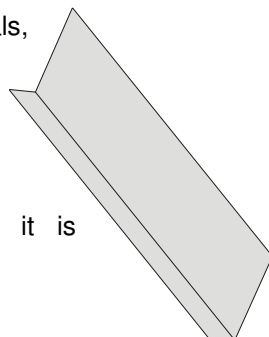


Before cleaning the baffle plate, allow it to cool down, so that you can touch it with your hand without burning yourself.

- To clean the baffle plate, remove it from the hob.
- Clean the parts with hot washing liquid solution and a soft sponge or dish cloth.
- Never use abrasive or sharp utensils to remove food residue from the baffle plate.
- Do not clean the baffle plate with aggressive chemicals, acids or solvents as this could damage it.
- Scouring pads, sandpaper, abrasive detergents and steel wool pads cause damage to the surface of the baffle plate.
- The baffle plate can be cleaned in the dishwasher.



Before replacing the baffle plate, ensure that it is completely dry.



Troubleshooting

What to do, if ...

... the electric ignition system fails

Possible cause	Remedy
■ Fuse fault.	▶ Check the fuse in the fuse box and replace it, if necessary.
■ Check whether the fuse is blown or the automatic circuit breaker has been triggered.	▶ Check whether the automatic circuit breaker in the fuse box or a differential switch has been triggered.
■ Check whether there is any food or detergent residue between the igniters and the burners.	▶ Carefully clean the area between the igniter and the burners.
■ The burner is wet.	▶ Carefully dry the burner parts and the spark plugs.
■ The burner heads and/or covers are not properly positioned.	▶ Check the burner parts for proper positioning.
■ Electric power is disconnected.	▶ Ensure that the electrical connection has been properly installed.

... the flames burn irregularly

Possible cause	Remedy
■ The burner parts have not been correctly positioned on the hob.	▶ Position the burner parts correctly on the hob.
■ The gas outlets of the burner are blocked or dirty.	▶ Clean the gas outlets of the burner.

... the flame pattern is irregular or there is no gas at the burner

Possible cause	Remedy
■ Main gas tap(s) closed.	▶ Open the gas supply tap(s).
■ If you use bottled gas, the bottle might be empty.	▶ Replace the empty bottle with a full one.

... there is a smell of gas in the kitchen

Possible cause	Remedy
■ There might be a leak at the connection between the gas pipe and the main gas supply line.	► Check the connection to ensure that it is completely gas-tight.

... the gas knobs of some of the burners do not work properly

Possible cause	Remedy
■ The toggle has not been pressed in far enough.	► Ignite the burner and keep the toggle pressed in for another few seconds.
■ The grooves of the gas outlets of the burner are blocked or dirty.	► Clean the grooves of the gas outlets of the burner.

Disposal

Packaging

- The packaging material (cardboard, PE plastic foil and EPS polystyrene) is labelled for recycling and should be disposed of in an environmentally friendly manner.

Dismantling

- Disconnect the appliance from the power supply. For permanently installed appliances, this must be done by an approved electrician!

Safety

- To prevent accidents and injury caused by improper handling, especially by children playing with the appliance, disconnect it permanently from the power supply.
- Pull the plug from the power socket or have an electrician disconnect the cable. Then cut the power cord from the appliance.

Disposal

- The materials of the appliance can be recycled. Therefore dispose of the appliance through an approved recycling company.
- The type plate of the appliance bears the  symbol. It indicates that disposal of the product with normal household waste is prohibited.
- You must dispose of the appliance according to the applicable statutory waste regulations.

For more information on the safe handling and recycling of the product, contact your local authority, recycling centre or the dealer from which you have purchased the appliance.

Repair service

If you need to contact use in connection with a fault or an order, please always quote the manufacturer code (FD) and the model of your appliance.

These details are included on the last page of this manual and printed on the type plate of your appliance.

Type plate hob

Type plate control unit



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

83064 Raubling

Germany

Fon +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

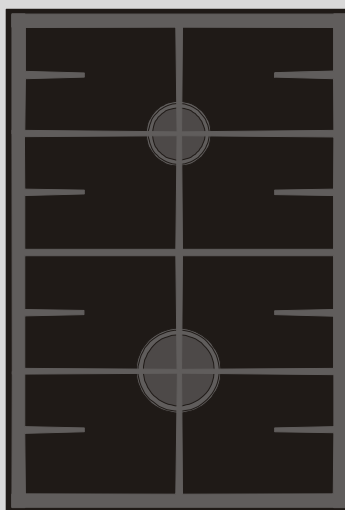
www.boragmbh.com

**Gas-Kochfeld:
PG-UM-GB-0010910**

05.2011 - 1031069

Table de cuisson vitrocéramique et gaz
avec coffret de commande

PG 11-000



**Instructions de montage, de service
et d'entretien**

Cher cliente BORA, cher client BORA,

Nous vous remercions d'avoir décidé d'acheter un de nos produits.

Votre appareil satisfait à des exigences élevées et sa commande est simple. Prenez quand même du temps pour lire les présentes instructions de montage, de service et d'entretien. Cela vous permettra de vous familiariser avec l'appareil et de l'utiliser de manière optimale et sans dysfonctionnements.

Veuillez respecter les consignes de sécurité (page 22 et suivantes).

Nous vous souhaitons bon divertissement pendant l'utilisation !

Modifications

Le texte, les images et les données reflètent l'état technique de l'appareil au moment de la mise à l'impression des présentes instructions de montage et de service. Sous réserve de modifications dans l'intérêt du développement.

Symboles utilisés



Précède toutes les instructions importantes pour la sécurité. Le non-respect peut entraîner des blessures et des dommages sur l'appareil ou les meubles !

- Précède les étapes de travail que vous devez réaliser l'une après l'autre
- Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail respective
- Précède une énumération



Précède des consignes utiles pour l'utilisateur

Les présentes instructions de montage et de service s'appliquent aux modèles suivants :

Table de cuisson vitrocéramique et gaz	Coffret de commande
PG 11-000	PGS 11-100

Imprimé sur papier blanchi sans chlore - notre contribution à la protection de l'environnement.

Table des matières

Montage	5
Avant l'installation	5
Installation affleurante de la table de cuisson.....	6
Installation de la table de cuisson dans l'évidement d'un plan de travail	8
Installation du coffret de commande dans le cache du sous-meuble	10
Installation	10
Installation affleurante de la table de cuisson.....	11
Installation de la table de cuisson dans l'évidement d'un plan de travail	11
Installation du coffret de commande dans le cache du sous-meuble	12
Alimentation électrique	16
Alimentation en gaz (pour l'installateur)	17
Transformation des tables de cuisson pour un autre type de gaz (pour l'installateur).....	20
Remplacer l'injecteur d'augmentation du débit dans les brûleurs de la table de cuisson.....	20
Remplacer l'injecteur de réduction du débit dans les robinets à gaz du coffret de commande	20
Vérifier la stabilité de la flamme.....	20
Tableau d'injecteurs.....	21
Consignes de sécurité.....	22
Utilisation conforme	22
Présence d'enfants dans le foyer	22
Utilisation	23
Comment éviter les dommages au niveau de l'appareil.....	24
Attention, risque de brûlures/d'incendie!.....	25
Votre appareil	26
Description de l'appareil.....	26

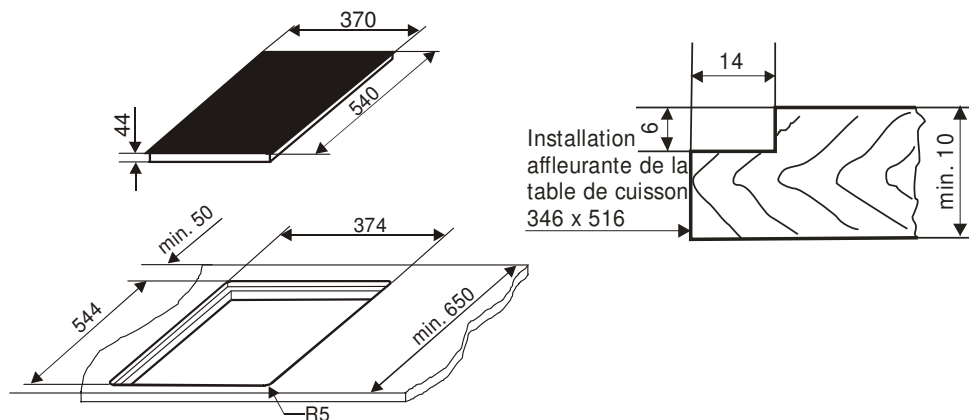
Commande	27
Robinet à gaz	27
Allumer	27
Couper l'alimentation en gaz	28
Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique et gaz à côté d'un système de ventilation à évacuation descendante BORA	28
Ustensiles de cuisson	29
Soin et entretien	30
Nettoyage	30
Nettoyage de la surface vitrocéramique	30
Nettoyage des couvercles et des têtes des brûleurs...	31
Nettoyage du support de casserole	32
Nettoyage du déflecteur d'air	32
Nettoyage des interrupteurs	33
Dépannage autonome.....	33
Quoi faire si	33
Élimination	35
Dervice de réparation	35

Montage

Avant l'installation

- La table de cuisson à encastrer est prévue pour l'installation dans l'évidement correspondant dans un plan de travail. Le coffret de commande correspondant est installé dans le cache du sous-meuble.
- L'appareil doit exclusivement être installé et raccordé au réseau électrique en respectant les instructions de montage figurant ci-après. Faire effectuer les travaux nécessaires par un installateur/électricien agréé.
- Éliminer le matériel d'emballage selon les prescriptions locales.
- Avant de raccorder l'appareil, vérifier si les conditions de raccordement sur place (type de gaz et pression de gaz) correspondent aux caractéristiques de l'appareil.
Respecter les dispositions particulières des fournisseurs locaux de gaz et d'énergie.
- Les valeurs de réglage pour cet appareil figurent sur la plaque signalétique qui se situe sur la face inférieure de la table de cuisson à gaz.
- Cet appareil n'est pas raccordé sur une système d'évacuation de gaz d'échappement. Il doit être installé et raccordé selon les conditions d'installation en vigueur. Veiller tout particulièrement aux mesures de ventilation adéquates.

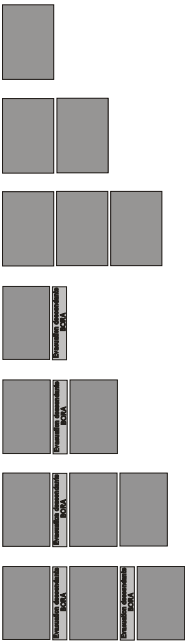
Installation affleurante de la table de cuisson



Distance minimale de 50 mm entre le bord extérieur de l'évidement et les parois arrière et latérale.

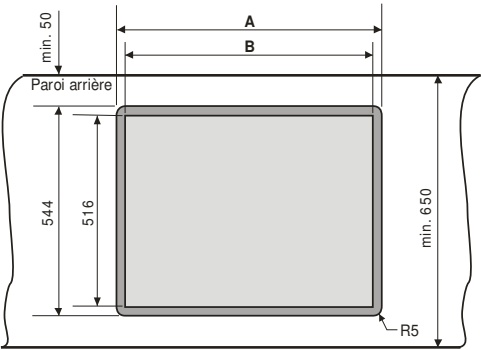
- Monter la hotte au-dessus de la table de cuisson à gaz selon les instructions de montage correspondantes, mais à une distance minimale de 650 mm.
- Pour ce qui est des meubles encastrés, le revêtement plastique ou bien la feuille de placage doivent être apposés avec de la colle résistante à la chaleur, car sinon, le revêtement ou la feuille de placage risque de se déformer ou de se détacher, notamment sur le petit côté.
- Les bords bruts de l'évidement doivent être scellés à l'aide d'une substance étanche à l'eau telle que p.ex. le silicone.

Dimensions des évidements pour l'installations de tables de cuisson ou de tables de cuisson et du système de ventilation à évacuation descendante BORA l'un à côté de l'autre.

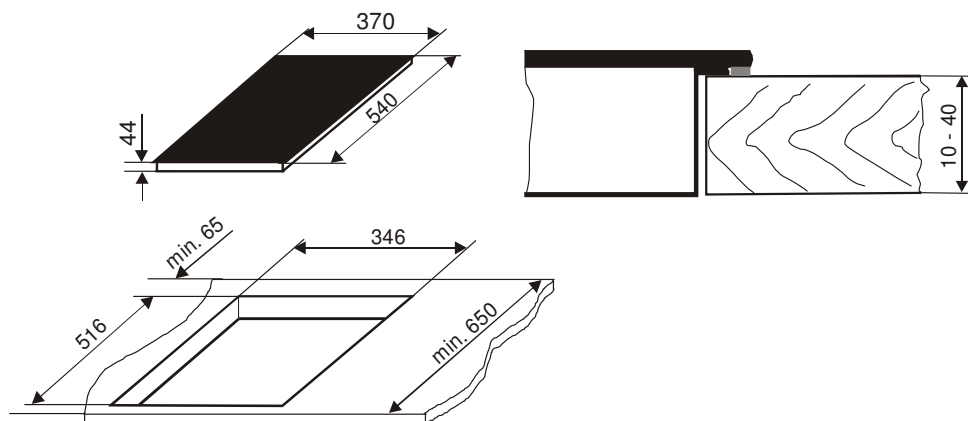


Tables de cuisson	Evacuation descenddante BORA	Evidement dans le plan de travail	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306

Entre les tables de cuisson ou les tables de cuisson et le système de ventilation à évacuation descendante BORA, il faut monter le rail de montage qui est joint à l'appareil respectif.

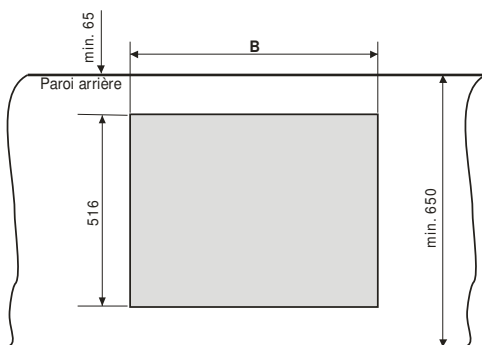


Installation de la table de cuisson dans l'évidement d'un plan de travail



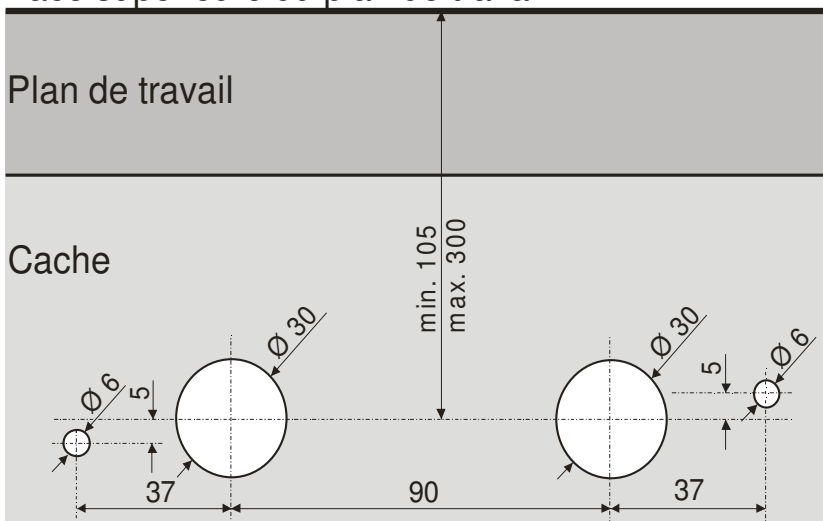
Distance minimale de 65 mm entre le bord de l'évidement et les parois arrière et latérale.

- Monter la hotte au-dessus de la table de cuisson à gaz selon les instructions de montage correspondantes, mais à une distance minimale de 650 mm.
- Pour ce qui est des meubles encastrés, le revêtement plastique ou bien la feuille de placage doivent être apposés avec de la colle résistante à la chaleur, car sinon, le revêtement ou la feuille de placage risque de se déformer ou de se détacher, notamment sur le petit côté.
- Les bords bruts de l'évidement doivent être scellés à l'aide d'une substance étanche à l'eau telle que p.ex. le silicone.

[illegible]

Installation du coffret de commande dans le cache du sous-meuble

Face supérieure du plan de travail



Percer les quatre trous pour le coffret de commande au milieu par rapport à la table de cuisson.



Au-dessous du coffret de commande, il faut monter une plaque de protection des câbles (plaque intermédiaire). Dans la zone arrière, il faut prévoir un évidement de 100 mm sur toute la largeur du sous-meuble.



Il n'est pas possible d'installer des appareils sous plan au-dessous de la table de cuisson ou du coffret de commande.

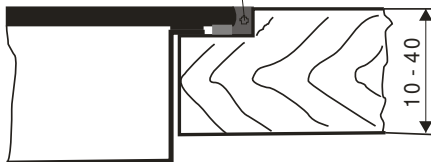
Installation

- L'installation de plinthes murales en bois massif sur le plan de travail derrière la table de cuisson à encastrer est admissible dans la mesure où les distances minimales sont respectées.
- L'utilisation de plinthes murales en plastique est interdite.
- Des changements de la couleur de la surface sont dus à la lumière.

Installation affleurante de la table de cuisson

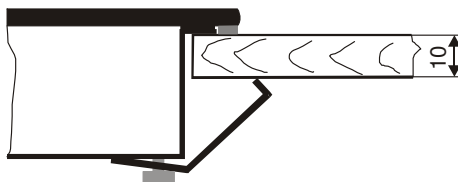
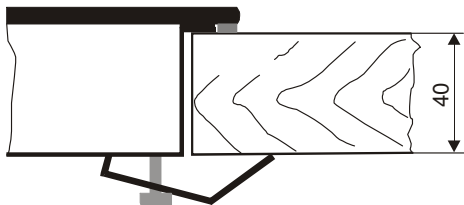
- Placer la table de cuisson dans l'évidement. Ensuite, fermer la fente avec de la colle au silicone résistante à la chaleur. Enlever la colle excédentaire à l'aide d'une spatule.

Colle au silicone
résistante à la chaleur



Installation de la table de cuisson dans l'évidement d'un plan de travail

- Placer la table de cuisson dans l'évidement et la fixer à l'aide des éléments de serrage.



Installer la table de cuisson à encastrer de sorte que le logo BORA se situe à droite à l'arrière.

Installation du coffret de commande dans le cache du sous-meuble



Avant de placer et de fixer le coffret de commande dans le sous-meuble, établir l'alimentation électrique – voir la section Raccordement électrique – et l'alimentation en gaz – voir la description à la page 17.

- ▶ À l'aide des plaques de compensation jointes, réaliser une épaisseur totale du cache de 36 mm, soit le total de l'épaisseur du cache et des plaques de compensation égale 36 mm !



Cette épaisseur totale de 36 mm doit absolument être respectée afin de garantir le fonctionnement impeccable du coffret de commande !

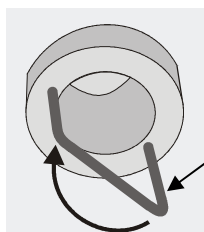
Épaisseur du cache	Épaisseur totale des plaques de compensation	Plaques de compensation			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 mm	1	1	1	1
15 mm	21 mm	1	1	2	
14 mm	22 mm	1	1	1	2
13 mm	23 mm	1	1	2	1

- Enfiler les lentilles (rouges) dans les boutons de réglage.
- Depuis l'arrière, enficher le coffret de commande avec les plaques de compensation enfichées, dans le cache. Sur la face avant, enficher les deux boutons de réglage et les fixer à l'aide des écrous et de l'étrier de fixation joints. Couple de serrage maximal des écrous : 10 Nm.

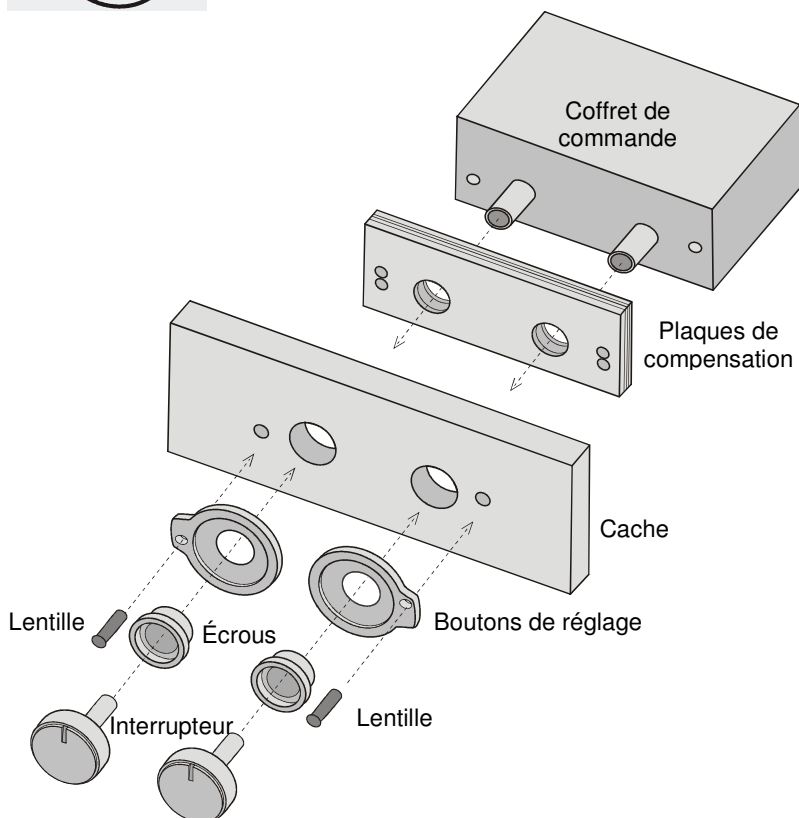
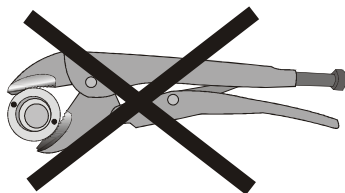


L'écrou ne doit en aucun cas être serré à l'aide d'une pince ou d'un outil similaire !

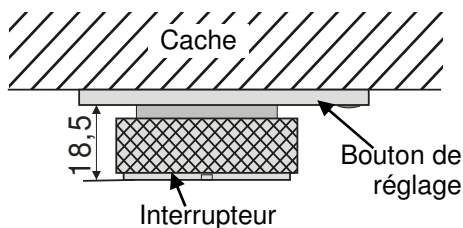
Utiliser exclusivement l'étrier de fixation joint !



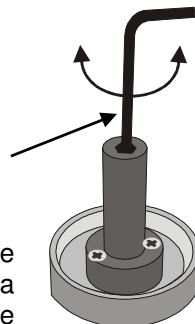
Étrier de fixation



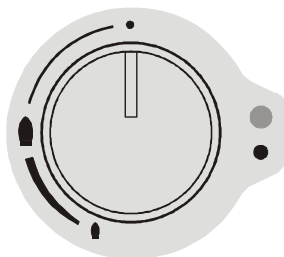
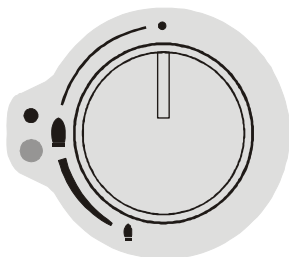
- Enficher l'interrupteur et contrôler la saillie de 18,5 mm à la position 0.



Clé mâle
coudée



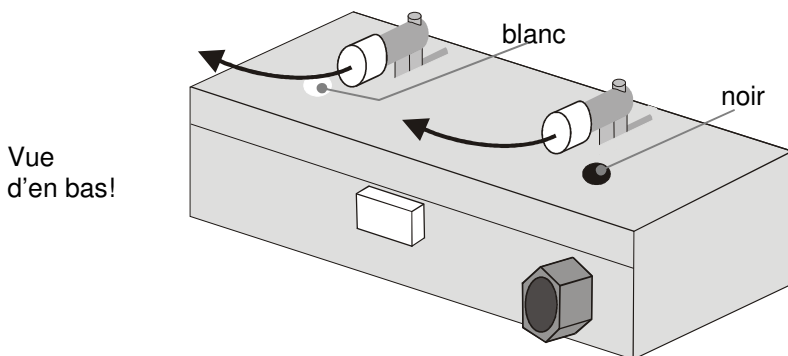
- Si la saillie des deux interrupteurs par rapport aux boutons de réglage n'est pas identique, ajuster la vis de réglage dans la manche de l'interrupteur à l'aide de la clé mâle coudée jointe de sorte que la saillie de tous les deux interrupteurs est de 18,5 mm (voir le dessin ci-dessus).



Établir ensuite la connexion entre la table de cuisson et le coffret de commande. Enficher à cet effet la fiche à 12 pôles de la table de cuisson dans la prise correspondante du coffret de commande.

Établir ensuite l'alimentation en gaz de la table de cuisson.

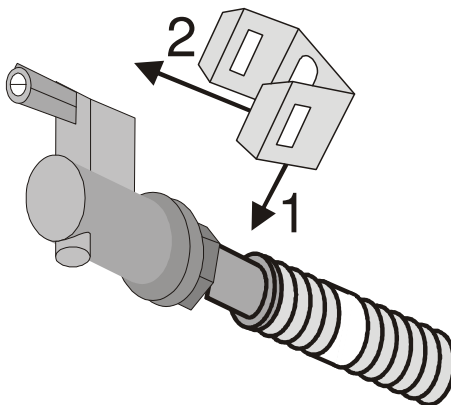
- Retirer les capuchons de protection de deux robinets à gaz.



- Contrôler si les deux joints toriques sont installés dans les sorties des robinets à gaz.
- Retirer les capuchons de protection de deux flexibles de connexion.



- Enfiler les flexibles soigneusement dans les robinets à gaz en tenant compte de la couleur.
- Ouvrir le ressort d'arrêt. S'assurer de l'encliquetage.



Alimentation électrique

Lors du raccordement de l'appareil, il faut prévoir une installation permettant de le déconnecter du réseau sur tous les pôles en respectant une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

- Sont considérés comme dispositifs de coupure adéquats les disjoncteurs, les fusibles, les coupe-circuits automatiques et les contacteurs.
- Le câble d'alimentation à utiliser (déjà prémonté) doit être au moins du type H05VV-F ou H05VVH2-F.
- Section: 3G1 mm²
- Si l'appareil est branché via une fiche, celle-ci doit rester accessible également après le montage de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il faut le remplacer par un câble qui est confectionné spécialement. Ce remplacement doit exclusivement être réalisé par un service de réparation agréé par la BORA Lüftungstechnik GmbH.

CE: Ces appareils sont conformes aux directives CE suivantes:

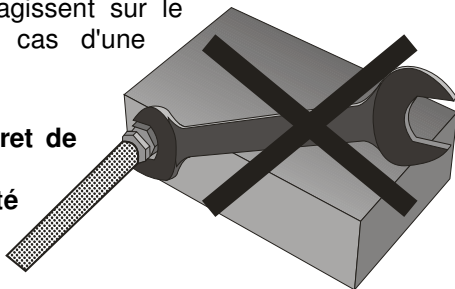
- 2004/108/CE Directive - Compatibilité électromagnétique
- 2006/95/CE Directive - Basse tension
- 2009/125/CE Directive - Écoconception
- 2009/142/CE Directive - Appareils à gaz

Alimentation en gaz (pour l'installateur)

- Cette table de cuisson à encastrer est conforme à la classe d'appareils 3.
- Le type de gaz réglé en usine figure sur la plaque signalétique sur la face inférieure de la table ou bien sur la plaque signalétique du coffret de commande.
- Le coffret de commande est équipé d'un flexible d'alimentation. Ce flexible sert à éviter que des forces de traction n'agissent sur le boîtier du coffret de commande en cas d'une tuyauterie d'alimentation rigide.

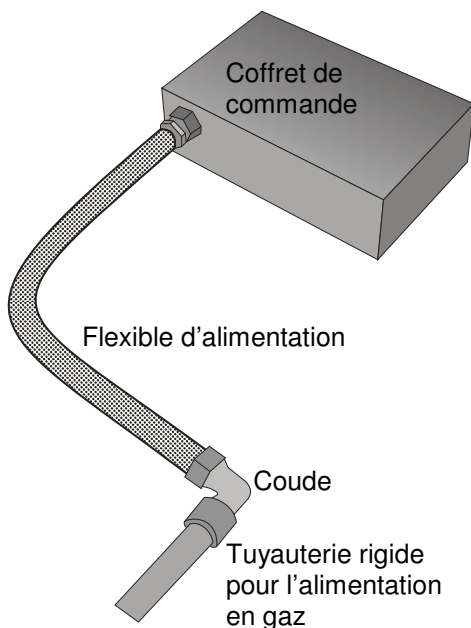


Ne pas resserrer l'écrou sur l'coffret de commande !
L'étanchéité du raccord a été contrôlée en usine !

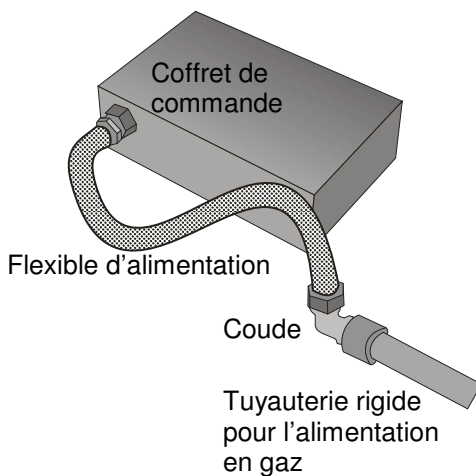


Exemples de pose du flexible d'alimentation

alimentation depuis l'arrière

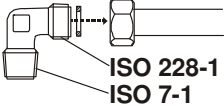
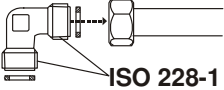


alimentation latérale



- Le flexible d'alimentation doit être positionné de sorte qu'il arrive le plus précisément possible à la coude ou bien à la tuyauterie rigide pour l'alimentation en gaz.

- ▶ Retirer le capuchon de protection du flexible d'alimentation.
- ▶ Visser le coude correspondant avec le joint fourni sur le flexible d'alimentation du coffret de commande.

		
BE	X	
CH	X	
FR		X

- Dans le respect des prescriptions applicables en la matière, un robinet d'arrêt doit être monté sur la conduite de gaz en amont du plan de cuisson lors du branchement de ce dernier. Ce robinet doit être facilement accessible à tout moment.
- Le branchement au réseau d'alimentation en gaz naturel se fait directement sur le raccord avec filet extérieur R1/2“.
- Le branchement au réseau d'alimentation en gaz liquéfié (butane/propane) se fait en intercalant un raccord étanche d'un diamètre de 8x1 mm.
- Considérer la position des raccords d'alimentation lors de l'étude. La conduite d'alimentation en gaz doit être équipée d'un dispositif d'arrêt qui doit être **accessible**.



Nous recommandons d'installer une prise à gaz de sécurité dans le meuble voisin.

Ensuite, un flexible de sécurité selon la norme DIN 3383 d'une longueur de 0,80 m peut être raccordé directement et de manière étanche sur le coude du plan de cuisson à gaz.

La longueur maximale admissible est de 1,5 m.



Ce flexible de sécurité doit être posé de sorte à ne pas traverser des zones chaudes ou à toucher des composants chauds de l'appareil.

Il doit être installé de sorte qu'il reste libre et ne touche pas des parties mobiles des éléments de la cuisine (p.ex. un tiroir).



Il faut veiller tout particulièrement à l'étanchéité du raccord !

L'alimentation en gaz ne doit être établie que par un installateur agréé et dans le respect des prescriptions.

En outre, il faut respecter les prescriptions de la police locale et les dispositions des fournisseurs locaux de gaz.

Seul un installateur agréé peut se charger du raccordement gaz en respectant les prescriptions du NBN D 51-003 (Belgique).

Il faut respecter également les instructions des services de police municipale et les prescriptions de l'entreprise locale de distribution du gaz (G.D.F., en France).

Cela garantit que les prescriptions légales et les conditions de raccordement de l'entreprise de distribution d'énergie électrique (E.D.F., en France) sont respectées.

En Suisse, il faut respecter les directives Gaz G1 SSIGE et la directive CFST n° 1942 : gaz liquéfiés, partie 2 (CFST : Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail) ainsi que les prescriptions de l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI).

Cela garantit le respect des prescriptions légales et des conditions de branchement des fournisseurs locaux.



N'activer le fusible ou l'interrupteur principal qu'après l'installation des appareils. Les appareils doivent être encastrés dans les meubles selon les présentes instructions de montage, de service et d'entretien.



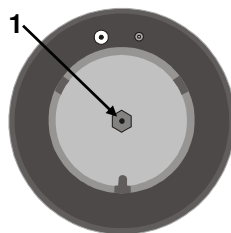
Nous vous prions urgemment de considérer que nous déclinons toute responsabilité pour les dommages directs et indirects qui résultent d'un branchement incorrect ou d'une installation incorrecte. Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de réparation sur les appareils. Ne jamais ouvrir les appareils. En cas de besoin, veuillez contacter un service de réparation agréé par la BORA Lüftungstechnik GmbH.

Transformation des tables de cuisson pour un autre type de gaz (pour l'installateur)

- Commander les injecteurs pour la transformation auprès du distributeur spécialisé.
- **La table de cuisson et/ou le coffret de commande doit/doivent être mis(e) hors tension et l'alimentation en gaz doit être coupée avant la transformation.**
- Le type de gaz réglé en usine figure sur la face inférieure de la table de cuisson.

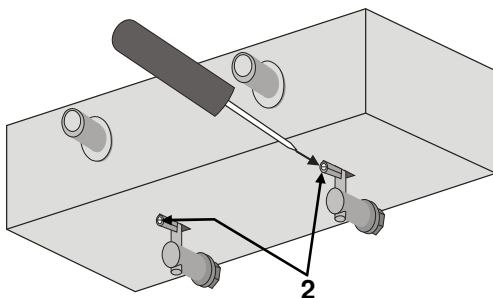
Remplacer l'injecteur d'augmentation du débit dans les brûleurs de la table de cuisson

- ▶ Enlever le support casserole
- ▶ Enlever le couvercle et la tête du brûleur.
- ▶ Dévisser l'injecteur d'augmentation du débit (1) et le remplacer selon le tableau d'injecteurs.



Remplacer l'injecteur de réduction du débit dans les robinets à gaz du coffret de commande

- ▶ Démonter le coffret de commande.
- ▶ Dévisser l'injecteur de réduction du débit (2) à l'aide d'un tournevis plat et le retirer du robinet à gaz à l'aide d'une pincette ou d'une petite pince. Installer et serrer le nouvel injecteur de réduction du débit - pour le marquage, voir le tableau d'injecteurs.
- ▶ Apposer les autocollants des injecteurs de remplacement sur les autocollants existants sur l'appareil et le coffret de commande qui indiquent le type de gaz réglé en usine.



Vérifier la stabilité de la flamme

Après la transformation des brûleurs, il faut vérifier si la flamme brûle encore de manière stable.

- ▶ À cet effet, le brûleur étant allumé, tourner le robinet plusieurs fois rapidement de la position de débit élevée à la position de débit réduit. La flamme ne doit pas s'éteindre.

Tableau d'injecteurs



N'utiliser que des injecteurs avec marquage!

Type de gaz	Position du brûleur	Charge thermique nominale Gaz naturel $\frac{H_s}{H_i}$	Puissance connectée nominale butane + propane	Charge à débit réduit	Injecteurs	
Gaz naturel H G 20 20 mbar	arrière	$\frac{1,75 \text{ kW}}{1,60 \text{ kW}}$		0,35 kW	99 45	Brûleur Robinet
	avant	$\frac{4,00 \text{ kW}}{3,65 \text{ kW}}$		0,60 kW	144 57	Brûleur Robinet
Gaz naturel H/L G 20/25 20/25 mbar	arrière	$\frac{1,75 \text{ kW}}{1,60 \text{ kW}}$		0,35 kW	99 45	Brûleur Robinet
	avant	$\frac{4,00 \text{ kW}}{3,65 \text{ kW}}$		0,60 kW	144 57	Brûleur Robinet
butane/ propane G 30/31 28-30/37 mbar	arrière		1,75 kW 128 g/h	0,38 kW	65 28	Brûleur Robinet
	avant		3,0 kW 219 g/h	0,60 kW	87 39	Brûleur Robinet
butane/ propane G 30/31 50 mbar	arrière		1,75 kW 128 g/h	0,38 kW	58 26	Brûleur Robinet
	avant		3,0 kW 219 g/h	0,60 kW	76 32	Brûleur Robinet

Puissance raccordée nominale du gaz liquéfié: 4,75 kW – 347 g/h

Consignes de sécurité



L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues et aux prescriptions de sécurité applicables en la matière. Afin d'éviter des dommages et des accidents, il est pourtant nécessaire d'utiliser l'appareil correctement. Veuillez respecter les consignes figurant dans les présentes instructions de montage, de service et d'entretien.

Utilisation conforme

- L'appareil est prévu pour la préparation de repas dans la sphère privée et n'est pas destiné à l'utilisation industrielle. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels en cas d'utilisation non-conforme ou de manipulation incorrecte.
- Les travaux de réparation - notamment sur les composants sous tension - doivent uniquement être réalisés par des personnes qualifiées qui ont suivi une formation relative à cet appareil. Il est interdit de modifier, de manipuler ou d'essayer de réparer l'appareil - notamment en utilisant des outils (tournevis etc.). Les réparations incorrectes risquent de causer des accidents graves, des dommages sur l'appareil et sur les meubles, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'un dysfonctionnement sur votre appareil ou en cas d'un ordre de réparation, veuillez respecter les consignes au chapitre « Service de réparation ». En cas de besoin, contactez la BORA Lüftungstechnik GmbH.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer la pièce.
- La table de cuisson à gaz ne convient pas et n'est pas homologuée pour l'installation dans des véhicules.
- Conservez soigneusement les présentes instructions afin de pouvoir les consulter à tout moment. Si vous vendez ou donnez l'appareil à des tiers, joignez toujours les présentes instructions. Le nouveau propriétaire pourra s'informer ainsi sur la commande correcte de l'appareil et sur les consignes à ce sujet.
- En tant qu'utilisateur, vous êtes responsable de l'entretien et de l'utilisation conforme de l'appareil dans votre foyer.

Présence d'enfants dans le foyer

- Le matériel d'emballage (p.ex. films, polystyrène) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement ! Maintenez le matériel d'emballage à distance des enfants.
- L'appareil est destiné à l'utilisation par les adultes qui connaissent le contenu des présentes instructions de service. Les enfants ne sont généralement pas conscients des risques que recèle la manipulation d'appareils électriques ou à gaz. Veuillez donc à assurer la surveillance nécessaire et à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

- Les surfaces d'appareils de cuisson se réchauffent. Tenir les enfants à bas âge toujours à l'écart de tels appareils.
Il y a un risque de brûlures surtout sur tous les composants du brûleur et du support casserole et sur le déflecteur d'air.
- Pour protéger les enfants en bas âge, il est possible d'installer un verrouillage enfants.

Utilisation

- Des odeurs gênantes peuvent se dégager pendant les premières heures de fonctionnement de l'appareil. Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas des appareils neufs. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et contactez la BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Mettez l'appareil hors service dès que vous constatez un dysfonctionnement ou que la surface présente des fissures dues à des contraintes mécaniques extrêmes. Désactivez l'appareil et débranchez-le du secteur (dévisser les fusibles ou bien désactiver le coupe-circuit automatique). Coupez l'alimentation en gaz.
- Les câbles d'alimentation d'appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes ou bien les ustensiles de cuisson. L'isolation électrique risquerait d'être endommagée.
- Si l'appareil est installé sous une hotte et que la table de cuisson est allumée, il doit toujours y avoir des casseroles ou des poêles sur les brûleurs utilisés. S'il n'y a pas de casserole ou de poêle sur le brûleur utilisé, la hotte risque d'être endommagée par la chaleur dégagée par la flamme nue. En plus, d'éventuels dépôts de graisse dans le filtre de la hotte risquent de s'enflammer.
- Il faut assurer une alimentation en air suffisante pendant que la hotte ou bien le système de ventilation à évacuation descendante BORA fonctionne.
- Il faut veiller à ne pas exposer l'appareil à un courant d'air trop fort qui risque de souffler la flamme du brûleur.
- Fermez tous les robinets à gaz après l'utilisation.
- Avant un arrêt prolongé de l'appareil (p.ex. vacances), coupez l'alimentation en gaz p.ex. en fermant le dispositif d'arrêt en amont de l'appareil ou en débranchant le flexible de gaz de la prise à gaz de sécurité.
- N'allumez le feu qu'après avoir installé correctement tous les composants du brûleur.
- Les personnes (y compris les enfants), qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales ou de leur inexpérience ou encore de leur absence de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à se servir de cet appareil sans surveillance ou instructions de la part d'une personne responsable de la sécurité.
- L'appareil n'est pas prévu pour la commande via une minuterie externe ou un système de télécommande externe.

Comment éviter les dommages au niveau de l'appareil



La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur (jusqu'à 650 °C) et aux variations de température et résiste, dans une certaine mesure, aux chocs et aux rayures.

Veillez tout de même tenir compte des remarques suivantes pour éviter les dommages.

- Ne montez pas sur l'appareil.
- Une sollicitation brusque comme par exemple le choc d'une salière peut endommager la surface. Les objets de ce type ne doivent pas être conservés au-dessus de l'appareil.
- Il ne faut pas chauffer des casseroles ou des poêles vides car leur réchauffement risque de causer une accumulation de chaleur.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que le fond des ustensiles est propre et sec.
- Ne pas traiter (épucher, couper etc.) les fruits et légumes sur la surface. Des particules de salissure fines ou bien des objets durs risquent d'endommager la surface de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de support ou comme plan de travail. Veillez à ne jamais y déposer des matériaux inflammables, des emballages en carton ou en plastique.
- Évitez le contact de la surface vitrocéramique chaude avec des mets contenant du sucre ou avec des sirops. La surface risquerait d'être endommagée. S'il y a quand même des traces de repas sucrés ou de sirops sur la surface chaude, enlevez-les immédiatement en vous servant du racloir de nettoyage (à l'état encore chaud).
- Surveiller toujours les cocottes-minutes jusqu'à ce que la pression correcte soit atteinte. Allumer d'abord la zone de cuisson au niveau maximal et ensuite réduire la puissance à temps.
- Éviter le débordement de repas.
- Ne jamais utiliser un appareil défectueux.
- En cas de dysfonctionnements, couper l'alimentation en courant et en gaz.
- En cas de panne, l'alimentation en courant et en gaz doit être coupée encore avant de contacter un service de réparation agréé par la BORA Lüftungstechnik GmbH,
- Ne jamais laisser brûler la plaque à gaz sans qu'un ustensile de cuisson n'y soit placé.
- Si un robinet à gaz se coince, ne pas le manipuler avec force. Contacter immédiatement un service de réparation agréé par la BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Ne pas préparer des repas dans du film aluminium ou dans des récipients plastiques sur la table de cuisson. Ces matériaux fondent.
- Lors du nettoyage, il faut veiller à éviter toute pénétration d'eau à l'intérieur de l'appareil. N'utiliser qu'un chiffon légèrement humide. Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ou de vapeur. La pénétration d'eau risque de causer des dommages!

Attention, risque de brûlures/d'incendie!

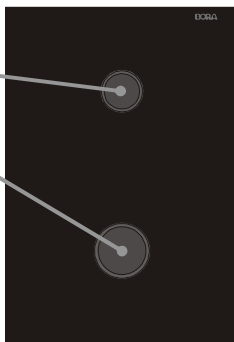
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- La surface chauffée reste brûlante pendant une durée prolongée même après la désactivation et ne revient que lentement à la température ambiante. Attendez alors suffisamment longtemps avant d'effectuer par exemple des travaux de nettoyage.
- En cas de dégagement de fumée ou de déclenchement d'un incendie lors du fonctionnement, désactivez le fusible de votre installation domestique. Coupez l'alimentation en gaz.
- Surveillez toujours l'appareil lors de la friture.
Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement! N'essayez jamais d'éteindre de la graisse ou de l'huile qui brûle en utilisant de l'eau (risque d'explosion!). Etouffez les flammes avec des chiffons humides et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Assurez-vous d'avoir réglé le brûleur sur le niveau le plus bas avant de retirer brièvement la casserole ou la poêle de la plaque à gaz. Ainsi réduisez-vous le risque de brûlures lorsque vous travaillez à proximité de la flamme nue et en plus vous réduisez la consommation de gaz et la pollution.
- Ne jamais flamber des repas si l'appareil est installé sous une hotte. Les flammes risquent d'enflammer la hotte.
- Eloignez les animaux domestiques. Risque de brûlures !

Votre appareil

Description de l'appareil

PG 11-000

- Un brûleur normal de 1,75 kW
- Un brûleur fort de 4,0 kW (3,0 kW)

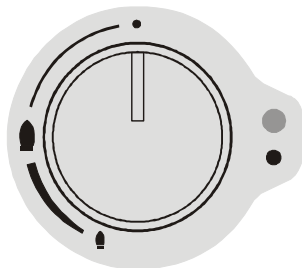
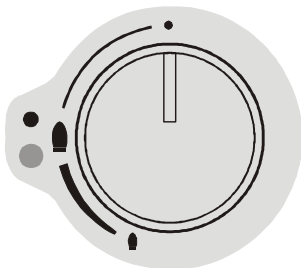


Coffret de commande PGS 11-100

Boutons de réglage

Plaque de cuisson avant

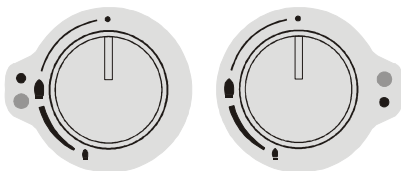
Plaque de cuisson arrière



Commande

Robinet à gaz

Le robinet à gaz sert à activer, à désactiver et à réguler la plaque de cuisson correspondante.



 „Grande flamme“ = puissance maximale

 „Petite flamme“ = puissance minimale

Allumer

- ▶ Enfoncer d'abord l'interrupteur de la plaque de cuisson désirée jusqu'à la butée et le tourner à gauche (sens antihoraire) "Grande flamme".
 - Du gaz sort du brûleur et est allumé de manière sûre par les étincelles commandées.

 Si l'allumage ne fonctionne pas immédiatement, réessayez-le à petite ou moyenne flamme.

 Lors de l'allumage de l'une des plaques, les étincelles commandées sont visible sur tous les deux brûleurs. Cela n'est pas un dysfonctionnement.

 Ne pas actionner l'interrupteur pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'est pas allumé après l'écoulement de ce délai de 15 secondes, ne gardez plus enfoncé l'interrupteur et, avant toute nouvelle tentative, ouvrez la porte ou attendez au moins pendant une minute.

Après l'allumage, l'interrupteur doit être gardé enfoncé encore pendant quelques secondes (env. 5 à 7) afin que l'alimentation en gaz reste ouverte automatiquement (la sonde de température est ainsi réchauffée suffisamment).

Si vous relâchez l'interrupteur trop tôt, la flamme s'éteint.

 **Chaque plaque à gaz est sécurisée !**
Cela signifie pour vous: Si une flamme s'éteint (p.ex. suite au débordement), le brûleur de dégazage plus de gaz.



L'utilisation d'une table de cuisson à gaz crée de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée.

Assurez la bonne ventilation de la cuisine: Garder ouvertes les ouvertures d'aération naturelles ou bien prévoir une installation de ventilation mécanique (p.ex. un système d'évacuation, un système de ventilation à évacuation descendante BORA ou une hotte).

L'utilisation intense et prolongée de l'appareil peut rendre nécessaire une aération supplémentaire p.ex. par l'ouverture d'une fenêtre ou l'activation d'une ventilation efficace p.ex. en faisant fonctionner l'installation de ventilation mécanique à un niveau de puissance plus élevé.

Couper l'alimentation en gaz

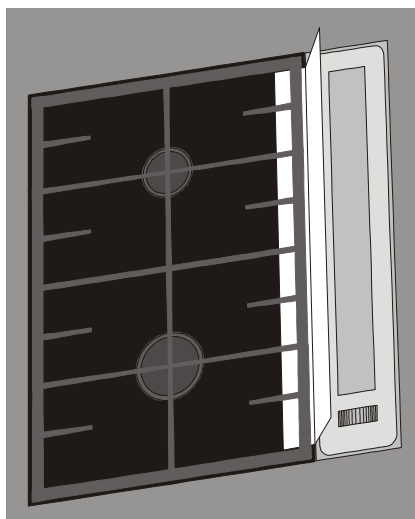
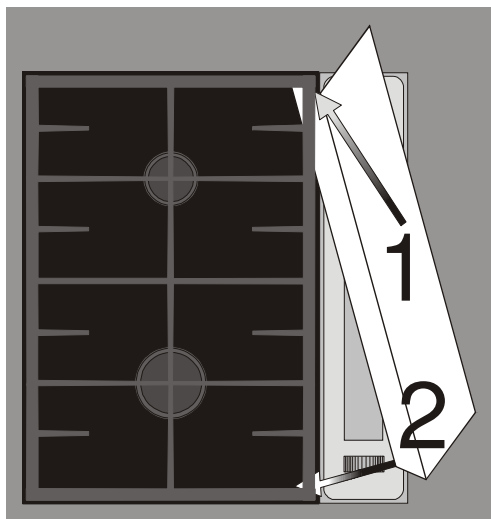
L'alimentation en gaz est coupée en réglant l'interrupteur sur sa position initiale.

Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique et gaz à côté d'un système de ventilation à évacuation descendante BORA



Si la table de cuisson vitrocéramique et gaz est utilisée à côté d'un système de ventilation à évacuation descendante BORA, il faut absolument utiliser le déflecteur d'air fourni afin d'éviter que les flammes des brûleurs soient déviées trop fortement.

Ce déflecteur d'air doit être placé entre les pieds du support de casserole et doit être fait glisser directement contre le support de casserole. Il est fixé par des aimants.



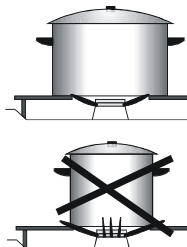
Ustensiles de cuisson



Il est interdit d'utiliser des poêles ou des casseroles qui branlent ou qui n'ont pas un fond plan car de tels ustensiles risquent de basculer.



Les ustensiles de cuisson dont le diamètre du fond correspond aux dimensions de la plaque, garantissent des délais de réchauffement brefs et une bonne répartition de la chaleur. C'est-à-dire que le fond des ustensiles devrait toujours être dimensionné de sorte que la flamme le couvre complètement. La flamme ne doit alors pas dépasser le fond de la casserole. Sinon, la chaleur de la flamme n'est pas utilisée complètement.



Placer l'ustensile de cuisson au milieu de la plaque.

Les casseroles et poêles avec un fond plus épais peuvent mieux répartir la chaleur.

Vous épargnez de l'énergie, du temps et de l'argent si vous utilisez toujours un ustensile de taille correcte pour la plaque respective.

	Diamètres de casserole recommandés	Diamètre minimum
Brûleur normal	140 – 200 mm	120 mm
Brûleur fort	180 – 240 mm	160 mm

Soin et entretien

Nettoyage



Laisser refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.



Pendant et après le nettoyage, veiller à ce qu'aucune plaque ne fonctionne accidentellement.

Ne pas utiliser des nettoyeurs à jet de vapeur !

Nettoyage de la surface vitrocéramique

Le nettoyage immédiat de la surface vitrocéramique vous épargne l'élimination ultérieure pénible d'encrassements résistants. Le nettoyage de saletés brûlées ou séchées est beaucoup plus long et difficile.

- Pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge, de l'eau et un produit de nettoyage ou d'entretien adapté. Il est recommandé d'utiliser des produits avec effet de protection. Le film ainsi créé protège largement la surface vitrocéramique contre les saletés résistantes et les endommagements du décor.



N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs, des éponges abrasives universelles, des éponges métalliques etc. car ils risquent d'endommager la surface vitrocéramique.

Vous ne devez pas non plus utiliser des produits de nettoyage agressifs tels que les sprays dégraissants four ou les détachants.

- Eliminer immédiatement les mets débordés.
- Les salissures légères peuvent être éliminées à l'aide d'un chiffon humide et de produit vaisselle.
- En cas de salissures plus importantes (taches de sauces ou de soupes etc.), appliquer le produit de nettoyage sur la surface vitrocéramique en utilisant un chiffon ou une éponge propre et les enlever en frottant. Respecter les consignes du fabricant des produits de nettoyage.
- Les croûtes de saleté de lait débordé et de mets exempts de sucre peuvent être enlevées tant à l'état tiède (pas brûlant!) qu'à l'état froid. Utiliser à cet effet des grattoirs à lame de rasoir qui sont disponibles dans les magasins spécialisés. N'enlever de telles croûtes en aucun cas à l'aide de couteaux dentelés, d'éponges métalliques ou d'objets semblables.
- Enlever les taches de tartre (jaunâtres) à l'aide de petites quantités de substances détartrantes (p.ex. vinaigre, jus de citron, détartrant). En cas d'entartrage de couleur plus intense, laisser agir plus longtemps. Essuyer ensuite à l'aide d'un chiffon humide propre.

Le traitement incorrect dans le cadre du nettoyage risque d'endommager le décor ou la surface vitrocéramique. La surface est plus sombre aux endroits concernés. De telles taches ne peuvent plus être enlevées par nettoyage.

Nettoyage des couvercles et des têtes des brûleurs



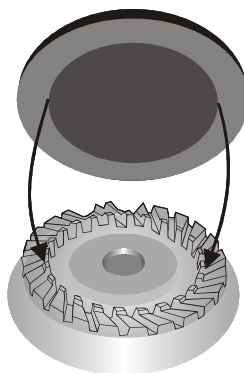
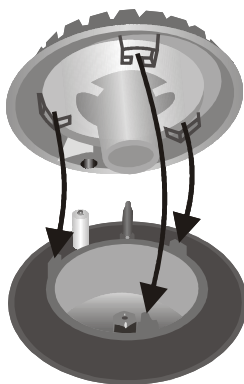
Ne commencer le nettoyage qu'une fois le brûleur étant revenu à la température normale après son utilisation, c'est-à-dire dès que vous pouvez le toucher de la main nue.

- Le nettoyage devrait être effectué en utilisant de l'eau de rinçage normal chaud et un produit vaisselle courant et en se servant d'une éponge douce ou d'un chiffon de vaisselle normal.
- Nous vous recommandons urgemment de ne gratter ni racler la surface pour enlever des traces de mets.
- Le nettoyage aux produits chimiques caustiques serait aussi nocif que le nettoyage aux acides ou au diluant de vernis.
- Les éponges abrasives pour casseroles et le papier abrasif détruisent la surface tout comme le sable et la laine de verre.
- Ne pas utiliser des fluides acides (jus de citron, vinaigre etc.) sur la surface vitrocéramique.
- **Ne pas** nettoyer les composants du brûleur dans le lave-vaisselle.



Après avoir nettoyé la surface de l'appareil, il faut veiller à réinstaller correctement les têtes et les couvercles des brûleurs car sinon, il n'y a pas d'allumage électrique.

Les têtes et couvercles des brûleurs doivent être séchés complètement avant de les réinstaller.



Nettoyage du support de casserole

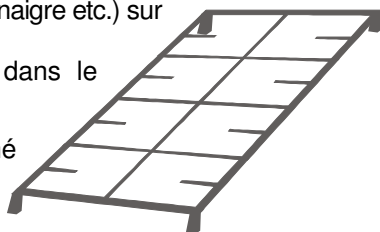


Ne commencer le nettoyage qu'une fois le support de casserole étant revenu à la température normale après son utilisation, c'est-à-dire dès que vous pouvez le toucher de la main nue.

- Le support de casserole peut être enlevé pour le nettoyer.
- Le nettoyage devrait être effectué en utilisant de l'eau de rinçage normal chaud et un produit vaisselle courant et en se servant d'une éponge douce ou d'un chiffon de vaisselle normal.
- Nous vous recommandons urgemment de ne gratter ni racle la surface pour enlever des traces de mets.
- Le nettoyage aux produits chimiques caustiques serait aussi nocif que le nettoyage aux acides ou au diluant de vernis.
- Les éponges abrasives pour casseroles et le papier abrasif détruisent la surface tout comme le sable et la laine de verre.
- Ne pas utiliser des fluides acides (jus de citron, vinaigre etc.) sur la surface vitrocéramique.
- **Ne pas** nettoyer les support de casserole dans le lave-vaisselle.



Le support de casserole doit être séché complètement avant de le réinstaller.



Nettoyage du déflecteur d'air

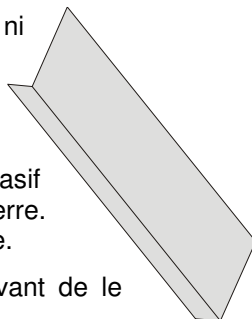


Ne commencer le nettoyage qu'une fois le déflecteur d'air étant revenu à la température normale après son utilisation, c'est-à-dire dès que vous pouvez le toucher de la main nue.

- Enlever le déflecteur d'air pour le nettoyer.
- Le nettoyage devrait être effectué en utilisant de l'eau de rinçage normal chaud et un produit vaisselle courant et en se servant d'une éponge douce ou d'un chiffon de vaisselle normal.
- Nous vous recommandons urgemment de ne gratter ni racle la surface pour enlever des traces de mets.
- Le nettoyage aux produits chimiques caustiques serait aussi nocif que le nettoyage aux acides ou au diluant de vernis.
- Les éponges abrasives pour casseroles et le papier abrasif détruisent la surface tout comme le sable et la laine de verre.
- Le déflecteur d'air peut être nettoyé dans le lave-vaisselle.



Le déflecteur d'air doit être séché complètement avant de le réinstaller.



Nettoyage des interrupteurs

- Veillez à l'ordre lorsque vous retirez et enfichez les interrupteurs parce qu'ils sont adaptés individuellement à l'axe respectif.
- Pour le nettoyage des interrupteurs, utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge, de l'eau et un produit de nettoyage ou d'entretien adapté pour l'acier inox tels que p.ex. Chromol ou Caramba.
- **Ne pas** nettoyer les interrupteurs dans le lave vaisselle.

Dépannage autonome

Quoi faire si ...

... l'allumage électrique ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
■ Fusible défectueux.	► Contrôler le fusible dans la boîte à fusibles et le remplacer en cas de besoin.
■ Le coupe-circuit automatique peut s'être déclenché ou le limiteur de charge a réagi.	► Vérifier dans la boîte à fusibles si le coupe-circuit automatique s'est déclenché ou si un différentiel a réagi.
■ Il se peut que des résidus de produits alimentaires ou de produits de nettoyage se soient accumulés entre l'allumeur et le brûleur.	► Nettoyer soigneusement les surfaces entre l'allumeur et les brûleurs.
■ Les brûleurs sont humides.	► Sécher bien et soigneusement les composants du brûleur et les bougies.
■ Les têtes et/ou les couvercles de brûleur ne sont pas positionné(e)s correctement.	► S'assurer que tous les composants du brûleur sont positionnés correctement.
■ Branchement électrique inexistant.	► S'assurer que le branchement électrique a été réalisé correctement.

... les flammes des brûleurs sont irrégulières

Cause possible	Remède
■ Les différents composants des brûleurs n'ont pas été installés correctement.	► Installer correctement les différents composants des brûleurs.
■ Les orifices de sortie de gaz du brûleur sont salis.	► Nettoyer les orifices de sortie de gaz du brûleur.

... les flammes ne semblent pas normales ou qu'aucun gaz ne sort

Cause possible	Remède
■ Le(s) robinet(s) à gaz principal/principaux est/sont fermé(s).	► Ouvrir les robinets pour l'alimentation en gaz.
■ Si une bouteille à gaz est utilisée, celle-ci pourrait être vide.	► Remplacer la bouteille vide par une bouteille pleine.

... vous constatez l'odeur de gaz dans la cuisine

Cause possible	Remède
■ Fuite éventuelle sur la connexion entre le tuyau et l'alimentation en gaz principale.	► Assurer que la connexion est absolument étanche.

... les robinets à gaz sécurisés sur les divers brûleurs ne fonctionnent pas

Cause possible	Remède
■ L'interrupteur n'a pas été gardé enfoncé suffisamment longtemps.	► Allumer le brûleur et garder enfoncé l'interrupteur encore pendant quelques secondes.
■ Les rainures des orifices de sortie de gaz du brûleur sont salies.	► Nettoyer les rainures des orifices de sortie de gaz du brûleur.

Élimination

Emballage

- Le matériel d'emballage (carton, film plastique PE et polystyrène EPS) est identifié en tant que tel et doit, si possible, être recyclé et éliminé dans le respect de l'environnement.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du secteur. Si l'appareil est installé de manière fixe, le débranchement doit être réalisé par un électricien agréé!
- Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation en gaz. Le débranchement doit être réalisé par un installateur de gaz agréé.

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme, notamment par des enfants au cours de leurs jeux, l'appareil doit être verrouillé de sorte à ne plus pouvoir être utilisé.
- Débranchez la fiche de la prise ou faites démonter le raccordement par un électricien. Coupez ensuite le câble d'alimentation au niveau de l'appareil.

Élimination

- L'appareil usé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination conforme permet de recycler les matières premières.
- Le symbole  figure sur la plaque signalétique de l'appareil. Il indique que l'appareil usé ne doit pas être éliminé avec les déchets domestiques usuels.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux prescriptions locales relatives à l'élimination des déchets.

Veillez vous adresser aux autorités compétentes de votre administration municipale, au centre de recyclage local des ordures ménagères ou au commerçant auprès duquel vous avez acheté l'appareil pour obtenir des informations supplémentaires sur le traitement, la récupération et le recyclage du produit.

Service de réparation

Si vous prenez contact avec nous en raison d'un dysfonctionnement ou pour une commande, veuillez toujours indiquer le numéro de fabrication (FD) et la désignation de votre appareil.

Vous trouverez ces informations à la dernière page de ces instructions et sur la plaque signalétique de votre appareil.

Plaque signalétique de
la table de cuisson

Plaque signalétique du
coffret de commande



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

D-83064 Raubling

Allemagne

Tél. +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

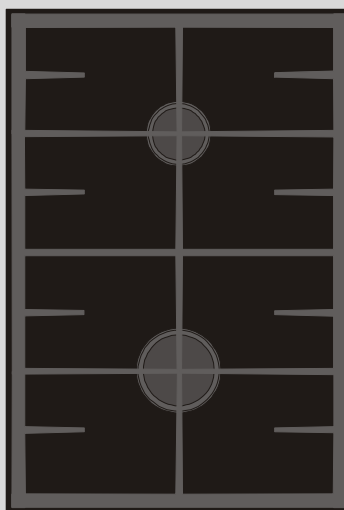
www.boragmbh.com

**Gas-Kochfeld:
PG-UM-F-0010910**

05.2011 - 1031073

**Gas-glaskeramische kookplaat
met schakelkast**

PG 11-000



**Instructies voor montage, bediening
en onderhoud**

Beste BORA-klant,

Hartelijk dank voor de aanschaf van een van onze producten.

Uw apparaat voldoet aan de hoogste eisen en de bediening is eenvoudig. Neem toch even de tijd om deze montage- en bedieningshandleiding door te lezen. Zo raakt u vertrouwd met het apparaat en kunt u het optimaal en probleemloos bedienen.

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht (zie pagina 22 en verder).

Wij wensen u veel plezier bij het koken!

Wijzigingen

Tekst, afbeeldingen en gegevens voldoen bij het ter perse gaan van deze montage- en bedieningshandleiding aan de technische eisen van de beschreven apparatuur en onderdelen. Wijzigingen als gevolg van verdere ontwikkeling blijven voorbehouden.

Gebruikte symbolen



Aanduiding bij alle instructies die belangrijk zijn voor de veiligheid. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot persoonlijk letsel, beschadiging van het apparaat of de installatie!

► Markeert de stappen van de werkzaamheden die op volgorde uitgevoerd dienen te worden

— Beschrijft de reactie van het apparaat op uw uitgevoerde stap

■ Markeert een opsomming



Geeft handige gebruikerstips aan

Deze montage- en bedieningshandleiding is van toepassing op de volgende modellen:

Gas-glaskeramische kookplaat	Schakelkast
PG 11-000	PGS 11-100

Gedrukt op chloorvrij gebleekt papier. Onze bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Inhoudsopgave

Montage	5
Voor de inbouw	5
Vlakinbouw van het kookplaat	6
Inbouw van de kookplaat in de uitsparing van een werkblad	8
Inbouw van de schakelkast in de blende van de onderkast.....	10
Inbouw	10
Vlakinbouw van de kookplaat	11
Inbouw van de kookplaat in de uitsparing van een werkblad	11
Inbouw van de schakelkast in de blende van de onderkast.....	12
Elektrische aansluiting	16
Gasaansluiting (voor de installateur)	17
Omzetting van de kookpitten naar een andere gassoort (Voor de installateur)	20
Grote sproeier in de branders van de kookplaat vervangen.....	20
Kleine sproeier in de gaskranen van de schakelkast vervangen	20
Vlamstabiliteit controleren.....	20
Sproeiertabel.....	21
Veiligheidsvoorschriften	22
Voorgeschreven gebruik	22
Bij kinderen in het gezin.....	22
Voor het gebruik.....	23
Zo voorkomt u schade aan het apparaat	24
Voorzichtig, verbrandings- en brandgevaar!.....	25
Uw apparaat	26
Apparaatbeschrijving	26
Bediening	27
Gaskraan	27
Ontsteken.....	27
De gastoevoer sluiten	28
Gebruik van het gas-glaskeramische kookplaat naast een BORA-kookveldafzuiging	28
Kookgerei	29

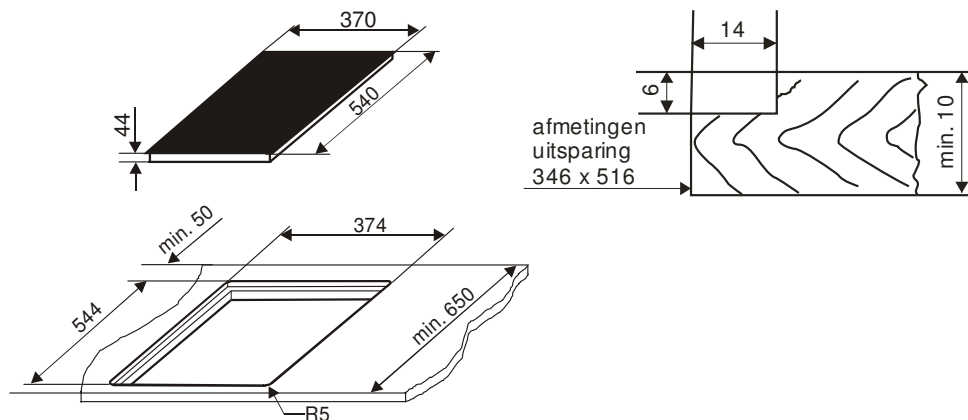
Verzorging en onderhoud.....	30
Reiniging	30
Reiniging van het glaskeramische oppervlak	30
Reiniging van de branderdeksel en branderkoppen	31
Reiniging van de pannendrager	32
Reiniging van de luchtgeleidingsplaat	32
Reiniging van de knoppen	33
Storingen zelf verhelpen	33
Wat moet u doen, als	33
Afvalverwijdering	35
Reparatieservice	35

Montage

Voor de inbouw

- Het inbouwkookplaat is bestemd voor montage in de uitsparing van een werkblad. De bijbehorende schakelkast wordt in de blende van de onderkast ingebouwd.
- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze installatievoorschriften worden ingebouwd en op het stroomnet worden aangesloten. Laat de benodigde werkzaamheden door een bevoegde installateur/elektricien uitvoeren.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijke voorschriften.
- Controleer voor aansluiting van het apparaat, of de aanwezige aansluitvoorwaarden (gassoort en gasdruk) geschikt zijn voor dit apparaat. Let hierbij op de specifieke bepalingen van het plaatselijke nutsbedrijf.
- De instelwaarden voor dit apparaat staan op het typeplaatje aan de onderzijde van de gaskookplaat vermeld.
- Dit apparaat wordt niet op een gasafvoerkanaal aangesloten. Het apparaat moet volgens de geldende installatievoorschriften worden gemonteerd en aangesloten. Men moet met name de juiste ventilatiemaatregelen in acht nemen.

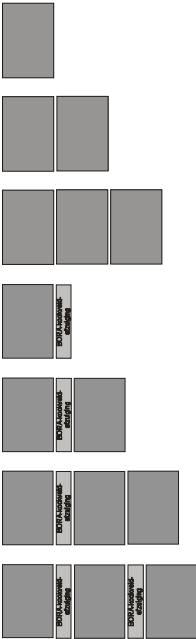
Vlakinbouw van het kookplaat



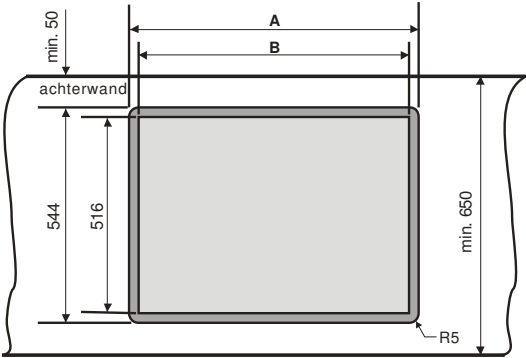
Afstand van de buitenste rand van de uitsparing tot aan de achter- en zijwand moet minimaal 50 mm zijn.

- Afzuigkappen aanbrengen volgens de montagehandleiding van de afzuigkap, maar minstens op een afstand van 650 mm.
- Bij inbouwmeubelen moet de kunststof bekleding resp. het fineer verwerkt zijn met hittebestendige lijm. Anders kan dit, met name aan de smalle kanten, vervormen of losraken.
- De niet-afgewerkte kanten van de uitsparing dienen met waterdicht materiaal bijv. siliconenkit te worden afgedicht.

Een overzicht van de uitsparingsafmetingen bij de inbouw van kookvelden/kookplaten resp. kookvelden/kookplaten en de BORA-kookveldafzuiging:

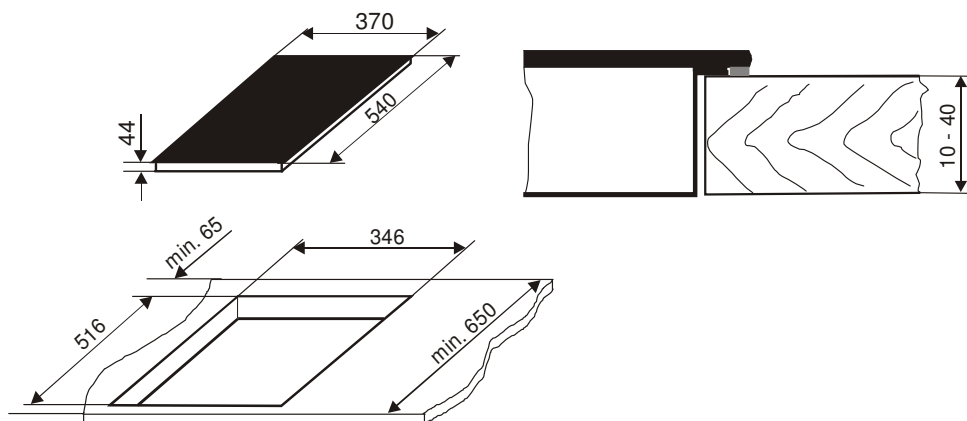


Kookveld Kookplaat	BORA- kookveld- afzuiging	Uitsparing van een werkblad	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



Tussen de kookvelden/kookplaten resp. de kookvelden/kookplaten en de BORA-kookveldafzuiging dient steeds de bij het apparaat geleverde montagerails te worden gemonteerd.

Inbouw van de kookplaat in de uitsparing van een werkblad

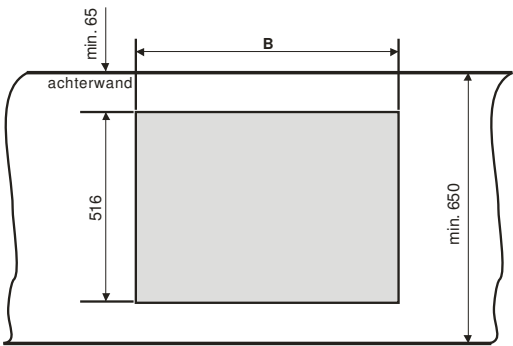


Afstand van de rand van de uitsparing tot aan de achter- en zijwand moet minimaal 65 mm zijn.

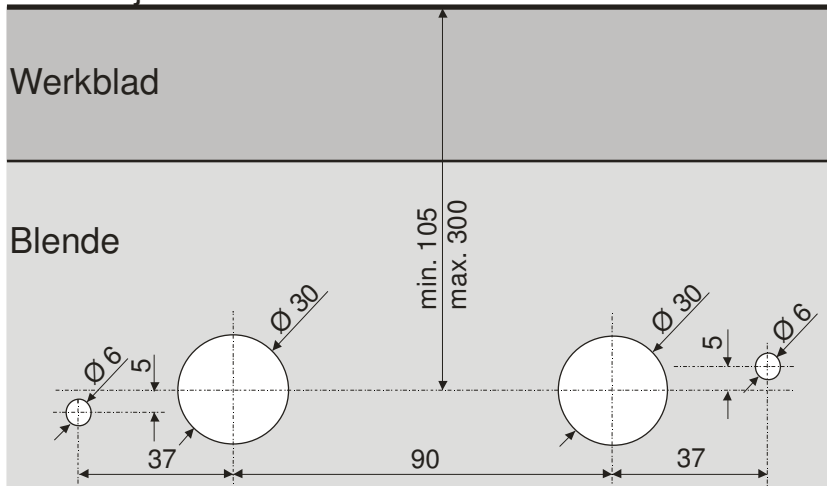
- Afzuigkappen aanbrengen volgens de montagehandleiding van de afzuigkap, maar minstens op een afstand van 650 mm.
- Bij inbouwmeubelen moet de kunststof bekleding resp. het fineer verwerkt zijn met hittebestendige lijm. Anders kan dit, met name aan de smalle kanten, vervormen of losraken.
- De niet-afgewerkte kanten van de uitsparing dienen met waterdicht materiaal bijv. siliconenkit te worden afgedicht.

Een overzicht van de uitsparingsafmetingen bij de inbouw van kookvelden/kookplaten resp. kookvelden/kookplaten en de BORA-kookveldafzuiging:

	Kookveld Kookplaat	BORA- kookveld- afzuiging	Uitsparing van een werkblad
			B
	1		346
	2		716
	3		1086
	1	1	456
	2	1	826
	3	1	1196
	3	2	1306

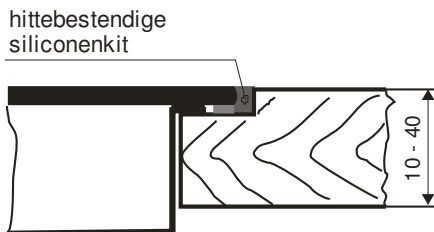


Tussen de kookvelden/kookplaten resp. de kookvelden/kookplaten en de BORA-kookveldafzuiging dient steeds de bij het apparaat geleverde montagerails te worden gemonteerd.



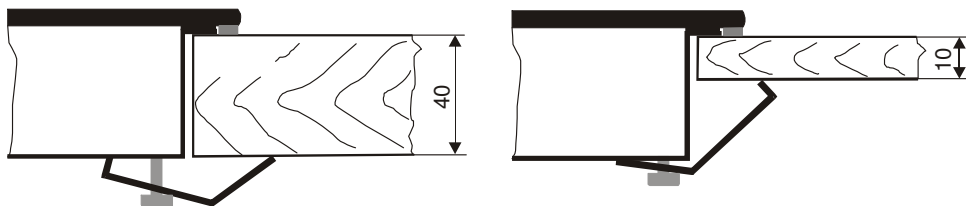
Vlakinbouw van de kookplaat

- Plaats de kookplaat in de uitsparing. Dicht vervolgens de ontstane lijmspleet met hittebestendige siliconenkit af. Verwijder de overtollige siliconenkit met een plamuurmес.



Inbouw van de kookplaat in de uitsparing van een werkblad

- Plaats de kookplaat in de uitsparing en zet het met de spanelementen vast.



Bouw de inbouwkookplaat zo in dat het BORA-opschrift zich aan de rechter-achterzijde bevindt.

Inbouw van de schakelkast in de blende van de onderkast



Voor het plaatsen en bevestigen van de schakelkast in de onderkast, moeten eerst de elektrische aansluiting en gasaansluiting tot stand worden gebracht. Zie het hoofdstuk Elektrische aansluiting en de beschrijving op pagina 17.

- ▶ Stel met de meegeleverde compensatieplaten een dikte voor de blende in van in totaal 36 mm. D.w.z. de dikte van de blende en compensatieplaten is samen 36 mm!



De totale afmeting van 36 mm dient absoluut aangehouden te worden om een probleemloze werking van de schakelkast te garanderen!

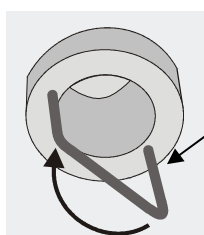
Dikte van blende	Totale dikte van de compensatieplaten	Compensatieplaten			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 mm	1	1	1	1
15 mm	21 mm	1	1	2	
14 mm	22 mm	1	1	1	2
13 mm	23 mm	1	1	2	1

- Steek de lenzen in de afsluitringen van de vermogensschakelaars.
- Steek de schakelkast met opgeplaatste compensatieplaten vanaf de achterzijde in de blende. Plaats aan de voorkant de beide afsluitringen van de standenschakelaars en bevestig deze met de meegeleverde moeren en bevestigingsbeugel. Maximaal aanhaalkoppel van de moeren 10 Nm.

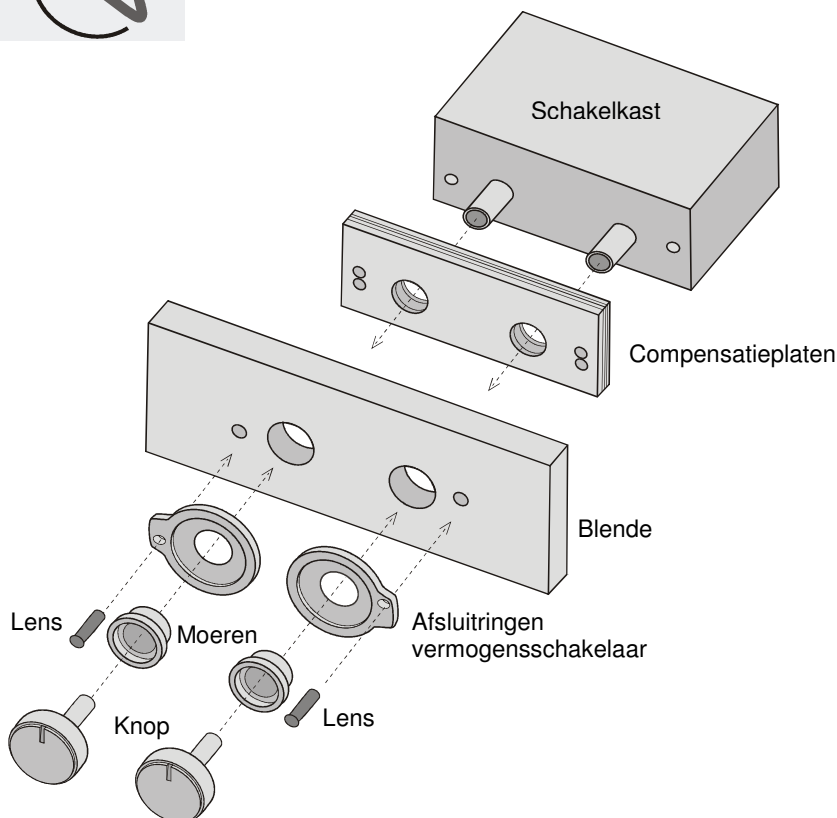
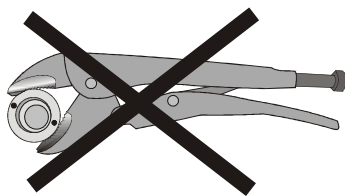


De moer mag in geen geval met een tang of soortgelijk instrument worden aangedraaid.

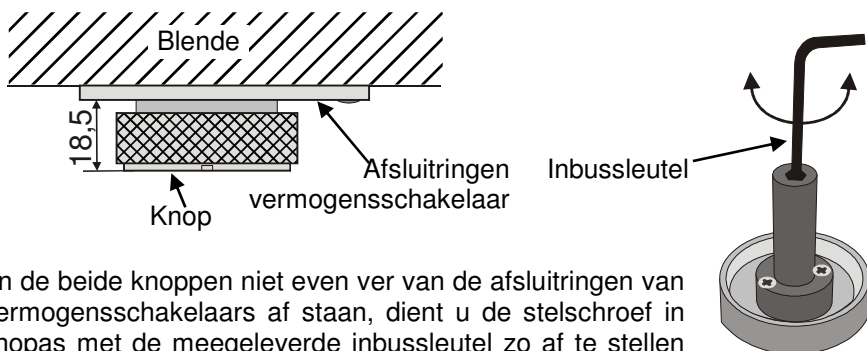
Gebruik alleen de meegeleverde bevestigingsbeugel!



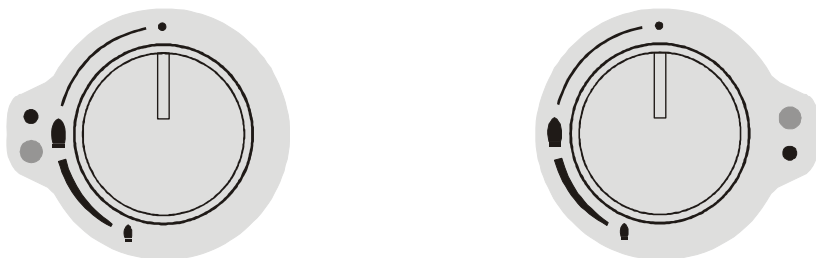
Bevestigingsbeugel



- Plaats de knop en controleer maat 18,5 mm in 0-stand.



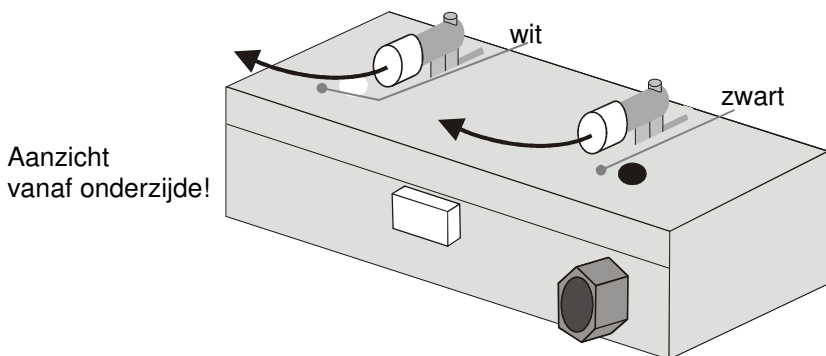
- Indien de beide knoppen niet even ver van de afsluitringen van de vermogensschakelaars af staan, dient u de stelschroef in de knopas met de meegeleverde inbussleutel zo af te stellen dat beide knoppen een afstand hebben van 18,5 mm (zie bovenstaande tekening).



Breng vervolgens de verbinding tussen kookplaat en schakelkast tot stand. Steek hiervoor eerst de 12-polige connector van de kookplaat in het betreffende busdeel van de schakelkast.

Sluit vervolgens de gastoevoer aan op de kookplaat.

- Trek de beschermkappen van beide gaskranen.

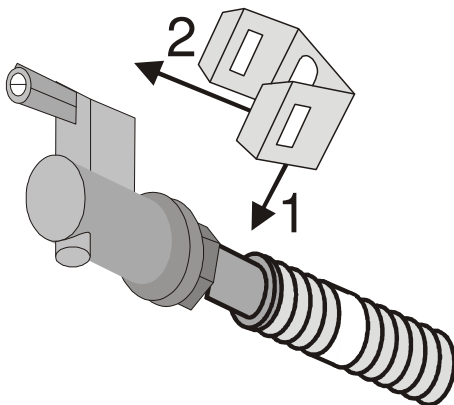


- Controleer of de beide O-ringen in de afvoeren van de gaskranen aanwezig zijn.

- Trek de beschermkappen van beide verbindingsslangen.



- Schuif de verbindingsslangen voorzichtig en met de juiste kleur in de bijbehorende gaskranen.
- Klik de borgveer open. Controleer of de slangen goed vastklikken.



Elektrische aansluiting

Bij de aansluiting van de schakelkast moet een inrichting worden geïnstalleerd die het mogelijk maakt om de installatie met een contactopeningsbreedte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden.

- Geschikte scheidingsinrichtingen zijn LS-schakelaars, zekeringen, veiligheidsschakelaars of andere beveiligingen.
- De te gebruiken voedingskabel (reeds voormonteerd) moet minimaal van het type H05VV-F resp. H05VVH2-F zijn.
- Minimale doorsnede: 3G1 mm²
- Indien het apparaat via een stekker wordt aangesloten, moet deze na de montage toegankelijk blijven.
- Indien de aansluitkabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door een nieuwe. Dit mag uitsluitend worden uitgevoerd door een door BORA Lüftungstechnik GmbH geautoriseerde reparatiedienst.

CE: Deze apparaten voldoen aan de volgende EG-richtlijnen:

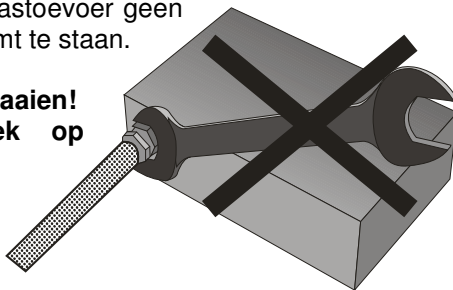
- 2004/108/EG EMC-richtlijn
- 2006/95/EG Laagspanningsrichtlijn
- 2009/125/EG Eco-design richtlijn
- 2009/142/EG Gastoestellen richtlijn

Gasaansluiting (voor de installateur)

- Deze inbouw-gaskookplaat voldoet aan apparaatklasse 3.
- De in de fabriek ingestelde gassoort staat vermeld op het typeplaatje aan de onderzijde van de kookplaat resp. op het typeplaatje van de schakelkast.
- De schakelkast is voorzien van een flexibele aansluitslang. Deze zorgt ervoor dat bij een vaste leidingaanleg van de gastoevoer geen spanning op de schakelkastbehuizing komt te staan.

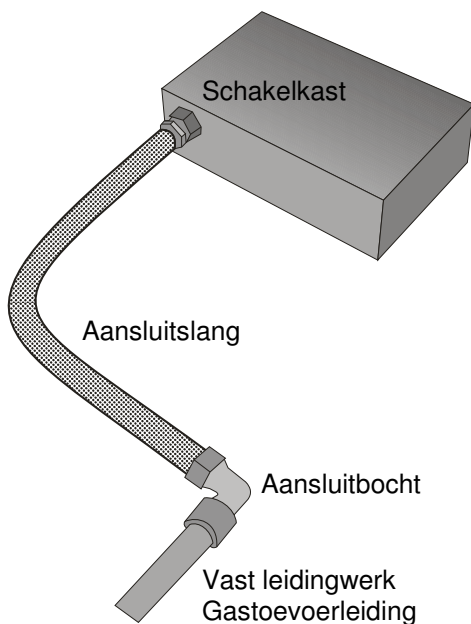


**Moer aan de schakelkast niet aandraaien!
Verbinding werd in de fabriek op
dichtheid gecontroleerd!**

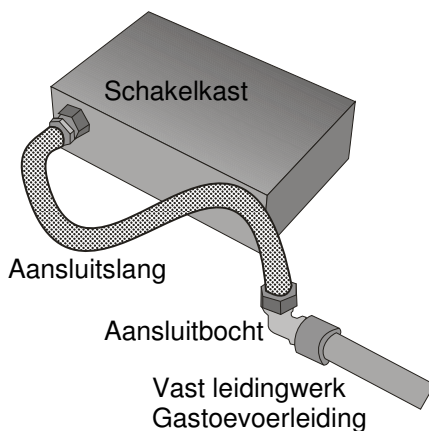


Voorbeelden van het aanleggen van de aansluitslang

Gasleiding achterwaarts

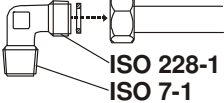
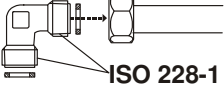


Gasleiding zijwaarts



- De aansluitslang dient zo te worden gebogen dat deze zo dicht mogelijk tegen de aansluitbocht resp. het vaste leidingwerk van de gastoevoer aanligt.

- ▶ Trek de beschermkap van de aansluitslang.
- ▶ Schroef de betreffende aansluitbocht met de meegeleverde afdichting op de aansluitslang van de schakelkast.

		
BE	X	
NL	X	

- Volgens de toepasselijke voorschriften moet de aansluiting van de kookplaat op de gasleiding plaatsvinden in combinatie met de installatie van een afsluitkraan. Deze afsluitkraan moet altijd goed bereikbaar zijn.
- De aansluiting op aardgas vindt rechtstreeks plaats op de aansluiting R $\frac{1}{2}$ "-buitendraad.
- De aansluiting op vloeibaar gas (butaan/propaan) vindt plaats met tussenschakeling van een afdicht aansluitstuk met buisdiameter Ø 8x1 mm.
- Houd bij de planning rekening met de plaats van de aanvoerleidingen. De gasaansluiting moet een afsluiter hebben en **toegankelijk** zijn.



Wij raden u aan een gasstopcontact in de naastliggende onderkast te plaatsen.

U kunt dan een 0,80 m lange veiligheidsgasslang conform DIN 3383 rechtstreeks op de aansluitbocht van de gaskookplaat gasdicht aansluiten.

De maximaal toegestane lengte is 1,5 m.



De veiligheidsgasslang moet zo worden aangelegd dat deze niet door hete zones wordt geleid of met apparaatonderdelen met een hoge temperatuur in contact kan komen.

De slang moet zo worden aangebracht dat deze vrij ligt en niet met beweegbare onderdelen van de keuken (bijv. een schuiflade) in contact kan komen.



Let absoluut op de dichtheid van de aansluiting!

De gasaansluiting mag alleen door een bevoegd installateur en met inachtneming van de voorschriften worden uitgevoerd.

De gasaansluiting mag slechts door een erkend installateur aangesloten worden waarbij de voorschriften van de NBN D 51-003 (België) opgevolgd worden.

Bovendien dient men zich te houden aan de voorschriften van de gemeente en de voorschriften van de plaatselijke gasleverancier.

Zo wordt gewaarborgd dat de wettelijke voorschriften en de aansluitvoorwaarden van de plaatselijke nutsbedrijven worden opgevolgd.



Schakel de zekering of hoofdschakelaar pas na de inbouw van de apparatuur in. De apparaten moeten volgens deze instructies voor montage, bediening en onderhoud in de meubels worden ingebouwd.



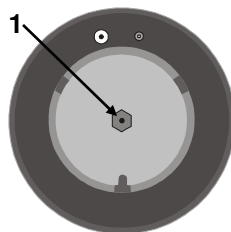
Wij willen u er dringend op wijzen dat wij niet aansprakelijk zijn voor directe en indirecte schade die is ontstaan door een verkeerde aansluiting of ondeskundige inbouw. Bij reparaties dient de stroomtoevoer naar de apparaten altijd uitgeschakeld te worden. De apparaten mogen niet worden geopend. Schakel indien nodig een door BORA Lüftungstechnik GmbH geautoriseerde reparatiedienst in.

Omzetting van de kookpitten naar een andere gassoort (Voor de installateur)

- Bestel de omzetstukken via uw vakhandel.
- **De kookplaat resp. de schakelkast moet voorafgaand aan het omzetten spanningsloos worden gemaakt en van de gastoevoer worden afgesloten.**
- Zie de onderzijde van de kookplaat voor de af fabriek ingestelde gassoort.

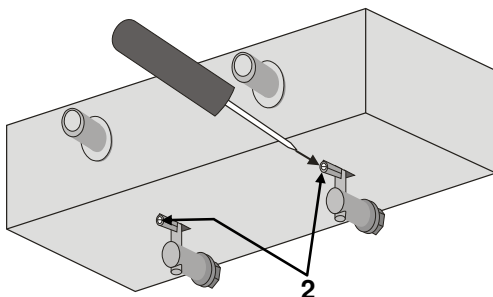
Grote sproeier in de branders van de kookplaat vervangen

- ▶ Neem de pannendrager van het apparaat.
- ▶ Verwijder branderdekseel en branderkop.
- ▶ Draai de grote sproeier (1) eruit en vervang deze overeenkomstig de sproeiertabel.



Kleine sproeier in de gaskranen van de schakelkast vervangen

- ▶ Demonteer de schakelkast.
- ▶ Draai de kleine sproeier (2) met een sleufschroevendraaier los en neem deze met een pincet of kleine tang uit de gaskraan. Plaats de nieuwe kleine sproeier (zie sproeiertabel voor verzegeling) en draai deze vast.
- ▶ Plak de sticker met de gegevens van de nieuwe sproeier over het typeplaatje op het apparaat en op de schakelkast met de in de fabriek ingestelde gasinstelling.



Vlamstabiliteit controleren

Controleer na het omzetten of de vlam van de brander nog stabiel brandt.

- ▶ Draai hiervoor de kraan bij een ontstoken brander meerdere keren snel van de hoge naar de lage stand. De vlam mag niet uitgaan.

Sproeiertabel



Gebruik alleen verzegelde sproeiers!

Gassoort	Plats van brander	Nominale warmte belasting aardgas $\frac{H_s}{H_i}$	Nominale aansluit waarde Butaan + Propaan	Belasting waakvlam	Sproeiers	
Aardgas H/L G 20/25 20/25 mbar	achter	$\frac{1,75 \text{ kW}}{1,60 \text{ kW}}$		0,35 kW	99 45	Brander Kraan
	voor	$\frac{4,00 \text{ kW}}{3,65 \text{ kW}}$		0,60 kW	144 57	Brander Kraan
Aardgas L G 25 25 mbar	achter	$\frac{1,75 \text{ kW}}{1,60 \text{ kW}}$		0,35 kW	99 45	Brander Kraan
	voor	$\frac{4,00 \text{ kW}}{3,65 \text{ kW}}$		0,60 kW	144 57	Brander Kraan
Butaan Propaan G 30/31 28-30/37 mbar 30 mbar	achter		1,75 kW 128 g/h	0,38 kW	65 28	Brander Kraan
	voor		3,0 kW 219 g/h	0,60 kW	87 39	Brander Kraan

Nominale aansluitwaarde vloeibaar gas 4,75 kW – 347 g/h

Veiligheidsvoorschriften



Het apparaat voldoet aan de erkende technische richtlijnen en de toepasselijke veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongevallen te voorkomen, dient het apparaat volgens de instructies en voorschriften te worden gebruikt. Neem daarom de instructies in deze instructies voor montage, bediening en onderhoud in acht.

Voorgeschreven gebruik

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van gerechten binnen normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor industriële toepassingen. Bij voor een ander doel gebruikte toepassingen of een verkeerde behandeling kan men aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Reparaties, met name aan spanningvoerende delen, mogen uitsluitend door vakkundige installateurs/elektriciens worden uitgevoerd. Er mogen geen wijzigingen, manipulaties of reparaties (met name door middel van gereedschap, bijv. een schroevendraaier) aan het apparaat worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot zwaar persoonlijk letsel, materiële schade aan het apparaat of de installatie en tot functiestoringen. Raadpleeg het gedeelte "Reparatieservice" bij een functiestoring van uw apparaat of als u een afspraak voor een reparatie wilt maken. Neem indien nodig contact op met BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt voor het verwarmen van de ruimte.
- Dit gasapparaat is niet geschikt resp. goedgekeurd voor de inbouw in voertuigen.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig zodat u deze op elk gewenst moment kunt raadplegen. Zorg dat de gebruiksaanwijzing bij het apparaat blijft, wanneer u het verkoopt of aan derden geeft. De nieuwe eigenaar kan zich zo informeren over de juiste bediening van het apparaat en de bijbehorende instructies.
- Als gebruiker bent u verantwoordelijk voor het onderhoud en juiste gebruik van het apparaat binnen uw huishouden.

Bij kinderen in het gezin

- Verpakkingsonderdelen (bijv. folie, piepschuim) kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn. Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.
- Het apparaat is bestemd voor gebruik door volwassenen die bekend zijn met de inhoud van deze gebruiksaanwijzing. Kinderen kunnen niet inschatten welke gevaren aan verkeerd gebruik van elektrische apparatuur zijn verbonden. Zorg daarom voor het benodigde toezicht en laat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Het oppervlak van kookplaten wordt heet. Houd kleine kinderen altijd uit de buurt.
Met name bij de branderonderdelen en pannendrager evenals de luchtgeleidingsplaat bestaat verbrandingsgevaar
- Ter bescherming van kleine kinderen kan een fornuisrek worden aangebracht.

Voor het gebruik

- Tijdens de eerste gebruiksuren van een kookzone kan een vreemde geur ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel bij fabrieksnieuwe apparatuur. Zorg hierbij voor voldoende ventilatie van de ruimte.
- Indien het apparaat zichtbaar is beschadigd, dient u het niet in gebruik te nemen. Neem in dit geval contact op met BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Zodra een functiestoring wordt ontdekt of wanneer door extreme mechanische inwerking scheuren in het oppervlak ontstaan, moet het apparaat direct buiten gebruik worden genomen. Schakel het apparaat uit en koppel het los van het stroomnet (draai de zekeringen eruit resp. schakel de veiligheidsschakelaar uit).
- Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de hete kookzone resp. het hete kookgerei. De elektrische isolatie kan worden beschadigd.
- Indien het apparaat onder een afzuigkap is geïnstalleerd en de kookplaat is ingeschakeld, moeten altijd pannen op de brandende branders staan. Als er geen pan op de ingeschakelde brander staat, kan de afzuigkap door de warmteontwikkeling van de open vlam beschadigd raken. Daarnaast kan eventuele vetaanslag in het filter van de afzuigkap vlam vatten.
- Er dient voor voldoende luchttoevoer te worden gezorgd als de afzuigkap resp. de BORA-kookveldafzuiging is ingeschakeld.
- Zorg dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan te veel tocht waardoor de vlam van de brander uitgeblazen zou kunnen worden.
- Sluit alle gaskranen na gebruik.
- Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, (bijv. vakantie) dient u de gastoevoer te onderbreken bijv. door het sluiten van de afsluitkraan van het apparaat of door de gasslang uit het gasstopcontact te trekken.
- Steek de gaskookplaat pas aan wanneer alle branderonderdelen goed in elkaar zijn gezet.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij zij door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon worden begeleid of geïnstrueerd over de werking van het apparaat.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een extern afstandsbedieningssysteem.

Zo voorkomt u schade aan het apparaat



Het oppervlak is bestand tegen hitte (tot 650°C) en temperatuurschommelingen en binnen bepaalde grenzen stoot- en krasvast. Neem echter de volgende instructies in acht om eventuele schade te voorkomen.

- Ga niet op het apparaat staan.
- Een plotselinge belasting bijv. door het vallen van een zoutvaatje, kan het oppervlak beschadigen. Dergelijke voorwerpen dienen niet boven het apparaat te worden bewaard.
- Lege potten of pannen mogen niet worden verwarmd; bij het verhitten van lege pannen kan warmteophoping ontstaan.
- Controleer voor elk gebruik of de bodem van het kookgerei schoon en droog is.
- Bewerk groenten en fruit niet op het oppervlak (schillen, snijden, enz.). Fijne vuildeeltjes of harde voorwerpen kunnen het oppervlak beschadigen.
- Het apparaat mag niet als opbergplank of werkblad worden gebruikt. Leg geen kleine brandbare materialen, kartonnen en kunststof verpakkingen op het apparaat.
- Zorg ervoor dat geen suikerhoudende gerechten of vloeistoffen op hete kookzones terechtkomen. Het oppervlak kan hierdoor beschadigd raken. Indien toch suikerhoudende gerechten of vloeistoffen op hete kookzones terechtkomen, dient u deze direct (als de zone nog heet is) met een reinigingsschraper te verwijderen.
- Houd snelkookpannen continu in de gaten totdat de juiste druk is bereikt. Schakel de kookpit eerst in op de hoogste stand en zet deze tijds lager.
- Voorkom dat het gerecht overkookt.
- Gebruik nooit een apparaat dat defect is.
- Schakel bij storingen het apparaat stroomloos en blokkeer de gastoevoer.
- Als zich een storing voordoet, dient de gas- en stroomtoevoer naar het apparaat te worden uitgeschakeld, nog voordat men zich tot een door BORA Lüftungstechnik GmbH geautoriseerde reparatiedienst wendt.
- Laat de gaskookpit niet zonder geplaatste pan branden.
- Indien de gaskraan klemt, mag u deze niet met geweld opendraaien. Neem per omgaande contact op met een door BORA Lüftungstechnik GmbH geautoriseerde reparatiedienst.
- Op uw kookplaat mag u geen gerechten in aluminiumfolie of kunststof schalen bereiden. Het materiaal smelt vast.
- Zorg bij het reinigen dat geen water binnenin het apparaat terecht komt. Gebruik alleen een licht vochtig gemaakte doek. Spuit het apparaat nooit met water of een stoomreinigingsapparaat schoon. Binnendringend water kan schade veroorzaken!

Voorzichtig, verbrandings- en brandgevaar!

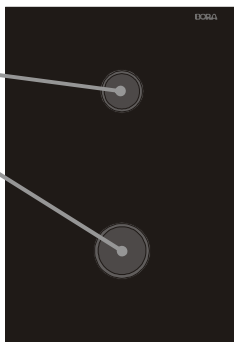
- Het apparaat mag niet zonder toezicht in werking zijn.
- Het verwarmde oppervlak blijft ook na uitschakeling nog lange tijd heet en koelt slechts langzaam af tot kampertemperatuur. Wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u het bijvoorbeeld gaat reinigen.
- Als tijdens het gebruik rook of brand ontstaat, schakel dan de zekering of schakelaar in uw meterkast uit. Afsluiten de gastoevoer.
- Houd bij frituren het apparaat goed in de gaten. Oververhit vet en olie ontbranden zeer snel! Probeer nooit brandende vetten of olie met water te blussen (explosiegevaar). Verstik een ontstane brand met natte doeken; houd deuren en ramen gesloten.
- Controleer of de brander op de laagste stand staat ingesteld wanneer u de pan eventjes van de kookpit neemt. Zo wordt het verbrandingsrisico bij werkzaamheden in de buurt van open vuur verminderd; bovendien blijft zo het gasverbruik en ook de vervuiling beperkt.
- Flambeer nooit gerechten wanneer het apparaat onder een afzuigkap is geplaatst. De vlammen kunnen de afzuigkap in brand steken.
- Houd huisdieren op afstand van het apparaat. Verbrandingsgevaar!

Uw apparaat

Apparaatbeschrijving

PG 11-000

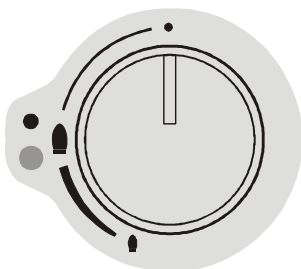
- Een normale brander met 1,75 kW
- Een sterke brander met 4,0 kW (3,0 kW)



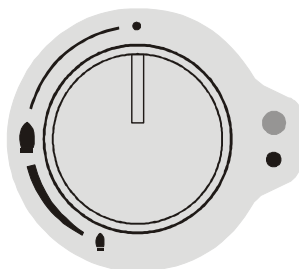
Schakelkast PGS 11-100

Afsluitringen vermogensschakelaars

kookpit voorzijde



kookpit achterzijde



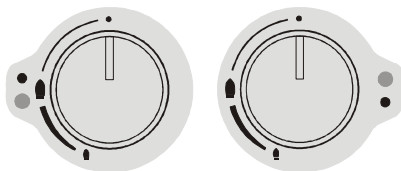
Bediening

Gaskraan

De gaskraan dient voor het in- en uitschakelen en voor het regelen van de betreffende kookpit.

 „Grote vlam“ = hoogste vermogen

 „Kleine vlam“ = laagste vermogen



Ontsteken

- ▶ Druk eerst de knop van de gewenste kookpit in tot aan de aanslag en draai de knop linksom (tegen de klok in) op de stand “grote vlam”.
 - Er stroomt gas uit de brander dat door regelmatige vonken veilig wordt ontstoken.



Wanneer het ontsteken niet direct plaatsvindt, probeert u het op een lagere of gemiddelde stand.



Bij het ontsteken van een van de branders, zijn bij beide branders de vonken zichtbaar. Dit is geen storing.



Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt. Wanneer de brander na afloop van deze 15 seconden niet is aangestoken, dan moet u de knop loslaten en voor elke nieuwe ontstekingspoging de deur openen en minimaal een minuut wachten.

Houd na een geslaagde ontsteking de knop nog enkele seconden (ca. 5-7) ingedrukt zodat de gastoevoer zelfstandig open blijft (de temperatuurvoeler wordt dan voldoende opgewarmd).

Als de knop te vroeg wordt losgelaten, gaan de vlammen weer uit.



Elke kookpit is beveiligd!

Dit betekent voor u: wanneer een vlam eenmaal uit gaat (bijv. door overkoken), dan stroomt er geen gas meer uit.



Het gebruik van een gaskookplaat leidt tot warmte- en vochtvorming in de opstellingsruimte.

Zorg voor een goede ventilatie van de keuken. Houd de natuurlijke ventilatieopeningen geopend of gebruik een mechanisch ventilatiesysteem (bijv. een luchtafzuiging, BORA-kookveldafzuiging of afzuigkap).

Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie, bijv. het openzetten van een raam of de mechanische ventilatie een stand hoger zetten, nodig zijn.

De gastoevoer sluiten

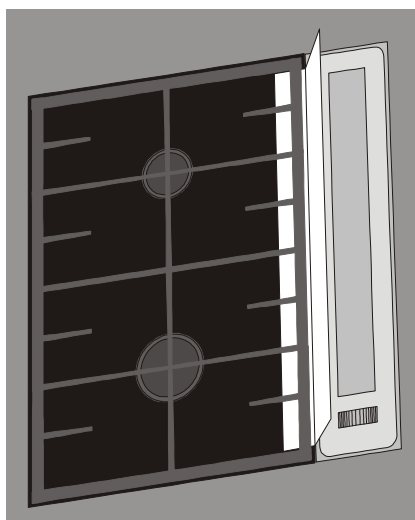
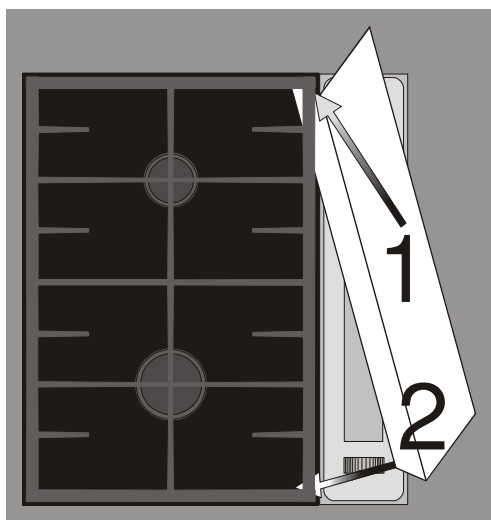
De gastoevoer wordt gesloten door de knop naar de uitgangspositie terug te draaien.

Gebruik van het gas-glaskeramische kookplaat naast een BORA-kookveldafzuiging



Bij gebruik van de gas-glaskeramische kookplaat naast een BORA-kookveldafzuiging moet absoluut de meegeleverde luchtgeleidingsplaat worden gebruikt, zodat de vlammen van de brander niet te sterk van richting veranderen.

Deze luchtgeleidingsplaat moet tussen de voetjes van de pannendrager worden geplaatst en geheel tegen de pannendrager aan worden geschoven. Deze wordt door middel van magneten gefixeerd fixiert.



Kookgerei



Pannen die wankelen of geen vlakke bodem hebben, mogen in geen geval op de kookplaat worden gezet omdat deze om zouden kunnen kiepen.

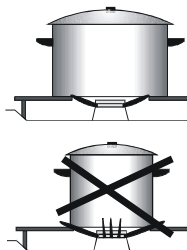


Pannen met een bodemdiameter die ongeveer gelijk is aan de grootte van de kookpit zorgen voor kortere opwarmtijden en een betere warmteverdeling. Dit houdt in dat de panbodem altijd zo groot moet zijn dat de vlam de gehele bodem beslaat, maar niet buiten de pan uit komt. Alleen zo wordt de warmte van de vlam volledig benut.

Zet de pan precies in het midden op de kookpit.

Potten en pannen met een dikke bodem zorgen voor een betere verdeling van de warmte.

U bespaart energie, tijd en geld wanneer u steeds de juiste pan op de juiste kookpit plaatst.



	Aanbevolen pandiameter	Minimale- pandiameter
Normale brander	140 – 200 mm	120 mm
Sterke brander	180 – 240 mm	160 mm

Verzorging en onderhoud

Reiniging



Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.



Zorg tijdens en na het reinigen dat de kookzones niet per ongeluk zijn ingeschakeld.

Gebruik voor het reinigen geen stoomreiniger!

Reiniging van het glaskeramische oppervlak

Het vroegtijdig reinigen van de glaskeramische plaat voorkomt dat u later hardnekkig vuil bijna niet kunt verwijderen. Ingedroogd resp. aangebrand vuil is veel moeilijker te verwijderen.

- Gebruik voor het reinigen van de glaskeramische plaat een zachte doek of spons, water en een geschikt reinigings- of verzorgingsmiddel. Het gebruik van middelen met een beschermende werking is aan te bevelen. De laag die daarbij wordt gevormd, beschermt het oppervlak langdurig tegen hardnekkige vuilplekken en beschadigingen.



Reinig het glaskeramische oppervlak nooit met schuurmiddelen, krassende schuursponsjes, staalwol, enz. Het glaskeramische oppervlak kan hierdoor beschadigd raken.

Ook chemisch agressieve reinigingsmiddelen zoals een ovenreiniger of vlekverwijderaar mogen niet worden gebruikt.

- Verwijder overgekookte vloeistoffen zo snel mogelijk.
- Lichte vervuilingen kunt u met een vochtige doek en wat afwasmiddel verwijderen.
- Sterkere vervuilingen (vlekken van sauzen, soepen, enz.) kunt u verwijderen door reinigingsmiddel met een schone doek of spons op het kookveld aan te brengen en door wrijven te verwijderen. Volg daarbij de instructies op de verpakking van het reinigingsmiddel.
- Vuilkorsten van overgekookte melk en niet-suikerhoudende gerechten kunnen zowel in warme (niet hete!) als in koude toestand worden verwijderd. In de vakhandel zijn speciale schrapers voor kookplaten verkrijgbaar. Aangekoekt vuil mag in geen geval met een kartelmes, staalwol of soortgelijke middelen van de plaat worden afgekrabd.
- Kalkvlekken (gelige verkleuring) kunt u met een geringe hoeveelheid kalkoplosmiddel (bijv. azijn, citroensap, ontkalkmiddel) verwijderen. Laat het middel bij een sterke verkleuring langere tijd inwerken. Vervolgens kunt u de plaat met een schone, vochtige doek afvegen.

Door een verkeerde behandeling bij het reinigen, kan het decor of het glaskeramische oppervlak worden beschadigd. Het oppervlak wordt op deze plaatsen donkerder. Dergelijke vlekken kunnen niet meer worden verwijderd.

Reiniging van de branderdeksel en branderkoppen



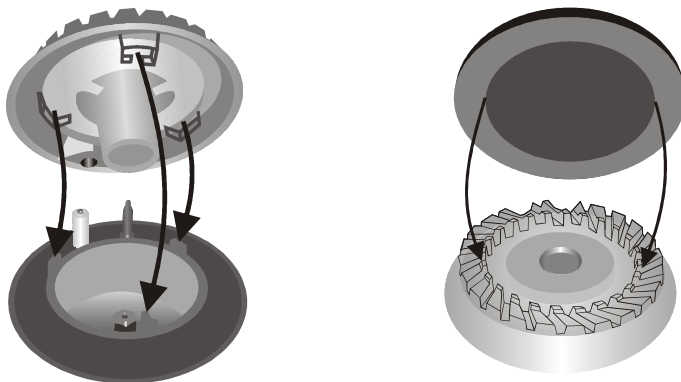
Begin pas met de reiniging wanneer de brander na gebruik volledig is afgekoeld tot de normale temperatuur, d.w.z. wanneer deze met blote handen kan worden vastgepakt.

- Het reinigen dient met warm water en een gewoon reinigingsmiddel met gebruikmaking van een spons of vaatdoekje te worden uitgevoerd.
- Het afschrabben of afschrappen van kookresten dient zoveel mogelijk te worden vermeden.
- Het reinigen met bijtende chemicaliën is even schadelijk als reinigen met zuren of oplosmiddelen.
- Een ruwe schuurspons of schuurpapier beschadigt het oppervlak net zo erg als schuurzand of glaswol.
- Gebruik geen zuurhoudende vloeistoffen (citroensap, azijn, enz.) op het email.
- Reinig de branderonderdelen **niet** in de vaatwasmachine.



Zorg ervoor dat na het reinigen van het oppervlak van het apparaat de branderkop en het branderdeksel weer op de juiste manier op de pit worden geplaatst, aangezien anders de elektrische ontsteking niet werkt.

De branderkoppen en branderdeksele moeten voor het terugplaatsen goed zijn afgedroogd.



Reiniging van de pannendrager

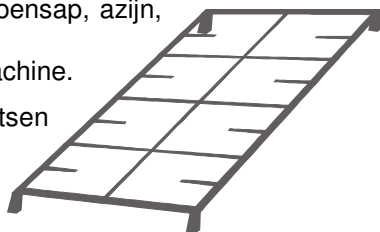


Begin pas met de reiniging wanneer de pannendrager na gebruik volledig is afgekoeld tot de normale temperatuur, d.w.z. wanneer deze met blote handen kan worden vastgepakt.

- De pannendrager kan voor het reinigen van het apparaat worden genomen.
- Het reinigen dient met warm water en een gewoon reinigingsmiddel met gebruikmaking van een spons of vaatdoekje te worden uitgevoerd.
- Het afschrabben of afschrapen van kookresten dient zoveel mogelijk te worden vermeden.
- Het reinigen met bijtende chemicaliën is even schadelijk als reinigen met zuren of oplosmiddelen.
- Een ruwe schuurspons of schuurpapier beschadigt het oppervlak net zo erg als schuurzand of glaswol.
- Gebruik geen zuurhoudende vloeistoffen (citroensap, azijn, enz.) op het email.
- Reinig de pannendrager **niet** in de vaatwasmachine.



De pannendrager moet voor het terugplaatsen goed zijn afgedroogd.



Reiniging van de luchtgeleidingsplaat

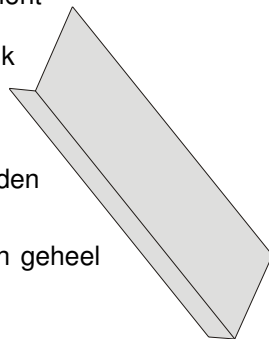


Begin pas met de reiniging wanneer de luchtgeleidingsplaat na gebruik volledig is afgekoeld tot de normale temperatuur, d.w.z. wanneer deze met blote handen kan worden vastgepakt.

- Neem voor het reinigen de luchtgeleidingsplaat van het apparaat.
- Het reinigen dient met warm water en een gewoon reinigingsmiddel met gebruikmaking van een spons of vaatdoekje te worden uitgevoerd.
- Het afschrabben of afschrapen van kookresten dient zoveel mogelijk te worden vermeden.
- Het reinigen met bijtende chemicaliën is even schadelijk als reinigen met zuren of oplosmiddelen.
- Een ruwe schuurspons of schuurpapier beschadigt het oppervlak net zo erg als schuurzand of glaswol.
- De luchtgeleidingsplaat kan in de vaatwasser worden gereinigd.



De luchtgeleidingsplaat moet voor het terugplaatsen geheel droog zijn.



Reiniging van de knoppen

- Let bij het aftrekken en terugplaatsen van de knop op de volgorde, aangezien de knoppen individueel op de betreffende as zijn ingesteld.
- Gebruik voor het reinigen een zachte doek of spons, water en een voor rvs geschikt reinigings- of verzorgingsmiddel, zoals Chromol of Caramba.
- Reinig de knoppen **niet** in de vaatwasmachine.

Storingen zelf verhelpen

Wat moet u doen, als ...

... de elektrische ontsteking niet werkt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Defecte zekering.	► Controleer de zekering in de zekeringkast en vervang deze indien nodig.
■ De veiligheidsschakelaar kan zijn ingeschakeld of de overbelastingsekering hebben geactiveerd.	► Controleer in de zekeringkast of de veiligheidsschakelaar of eventueel een differentiaalschakelaar is geactiveerd.
■ Tussen ontsteking en branders hebben zich eventueel resten van levens- of reinigingsmiddelen opgehoopt.	► Maak de oppervlakken tussen ontsteking en branders zorgvuldig schoon.
■ De branders zijn vochtig.	► Maak de branderonderdelen en bougies voorzichtig goed droog.
■ De branderkoppen en/of branderdeksels zijn niet goed geplaatst.	► Controleer of alle branderonderdelen goed op hun plaats zitten.
■ Er is geen elektrische aansluiting aanwezig.	► Controleer of de elektrische aansluitingen probleemloos zijn uitgevoerd.

... de vlammen van de brander onregelmatig branden

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De verschillende onderdelen van de brander zijn niet goed in elkaar gezet.	► Zet de verschillende onderdelen van de brander goed in elkaar.
■ De gasuitlaatopeningen van de brander zijn vervuild.	► Reinig de gasuitlaatopeningen van de brander.

... de vlamvorming niet normaal verschijnt of als er helemaal geen gas uittreedt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Hoofdgaskraan/kranen zijn gesloten.	► Open de kraan voor de gastoevoer.
■ Als een gasfles wordt gebruikt, kan deze leeg zijn.	► Vervang de lege gasfles door een volle.

... in de keuken een gaslucht wordt waargenomen

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Het kan zijn dat er een lek is in de verbinding tussen de leidingbuis en de hoofdgastoevoer.	► Zorg ervoor dat de verbinding absoluut dicht is.

... de beveiligde gaskranen op de diverse branders niet werken

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De knop werd niet lang genoeg ingedrukt.	► Ontsteek de brander en houd de knop een paar seconden langer ingedrukt.
■ De groeven van de gasuitlaatopeningen van de brander zijn vervuild.	► Reinig de groeven van de gasuitlaatopeningen van de brander.

Afvalverwijdering

Verpakking

- Het verpakkingsmateriaal (karton, kunststoffolie PE en piepschuim EPS) is gekenmerkt en dient indien mogelijk gescheiden en volgens milieuvorschriften te worden verwijderd.

De-installatie

- Verbreek de aansluiting tussen apparaat en netvoeding. Bij vast geïnstalleerde apparaten dient dit door een bevoegd elektricien te worden uitgevoerd!

Veiligheid

- Ter voorkoming van ongevallen als gevolg van ongeoorloofd gebruik, met name door kinderen, dient het apparaat onbruikbaar te worden gemaakt.
- Neem de stekker uit het stopcontact of laat de aansluiting door een elektricien demonteren. Knip vervolgens de voedingskabel van het apparaat.

Afvalverwijdering

- Het onbruikbaar geworden apparaat is geen waardeloos afval. Door een juiste manier van afvalverwijdering worden de grondstoffen hergebruikt.
- Op het typeplaatje van het apparaat staat het symbool . Dit symbool geeft aan dat verwijdering via het normale huisvuil niet is toegestaan.
- Het apparaat moet volgens de plaatselijke voorschriften worden weggegooid. Neem contact op met de voor afval verantwoordelijke instantie van uw gemeente, het plaatselijke recyclingbedrijf voor huishoudelijk afval of met het bedrijf waar u het apparaat hebt gekocht om meer informatie te verkrijgen over de behandeling, het gebruik en hergebruik van dit apparaat.

Reparatieservice

Wanneer u vanwege een functiestoring of voor het maken van een afspraak contact met ons opneemt, willen wij graag het fabricagenummer (FD) en het model van het apparaat van u weten.

Deze gegevens vindt u op de laatste pagina van deze handleiding en op het typeplaatje van het apparaat

Typeplaatje kookplaat

Typeplaatje schakelkast



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

83064 Raubling

Duitsland

Tel. +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

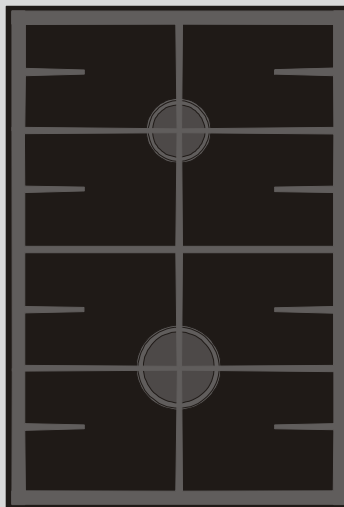
www.boragmbh.com

**Gas-Kochfeld:
PG-UM-NL-0010910**

05.2011 - 1031077

**Piano di cottura a gas in vetroceramica
con scatola elettrica**

PG 11-000



**Istruzioni per montaggio, uso
e manutenzione**

Gentili clienti della BORA GmbH

Vi ringraziamo di aver scelto uno dei nostri prodotti.

Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più elevate e il suo uso è molto semplice. Tuttavia, vi preghiamo di investire un po' di tempo per leggere le presenti Istruzioni per montaggio, uso e manutenzione. In questo modo familiarizzate con il vostro apparecchio per utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di osservare gli avvisi di sicurezza (pagine 22 e seguenti).

Vi auguriamo molto divertimento con il vostro apparecchio!

Variazioni

Il testo, le immagini e i dati corrispondono allo stato tecnico attuale dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti Istruzioni per uso e montaggio. Sono fatte salve eventuali variazioni in seguito a un ulteriore sviluppo.

Simboli impiegati



Indica tutte le istruzioni importanti ai fini della sicurezza. Il mancato rispetto può comportare lesioni, danni all'apparecchio o all'arredamento!

- Segnala dei passi di lavoro da eseguire secondo una determinata sequenza
 - Descrive la reazione dell'apparecchio a una vostra azione

- Segnala un elenco



Segnala avvertenze utili per l'utilizzatore

Le presenti Istruzioni per uso e montaggio valgono per i seguenti modelli:

Piano di cottura a gas in vetroceramica	Scatola elettrica
PG 11-000	PGS 11-100

Stampato su carta sbiancata senza l'impiego di cloro, il nostro contributo alla tutela dell'ambiente.

Indice

Montaggio.....	5
Prima dell'installazione	5
Incasso del piano di cottura a filo del top	6
Incasso del piano di cottura nel ritaglio praticato in un piano di pavoro	8
Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base	10
Incasso.....	10
Incasso del piano di cottura a filo del top	11
Incasso del piano di cottura nel ritaglio praticato in un piano di lavoro	11
Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base	12
Collegamento elettrico	16
Allacciamento gas (per l'idraulico).....	17
Cambio dei bruciatori a un altro tipo di gas (per l'idraulico)	20
Cambiare l'ugello di regolazione massima nei bruciatori	20
Cambiare l'ugello di regolazione minima nei rubinetti del gas nella scatola elettrica.....	20
Controllare la stabilità delle fiamme.....	20
Tabella ugelli.....	21
Avvisi di sicurezza	22
Utilizzo secondo la destinazione.....	22
Se vivono bambini nella casa	22
Uso.....	23
Evitare danni sull'apparecchio	24
Attenzione, pericolo di ustioni e d'incendio!.....	25
Il vostro apparecchio	26
Descrizione dell'apparecchio	26
Comando	27
Rubinetto del gas	27
Accensione	27
Chiudere l'alimentazione del gas.....	28
Utilizzo del piano di cottura a gas in vetroceramica accanto a un impianto di aspirazione vapori BORA	28
Pentolame.....	29

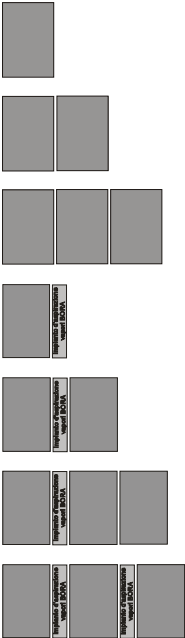
Cura e manutenzione	30
Pulizia.....	30
Pulizia della superficie di vetroceramica.....	30
Pulizia dei cappellotti e delle corone.....	31
Pulizia delle griglie	32
Pulizia della lamiera di deviazione dell'aria	32
Pulizia delle manopole	33
Eliminare i guasti	33
Che cosa si può fare, se	33
Smaltimento	35
Servizio assistenza	35

Montaggio

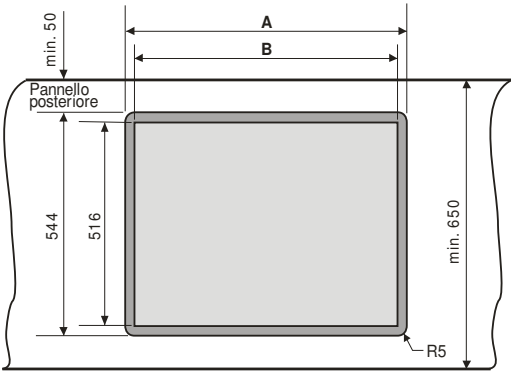
Prima dell'installazione

- Il piano di cottura a incasso è previsto per l'inserimento nell'apertura praticata in un piano di lavoro. La relativa scatola elettrica è montata nella cieca della base.
- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete di corrente soltanto in conformità alle seguenti istruzioni per l'installazione. Fate eseguire i lavori necessari da un idraulico/elettricista qualificato dotato di relativa licenza.
- Smaltire il materiale d'imballaggio secondo le disposizioni locali.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare se le condizioni di allacciamento locali (tipo di gas e pressione del gas) corrispondono all'impostazione dell'apparecchio.
Tenete conto delle condizioni speciali degli enti di distribuzione locali.
- I valori di regolazione per questo apparecchio sono indicati sulla targhetta dell'apparecchio incollata al lato inferiore del piano di cottura a gas.
- Il presente apparecchio non sarà collegato a un tubo per l'asportazione del gas di scarico. Deve essere installato e collegato secondo le condizioni vigenti per l'installazione. Va prestata particolare attenzione a procurare idonee misure di ventilazione.

Dimensioni del ritaglio per l'incasso di piani di cottura e/o di piani di cottura e dell'impianto d'aspirazione vapori BORA gli uni accanto all'altro:

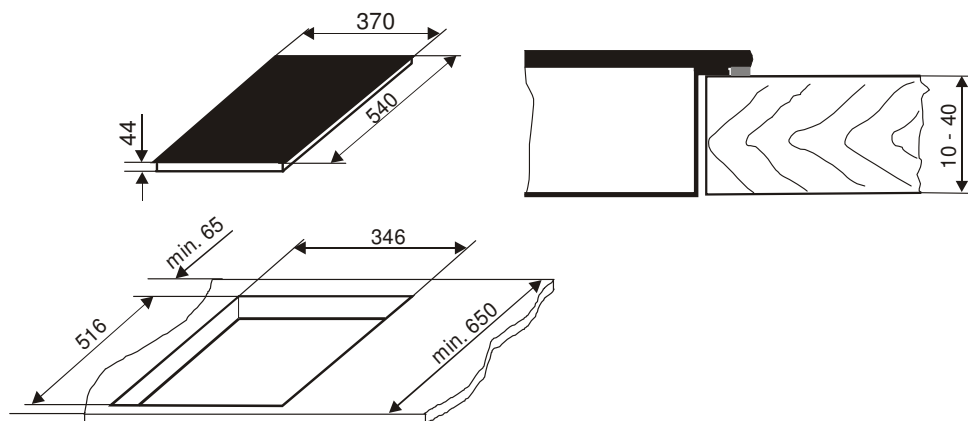


Piani di cottura	Impianto d'aspirazione vapori BORA	Ritaglio nel piano di lavoro	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



Trai i singoli piani di cottura e/o tra i piani di cottura e l'impianto di aspirazione vapori BORA va montata la barra di montaggio in dotazione all'apparecchio.

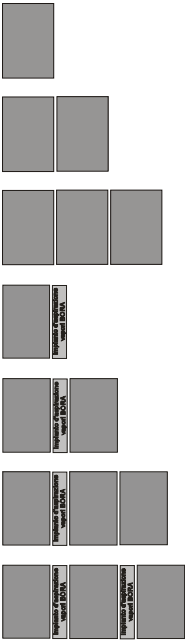
Incasso del piano di cottura nel ritaglio praticato in un piano di lavoro



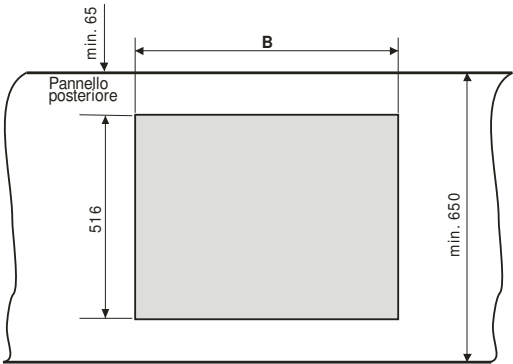
Distanza tra il bordo esterno del ritaglio e i pannelli posteriore e laterale almeno 65 mm.

- Montare l'eventuale cappa aspirante sopra il piano di cottura a gas in conformità alle istruzioni per il montaggio della cappa, almeno, però, a una distanza minima di 650 mm.
- Per i mobili a incasso, il rivestimento sintetico o l'impiallacciatura devono essere incollati con colla termoresistente, altrimenti potrebbero deformarsi o sciogliersi, in particolar modo ai lati stretti.
- I bordi grezzi del ritaglio devono essere sigillati con materiale stagno, ad es. silicone.

Dimensioni del ritaglio per l'incasso di piani di cottura e/o di piani di cottura e dell'impianto d'aspirazione vapori BORA gli uni accanto all'altro:



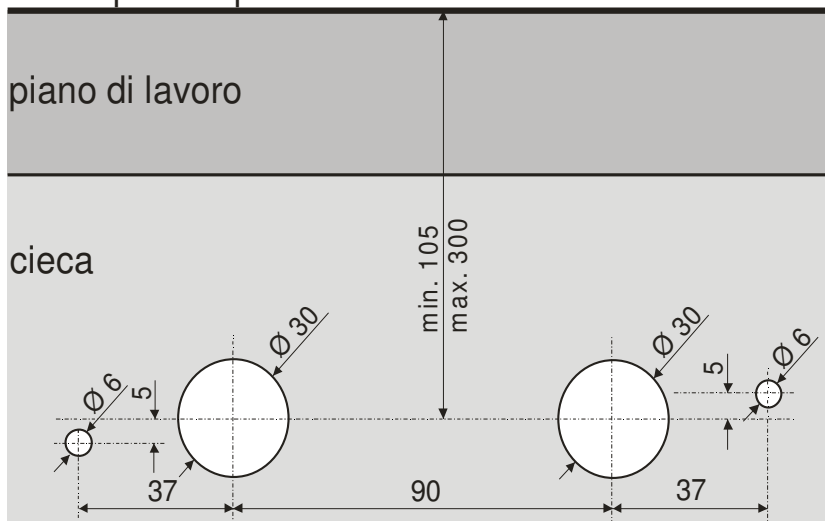
Piani di cottura	Impianto d'aspirazione vapori BORA	Ritaglio nel piano di lavoro
		B
1		346
2		716
3		1086
1	1	456
2	1	826
3	1	1196
3	2	1306



Trai i singoli piani di cottura e/o tra i piani di cottura e l'impianto di aspirazione vapori della BORA va montata la barra di montaggio in dotazione all'apparecchio.

Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base

lato superiore piano di lavoro



Praticare i quattro fori per la scatola elettrica al centro rispetto al piano di cottura.



Sotto alla scatola elettrica, posizionare un piano di protezione cavi (intercapedine). Nella zona posteriore va praticata un'apertura di 100 mm per tutta la larghezza della base.



Sotto al piano di cottura ad incasso e/o della scatola elettrica non devono essere installati degli apparecchi.

Incasso

- L'uso di listelli di legno massiccio di copertura verso la parete posteriormente al piano di cottura è ammesso, se sono rispettate le distanze minime.
- L'uso di listelli di plastica non è ammissibile.
- Eventuali cambiamenti cromatici delle superfici sono da ricondurre all'effetto della luce.

Incasso del piano di cottura a filo del top

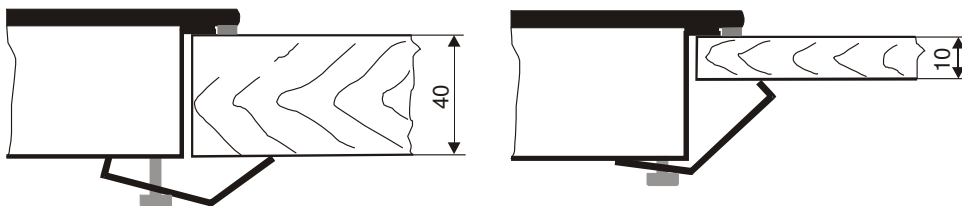
- Incassare il piano di cottura nel ritaglio. Quindi, chiudere la fessura d'incollaggio con colla al silicone termoresistente. Con una spatola togliere l'eventuale colla al silicone eccedente.

colla al silicone
termoresistente



Incasso del piano di cottura nel ritaglio praticato in un piano di lavoro

- Inserire il piano di cottura nel ritaglio e fissarlo mediante i morsetti.



Montare il piano di cottura a incasso in modo che la scritta della BORA si trovi posteriormente a destra.

Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base



Prima d'inserire e fissare la scatola elettrica nella base, realizzare il collegamento elettrico - vedasi capitolo "collegamento elettrico" - nonché l'allaccio al gas - descrizione vedi pagina 17.

- ▶ Con l'ausilio delle piastre di livellamento in dotazione, realizzare uno spessore totale della cieca pari a 36 mm. Vuol dire, che lo spessore della cieca insieme con le piastre di livellamento è di 36 mm!



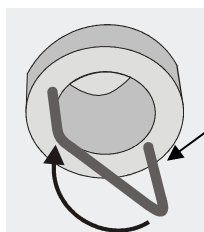
Va rispettata assolutamente la misura totale di 36 mm per garantire un funzionamento corretto della scatola elettrica!

Spessore della cieca	Spessore totale delle piastre di livellamento	Piastrre di livellamento			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 mm	1	1	1	1
15 mm	21 mm	1	1	2	
14 mm	22 mm	1	1	1	2
13 mm	23 mm	1	1	2	1

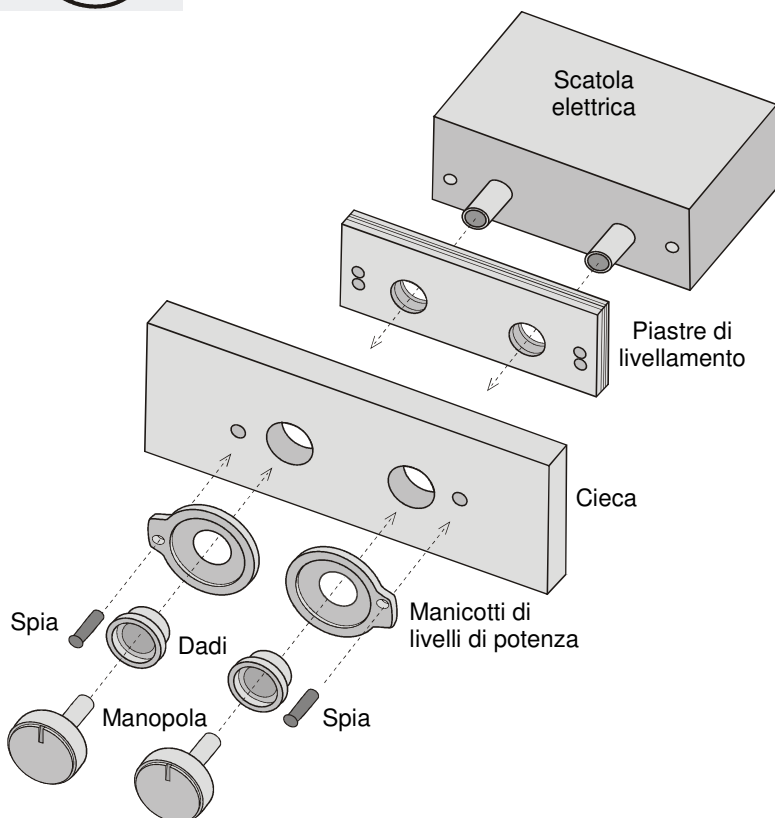
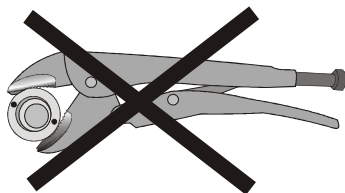
- Inserire le spie (rosse) nei manicotti di livelli di potenza.
- Inserire la scatola elettrica da dietro nella cieca, con le piastre di livellamento infilate. Sul lato anteriore, infilare i due manicotti di livelli di potenza e fissarli tramite i dadi e la staffa di fissaggio in dotazione. Coppia massima per i dadi 10 Nm.



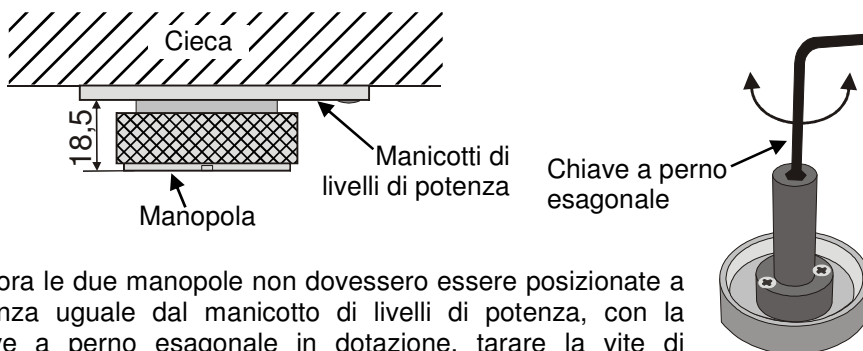
**Non stringere il dado in alcun caso con una pinza o un attrezzo simile!
Utilizzare esclusivamente la staffa di fissaggio!**



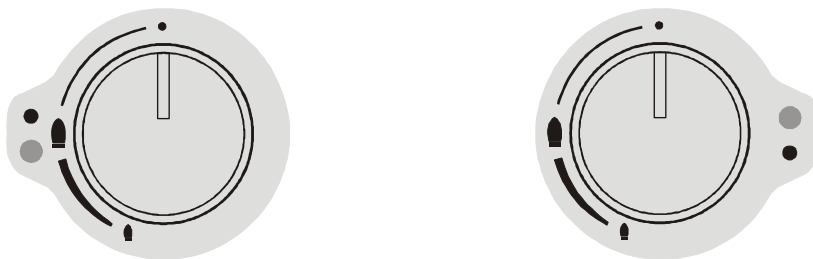
Staffa di
fissaggio



- Infilare la manopola e controllare la misura di 18,5 mm in posizione 0.



- Qualora le due manopole non dovessero essere posizionate a distanza uguale dal manicotto di livelli di potenza, con la chiave a perno esagonale in dotazione, tarare la vite di regolazione sita nel gambo della manopola, in modo da ottenere una distanza uguale di entrambe le manopole di 18,5 mm (vedasi disegno sopra).

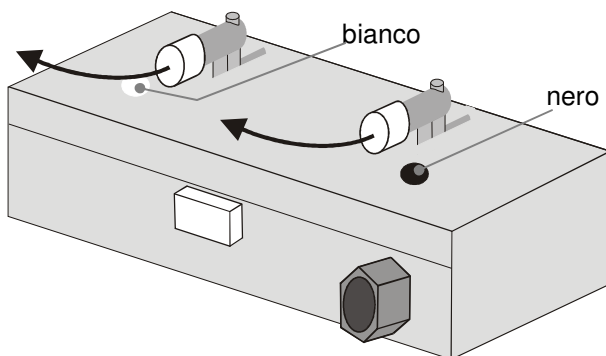


Quindi, realizzare il collegamento tra piano di cottura e scatola elettrica. Per questo inserire prima il connettore da 12 poli del piano di cottura nella relativa presa della scatola elettrica.

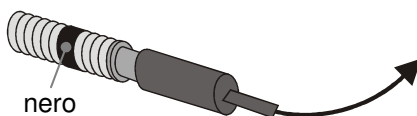
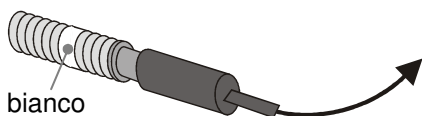
Quindi, realizzare l'allaccio del gas al piano di cottura.

Quindi, realizzare l'allaccio del gas al piano di cottura.

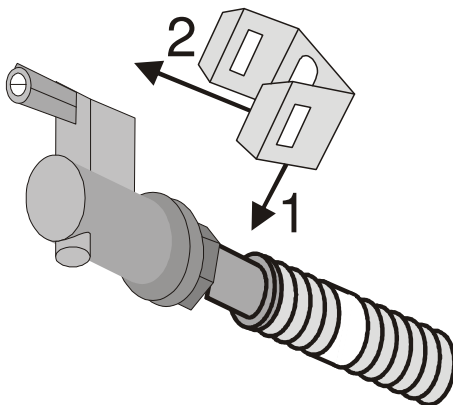
Veduta
dal basso!



- Controllare se sono presenti entrambe le due guarnizioni ad anello O alle uscite dei rubinetti del gas.
- Asportare i cappucci da entrambi i raccordi flessibili.



- Infilare i raccordi flessibili con cautela, rispettando i rispettivi colori, nei rubinetti del gas.
- Aprire la molla di sicurezza. Controllare se tutto è innestato bene.



Collegamento elettrico

Per il collegamento dell'apparecchio deve essere previsto un dispositivo che può essere separato dalla rete con tutti i poli e con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.

- Come dispositivi di separazione idonei possono essere considerati interruttori di potenza, fusibili, interruttori automatici e relè.
- La linea da utilizzare per il collegamento alla rete (già premontata) deve essere almeno del tipo H05VV-F e/o H05VVH2-F.
- Sezione: 3G1 mm²
- In caso di collegamento dell'apparecchio mediante spina, la stessa dovrà essere accessibile anche successivamente al montaggio.
- Una linea di collegamento danneggiata deve essere sostituita da una linea di particolare confezione. La sostituzione deve essere eseguita solo da un servizio assistenza autorizzato dalla BORA Lüftungstechnik GmbH.

CE: I seguenti apparecchi sono conformi alle seguenti direttive CE:

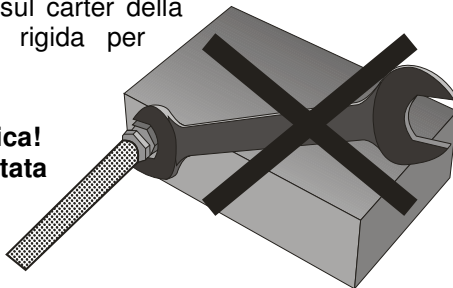
- 2004/108/EG Direttiva Compatibilità elettromagnetica
- 2006/95/EG Direttiva Tensioni basse
- 2009/125/EG Direttiva EuP
- 2009/142/EG Direttiva Apparecchi a gas

Allacciamento gas (per l'idraulico)

- Il presente piano di cottura a gas a incasso corrisponde alla classe d'apparecchio 3.
- Il tipo di gas impostato dalla fabbrica risulta dalla targhetta del tipo applicato al lato inferiore del piano di cottura e/o dalla targhetta del tipo della scatola elettrica.
- La scatola elettrica è dotata di tubo flessibile per l'allacciamento. Questo serve per evitare delle tensioni che agiscono sul carter della scatola elettrica in caso di tubatura rigida per l'alimentazione del gas.



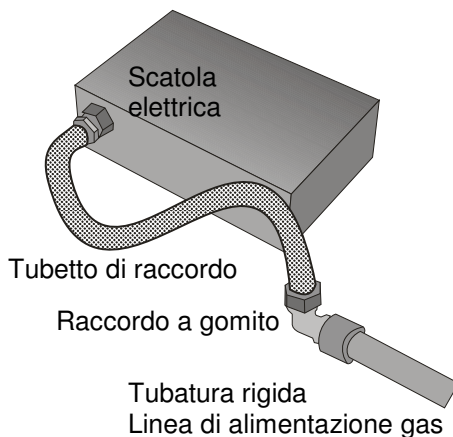
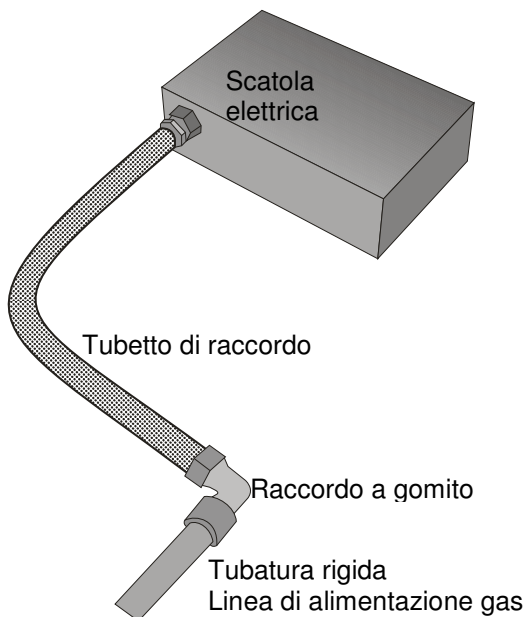
**Non serrare i dadi sul scatola elettrica!
La tenuta del collegamento è stata
verificata in fabbrica!**



Esempi per la posa del tubetto di raccordo

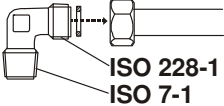
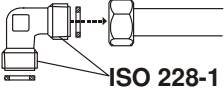
Alimentazione de gas dal retro

Alimentazione del gas di lato



- Il tubetto di raccordo dovrà essere piegato preliminarmente per garantire che lo stesso poggia esattamente sul raccordo a gomito e/o sulla tubatura rigida della linea di alimentazione gas.

- ▶ Asportare il cappuccio di protezione dal tubetto di raccordo.
- ▶ Avvitare il raccordo a gomito, corredato della guarnizione in dotazione, sul tubetto di raccordo della scatola elettrica.

		
CH	X	
IT	X	X

- In conformità alle norme vigenti in merito, l'allacciamento del piano di cottura alla linea del gas dovrà avvenire inserendo a monte un rubinetto di chiusura. Tale rubinetto di chiusura deve sempre essere facilmente accessibile .
- L'allacciamento al gas metano avviene direttamente al raccordo con filettatura esterna da R1/2".
- L'allacciamento al gas liquido (butano/propano) avviene mediante inserimento di un pezzo di raccordo stagno con un tubo da Ø 8x1 mm.
- Nella progettazione, prestare attenzione alla posizione dei raccordi di alimentazione. Il raccordo di allacciamento al gas deve essere dotato di dispositivo di chiusura ed essere **accessibile**.



Noi consigliamo una presa di gas di sicurezza nell'armadio accanto.

Quindi, potete collegare un tubo flessibile di gas di sicurezza, con 0,80 m di lunghezza, secondo DIN 3383 direttamente sul raccordo a gomito del piano di cottura a gas.

La lunghezza massima ammissibile è 1,5 m.



Questo tubo flessibile di gas di sicurezza va posato in modo che non sia portato attraverso le zone calde o che non venga in contatto con elementi dell'apparecchio molto caldi.

Deve essere posato liberamente da evitare il contatto con parti mobili degli elementi della cucina (ad es. un cassetto).



Va prestata particolare attenzione riguardo alla tenuta del collegamento!

L'allacciamento al gas deve essere eseguito solo da un idraulico qualificato in rispetto delle disposizioni.

Inoltre, vanno rispettate le disposizioni emesse dalla polizia locale e le prescrizioni dell'ente di fornitura gas.

Nella Svizzera vanno rispettate le Prescrizioni per l'impiego del gas G1 della SVGW nonché la Direttiva EKAS N. 1942: GPL parte 2^a (EKAS: Commissione elvetica di coordinazione per la sicurezza di lavoro) e le disposizioni dell'Associazione degli Istituti Cantionali di Assicurazione contro gli incendi (VKF).

Ciò garantisce il rispetto delle norme legali e delle condizioni per l'allacciamento agli enti di fornitura locali.



Inserire il fusibile o l'interruttore principale solo dopo l'installazione degli apparecchi. Gli apparecchi vanno incassati nei mobili in conformità alle presenti istruzioni per montaggio, uso e manutenzione.



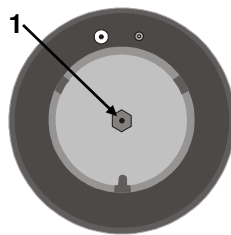
Vi preghiamo di prendere atto che non assumiamo alcuna responsabilità per danni diretti e indiretti causati da un collegamento o dall'installazione scorretti. Per gli interventi di riparazione separare gli apparecchi dalla rete di corrente. Non aprire mai gli apparecchi, in caso di necessità informare un servizio assistenza autorizzato dalla BORA Lüftungstechnik GmbH.

Cambio dei bruciatori a un altro tipo di gas (per l'idraulico)

- Richiedere gli ugelli adatti al vostro rivenditore.
- **Prima del cambiamento devono essere resi privi di tensione il piano di cottura e/o la scatola elettrica e chiuso il tubo di alimentazione del gas.**
- Al lato inferiore del piano di cottura si trova il tipo di gas preimpostato dalla fabbrica.

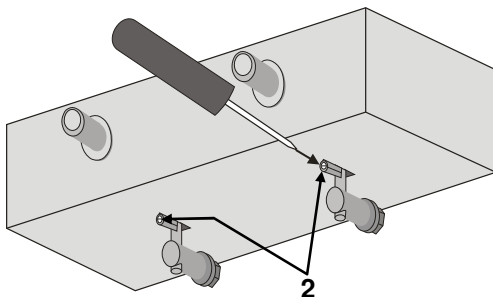
Cambiare l'ugello di regolazione massima nei bruciatori

- Togliere le griglie
- Asportare i cappellotti e le corone.
- Svitare l'ugello di regolazione massima (1) e sostituirlo in conformità alla tabella ugelli.



Cambiare l'ugello di regolazione minima nei rubinetti del gas nella scatola elettrica

- Smontare la scatola elettrica.
- Con un piccolo cacciavite a intaglio svitare l'ugello di regolazione minima (2) ed estrarlo dal rubinetto del gas con una pinzetta o una piccola pinza. Inserire e avvitare il nuovo ugello di regolazione minima – stampigliatura vedi tabella ugelli.
- Applicare le targhette adesive degli ugelli di ricambio sugli adesivi, posti sull'apparecchio e sulla scatola elettrica, che indicano l'impostazione della fabbrica.



Controllare la stabilità delle fiamme

Dopo il cambiamento dei bruciatori controllare se la fiamma brucia ancora correttamente.

- Per la verifica spostare il rubinetto, con bruciatore acceso, più volte rapidamente da posizione massima a posizione minima. La fiamma non deve spegnersi.

Tabella ugelli



Impiegare solo ugelli dotati di stampiglio!

Tipo di gas	Posizione del bruciatore	Carico termico nominale Gas metano $\frac{H_s}{H_i}$	Valore nominale di allacciamento Butano + Propano	Carico di regolazione minima	Ugelli	
Gas metano H G 20 18-20 mbar 20 mbar	posteriore	$\frac{1,75 \text{ kW}}{1,60 \text{ kW}}$		0,35 kW	99 45	Bruciatore Rubinetto
	anteriore	$\frac{4,00 \text{ kW}}{3,65 \text{ kW}}$		0,60 kW	144 57	Bruciatore Rubinetto
Butano/ propano G 30/31 28-30/37 mbar	posteriore		1,75 kW 128 g/h	0,38 kW	65 28	Bruciatore Rubinetto
	posteriore		3,0 kW 219 g/h	0,60 kW	87 39	Bruciatore Rubinetto
Butano/ propano G 30/31 50 mbar	posteriore		1,75 kW 128 g/h	0,38 kW	58 26	Bruciatore Rubinetto
	posteriore		3,0 kW 219 g/h	0,60 kW	76 32	Bruciatore Rubinetto

Valore nominale di allacciamento gas liquido 4,75 kW - 347 g/h

Avvisi di sicurezza



L'apparecchio è conforme alle regole della tecnica riconosciute e alle norme di sicurezza in merito. Tuttavia, per evitare danni e infortuni deve essere garantito l'uso idoneo dell'apparecchio. Vi preghiamo di rispettare le avvertenze contenute nelle presenti Istruzioni per montaggio, uso e manutenzione.

Utilizzo secondo la destinazione

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambiente domestico e non è previsto per l'impiego industriale. In caso di utilizzo non conforme o di trattamento errato, non assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni conseguenti.
- Eventuali interventi di riparazione, in particolare su elementi sotto corrente, devono essere eseguiti da esperti qualificati. Non devono essere eseguite delle modifiche o manipolazioni sull'apparecchio o fatti dei tentativi di riparazione, in particolare, utilizzando degli attrezzi (cacciavite ecc.). Riparazioni eseguite non a regola d'arte possono causare infortuni gravi, danneggiamento dell'apparecchio e dell'arredamento nonché guasti. In caso di guasto dell'apparecchio o di un ordine di riparazione, preghiamo di prendere atto delle avvertenze fornite alla voce "servizio assistenza". In caso di necessità, rivolgersi alla BORA Lüftungstechnik GmbH.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato per riscaldare l'ambiente.
- Il presente apparecchio a gas non è idoneo e/o ammesso per l'installazione nei veicoli.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per poter consultarle in ogni momento. Consegnare le presenti istruzioni a corredo dell'apparecchio in caso di vendita o cessione a terzi. In questo modo, il nuovo proprietario si può informare relativamente all'uso corretto dell'apparecchio e alle avvertenze ivi contenute.
- L'utilizzatore è responsabile della manutenzione e dell'uso corretto dell'apparecchio nel proprio ambiente domestico.

Se vivono bambini nella casa

- Gli imballi (ad es. pellicole, polistirolo) possono essere pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio.
- L'apparecchio è destinato per l'uso da parte di adulti che sono a conoscenza del contenuto delle presenti Istruzioni. Spesso, i bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli derivanti dall'uso di apparecchi elettrici o a gas. Per questo motivo, procurare sufficiente vigilanza e non fare giocare i bambini con l'apparecchio.

- Le superfici di apparecchi di cottura diventano bollenti. Tenete i bambini lontani dagli apparecchi di cottura.
In particolare, su tutti gli elementi di bruciatori, sulle griglie e sulla lamiera di deviazione dell'aria sussiste il pericolo di ustioni!
- Per proteggere i bambini piccoli, si può applicare un dispositivo di protezione per bambini.

Uso

- Durante le prime ore di funzionamento di un bruciatore, si possono sviluppare degli odori sgradevoli. Questo è un fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica. Procurare una ventilazione corretta del locale.
- In presenza di danni visibili sull'apparecchio, non utilizzarlo e rivolgersi alla BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Se si verifica un guasto o compagno delle crepe superficiali in seguito ad azioni meccaniche eccezionali, l'apparecchio deve essere messo immediatamente fuori funzionamento. Disinserire l'apparecchio e separarlo dalla rete di corrente (svitare i fusibili e/o disinserire l'interruttore automatico). Chiudere il rubinetto di alimentazione del gas.
- I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con le zone di cottura e/o con le pentole e padelle bollenti. Potrebbe esserne danneggiato l'isolamento elettrico.
- Se l'apparecchio è installato sotto una cappa aspirante, e il piano di cottura è acceso, sui bruciatori in funzionamento devono essere sempre posizionate pentole o padelle. Altrimenti, se sul bruciatore acceso non si trova alcuna pentola o padella, si può danneggiare la cappa aspirante a causa dello sviluppo di calore derivante dalla fiamma aperta. Inoltre, potrebbero incendiarsi eventuali depositi di grasso nel filtro della cappa aspirante.
- Va garantita sufficiente ventilazione in caso di cappa aspirante o impianto di aspirazione vapori della BORA inseriti.
- Prestare attenzione di non esporre l'apparecchio a correnti d'aria troppo elevate che potrebbero spegnere la fiamma.
- Dopo l'uso della cucina, chiudere tutti i rubinetti del gas.
- In caso che l'apparecchio non sia utilizzato per un periodo prolungato (ad es. ferie), interrompere l'alimentazione del gas, ad es. mediante chiusura del dispositivo di chiusura a monte dell'apparecchio o estraendo il tubo flessibile del gas dalla presa di gas di sicurezza.
- Accendere il bruciatore solo dopo che tutti gli elementi del bruciatore sono stati assemblati correttamente.
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento con un temporizzatore esterno o con un sistema esterno di telecomando.

- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (ivi inclusi i bambini) di capacità limitata a livello fisico, sensoriale o intellettuale o che non hanno sufficiente esperienza e/o nozioni in merito, a meno che non siano vigilate da una persona competente per la tutela della loro sicurezza o dalla quale hanno ricevuto le istruzioni per l'uso dell'apparecchio.

Evitare danni sull'apparecchio



La superficie in vetroceramica è resistente al calore (fino a 650 °C) e alle variazioni delle temperature e, entro determinati limiti, è resistente a urti e graffi.

Tuttavia, preghiamo di prendere atto delle seguenti avvertenze per evitare dei danni.

- Non salire sull'apparecchio.
- Una sollecitazione improvvisa a mo' di urto, come ad es. caduta di uno spargisale, può danneggiare la superficie. Non conservare questi oggetti al di sopra dell'apparecchio.
- Pentole o padelle vuote non devono essere riscaldate, si può creare un accumulo di calore senza sbocco.
- Prima di ogni impiego, verificare se il fondo del pentolame è pulito e asciutto.
- Non lavorare sulla superficie le verdure e la frutta (sbucciare, tagliare, ecc.). Particelle fine od oggetti duri possono danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio come piano d'appoggio o piano di lavoro. In particolare, non appoggiarvi materiali infiammabili o imballi di cartone e plastica.
- Prestare attenzione di non versare cibi contenenti zucchero o succhi sulla superficie bollente del piano di vetroceramica. In questo modo si può danneggiare la superficie. Tuttavia, se dovessero cadere dei cibi contenenti zucchero o succhi sulla superficie bollente, toglierli immediatamente con un raschietto di pulizia (in stato ancora bollente).
- Rimanere a osservare le pentole di cottura rapida finché non sia raggiunta la pressione corretta. Accendere il bruciatore prima a livello massimo e, quindi, diminuire in tempo utile.
- Evitare la fuoriuscita dei cibi da cuocere.
- Non si deve mai utilizzare l'apparecchio quando è difettoso.
- In caso di guasto, separare l'apparecchio dalla rete di corrente e chiudere l'alimentazione del gas.
- Se si verifica un errore, chiudere l'alimentazione del gas e della corrente verso l'apparecchio, prima di mettersi in contatto con il servizio assistenza autorizzato dalla BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Non lasciare mai acceso un bruciatore senza pentola appoggiata sopra.

- Se s'incestra un rubinetto del gas, non sbloccarlo con la forza. Chiamare immediatamente un servizio assistenza autorizzato dalla BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Sul piano di cottura non devono essere messi a cuocere cibi avvolti in foglio d'alluminio o in contenitori di plastica. Il materiale si fonde sul fuoco.
- Durante la pulizia prestare attenzione di non far penetrare dell'acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare un panno solo poco inumidito. Mai pulire l'apparecchio con spruzzi d'acqua o con un pulitore a vapore. L'acqua penetrata all'interno può causare dei danni!

Attenzione, pericolo di ustioni e d'incendio!

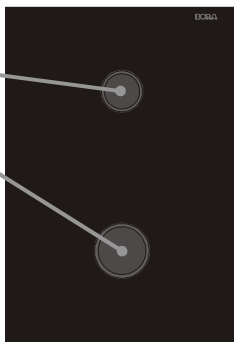
- Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza durante la cottura.
- Le superfici riscaldate rimangono bollenti ancora per un periodo prolungato e si raffreddano solo lentamente fino a raggiungere la temperatura d'ambiente. Attendere per un tempo sufficiente prima di effettuare, ad esempio, i lavori di pulizia.
- Se durante il funzionamento compare fumo o si verifica un incendio, disinserire il fusibile dell'impianto elettrico della casa. Chiudere il rubinetto di alimentazione del gas.
- Durante la frittura non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza. Grassi e oli surriscaldati possono incendiarsi facilmente! Non tentare mai di spegnere con l'acqua il grasso o l'olio in fiamme (pericolo di esplosione!) Soffocare l'incendio con panni bagnati, tenere chiuse finestre e porte.
- Assicurarsi che i bruciatori siano regolati a fiamma minima se togliete padelle o pentole brevemente dal fuoco. In questo modo si riduce il rischio di ustioni quando si lavora in vicinanza alla fiamma aperta, inoltre, si riduce il consumo di gas e l'inquinamento.
- Non fiammeggiare mai, se l'apparecchio è installato sotto a una cappa aspirante. Le fiamme potrebbero incendiare la cappa aspirante.
- Mantenere lontani dall'apparecchio gli animali domestici. Pericolo d'ustioni!

Il vostro apparecchio

Descrizione dell'apparecchio

PG 11-000

- Un bruciatore normale con 1,75 kW
- Un bruciatore rapido con 4,0 kW (3,0 kW)

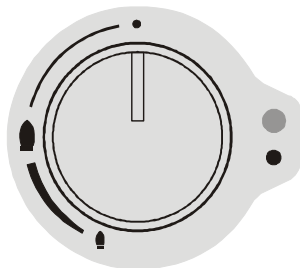
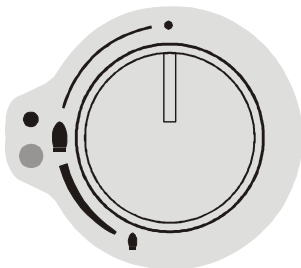


Scatola elettrica PGS 11-100

Manicotti di livelli di potenza

Zona di cottura anteriore

Zona di cottura posteriore



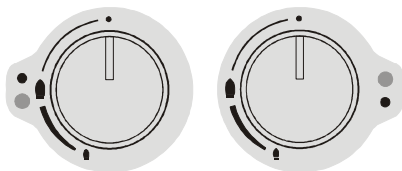
Comando

Rubinetto del gas

Il rubinetto del gas serve all'inserimento e al disinserimento e per regolare i fuochi assegnati.

 "Fiamma grande" = livello massimo

 "Fiamma piccola" = livello minimo



Accensione

- Schiacciare prima la manopola del bruciatore desiderato fino all'arresto e ruotarla a sinistra (in senso antiorario) su "Fiamma grande".
 - Fuoriesce il gas dal bruciatore che verrà acceso in modo sicuro tramite la scintilla elettrica.



Se l'accensione non avviene immediatamente, tentate con posizione di minimo o medio.



Durante l'accensione di un bruciatore le scintille sono visibili su entrambi i bruciatori. Ciò è un fenomeno normale.



Non attivare la manopola per oltre 15 secondi. Se il bruciatore non si è acceso entro questi 15 secondi, non continuare a tenere schiacciata la manopola e, prima di compiere un nuovo tentativo di accensione, aprire la porta o attendere almeno un minuto.

Dopo l'accensione avvenuta, mantenere la manopola schiacciata ancora per alcuni secondi (circa 5 a 7 secondi), per far sì, che l'alimentazione del gas rimanga aperta (il termosensore si è riscaldato sufficientemente).

Rilasciando la manopola troppo presto, le fiamme si spengono nuovamente.



Ogni bruciatore è dotato di dispositivo di sicurezza!

Ciò significa: La fuoriuscita di gas s'interrompe immediatamente, se si spegne una fiamma (ad es. a causa del trabocco di cibo da cuocere).



Con l'uso di un apparecchio di cottura a gas si formano calore e umidità nel locale dov'è installato.

Procurare buona aerazione della cucina: mantenere aperte le aperture di aerazione naturali o prevedere un dispositivo meccanico di ventilazione (ad es. scarico vapori, impianto di aspirazione vapori BORA o cappa aspirante).

Un uso intenso e duraturo dell'apparecchio può rendere necessaria un'aerazione supplementare, ad es. l'apertura di una finestra o un'aerazione efficace, ad es. dispositivo di ventilazione meccanica di potenza maggiore.

Chiudere l'alimentazione del gas

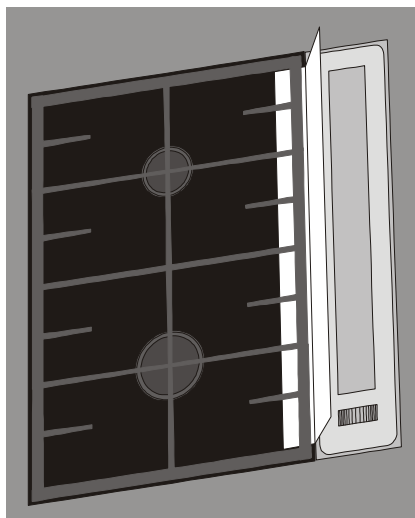
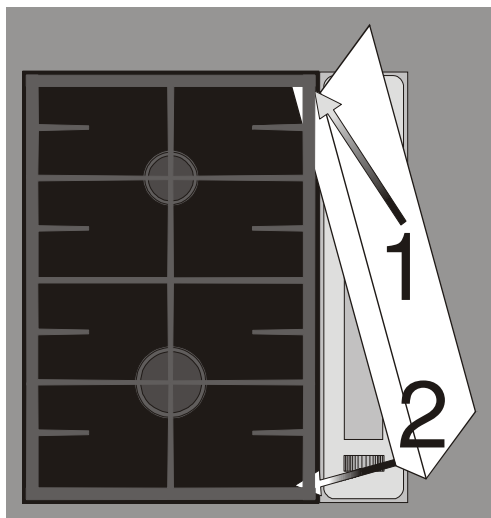
Ruotando la manopola alla posizione iniziale viene interrotta l'alimentazione del gas.

Utilizzo del piano di cottura a gas in vetroceramica accanto a un impianto di aspirazione vapori BORA



In caso di utilizzo del piano di cottura a gas in vetroceramica accanto a un impianto di aspirazione vapori BORA, deve essere impiegato assolutamente la lamiera di deviazione dell'aria in dotazione per non far deviare troppo le fiamme dei bruciatori.

Detta lamiera di deviazione dell'aria va posizionata tra i piedi delle griglie e spinta fino ad appoggiare lateralmente alla griglia. Si fissa tramite calamite.



Pentolame



Padelle o pentole che traballano o i cui fondi non sono piani, non devono essere appoggiate in alcun modo sul piano di cottura, perché potrebbero ribaltarsi.

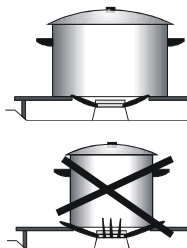


Scegliere pentolame di misura adatta al fuoco, ciò garantisce tempi brevi di riscaldamento e una buona diffusione del calore. Ciò vuol dire, che il fondo della pentola dovrebbe essere sempre di misura sufficiente da coprire completamente la fiamma, che non dovrebbe fuoriuscire dal fondo della pentola. Solo in questo modo è sfruttato completamente il calore della fiamma.

Posizionare la pentola al centro della fiamma.

Pentole e padelle con fondi spessi diffondono meglio il calore.

Si risparmia energia, tempo e soldi appoggiando sempre la pentola di misura corretta sul fuoco più adatto.



	Diametri pentole raccomandati	Diametri pentole minimi
Bruciatore normale	140 – 200 mm	120 mm
Bruciatore rapido	180 – 240 mm	160 mm

Cura e manutenzione

Pulizia



Prima di effettuare interventi di pulizia, far raffreddare l'apparecchio.



Prestare attenzione durante e dopo la pulizia, che non sia acceso alcuno dei bruciatori.

Non utilizzare mai dei pulitori a vapore per la pulizia!

Pulizia della superficie di vetroceramica

Una pulizia della superficie di vetroceramica effettuata in tempo, evita l'eliminazione difficile di macchie resistenti. Macchie essiccate e/o bruciate richiedono una pulizia più intensa.

- Per pulire la superficie di vetroceramica, impiegare un panno morbido o una spugna, acqua e un detergente e/o un prodotto per la manutenzione adatti. Si raccomandano l'uso di prodotti protettivi. Il film che viene prodotto, protegge la superficie di vetroceramica maggiormente da macchie di sporco resistenti e da danni alla decorazione.



Non pulire mai la superficie di vetroceramica con detergenti abrasivi, spugne abrasive, ovatta metallica ecc. In questo modo si può danneggiare la superficie di vetroceramica.

Inoltre, non devono essere utilizzati detergenti chimici aggressivi quali spray per forni o smacchiatori.

- Togliere immediatamente cibi fuoriusciti durante la cottura.
- Macchie leggere possono essere tolte con un panno umido e detersivo.
- In caso di macchie maggiori (macchie di salse, brodi ecc.), applicare il detergente con un panno pulito o una spugna sulla superficie di vetroceramica e togliere la macchia strofinando. Vanno osservate le avvertenze del produttore dei detergenti.
- Latte incrostato e cibi senza zucchero possono essere tolti sia in stato caldo (non bollente!) sia in stato freddo. Per questo sono idonei i raschietti reperibili nel commercio specializzato. In alcun caso le croste devono essere tolte con coltelli a seghetto, con ovatta metallica od oggetti simili.
- Eliminare eventuali macchie di calcare (macchie giallastre) con prodotti anticalcare (ad es. aceto, succo di limone, anticalcare). In caso di macchie di calcare più forti, lasciar agire il prodotto per un tempo prolungato. Quindi, passare con un panno pulito e umido.

Con una pulizia inappropriata può essere danneggiata la decorazione o la superficie di vetroceramica. La superficie appare scurita in questi punti. Queste macchie non possono più essere eliminate mediante pulizia.

Pulizia dei cappellotti e delle corone



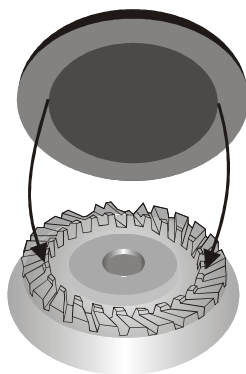
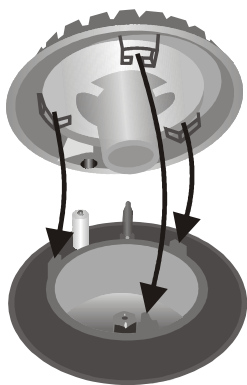
Iniziare la pulizia sempre solo dopo che il bruciatore si sia raffreddato fino a raggiungere di nuovo la temperatura normale, vuol dire, quando si può toccare con le mani.

- Pulire con acqua calda e aggiunta di detersivo e con una spugna morbida o un panno.
- Assolutamente evitare di grattare o raschiare i residui di cottura.
- La pulizia con sostanze chimiche corrosive sarebbe dannoso come la pulizia con acidi o diluente per vernici.
- Una spugna ruvida per pentole o la carta vetrata distrugge la superficie come la sabbia o la lana di vetro.
- Non utilizzare liquidi acidi (succo di limone, aceto, ecc.) sullo smalto.
- **Non** lavare gli elementi dei bruciatori nella lavastoviglie.



Dopo la pulizia della superficie dell'apparecchio, prestare attenzione di riappoggiare bene le corone e i cappelletti, altrimenti non funzionerà l'accensione piezoelettrica.

Prima di appoggiarli, le corone e i cappelletti devono essere completamente asciutti.



Pulizia delle griglie

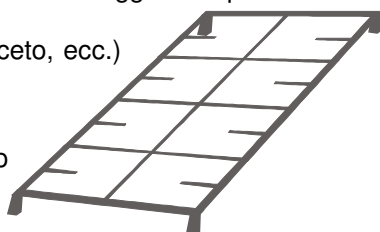


Iniziare la pulizia sempre solo dopo che le griglie si siano raffreddate fino a raggiungere di nuovo la temperatura normale, vuol dire, quando si possono toccare con le mani.

- Le griglie possono essere asportate per essere pulite.
- Pulire con acqua calda e aggiunta di detersivo e con una spugna morbida o un panno.
- Possibilmente evitare di grattare o raschiare i residui di cottura.
- La pulizia con sostanze chimiche corrosive sarebbe dannoso come la pulizia con acidi o diluente per vernici.
- Una spugna ruvida per pentole o la carta vetrata distrugge la superficie come la sabbia o la lana di vetro.
- Non utilizzare liquidi acidi (succo di limone, aceto, ecc.) sullo smalto.
- **Non** lavare le griglie nella lavastoviglie.



Prima di appoggiarle, le griglie devono essere completamente asciutte.



Pulizia della lamiera di deviazione dell'aria

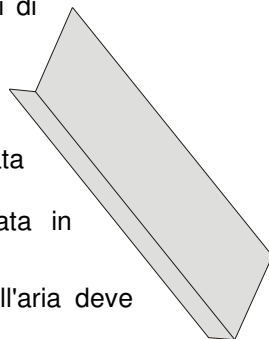


Iniziare la pulizia sempre solo dopo che la lamiera di deviazione dell'aria si sia raffreddata fino a raggiungere di nuovo la temperatura normale, vuol dire, quando la si può toccare con le mani.

- Per la pulizia, asportare la lamiera di deviazione dell'aria.
- Pulire con acqua calda e aggiunta di detersivo e con una spugna morbida o un panno.
- Assolutamente evitare di grattare o raschiare i residui di cottura.
- La pulizia con sostanze chimiche corrosive sarebbe dannoso come la pulizia con acidi o diluizione per vernici.
- Una spugna ruvida per pentole o la carta vetrata distrugge la superficie come la sabbia o la lana di vetro.
- La lamiera di deviazione dell'aria può essere lavata in lavastoviglie.



Prima di appoggiarla, la lamiera di deviazione dell'aria deve essere completamente asciutta.



Pulizia delle manopole

- Dopo aver tolto le manopole per la pulizia, si deve prestare attenzione di infilarle ognuna al proprio posto, poiché le manopole sono tarate sul concernente asse.
- Per pulire le manopole, usare un panno morbido o una spugna, acqua e un detergente e/o un prodotto per la manutenzione specifici per l'acciaio inox, ad es. Chromol o Caramba.
- Le manopole **non** devono essere pulite in alcun caso in lavastoviglie.

Eliminare i guasti

Che cosa si può fare, se ...

... l'accensione elettrica non funziona

Possibile causa	Rimedio
■ Fusibile difettoso.	► Controllare il fusibile nella valvoliera e sostituirlo se necessario.
■ Può essere scattato l'interruttore automatico o il fusibile di sovraccarico.	► Verificare nella valvoliera, se è scattato l'interruttore automatico o un interruttore differenziale.
■ Tra l'accenditore e i bruciatori si sono accumulati residui di alimenti o detersivi.	► Pulire attentamente le superfici tra accenditore e bruciatori.
■ I bruciatori sono umidi.	► Asciugare bene e con cautela gli elementi dei bruciatori e le candele di accensione.
■ Le corone e/o i cappellotti non sono posizionati correttamente.	► Controllare la posizione corretta di tutti gli elementi dei bruciatori.
■ Manca il collegamento elettrico.	► Assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato realizzato correttamente.

... le fiamme dei bruciatori sono irregolari

Possibile causa	Rimedio
■ I vari elementi dei bruciatori non sono stati appoggiati correttamente.	► Posizionare correttamente i vari elementi dei bruciatori.
■ Gli spartifiamma del bruciatore sono sporchi.	► Pulire gli spartifiamma del bruciatore.

... Eliminare i guasti

... l'immagine delle fiamme non sembra regolare o non fuoriesce del gas

Possibile causa	Rimedio
■ È chiuso/sono chiusi il rubinetto/ i rubinetti principale/i.	► Aprire i rubinetti per l'alimentazione del gas.
■ In caso di utilizzo di una bombola di gas, la stessa potrebbe essere vuota.	► Sostituire la bombola vuota con una piena.

... si avverte odore di gas in cucina

Possibile causa	Rimedio
■ Eventualmente si ha una perdita tra tubatura e alimentazione principale del gas.	► Assicurarsi che il collegamento sia assolutamente stagno.

... non funzionano i rubinetti del gas assicurati dei vari bruciatori

Possibile causa	Rimedio
■ La manopola non è stata schiacciata per un tempo sufficiente.	► Accendere il bruciatore e mantenere schiacciata la manopola ancora per alcuni secondi.
■ Le scanalature degli spartifiamma del bruciatore sono sporche.	► Pulire le scanalature degli spartifiamma del bruciatore.

Smaltimento

Materiale d'imballo

- Il materiale d'imballaggio (cartone, pellicola plastica PE e polistirolo EPS) è contrassegnato e deve, per quanto possibile, riciclato e smaltito in conformità alla tutela dell'ambiente.

Smontaggio

- Separare l'apparecchio dalla rete di corrente. In caso di apparecchi d'installazione fissa, ciò dovrà essere effettuato da un elettricista qualificato dotato di licenza!
- Separare l'apparecchio dall'alimentazione del gas. Ciò dovrà essere effettuato da un idraulico specializzato per gli apparecchi a gas e dotato di licenza.

Sicurezza

- Per evitare infortuni a causa d'utilizzo inappropriato, in particolare da parte di bambini che giocano nelle vicinanze, l'apparecchio deve essere reso inutilizzabile.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Quindi, tagliare il cavo di rete sull'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Mediante lo smaltimento a regola d'arte, le materie prime saranno riciclate.
- Sulla targhetta del tipo applicata sull'apparecchio si trova il simbolo . Indica, che non è ammesso lo smaltimento nei rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire in conformità alle disposizioni locali in merito allo smaltimento dei rifiuti.
Rivolgetevi alle autorità competenti del vostro comune, al locale punto di raccolta per i rifiuti domestici o al vostro rivenditore per ottenere ulteriori informazioni relative al trattamento, al riciclaggio o al riutilizzo del presente prodotto.

Servizio assistenza

In caso di guasto o per effettuare un'ordinazione mettetevi in contatto con noi e indicateci il relativo numero di fabbricazione (FD) e il modello dei vostri apparecchi.

Queste informazioni si trovano sull'ultima pagina delle presenti Istruzioni nonché sulla targhetta del tipo dei vostri apparecchi.

Targhetta del tipo
Piano di cottura

Targhetta del tipo
Scatola elettrica



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

D-83064 Raubling

Germania

Fon +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

www.boragmbh.com

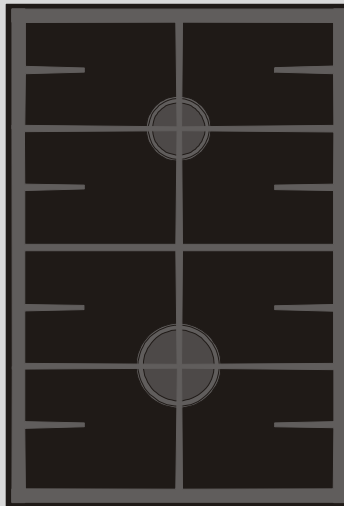
**Gas-Kochfeld:
PG-UM-I-0010910**

05.2011 - 1031081



Cocina encimera vitrocerámica a gas
con módulo de mando

PG 11-000



**Instrucciones de montaje, de manejo
y de mantenimiento**

Estimada clienta de BORA, estimado cliente de BORA

Le agradecemos que usted haya decidido adquirir uno de nuestros productos.

Su aparato satisface las altas exigencias y es fácil de manejar. De todas maneras, tómese tiempo para leer las presentes instrucciones de montaje, de manejo y de mantenimiento. Así se familiarizará con el aparato y lo podrá utilizar de manera óptima y sin defectos.

Le rogamos que respete las disposiciones de seguridad (página 22 y siguientes).

¡Le deseamos que disfrute de su cocina!

Modificaciones

El texto, las fotografías y los datos corresponden al avence de la técnica actual del aparato en el momento de la impresión de las presentes instrucciones de montaje y de manejo. ¡Nos reservamos el derecho a modificaciones en el sentido del avance tecnológico!

Símbolos utilizados



Acompaña a todas las instrucciones importantes para la seguridad. ¡El incumplimiento puede causar lesiones, daños en el aparato o en la instalación!

- ▶ Marca los pasos de trabajo que se tienen que realizar según la secuencia.
 - Describe la reacción del aparato en el paso de trabajo.
- Marca una enumeración



Acompaña a las instrucciones útiles para el usuario.

Las presentes instrucciones de montaje y de uso valen para los modelos a continuación:

Cocina encimera vitrocerámica a gas	Módulo de mando
PG 11-000	PGS 11-100

Impreso sobre papel blanqueado sin cloro, nuestro aporte para la protección del medio ambiente.

Contenido

Montaje 5

 Antes de empotrar 5

 Empotrado enrasado en la superficie
 de la cocina encimera 6

 Empotrado de la cocina encimera
 en la sección de corte de una encimera 8

 Empotrado del módulo de mando
 en el panel del armario de base 10

 Montaje 10

 Empotrado enrasado en la superficie
 de la cocina encimera 11

 Empotrado de la cocina encimera
 en la sección de corte de una encimera 11

 Empotrado del módulo de mando
 en el panel del armario de base 12

Conexión eléctrica 16

Conexión del gas (para el gasista) 17

**Adaptación de las hornillas a otro tipo de gas
(Para el gasista) 20**

 Cambiar el inyector máximo
 en los quemadores de la cocina encimera 20

 Cambiar el inyector mínimo
 en los grifos de gas del módulo de mando 20

 Verificar la estabilidad de la llama 20

 Cuadro de inyectores 21

Disposiciones de seguridad 22

 Utilización correspondiente 22

 Niños en el hogar 22

 Para el uso 23

 Así se evitan daños en el aparato 24

 ¡Cuidado, peligro de quemadura / incendio! 25

Su aparato 26

 Descripción del aparato 26

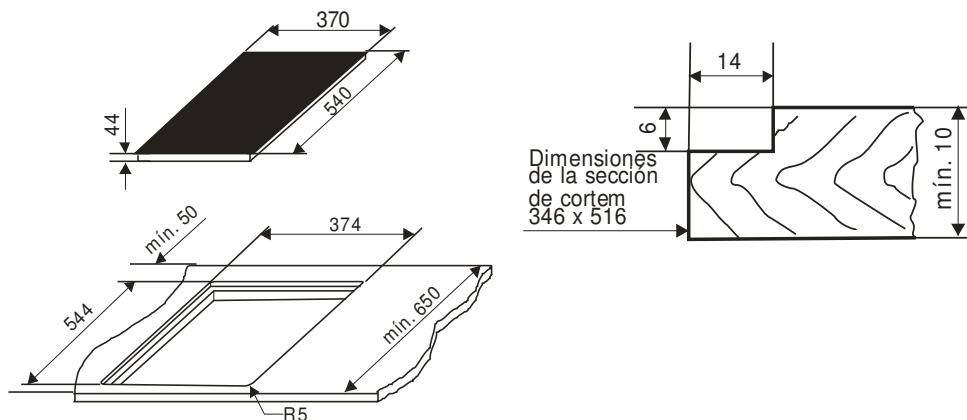
Manejo	27
Grifo de gas	27
Encender.....	27
Cerrar el suministro de gas.....	28
Uso de una cocina encimera vitrocerámica a gas al lado de una extractora de humo BORA para mesa.....	28
Vajilla de cocinar	29
Cuidado y mantenimiento	30
Limpieza.....	30
Limpieza de la superficie de vitrocerámica.....	30
Limpieza de las casquetas y las coronas rompellamas	31
Limpieza de la rejilla	32
Limpieza de la lata conductora de aire	32
Limpieza de las manillas	33
Eliminar uno mismo los fallos	33
Qué hacer cuando	33
Eliminación.....	35
Servicio de reparación.....	35

Montaje

Antes de empotrar

- La cocina encimera para empotrar está prevista para colocarla en la sección de corte de una encimera. El módulo de mando correspondiente se debe empotrar en el panel del armario de base.
- Solamente se puede empotrar el aparato y conectarlo a la red eléctrica según las especificaciones de instalación mencionadas a continuación. Encargar los trabajos necesarios a un instalador / electricista concesionario.
- Desechar el material de embalaje según las normas locales.
- Antes de conectar el aparato, verificar si coinciden las condiciones de conexión locales (tipo de gas y presión del gas) con el ajuste del aparato. Para ello, respetar las disposiciones especiales de las empresas de abastecimiento locales.
- Los valores de ajuste para este aparato están indicados en la placa del aparato en la parte inferior de la cocina encimera a gas.
- Este aparato no se conecta a una salida de gas de escape. Se tiene que instalar y conectar según las disposiciones de instalación vigentes. Respetar especialmente las medidas de ventilación adecuadas.

Empotrado enrasado en la superficie de la cocina encimera



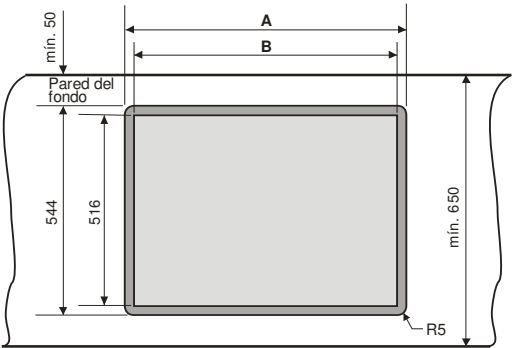
Distancia de por lo menos 50 mm desde el borde más externo de la sección de corte hacia la pared lateral y la pared del fondo.

- La campana extractora sobre la cocina encimera a gas montada según las instrucciones de montaje de la campana extractora, sin embargo, montarla por lo menos a una distancia de 650 mm.
- En caso de muebles de empotrar, la capa de material sintético o el enchapado tienen que estar producidos con pegamento resistente al calor, de lo contrario, podría deformarse o soltarse, especialmente en los lados angostos.
- Sellar con material impermeable, p.ej. silicona, los bordes en bruto de la sección de corte.

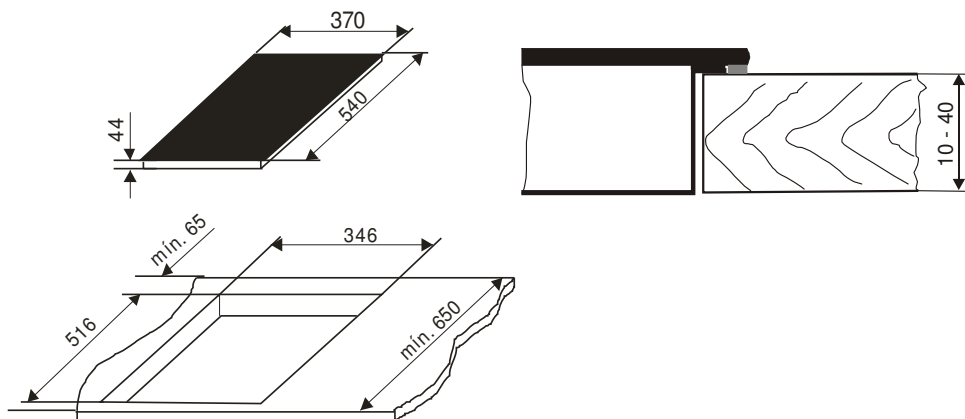
Medidas de la sección de corte durante el empotrado de placas de cocción/ cocinas encimeras o de placas de cocción/ cocinas encimeras y extractora de humo BORA para mesa al costado:

	Placas de cocción Cocinas encimeras	extractora de humo BORA para mesa	Sección de corte de la encimera	
			A	B
	1		374	346
	2		744	716
	3		1114	1086
	1	1	484	456
	2	1	854	826
	3	1	1224	1196
	3	2	1334	1306

Montar la subbase adjunta al aparato correspondiente entre las placas de cocción o las placas de cocción y la extractora de humo BORA para mesa.



Empotrado de la cocina encimera en la sección de corte de una encimera



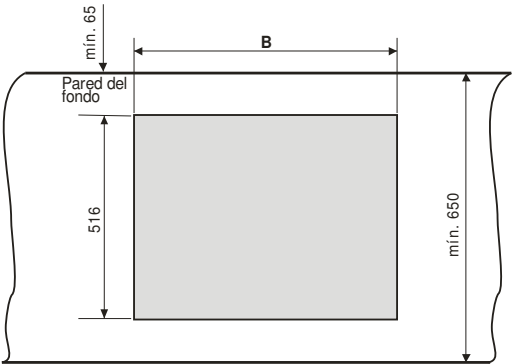
Distancia de por lo menos 65 mm desde el borde de la sección de corte hacia la pared lateral y la pared del fondo.

- La campana extractora sobre la cocina encimera a gas montada según las instrucciones de montaje de la campana extractora, sin embargo, montarla por lo menos a una distancia de 650 mm.
- En caso de muebles de empotrar, la capa de material sintético o el enchapado tienen que estar producidos con pegamento resistente al calor, de lo contrario, podría deformarse o soltarse, especialmente en los lados angostos.
- Sellar con material impermeable, p.ej. silicona, los bordes en bruto de la sección de corte.

Medidas de la sección de corte durante el empotrado de placas de cocción/ cocinas encimeras o de placas de cocción/ cocinas encimeras y extractora de humo BORA para mesa al costado:

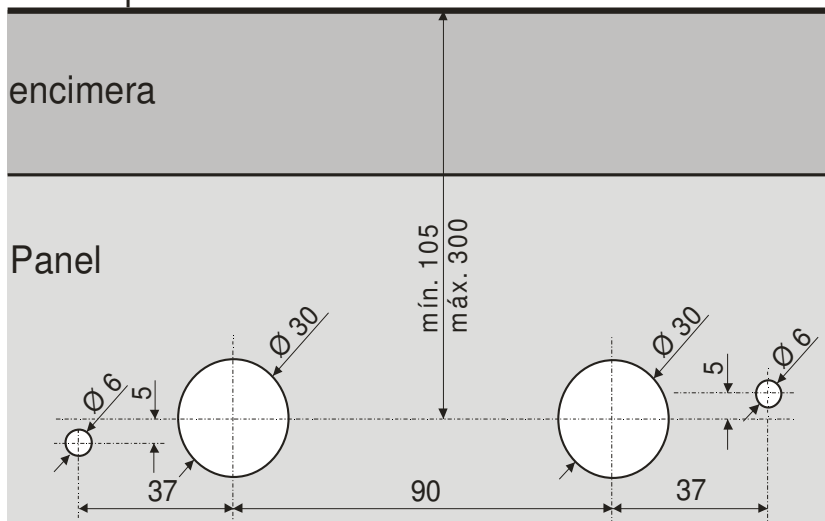
	Placas de cocción Cocinas encimeras	extractora de humo BORA para mesa	Sección de corte de la encimera
			B
	1		346
	2		716
	3		1086
	1	1	456
	2	1	826
	3	1	1196
	3	2	1306

Montar la subbase adjunta al aparato correspondiente entre las placas de cocción/ cocinas encimeras o las placas de cocción/ cocinas encimeras y la extractora de humo BORA para mesa.



Empotrado del módulo de mando en el panel del armario de base

cara superior de la encimera



Hacer las cuatro perforaciones para el módulo de mando alineados al centro hacia la cocina encimera.



Colocar un debajo del módulo de mando un fondo protector de cables (fondo intermedio). Prever una abertura de 100 mm en el área inversa a todo lo ancho del armario de base.



Debajo de la cocina encimera o del módulo de mando no se pueden empotrar aparatos en el armario de base.

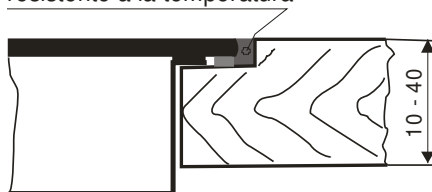
Montaje

- Está permitido el uso de listones terminales de madera de la pared de madera maciza sobre encimeras, detrás de la cocina encimera para empotrar, mientras se cumpla con las distancias mínimas.
- No está permitido el uso de listones terminales de material sintético de la pared.
- Los cambios de color en la superficie se tienen que atribuir a la incidencia de la luz.

Empotrado enrasado en la superficie de la cocina encimera

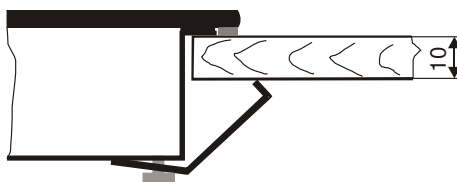
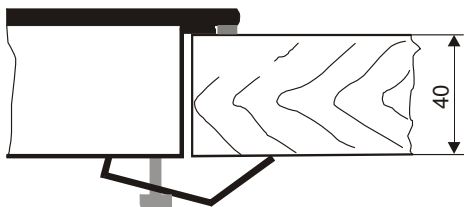
- Colocar la cocina encimera en la sección de corte. Luego cerrar la ranura de pegado con pegamento de silicona resistente a la temperatura. Sacar la silicona sobrante con una espátula.

pegamento de silicona resistente a la temperatura



Empotrado de la cocina encimera en la sección de corte de una encimera

- Colocar la cocina encimera en la encimera y fijar con los elementos tensores.



Empotrar la cocina encimera para empotrar de tal manera que el rótulo BORA quede atrás a la derecha.

Empotrado del módulo de mando en el panel del armario de base



Antes de colocar y fijar el módulo de mando en el armario de base, crear la conexión eléctrica (ver el párrafo de la conexión eléctrica) y crear la conexión del gas; para ver la descripción ver la página 17.

- ▶ Crear un grosor del panel de un total de 36 mm con las placas de compensación incluidas. ¡Es decir que el grosor del panel y las placas de compensación dan como resultado 36 mm!



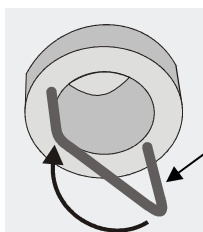
¡Respetar obligatoriamente la dimensión total de 36 mm para garantizar una función perfecta del módulo de mando!

Grosor del panel	Grosor total de las placas de compensación	Placas de compensación			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 mm	1	1	1	1
15 mm	21 mm	1	1	2	
14 mm	22 mm	1	1	1	2
13 mm	23 mm	1	1	2	1

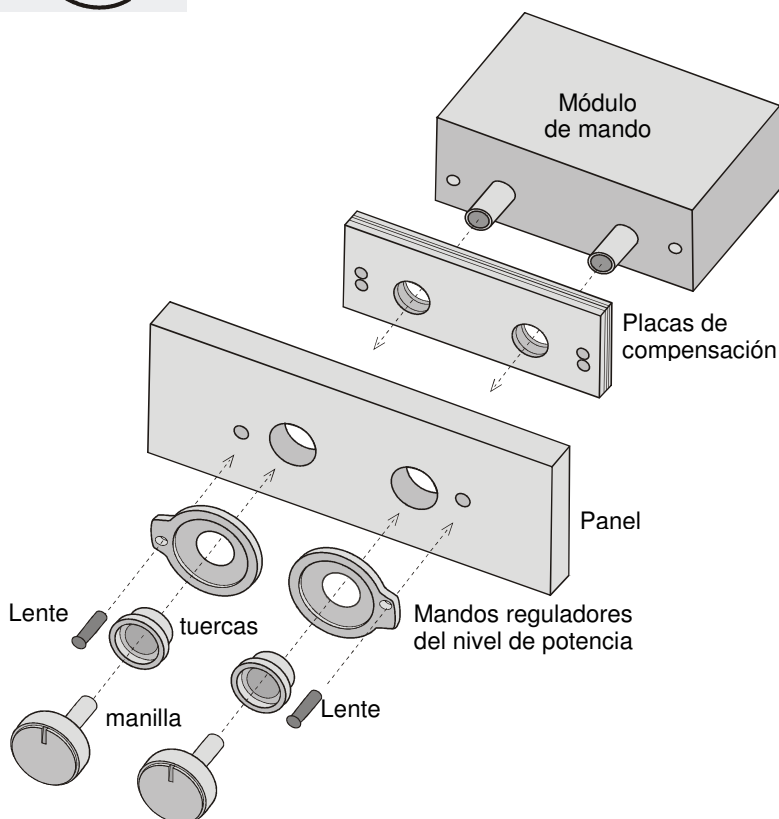
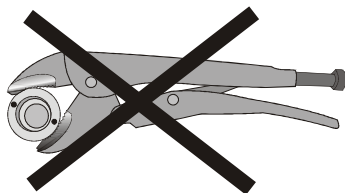
- Introducir las lentes (rojas) en los mandos reguladores del nivel de potencia.
- Introducir el módulo de mando en el panel con las placas de compensación encajadas por atrás. Encajar ambos Mandos reguladores del nivel de potencia en la parte frontal y fijar con las tuercas incluidas y con el estribo de fijación incluido Momento de giro máximo de las tuercas: 10 Nm.



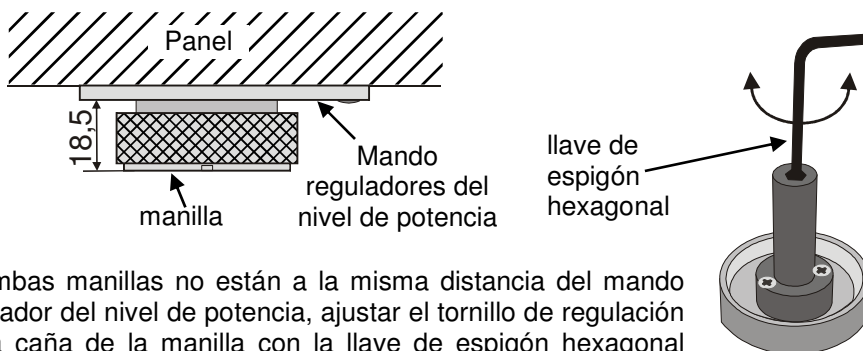
¡No ajustar las tuercas de ninguna manera con una tenaza o similar!
¡Solamente utilizar el estribo de fijación incluido!



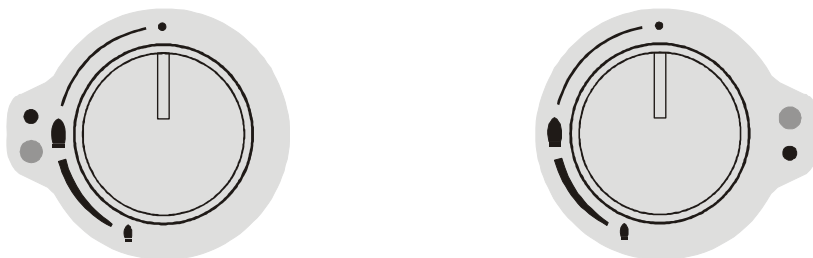
estribo
de fijación



- Encajar la manilla y controlar la medida de 18,5 mm en la posición 0.



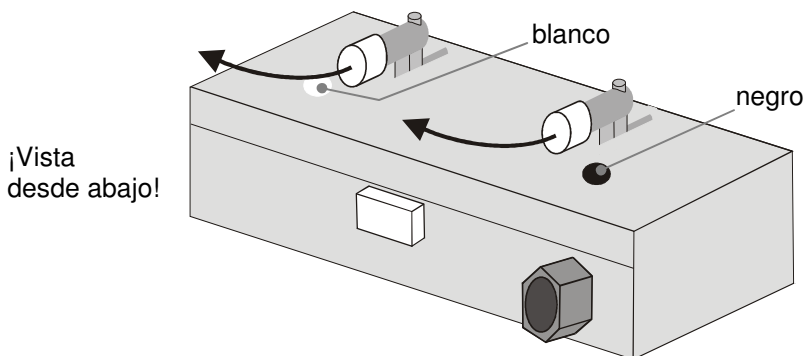
- Si ambas manillas no están a la misma distancia del mando regulador del nivel de potencia, ajustar el tornillo de regulación en la caña de la manilla con la llave de espigón hexagonal incluida de tal manera que ambas manillas tengan una distancia de 18.5 mm (ver le plano líneas arriba).



Al final, conectar la cocina encimera al módulo de mando. Para ello, conectar primero la clavija de enchufe de 12 polos de la cocina encimera al terminal de enchufe del módulo de mando.

Luego crear la conexión de gas a la cocina encimera.

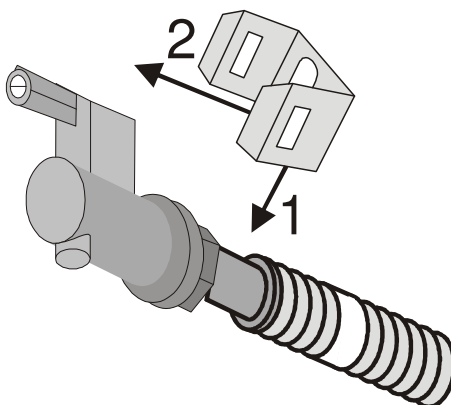
- Retirar las caperuzas de protección de ambos grifos de gas.



- Controlar si ambas empaquetaduras de anillo en O están a la salida de gas.
- Retirar las caperuzas de protección de ambas mangueras de unión.



- Empujar las mangueras de unión con el color correcto y con cuidado en los grifos de gas.
- Fijar a presión el muelle de detención. Controlar que encaje de manera segura.



Conexión eléctrica

Durante la conexión del aparato se tiene que prever una instalación que permita desconectarla de la red con un ancho de intervalo de abertura de contactos de por lo menos 3 mm para todos los polos.

- Como dispositivos cortadores valen interruptores LS, fusibles, fusibles automáticos y contactores.
- El cable de alimentación de corriente eléctrica que se va a utilizar (previamente montado) tiene que ser por lo menos del tipo Modelo H05VV-F ó H05VVH2-F.
- Corte transversal. 3G1 mm²
- Si el aparato está conectado por enchufes, este tiene que estar accesible aun después del montaje del aparato.
- Si se dañó el cable de conexión, tiene que ser reemplazado por uno confeccionado especialmente. Esto solamente lo debe hacer un servicio de reparación autorizado por la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH.

CE Estos aparatos cumplen con las directivas de le CE a continuación:

- 2004/108/CE Directiva compatibilidad electromagnético
- 2006/95/CE Directiva de baja tensión
- 2009/125/CE Directiva ecológica
- 2009/142/CE Directiva sobre los aparatos de gas

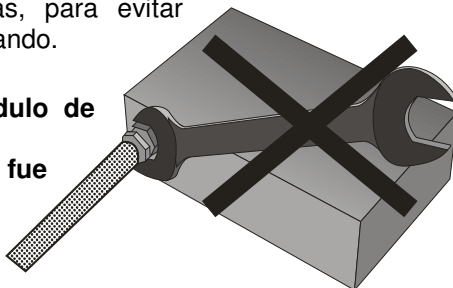
Conexión del gas (para el gasista)

- Esta cocina encimera a gas para empotrar corresponde a la clase de aparatos 3.
- Para el tipo de gas ajustado de fábrica ver la placa de identificación en la parte inferior de la cubeta o la placa de identificación del módulo de mando.
- El módulo de mando tiene un tubo flexible de conexión. Este sirve, en caso de tubería fija de la alimentación de gas, para evitar torsiones en la carcasa del módulo de mando.



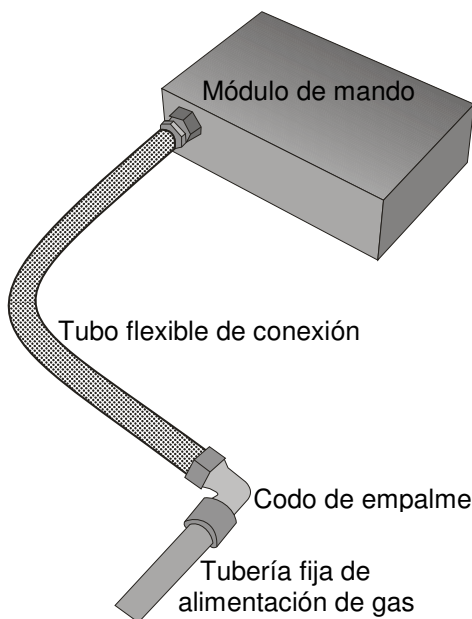
¡No reajustar la tuerca en el módulo de mando!

¡La estanqueidad de la unión fue comprobada en la fábrica!

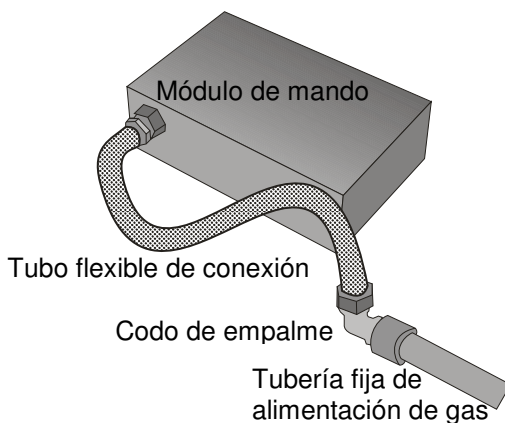


Ejemplos para la colocación del tubo flexible de conexión

Alimentación de gas hacia atrás

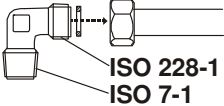
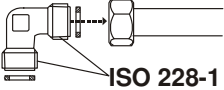


Alimentación de gas lateral



- Doblar previamente el tubo flexible de conexión de tal manera que quede lo más exacto posible al codo de empalme o a la tubería fija de la alimentación.

- ▶ Retirar la caperuza de protección del tubo flexible de conexión.
- ▶ Atornillar el codo de empalme correspondiente con la empaquetadura incluida al tubo flexible de conexión del módulo de mando.

		
ES	X	X

- Realizar la conexión de la cocina encimera a la tubería de gas intercalando un grifo de cierre y respetando las normas fundamentales vigentes. Este grifo de cierre tiene que estar fácilmente accesible en todo momento.
- La conexión al gas natural se realiza directamente a la rosca exterior R1½" de la conexión.
- La conexión al gas licuado (butano/ propano) se realiza intercalando una pieza de empalme estanqueizado con el tubo de Ø 8x1 mm.
- Durante la planificación prestar atención a la posición de las conexiones de suministro. La conexión de gas tiene que tener un dispositivo de cierre y tiene que ser **accesible**.



Se recomienda utilizar una **toma de gas de seguridad** en el armario contiguo.

Luego se puede conectar a prueba de gas una manguera de gas de seguridad de 0,80 m de largo según DIN 3383 directamente al codo de empalme de la encimera a gas.

La longitud máxima permitida es de 1,5 m.



Colocar esta manguera de gas de seguridad de tal manera que no sea guiada por zonas calientes o que no toquen las piezas del aparato con alta temperatura.

Colocarla de tal manera que recorra libremente y no toque piezas móviles de los elementos de la cocina (p.ej. de un cajón).



¡Prestar especial atención a la estanqueidad de la conexión!

Solamente un instalador autorizado deberá realizar la conexión de gas cumpliendo las normas.

Además se tienen que cumplir las normas policiales locales y las normas de las empresas locales de abastecimiento de gas.

Esto garantiza que se cumplan las normas legales y la condiciones de conexión de las empresas locales de abastecimiento.



Encender el fusible o el interruptor principal recién después de empotrar los aparatos. Empotrar los aparatos en los muebles según las presentes instrucciones de montaje, de uso y de mantenimiento.



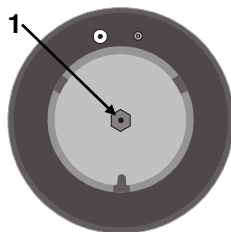
Le rogamos prestar atención obligatoriamente que no asumimos ninguna responsabilidad por daños directos y derivados que sean causados por la conexión equivocada o el empotrado inadecuado. Desconectar los aparatos de la corriente eléctrica en todo caso durante las reparaciones. Nunca abrir los aparatos. Si fuera necesario avisar a un servicio de reparación autorizado por la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH.

Adaptación de las hornillas a otro tipo de gas (Para el gasista)

- Pedir al distribuidor los inyectores de cambio de régimen.
- **Desconectar la cocina encimera y el módulo de mando antes del cambio de régimen y desconectarlos del suministro de gas.**
- Ver la parte inferior de la encimera para el tipo de gas ajustado de fábrica.

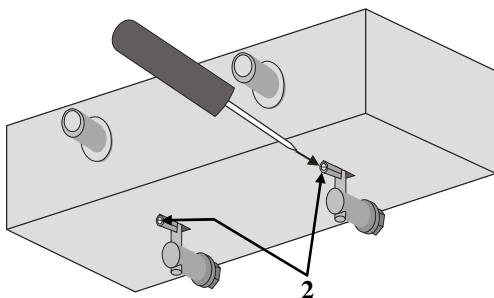
Cambiar el inyector máximo en los quemadores de la cocina encimera

- ▶ Quitar la rejilla
- ▶ Extraer los casquetas y las coronas rompellamas de los quemadores.
- ▶ Destornillar el inyector máximo (1) y cambiarlo según el cuadro de inyectores.



Cambiar el inyector mínimo en los grifos de gas del módulo de mando

- ▶ Desmontar el módulo de mando.
- ▶ Destornillar el inyector mínimo (2) con un desarmador plano pequeño y extraerlo del grifo de gas con una tenaza pequeña. Colocar el inyector mínimo nuevo – ver el sellado en el cuadro de inyectores y fijar girando.
- ▶ Pegar las placas de identificación adhesivas de los inyectores de repuesto sobre las etiquetas en el aparato y en el módulo de mando con el ajuste de gas de fábrica.



Verificar la estabilidad de la llama

Después de la conversión verificar el quemador para ver si la llama arde estable.

- ▶ Para ello girar varias veces el grifo del quemador encendido rápidamente de máximo a mínimo. No se debe apagar la llama.

Cuadro de inyectores



¡Solamente utilizar inyectores sellados!

Tipo de gas	Posición del quemador	Carga térmica nominal Gas natural $\frac{H_s}{H_i}$	Potencia nominal conectada Butano + propano	Carga al bajar la llama	Inyectores	
Gas natural H/E G 20 20 mbar	atrás	$\frac{1,75 \text{ kW}}{1,60 \text{ kW}}$		0,35 kW	99 45	Quemador Grifo
	adelante	$\frac{4,00 \text{ kW}}{3,65 \text{ kW}}$		0,60 kW	144 57	Quemador Grifo
Butano/ propano G 30/31 28-30/37 mbar	atrás		1,75 kW 128 g/h	0,38 kW	65 28	Quemador Grifo
	adelante		3,0 kW 219 g/h	0,60 kW	87 39	Quemador Grifo

Valor nominal conectado de gas licuado 4,75 kW – 347 g/h

Disposiciones de seguridad



El aparato cumple con las normas reconocidas de la técnica y con las disposiciones de seguridad correspondientes. Sin embargo, para evitar daños y accidentes, se requiere tratar adecuadamente el aparato. Respetar las instrucciones en las presentes instrucciones de montaje, de uso y mantenimiento.

Utilización correspondiente

- El aparato está previsto para la preparación de comida en el hogar y no para el uso industrial. No asumimos ninguna responsabilidad en caso de funcionamiento para fines extraños o de manejo equivocado.
- Solo el personal especializado calificado y capacitado para este aparato puede realizar reparaciones, especialmente en las piezas bajo tensión. No se deben realizar modificaciones, manipulaciones ni intentos de reparación en el aparato, especialmente utilizando herramientas (destornilladores, etc.) Las reparaciones inadecuadas puede causar accidentes graves, daños en el aparato y en la instalación, así como provocar fallos en el funcionamiento. En caso de fallo en el funcionamiento de su aparato o en caso de un pedido de reparación respetar las instrucciones en «Servicio de reparación». En caso necesario comunicarse con la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH.
- El aparato no se debe utilizar para calentar el ambiente.
- Este aparato a gas no es adecuado ni está permitido para instalarlo en vehículos.
- Conservar con cuidado las presentes instrucciones para poder consultarlas en cualquier momento. Entregar las presentes instrucciones junto con el aparato si se vende o deja a terceros. El nuevo propietario puede informarse así acerca del manejo adecuado del aparato y de las observaciones al respecto.
- El usuario es responsable del mantenimiento y del uso adecuado del aparato en el hogar.

Niños en el hogar

- Los componentes del embalaje (p.ej. láminas, icopor) pueden ser peligrosos para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantener los componentes del embalaje fuera del alcance de los niños.
- El aparato está previsto para el uso por adultos que conozcan el contenido de las presentes instrucciones de uso. A menudo los niños no pueden reconocer peligros que surgen en el trato con aparatos eléctricos o a gas. Por ello, ocuparse de la vigilancia necesaria y no dejar jugar a los niños con el aparato.

- Las superficies de aparatos eléctricos para cocinar se calientan. En principio mantener lejos de la cocina a los niños pequeños.
Especialmente en todas las piezas del quemador y de la rejilla, así como en una lata conductora de aire existe peligro de quemarse.
- Para proteger a niños pequeños se puede colocar un protector de cocina para niños.

Para el uso

- Durante las primeras horas de funcionamiento de una hornilla pueden desprenderse olores molestos. Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica. Preocuparse de que haya buena ventilación del ambiente.
- Si el aparato muestra daños evidentes, no ponerlo a funcionar y comunicarse con la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Poner el aparato inmediatamente fuera de servicio apenas se descubra un fallo en el funcionamiento o si se presentaran acciones mecánicas tales como rajaduras en la superficie. Apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica (destornillar los fusibles) o apagar el fusible automático). Cerrar el suministro de gas.
- Los cables de conexión de aparatos eléctricos no deben tocar las hornillas calientes ni la vajilla de cocinar. Podría dañarse el aislamiento eléctrico.
- Si el aparato está instalado debajo de una campana extractora y la cocina encimera está encendida, siempre tiene que haber ollas o sartenes sobre los quemadores usados. Si no hubiera ollas o sartenes sobre los quemadores usados, se puede dañar la campana extractora debido a la formación de calor de la llama directa. A través de esto se pueden encender residuos eventuales de grasa en el filtro de la campana extractora.
- Prestar atención que haya ventilación suficiente cuando está encendida la campana extractora o la extractora de humo BORA para mesa.
- Prestar atención que el aparato no esté expuesto a corriente de aire muy intensa que pueda apagar soplando eventualmente la llama del quemador.
- Cerrar los grifos de gas después de utilizar.
- Si no se utilizara el aparato durante un tiempo prolongado (p.ej. vacaciones), interrumpir la entrada de gas, p.ej. cerrando las instalaciones de bloqueo delante del aparato o retirando la manguera de gas de la toma de gas de seguridad.
- Encender la hornilla a gas recién cuando todas las piezas del quemador estén bien armadas.
- El aparato no está previsto para ser utilizado por personas (inclusive niños) discapacitadas física, sensorial y psíquicamente, o que no tengan experiencia y/o conocimientos suficientes, a no ser que estén vigiladas por una persona encargada de su seguridad o que hayan obtenido de la misma las instrucciones para utilizar el aparato.
- El aparato no está previsto para utilizarlo con un reloj programador externo ni con un sistema externo de teleaccionamiento.

Así se evitan daños en el aparato



La superficie de vitrocerámica es insensible al calor (hasta 650°C) y a fluctuaciones de temperatura y con ciertos límites resistente a los golpes y resistentes al rayado.

Respetar de todas maneras las observaciones a continuación para evitar daños.

- No subir al aparato.
- Una carga brusca, p.ej. cuando cae un salero, puede dañar la superficie. No se deben conservar dichos objetos sobre el aparato.
- No se deben calentar ollas ni sartenes vacías; cuando se calientan ollas o sartenes vacías se puede crear acumulación de calor.
- Antes de cada uso, prestar atención que el fondo de la vajilla de cocinar, esté limpio y seco.
- No tratar (pelar, cortar, etc.) verduras ni frutas sobre la superficie. Partículas de suciedad finas u objetos duros pueden dañar la superficie del aparato.
- No usar el aparato como repisa o superficie de trabajo. Sobre todo no colocar encima materiales inflamables, empaques de cartón ni de plástico.
- Prestar atención que no caiga comida con contenido de azúcar ni jugos sobre la superficie de vitrocerámica caliente. La superficie podría dañarse con ello. Si cayera comida con contenido de azúcar o jugos sobre la superficie caliente, retirarlas inmediatamente con una espátula de limpieza (aun cuando está caliente).
- Observar constantemente las ollas a presión hasta que haya alcanzado la presión correcta. Primero encender la hornilla al máximo y luego girar al contrario a tiempo.
- Evitar que se rebalse la comida.
- Nunca utilizar un aparato defectuoso.
- En caso de avería, desconectar la corriente del aparato y bloquear el suministro de gas.
- Si se presentara un fallo, apagar el suministro de gas y de corriente al aparato, aun antes de comunicarse con un servicio de reparación autorizado por la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Nunca dejar arder la hornilla a gas sin una olla colocada sobre la misma.
- Si se atasca un grifo de gas, no soltarlo con violencia. Llamar inmediatamente a un servicio de reparación autorizado por la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH.
- No está permitido preparar comida en papel aluminio o envases de plástico en la cocina encimera. El material se derrite.
- Durante la limpieza prestar atención que no llegue agua al interior de los aparatos. Solamente utilizar un trapo medianamente húmedo. Nunca rociar el aparato con agua ni con un aparato depurador de vapor. ¡El agua penetrante puede causar daños!

¡Cuidado, peligro de quemadura / incendio!

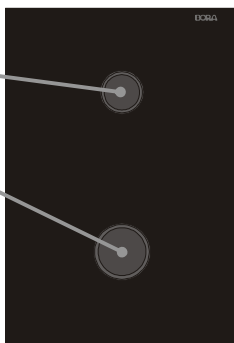
- No dejar de vigilar el aparato durante el funcionamiento.
- Las superficies calentadas también permaneces calientes durante un tiempo prolongado después de apagarlas y solamente se enfrían lentamente a temperatura ambiente. Esperar lo suficiente antes de realizar la limpieza por ejemplo.
- Si durante el funcionamiento se presentara humo o sucediera un incendio, apagar el fusible de la instalación de la casa. Cerrar el suministro de gas.
- Vigilar el aparato cuando fríe.
¡Las grasas y los aceites sobrecalentados se inflaman rápidamente! Nunca tratar de apagar con agua la grasa ni el aceite inflamado (¡peligro de explosión!). Extinguir un incendio con trapos mojados, mantener cerradas las puertas y ventanas.
- Cerciorarse que los quemadores estén al nivel mínimo cuando se retiran ollas y sartenes brevemente de la hornilla. Para evitar el riesgo de quemarse durante el trabajo cerca de la llama directa, además se mantiene el consumo de gas y el ensuciamiento al mínimo.
- Nunca flamear cuando el aparato esté instalado debajo de una campana extractora. Las llamas pueden incendiar la campana extractora.
- Mantener las mascotas lejos del aparato. ¡Peligro de quemadura!

Su aparato

Descripción del aparato

PG 11-000

- Un quemador normal con 1,75 kW
- Un quemador de alta capacidad con 4,0 kW (3,0 kW)

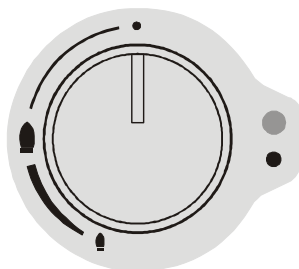
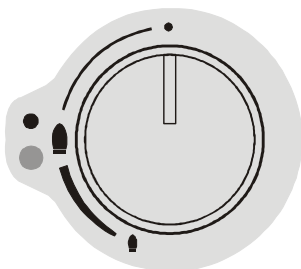


Módulo de mando PGS 11-100

Mandos reguladores del nivel de potencia

Hornilla adelante

Hornilla atrás



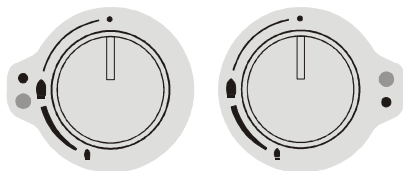
Manejo

Grifo de gas

El grifo de gas sirve para encender y apagar, y para regular la hornilla asignada.

 „Llama grande“ = más alta potencia

 „Llama pequeña“ = más baja potencia



Encender

- Primero presionar la manilla de la hornilla hasta el tope y girar hacia la izquierda (en contra del sentido de las agujas del reloj) a la "llama grande".
 - El gas sale del quemador que la chispa cíclica enciende de manera segura.



Si no se enciende inmediatamente, inténtelo en el nivel pequeño o medio.



Al encender un quemador se pueden ver las chispas cíclicas en ambos quemadores. Este no es un mal funcionamiento.



No pulsar la manilla durante más de 15 segundos. Si el quemador no ha encendido después de transcurrir estos 15 segundos, no seguir presionando la manilla y abrir la puerta antes de cada intento de reencendido o esperar por lo menos un minuto.

Después del encendido se tiene que mantener presionada la manilla durante algunos segundos (aprox. 5 a 7), para que le suministro de gas permanezca abierto automáticamente (el sensor térmico se calentará luego lo suficiente).

Si se suelta muy rápido, entonces se vuelven a apagar las llamas.



¡Cada hornilla está asegurada!

Esto significa que: si se apaga una vez la llama (p.ej. por rebalse), entonces ya no sale gas.



El uso de un aparato para cocinar a gas provoca una formación de calor y de humedad en el lugar de instalación.

Prestar atención a una buena ventilación de la cocina: Mantener abiertas las aberturas naturales de ventilación o prever una instalación mecánica de ventilación (p.ej. una campana extractora o una extractora de humo BORA para mesa).

El uso intenso y prolongado del aparato puede necesitar ventilación adicional, p.ej. abrir una ventana o una ventilación efectiva, p.ej. el funcionamiento de una instalación de ventilación mecánica a mayor potencia.

Cerrar el suministro de gas

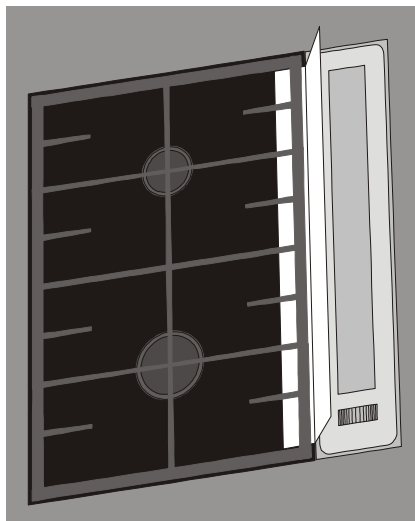
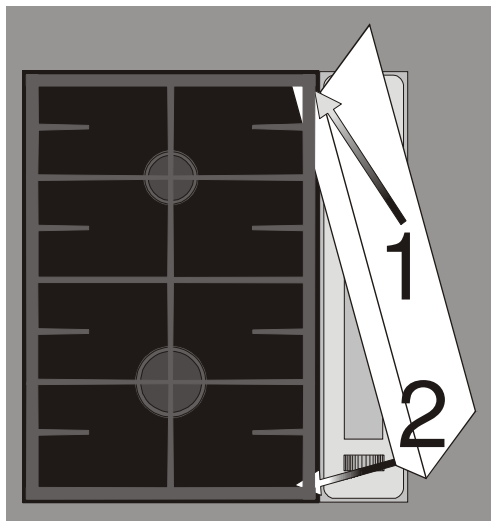
El suministro de gas se cierra girando la manilla a la posición inicial.

Uso de una cocina encimera vitrocerámica a gas al lado de una extractora de humo BORA para mesa



Cuando se usa una cocina encimera vitrocerámica a gas al lado de una extractora de humo BORA para mesa se tiene que utilizar obligatoriamente una lata conductora de aire.

Colocar esta lata conductora de aire entre las patas de la rejilla y empujarla totalmente hacia la rejilla. Se fijará con imanes.



Vajilla de cocinar



De ninguna manera poner sartenes ni ollas que bailen o que no tengan un fondo plano porque podrían volcar.

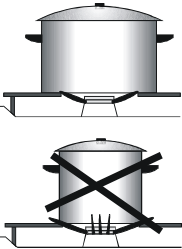


La vajilla de cocinar con un diámetro del fondo que coincida con el de la hornilla garantiza tiempos cortos de calentamiento y una buena distribución del calor. Esto significa que el fondo de la olla siempre tiene que ser tan grande de manera que la llama cubra el fondo totalmente, es decir que no debe arder fuera del fondo de la olla. Solamente así se aprovecha totalmente la llama.

Colocar la vajilla de cocinar centrada exactamente sobre la hornilla.

Las ollas y sartenes con fondos gruesos pueden distribuir mejor el calor.

Ahorran energía, tiempo y dinero si se usa siempre el tamaño correcto de la olla sobre la hornilla correcta.



	Diámetro de olla recomendado	Diámetro de olla mínimo
Quemador normal	140 – 200 mm	120 mm
Quemador de alta capacidad	180 – 240 mm	160 mm

Cuidado y mantenimiento

Limpieza



Primero dejar enfriar el aparato antes de limpiar.



Durante y después de la limpieza, prestar atención que no esté funcionando ninguna hornilla por descuido.

¡No utilizar depurador de vapor para limpiar!

Limpieza de la superficie de vitrocerámica

La limpieza a tiempo de la superficie de vitrocerámica ahorra eliminar posteriormente con mucho esfuerzo las suciedades pertinaces. La suciedad secada y quemada necesita mayor esfuerzo de limpieza.

- Para limpiar la superficie de vitrocerámica utilizar solamente un trapo suave o una esponja, agua y un detergente o producto de limpieza adecuado. Se recomienda utilizar agentes con efecto protector. La capa que se crea protege ampliamente la superficie de vitrocerámica contra manchas de suciedad pertinaces y contra daños en la decoración.



De ninguna manera limpiar la superficie de vitrocerámica con detergentes abrasivos, esponjas abrasivas raspadoras multipropósito, algodones metálicos, etc. Con ello se puede dañar la superficie de vitrocerámica.

Tampoco se deben utilizar detergentes químicos agresivos tales como spray para el horno o desmanchador.

- Limpiar inmediatamente cuando se rebalsa.
- Las suciedades ligeras se pueden eliminar con un trapo húmedo y detergente para vajilla.
- En caso de suciedades más intensas (manchas de salsas, sopas, etc.), aplicar detergente con un trapo o esponja limpios sobre la superficie de vitrocerámica y eliminar frotando. Para ello respetar las instrucciones del fabricante de los detergentes.
- Costras de suciedad de leche rebalsada y de comida sin azúcar se pueden eliminar en estado caliente (¡no hirviendo!) y en estado frío. Los rascadores con hojas de afeitar disponibles en el comercio especializado son adecuados para esto. De ninguna manera se deben rascar las costras creadas con cuchillos dentados, algodón metálico o similares.
- Eliminar las manchas de cal (coloración amarillenta) con cantidades mínimas de agentes disolventes de cal (p.ej. vinagre, jugo de limón, descalcificador). En caso de coloración más intensa dejar actuar el agente durante un tiempo prolongado. Luego limpiar con un trapo limpio húmedo.

Debido al tratamiento inadecuado durante la limpieza se puede dañar la decoración o la superficie de vitrocerámica. La superficie se torna más oscura en estas partes. Dichas manchas ya no se pueden eliminar con la limpieza.

Limpieza de las casquetas y las coronas rompellamas



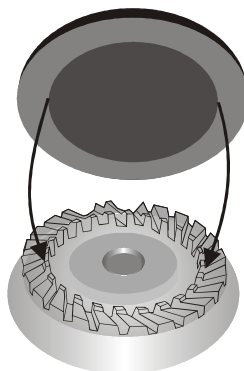
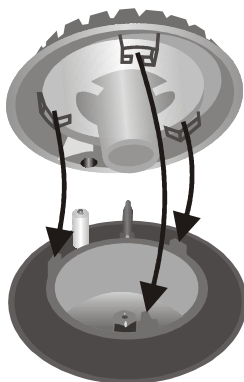
En principio, comenzar a limpiar recién cuando el quemador haya vuelto a enfriar a la temperatura normal, es decir, que se pueda tocar con la mano.

- Limpiar con agua caliente de limpieza normal y un detergente para vajilla comercial utilizando una esponja suave o un trapo normal para lavar.
- Está terminantemente prohibido rascar restos de comida.
- La limpieza con sustancias químicas corrosivas también es dañina, así como la limpieza con ácidos solventes de pintura.
- Una esponja áspera para olla o papel lija destruyen la superficie, así como arena abrasiva o lana de vidrio.
- No utilizar líquidos con ácido (jugo de limón, vinagre, etc.) sobre el esmalte.
- **No** limpiar las piezas del quemador en el lavavajillas.



Después de haber limpiado la superficie del aparato, prestar atención de volver a colocar correctamente las coronas rompellamas y los casquetes, de lo contrario no inicia el encendido eléctrico.

Las coronas rompellamas y los casquetes tienen que estar totalmente secos antes de colocarlos.



Limpieza de la rejilla

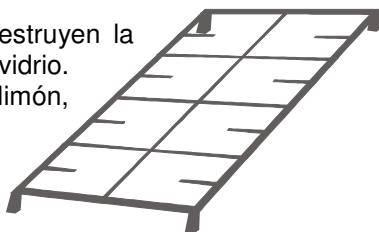


En principio, comenzar a limpiar recién cuando la rejilla haya vuelto a enfriar a la temperatura normal, es decir, que se pueda tocar con la mano.

- La rejilla se puede sacar para limpiar.
- Limpiar con agua caliente de limpieza normal y un detergente para vajilla comercial utilizando una esponja suave o un trapo normal para lavar.
- Está terminantemente prohibido rascar restos de comida.
- La limpieza con sustancias químicas corrosivas también es dañina, así como la limpieza con ácidos solventes de pintura.
- Una esponja áspera para olla o papel lija destruyen la superficie, así como arena abrasiva o lana de vidrio.
- No utilizar líquidos con ácido (jugo de limón, vinagre, etc.) sobre el esmalte.
- **No** limpiar al rejilla en el lavavajillas.



La rejilla tiene que estar totalmente seca antes de colocarla.



Limpieza de la lata conductora de aire

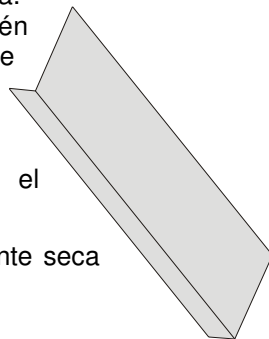


En principio, comenzar a limpiar recién cuando la lata conductora de aire haya vuelto a enfriar a la temperatura normal, es decir, que se pueda tocar con la mano.

- Extraer la lata conductora de aire para limpiar.
- Limpiar con agua caliente de limpieza normal y un detergente para vajilla comercial utilizando una esponja suave o un trapo normal para lavar.
- Está terminantemente prohibido rascar restos de comida.
- La limpieza con sustancias químicas corrosivas también es dañina, así como la limpieza con ácidos solventes de pintura.
- Una esponja áspera para olla o papel lija rayan la superficie, así como arena abrasiva o lana de vidrio.
- La lata conductora de aire se puede lavar en el lavavajillas.



La lata conductora de aire tiene que estar totalmente seca antes de colocarla.



Limpieza de las manillas

- Al extraer y encajar la manillas prestar atención a la secuencia porque las manillas están ajustadas individualmente al eje correspondiente.
- Para limpiar, solamente utilizar un trapo o una esponja suaves, agua y un producto adecuado de limpieza y/o conservación para acero inoxidable, como por ejemplo Chromol o Caramba.
- **De ninguna manera** limpiar las manillas en el lavavajillas.

Eliminar uno mismo los fallos

Qué hacer cuando ...

... No funciona el encendido eléctrico

Causa posible	Reparación
■ Fusible defectuoso.	► Controlar el fusible en la caja de fusibles y cambiar si fuera necesario.
■ El fusible automático puede haber saltado o quemó el fusible de sobrecarga .	► En la caja de fusibles verificar si saltó el fusible automático, o si se quemó un interruptor diferencial eventualmente.
■ Entre el encendedor y los quemadores se han acumulado eventualmente restos de comida o de detergentes.	► Limpiar con cuidado las superficies entre los encendedores y los quemadores.
■ Los quemadores están húmedos.	► Secar con cuidado las piezas del quemador y las bujías.
■ Las coronas rompellamas y/o los casquetes no están bien encajados.	► Cerciorarse que las piezas del quemador encajen bien.
■ No hay conexión eléctrica disponible.	► Cerciorarse que se haya realizado la conexión eléctrica en perfectas condiciones.

... Eliminar uno mismo los fallos

... las llamas del quemador arden irregularmente

Causa posible	Reparación
■ Las diferentes piezas del quemador no fueron colocadas correctamente.	► Colocar correctamente las diferentes piezas del quemador.
■ Las aberturas de salida de gas del quemador están sucias.	► Limpiar las aberturas de salida de gas del quemador.

... el diagrama de llamas no aparece normal o no sale nada de gas

Causa posible	Reparación
■ El/los grifo/s de gas principal/es están cerrados.	► Abrir los grifos para la entrada de gas.
■ Si se utilizara una botella de gas, podría estar vacía.	► Cambiar la botella vacía por una llena.

... se detecta olor a gas en la cocina

Causa posible	Reparación
■ Eventualmente hay fuga en la conexión entre el tubo para tuberías y la entrada principal de gas.	► Cerciorarse que la conexión esté absolutamente hermética.

... los grifos de gas seguros en los diversos quemadores no funcionan

Causa posible	Reparación
■ La manilla no fue encajada suficientemente.	► Encender el quemador, y luego mantener presionada la manilla durante algunos segundos más.
■ Las canaletas de las aberturas de salida de gas del quemador están sucias.	► Limpiar las canaletas de las aberturas de salida de gas del quemador.

Eliminación

Embalaje

- El material de embalaje (cartón, lámina de plástico de PE e icopor EPS) está marcado y se tiene que enviar en lo posible en al reciclaje y desechar protegiendo el medio ambiente.

Desinstalación

- Desconectar el aparato de la red eléctrica. ¡En caso de aparatos instalados fijos lo debe realizar un electricista concesionario!
- Luego desconectar el aparato de la distribución de gas. Esto lo debe de hacer un gasista concesionario.

Seguridad

- Para evitar accidentes debido al uso inadecuado, especialmente por juego de niños, inutilizar el aparato.
- Desenchufar la clavija del tomacorriente o encargar a un electricista que desmonte el aparato. Luego cortar el cable de alimentación en el aparato.

Eliminación

- El aparato usado no es basura sin valor. Con la eliminación adecuada se envían las materias primas al reciclaje.
- En la placa de identificación del aparato está impreso el símbolo . Indica que no está permitida la eliminación en la basura doméstica normal.
- La eliminación se tiene que realizar según las disposiciones locales para la eliminación de la basura.

Dirigirse a las entidades competentes de la administración de su comunidad, al terreno de reciclaje local para basura doméstica o al distribuidor donde se adquirió este aparato para obtener mayor información acerca del tratamiento, procesamiento y reciclaje de este producto.

Servicio de reparación

Si debido a un fallo en el funcionamiento o a un pedido se comunica con nosotros, mencionar siempre el número de fabricación (FD) o el modelo de los aparatos.

Estos datos se encuentran en la última página de este manual y en la placa de identificación de los aparatos.

Placa de identificación
de la cocina encimera

Placa de identificación
del módulo de mando



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

D-83064 Raubling

Alemania

Fon +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

www.boragmbh.com

**Gas-Kochfeld:
PG-UM-E-0010910**

05.2011 - 1031085