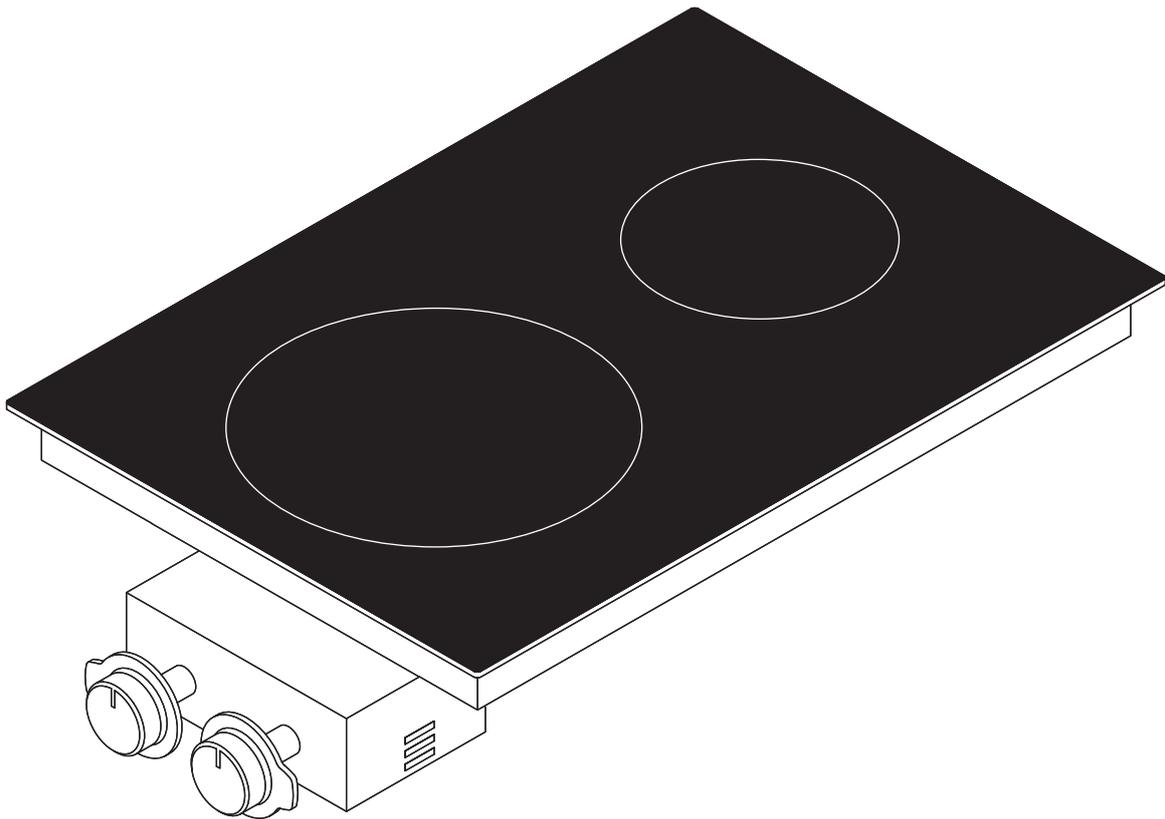


IT Istruzioni per l'uso e il montaggio PI11

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



PI11UMIT-001

Istruzioni per l'uso e il montaggio:

Originale

Traduzione

Produttore

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

83064 Raubling

Germania

Contatti

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

Fax +49 (0) 8035 / 907-249

info@bora.com

www.bora.com

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.

© BORA Lüftungstechnik GmbH, 2016

Tutti i diritti riservati.

Indice

1	Generalità	4	8	Risoluzione dei guasti	24
2	Sicurezza	6	9	Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento	25
2.1	Indicazioni di sicurezza generali.....	6	9.1	Messa fuori esercizio.....	25
2.2	Indicazioni di sicurezza relative ai comandi.....	7	9.2	Smontaggio.....	25
2.3	Indicazioni di sicurezza per il montaggio.....	9	9.3	Smaltimento ecologico.....	25
2.4	Indicazioni di sicurezza su smontaggio e smaltimento.....	10	10	Garanzia, assistenza ai clienti e pezzi di ricambio	26
2.5	Indicazioni di sicurezza per i pezzi di ricambio...	10	10.1	Garanzia.....	26
2.6	Uso conforme.....	10	10.2	Assistenza ai clienti.....	26
3	Dati tecnici	11	10.3	Pezzi di ricambio.....	26
4	Descrizione apparecchio	12			
4.1	Struttura.....	12			
4.2	Pannello di comando e principio di funzionamento.....	12			
4.3	Principio di funzionamento.....	13			
4.3.1	Livelli di potenza.....	13			
4.3.2	Funzione Power.....	13			
4.3.3	Avvio cottura automatico.....	13			
4.3.4	Funzione mantenimento calore.....	13			
4.3.5	Pentole e tegami idonei.....	13			
4.3.6	Riconoscimento della pentola.....	14			
4.4	Dispositivi di sicurezza.....	14			
4.4.1	Indicatore di calore residuo.....	14			
4.4.2	Funzione spegnimento automatico ritardato della zona di cottura.....	14			
4.4.3	Protezione dal surriscaldamento delle zone di cottura.....	14			
4.4.4	Protezione bambini.....	14			
5	Montaggio	15			
5.1	Controllare il materiale in dotazione.....	15			
5.2	Utensileria e mezzi ausiliari.....	15			
5.3	Istruzioni di montaggio.....	15			
5.3.1	Distanze di sicurezza.....	15			
5.4	Dimensioni intaglio.....	15			
5.5	Montaggio del piano di cottura.....	17			
5.5.1	Montaggio del quadro elettrico nel pannello di copertura del mobile inferiore.....	17			
5.5.2	Incasso del piano di cottura.....	18			
5.6	Collegamento alla rete elettrica.....	19			
5.7	Consegna all'utente.....	20			
6	Uso	21			
6.1	Accensione/spegnimento del piano di cottura...	21			
6.1.1	Accendere la zona di cottura.....	21			
6.1.2	Attivazione del livello Power.....	21			
6.1.3	Disattivazione anticipata della funzione Power...	21			
6.1.4	Spegnimento della zona di cottura.....	21			
6.1.5	Avvio cottura automatico.....	21			
6.1.6	Funzione mantenimento calore.....	22			
6.1.7	Accensione/spegnimento protezione bambini...	22			
7	Pulizia e cura	23			
7.1	Detergenti.....	23			
7.2	Cura del piano di cottura.....	23			
7.3	Pulizia del piano di cottura.....	23			
7.3.1	Pulire la manopola di comando.....	23			

1 Generalità

Gruppo target

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

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

Tab. 1.1 Gruppi target

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH, denominate di seguito BORA, non sono responsabili per i danni derivanti da mancata osservanza o inosservanza della presente documentazione e dal montaggio non conforme!

Gli allacciamenti alla rete elettrica e alla linea del gas devono essere necessariamente eseguiti da personale specializzato e riconosciuto. Il montaggio deve avvenire solo nel rispetto delle norme, prescrizioni e leggi vigenti. Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza, nonché le istruzioni di manipolazione contenute nel manuale di esercizio e di montaggio.

Validità delle istruzioni per l'uso e il montaggio

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

Ulteriore documentazione valida

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

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

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

Direttive

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti Direttive CE:

Direttiva compatibilità elettromagnetica 2014/30/CE
 Direttiva bassa tensione 2014/35/CE
 Direttiva ecodesign 2009/125/CE
 Direttiva RoHS 2011/65/CE
 Direttiva RAEE 2012/19/CE

Rappresentazione delle informazioni

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

Le istruzioni di manipolazione sono contrassegnate da una freccia.

► Eseguire tutte le istruzioni di manipolazione sempre nella sequenza indicata.

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

■ Elenco numerato 1
 ■ Elenco numerato 2

INFO Un'informazione rimanda a particolarità da osservare scrupolosamente.

Indicazioni di sicurezza e avvertenze

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

Le indicazioni di sicurezza e avvertenze sono strutturate come segue:

**SIMBOLO DI AVVERTENZA E
PAROLA DI SEGNALAZIONE!**
Tipo e fonte del pericolo
Conseguenze in caso di mancata
osservanza

► Misure di difesa dai pericoli

Al riguardo, vale quanto segue:

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

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

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

2 Sicurezza

2.1 Indicazioni di sicurezza generali

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

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

Funzionamento con ricircolo aria

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

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

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

Interferenze con pacemaker, apparecchi acustici e impianti metallici

INFO I piani di cottura a induzione producono, nelle zone di cottura, un campo elettromagnetico ad alta frequenza. In caso di avvicinamento diretto alle zone di cottura è possibile che pacemaker, apparecchi acustici o impianti metallici subiscano interferenze negative o vengano disturbati nel loro funzionamento. È tuttavia improbabile che il funzionamento dei pacemaker venga a essere pregiudicato.

- ▶ Per qualsiasi dubbio rivolgersi al produttore del dispositivo medico o al proprio medico.

In presenza di bambini e persone disabili

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e/o conoscenza solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati all'uso in sicurezza dell'apparecchio e se consapevoli dei rischi correlati.
- Sorvegliare i bambini che sostano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio.

- Utilizzare la sicurezza bambini per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il piano di cottura o modificarne le impostazioni.
- ▶ Non conservare oggetti che potrebbero interessare ai bambini nei pensili al di sopra o dietro l'apparecchio. In caso contrario, i bambini potrebbero essere indotti ad arrampicarsi sull'apparecchio per raggiungerli.
- ▶ Tenere lontani i bambini e altre persone dalle piastre di cottura surriscaldate.

Modifiche eseguite in proprio

A causa di modifiche eseguite in proprio potrebbero.

Originarsi pericoli in collegamento con l'apparecchio.

- ▶ Non eseguire modifiche all'apparecchio.

Pulizia e cura

Pulire regolarmente l'apparecchio.

Lo sporco può creare danni o formazione di cattivi odori.

Rimuovere lo sporco immediatamente.

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

2.2 Indicazioni di sicurezza relative ai comandi

Piano di cottura



PERICOLO!

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

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

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



PERICOLO!

Pericolo di esplosione derivante da liquidi infiammabili!

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

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



PERICOLO!

Pericolo di folgorazione!

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

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



AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni dovute al piano di cottura surriscaldato!

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

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



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

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

- ▶ Non poggiare oggetti sul piano di cottura.



AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni dovuto a oggetti surriscaldati!

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

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



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

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

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



AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni!

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

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

ATTENZIONE!
Danni dovuti a oggetti duri e appuntiti!

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

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

ATTENZIONE!
Danni derivanti da sostanze contenenti zucchero e sale!

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

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

ATTENZIONE!**Fuoriuscita di liquidi bollenti!**

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

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

2.3 Indicazioni di sicurezza per il montaggio

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

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

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

Piano di cottura

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.4 Indicazioni di sicurezza su smontaggio e smaltimento

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

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



PERICOLO!

Pericolo di folgorazione!

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

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



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

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

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

2.5 Indicazioni di sicurezza per i pezzi di ricambio



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni e danni materiali!

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

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

2.6 Uso conforme

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

L'apparecchio non è previsto per:

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

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

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

È proibito qualsiasi abuso!

INFO

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

3 Dati tecnici

Parametri	Valore
Tensione di collegamento	220-240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza assorbita	3,7 kW
Fusibile minimo	1 x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	370 x 540 x 54 mm
Dimensioni quadro elettrico (larghezza x profondità x altezza)	190 x 121 x 71 mm
Peso (incl. accessori confezione)	9,7 kg
Piano di cottura	
Livelli di potenza	1 - 9, P
Zona di cottura anteriore livello Power	Ø 230 mm 2300 W 3700 W
Zona di cottura posteriore livello Power	Ø 155 mm 1400 W 2200 W
Consumo energetico piano di cottura	
Zona di cottura anteriore	Ø 230 mm 194,2 (Wh/kg)
Zona di cottura posteriore	Ø 155 mm 186,7 (Wh/kg)
Totale (in media)	190,5 (Wh/kg)

Tab. 3.1 Dati tecnici

Dimensioni apparecchio

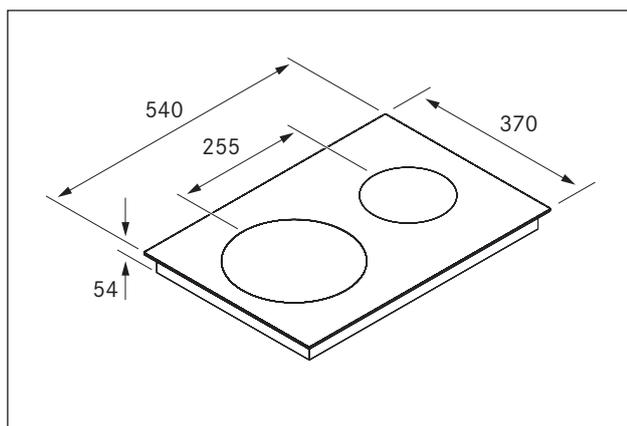


Fig. 3.1 Dimensioni apparecchio

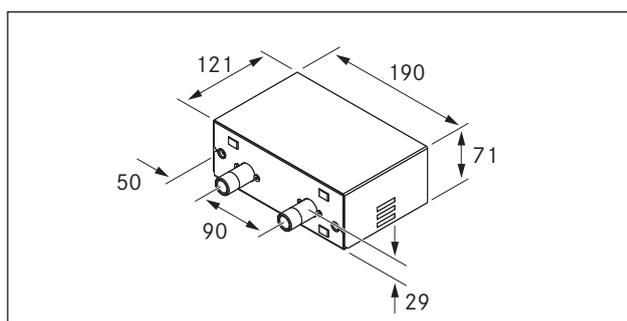


Fig. 3.2 Dimensioni quadro elettrico

4 Descrizione apparecchio

Per ognuno dei comandi, rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).

Il piano di cottura presenta le seguenti caratteristiche:

- Avvio cottura automatico
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Regolazione potenza elettronica (9 livelli)
- Protezione bambini
- Display zone di cottura digitale
- Funzione Power
- Indicatore di calore residuo
- Spia di controllo di esercizio
- Riconoscimento della pentola
- Funzione mantenimento calore

4.1 Struttura

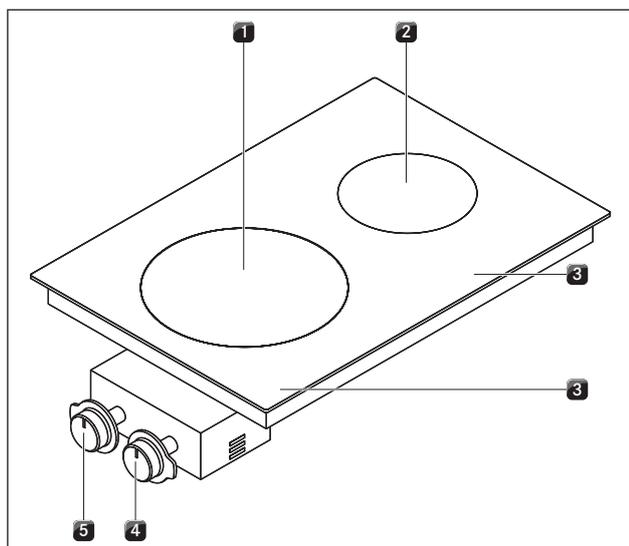


Fig. 4.1 Piano di cottura

- [1] Zona di cottura a induzione anteriore
- [2] Zona di cottura a induzione posteriore
- [3] Display zone di cottura digitale
- [4] Manopola di comando zona di cottura posteriore
- [5] Manopola di comando zona di cottura anteriore

4.2 Pannello di comando e principio di funzionamento

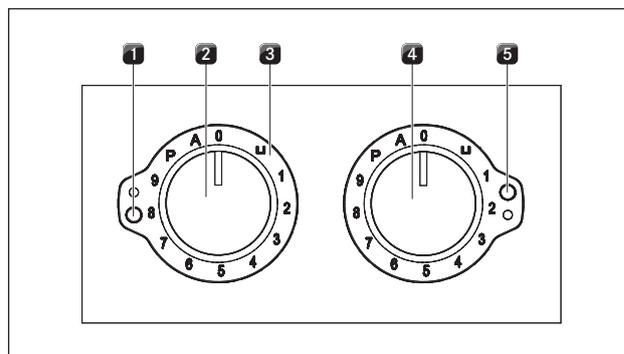


Fig. 4.2 Manopola di comando

- [1] Spia di controllo di esercizio
- [2] Manopola di comando zona di cottura anteriore
- [3] Manicotto livelli di potenza
- [4] Manopola di comando zona di cottura posteriore
- [5] Spia di controllo di esercizio

Sezione display	Indicatore	Significato
Display zone di cottura	1 ... 9	Livello di potenza
	P	Funzione Power
	A	Avvio cottura automatico
	L	Protezione bambini attivata
	U	Funzione mantenimento calore
	U	Stoviglia mancante o troppo piccola
	H	Indicatore del calore residuo: la zona di cottura è spenta ma ancora bollente (temperatura > 60° C)

Tab. 4.1 Significato degli indicatori

Uso delle manopole

Il pannello di comando è provvisto di due manopole di comando.

Utilizzare l'apparecchio impostando la manopola di comando sul rispettivo livello di potenza.

Nel display zone di cottura digitale si riconosce la funzione corrispondente o il livello di potenza della zona di cottura.

Spia di controllo di esercizio

Se la spia di controllo si accende, la corrispondente zona di cottura è accesa.

4.3 Principio di funzionamento

Al di sotto della zona di cottura a induzione è situata una bobina di induzione. Quando la zona di cottura viene attivata, questa bobina produce un campo magnetico che agisce direttamente sul fondo della pentola e lo riscalda. La zona di cottura si scalda solo in maniera indiretta attraverso il calore ceduto dalla pentola. Le zone di cottura a induzione funzionano solo con stoviglie di cottura provviste di fondo magnetizzabile.

L'induzione tiene automaticamente conto delle dimensioni della stoviglia applicata, ossia nella zona di cottura viene riscaldata solo la superficie coperta dal fondo della pentola.

► Rispettare il diametro minimo del fondo della pentola.

4.3.1 Livelli di potenza

L'alta potenza dei campi di cottura a induzione si manifesta in un rapido riscaldamento della stoviglia di cottura. Per evitare di bruciare gli alimenti, è necessario regolarsi diversamente nella selezione del livello di potenza rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

Attività	Livello di potenza
Mantenimento in caldo di cibi già cotti a ca. 75°C	u
Sciogliere di burro e cioccolato, scioglimento di gelatina	1
Mantenimento in caldo di salse e minestre, cottura di riso	1-3
Cottura di patate, pasta, minestre, ragù, cottura al vapore di frutta, verdura e pesce, scongelamento di alimenti	2-6
Cottura arrosto in padelle rivestite, cottura protettiva (senza surriscaldamento del grasso) di cotolette, pesce	6-7
Riscaldare strutto, carne arrosto, cottura di salse e minestre, cottura di frittate	7-8
Portare ad ebollizione di grandi quantità di liquidi, arrosto	9
Riscaldamento di acqua	P

Tab. 4.2 Consigli per l'utilizzo dei livelli di cottura

I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi. Si consiglia di ridurre o aumentare il livello di potenza in base al tipo di pentola utilizzata e alla quantità di alimenti da preparare.

4.3.2 Funzione Power

Entrambe le zone di cottura sono dotate di un livello Power di potenza maggiorato.

Con la funzione Power è possibile riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua. Se la funzione Power è attivata, le zone di cottura funzionano con potenza maggiore. Dopo 10 minuti, la zona di cottura passa automaticamente al livello di potenza 9.

INFO Non riscaldare mai olio, grasso e simili con la funzione Power. Una potenza elevata può surriscaldare il fondo della pentola.

4.3.3 Avvio cottura automatico

Entrambe le zone di cottura sono dotate di una funzione di inizio di cottura automatico.

■ Il display indica P.

Con questa funzione, la zona di cottura lavora a potenza massima per un certo lasso di tempo dopo l'accensione. Dopodiché viene automaticamente riportata al livello di potenza preimpostato.

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata inizio cottura in min:sec	0:40	1:00	2:00	3:00	4:20	7:00	2:00	3:00

Tab. 4.3 Panoramica dell'avvio cottura automatico

4.3.4 Funzione mantenimento calore

Con la funzione mantenimento in caldo si mantengono i cibi già cotti a una temperatura di ca. 75°C.

■ Nel display zona di cottura viene visualizzato u.

■ La durata massima della funzione di mantenimento temperatura è limitata a 2 ore.

4.3.5 Pentole e tegami idonei

INFO I tempi di inizio cottura, i tempi di riscaldamento del fondo della pentola e i risultati della cottura sono fortemente influenzati dalla struttura e dalla tipologia delle stoviglie di cottura utilizzate.



Le stoviglie provviste di questo simbolo sono idonee per piani di cottura a induzione.

La stoviglia di cottura utilizzata per la superficie di cottura a induzione deve essere in metallo, possedere proprietà magnetiche e avere un fondo di superficie sufficiente.

Le stoviglie di cottura idonee sono in:

- acciaio inox con fondo magnetizzabile
- acciaio smaltato
- ghisa

Zona di cottura	Diametro minimo
anteriore	120 mm
posteriore	90 mm

Tab. 4.4 Diametro minimo per stoviglie di cottura

- ▶ Eseguire eventualmente un test magnetico. Se il magnete si attacca al fondo della stoviglia, si può presumere che sia idonea alla cottura a induzione.
- ▶ Osservare il fondo delle stoviglie di cottura. Il fondo delle stoviglie di cottura non deve essere bombato. La bombatura può dare luogo al surriscaldamento della pentola a causa dell'errato monitoraggio della temperatura della stoviglia. Il fondo delle stoviglie non deve presentare profonde scanalature e bordi affilati, per non danneggiare la superficie del piano di cottura.
- ▶ Collocare il tegame direttamente a contatto con la vetroceramica (senza basi o simili).

Rumorosità

Indipendentemente dal materiale e dalla lavorazione del fondo, le stoviglie di cottura utilizzate su zone di cottura a induzione possono produrre, per esempio, i seguenti rumori:

- In caso di livello di potenza elevato può verificarsi un **ronzio**. Il ronzio diminuisce o svanisce quando si riduce il livello di potenza.
- **I fondi delle stoviglie composti da materiali diversi possono produrre uno schioppettio o un fischio (ad es. fondo sandwich).**
- Nei processi di commutazione elettronici, in particolare in caso di bassi livelli di potenza, si potrebbe produrre un **ticchettio**.
- All'accensione della ventola di raffreddamento può verificarsi un **ronzio**. Per aumentare la durata dei componenti elettronici il piano di cottura è dotato di una ventola di raffreddamento. Se il piano di cottura viene utilizzato intensamente, la ventola di raffreddamento si accende in automatico. Si sentirà un ronzio. La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare anche dopo aver spento l'apparecchio.

4.3.6 Riconoscimento della pentola

La zona di cottura non funziona:

- Il display zone di cottura indica \underline{u} .
- se viene accesa senza stoviglia o con stoviglia non adatta
- se il diametro del fondo della stoviglia è troppo piccolo
- la stoviglia viene rimossa da una zona di cottura accesa.
- Trascorsi 10 minuti senza che la pentola venga riconosciuta, la zona di cottura si spegne in automatico e può essere nuovamente attivata dopo che la manopola di comando è stata riportata nella posizione zero.

4.4 Dispositivi di sicurezza

4.4.1 Indicatore di calore residuo

INFO Non toccare la zona di cottura e non appoggiarvi oggetti sensibili al calore, fino a quando il display zone di cottura indicherà H (indicatore del calore residuo). Pericolo di ustioni e di incendio!

Dopo lo spegnimento, la zona di cottura è ancora bollente. Nel display zone di cottura viene visualizzato H (indicatore del calore residuo). Dopo un periodo di tempo di raffreddamento sufficiente (temperatura < 60°C), il display zone di cottura si spegne.

4.4.2 Funzione spegnimento automatico ritardato della zona di cottura

Ogni zona di cottura viene disattivata automaticamente quando la zona di cottura in un livello di potenza supera la durata di esercizio massima. Il display zone di cottura indica quindi H (indicatore del calore residuo) e, alternativamente, $\underline{9}$.

Livello di potenza	\underline{u}	1	2	3	4	5	6
Spegnimento dopo ore:minuti	2:00	8:40	6:45	5:15	4:20	3:30	2:45

Livello di potenza	7	8	9
Spegnimento dopo ore:minuti	2:20	1:45	1:30

Tab. 4.5 Panoramica della funzione di spegnimento di sicurezza automatico

- ▶ Riaccendere la zona di cottura (v. cap. Uso), se si vuole rimettere in funzione la zona di cottura.

4.4.3 Protezione dal surriscaldamento delle zone di cottura

Tutte le bobine di induzione e gli elementi di raffreddamento dei componenti elettronici sono dotati di una protezione contro il surriscaldamento. Prima che le bobine di induzione o gli elementi di raffreddamento possano surriscaldarsi, la protezione anti-surriscaldamento adotta una delle seguenti misure:

- Il livello Power P passa automaticamente dopo 10 minuti al livello Power $\underline{9}$. Il display zone di cottura P passa a $\underline{9}$.
- Il livello di potenza impostato viene ridotto.
- Le zone di cottura si spengono in automatico (v. Funzione di spegnimento automatico ritardato della zona di cottura)

4.4.4 Protezione bambini

La protezione bambini impedisce l'accensione involontaria del piano di cottura. La protezione bambini può essere attivata solo con piano di cottura acceso e tutte le piastre di cottura spente (v. il cap. Uso).

5 Montaggio

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

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

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

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

5.1 Controllare il materiale in dotazione

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

Tab. 5.1 Materiale in dotazione

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

5.2 Utensileria e mezzi ausiliari

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

- Matita
- Trapano o trapano a batteria con punta da Ø 30 mm
- Maschera di foratura (compresa nel materiale in dotazione)
- Cacciavite a croce Z2
- Pasta sigillante al silicone per sigillare le superfici di taglio

5.3 Istruzioni di montaggio

5.3.1 Distanze di sicurezza

- ▶ Attenersi alle seguenti distanze di sicurezza:

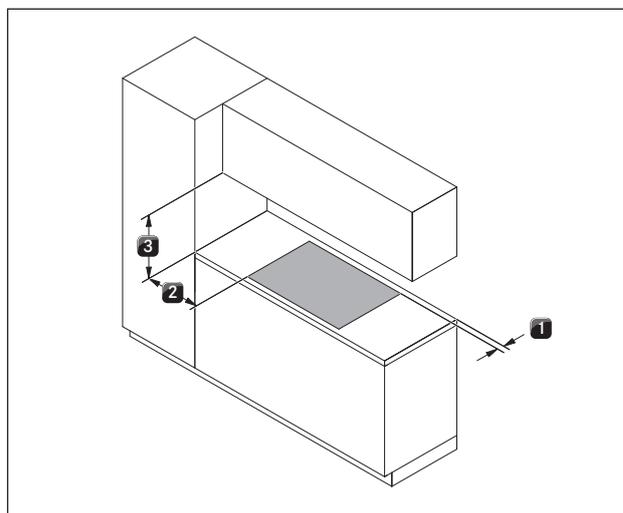


Fig. 5.1 Distanze minime

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

5.4 Dimensioni intaglio

Preparazione del piano di lavoro

- ▶ Realizzare l'incasso del piano di lavoro considerando le dimensioni d'incasso fornite.
- ▶ Garantire un'esecuzione professionale per la sigillatura delle superfici di taglio del piano di lavoro.
- ▶ Rispettare le avvertenze del produttore del piano di lavoro.

Sporgenza della piastra di lavoro

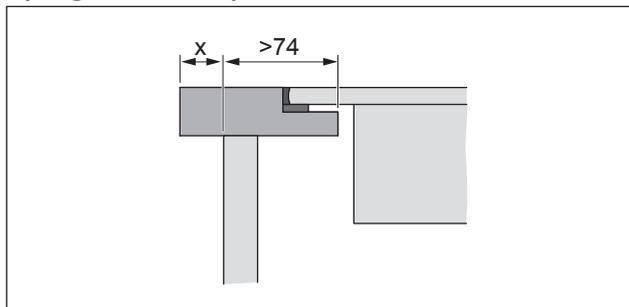


Fig. 5.2 Sporgenza della piastra di lavoro

- Ricordare la sporgenza della piastra di lavoro durante la realizzazione della sezione per la piastra di lavoro. Valido per montaggio a filo e in battuta.

Montaggio a filo

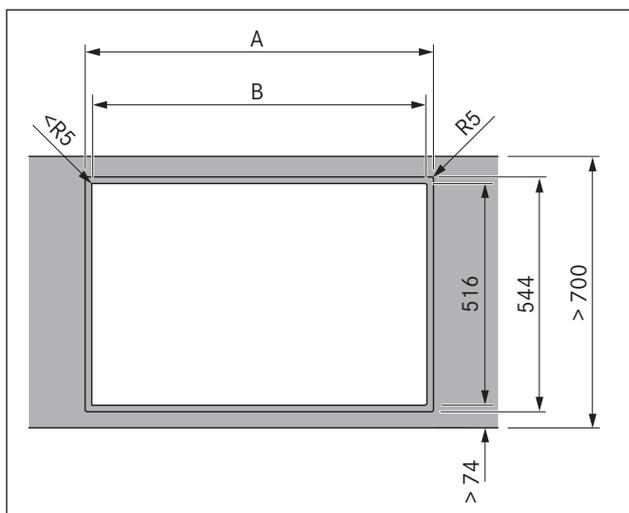


Fig. 5.3 Montaggio a filo

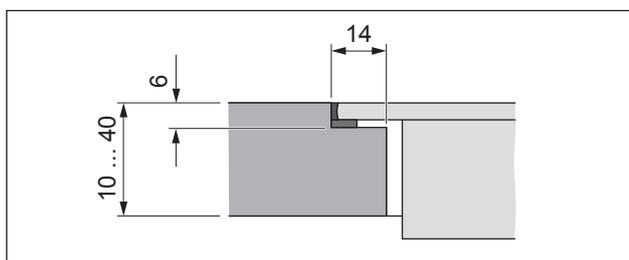


Fig. 5.4 Dimensione dell'incassatura per montaggio a filo

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

Montaggio soprapiano

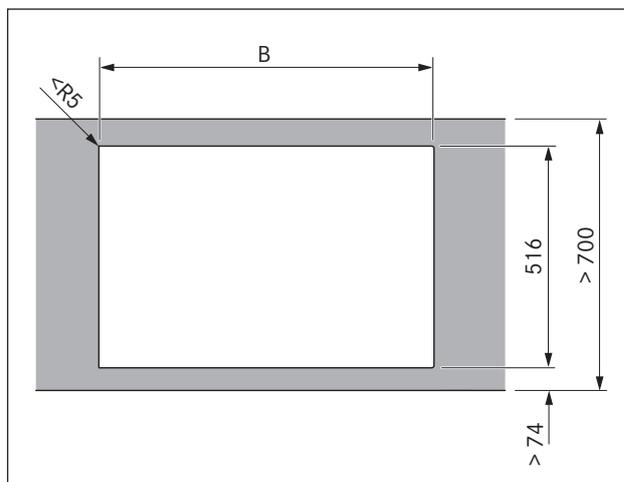


Fig. 5.5 Montaggio soprapiano

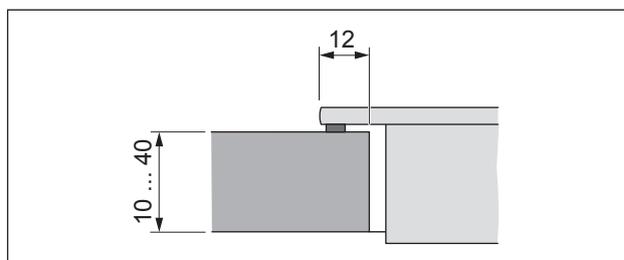


Fig. 5.6 Taglio montaggio soprapiano

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

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

Tab. 5.2 Dimensioni intaglio

5.5 Montaggio del piano di cottura

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

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

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

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

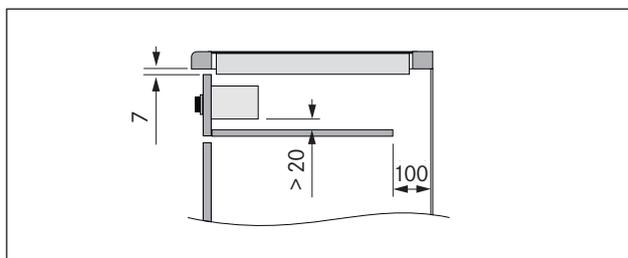


Fig. 5.7 Vista laterale piano di protezione cavi e aerazione

- Nella zona dell'intaglio del piano di lavoro rimuovere le traverse del mobile eventualmente presenti.
- I cassetti o i piani intermedi del mobile inferiore devono essere estraibili per consentire i lavori di manutenzione e pulizia.
- Provvedere a una sufficiente ventilazione del piano di cottura. Un'apertura di sezione > 50 cm² sul fronte e nel piano intermedio deve essere presente per la ventilazione del dispositivo a induzione.

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

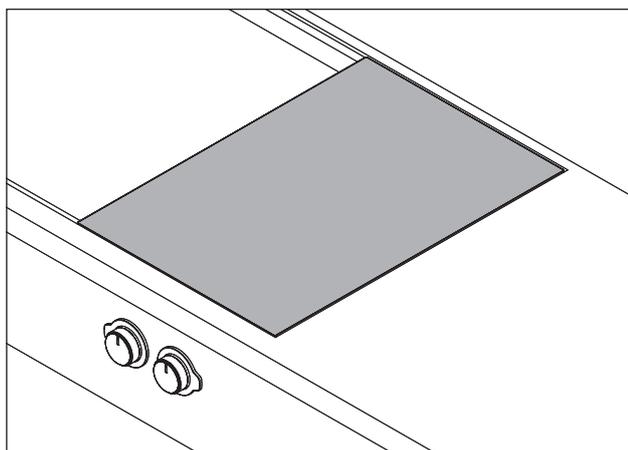


Fig. 5.8 Quadro elettrico e piano di cottura montati

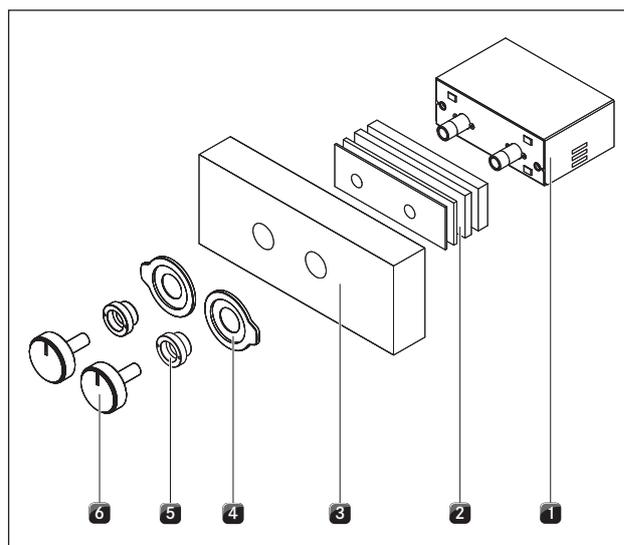


Fig. 5.9 Struttura del quadro elettrico

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

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

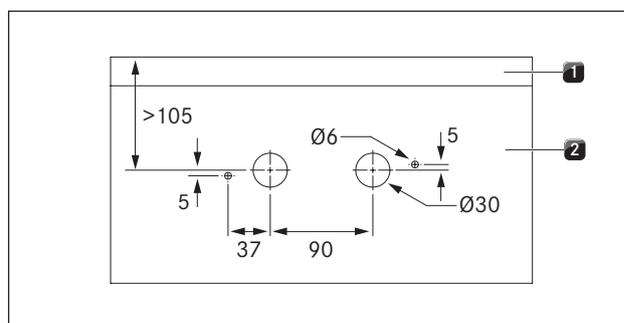


Fig. 5.10 Maschera di foratura

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

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

Individuare la quantità di pannelli di compensazione

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

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

Tab. 5.3 Panoramica dei pannelli di compensazione

Fissare il quadro elettrico

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

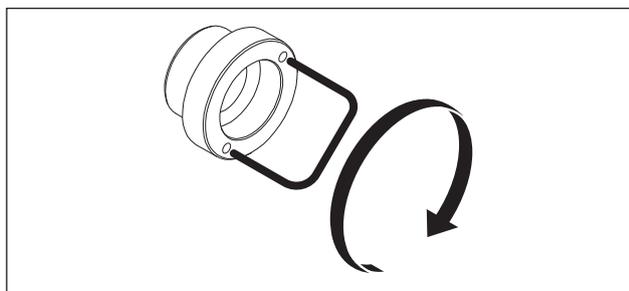


Fig. 5.11 Serrare i dadi di fissaggio

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

Regolare la manopola di comando

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

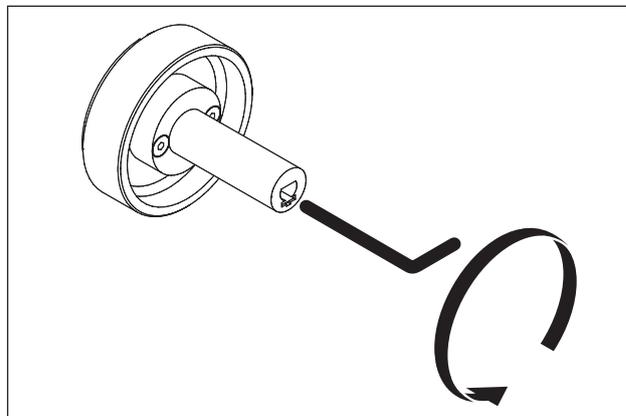


Fig. 5.12 Impostare la manopola di comando

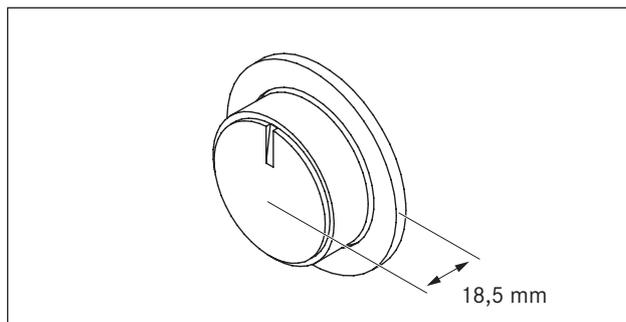


Fig. 5.13 Distanza manopole di comando

5.5.2 Incasso del piano di cottura

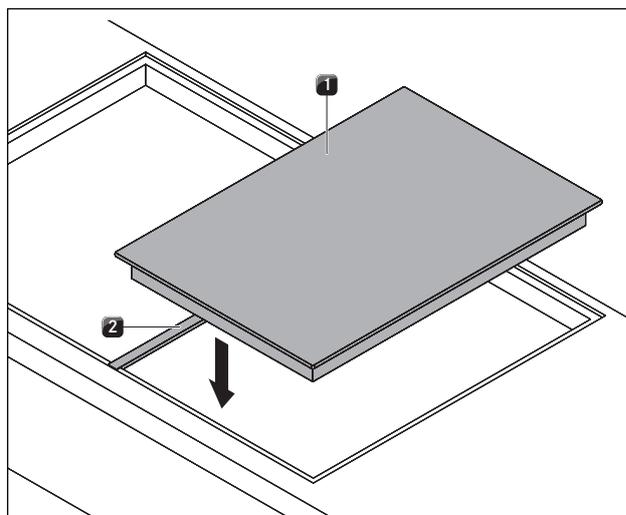


Fig. 5.14 Inserire la guida di montaggio e il piano di cottura

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

- ▶ Posizionare la guida di montaggio [2] nell'incasso del piano di lavoro.
- ▶ Inserire il piano di cottura [1].

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

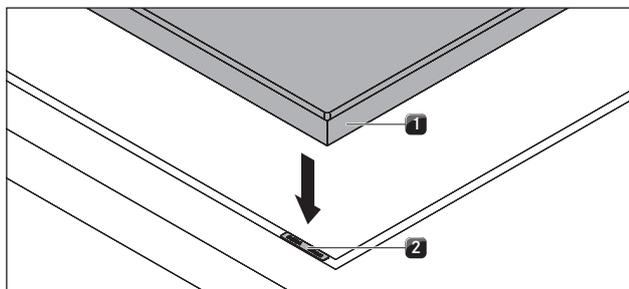


Fig. 5.15 Piano di cottura e pannelli di compensazione altezza

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

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



Fig. 5.16 Staffe di fissaggio

- [1] Vite
[1] Staffe di fissaggio

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

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

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



Simbolo di messa a terra.

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

5.6 Collegamento alla rete elettrica

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

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

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

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

Eeguire il collegamento alla rete elettrica

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

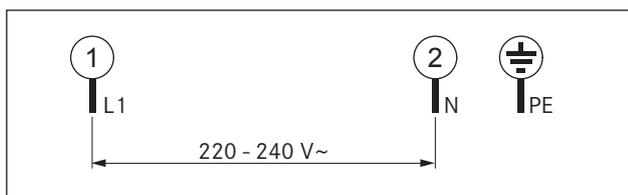


Fig. 5.17 Schema di collegamento monofase

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

5.7 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:

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

6 Uso

- Per ognuno dei comandi, rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).

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

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

6.1 Accensione/spegnimento del piano di cottura

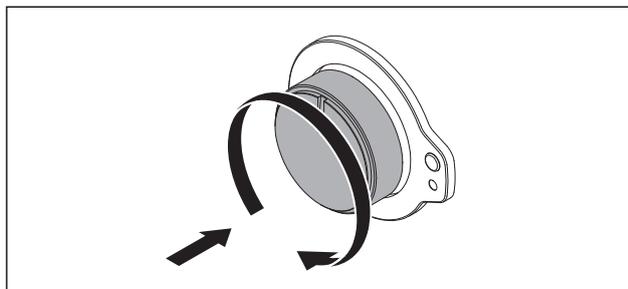


Fig. 6.1 Premere e girare la manopola di comando

6.1.1 Accendere la zona di cottura

- Premere e ruotare la manopola di comando al livello di potenza I per accendere la zona di cottura.
- La spia di controllo di esercizio è attiva.

Impostazione del livello di potenza

- Ruotare la manopola di comando fino al livello di potenza desiderato.

6.1.2 Attivazione del livello Power

INFO Entrambe le zone di cottura sono dotate di un livello Power di potenza maggiorata.

Quando la zona di cottura anteriore con livello Power P è attiva, l'attivazione della zona di cottura posteriore è possibile al massimo al livello di potenza E .

Quando la zona di cottura posteriore con livello Power P è attiva, l'attivazione della zona di cottura anteriore è possibile al massimo al livello di potenza E .

Se si aumenta il livello di potenza dell'ulteriore zona di cottura tramite questo livello, si torna al livello Power P .

- Premere e ruotare la manopola di comando sul livello di potenza G , fino a quando il display zone di cottura non indica il livello Power P .

- Dopo 10 minuti, la zona di cottura torna automaticamente al livello di potenza G .

6.1.3 Disattivazione anticipata della funzione Power

- Premere nuovamente la manopola di comando fino al livello di potenza G .

- Il livello di potenza G è attivo e viene indicato sul display zone di cottura.

o

- Ruotare la manopola di comando fino al livello di potenza desiderato.

- Il livello di potenza impostato è attivo ed è visualizzato sul display zone di cottura.

6.1.4 Spegnimento della zona di cottura

INFO Se un display zone di cottura visualizza H , la zona di cottura è ancora bollente.

INFO Dopo l'uso spegnere la zona di cottura. Non fare affidamento sul riconoscimento della pentola.

- Ruotare la manopola di comando al livello di potenza O per spegnere la zona di cottura.

- La spia di controllo di esercizio è inattiva.

- Il piano di cottura è spento quando non ci sono più zone di cottura attivate.

- Osservare l'indicatore del calore residuo. (v. cap. Descrizione apparecchio).

6.1.5 Avvio cottura automatico

Attivazione dell'avvio cottura automatico

- Premere e ruotare la manopola di comando della zona di cottura desiderata verso sinistra sul simbolo A .

- Selezionare (entro 5 secondi) il livello di potenza desiderato (livello di proseguimento cottura), con il quale deve essere portato avanti il processo di cottura dopo la conclusione dell'inizio di cottura automatico.

- Il display zone di cottura indica il simbolo A per l'inizio di cottura automatico attivato e, ad es., S per il livello di proseguimento cottura impostato.

- Il display zone di cottura mostra una A per il tempo della funzione di inizio di cottura automatico attivo.

- Allo scadere del tempo, la potenza selezionata per il proseguimento della cottura viene ridotta.

- Se durante l'inizio di cottura automatico si seleziona un livello di proseguimento cottura più alto, sarà automaticamente valido il nuovo tempo.

Disattivare l'avvio cottura automatico

L'avvio cottura automatico viene interrotto anticipatamente, quando

- ▶ si riducono i livelli di potenza (livello di proseguimento cottura)
- ▶ si imposta il livello di potenza \mathcal{G} .
- ▶ si attiva il livello Power \mathcal{P} .
- ▶ si attiva la funzione mantenimento in caldo \cup .
- ▶ si spegne il piano di cottura.

6.1.6 Funzione mantenimento calore

- ▶ Premere e ruotare la manopola di comando della zona di cottura desiderata fino al simbolo della funzione mantenimento in caldo \cup per attivarla.
- Nel display zone di cottura viene visualizzato il simbolo della funzione Mantenimento in caldo \cup .
- Trascorse 2 ore, la zona di cottura si spegne automaticamente.

6.1.7 Accensione/spegnimento protezione bambini

Info Se un display zone cottura indica alternativamente \mathcal{L} e \mathcal{H} , la zona di cottura è ancora bollente.

Attivazione protezione bambini

Premesse:

- Il piano di cottura è spento.
- ▶ Premere la manopola di comando sinistra o destra della rispettiva zona di cottura.
- ▶ Ruotare la manopola di comando per almeno 5 secondi verso sinistra in posizione \mathcal{R} .
- o
- ▶ premere entrambe le manopole di comando della rispettiva zona di cottura.
- ▶ Ruotare entrambe le manopole di comando per almeno 5 secondi verso sinistra in posizione \mathcal{R} .
- Su entrambi i display delle zone di cottura viene visualizzato \mathcal{L} . La protezione bambini è attivata.

Disattivazione della protezione bambini

- ▶ Premere la manopola di comando sinistra o destra della rispettiva zona di cottura.
- ▶ Ruotare la manopola di comando per almeno 5 secondi verso sinistra in posizione \mathcal{R} .
- o
- ▶ premere entrambe le manopole di comando della rispettiva zona di cottura.
- ▶ Ruotare entrambe le manopole di comando per almeno 5 secondi verso sinistra in posizione \mathcal{R} .
- Entrambi i display zone di cottura si spengono.
- La protezione bambini è disattivata.

7 Pulizia e cura

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.
- ▶ Assicurarsi di aver spento e lasciato raffreddare completamente il piano di cottura e l'aspiratore del piano di cottura prima della pulizia e manutenzione pianificata, per evitare lesioni (v. il cap. Comandi).
- Una pulizia e cura regolare garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.
- ▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura:

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

Tab. 7.1 Cicli di pulizia

7.1 Detergenti

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

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

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

7.2 Cura del piano di cottura

- ▶ Non utilizzare il piano di cottura come superficie da lavoro o ripiano.
- ▶ Non spingere o trascinare le stoviglie di cottura sul piano di cottura.
- ▶ Sollevare sempre i tegami e le padelle.
- ▶ Tenere pulito il piano di cottura.
- ▶ Rimuovere subito qualsiasi tipo di sporco.
- ▶ Utilizzare solo stoviglie idonee per i campi di cottura in vetroceramica (v. il cap. Descrizione dell'apparecchio).

7.3 Pulizia del piano di cottura

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

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

Quando il piano di cottura è bollente:

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

Sporco ostinato

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

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

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

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

7.3.1 Pulire la manopola di comando

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

8 Risoluzione dei guasti

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

Situazione di comando	Causa	Soluzione
Il piano di cottura non si accende.	Fusibile o interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettosi.	Sostituire il fusibile. Reinserire l'interruttore automatico.
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano spesso.	Chiamare l'assistenza BORA.
	L'alimentazione di corrente è interrotta.	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista.
Durante il funzionamento del nuovo piano cottura si producono odori e vapori.	Questo evento è normale per gli apparecchi appena installati.	Tenere in funzione per qualche ora. In caso di persistenza nella formazione di odori contattare l'assistenza.
Il display zone di cottura indica $\underline{\text{u}}$.	Sulla zona di cottura non è presente alcuna stoviglia oppure le pentole e i tegami presenti non sono idonei.	Utilizzare solo pentole e tegami idonei. Selezionare le dimensioni delle stoviglie di cottura in base alla zona di cottura (v. cap. Descrizione apparecchio).
Il display zone di cottura visualizza $\underline{\text{L}}$.	La protezione bambini è attivata.	Spegnimento della protezione bambini (v. cap. Uso).
Il display zone di cottura indica $\underline{\text{r}}$.	Azionamento continuo di una manopola.	Tornare alle impostazioni iniziali della manopola.
	Rottura del cavo tra piano di cottura e quadro elettrico.	Chiamare l'assistenza BORA.
Il display zone di cottura visualizza $\underline{\text{E}}$.	La relativa zona di cottura o un suo componente è difettosa/o.	Prendere nota del codice di errore e contattare l'assistenza BORA.
Una zona di cottura o l'intero piano di cottura si spengono automaticamente.	La durata di esercizio di una zona di cottura è troppo lunga.	Rimettere in funzione la zona di cottura (v. cap. Uso).
	È intervenuta la protezione antisurriscaldamento.	(v. cap. Descrizione apparecchio)
Il livello Power si disinserisce automaticamente prima del dovuto.	È intervenuta la protezione antisurriscaldamento.	(v. cap. Descrizione apparecchio)
La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano cottura.	La ventola di raffreddamento continua a funzionare fino al raffreddamento del piano di cottura, dopo di che si spegne automaticamente.	Attendere fino allo spegnimento automatico della ventola di raffreddamento.

Tab. 8.1 Eliminazione dei guasti

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

9 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

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

9.1 Messa fuori esercizio

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

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

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

9.2 Smontaggio

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

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

9.3 Smaltimento ecologico

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

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

Smaltimento dell'apparecchio esausto



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

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

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

10 Garanzia, assistenza ai clienti e pezzi di ricambio

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

10.1 Garanzia

La garanzia ha validità di 2 anni.

10.2 Assistenza ai clienti

Assistenza ai clienti BORA:

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



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

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

10.3 Pezzi di ricambio

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

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

Targhetta identificativa:



Germania:

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

Australia – Nuova Zelanda:

BORA APAC Pty Ltd
A/ 91-95 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 2 7900 5580
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.boraapac.com.au

Austria:

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

Europa:

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

