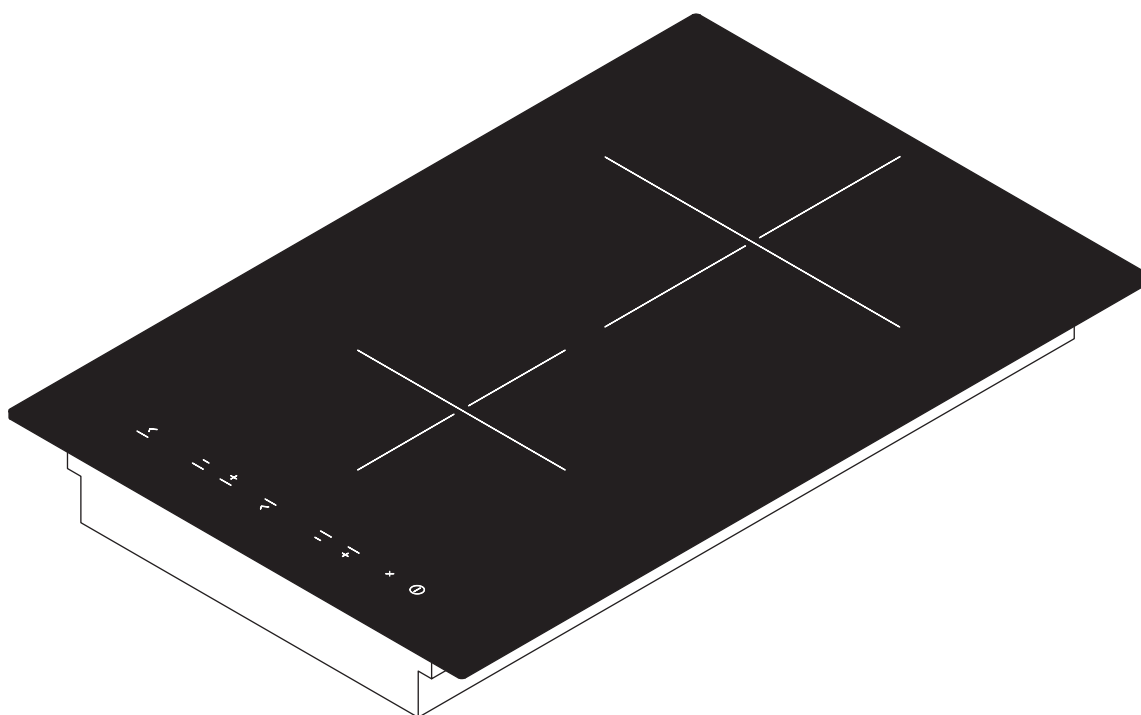


## **IT** Istruzioni per l'uso e il montaggio CI 11

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



Istruzioni per l'uso e il montaggio:

Originale

Traduzione

**Produttore**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Austria

**Contatti**

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

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

Nella stesura delle presenti Istruzioni per l'uso e il montaggio è stata applicata la massima cura. Tuttavia è possibile che modifiche tecniche successive non siano ancora state integrate ovvero che determinati contenuti non siano ancora stati adeguati. Chiediamo la vostra comprensione in merito. Una versione aggiornata può essere richiesta tramite il team di assistenza BORA. Con riserva di errori di stampa e altri errori.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.

# Indice

<b>1</b>	<b>Informazioni generali</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>Pulizia e cura</b>	<b>24</b>
1.1	Destinatari.....	4	7.1	Detergenti .....	24
1.2	Applicabilità delle istruzioni per l'uso e il montaggio...4		7.2	Cura del piano di cottura .....	24
1.3	Altri documenti applicabili .....	4	7.3	Pulizia del piano di cottura .....	24
1.4	Rappresentazione di informazioni .....	5			
<b>2</b>	<b>Sicurezza</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>Risoluzione dei guasti</b>	<b>25</b>
2.1	Indicazioni di sicurezza generali .....	6	<b>9</b>	<b>Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento</b>	<b>26</b>
2.2	Avvertenze di sicurezza Uso .....	7	9.1	Messa fuori esercizio .....	26
2.3	Avvertenze di sicurezza Montaggio .....	9	9.2	Smontaggio .....	26
2.4	Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento...10		9.3	Smaltimento nel rispetto dell'ambiente .....	26
2.5	Avvertenze di sicurezza Ricambi .....	10			
2.6	Uso conforme .....	11	<b>10</b>	<b>Garanzia, assistenza tecnica, ricambi</b>	<b>27</b>
<b>3</b>	<b>Dati tecnici</b>	<b>12</b>	10.1	Garanzia .....	27
<b>4</b>	<b>Descrizione apparecchio</b>	<b>13</b>	10.2	Assistenza .....	27
4.1	Struttura .....	13	10.3	Ricambi.....	27
4.2	Pannello di comando e principio di funzionamento.13				
4.3	Principio di funzionamento .....	14			
4.3.1	Livelli di potenza .....	14			
4.3.2	Livello Power .....	14			
4.3.3	Funzione di inizio cottura automatico .....	14			
4.3.4	Funzione mantenimento in caldo .....	14			
4.3.5	Riconoscimento pentola .....	14			
4.3.6	Funzione pausa .....	14			
4.3.7	Funzioni Timer.....	15			
4.3.8	Pentole e tegami idonei .....	15			
4.4	Dispositivi di sicurezza.....	15			
4.4.1	Indicatore del calore residuo.....	15			
4.4.2	Funzione spegnimento automatico ritardato della zona di cottura.....	15			
4.4.3	Protezione dal surriscaldamento.....	16			
4.4.4	Spegnimento automatico con azionamento continuo dei tasti .....	16			
4.4.5	Protezione bambini .....	16			
<b>5</b>	<b>Montaggio</b>	<b>17</b>			
5.1	Controllare il materiale in dotazione .....	17			
5.2	Utensileria e mezzi ausiliari .....	17			
5.3	Istruzioni di montaggio .....	17			
5.3.1	Distanze di sicurezza.....	17			
5.3.2	Piano di lavoro e i mobili della cucina.....	17			
5.3.3	Apporto d'aria piano di cottura.....	17			
5.4	Dimensioni intaglio .....	18			
5.5	Montaggio del piano di cottura .....	19			
5.6	Collegamento alla rete elettrica .....	20			
5.7	Consegna all'utente .....	20			
<b>6</b>	<b>Uso</b>	<b>21</b>			
6.1	Accensione/spegnimento del piano di cottura .....	21			
6.1.1	Accendere la zona di cottura.....	21			
6.1.2	Impostazione del livello di potenza.....	21			
6.1.3	Modifica del livello di potenza .....	21			
6.1.4	Attivazione del livello Power .....	21			
6.1.5	Disattivazione anticipata del livello Power .....	21			
6.1.6	Spegnimento della zona di cottura.....	21			
6.1.7	Funzione pausa .....	21			
6.1.8	Funzione di inizio cottura automatico .....	22			
6.1.9	Funzione mantenimento in caldo .....	22			
6.1.10	Utilizzo delle funzioni Timer .....	22			
6.1.11	Accensione/spegnimento protezione bambini.....	23			

# 1 Informazioni generali

## 1.1 Destinatari

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

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

Tab. 1.1 Destinatari

---

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

---

## 1.2 Applicabilità delle istruzioni per l'uso e il montaggio

Il presente manuale è valido per diverse varianti di apparecchi. Pertanto è possibile che siano descritte singole caratteristiche di attrezzatura che non corrispondono all'apparecchio in questione.

## 1.3 Altri documenti applicabili

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

---

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

---

### Direttive

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive UE/CE:

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

## 1.4 Rappresentazione di informazioni

Allo scopo di poter lavorare in modo sicuro e veloce con le presenti istruzioni, sono stati utilizzati formattazioni, numerazioni, simboli, avvertenze di sicurezza, termini e sigle unitari.

**Le modalità di procedere sono contrassegnate da una freccia.**

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

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

■ Elenco 1

■ Elenco 2

---

**INFO** Un'informazione indica particolarità da rispettare assolutamente.

---

### Indicazioni di sicurezza e avvertenze

Nel presente manuale, le indicazioni di sicurezza e le avvertenze sono evidenziate con simboli e parole di segnalazione.

Le indicazioni di sicurezza e le avvertenze sono strutturate nel modo seguente:

---




**SIMBOLO DI AVVERTIMENTO E AVVERTENZA!**  
**Tipo e fonte del pericolo**  
**Conseguenze in caso di inosservanza**

► Misure di sicurezza

---

Va considerato quanto segue:

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

Simbolo di avvertimento	Avvertenza	Rischio
	<b>Pericolo</b>	Indica un'immediata situazione pericolosa che in caso di inosservanza può causare gravi lesioni o persino la morte.
	<b>Avvertenza</b>	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che, in caso di inosservanza può causare gravi lesioni o persino la morte.
	<b>Attenzione</b>	Indica una situazione potenzialmente pericolosa che in caso di inosservanza può causare lesioni minime o leggere.
–	<b>Attenzione</b>	Indica una situazione che, in caso di inosservanza, può causare danni materiali.

Tab. 1.2 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze

## 2 Sicurezza

### 2.1 Indicazioni di sicurezza generali

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

- Le istruzioni per l'uso e il montaggio contengono importanti avvertenze sul montaggio e sull'uso. Sono utili per proteggersi da lesioni e impediscono danni all'apparecchio. Sul retro delle presenti istruzioni per l'uso e il montaggio sono riportati i dati di contatto per ulteriori informazioni e domande relative all'uso.
- Il termine Apparecchio viene utilizzato sia per piani cottura, aspiratori per piani cottura sia per piani cottura con aspiratore per piano cottura.
- ▶ Leggere le istruzioni per l'uso e il montaggio in ogni parte prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- ▶ Conservare le istruzioni per l'uso e il montaggio sempre a portata di mano affinché siano disponibili al bisogno.
- ▶ Consegnare le istruzioni per l'uso e il montaggio al proprietario successivo, se l'apparecchio viene venduto.
- ▶ Eseguire i lavori con la massima cura e prudenza.
- ▶ Controllare l'apparecchio dopo la rimozione dall'imballaggio per verificare la presenza di danni visibili.
- ▶ Non collegare l'apparecchio se è danneggiato.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo a montaggio, solo allora è garantito un funzionamento sicuro.
- ▶ Assicurarsi che non vengano toccate zone di cottura bollenti.
- ▶ Evitare traboccamenti.
- ▶ Osservare l'indicatore di calore residuo.
- ▶ Spegnerne immediatamente l'apparecchio dopo l'uso.
- ▶ Non fare affidamento sul riconoscimento della pentola.
- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

#### ATTENZIONE!

#### Pericolo di lesione dovuto alla caduta di componenti dell'apparecchio!

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

- ▶ Appoggiare i componenti rimossi dell'apparecchio a fianco dell'apparecchio in modo sicuro.
- ▶ Assicurarsi che i componenti dell'apparecchio disassemblati non possano cadere.

### Funzionamento filtrante

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

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

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

### Effetto su pacemaker, apparecchi acustici e impianti metallici

**INFO** I piani di cottura a induzione creano un campo elettromagnetico ad alta frequenza nelle zone di cottura. All'avvicinamento diretto alle zone di cottura, pacemaker, apparecchi acustici o impianti metallici possono essere influenzati negativamente o disturbati nella loro funzione. La compromissione del pacemaker è tuttavia improbabile.

- ▶ In caso di dubbi rivolgersi al produttore dell'apparecchio medicale o al proprio medico.

### In presenza di bambini e persone con capacità speciali in casa

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

### Modifiche di propria iniziativa

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

- ▶ Pertanto non apportare modifiche all'apparecchio.

### Pulizia e cura

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

- Le operazioni di pulizia e cura non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- ▶ Non usare un pulitore a vapore per la pulizia. Il vapore può innescare un cortocircuito nei componenti sotto tensione e causare un danno materiale (v. cap. Pulizia e cura).

- ▶ Non collocare stoviglie bollenti nella zona del pannello di comando per non danneggiare l'elettronica sottostante.
- ▶ Assicurarsi che durante la pulizia non possa penetrare dell'acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare esclusivamente un panno moderatamente bagnato. Non pulire l'apparecchio con spruzzi d'acqua. La penetrazione di acqua può causare danni!
- ▶ Pulire il piano cottura possibilmente dopo ogni processo di cottura.
- ▶ Pulire il piano cottura solo dopo che si è raffreddato
- ▶ Per la pulizia usare esclusivamente detersivi non aggressivi per evitare graffi e abrasione sulla superficie.
- ▶ Assicurarsi che il fondo delle stoviglie e la zona di cottura siano puliti e asciutti.
- ▶ Sollevare (non trascinare) le stoviglie per evitare graffi e abrasione sulla superficie.

## 2.2 Avvertenze di sicurezza Uso

### Piano cottura



#### PERICOLO!

**Pericolo d'incendio a causa di piano cottura incustodito!**

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

- ▶ Non riscaldare olio o grasso incustodito.
- ▶ Non spegnere incendi di olio o grasso con acqua.
- ▶ Soffocare il fuoco, ad es. con un coperchio.



#### PERICOLO!

**Pericolo di esplosione dovuto a liquidi infiammabili!**

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

- ▶ Non collocare materiali infiammabili nelle vicinanze del piano cottura.

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

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

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

**AVVERTENZA!****Pericolo di ustione dovuto a piano cottura bollente!**

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

- ▶ Non toccare il piano cottura bollente.
- ▶ Tenere lontani i bambini da piani cottura bollenti se non sono costantemente custoditi.

**AVVERTENZA!****Pericolo d'incendio dovuto a oggetti sulla zona di cottura!**

Il piano cottura e i suoi elementi toccabili sono bollenti quando la zona di cottura è accesa e durante la fase di raffreddamento. Gli oggetti presenti sul piano cottura possono riscaldarsi e incendiarsi.

- ▶ Non appoggiare oggetti sul piano cottura.

**AVVERTENZA!****Pericolo di ustione dovuto a oggetti bollenti!**

Il piano cottura e i suoi elementi toccabili sono bollenti quando la zona di cottura è accesa e durante la fase di raffreddamento. Oggetti che si trovano sul piano cottura si riscaldano molto rapidamente e possono causare gravi ustioni. Ciò vale soprattutto per oggetti in metallo (ad es. coltelli, forchette, cucchiari, coperchi o coperture dell'aspiratore piano cottura).

- ▶ Non appoggiare oggetti sul piano cottura.
- ▶ Utilizzare ausili idonei (presine, guantoni).

**AVVERTENZA!****Pericolo di ustione dovuto a stoviglie bollenti!**

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

- ▶ Non lasciare sporgere manici di pentole e padelle lateralmente dalla superficie di lavoro.
- ▶ Evitare che i bambini possano raggiungere pentole e padelle bollenti.
- ▶ Una protezione speciale per bambini (disponibile presso il rivenditore) riduce il pericolo.

**AVVERTENZA!****Pericolo di ustione!**

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

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



---

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

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

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

**ATTENZIONE!****Danneggiamento causato da cibi contenenti zucchero e sale!**

Cibi contenenti zucchero e sale nonché succhi sulla zona di cottura bollente possono danneggiare quest'ultima.

- ▶ Fare attenzione affinché cibi contenenti zucchero e sale nonché succhi non finiscano sulla zona di cottura bollente.
  - ▶ Rimuovere immediatamente cibi contenenti zucchero e sale dalla zona di cottura bollente.
- 

**ATTENZIONE!****Fuoriuscita di liquidi bollenti!**

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

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

**ATTENZIONE!****Danneggiamento causato da oggetti presenti sul piano cottura!**

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

- ▶ Non appoggiare oggetti sul piano cottura bollente.
- 

## 2.3 Avvertenze di sicurezza Montaggio

L'installazione e il montaggio dell'apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente da personale 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 esclusivamente se l'apparecchio viene collegato a un sistema di messa a terra installato a regola d'arte. Accertarsi che questa fondamentale misura di sicurezza venga rispettata.

### Piano cottura

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

A causa di una connessione errata dell'apparecchio alla tensione di rete sussiste il pericolo di folgorazione.

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla tensione di rete tramite una connessione salda.
  - ▶ Assicurarsi che l'apparecchio venga collegato a un sistema di messa a terra installato a regola d'arte.
  - ▶ Assicurarsi che sia previsto un dispositivo che consenta una separazione dalla rete con un'ampiezza di apertura contatto di almeno 3 mm su tutti i poli (interruttori LS, fusibili, interruttori automatici, relè).
-

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

Se il cavo di collegamento alla rete viene a contatto con zone di cottura bollenti può essere danneggiata. Un cavo di collegamento alla rete danneggiata può causare una folgorazione (mortale).

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

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

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

- ▶ Sollevare il piano cottura sempre in due dall'imballaggio.
- ▶ Inserire il piano cottura sempre in due nell'intaglio sul piano di lavoro.
- ▶ Se del caso, usare mezzi ausiliari appropriati per evitare danni ovvero lesioni agli arti e al torace.

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

## 2.4 Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento

Lo smontaggio dell'apparecchio deve essere eseguito esclusivamente 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.

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

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

- ▶ Staccare l'apparecchio dalla rete tramite interruttori differenziali, fusibili, interruttori automatici o contattori in modo sicuro.
- ▶ Accertarsi dell'assenza di tensione nell'apparecchio con l'ausilio di un apparecchiatura di misurazione omologata.

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

Elementi dell'imballaggio (ad es. pellicole, polistirolo) possono mettere in pericolo la vita dei bambini.

- ▶ Conservare gli elementi dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Smaltire l'imballaggio immediatamente e a regola d'arte.

## 2.5 Avvertenze di sicurezza Ricambi

**AVVERTENZA!****Pericolo di lesione e danni materiali!**

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

- ▶ Per le riparazioni usare solo ricambi originali.

## 2.6 Uso conforme

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

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

L'apparecchio non è previsto per:

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

L'uso diverso da quello descritto nelle presenti istruzioni per l'uso e il montaggio o l'uso che va al di là di quello qui descritto è considerato non conforme. BORA non risponde per danni derivanti dall'uso non conforme o il comando errato.

**È vietato qualsiasi abuso!**

---

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

---

### 3 Dati tecnici

Parametri	Valore
Tensione di collegamento	220-240 V
Frequenza	50 Hz
Potenza assorbita	3,7 kW
Fusibile minimo	1 x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	340 x 515 x 52 mm
Peso (incl. accessori/confezione)	7,2 kg
<b>Piano di cottura</b>	
Livelli di potenza	1 - 9, P
Zona di cottura anteriore livello Power	Ø 155 mm 1400 W 3700 W
Zona di cottura posteriore livello Power	Ø 220 mm 2300 W 3700 W
<b>Consumo energetico piano di cottura</b>	
Zona di cottura anteriore	Ø 155 mm 194,4 (Wh/kg)
Zona di cottura posteriore	Ø 220 mm 176,4 (Wh/kg)
Totale (in media)	185,4 (Wh/kg)

Tab. 3.1 Dati tecnici

#### Dimensioni apparecchio

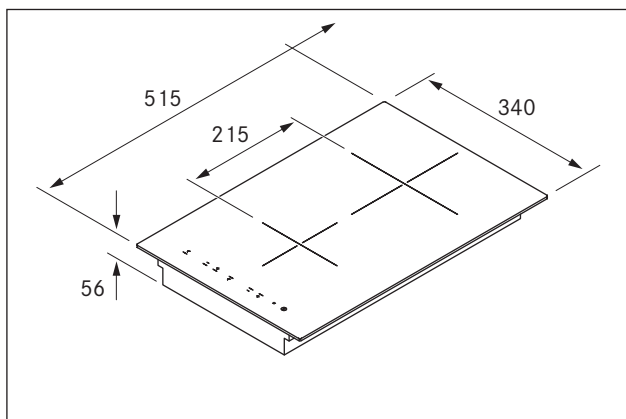


Fig. 3.1 Dimensioni apparecchio

## 4 Descrizione apparecchio

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

Il piano di cottura presenta le seguenti caratteristiche:

- Funzione di inizio cottura automatico
- Funzione di spegnimento automatico ritardato
- Regolazione potenza elettronica (9 livelli)
- Protezione bambini
- Funzione pausa
- Livello Power
- Indicatore del calore residuo
- Funzioni Timer
- Riconoscimento pentola
- Funzione mantenimento in caldo

### 4.1 Struttura

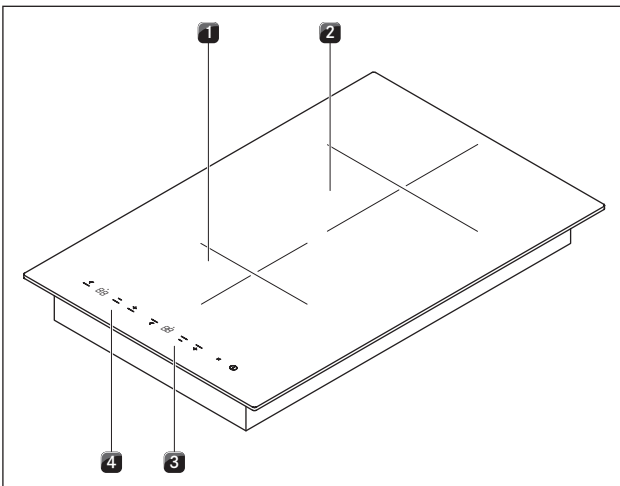


Fig. 4.1 Piano di cottura

- [1] Zona di cottura a induzione anteriore
- [2] Zona di cottura a induzione posteriore
- [3] Pannello di comando zona di cottura posteriore
- [4] Pannello di comando zona di cottura anteriore

### 4.2 Pannello di comando e principio di funzionamento

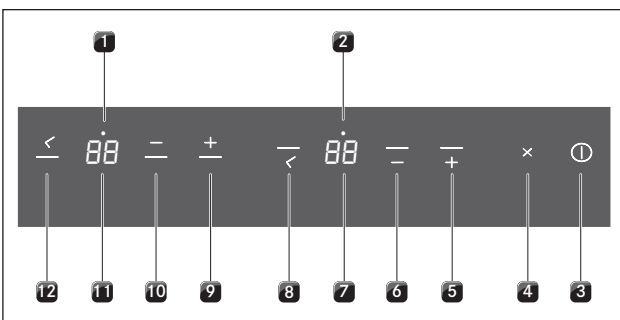


Fig. 4.2 Pannello di comando

#### Tasti a sensori:

- [3] Accensione/spegnimento del piano di cottura
- [4] Tasto pausa

#### Zona di cottura posteriore:

- [5] Aumento del livello di potenza
- [6] Riduzione del livello di potenza
- [2] Spia di controllo per timer attivato
- [7] Display zone di cottura
- [8] Tasto timer

#### Zona di cottura anteriore:

- [9] Aumento del livello di potenza
- [10] Riduzione del livello di potenza
- [1] Spia di controllo per timer attivato
- [11] Display zone di cottura
- [12] Tasto timer

Sezione display	Display	Significato
Display zone di cottura	1 ... 9	Livello di potenza
	P	Livello Power
	A	Funzione di inizio cottura automatico
	L	Protezione bambini attivata
		Pausa
	u	Funzione mantenimento in caldo
	u	Stoviglia mancante o troppo piccola
	⌂	Azionamento continuo dei tasti
	H	Indicatore del calore residuo: la zona di cottura è spenta ma ancora bollente (temperatura > 60° C)
	Spia di controllo zona di cottura	on
lampeggiante		Timer on (00); nessun tempo impostato
off		Timer off
Display timer	01 ... 99	minuti impostati per tempo breve (timer) o sistema di spegnimento automatico (contaminuti)
	00	Timer on; nessun tempo impostato

Tab. 4.1 Significato dei display

#### Comando tattile

Il pannello di comando è provvisto di tasti a sensori elettronici e sezioni display. I tasti a sensori si attivano con il tocco delle dita.

L'apparecchio viene comandato toccando con un dito il tasto a sensore corrispondente. Premere il tasto a sensore fino a ottenere un segnale acustico o la modifica del display.

## 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.

Il sistema a induzione tiene automaticamente conto delle dimensioni della stoviglia di cottura appoggiata, cioè nella zona di cottura viene riscaldata solo la superficie coperta dal fondo della pentola.

► Rispettare il diametro minimo del fondo della pentola (v. cap. Dati tecnici).

### 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
Fondere burro e cioccolata, sciogliere 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 Livello Power

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

Con il livello Power è possibile riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua. Se il livello Power è attivato, 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 il livello Power. Una potenza elevata può surriscaldare il fondo della pentola.

### 4.3.3 Funzione di inizio 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	00:40	01:12	02:00	02:56	04:16	07:12	02:00	03:12

Tab. 4.3 Panoramica della funzione di inizio cottura automatico

### 4.3.4 Funzione mantenimento in caldo

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

■ Il display zone di cottura visualizza u.

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

### 4.3.5 Riconoscimento pentola

La zona di cottura non funziona:

■ Il display indica 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.

### 4.3.6 Funzione pausa

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto premendo il tasto multifunzione.

■ Il display indica //.

■ I processi di cottura e il timer impostato sono interrotti durante la funzione di pausa.

■ La durata massima della funzione pausa è limitata a 10 minuti.

### 4.3.7 Funzioni Timer

Si possono utilizzare 2 funzioni Timer:

- Contaminuti breve, nessuna attivazione automatica di una zona di cottura.
- Sistema di spegnimento automatico per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

### 4.3.8 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 realizzate in:

- acciaio inox con fondo magnetizzabile
- acciaio smaltato
- ghisa

Zona di cottura	Diametro minimo
anteriore	90 mm
posteriore	120 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 **scioppetto 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.

## 4.4 Dispositivi di sicurezza

### 4.4.1 Indicatore del 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 visualizza quindi *H* (indicatore del calore residuo)

Livello di potenza	0	1	2	3	4	5	6
Spegnimento dopo	02:00	08:40	06:45	05:15	04:20	03:30	02:45
ore:minuti							

Livello di potenza	7	8	9
Spegnimento dopo	02:20	01:45	01:30
ore:minuti			

Tab. 4.5 Panoramica della funzione di spegnimento automatico ritardato

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

### 4.4.3 Protezione dal surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione dal surriscaldamento. La protezione dal surriscaldamento interviene quando:

- si scaldano pentole prive di contenuto.
- si riscaldano olio o grassi ad alti livelli di potenza.
- si riaccende una zona di cottura dopo un blackout.
- sotto il piano di cottura non è presente sufficiente ventilazione (vd. Apporto d'aria piano di cottura).

Prima di danneggiare gli elementi elettronici a causa del surriscaldamento viene adottata una delle seguenti misure:

- Il livello di potenza non può più essere attivato.
- Il livello di potenza impostato viene ridotto.
- Il piano di cottura viene spento completamente.

Dopo un periodo di raffreddamento adeguato possono essere nuovamente utilizzati tutti i livelli di potenza del piano di cottura.

### 4.4.4 Spegnimento automatico con azionamento continuo dei tasti

Il piano di cottura si spegne automaticamente toccando uno o più tasti a sensori per oltre 10 secondi (contatto con dita, oggetti, sporco).

- Il display indica  $r^1$ .
- Dopo qualche secondo il piano di cottura si spegne.
- ▶ Allontanare il dito o l'oggetto dal piano di cottura.
- ▶ Pulire eventualmente il piano di cottura.
- ▶ In caso di necessità riaccendere il piano di cottura.

### 4.4.5 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 le avvertenze (v. cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

<b>INFO</b>	L'apparecchio non deve essere montato sopra frigoriferi, lavastoviglie, fornelli, forni, lavatrici e asciugatrici.
<b>INFO</b>	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).
<b>INFO</b>	Sigillare gli intagli del piano di lavoro con materiali idonei contro l'umidità o eventualmente applicare un termoisolante.
<b>INFO</b>	Utilizzando wok per vetroceramica a induzione, in caso di montaggio a filo piano occorre aumentare la dimensione dell'incassatura a 7mm.

### 5.1 Controllare il materiale in dotazione

Denominazione	Quantità
Istruzioni per l'uso e il montaggio	1
Viti di fissaggio piano di cottura	1
Nastro di tenuta	1
Piano di cottura	1
Raschietto per vetroceramica	1
Set di piastre di compensazione dell'altezza	1
Kit linguette di montaggio piano cottura	1
Istruzioni di pulizia vetroceramica	1

Tab. 5.1 Materiale in dotazione

- ▶ Controllare l'integrità e la completezza (v. Tab. 5.1) del materiale in dotazione.
- ▶ In caso di pezzi mancanti o danneggiati, informare immediatamente il servizio di assistenza ai clienti BORA.
- ▶ Non montare pezzi danneggiati.
- ▶ Smaltire correttamente l'imballaggio di trasporto (v. cap. Messa fuori esercizio e smaltimento).

### 5.2 Utensileria e mezzi ausiliari

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

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

## 5.3 Istruzioni di montaggio

### 5.3.1 Distanze di sicurezza

- ▶ Attenersi alle seguenti distanze di sicurezza:

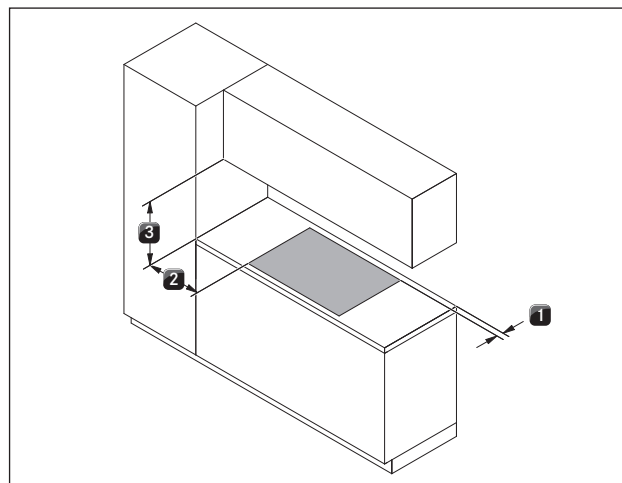


Fig. 5.1 Distanze minime consigliate

- [1] 50 mm di distanza minima posteriore dall'incasso del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro.
- [2] 300 mm di distanza minima a sinistra e a destra dall'incasso del piano di lavoro fino al mobile adiacente o alla parete.
- [3] 650 mm di distanza minima tra il piano di lavoro e i pensili. Per motivi di natura ergonomica, si consigliano 1000 mm di distanza minima.

### 5.3.2 Piano di lavoro e i mobili della cucina

- ▶ Eseguire il taglio del piano di lavoro tenendo conto delle dimensioni di taglio indicate.
- ▶ Garantire un'esecuzione professionale per la sigillatura delle superfici di taglio del piano di lavoro.
- ▶ Attenersi alle indicazioni del produttore del piano di lavoro.
- Nella zona dell'incasso del piano di lavoro rimuovere le traverse del mobile eventualmente presenti.
- Al di sotto dell'apparecchio è necessario applicare un piano di protezione cavi (piano intermedio). Esso deve essere fissato in modo da poter essere estratto per i lavori di manutenzione.
- I cassetti ovvero gli scomparti del pensile devono poter essere rimossi.
- Per gli apparecchi di ricircolo aria, nei mobili della cucina deve essere presente un'apertura di sfogo > 500 cm<sup>2</sup> (ad es. accorciando i listelli dello zoccolo o utilizzando un idoneo zoccolo a lamelle).

### 5.3.3 Apporto d'aria piano di cottura

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

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

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

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

**INFO** Per assicurare un apporto di aria sufficiente si consiglia un'apertura di sezione minima di 50 cm<sup>2</sup> nel mobile da cucina.

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

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

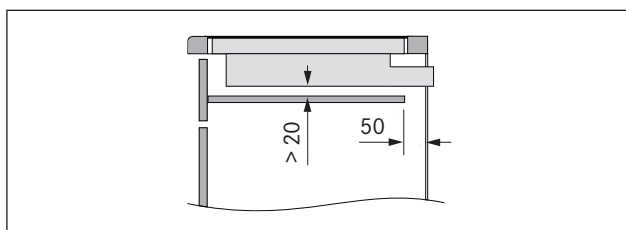


Fig. 5.2 Vista laterale piano di protezione cavi e aerazione

## 5.4 Dimensioni intaglio

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

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

### Montaggio a filo piano

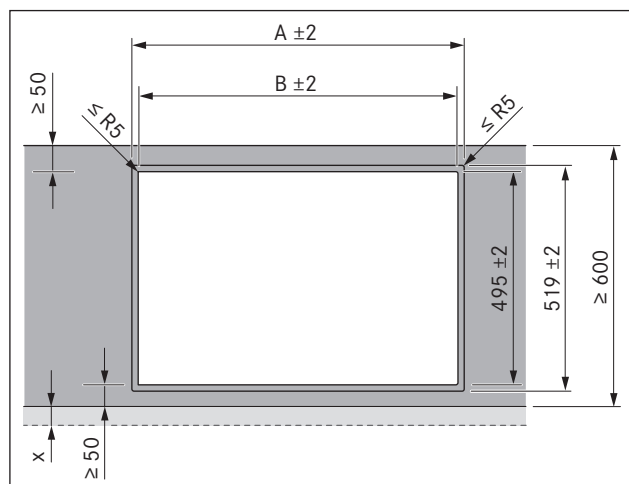


Fig. 5.3 Montaggio a filo piano

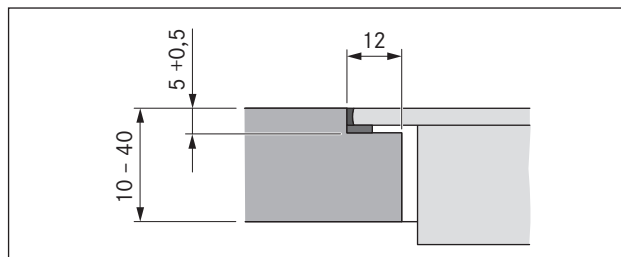


Fig. 5.4 Taglio incassatura

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

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

Tab. 5.2 Dimensioni intaglio

### Montaggio in battuta

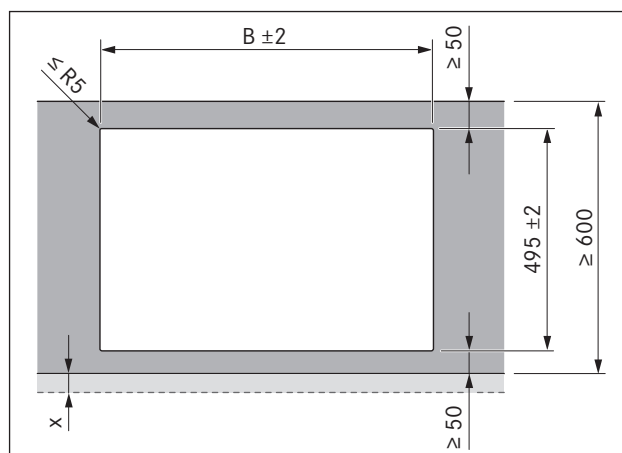


Fig. 5.5 Montaggio in battuta

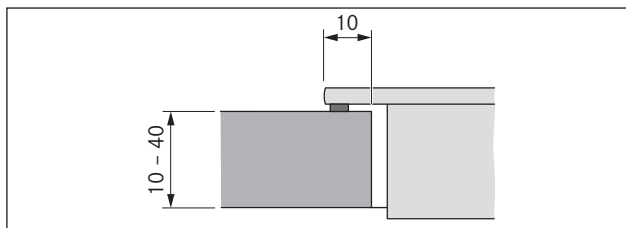


Fig. 5.6 Taglio montaggio in battuta

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

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

Tab. 5.3 Dimensioni intaglio

## Applicare il nastro a tenuta

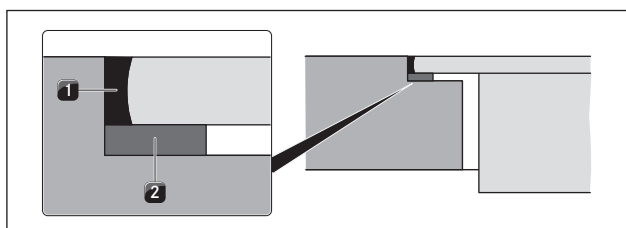


Fig. 5.7 Nastro a tenuta per montaggio a filo piano

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

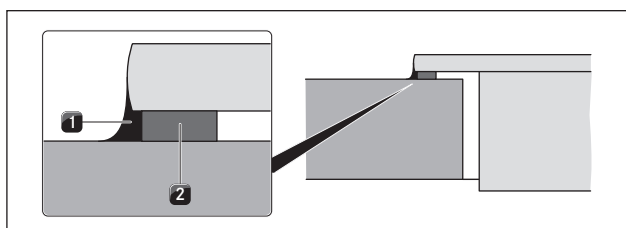


Fig. 5.8 Nastro a tenuta con montaggio in battuta

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

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

## 5.5 Montaggio del piano di cottura

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

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

### Incasso del piano di cottura

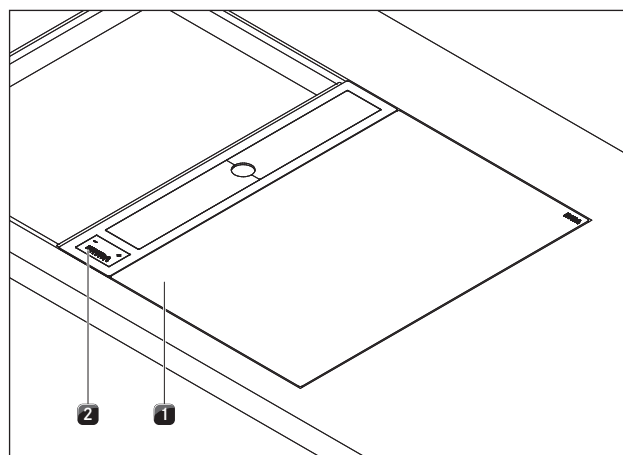


Fig. 5.9 Piano cottura nello stato incassato con aspiratore

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

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

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

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

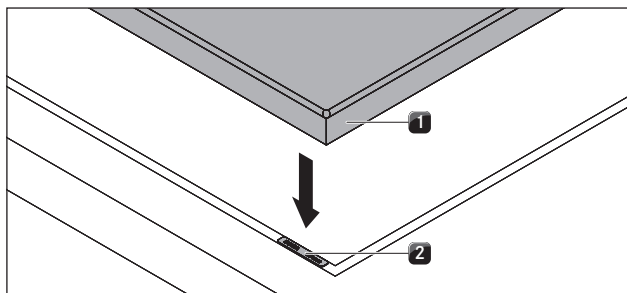


Fig. 5.10 Piano di cottura e pannelli di compensazione altezza

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

#### Con montaggio in battuta

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

#### Con montaggio a filo

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

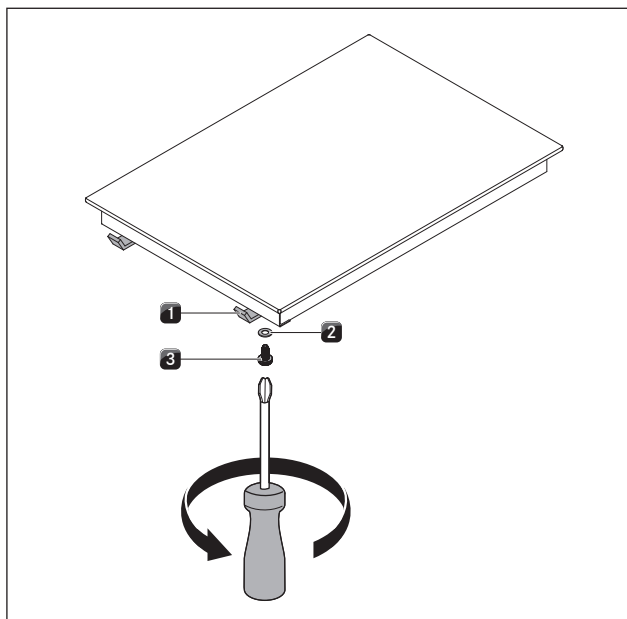


Fig. 5.11 Staffe di fissaggio

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

- ▶ Fissare il piano cottura con le staffe di fissaggio [1].
- ▶ Fissare le staffe di fissaggio con la vite [3] utilizzando la rondella [2] con un max. di 10 Nm.
- ▶ Controllare l'orientamento corretto.
- ▶ A conclusione di tutti i lavori di montaggio, sigillare l'apparecchio con pasta in silicone nera resistente al calore.

## 5.6 Collegamento alla rete elettrica

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

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

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

- Sezione trasversale: 3G1,5 mm<sup>2</sup>
- 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.
- ▶ Collegare il cavo di rete.
- ▶ Attaccare il piano di cottura esclusivamente tramite saldo collegamento ad un cavo di allacciamento alla linea elettrica.

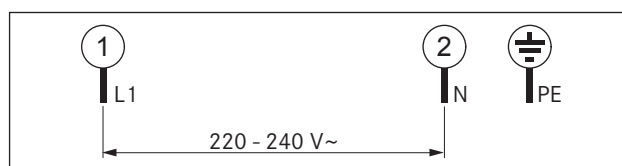


Fig. 5.12 Schema di collegamento a una fase

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

## 5.7 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:

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

## 6 Uso

- ▶ Ad ogni uso 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

#### Accensione

- ▶ Premere **ⓘ** per accendere il piano di cottura. Nel display zone di cottura viene visualizzato il livello di potenza **⏻**.
- Se dopo l'accensione dell'apparecchio non viene impostato alcun livello di potenza, il piano di cottura si spegne dopo pochi secondi.

#### Spegnimento

---

**INFO** Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura tramite il pannello di comando. Non fare affidamento sul riconoscimento pentola.

---

- ▶ Premere **ⓘ** per spegnere il piano di cottura.
- ▶ Osservare l'indicatore del calore residuo. (v. cap. Descrizione apparecchio).

#### 6.1.1 Accendere la zona di cottura

- ▶ Azionare il tasto **+** della zona di cottura desiderata. Lo **⏻** nel display zone di cottura diventa più luminoso. La spia di controllo delle zone di cottura si accende.

#### 6.1.2 Impostazione del livello di potenza

- ▶ Premere **+** per impostare il livello di potenza **5**. **-** per impostare il livello di potenza **9**.

#### 6.1.3 Modifica del livello di potenza

- ▶ Premere **+** o **-** fino a visualizzare il livello di potenza desiderato nel display zone di cottura.

### 6.1.4 Attivazione del livello Power

---

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

---

Quando una zona di cottura con livello Power **P** è attiva, l'attivazione dell'ulteriore zona di cottura è possibile al massimo al livello di potenza **5**.

Se si aumenta il livello di potenza **5**, il livello Power **P** diminuisce.

- ▶ Premere **+** fino a visualizzare il livello Power **P** nel display zone di cottura.
- Dopo 10 minuti, la zona di cottura torna automaticamente al livello di potenza **9**.

### 6.1.5 Disattivazione anticipata del livello Power

- ▶ Premere **-** fino alla visualizzazione del livello di potenza inferiore desiderato.

### 6.1.6 Spegnimento della zona di cottura

---

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

---

- ▶ Premere **+** oppure **-** fino a quando display zone di cottura non visualizzerà il livello di potenza **⏻**. Nel display compare per qualche secondo uno **⏻**.
- ▶ Premere contemporaneamente **+** e **-**.

### 6.1.7 Funzione pausa

---

**INFO** Dopo 10 minuti avviene lo spegnimento automatico della funzione pausa.

---

- ▶ Premere il tasto pausa **⏸** del piano di cottura per interrompere brevemente il processo di cottura.
- Il display piano di cottura indica **#**.
- ▶ Premere di nuovo il tasto pausa **⏸** e infine **+** o **-** per interrompere la funzione pausa.

Se durante la funzione pausa si attiva il tasto **ⓘ**, entro 6 secondi si riattiva l'impostazione precedente.

A questo scopo premere i tasti **ⓘ** e **⏸** in successione.

## 6.1.8 Funzione di inizio cottura automatico

### Attivazione della funzione di inizio di cottura automatico

#### Premessa

- Il piano di cottura è acceso.
- Tutte le zone di cottura sono spente.
- ▶ Premere i tasti **+** e **-** del piano di cottura.
- ▶ Selezionare (entro 5 secondi) con il tasto **-** 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., **5** per il livello di proseguimento cottura impostato.

### Disattivare la funzione di inizio cottura automatico

L'inizio di cottura automatico attivato viene interrotto anticipatamente, quando

- ▶ si preme il tasto **-** della zona di cottura.
- ▶ si imposta il livello di potenza **9**.
- ▶ si attiva il livello Power **P**.
- ▶ si attiva la funzione mantenimento in caldo **u**.
- ▶ si spegne il piano di cottura con il tasto **⏻**.

## 6.1.9 Funzione mantenimento in caldo

- Una zona di cottura è in funzione.
- Il livello di potenza **l** è attivato.
- ▶ Premere **-** per impostare la funzione mantenimento in caldo **u**.
- Trascorse 2 ore, la zona di cottura si spegne automaticamente.

## 6.1.10 Utilizzo delle funzioni Timer

Si possono utilizzare 2 funzioni Timer:

- Contaminuti breve, nessuna attivazione automatica di una zona di cottura.
- Sistema di spegnimento automatico per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

Per entrambe le funzioni Timer è possibile impostare un periodo di tempo compreso fra 1 e 99 minuti.

- ▶ Premendo prima **+** si preimpostano 1 minuto come tempo di avvio.
- ▶ Premendo prima **-** si preimpostano 30 minuti come tempo d'avvio.

### Spegnimento del segnale acustico del timer

- ▶ Premere un tasto qualsiasi del sensore dell'area comandi, per interrompere il segnale acustico prima della scadenza.

## Impostazione contaminuti breve

Per ogni zona di cottura è possibile impostare un contaminuti breve.

#### INFO

Dalla spia di controllo delle zone di cottura attiva è possibile riconoscere l'attivazione del timer per tempo breve. Viene visualizzato il tempo residuo.

Alla scadenza del tempo impostato, nel display del timer compare per qualche secondo 00. Nel contempo, per qualche secondo viene emesso un segnale acustico.

#### Premessa

- Il piano di cottura deve essere acceso.
- ▶ Premere il tasto del timer **⏻** o **⏪**.
- La rispettiva spia di controllo lampeggia e nel display zone di cottura appare **00**.
- ▶ Premere **+** o **-** per impostare la durata temporale desiderata.
- Entro 10 secondi dall'azionamento dell'ultimo tasto ha luogo l'attivazione.
- Se il piano di cottura si spegne con il tasto on-off **⏻**, la spia di controllo delle zone di cottura si attiva e viene visualizzato il tempo residuo.

## Modifica delle impostazioni del timer

- ▶ Premere **⏻** per accendere il piano di cottura.
- La spia di controllo timer lampeggia.
- ▶ Premere **+** o **-** per impostare la durata temporale desiderata.

## Impostazione del sistema di spegnimento automatico

Per ogni zona di cottura è possibile impostare un sistema di spegnimento automatico.

#### INFO




Dalla spia di controllo delle zone di cottura attive è possibile riconoscere se è stato attivato il sistema di spegnimento automatico. Viene visualizzato il tempo residuo.

Trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si spegne automaticamente.







#### Premessa

- E' stata selezionata una zona di cottura.
- E' stato selezionato un livello di potenza.
- ▶ Premere il tasto del timer **⏻**.
- La rispettiva spia di controllo delle zone di cottura lampeggia e nel display zone di cottura appare **00**.
- ▶ Premere **+** o **-** per impostare la durata temporale desiderata.
- ▶ Premere di nuovo il tasto timer **⏻** per attivarlo.
- Entro 10 secondi dall'azionamento dell'ultimo tasto ha luogo l'attivazione.

### Modifica delle impostazioni del timer



- ▶ Premere il tasto del timer  della zona di cottura per la quale si desidera modificare il tempo.
- La rispettiva spia di controllo lampeggia.
- ▶ Premere  o  per impostare la durata temporale desiderata.

### Spegnimento anticipato del timer

- ▶ Premere il tasto del timer  della zona di cottura, per la quale si desidera disattivare il timer.
  - La rispettiva spia di controllo lampeggia.
  - ▶ Premere  fino alla visualizzazione di  nel display del timer.
- o
- ▶ premere contemporaneamente  e . Nel display del timer, il tempo viene impostato immediatamente su .

### 6.1.11 Accensione/spegnimento protezione bambini





---

**INFO** Se un display zone cottura indica alternativamente  e , la zona di cottura è ancora bollente.

---

#### Attivazione protezione bambini

##### Premesse:



- il piano di cottura è acceso.
- Tutte le zone di cottura sono spente.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti a sensore  della zona di cottura anteriore e  della zona di cottura posteriore. Infine premere ancora una volta il tasto a sensore  della zona di cottura anteriore.
- Su entrambi i display delle zone di cottura viene visualizzato . La protezione bambini è attivata.

#### Disattivare la protezione bambini per un processo di cottura




##### Premesse:

- il piano di cottura è acceso.

---

**INFO** Se un display zone di cottura visualizza alternativamente  e , la zona di cottura è ancora bollente.

---



- ▶ Premere contemporaneamente i tasti a sensore  della zona di cottura anteriore e  della zona di cottura posteriore.
- Tutti i display zone di cottura indicano il livello di potenza . La protezione bambini è disattivata.

Per ogni zona di cottura può essere quindi impostato il livello di potenza desiderato.

Dopo lo spegnimento del piano cottura la protezione bambini è nuovamente attiva.




### Disattivazione della protezione bambini

---

**INFO** Se un display zone di cottura visualizza alternativamente  e , la zona di cottura è ancora bollente.

---

##### Premesse:

- il piano di cottura è acceso.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti a sensore  della zona di cottura anteriore e  della zona di cottura posteriore. Infine premere ancora una volta il tasto a sensori  della zona di cottura posteriore.
- 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
Pannello di comando	Subito dopo l'accumulo di sporco
Piano cottura	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.

▶



## 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 $\underline{\text{L}}$ .	È attiva la protezione bambini.	Spegnimento della protezione bambini (v. cap. Uso).
Il display zone di cottura indica $\underline{\text{r}}$ .	Azionamento continuo di uno o più tasti.	Pulire il pannello di comando o allontanare gli oggetti (v. cap. Descrizione apparecchio).
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 le avvertenze (v. cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

### 9.1 Messa fuori esercizio

Con messa fuori esercizio s'intende la messa fuori esercizio definitiva e lo smontaggio. In seguito a una messa fuori esercizio non è più possibile montare l'apparecchio in un altro mobile, rivenderlo privatamente o smaltirlo.

**INFO** La disconnessione del collegamento elettrico e del gas deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato e riconosciuto.

- ▶ Per la messa fuori esercizio spegnere l'apparecchio (v. cap. Uso)
- ▶ Staccare l'apparecchio dall'alimentazione di tensione.

### 9.2 Smontaggio

Lo smontaggio richiede che l'apparecchio sia accessibile e sia stato staccato dall'alimentazione di tensione. Negli apparecchi a gas accertarsi che l'allacciamento al gas sia chiuso.

- ▶ Allentare le staffe di fissaggio.
- ▶ Rimuovere le fughe di silicone.
- ▶ Sollevare l'apparecchio dal piano di lavoro.
- ▶ Rimuovere gli altri accessori.
- ▶ Smaltire l'apparecchio usato e accessori contaminati come descritto in „Smaltimento nel rispetto dell'ambiente“.

### 9.3 Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

#### Smaltimento dell'imballaggio di trasporto

**INFO** L'imballaggio protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali d'imballaggio sono scelti in base a criteri eco-sostenibili e secondo la tecnica dello smaltimento e sono quindi riciclabili.

La restituzione dell'imballaggio nel circuito dei materiali fa risparmiare materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Il vostro rivenditore sarà lieto di riprendere l'imballaggio.

- ▶ Consegnate l'imballaggio al vostro rivenditore
- o
- ▶ smaltite l'imballaggio a regola d'arte tenendo conto delle norme regionali.

#### Smaltimento dell'apparecchio usato



Gli apparecchi elettrici contrassegnati con questo simbolo non fanno parte dei rifiuti domestici dopo la scadenza della loro durata d'utilizzo. Devono essere smaltiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici usati. All'occorrenza, informazioni in merito sono disponibili presso le amministrazioni cittadine o comunali.

Apparecchi elettrici ed elettronici usati contengono spesso materiali preziosi. Tuttavia contengono anche sostanze tossiche che sono servite per la loro funzione e sicurezza. Nei rifiuti residui o in caso di trattamento errato, queste sostanze possono essere dannose per la salute umana e per l'ambiente.

- ▶ Non smaltire assolutamente il vostro apparecchio usato con i rifiuti domestici.
- ▶ Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta regionale per la resa e l'utilizzo di componenti elettrici ed elettronici e altri materiali.

## 10 Garanzia, assistenza tecnica, ricambi

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

### 10.1 Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

### 10.2 Assistenza

**Assistenza BORA:**

vedere retro delle Istruzioni per l'uso e il montaggio



- ▶ In caso di guasti che non possono essere eliminati autonomamente, contattare il rivenditore BORA o il team di assistenza BORA.

L'assistenza BORA ha bisogno della denominazione del tipo e del numero di fabbricazione dell'apparecchio (numero FD). Entrambe le informazioni si trovano sulla targhetta e sul retro delle istruzioni nonché sul fondo dell'apparecchio.

### 10.3 Ricambi

- ▶ Per le riparazioni usare solo ricambi originali.

---

**INFO** I ricambi sono disponibili presso il proprio rivenditore BORA e sulla pagina di assistenza online BORA su [www.bora.com/service](http://www.bora.com/service) o ai numeri di assistenza indicati.

---

**Targhetta:**  
(da incollare)

**Germania:**

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

**Australia – Nuova Zelanda:**

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

**Austria:**

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

**Europa:**

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

