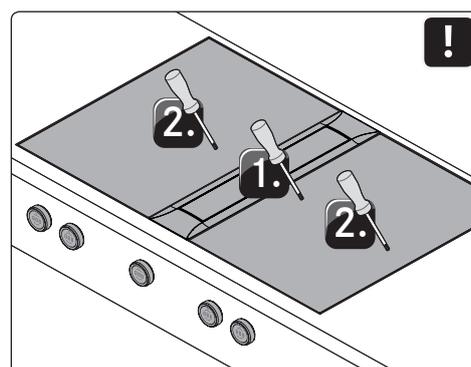


IT Istruzioni per l'uso e il montaggio PKT3

BORA Pro griglia Teppanyaki in acciaio inox con 2 zone cottura



PKT3UMIMIT-100

Indice

1	Informazioni generali	4		
1.1	Garanzia	4		
1.2	Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso	4		
1.3	Conformità del prodotto.....	4		
1.4	Protezione dei dati	4		
1.5	Rappresentazione di informazioni.....	4		
2	Sicurezza	5		
2.1	Uso conforme.....	5		
2.2	Persone con abilità ridotta.....	5		
2.3	Indicazioni generali di sicurezza.....	5		
2.4	Avvertenze di sicurezza montaggio.....	6		
2.5	Avvertenze di sicurezza Uso	7		
2.6	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura	8		
2.7	Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi.....	9		
2.8	Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento	9		
3	Dati tecnici	10		
3.1	BORA griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3.....	10		
3.2	Dimensioni apparecchio manopola di comando BORA Professional 3.0	10		
4	Descrizione apparecchio	11		
4.1	Manopola di comando	11		
	- Principio di comando	11		
	- Montaggio	11		
	- Elementi di comando	11		
	- Display della manopola di comando.....	11		
	- Ordinamento della manopola di comando	11		
4.2	Descrizione apparecchio piano cottura.....	12		
	- Display e simboli	12		
	- Montaggio e dimensioni delle zone cottura.....	12		
4.2.1	Principio di funzionamento griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3.....	12		
	- Regolazione della potenza e campi di temperatura	12		
4.3	Dispositivi di sicurezza	13		
	- Spegnimento di sicurezza automatico.....	13		
	- Indicatore di calore residuo.....	13		
	- Protezione da surriscaldamento	13		
	- Protezione bambini.....	13		
5	Montaggio	14		
5.1	Indicazioni generali di montaggio	14		
5.2	Controllare il materiale in dotazione.....	14		
5.3	Utensileria e mezzi ausiliari	14		
5.4	Istruzioni di montaggio.....	14		
5.4.1	Distanze di sicurezza	14		
5.4.2	Dimensioni minime di montaggio (per il montaggio standard)	15		
5.4.3	Piano di lavoro e mobili della cucina	15		
5.5	Dimensioni intaglio	15		
5.5.1	Montaggio a filo piano.....	16		
5.5.2	Montaggio in battuta	16		
5.6	Montaggio della manopola di comando nella copertura del mobile da incasso.....	17		
5.6.1	Fori del pannello dell'aspiratore per piano cottura	17		
5.6.2	Esempi di foratura pannello.....	17		
5.6.3	Montaggio manopola di comando.....	17		
5.7	Montaggio dei piani cottura.....	18		
5.7.1	Incasso del piano cottura	18		
	- Incasso della griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3 (connessioni posteriori).....	18		
	- Compensazione altezza (se necessaria)	18		
	- Fissaggio della griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3	19		
5.7.2	Montaggio girato di 180° (variante di montaggio alternativo).....	19		
5.8	Creare comunicazione e collegamento alla rete elettrica ...	19		
5.8.1	Collegare la manopola di comando.....	19		
	- Collegare la manopola di comando al piano cottura ...	19		
5.8.2	Creare comunicazione tra aspiratore per piano cottura e piani cottura	20		
5.8.3	Eeguire il collegamento alla rete elettrica	20		
	- Collegamento alla rete elettrica piano cottura	21		
5.9	Configurazione base	21		
5.10	Prima messa in funzione	21		
5.11	Controllo delle funzionalità	21		
5.12	Sigillare gli apparecchi	22		
5.13	Consegna all'utente	22		
6	Funzioni e uso	23		
6.1	Uso delle manopole	23		
	- Usare l'anello della manopola	23		
	- Uso della superficie tattile.....	23		
6.2	Accendere/spegnere il sistema	23		
	- Accensione	23		
	- Spegnimento	23		
6.3	Uso dei piani cottura	24		
6.3.1	Istruzioni generali di utilizzo per i piani cottura.....	24		
6.3.2	Istruzioni di utilizzo speciali per la griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3.....	24		
6.3.3	Impostare i livelli di potenza per una zona cottura	24		
	- Aumentare il livello di potenza.....	24		
	- Ridurre il livello di potenza.....	24		
	- Impostare la temperatura nella griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3	24		
6.3.4	Livello power zone cottura.....	25		
6.3.5	Funzione bridge attiva.....	25		
	- Attivazione funzione bridge.....	25		
	- Disattivazione funzione bridge.....	25		
6.4	Menu delle funzioni.....	26		
	- Richiamare il menu delle funzioni.....	26		
6.4.1	Funzione di pulizia.....	26		
	- Attivare la funzione di pulizia	26		
	- Disattivare la funzione di pulizia.....	26		

7	Pulizia e cura	27
7.1	Detergenti	27
	- Detergente per griglia Teppanyaki in acciaio inox.....	27
7.2	Pulizia dei piani cottura	27
7.2.1	Pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox.....	27
7.3	Cura dei piani cottura.....	28
7.4	Pulire la manopola di comando.....	28
	- Pulizia dell'anello della manopola	28
	- Pulizia dello schermo tattile e dell'alloggiamento della manopola.....	28
8	Risoluzione dei guasti	29
9	Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento	30
9.1	Messa fuori esercizio.....	30
9.2	Smontaggio.....	30
9.3	Smaltimento nel rispetto dell'ambiente	30
10	Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio, Accessori	31
10.1	Garanzia del produttore di BORA	31
10.2	Assistenza	31
10.3	Parti di ricambio.....	31
10.4	Accessori.....	31

1 Informazioni generali

Questo manuale contiene informazioni importanti che mirate a proteggere da lesioni e prevengono danni all'apparecchio. Leggere attentamente il presente manuale prima di installare o utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

Altri documenti sono validi insieme a queste istruzioni. Rispettare assolutamente tutti i documenti che sono parte integrante del materiale in dotazione.

Il montaggio e l'installazione devono essere eseguiti solo da personale specializzato in conformità alle leggi, ai regolamenti e alle norme vigenti. Tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze nonché le modalità di agire contenute nella documentazione allegata devono essere rispettate.

1.1 Garanzia

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH, in seguito BORA, non risponderanno per danni causati dal mancato rispetto o dall'inosservanza della documentazione contenuta nel materiale in dotazione e dal montaggio non conforme!

Inoltre BORA non è responsabile per danni causati da un montaggio errato e dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e avvertenze!

1.2 Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso

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. Le immagini contenute possono variare in alcuni dettagli e devono essere concepite come rappresentazioni grafiche.

1.3 Conformità del prodotto

Direttive

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti direttive UE/CE:
 Direttiva CEM 2014/30/UE
 Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
 Direttiva 2009/125/CE Eco design
 Direttiva RoHS 2011/65/UE

1.4 Protezione dei dati

L'aspiratore per piano cottura archivia, nel corso dell'uso, dati pseudonomizzati, come ad es. le impostazioni dei menu, le ore di funzionamento delle singole unità tecniche e il numero delle funzionalità selezionate. Inoltre l'aspiratore per piano cottura documenta gli errori in combinazione con il numero delle ore di funzionamento.

I dati possono essere letti solo esclusivamente manualmente sull'aspiratore per piano cottura. La decisione spetta a te.

I dati archiviati consentono una veloce ricerca e risoluzione degli errori in caso di necessità.

1.5 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.

Il termine "apparecchio" viene utilizzato sia per piani cottura, aspiratori per piani cottura sia per piani cottura con aspiratore per piano cottura.

Le istruzioni sono contrassegnate da una freccia:

► Eseguire sempre tutte le istruzioni nella sequenza indicata.

Elenchi sono contrassegnati dal simbolo di un punto all'inizio riga:

- Elenco 1
- Elenco 2

i Un'informazione fa notare delle 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:

- I segnali di avvertimento richiamano l'attenzione su un maggiore rischio di lesioni.
- L'avvertenza indica la gravità del pericolo.

Simbolo di avvertimento	Avvertenze	Rischio
	Pericolo	Indica un'immediata situazione pericolosa che in caso di inosservanza può causare gravi lesioni o persino la morte.
	Avvertenza	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che, in caso di inosservanza può causare gravi lesioni o persino la morte.
	Attenzione	Indica una situazione potenzialmente pericolosa che in caso di inosservanza può causare lesioni o danni minimi o leggeri.

Tab. 1.1 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze

2 Sicurezza

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

2.1 Uso conforme

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

L'apparecchio non è previsto per:

- il funzionamento all'esterno
- il riscaldamento di locali
- il raffreddamento, la ventilazione o la deumidificazione dei locali
- il funzionamento in luoghi di installazione mobili come veicoli a motore, navi o aerei
- l'uso con un timer esterno o un sistema di regolazione a distanza separato (eccezione Arresto di emergenza)
- Il funzionamento ad altezze superiori ai 2000 m (sopra al livello del mare)

Ogni uso diverso o uso che esula dalla descrizione qui contenuta è considerato non conforme.

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

È espressamente vietata ogni altra forma di utilizzo!

2.2 Persone con abilità ridotta

Bambini

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e compreso i pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- ▶ Utilizzare la Protezione bambini affinché i bambini non possano accendere gli apparecchi o modificare le impostazioni quando sono incustoditi.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- ▶ Non conservare oggetti che potrebbero suscitare l'interesse dei bambini in vani sopra o sotto l'apparecchio. I bambini potrebbero essere tentati di arrampicarsi sull'apparecchio.

- **i** Le operazioni di pulizia e cura non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali

L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e/o di conoscenze soltanto sotto adeguata sorveglianza o dopo essere stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se sono in grado di rendersi conto dei pericoli correlati. La messa in funzione può essere limitata con la Protezione bambini.

⚠ PERICOLO!

Pericolo di ustione dovuto a stoviglie di cottura bollenti

Manici sporgenti dal piano di lavoro invitano ad afferrarli.

- ▶ Tenere lontani i bambini da piani cottura bollenti a meno che non siano strettamente sorvegliati.
- ▶ Non lasciare sporgere manici di pentole e padelle lateralmente dalle superfici di lavoro.
- ▶ Assicurarsi che pentole e padelle bollenti non possano essere rovesciate.
- ▶ Se necessario utilizzare griglie protettive o coperture per piani cottura adeguate.
- ▶ Utilizzare solo griglie protettive e coperture per piani cottura approvate dal produttore dell'apparecchio per prevenire il rischio di incidenti.
- ▶ Per la scelta di una griglia protettiva per piano cottura idonea contattare il rivenditore BORA o il team di assistenza BORA.

2.3 Indicazioni generali di sicurezza

⚠ PERICOLO!

Rischio di soffocamento dovuto a parti dell'imballaggio

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 correttamente.

⚡ PERICOLO!**Pericolo di scossa elettrica o di lesioni a causa di superfici danneggiate**

Incrinature, crepe o rotture sulla superficie dei dispositivi (ad es. vetroceramica danneggiata), soprattutto nella zona dell'unità di comando possono esporre o danneggiare l'elettronica sottostante, causando una folgorazione. Inoltre una superficie danneggiata può provocare ferite.

- ▶ Non toccare la superficie danneggiata.
- ▶ In caso di crepe, incrinature o rotture spegnere immediatamente il piano cottura.
- ▶ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite interruttore differenziale, fusibili, interruttori automatici o contattori.
- ▶ Contattare il di servizio di assistenza BORA.

⚡ AVVERTENZA!**Pericolo di lesioni a causa di componenti danneggiati**

I componenti danneggiati che non possono essere rimossi senza utensili possono causare lesioni.

- ▶ Non cercare di riparare da soli o di sostituire i componenti danneggiati.
- ▶ Contattare il di servizio di assistenza BORA.

⚡ AVVERTENZA!**Pericolo di lesioni o di danneggiamento dovuti a componenti errati o a modifiche non autorizzate**

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

- ▶ Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.
- ▶ Pertanto non apportare modifiche ed estensioni o effettuare conversioni dell'apparecchio.

ATTENZIONE!**Pericolo di lesioni dovuto alla caduta di componenti dell'apparecchio**

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

- ▶ Appoggiare i componenti rimossi degli apparecchi vicino agli stessi in modo sicuro.
- ▶ Assicurarsi che nessuno dei componenti dell'apparecchio rimossi possa cadere.

ATTENZIONE!**Rischio di lesioni dovute a sovraccarico**

Durante il trasporto e il montaggio degli apparecchi possono verificarsi lesioni agli arti e al torace a causa di manipolazione errata.

- ▶ Se necessario trasportare e montare l'apparecchio in due.
- ▶ Se necessario usare mezzi ausiliari appropriati per evitare danni o lesioni.

ATTENZIONE!**Danni dovuti ad uso improprio**

Le superfici degli apparecchi non devono essere usate come superficie di lavoro o superfici di appoggio. Ciò potrebbe danneggiare gli apparecchi (soprattutto con oggetti duri e appuntiti).

- ▶ Non utilizzare gli apparecchi come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.
- ▶ Tenere gli oggetti duri o appuntiti lontano dalle superfici dell'apparecchio.

Guasti ed errori

- ▶ In caso di guasti ed errori osservare le istruzioni nel capitolo Risoluzione dei guasti.
- ▶ In caso di guasti ed errori non descritti spegnere l'apparecchio e contattare il servizio di assistenza BORA.

Animali domestici

- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

2.4 Avvertenze di sicurezza montaggio

i L'installazione e il montaggio dell'apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

i Per il montaggio osservare le distanze minime illustrate nel capitolo (Distanze di sicurezza).

i I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita unicamente 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.

L'apparecchio deve essere adatto alla tensione e alla frequenza locali.

- ▶ Controllare le informazioni sulla targhetta e non collegare l'apparecchio in caso di discrepanze.
- ▶ Eseguire i lavori con la massima cura e prudenza.
- ▶ Collegare gli apparecchi alla rete elettrica soltanto dopo aver effettuato il montaggio del sistema dei canali e/o l'inserimento del filtro aria di ricircolo.
- ▶ Utilizzare soltanto i cavi di collegamento in dotazione. Questi possono essere già compresi nel materiale in dotazione.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo quando il montaggio è completo, soltanto allora è garantito un funzionamento sicuro.

⚡ PERICOLO!

Rischio di folgorazione causata da un apparecchio danneggiato

Un apparecchio danneggiato può essere la causa di una scossa elettrica.

- ▶ Controllare l'apparecchio prima del montaggio per verificare l'eventuale presenza di danni visibili.
- ▶ Non montare e non collegare un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non mettere in funzione apparecchi danneggiati.

ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni dovute alle manopole di comando non posizionate in modo ottimale

Se le manopole di comando non sono montate nei punti idonei durante il funzionamento potrebbe ustionarsi la superficie del piano cottura.

- ▶ Montare le manopole di comando soltanto in punti idonei, accessibili e sicuri da usare.

2.4.1 Avvertenze di sicurezza montaggio piani cottura

⚡ PERICOLO!

Rischio di folgorazione a causa di un errato collegamento alla rete elettrica

A causa di una connessione errata dell'apparecchio alla tensione di rete c'è il rischio di folgorazione.

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla tensione di rete tramite una connessione fissa.
- ▶ 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!

Rischio di folgorazione a causa di un collegamento alla rete elettrica danneggiato

Se il cavo di alimentazione viene danneggiato (ad es. durante l'installazione o a causa del contatto con le zone cottura calde) ciò può causare una scossa elettrica (fatale).

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

2.5 Avvertenze di sicurezza Uso

- ▶ Assicurarsi che il fondo delle stoviglie e la superficie della zona cottura siano puliti e asciutti.
- ▶ Sollevare sempre (non trascinare) le stoviglie per evitare graffi e abrasioni sulla superficie dell'apparecchio.
- ▶ Non usare l'apparecchio come superficie di appoggio.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.

⚡ AVVERTENZA!

Pericolo di ustioni causato da apparecchi bollenti

Determinati apparecchi e le loro parti accessibili diventano bollenti in funzionamento (ad es. i piani cottura). Dopo lo spegnimento devono prima raffreddarsi. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

- ▶ Non toccare gli apparecchi bollenti.
- ▶ Fare attenzione all'indicatore di calore residuo.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni e di incendio dovuto ad oggetti bollenti**

L'apparecchio e le sue parti accessibili scottano durante il funzionamento e la fase di raffreddamento. Oggetti (ad es. coperchi di stoviglie, copertura dell'aspiratore piano cottura), 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, cucchiai, coperchi o coperture dell'aspiratore piano cottura).

- ▶ Non lasciare oggetti sull'apparecchio.
- ▶ Utilizzare ausili idonei (presine, guanti termoisolanti).

2.5.1 Avvertenze di sicurezza uso piani cottura**⚠ PERICOLO!****Pericolo d'incendio con piano cottura incustodito**

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

- ▶ Non riscaldare olio o grasso lasciandoli incustoditi.
- ▶ Non spegnere mai incendi di olio o grasso con acqua.
- ▶ Spegnere il piano cottura.
- ▶ Soffocare un incendio, ad es. con il coperchio di una pentola o una coperta antincendio.

⚠ PERICOLO!**Pericolo di esplosione derivante da liquidi infiammabili**

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

- ▶ Non spruzzare aerosol vicino all'apparecchio in funzione.
- ▶ Non collocare materiali infiammabili nelle vicinanze di un piano cottura.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni dovute alla fuoriuscita di liquidi bollenti**

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

- ▶ Monitorare tutti i processi di cottura.
- ▶ Evitare la fuoriuscita dei liquidi di cottura.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni causate dal vapore bollente**

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

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

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni dovute a interruzione di corrente**

Durante o dopo un'interruzione della corrente elettrica un piano cottura precedentemente in funzione può essere ancora caldo anche se non viene visualizzato il calore residuo.

- ▶ Non toccare il piano cottura finché è ancora bollente.
- ▶ Tenere i bambini lontani dai piani cottura bollenti.

ATTENZIONE!**Danni causati da cibi contenenti zucchero e sale**

Cibi contenenti zucchero e sale o liquidi sulla zona cottura bollente possono causare dei danni alla superficie della stessa.

- ▶ Fare attenzione affinché cibi contenenti zucchero e sale o liquidi non vengano a contatto con la zona cottura bollente.
- ▶ Rimuovere immediatamente cibi contenenti zucchero e sale o liquidi dalla zona cottura bollente.

2.6 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura

Pulire l'apparecchio regolarmente. Lo sporco può causare danneggiamenti, limitazioni alle funzioni o l'insorgenza di odori sgradevoli. Nel peggiore dei casi questo può addirittura diventare una fonte di pericolo.

- ▶ Eliminare immediatamente ogni tipo di sporco.
- ▶ Per la pulizia usare esclusivamente detergenti non aggressivi per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- ▶ Assicurarsi che durante la pulizia non possa penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare soltanto un panno moderatamente bagnato. Non spruzzare mai acqua sull'apparecchio. La penetrazione di acqua può causare danni!
- ▶ Non usare un pulitore a vapore per la pulizia. Il vapore può innescare un cortocircuito nei componenti sotto tensione e causare danni materiali.
- ▶ Osservare tutti gli avvisi del capitolo „Pulizia e cura“.

Avvertenze di sicurezza per la pulizia e cura dei piani cottura

- ▶ Pulire i piani cottura possibilmente dopo ogni processo di cottura.
- ▶ Pulire i piani cottura soltanto quando si sono raffreddati.
- ▶ Per la pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox utilizzare la Funzione di pulizia.

2.7 Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi

- i** I lavori di riparazione e di assistenza tecnica devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- i** I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di effettuare qualunque tipo di riparazione.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni o danni dovuti a riparazioni improprie

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

- ▶ Per le riparazioni usare solo ricambi originali.
- ▶ Pertanto non apportare modifiche ed estensioni o effettuare conversioni dell'apparecchio.

- i** Un cavo di collegamento alla rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo di collegamento alla rete adeguato. Ciò può essere eseguito soltanto da un servizio assistenza clienti autorizzato.

2.8 Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento

- i** Lo smontaggio dell'apparecchio deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- i** I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di smontarlo.

⚠ PERICOLO!

Con un disinserimento errato sussiste il rischio di folgorazione

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

- ▶ Staccare completamente l'apparecchio tramite interruttori differenziali, fusibili, interruttori automatici o contattori dalla rete elettrica.
- ▶ Accertarsi dell'assenza di tensione nell'apparecchio con l'ausilio di un apparecchiatura di misurazione omologata.
- ▶ Evitare di toccare i contatti liberi sull'unità elettronica perché possono contenere carica residua.

3 Dati tecnici

3.1 BORA griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3

Parametri	Valore
Tensione di collegamento	380-415 V 2 N
Frequenza	50/60 Hz
Potenza assorbita	4,8 kW
Fusibile	2 x 16 A
Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)	370 x 540 x 73 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	15,8 kg
Piano cottura	
Regolazione della temperatura	80 - 250 °C (250 °C = P)
Zona di cottura anteriore	295 x 230 mm 2400 W
Zona di cottura posteriore	295 x 230 mm 2400 W
Intervallo di regolazione della temperatura	70-250 °C

Tab. 3.1 Dati tecnici PKT3

Dimensioni apparecchio PKT3

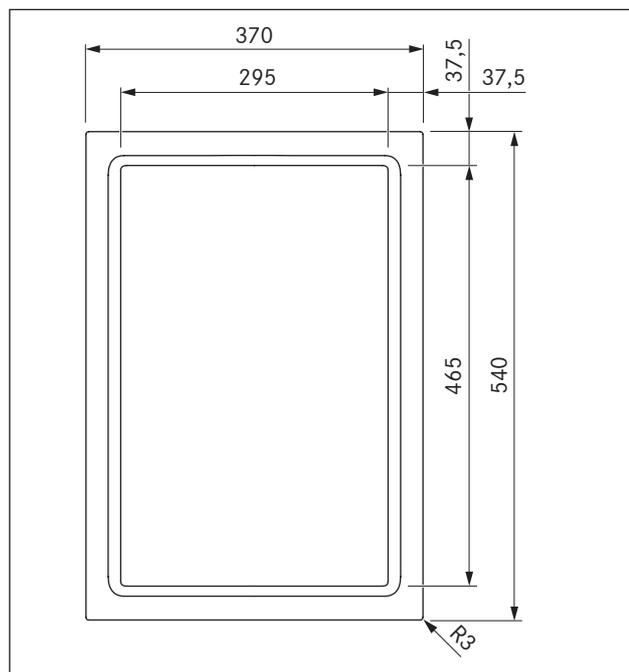


Fig. 3.1 PKT3 dimensioni apparecchio vista dall'alto

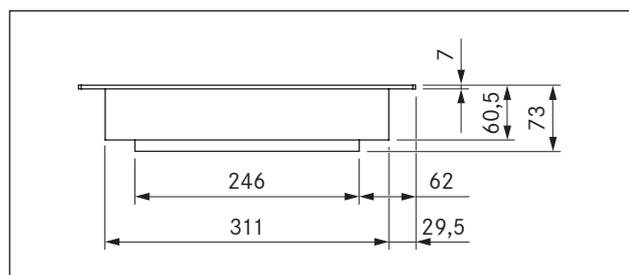


Fig. 3.2 PKT3 dimensioni apparecchio vista frontale

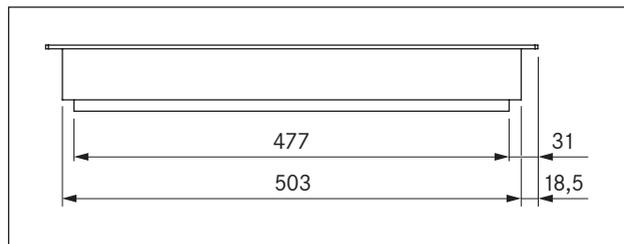


Fig. 3.3 PKT3 dimensioni apparecchio vista laterale

3.2 Dimensioni apparecchio manopola di comando BORA Professional 3.0

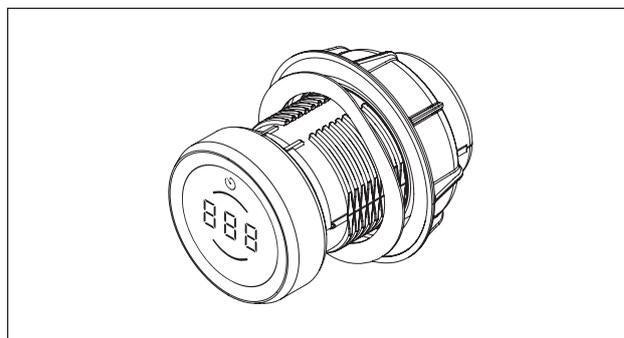


Fig. 3.4 Manopola di comando

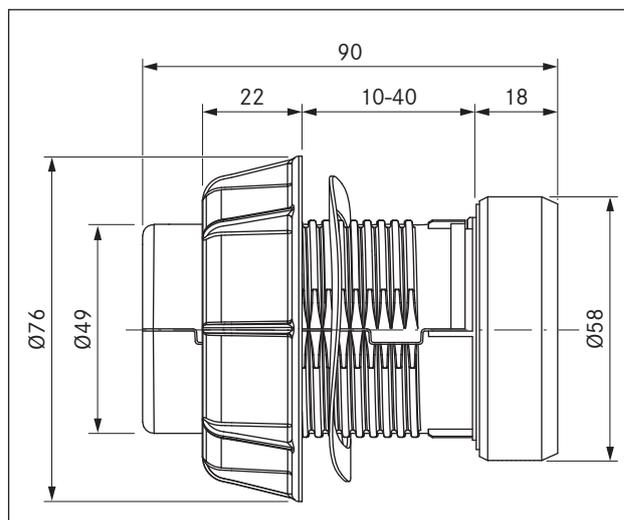


Fig. 3.5 Dimensioni apparecchio Manopola di comando

4 Descrizione apparecchio

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

4.1 Manopola di comando

Principio di comando

L'aspiratore per piano cottura e i piani cottura vengono gestiti con una manopola di comando. Ruotando l'anello della manopola e sfiorando la superficie tattile vengono comandati i livelli di potenza e le funzioni.

i Il principio di comando e le funzioni sono descritti in maggior dettaglio nel capitolo Uso.

Montaggio

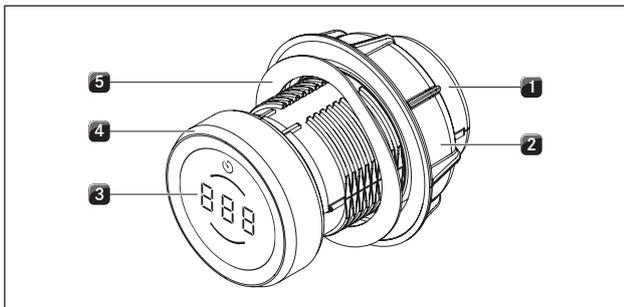


Fig. 4.1 Montaggio manopola di comando

- [1] Alloggiamento manopola
- [2] Dado universale
- [3] Display della manopola di comando
- [4] Anello della manopola
- [5] Molla a onda

Elementi di comando

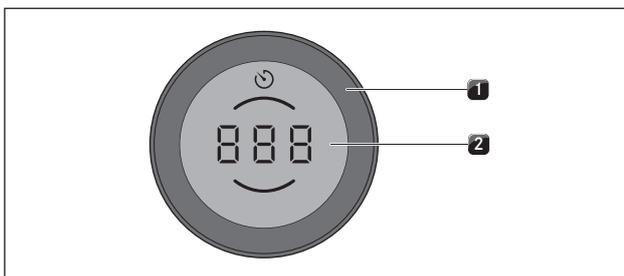


Fig. 4.2 Elementi di comando della manopola di comando

- [1] Anello della manopola
- [2] Superficie tattile

Display della manopola di comando

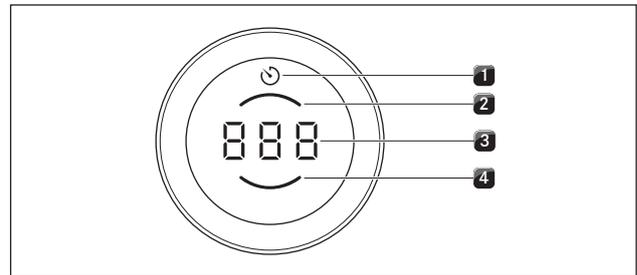


Fig. 4.3 Elementi di visualizzazione display della manopola di comando

- [1] Display timer / contaminuti breve
- [2] Display zona cottura posteriore
- [3] Display multifunzione
- [4] Display zona cottura anteriore

Ordinamento della manopola di comando

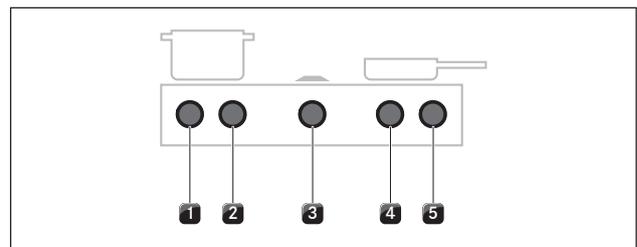


Fig. 4.4 Ordinamento della manopola di comando

- [1] Manopola di comando piano cottura sinistro, zona cottura anteriore
- [2] Manopola di comando piano cottura sinistro, zona cottura posteriore
- [3] Manopola di comando aspiratore per piano cottura
- [4] Manopola di comando piano cottura destro, zona cottura anteriore
- [5] Manopola di comando piano cottura destro, zona cottura posteriore

4.2 Descrizione apparecchio piano cottura

Display e simboli

i Per ogni zona cottura vengono visualizzati i livelli di potenza e le funzioni di cottura sul display di ciascuna manopola di comando.

Display della manopola di comando

Display	Significato
	Il piano cottura viene spento
80 - 250	Indicazione di temperatura
H	Indicatore di calore residuo
L	Protezione bambini
es.	Funzione bridge attiva
	Funzione di pulizia attiva
E...	Messaggio d'errore (v. cap. Risoluzione dei guasti)

Tab. 4.1 Display della manopola di comando

Montaggio e dimensioni delle zone cottura

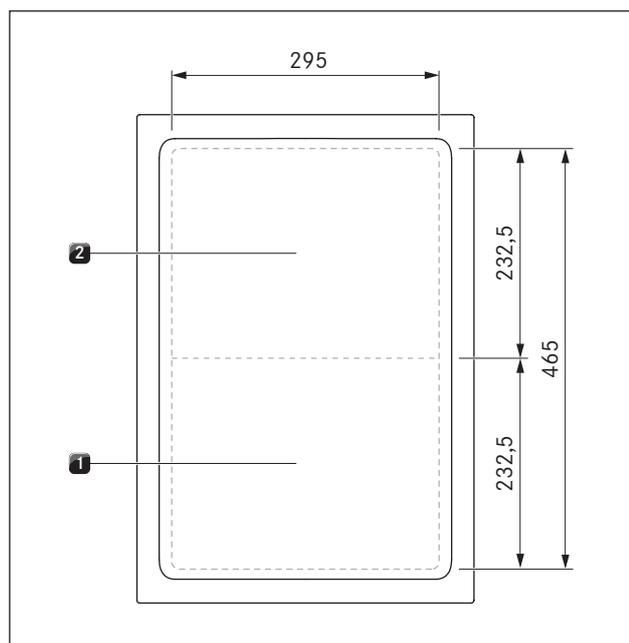


Fig. 4.5 Montaggio griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3 e dimensioni delle zone cottura

- [1] Zone griglia anteriore
[2] Zone griglia posteriore

4.2.1 Principio di funzionamento griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3

Sotto ogni griglia si trova un elemento riscaldante. Accendendo una zona griglia l'elemento riscaldante produce calore che riscalda direttamente la superficie della griglia.

Regolazione della potenza e campi di temperatura

La regolazione di potenza avviene tramite i campi di temperatura che vengono visualizzati in °C sul display del pannello di comando (indicazione di temperatura).

Temperatura in °C	Significato
	Temperatura di pulizia
80 - 230	Livelli di potenza (in passi di 10 °C)
240 - 250	Livello power

Tab. 4.2 Temperature griglia Teppanyaki in acciaio inox

La potenza della griglia Teppanyaki in acciaio inox comporta un riscaldamento molto rapido dei cibi. Per evitare di bruciare gli alimenti per la selezione del livello di temperatura sarà necessario regolarsi diversamente rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

Attività	Temperatura °C
Cottura al vapore di frutta, ad es. spicchi di mele, pesche tagliate a metà, fette di banane	160 - 170
Cottura di verdure tagliate, uovo al tegamino, carne di vitello, pollame	180 - 190
Cottura di pesce impanato o in pastella, frittate, salsicce, carne di maiale, carne d'agnello	190 - 200
Cottura di crocchette di patate, gamberetti, pannocchie e fettine	200 - 210
Rosolatura di carne bovina, pesce, polpette	220 - 230
Cottura di bistecche	240 - 250

Tab. 4.3 Consigli di temperatura (i dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi)

4.3 Dispositivi di sicurezza

Spegnimento di sicurezza automatico

Se si accende l'apparecchio senza usarlo per un periodo di tempo predefinito si spegnerà automaticamente.

Piani cottura

Ogni zona cottura viene disattivata automaticamente quando la zona cottura in un livello di potenza e/o l'indicatore di calore superano la durata di esercizio massima. Viene visualizzato H (indicatore di calore residuo).

PKT3:	
Temperatura	Spegnimento di sicurezza automatico dopo ore:minuti
150	08:24
160	06:24
170	05:12
180	04:12
190	03:18
200	02:12
210	02:12
220	01:48
230	01:18
240/250	00:10

Tab. 4.4 Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di potenza

PKT3:	
Temperatura mantenimento calore	Spegnimento dopo ore:minuti
80 - 140 °C	08:00

Tab. 4.5 Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di mantenimento calore

► Riaccendere la zona cottura se la si vuole rimettere in funzione (v. cap. Uso).

Indicatore di calore residuo

i Fino a quando sarà visualizzato H (indicatore di calore residuo) la zona cottura non si deve toccare né possono esservi appoggiati oggetti sensibili al calore. Pericolo di ustioni e di incendio!

Dopo lo spegnimento la zona di cottura è ancora bollente. Viene visualizzato H (indicatore di calore residuo).

Dopo un periodo di raffreddamento sufficiente scompare la spia (Temperatura < 50 °C con la griglia Teppanyaki in acciaio inox).

Protezione da surriscaldamento

i In caso di surriscaldamento del piano cottura la potenza dovrà essere ridotta o il piano cottura completamente spento.

L'apparecchio è provvisto di una protezione da surriscaldamento. La protezione da surriscaldamento può scattare quando:

- le stoviglie vengono riscaldate senza contenuto.
- olio o grasso vengono riscaldati a un alto livello di potenza.
- viene riaccesa una zona cottura bollente dopo un'interruzione di corrente.

Con la protezione da surriscaldamento viene intrapresa una delle seguenti misure:

- il livello power attivato viene ridotto.
- il livello power P non può più essere acceso.
- il livello di potenza impostato viene ridotto.
- il piano cottura viene completamente disattivato.

Dopo un periodo di raffreddamento adeguato il piano cottura può essere nuovamente pienamente utilizzato.

Protezione bambini

i Se il piano cottura viene azionato in funzionamento singolo senza aspiratore per piano cottura l'accensione involontaria o non autorizzata dell'apparecchio può essere impedita rimuovendo gli anelli della manopola.

5 Montaggio

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

5.1 Indicazioni generali di montaggio

- i** Gli apparecchi non devono essere montati sopra frigoriferi, lavastoviglie, fornelli, forni, lavatrici e asciugatrici.
- i** Le superfici d'appoggio dei piani di lavoro e i relativi bordi devono essere realizzate in materiale resistente al calore (fino a circa 100 °C).
- i** Sigillare gli intagli nel piano di lavoro con materiali idonei contro l'umidità e applicare eventualmente un termoisolante.
- i** Apparecchi esterni devono essere collegati esclusivamente alle apposite prese dell'aspiratore per piano cottura.
- i** Fonti di luce estremamente luminose, concentrate su un punto e rivolte direttamente sugli apparecchi possono causare differenze di colore visibili tra gli apparecchi e devono quindi essere evitate.

Indicazioni generali di montaggio per piani cottura

- i** Per mantenere a lungo la piena prestazione dei piani cottura bisogna assicurare sufficiente ventilazione sotto i piani cottura.
 - i** La prestazione dei piani cottura può venire compromessa e i piani cottura possono surriscaldarsi se l'aria calda sotto i piani cottura non è in grado di fuoriuscire.
 - i** In caso di surriscaldamento di un piano cottura la potenza verrà ridotta automaticamente o il piano cottura verrà completamente spento (v. Protezione da surriscaldamento).
 - i** Qualora sotto gli apparecchi fosse previsto un piano di protezione cavi (piano intermedio) questo non dovrà essere da ostacolo ad un sufficiente apporto d'aria.
- ▶ Assicurare un apporto d'aria sufficiente sotto il piano cottura.

5.2 Controllare il materiale in dotazione

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

Denominazione	Quantità
Piano cottura	1
Manopola di comando	2
Istruzioni per l'uso e il montaggio	1
Viti di fissaggio piano cottura	4
Set di piastre di compensazione dell'altezza	1
Linguette di montaggio piano cottura	4
Cavo manopola di comando	2
Cavo sistema di aspirazione automatica	1
Materiale in dotazione speciale griglia Teppanyaki in acciaio inox	
Spatola Teppanyaki	1

Tab. 5.1 Materiale in dotazione piani cottura

5.3 Utensileria e mezzi ausiliari

Per il montaggio corretto degli apparecchi sono necessari i seguenti utensili:

- Matita
- Metro
- Trapano o trapano a batteria con punta da Ø 50 mm
- Silicone, nero, resistente al calore
- Cacciavite a testa piatta
- Cacciavite Torx 20

5.4 Istruzioni di montaggio

5.4.1 Distanze di sicurezza

- ▶ Attenersi alle seguenti distanze di sicurezza:

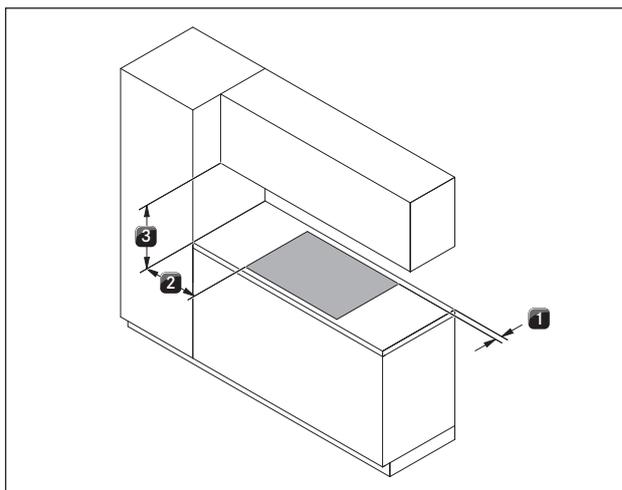


Fig. 5.1 Distanze minime

- [1] 50 mm di distanza minima posteriore dall'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro.
- [2] 300 mm di distanza minima a sinistra e a destra dall'intaglio del piano di lavoro fino al mobile adiacente o alla parete.
- [3] 600 mm di distanza minima tra il piano di lavoro e i pensili.

5.4.2 Dimensioni minime di montaggio (per il montaggio standard)

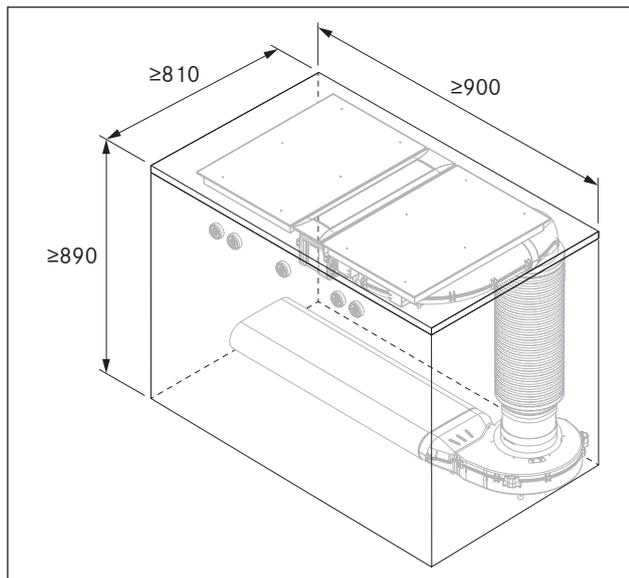


Fig. 5.2 Dimensioni minime di montaggio PKA3/PKA3AB per il montaggio standard

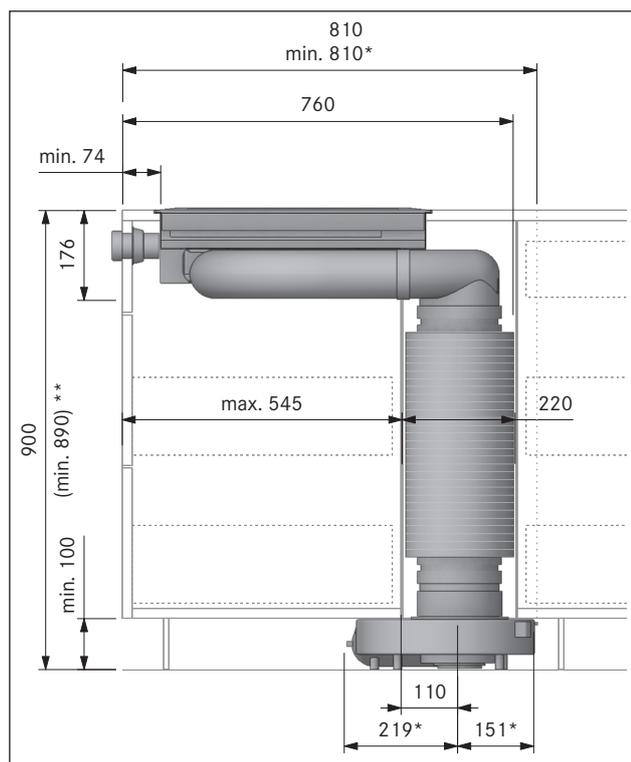


Fig. 5.3 Dimensioni di montaggio apparecchi PKA3/PKA3AB con silenziatore rotondo USDR50 per il montaggio standard

5.4.3 Piano di lavoro e mobili della cucina

- ▶ Realizzare l'intaglio del piano di lavoro tenendo conto delle dimensioni intaglio 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.
- Nella zona dell'intaglio del piano di lavoro rimuovere le eventuali traverse del mobile presenti.
- Non è necessario inserire un piano intermedio sotto il piano cottura. Qualora fosse previsto un piano di protezione cavi (fondo intermedio) deve essere tenuto in considerazione quanto segue:
 - deve essere amovibile per i lavori di manutenzione.
 - Per assicurare sufficiente ventilazione del piano cottura è necessario mantenere una distanza minima di 15 mm dal bordo inferiore del piano cottura.
- I cassetti o ripiani del mobile d'incasso devono essere estraibili.
- Per un montaggio corretto, a seconda della situazione di montaggio, devono essere accorciati gli inserti del mobile da incasso.

5.5 Dimensioni intaglio

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

Sporgenza piano di lavoro

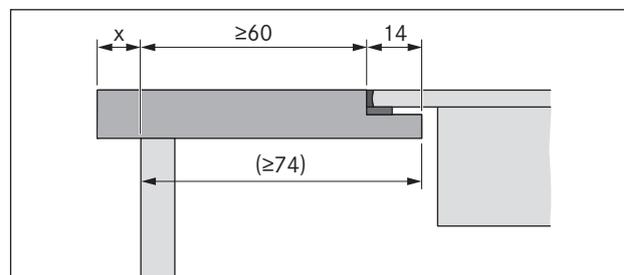


Fig. 5.4 Sporgenza piano di lavoro

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

- i** Con l'aspiratore per piano cottura PKA3/PKA3AB in combinazione con il pezzo di canale dritto PKA1FEV è possibile il montaggio a filo piano anche con una profondità del piano di lavoro ≥ 650 mm.

5.5.1 Montaggio a filo piano

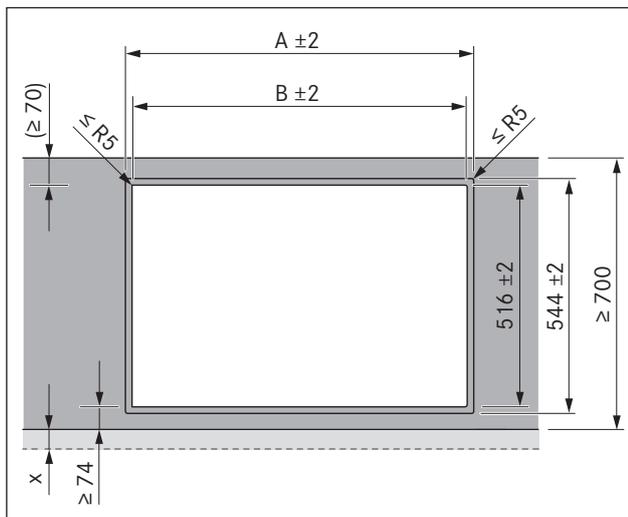


Fig. 5.5 Dimensioni intaglio per montaggio a filo

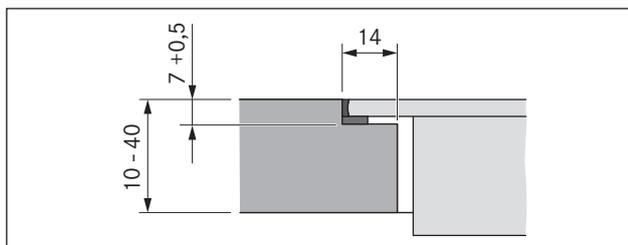
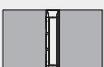
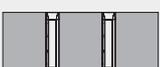
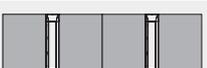


Fig. 5.6 Dimensioni dell'incassatura per montaggio a filo piano

Piani cottura / Aspiratore per piano cottura	A in mm	B in mm
	374	346
	485	457
	856	828
	1338	1310
	1709	1681

Tab. 5.2 Dimensioni d'intaglio per combinazione di apparecchi con montaggio a filo piano

5.5.2 Montaggio in battuta

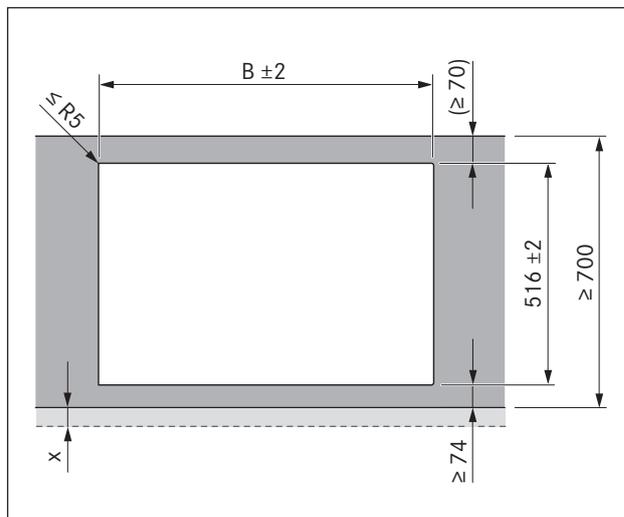


Fig. 5.7 Dimensioni intaglio per montaggio in battuta

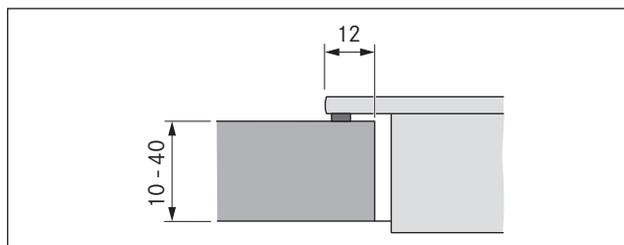
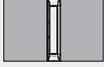
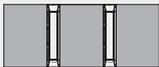


Fig. 5.8 Misura d'appoggio per montaggio in battuta

Piani cottura / Aspiratore per piano cottura	B in mm
	346
	457
	828
	1310
	1681

Tab. 5.3 Dimensioni d'intaglio per combinazione di apparecchi con montaggio in battuta

5.6 Montaggio della manopola di comando nella copertura del mobile da incasso

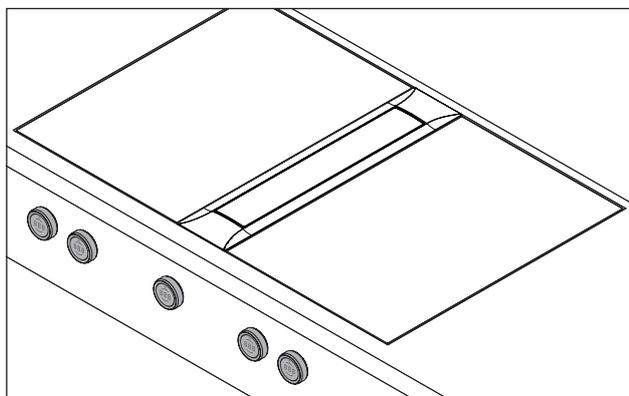


Fig. 5.9 Manopola di comando montata

► Preperforare tutti i fori per evitare la lacerazione del pannello.

5.6.1 Fori del pannello dell'aspiratore per piano cottura

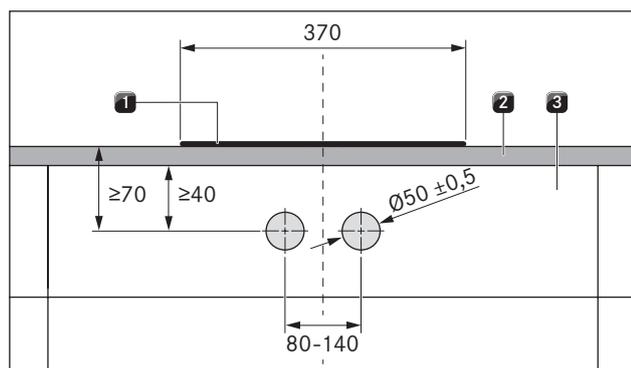


Fig. 5.10 Schema di foratura per i fori del pannello del piano cottura

- [1] Piano cottura
- [2] Piano di lavoro
- [3] Pannello

5.6.2 Esempi di foratura pannello

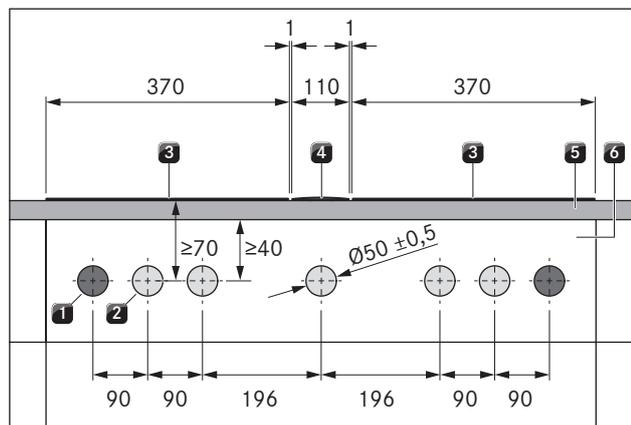


Fig. 5.11 Schema di foratura per i fori del pannello per 2 piani cottura, 1 aspiratore per piano cottura e 2 prese

- [1] Forature per presa (2 esterne)
- [2] Fori per manopola di comando (5)
- [3] Piano cottura (2)
- [4] Aspiratore per piano cottura
- [5] Piano di lavoro
- [6] Pannello

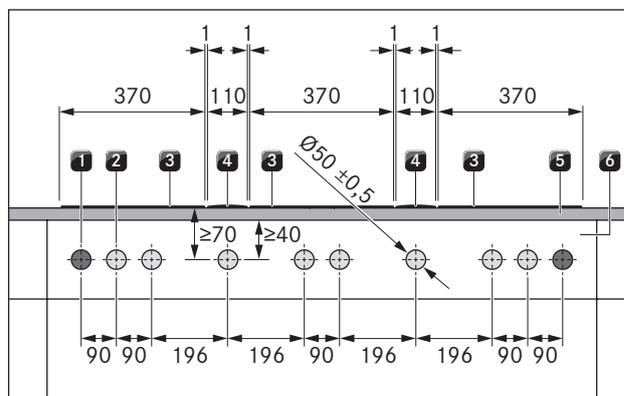


Fig. 5.12 Schema di foratura per i fori del pannello per 3 piani cottura, 2 aspiratori per piano cottura e 2 prese

- [1] Forature per presa (2 esterne)
- [2] Fori per manopola di comando (8)
- [3] Piano cottura (3)
- [4] Aspiratore per piano cottura (2)
- [5] Piano di lavoro
- [6] Pannello

5.6.3 Montaggio manopola di comando

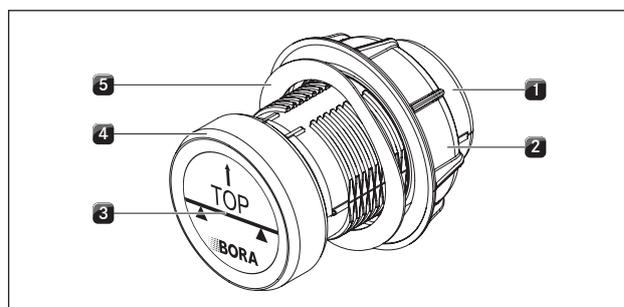


Fig. 5.13 Struttura manopola di comando

- [1] Alloggiamento manopola
- [2] Dado universale
- [3] Adesivi
- [4] Anello della manopola
- [5] Molla a onda

i Con i frontali in acciaio non è possibile usare la molla a onda. Le fasi di montaggio corrispondenti vengono omesse senza sostituzione.

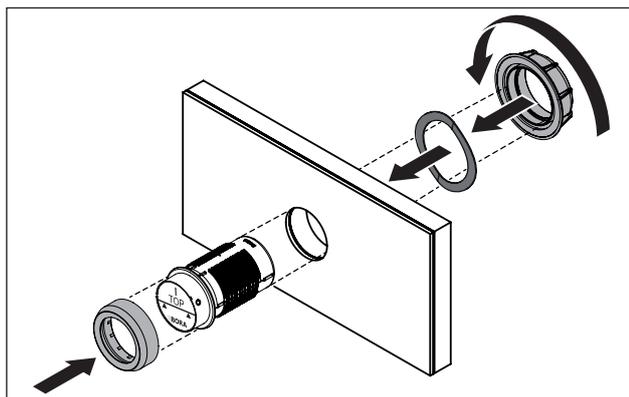


Fig. 5.14 Montaggio manopola di comando

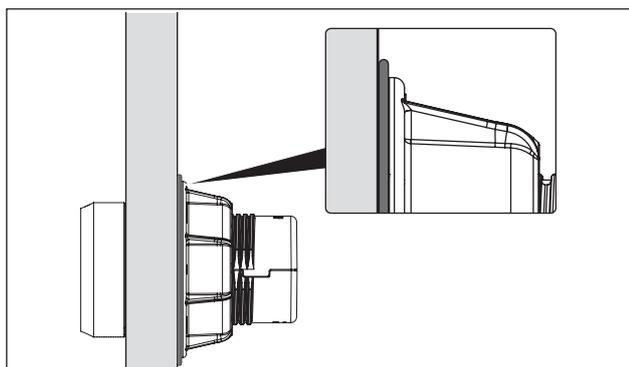


Fig. 5.15 Molla a onda a montaggio completato

- ▶ Rimuovere l'anello della manopola [4].
- ▶ Svitare il dado madrevite universale [2].
- ▶ Rimuovere la molla a onda [5].
- ▶ Inserire l'alloggiamento della manopola [1] dalla parte anteriore attraverso il foro nel pannello.
- ▶ Inserire la molla a onda [5] da dietro sull'alloggiamento della manopola [1] (non con i frontali in acciaio).
- ▶ Avvitare il dado madrevite universale [2] da dietro sull'alloggiamento della manopola di comando [1] e stringerlo leggermente.
- ▶ Orientare l'alloggiamento della manopola [1] orizzontalmente.
- ▶ Stringere il dado madrevite universale [2].
- La molla a onda (se utilizzata) deve essere schiacciata.
- ▶ Rimuovere l'adesivo [3].
- ▶ Inserire l'anello della manopola [4] nell'alloggiamento [1].

5.7 Montaggio dei piani cottura

- i** Tra due apparecchi da incasso è previsto un millimetro di distanza.
- i** A livello perimetrale degli apparecchi da incasso sono previsti due millimetri di distanza.
- i** Si raccomanda di montare tra i piani di cottura adiacenti rispettivamente una guida di montaggio (guida di montaggio PZMS disponibile come accessorio).
- i** In alternativa, il piano cottura può essere montato girato di 180°.

5.7.1 Incasso del piano cottura

Incasso della griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3 (connessioni posteriori)

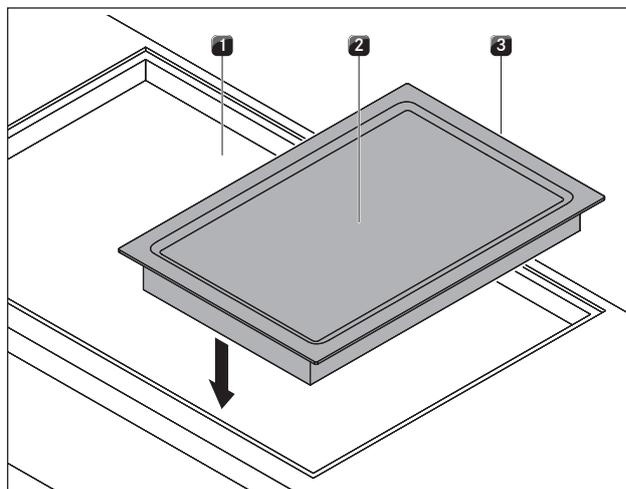


Fig. 5.16 Inserire il piano cottura

- [1] Intaglio per piano di lavoro
- [2] Griglia Teppanyaki in acciaio inox
- [3] Prese manopola di comando e sistema di aspirazione automatica

- ▶ Inserire la griglia Teppanyaki in acciaio inox [2] nel foro d'incasso nel piano di lavoro [1].
- ▶ Orientare la griglia Teppanyaki in acciaio inox [2] con precisione.
- ▶ Attenzione che nel montaggio normale le prese per la manopola di comando e il sistema di aspirazione automatica [3] devono trovarsi dietro.

Compensazione altezza (se necessaria)

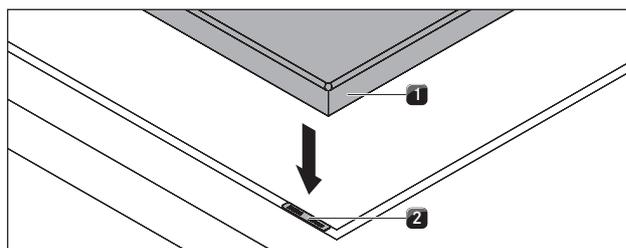


Fig. 5.17 Piano cottura e pannelli di compensazione altezza

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

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

Fissaggio della griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3

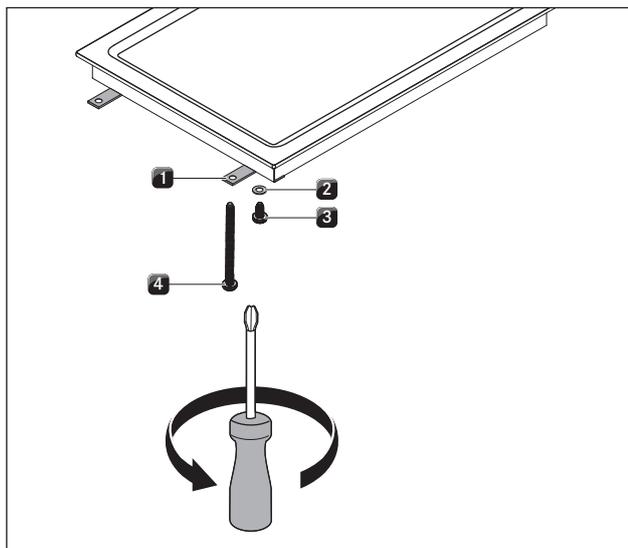


Fig. 5.18 Staffe di fissaggio

- [1] Staffa di fissaggio
- [2] Rondella
- [3] Vite
- [4] Vite (60 mm)

- ▶ Fissare l'apparecchio con le staffe di fissaggio [1].
- ▶ Fissare le staffe di fissaggio con le viti [3] e [4] utilizzando la rondella [2] con un max. di 2 Nm.
- ▶ Controllare che l'orientamento sia corretto.

5.7.2 Montaggio girato di 180° (variante di montaggio alternativo)

Montaggio girato di 180°

- ▶ Girare il piano cottura di 180°.
- ▶ Per il montaggio procedere come descritto sopra.
- ▶ Nel menu di configurazione cambiare la direzione di montaggio (v. Menu di configurazione).

i Se il montaggio avviene ruotato di 180° nella griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3 le prese per la manopola di comando e il sistema di aspirazione automatica si trovano sul davanti.

i Cavi di lunghezza sufficiente sono contenuti nel materiale in dotazione.

5.8 Creare comunicazione e collegamento alla rete elettrica

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).
- La presa del cavo di collegamento alla rete deve essere accessibile in seguito al montaggio.
- Nel caso in cui il cavo di collegamento alla rete fosse danneggiato, questo deve essere sostituito.

i I componenti dell'apparecchio vengono collegati per mezzo del cavo a nastro piatto compreso nel materiale in dotazione.

5.8.1 Collegare la manopola di comando

i Le manopole di comando possono essere collegate esclusivamente ai collegamenti previsti a tale scopo.

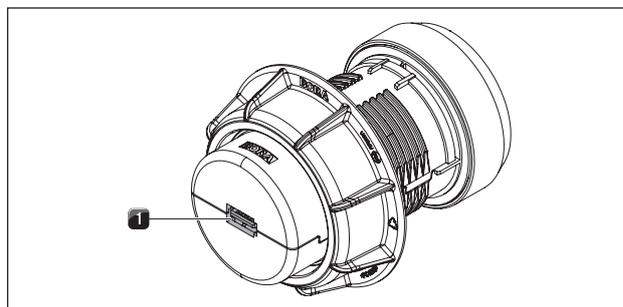


Fig. 5.19 Lato posteriore manopola di comando con connessione

[1] Collegamento manopola di comando retro

- ▶ Realizzare i collegamenti tra gli apparecchi e le manopole di comando.

Collegare la manopola di comando al piano cottura

i Nell'orientamento normale i collegamenti sulla griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3 si trovano sulla parte posteriore.

i Di fabbrica la manopola di comando sinistra è prevista per il comando della zona cottura anteriore (zona 1) e la manopola di comando destra è prevista per la zona cottura posteriore (zona 2).

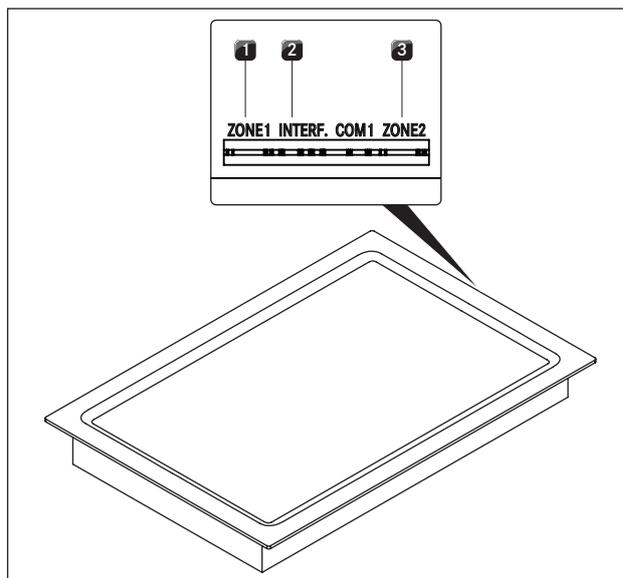


Fig. 5.20 Collegamento manopola di comando sul lato posteriore del piano cottura

- [1] Collegamento manopola di comando zona cottura anteriore (zona 1)
- [2] Collegamento interfaccia con l'elettronica di aspirazione
- [3] Collegamento manopola di comando zona cottura posteriore (zona 2)

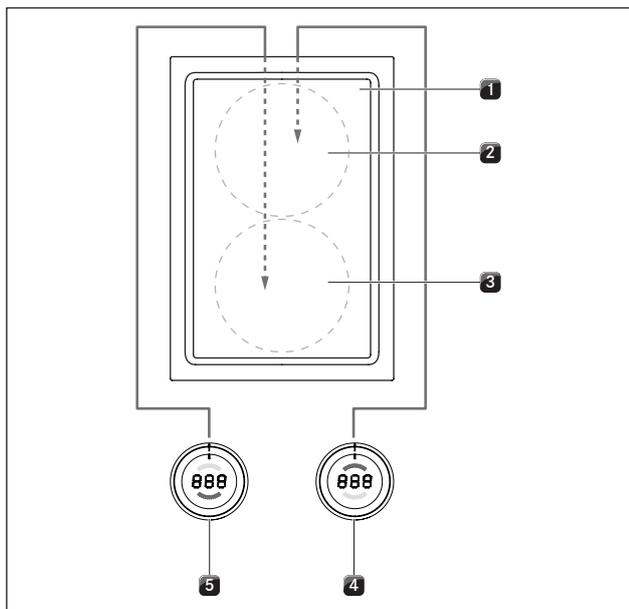


Fig. 5.21 Collegamento standard degli apparecchi con connessione posteriore (PKT3)

- [1] Piano cottura
 - [2] Zona cottura posteriore (zona 2)
 - [3] Zona cottura anteriore (zona 1)
 - [4] Manopola di comando zona cottura posteriore (zona 2)
 - [5] Manopola di comando zona cottura anteriore (zona 1)
- Collegare la connessione sul lato posteriore della manopola di comando sinistra [5] con la connessione “zona 1” sul piano cottura [1].
 - Collegare la connessione sul lato posteriore della manopola di comando destra [4] con la connessione “zona 2” sul piano cottura [1].

Collegamento delle zone cottura con montaggio girato di 180°

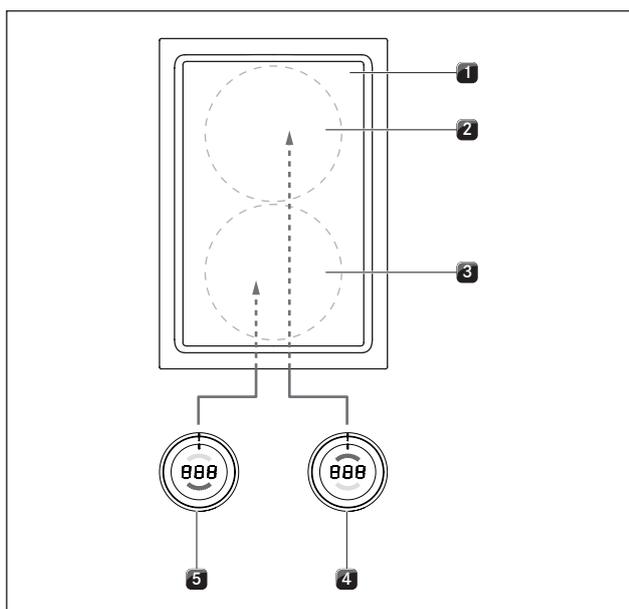


Fig. 5.22 Collegamento delle zone cottura con montaggio girato di 180° e apparecchi con connessione posteriore (PKT3)

- [1] Piano cottura
- [2] Zona cottura posteriore (zona 1)
- [3] Zona cottura anteriore (zona 2)
- [4] Manopola di comando zona cottura posteriore (zona 1)
- [5] Manopola di comando zona cottura anteriore (zona 2)

- Collegare la connessione sul lato posteriore della manopola di comando sinistra [5] con la connessione “zona 2” sul piano cottura [1].
- Collegare la connessione sul lato posteriore della manopola di comando destra [4] con la connessione “zona 1” sul piano cottura [1].
- Impostare correttamente nel menu di configurazione l’ordinamento delle zone cottura nel display della manopola di comando (v. Menu di configurazione, montaggio 0° o 180°).

5.8.2 Creare comunicazione tra aspiratore per piano cottura e piani cottura

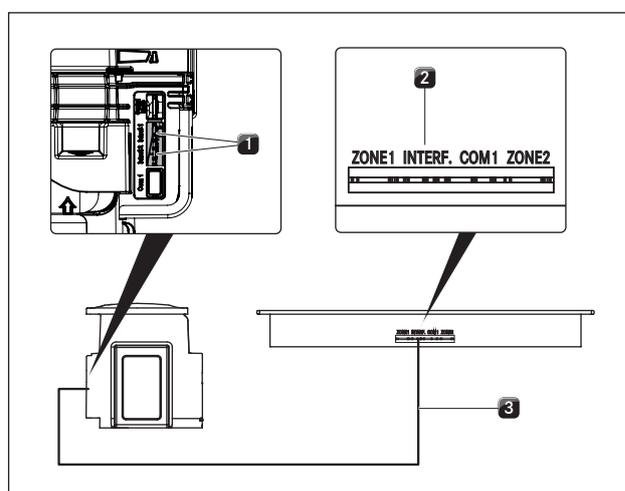


Fig. 5.23 Creare comunicazione tra aspiratore per piano cottura e piani cottura

- [1] Connessioni linea di comunicazione aspiratore per piano cottura (2)
- [2] Connessione linea di comunicazione piano cottura
- [3] Cavo a nastro piatto

- Collegare l’aspiratore per piano cottura [1] al piano o ai piani cottura [2] tramite le connessioni di comunicazione previste.
- Utilizzare esclusivamente il cavo contenuto nel materiale in dotazione.

i Solo con un corretto collegamento di comunicazione tra l’aspiratore per piano cottura e i piani cottura gli apparecchi possono usufruire dell’intera gamma di funzioni.

5.8.3 Eseguire il collegamento alla rete elettrica

- Rispettare tutte le leggi e prescrizioni statali e regionali, oltre alle norme aggiuntive dell’ente fornitore di energia elettrica.

i Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito esclusivamente da elettricisti specializzati e riconosciuti. Che dovranno assumersi anche la responsabilità di un’installazione e messa in funzione a norma.

Avvertenze speciali per la griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3:

- i** Questo apparecchio è previsto per il funzionamento a una rete d'alimentazione con impedenza di sistema Z_{max} al punto di trasferimento (presa di casa) di 0,116 Ohm. L'utente deve assicurare che l'apparecchio venga alimentato da un unico ente fornitore di energia elettrica in grado di soddisfare questo requisito. In caso di necessità l'impedenza del sistema può essere richiesta all'ente fornitore di energia elettrica locale.

Collegamento alla rete elettrica piano cottura

Il cavo di collegamento alla rete da utilizzare (già premontato) deve essere conforme a determinate specifiche per l'apparecchio in questione (vedi tab. Fusibile e sezione minima).

- i** Un cavo di collegamento alla rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo di collegamento alla rete adeguato. Ciò può essere eseguito soltanto da un servizio assistenza clienti autorizzato.

Specifiche per il cavo di collegamento alla rete e per i cavi di collegamento

Collegamento	Fusibile	Sezione minima	Cavo di collegamento alla rete
Collegamento monofase	1 x 25 A	2,5 mm ²	Tipo H05V2V2-F
Collegamento bifase	2 x 16 A	2,5 mm ²	Tipo H05V2V2-F

Tab. 5.4 Fusibile e sezione minima

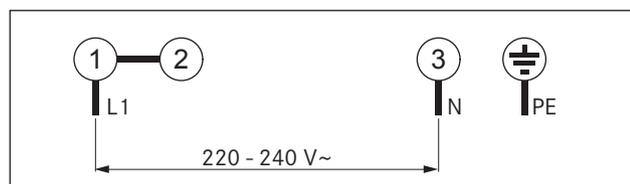


Fig. 5.24 Schema di collegamento monofase

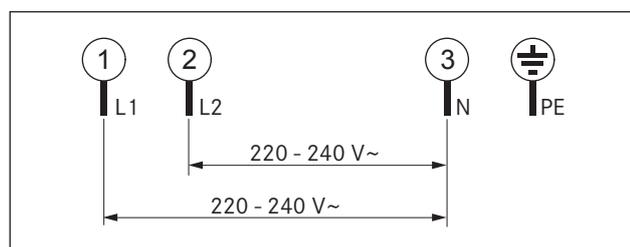


Fig. 5.25 Schema di collegamento bifase

Collegare il piano cottura alla rete elettrica

- ▶ Spegnerne l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano cottura.
- ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Assicurarsi che l'energia elettrica sia disinserita.
- ▶ Attaccare il piano di cottura esclusivamente tramite un collegamento fisso ad un cavo di collegamento alla rete.
- ▶ Controllare che il montaggio sia 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.

5.9 Configurazione base

Al termine del montaggio è necessario effettuare le impostazioni di base (queste impostazioni possono essere modificate in qualsiasi momento).

- i** Istruzioni dettagliate per la configurazione di base e tutte le informazioni necessarie sono contenute nelle istruzioni d'uso nel capitolo „Menu di configurazione“.

- ▶ Seguire le istruzioni per la configurazione di base (v. Istruzioni per l'uso, cap. Menu di configurazione).

5.10 Prima messa in funzione

- i** Dettate istruzioni per il comando del sistema BORA Professional 3.0 sono contenute nelle Istruzioni di comando (v. cap. Funzioni e uso).

- ▶ Controllare prima della prima messa in funzione tutti gli apparecchi siano collegati correttamente e possano usufruire dall'alimentazione di tensione (assicurati).
- Eccezione: Nel corso della prima messa in funzione all'installatore della cucina è consentito allacciare temporaneamente l'unità di controllo alla corrente elettrica per effettuare la configurazione di base (ad es. durante la fase di costruzione con la corrente elettrica per uso in cantiere).
- Le impostazioni effettuate vengono salvate e si conservano anche dopo aver staccato l'unità dalla corrente elettrica.
- L'allacciamento definitivo degli apparecchi alla corrente elettrica può essere effettuato soltanto da personale specializzato.

5.11 Controllo delle funzionalità

- ▶ Sottoporre tutti i dispositivi a un accurato controllo delle funzionalità.
- ▶ Per le segnalazioni d'errore consultare il cap. “Risoluzione dei guasti” nelle Istruzioni per l'uso.

5.12 Sigillare gli apparecchi

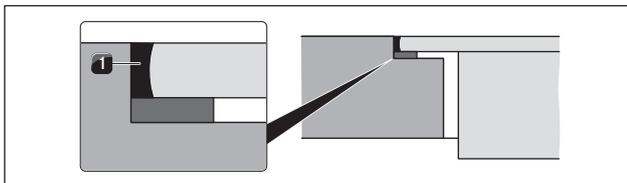


Fig. 5.26 Pasta sigillante al silicone per montaggio a filo piano

[1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore

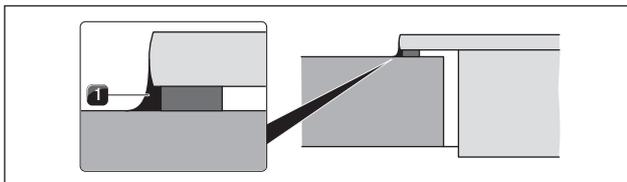


Fig. 5.27 Pasta sigillante al silicone per montaggio in battuta

[1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore

- ▶ A conclusione di tutti i lavori di montaggio e della prima messa in funzione sigillare gli apparecchi su tutto il perimetro (anche tra l'aspiratore per piano cottura e il piano cottura) con pasta in silicone nera resistente al calore [1].
- ▶ Fare attenzione che la pasta sigillante al silicone non finisca sotto l'apparecchio.

5.13 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:

- ▶ Spiegare all'utente le funzioni essenziali.
- ▶ Informare l'utente su tutti gli aspetti rilevanti per la sicurezza dell'uso e della manipolazione.
- ▶ Applicare la targhetta inclusa nella fornitura sul retro di queste istruzioni.
- ▶ Consegnare all'utente gli accessori e tutta la documentazione in dotazione da conservare con cura.

6 Funzioni e uso

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

6.1 Uso delle manopole

Usare l'anello della manopola

L'anello della manopola di comando può essere girata sia in senso orario che in senso antiorario. La rotazione può avvenire a piacere, non c'è una posizione 0 definita.

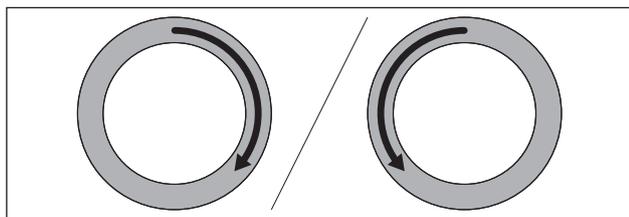


Fig. 6.1 Funzionamento dell'anello della manopola

Rotazione in senso orario (verso destra):

- Accensione
- Aumentare il livello di potenza/il valore
- Navigazione menu

Rotazione in senso antiorario (verso sinistra):

- Spegnimento
- Ridurre il livello di potenza/il valore
- Navigazione menu

Uso della superficie tattile

La superficie tattile della manopola di comando reagisce a diversi comandi tattili:

Comando	Contatto	Tempo
Tocco	breve tocco	< 1 s
Doppio tocco	2 brevi tocchi consecutivi	
Premere a lungo	toccare a lungo/azionamento continuo	1 - 8 s
Pressione extra lunga	toccare a lungo/azionamento continuo	3 - 8 s

Tab. 6.1 Uso della superficie tattile

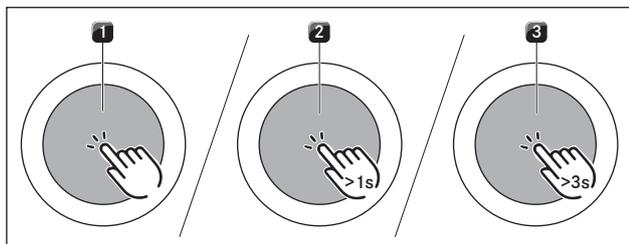


Fig. 6.2 Rappresentazione grafica per i comandi tattili

- [1] Rappresentazione comando tattile
 [2] Rappresentazione Long-Press
 [3] Rappresentazione Extra-Long-Press

Utilizzo dei comandi tattili:

- Richiamare il menu delle funzioni
- Confermare voci di menu/tempi/funzioni

Utilizzo dei comandi Double-Touch:

- Attivazione della funzione pausa

Utilizzo di ordini Long-Press:

- Sbloccare il sistema
- Abbandonare il menu delle funzioni

Utilizzo di ordini Extra-Long-Press:

- Ripristinare la durata utile del filtro
- Richiamare il menu di configurazione

6.2 Accendere/spegnere il sistema

Accensione

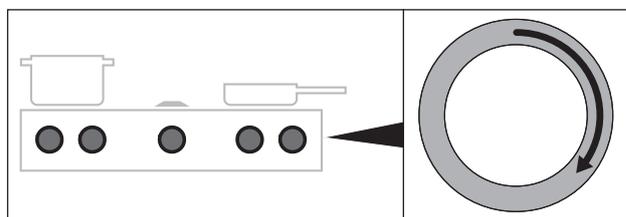


Fig. 6.3 Accendere il sistema

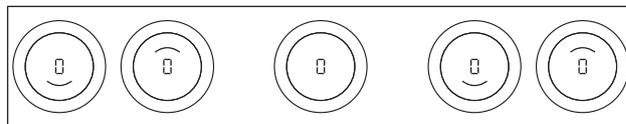


Fig. 6.4 Display standard dopo l'accensione

- Girare un anello della manopola a piacere in senso orario
- Il sistema viene attivato.
 - Su tutte le manopole di comando viene visualizzato □.

i Se dopo l'accensione su tutte le manopole di comando viene visualizzato L significa che la protezione bambini è attiva. È possibile il funzionamento soltanto dopo averla sbloccata (v. Disattivare la protezione bambini per un processo di cottura e Disattivare permanentemente la protezione bambini).

Spegnimento

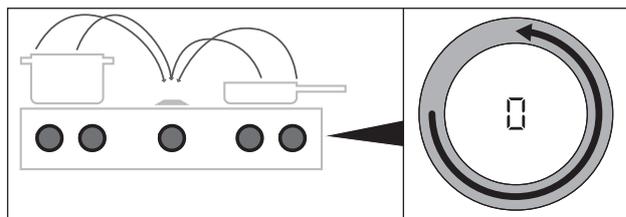


Fig. 6.5 Spegnere gli apparecchi

- Ruotare l'anello della manopola in senso antiorario fino al livello di potenza 0.
- Vengono terminate le funzioni aggiuntive attive e l'apparecchio si spegne.

- i** Se vengono spenti tutti gli apparecchi collegati (= livello di potenza 0) il sistema si spegnerà completamente dopo 10 secondi.

Era acceso un piano cottura

- Per zone cottura precedentemente attive e ancora bollenti viene visualizzato H sul display della manopola di comando (indicatore di calore residuo).
- Quando si sarà esaurito il calore residuo il display si spegnerà dopo 10 secondi.

6.3 Uso dei piani cottura

- i** L'intera gamma delle funzionalità è disponibile per i piani cottura del sistema BORA Professional 3.0 solo in combinazione con gli aspiratori per piano cottura PKA3/PKA3AB e PKAS3/PKAS3AB.
- i** Prima di utilizzare il piano cottura per la prima volta pulire le zone cottura (v. cap. Pulizia).

6.3.1 Istruzioni generali di utilizzo per i piani cottura

I piani cottura sono comandati con 2 manopole di comando. Sono disponibili 9 livelli di potenza, un livello power opzionale e diverse funzioni per ogni zona cottura. Ogni zona cottura viene regolata con una propria manopola di comando. La zona cottura anteriore con la manopola sinistra, la zona posteriore con la manopola destra.

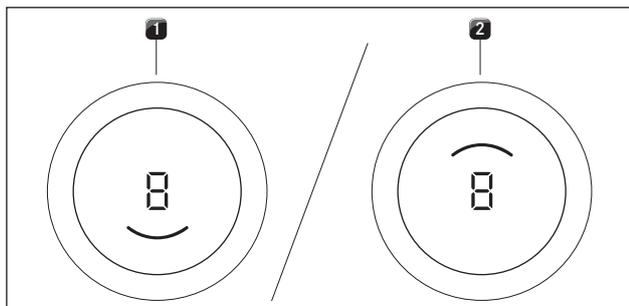


Fig. 6.6 Display zona cottura

- [1] zona cottura anteriore
- [2] zona cottura posteriore

6.3.2 Istruzioni di utilizzo speciali per la griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3

Prima messa in funzione

- ▶ Prima della prima messa in funzione riscaldare la griglia per ca. 25 minuti a 220 °C (entrambe le zone griglia).

- i** Durante questo processo possono manifestarsi odori fastidiosi.

Istruzioni di utilizzo

- i** È necessario riscaldare le rispettive zone griglia cinque minuti prima dell'utilizzo.
- i** Durante la fase di riscaldamento o di raffreddamento della griglia possono prodursi dei rumori. Questo è un fenomeno normale.
- i** Nella griglia Teppanyaki in acciaio inox è stato montato un ventilatore per allungare la durata di vita degli elementi elettronici e assicurare un raffreddamento veloce della griglia. La produzione di rumore viene mantenuta al minimo per mezzo di numerosi provvedimenti, non può tuttavia essere completamente evitata.
- i** Con l'uso si può manifestare una leggera curvatura della griglia.
- i** Durante l'attivazione e il riscaldamento a un livello di potenza più alto si può manifestare un leggero imbrunimento della griglia.

6.3.3 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura

La regolazione dei livelli di potenza avviene ruotando l'anello della manopola sino a raggiungere il livello di potenza desiderato (regolazione di potenza elettronica).

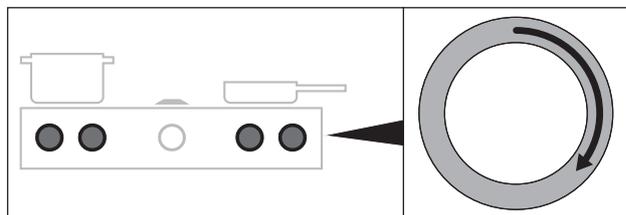


Fig. 6.7 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura

- Il livello di potenza selezionato viene visualizzato sul display del livello di potenza della manopola di comando in funzione.

Aumentare il livello di potenza

- ▶ Girare l'anello della manopola in senso orario

Ridurre il livello di potenza

- ▶ Girare l'anello della manopola in senso antiorario

Impostare la temperatura nella griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3

- ▶ Ruotare l'anello della manopola fino alla temperatura desiderata.
- Il display della manopola di comando indica la temperatura di riferimento per 3 secondi. Dopo comincia la fase di riscaldamento.
- Durante la fase di riscaldamento il display zona cottura corrispondente lampeggia e viene visualizzata la temperatura effettiva attuale.
- Non appena viene raggiunta la temperatura nominale termina la fase di riscaldamento e la temperatura nominale viene visualizzata in modo permanente.

6.3.4 Livello power zone cottura

Attivando il livello power per un periodo di tempo predefinito è disponibile la massima potenza della zona cottura.

- **i** Non riscaldare mai olio, grasso e simili al livello power. Una potenza elevata può surriscaldare il fondo della pentola.

Attivazione del livello power di una zona cottura

► Girare l'anello della manopola in senso orario fino alla temperatura 240/250 °C (= livello power).

- **i** Dopo 10 minuti il livello power torna automaticamente a 230 °C.

Interrompere il livello power

- Impostare un altro livello di potenza per la zona cottura con livello power attivo

6.3.5 Funzione bridge attiva

Due zone cottura possono essere combinate con la funzione bridge in una grande zona cottura. Il controllo di potenza per la zona combinata avviene poi attraverso una manopola di comando a piacere. La regolazione di potenza avviene sincronicamente (entrambe le zone cottura vengono azionate con lo stesso livello di potenza).

Così è possibile utilizzare ad esempio con il piano cottura a induzione delle pentole molto grandi o una bistecchiera.

- Sul display della manopola di comando delle due manopole di comando vengono attivati i display di entrambe le zone cottura.

- **i** A funzione bridge attiva non può essere utilizzato il livello power del piano cottura PKFI3. Con la griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3 è possibile utilizzare il livello power.

- **i** Se entrambe le zone cottura sono già attive all'attivazione della funzione bridge per entrambe le zone cottura verrà adottato il livello di potenza più alto. Le funzioni aggiuntive attive della zona cottura vengono riprese dalla zona cottura con il livello di potenza più alto.

Attivazione funzione bridge

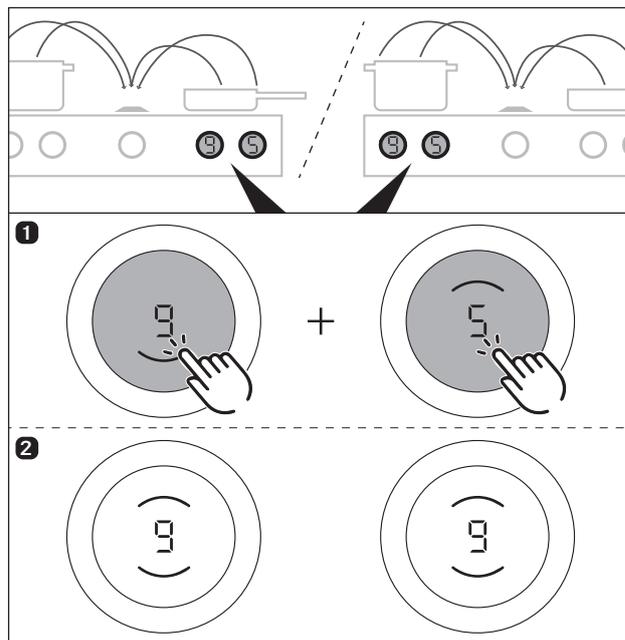


Fig. 6.8 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura

- Toccare contemporaneamente le due manopole di comando
- Viene emesso un segnale acustico e viene attivata la funzione bridge.
- Sulle due manopole di comando vengono visualizzati il livello di potenza e il display delle due zone cottura.

Disattivazione funzione bridge

► Impostare il livello di potenza □.

oppure

- Toccare contemporaneamente le due manopole di comando.
- Viene emesso un segnale acustico e viene disattivata la funzione bridge.
- Tutte le zone cottura vengono disattivate.
- Ogni zona cottura può essere comandata separatamente.

6.4 Menu delle funzioni

- i** Ogni apparecchio offre numerose funzioni aggiuntive. Queste possono essere selezionate e attivate attraverso un menu delle funzioni. Per ogni tipo di apparecchio vengono visualizzate nel menu delle funzioni solo le funzioni disponibili di volta in volta.

Menu delle funzioni griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3

La griglia Teppanyaki in acciaio inox possiede 1 funzione aggiuntiva:

Voce di menu	Definizione
IC	Funzione di pulizia

Tab. 6.2 Menu delle funzioni griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3

Richiamare il menu delle funzioni

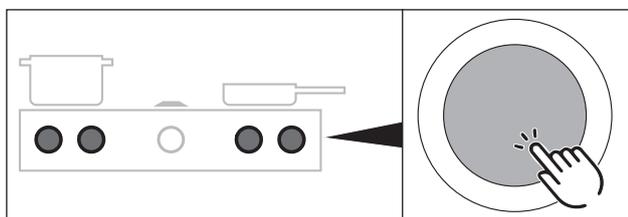


Fig. 6.9 Richiamare il menu delle funzioni di un piano cottura

- ▶ Tocco sulla manopola di comando di un piano cottura
- Viene richiamato il menu delle funzioni.
- Nel display della manopola di comando viene visualizzata la prima voce di menu.

6.4.1 Funzione di pulizia

La funzione di pulizia regola entrambe le zone della griglia Teppanyaki in acciaio inox costantemente su una temperatura ottimale per la pulizia di 70 °C. Questa temperatura viene poi mantenuta per 10 minuti.

Attivare la funzione di pulizia

- ▶ Aprire il menu delle funzioni della griglia Teppanyaki in acciaio inox.
- ▶ Procedere nel seguente modo.

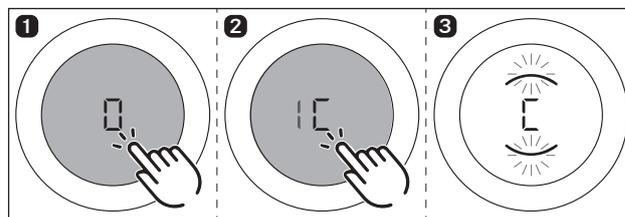


Fig. 6.10 Attivare la funzione di pulizia

- La funzione di pulizia viene attivata e la griglia Teppanyaki in acciaio inox viene riscaldata alla temperatura di 70 °C.
- Sulle due manopole di comando viene visualizzato IC e i display delle due zone cottura lampeggiano durante la fase di riscaldamento.
- Non appena viene raggiunta la temperatura di pulizia i display della zona cottura si accendono in modo permanente e può iniziare la pulizia.

- i** Iniziare la pulizia solo dopo aver raggiunto la temperatura ottimale di pulizia (v. anche il capitolo Pulizia).

Disattivare la funzione di pulizia

- ▶ Ruotare l'anello della manopola di comando sul quale è stata attivata la funzione di pulizia in senso antiorario.
- La funzione di pulizia viene disattivata.
- Sul display della manopola di comando compare eventualmente l'indicatore di calore residuo H.

- i** Dopo 10 minuti la funzione di pulizia verrà disattivata automaticamente.

- i** Ruotando in senso orario si attiva un livello di potenza più elevato e il processo di pulizia dovrà essere interrotto immediatamente (rischio di ustioni).

7 Pulizia e cura

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.
- ▶ Accertarsi per la regolare pulizia e per la cura che il piano cottura e dell'aspiratore per piano cottura siano completamente spenti e raffreddati per evitare di farsi male (v. cap. Sicurezza).
- Una pulizia e una cura regolari garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.
- ▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura:

Componenti	Ciclo di pulizia
Manopola di comando:	
Anello della manopola/ alloggiamento della manopola	subito dopo l'accumulo di sporco
Piani cottura:	
Piano cottura	subito dopo ogni imbrattamento pulire accuratamente con detergenti d'uso commerciale

Tab. 7.1 Cicli di pulizia

7.1 Detergenti

- i** L'uso di detergenti aggressivi e di pentole con fondi abrasivi danneggia la superficie con conseguente comparsa di macchie scure.
- ▶ Non utilizzare mai macchine per pulizia a umido, spugne abrasive, detergenti abrasivi o detergenti chimici aggressivi (ad es. spray per la pulizia del forno).
- ▶ Assicurarsi che i detergenti non contengano assolutamente sostanze come sabbia, soda, acidi, basi o cloruri.

Detergente per griglia Teppanyaki in acciaio inox

Per la pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox è necessaria una speciale spatola per Teppanyaki e detergenti idonei.

7.2 Pulizia dei piani cottura

7.2.1 Pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox

- i** Usare la spatola solo sulla griglia altrimenti si rischia di danneggiare la superficie.
- i** Pulire la superficie in acciaio inox solo nella direzione della satinatura.
- i** Non portare l'acido citrico a contatto con superfici confinanti del piano cottura e con il piano di lavoro perché si corre il rischio di danneggiarli.
- i** Non utilizzare detergenti per acciaio inox sulle superfici in acciaio inox o sulla griglia in acciaio inox.

Sporco leggero

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia spento (v. il cap. Uso).
- ▶ Attendere fino a quando la griglia in acciaio inox si sia sufficientemente raffreddata.
- ▶ Rimuovere leggere impurità con un panno umido e del detergente.
- ▶ Per evitare macchie di acqua e calcare (colorazione giallastra) usare un panno morbido per asciugare la superficie precedentemente pulita con acqua.

Impurità normali

- ▶ Assicurarsi che per entrambe le zone griglia sia attivata la funzione di pulizia (v. cap. Uso).
- ▶ Attendere fino a quando le spie delle zone griglia smettono di lampeggiare (= temperatura di pulizia ottimale di 70 °C).
- ▶ Pulire ora la griglia con acqua fredda pulita.
- ▶ Lasciare agire l'acqua per ca. 15 minuti.
- ▶ Quindi rimuovere lo sporco grossolano e i resti di alimenti con una spatola Teppanyaki.
- ▶ Rimuovere lo sporco rimanente e i residui d'acqua con un panno pulito.
- ▶ Asciugare l'apparecchio con un panno pulito.

Sporco intenso

- ▶ Assicurarsi che per entrambe le zone griglia sia attivata la funzione di pulizia (v. cap. Uso).
- ▶ Attendere fino a quando le spie delle zone griglia smettono di lampeggiare (= temperatura di pulizia ottimale di 70 °C).
- ▶ In una ciotola separata con acqua calda (ca. 200 ml) sciogliere un cucchiaino di acido citrico (ca. 10 – 15 ml).
- ▶ Trattare ora la griglia con il liquido così prodotto.
- ▶ Lasciare agire il liquido per ca. 5 – 8 minuti.
- ▶ Staccare con una spazzola di plastica i residui rimasti attaccati dalla griglia.
- ▶ Rimuovere completamente lo sporco rimanente e i residui della miscela di acqua e limone (acido citrico) con un panno pulito.
- ▶ Pulire ora la griglia con acqua fredda pulita.
- ▶ Rimuovere lo sporco rimanente e i residui d'acqua con un panno pulito.
- ▶ Asciugare il piano cottura con un panno pulito.

Decolorazioni e piccoli graffi non rappresentano un danneggiamento dell'apparecchio. La funzionalità del griglia Teppanyaki in acciaio inox e la stabilità della griglia in acciaio inox non sono compromesse.

Le decolorazioni si formano a causa di residui non eliminati e attaccati.

7.3 Cura dei piani cottura

- ▶ Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.
- ▶ Non spingere o tirare le stoviglie sul piano cottura.
- ▶ Sollevare sempre pentole e padelle.
- ▶ Mantenere pulito il piano cottura.
- ▶ Eliminare subito ogni tipo di impurità.
- ▶ Utilizzare solo stoviglie di cottura adatte all'apparecchio (v. cap. Descrizione apparecchio).

7.4 Pulire la manopola di comando

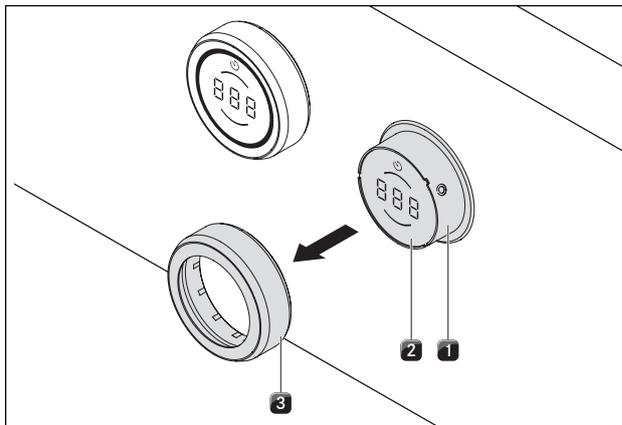


Fig. 7.1 Estrarre l'anello della manopola

- [1] Alloggiamento manopola
- [2] Superficie tattile
- [3] anello della manopola

Pulizia dell'anello della manopola

L'anello della manopola può essere pulito soltanto a mano.

- ▶ Sfilare l'anello della manopola dall'alloggiamento.
- ▶ Utilizzare un detersivo sgrassante.
- ▶ Sciacquare l'anello della manopola con acqua calda.
- ▶ Pulire l'anello della manopola con una spazzola morbida.
- ▶ Dopo la pulizia risciacquare bene l'anello della manopola.
- ▶ Asciugare con cura l'anello della manopola.
- ▶ Inserire nuovamente l'anello della manopola asciutto nell'alloggiamento.

Pulizia dello schermo tattile e dell'alloggiamento della manopola

- ▶ Estrarre l'anello della manopola.
- ▶ Pulire lo schermo tattile e l'alloggiamento della manopola con un panno morbido e umido.
- ▶ Asciugare con cura lo schermo tattile e l'alloggiamento manopola.
- ▶ Inserire l'anello della manopola nell'alloggiamento.

8 Risoluzione dei guasti

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

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
Il piano di cottura non si accende	anello della manopola mancante	Infilare l'anello della manopola sulla manopola di comando.
	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	Contattare il team di assistenza BORA
	Alimentazione elettrica interrotta	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista
Formazione di odori e vapori di cottura alla messa in funzione del piano cottura	fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica	attendere alcune ore di funzionamento se lo sviluppo degli odori dovesse continuare contattare il team di assistenza BORA
La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo lo spegnimento	La ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a quando il piano cottura non si è raffreddato e si spegne poi automaticamente.	Attendere fino allo spegnimento automatico della ventola di raffreddamento
Una zona cottura o l'intero piano cottura si spengono automaticamente	La durata di funzionamento di una zona cottura è troppo lunga	Rimettere in funzione la zona cottura (v. cap. Uso).
	È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento	(v. cap. Descrizione apparecchio)
Il livello power si disinserisce automaticamente prima del dovuto	È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento	(v. cap. Descrizione apparecchio)
Display della manopola di comando 	La protezione bambini è attivata	Spegnimento della protezione bambini (v. cap. Uso)
Display della manopola di comando 	Sulla zona di cottura non è presente alcuna stoviglia o le stoviglie presenti non sono idonee	utilizzare soltanto pentole e tegami idonei Selezionare le dimensioni delle stoviglie di cottura in base alla zona di cottura (v. cap. Descrizione apparecchio)
Display della manopola di comando 	Azionamento continuo (8 s) della manopola di comando o sporczia sulla manopola di comando	Rilasciare o pulire la manopola di comando
Display della manopola di comando  	Errore di valutazione della superficie tattile	Ruotare la manopola di comando su „0“
		Contattare telefonicamente il team di assistenza BORA
Display della manopola di comando  ,  ,  ,  , 	Temperatura eccessiva	Lasciar raffreddare il piano cottura

Tab. 8.1 Risoluzione dei guasti

- Riconoscere il messaggio d'errore con un comando tattile sulla manopola di comando.
- Contattare in tutti gli altri casi il team di assistenza BORA (v. cap. Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio) indicando il codice di errore visualizzato e il tipo di apparecchio.

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.

- i** 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.

- ▶ Allentare il fissaggio dell'apparecchio.
- ▶ 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

- i** 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 e Pezzi di ricambio, Accessori

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

10.1 Garanzia del produttore di BORA

BORA fornisce ai suoi clienti finali una garanzia del produttore di 2 anni sui suoi prodotti. Questa garanzia viene garantita al cliente finale in aggiunta alla rivendicazione dei diritti in seguito a vizi a vigore di legge nei confronti dei rivenditori dei nostri prodotti.

La garanzia del produttore vale per tutti i prodotti BORA acquistati entro i confini dell'Unione Europea da rivenditori BORA autorizzati o da venditori qualificati BORA, ad eccezione dei prodotti BORA indicati come articoli Universal e accessori. Con la consegna del prodotto BORA da parte di un rivenditore autorizzato BORA al cliente finale ha inizio la garanzia del produttore della durata di 2 anni. Il cliente finale ha la possibilità, registrandosi al sito www.bora.com/registration di ricevere un'estensione di questa garanzia del produttore.

La premessa per la garanzia del produttore è un montaggio corretto (secondo le disposizioni del Manuale per la ventilazione BORA e le Istruzioni per l'uso valide al momento del montaggio) effettuato da un rivenditore BORA autorizzato. Il cliente finale deve attenersi durante l'uso alle direttive e agli avvisi contenuti nelle Istruzioni per l'uso.

Per il diritto a fruire della garanzia il cliente finale dovrà indicare il guasto al suo rivenditore o direttamente a BORA fornendo la fattura a comprova dell'acquisto. Il cliente finale ha anche la possibilità di provare l'acquisto attraverso la registrazione al sito www.bora.com.

BORA garantisce che tutti i prodotti BORA sono esenti da difetti di materiale e di produzione. Il guasto deve essersi verificato già al momento della consegna al cliente finale. Con il diritto a fruire della garanzia il periodo di garanzia non comincia nuovamente. BORA provvederà a rimediare alle carenze di prodotti BORA a suo giudizio tramite riparazione o sostituzione. BORA si fa carico di tutti i costi per rimediare alle carenze contemplate nella garanzia del produttore.

Non sono espressamente contemplati nella garanzia del produttore di BORA:

- prodotti BORA acquistati da rivenditori BORA non autorizzati o non da venditori qualificati BORA
- danni causati dall'inosservanza delle istruzioni per l'uso (compresa anche la cura e la pulizia del prodotto). Ciò rappresenta uso non consono.
- danni causati dalla normale usura come ad es. tracce d'uso sul piano cottura
- Danni causati dall'influenza di fattori esterni (come danni causati dal trasporto, penetrazione d'acqua di condensa, danni causati da catastrofi naturali come fulmini)
- danni causati da riparazioni o da tentativi di riparazioni non effettuate da BORA o da personale autorizzato da BORA.
- Danni al vetroceramica

- Fluttuazioni di tensione
- Danni indiretti o rivendicazioni che non rientrano nei diritti stabiliti dalle condizioni di garanzia
- Danni a componenti in plastica

Diritti legittimi come in particolare reclami per difetti o responsabilità sui prodotti non vengono limitati dalla garanzia. Se una carenza non viene compresa dalla garanzia del produttore il cliente finale può avvalersi del Servizio tecnico d'assistenza BORA, i costi sono però a suo carico. Per queste condizioni di garanzia si applica il diritto della Repubblica Federale Tedesca.

Siamo raggiungibili qui:

- Telefono: +800 7890 0987 da lunedì a giovedì dalle 08.00 – 18.00 e il venerdì dalle 08.00 – 17.00
- Email: info@bora.com

10.2 Assistenza

Servizio di assistenza BORA:

v. 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 Parti di ricambio

- Per le riparazioni usare solo ricambi originali.
- Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente dal team di assistenza BORA.



I ricambi sono disponibili presso il proprio rivenditore BORA e sulla pagina di assistenza online BORA su www.bora.com/service o ai numeri di assistenza indicati.

10.4 Accessori

- BORA Pro anello manopola PKR3
- BORA Pro anello manopola All Black PKR3AB

Accessori speciali PKT3:

- BORA Pro Spatola per Teppanyaki PTTS1

Targhetta:
(da incollare)

Istruzioni per l'uso e il montaggio

Originale

Traduzione

Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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.

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

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

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

(AU) (NZ)
BORA APAC Pty Ltd
100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au

