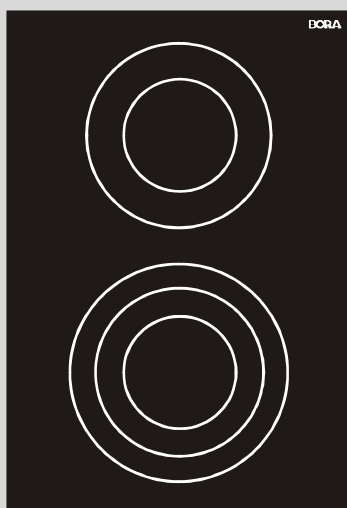
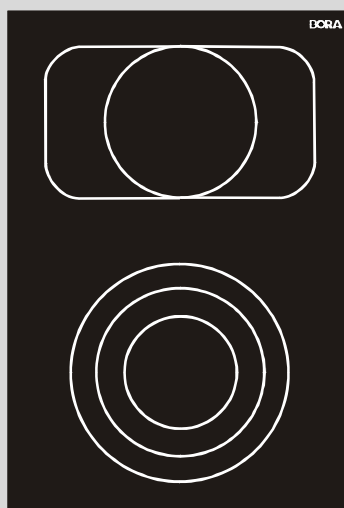


Glaskeramikkochfelder mit Schaltkasten

PC 32-000



PC 3B-000



Montage- und Bedienungsanleitung

Liebe BORA-Kundin, lieber BORA-Kunde

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

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (Seite 14 und folgende).

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

Änderungen

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

Verwendete Symbole



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

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



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise

Die vorliegende Montage- und Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:

Glaskeramikkochfeld	Schaltkasten
PC 32-000 PC 3B-000	PCS 32-100

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier, unser Beitrag an den Umweltschutz.

Inhalt

Montage	5
Vor dem Einbau	5
Flächenbündiger Einbau des Kochfeldes	5
Einbau des Kochfeldes in den	
Ausschnitt einer Arbeitsplatte	7
Einbau des Schaltkastens	
in die Blende des Unterschranks	9
Einbau	9
Flächenbündiger Einbau des Kochfeldes	10
Einbau des Kochfeldes in den	
Ausschnitt einer Arbeitsplatte	10
Einbau des Schaltkastens	
in die Blende des Unterschranks	11
Elektroanschluss	14
Achtung	14
Sicherheitshinweise.....	15
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	15
Bei Kindern im Haushalt	15
Zum Gebrauch	16
Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr	16
So vermeiden Sie Schäden am Gerät	17
Ihr Gerät.....	18
Gerätebeschreibung	18
Ausrüstung für alle Typen	18
Restwärmearzeige der Kochfelder.....	19
Aufteilung Kochzone	20
Bedienung	21
Kochzonen	21
Kochgeschirr	22
Bevor Sie zum ersten Mal kochen	22
Pflege und Wartung	23
Reinigung der Glaskeramikfläche	23
Reinigung der Knebel	24
Störungen selbst beheben	25
Was tun, wenn	25

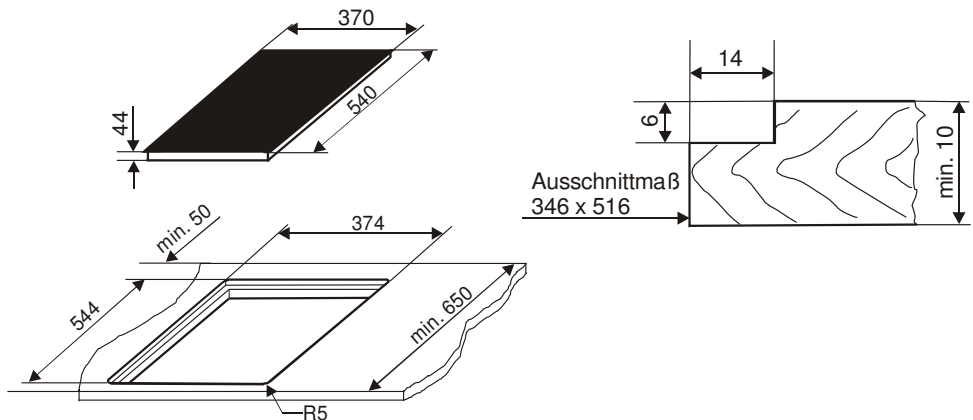
Entsorgung.....	26
Reparatur-Service	26
Notizen.....	27

Montage

Vor dem Einbau

- Die Einbau-Kochfelder sind zum Einsetzen in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte vorgesehen. Der zugehörige Schaltkasten wird in die Unterschrankblende eingebaut.
- Das Gerät darf nur gemäß den nachfolgend angeführten Installationsvorgaben eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften.

Flächenbündiger Einbau des Kochfeldes



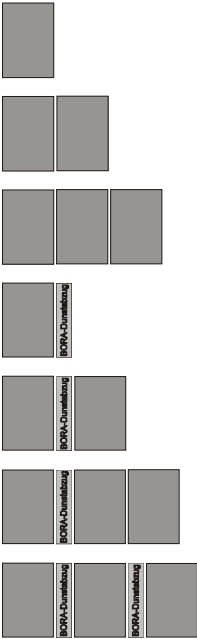
Abstand von der äußersten Ausschnittkante zu Rück- und Seitenwand mindestens 50 mm.

PC 3B-000

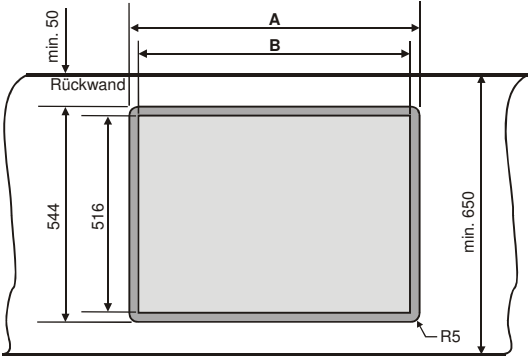
Wir empfehlen aus arbeitstechnischen Erfordernissen einen Abstand von der äußersten Ausschnittkante zur Seitenwand von mindestens 100 mm.

- Bei Einbaumöbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein, sonst kann er sich, insbesondere an den Schmalseiten, verformen oder lösen.
- Die rohen Kanten des Ausschnittes sind mit wasserdichtem Material z.B. Silikon zu versiegeln.

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

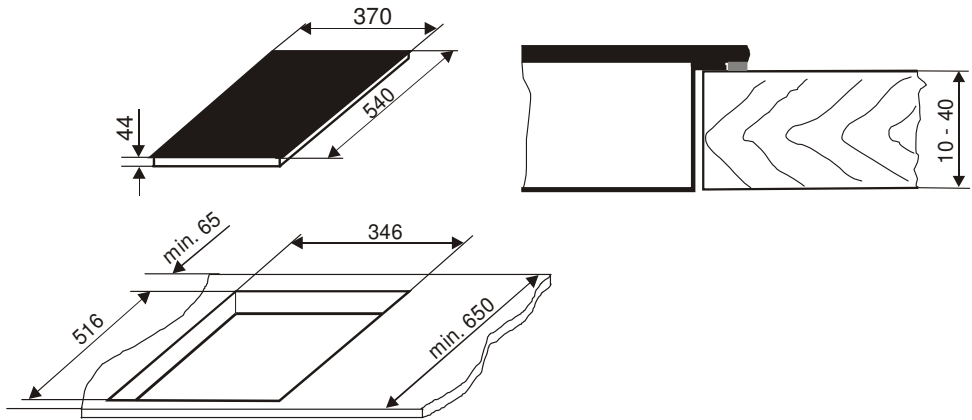


Kochfelder	BORA-Kochfeld-abzug	Arbeitsplatten-Ausschnitt	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



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

Einbau des Kochfeldes in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte



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

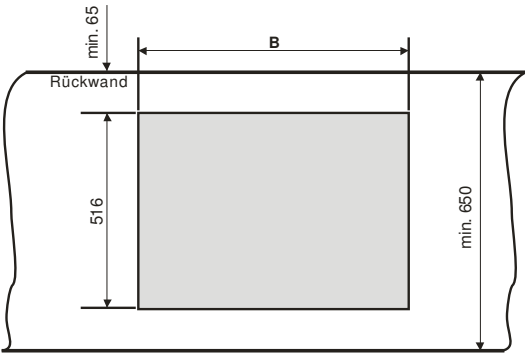
PC 3B-000

Wir empfehlen aus arbeitstechnischen Erfordernissen einen Abstand von der Ausschnittkante zur Seitenwand von mindestens 115 mm.

- Bei Einbaumöbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein, sonst kann er sich, insbesondere an den Schmalseiten, verformen oder lösen.
- Die rohen Kanten des Ausschnittes sind mit wasserdichtem Material z.B. Silikon zu versiegeln.

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

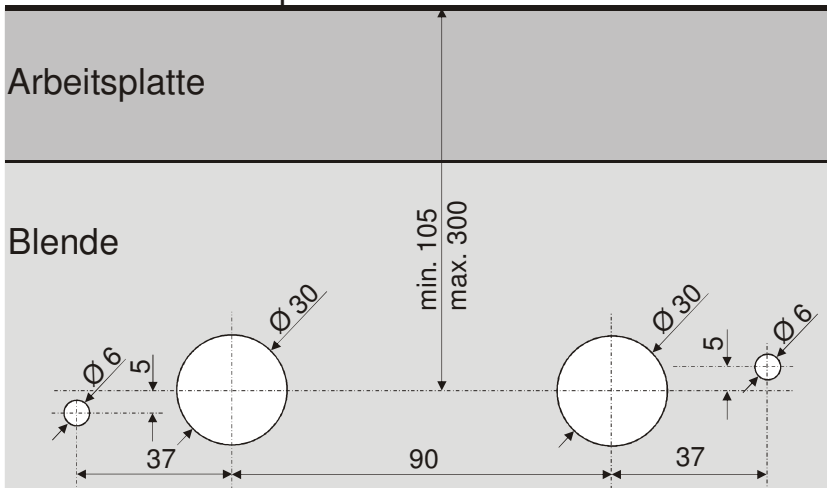
	Kochfelder	BORA-Kochfeld-abzug	Arbeitsplatten-Ausschnitt
			B
	1		346
	2		716
	3		1086
	1	1	456
	2	1	826
	3	1	1196
	3	2	1306



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

Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks

Oberseite Arbeitsplatte



Die vier Bohrungen für den Schaltkasten mittig zum Kochfeld anbringen.



Unterhalb des Schaltkastens ist ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) anzubringen. Im rückwärtigen Bereich ist eine Öffnung zum Durchführen des Netzanschlusskabels vorzusehen.



Unterhalb des Kochfeldes bzw. Schaltkastens können keine Unterbaugeräte eingebaut werden.

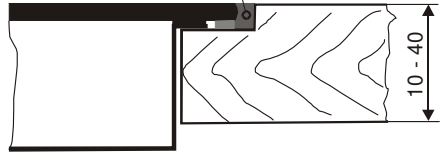
Einbau

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

Flächenbündiger Einbau des Kochfeldes

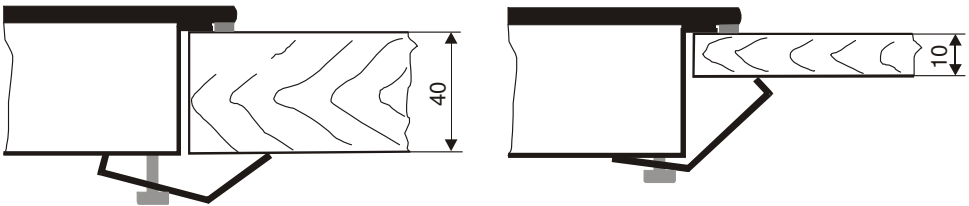
- Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen. Anschließend mit temperaturfestem Silikonkleber den Klebespalt schließen. Überstehenden Silikonkleber mit einer Spachtel abziehen.

temperaturfester
Silikonkleber



Einbau des Kochfeldes in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte

- Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen und mit den Spannelementen befestigen.



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

Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks



Vor dem Einsetzen und Befestigen des Schaltkastens in den Unterschrank den Elektroanschluss herstellen – siehe Abschnitt Elektroanschluss.

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



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

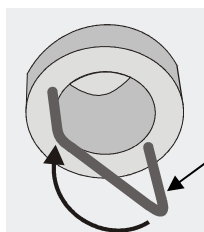
Blenden- dicke	Gesamtdicke der Ausgleichsplatten	Ausgleichsplatten			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm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

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

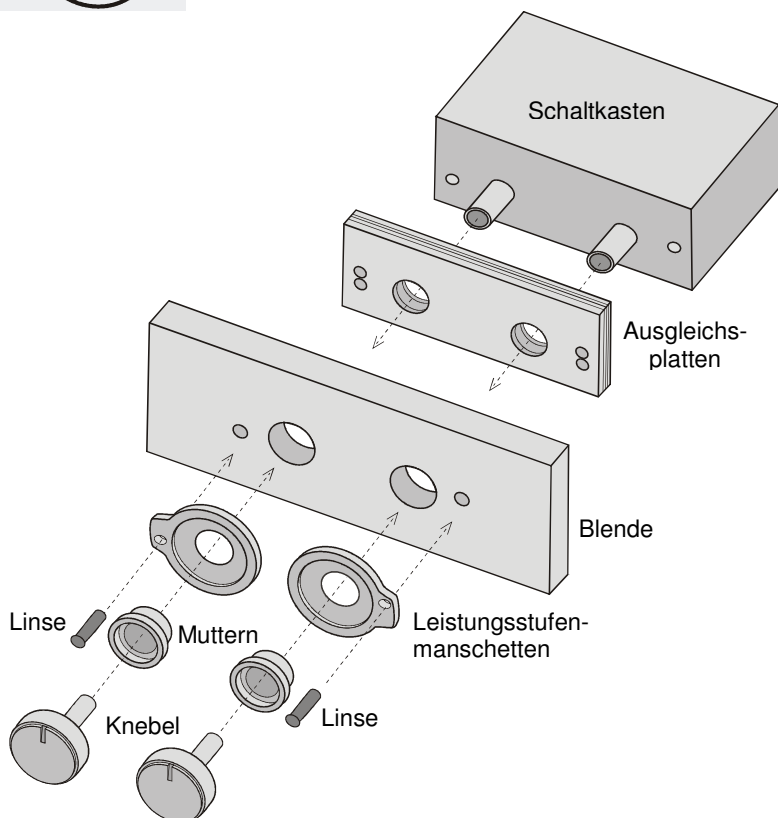
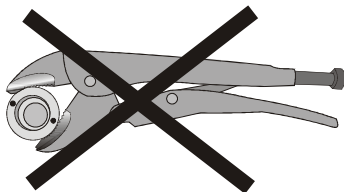


Die Mutter darf auf keinem Fall mit einer Zange oder ähnlichem angezogen werden!

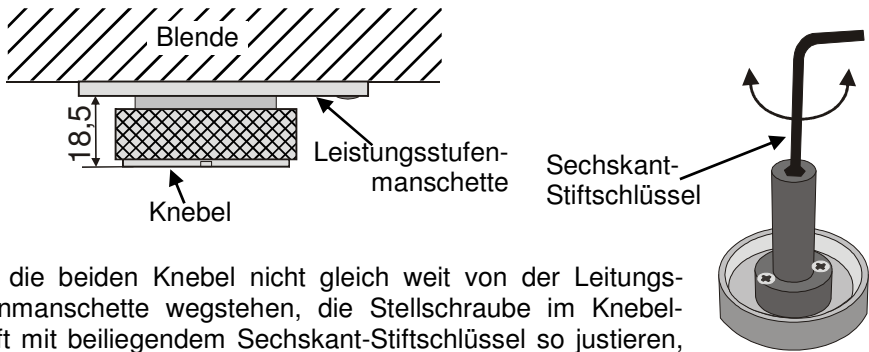
Nur den beiliegenden Befestigungsbügel verwenden!



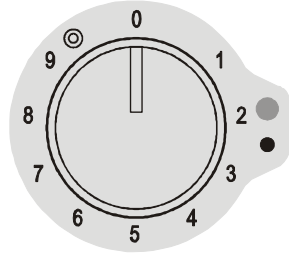
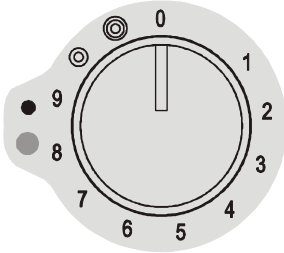
Befestigungsbügel



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



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



Abschließend die Verbindung Kochfeld Schaltkasten herstellen. Dazu den 12-poligen Stecker des Kochfeldes in den entsprechenden Buchsenteil des Schaltkastens stecken.

Elektroanschluss

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

- Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten und Schütze.
- Das zu verwendende Netzanschlusskabel muss mindestens vom Typ H05VV-F bzw H05VVH2-F sein.
- Mindestquerschnitt: 3G2,5 mm² bzw 4G1,5 mm²
- Falls das Gerät über Stecker angeschlossen wird, muss dieser nach der Montage des Gerätes noch zugänglich sein.

CE: Diese Geräte entsprechen den folgenden EG-Richtlinien:

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

Achtung



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



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

Sicherheitshinweise



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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Oberflächen von Kochgeräten werden heiß. Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern.
- Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden.

Zum Gebrauch

- Während der ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabriksneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.
- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an die BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird oder durch extreme mechanische Einwirkungen Risse an der Oberfläche auftreten, muss das Gerät sofort ausser Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz (Sicherungen heraus-schrauben bzw. Sicherungsautomat ausschalten).
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochzonen bzw. das Kochgeschirr nicht berühren. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.

Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr!

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Tritt während des Betriebes Rauch oder ein Brand auf, schalten Sie die Sicherung in Ihrer Hausinstallation aus.
- Beim Frittieren ist das Gerät zu beaufsichtigen. Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht! Versuchen Sie niemals, brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Einen Brand mit nassen Tüchern erstickern, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern. Verbrennungsgefahr!

So vermeiden Sie Schäden am Gerät



Die Oberfläche ist gegenüber Hitze (bis 650 °C) und Temperaturschwankungen unempfindlich und in gewissen Grenzen schlag- und kratzfest. Beachten Sie bitte trotzdem die nachfolgenden Hinweise, um Schäden zu vermeiden.

- Schalten Sie bei Überhitzung das Gerät aus und lassen Sie es ganz abkühlen. Auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken!
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Eine schlagartige Belastung z.B. beim Aufprall eines Salzstreuers, kann die Oberfläche beschädigen. Solche Gegenstände sollen nicht über dem Gerät aufbewahrt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine längere Dauer ohne bzw. mit leerem Kochgeschirr.
- Vor jeder Verwendung darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs, sowie die Fläche der Kochzonen sauber und trocken sind.
- Kochgeschirr immer hochheben und nie ziehen. So können Kratzer auf der Oberfläche und ein Abrieb des Dekors vermieden werden.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Die Böden können dabei beschädigt werden und zerkratzen beim Verschieben die Kochfläche. Topf- und Pfannenböden mit Rändern und Graten wirken ebenfalls scheuernd.
- Gemüse und Früchte nicht auf der Oberfläche bearbeiten (schälen, schneiden etc.). Feine Schmutzpartikel oder harte Gegenstände können die Oberfläche des Gerätes beschädigen.
- Das Gerät nicht als Ablage verwenden. Insbesondere keine brennbaren Materialien, Karton- und Kunststoffverpackungen darauf legen.
- Gegenstände aus Zinn, Zink oder Aluminium (auch Aluminiumfolien oder ein leer gekochter Espresso-Zubereiter) können auf heißen Kochzonen anschmelzen und Schäden verursachen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heißen Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf die heißen Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Reinigungsschaber (im noch heißen Zustand) entfernen.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochstelle zunächst auf höchster Stufe einschalten und dann rechtzeitig zurückdrehen.
- Ein Überkochen von Speisen vermeiden.
- Beim Reinigen ist darauf zu achten, dass kein Wasser ins Geräteinnere gelangen kann. Verwenden Sie nur ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder einem Dampfreinigungsgerät ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen!

Ihr Gerät

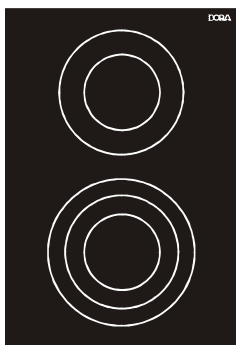
Gerätebeschreibung

Ausrüstung für alle Typen

- Die Kochzonen sind durch Markierungen auf der Oberfläche gekennzeichnet. Je nach Gerätetyp ist die Art der Kochzonen unterschiedlich.
- Restwärmeanzeige
- Kindersicherung im Schaltkasten

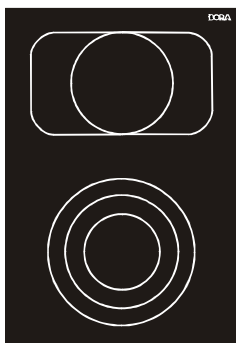
PC 32-000

- Eine Zweikreis-Kochzone Ø 120/200 mm
- Eine Dreikreis-Kochzone Ø 120/180/235 mm



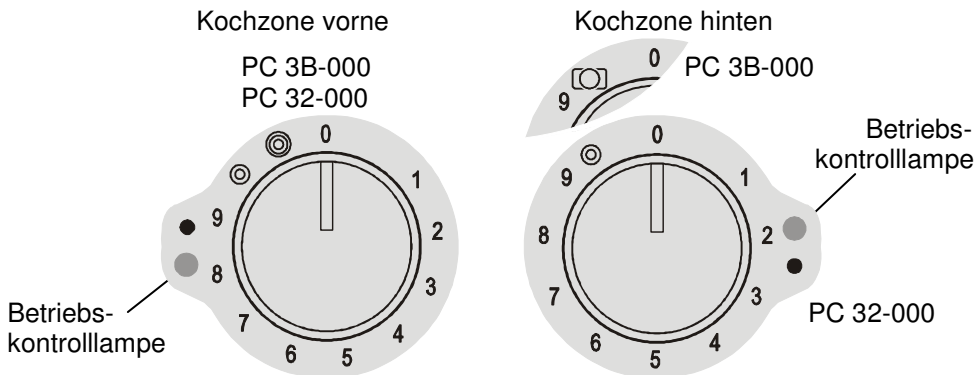
PC 3B-000

- Eine Bräterkochzone Ø 165/165x290 mm
- Eine Dreikreis-Kochzone Ø 120/180/235 mm



Schaltkasten PCS 32-100

Leistungsstufenmanschetten



Betriebskontrolllampe

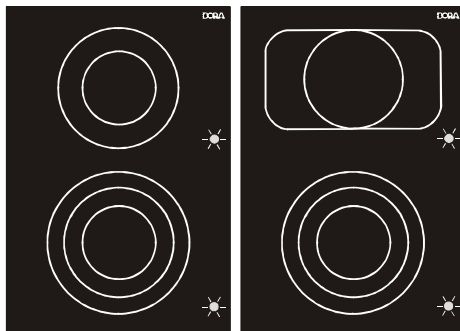
- Leuchtet die Kontrolllampe ist die zugeordnete Kochzone eingeschaltet.

Restwärmeanzeige der Kochfelder

Wenn eine Kochzone heiß ist, leuchtet die zugeordnete Restwärmeanzeigeleuchte. Solange nach dem Ausschalten die Kochzone noch heiß ist (Verbrennungsgefahr!), leuchtet die Anzeige weiter.



Um Energie zu sparen, rechtzeitig vor dem Kochende die Kochzone ausschalten (Restwärme nutzen!).



Nach genügender Abkühlung erlischt die jeweilige Leuchte.

Aufteilung Kochzone



Wählen Sie eine Kochzone, deren Durchmesser möglichst mit dem äußeren Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmt. Sie vermeiden so einen Energieverlust und eventuelle Überhitzung. Das Anbrennen von eventuell überlaufendem Kochgut wird verringert.

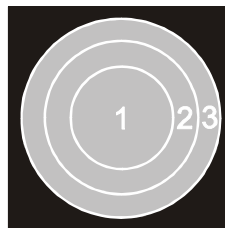
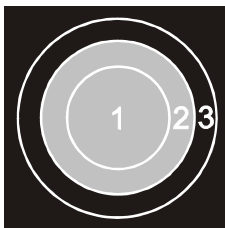
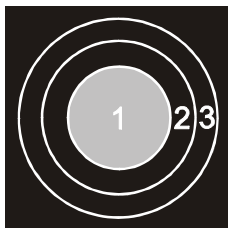
Zweikreis-Kochzone

Wahlweise Beheizung der inneren Kochzone **1** oder der ganzen Kochzone **1** und **2**.



Dreikreis-Kochzone

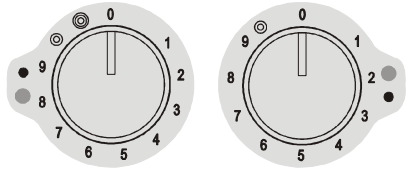
Wahlweise Beheizung der inneren Kochzone **1** oder der erweiterten Kochzone **1** und **2** oder der ganzen Kochzone **1** und **2** und **3**.



Bedienung

Kochzonen

Der Drehschalter dient zum Ein- und Ausschalten und zum Regulieren der zugeordneten Kochzone. Nach dem Aufheizen wird die Kochzone im Intervallbetrieb entsprechend der gewählten Leistungsstufe ein- und ausgeschaltet.



- Bei den Zweikreis-Kochzonen hat der Drehschalter einen Endanschlag. Dieser ist nur im Uhrzeigersinn und zurück drehbar. Mit diesem lässt sich der zweite Heizkreis bzw. die Bräterzone dazuschalten.
- Bei den Dreikreis-Kochzonen hat der Drehschalter einen Endanschlag. Dieser ist nur im Uhrzeigersinn und zurück drehbar. Mit diesem lässt sich der zweite bzw der dritte Heizkreis dazuschalten.

Einschalten

- Knebel des Drehschalters der Kochzone **drücken** (Kindersicherung) und auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
 - 1 = geringste Leistung, 9 = maximale Leistung
 - Die zugeordnete Betriebskontrolllampe leuchtet.
 - Es ist noch keine Kochzonenerweiterung zugeschaltet

So stellen Sie ein:

Wärmen	1-3	je nach Menge
Ankochen	9	
Kochen		
kleine Mengen	2-3	
große Mengen	4-7	
Braten		
bis das Fett heiß ist	7-9	
Weiterbraten	5-8	

Zuschalten des zweiten Heizkreises (Zweikreis-Heizkörper)

- Drehschalter bis zum Endanschlag drehen und anschließend auf die gewünschte Leistungsstufe zurückdrehen.
 - Das «Klickgeräusch» zeigt das Zuschalten des zweiten Heizkreises an.

Zuschalten des zweiten bzw dritten Heizkreises (Dreikreis-Heizkörper)

- ▶ Drehschalter bis zum Symbol ☉ bzw ☺ drehen und anschließend auf die gewünschte Leistungsstufe zurückdrehen.
 - Das «Klickgeräusch» zeigt das Zuschalten des zweiten bzw dritten Heizkreises an.
 - Wenn der Schalter beim Symbol ☉ bzw ☺ gelassen wird, wird die Kochzone mit maximaler Leistung betrieben.

Ausschalten

- ▶ Drehschalter auf Position «0» zurückdrehen.
 - Die Betriebskontrolllampe erlischt.

Kochgeschirr

- Für Glaskeramik-Kochfelder ist Elektrokochgeschirr mit stabilem Boden geeignet. Der Boden sollte mindestens 2,5 mm stark und mehrschichtig sein.
- Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand haben, um Kratzer und Dekorbeschädigungen am Gerät zu vermeiden.
- Es ist vorteilhaft, wenn die äussere Schicht aus Chromnickelstahl besteht.
- Der Boden von Elektrokochgeschirr ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt. Die Wölbung wird durch die Ausdehnung während dem Erhitzen aufgehoben, so dass der Geschirrboden mit der Kochzone guten Kontakt hat.
- Das Kochgeschirr darf auf der Oberfläche keinesfalls wackeln.
- ▶ Das Kochgeschirr genau auf die Kochzonenmarkierung stellen. Die Topf- und Pfannenböden müssen der Grösse der Kochzone entsprechen.



Geschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren hinterlassen.
Für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr verwenden.

Bevor Sie zum ersten Mal kochen



Schalten Sie die Kochstellen nacheinander ohne Töpfe für fünf Minuten auf der höchsten Stufe ein. Damit wird der Neugeruch beseitigt.

Pflege und Wartung

Reinigung



Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät zuerst abkühlen.



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

Zum Reinigen keinen Dampfreiniger verwenden!

Reinigung der Glaskeramikfläche

Frühzeitiges Reinigen der Glaskeramikfläche erspart ein später mühevolles Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen.

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



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

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

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

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

Reinigung der Knebel

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

Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... die Anzeige im Schaltkasten vorhanden ist, die gewählte Kochzone aber nicht heizt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der 12-polige Verbindungsstecker ist im Buchsenteil des Schaltkastens nicht bzw. nicht vollständig eingesteckt.	► 12-poligen Steckerteil vollständig einstecken.

... sich bei der ersten Inbetriebnahme einer Kochzone störende Gerüche entwickeln

Mögliche Ursache	Behebung
■ Dies ist eine normale Erscheinung bei fabriksneuen Geräten.	► Für gute Raumlüftung sorgen. ► Die Geruchsentwicklung endet nach den ersten Betriebsstunden.

... das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs bzw. der Hausinstallation ist defekt.	► Sicherung wechseln. ► Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	► BORA Lüftungstechnik GmbH anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	► Stromversorgung überprüfen.

... die Restwärmeanzeige nicht leuchtet, obwohl der Heizkörper heiß ist

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Restwärmeanzeigeleuchte oder der Schaltkontakt am Heizkörper ist defekt.	► BORA Lüftungstechnik GmbH rufen.

Entsorgung

Verpackung

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

Deinstallation

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

Sicherheit

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

Entsorgung

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

Reparatur-Service

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

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

Notizen

Typschild Kochfeld

Typschild Schaltkasten



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

D-83064 Raubling

Fon +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

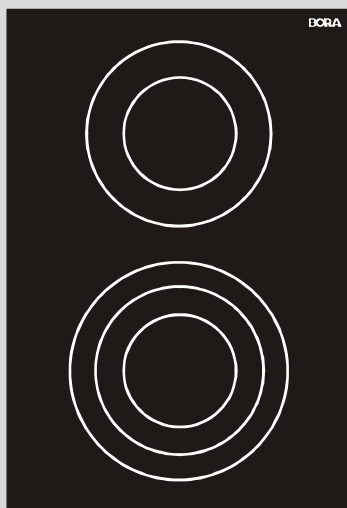
www.boragmbh.com

**Ceran-Kochfelder:
PC-UM-D-0010910**

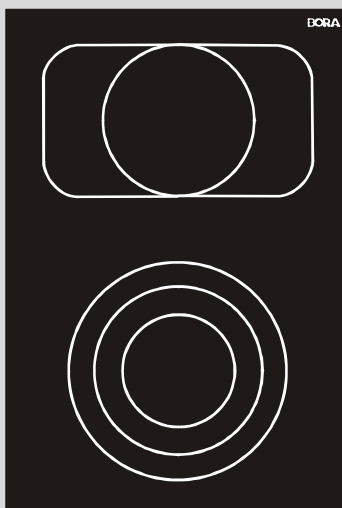
05.2011 - 1031062

Glass-ceramic cooktops
with control unit

PC 32-000



PC 3B-000



Installation and operating manual

Dear BORA customer

Thank you for purchasing our product.

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

Please observe in particular the safety instructions (page 14 ff).

Enjoy using your cooktops!

Disclaimer

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

Symbols used in this manual

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

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

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

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

Glass-ceramic cooktop	Control unit
PC 32-000 PC 3B-000	PCS 32-100

Contents

Installation.....	5
Prior to installation	5
Flush installation of cooktop	5
Installation of the cooktop in the worktop cut-out	7
Installation of the control unit in the front cover of the bottom kitchen cabinet.....	9
Installation.....	9
Flush installation of cooktop	10
Installation of the cooktop in the worktop cut-out	10
Installation of the control unit in the front cover of the bottom kitchen cabinet.....	11
Electrical connection	14
Caution.....	14
Safety instructions.....	15
Proper use	15
Safety for children	15
Safe operation.....	16
Caution! Risk of fire/injury from burning!.....	16
Preventing damage to the appliance	17
Your appliance	18
Description of appliance.....	18
Standard features of all models	18
Residual heat indicator of the cooktop.....	19
Cooking zone layout	20
Operation.....	21
Cooking zones	21
Pots and pans	22
Before using cooktop for the first time	22
Maintenance and care.....	23
Cleaning glass-ceramic top	23
Cleaning toggles	24
Troubleshooting.....	25
What to do, if	25

Disposal..... 26

Repair service 26

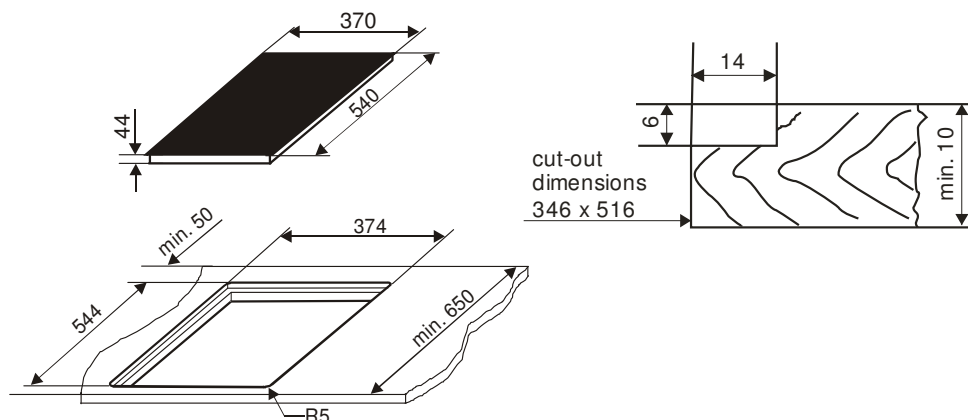
Notes..... 27

Installation

Prior to installation

- The built-in cooktops are designed for integration into the kitchen worktop with suitable cut-out. The associated control unit is built into the bottom cabinet front cover.
- The appliance must be installed and connected to the power supply according to the instructions in this manual. All installation work must be carried out by an approved installer/electrician.
- Dispose of the packaging material according to the applicable statutory regulations.

Flush installation of cooktop



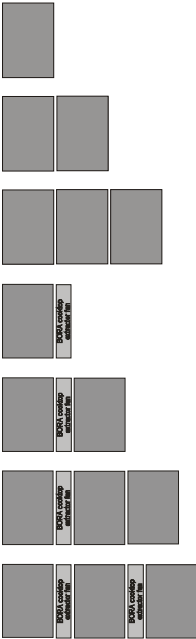
The distance between the cut-out edge and the rear and side walls must be minimum 50 mm.

PC 3B-000

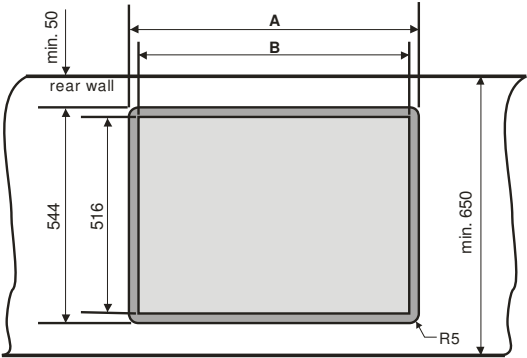
For comfortable use of the cooktop, we recommend keeping a distance of minimum 100 mm between the cut-out edge and the side wall.

- For installation in built-in kitchen units, ensure that the plastic or veneer of the units is applied with heat-resistant adhesive as it might otherwise become loose or deformed, especially at the edges.
- Seal the exposed cut-out edge with a sealant such as silicone.

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

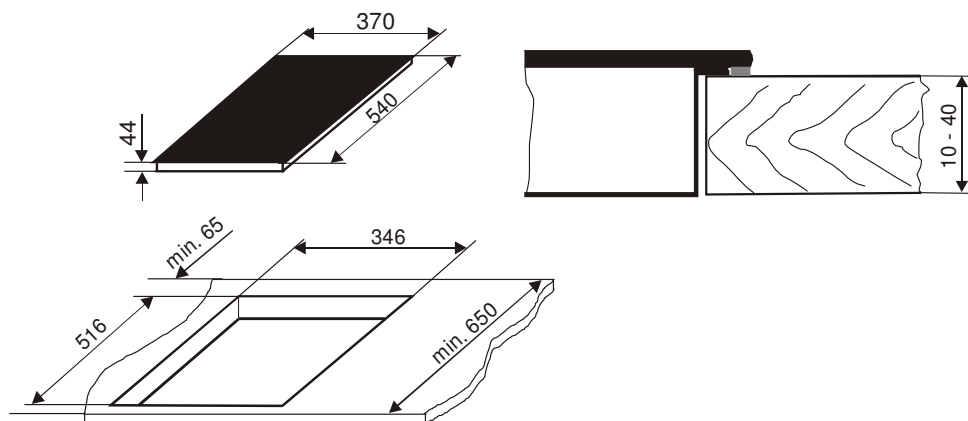


cooktops	BORA cooktop extractor fan	Worktop cut-out	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



Install the installation rail supplied with your appliance between the BORA built-in appliances or the appliance and the BORA cooktop extractor fan.

Installation of the cooktop in the worktop cut-out



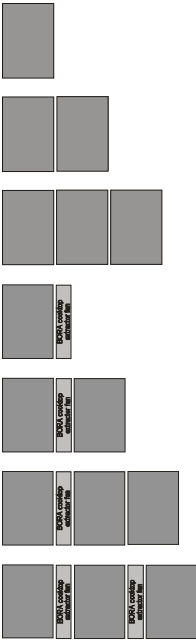
The distance between the cut-out edge and the rear and side walls must be minimum 65 mm.

PC 3B-000

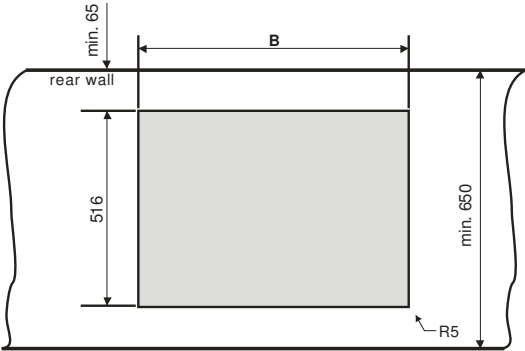
For comfortable use of the cooktop, we recommend keeping a distance of minimum 115 mm between the cut-out edge and the side wall.

- For installation in built-in kitchen units, ensure that the plastic or veneer of the units is applied with heat-resistant adhesive as it might otherwise become loose or deformed, especially at the edges.
- Seal the exposed cut-out edge with a sealant such as silicone.

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



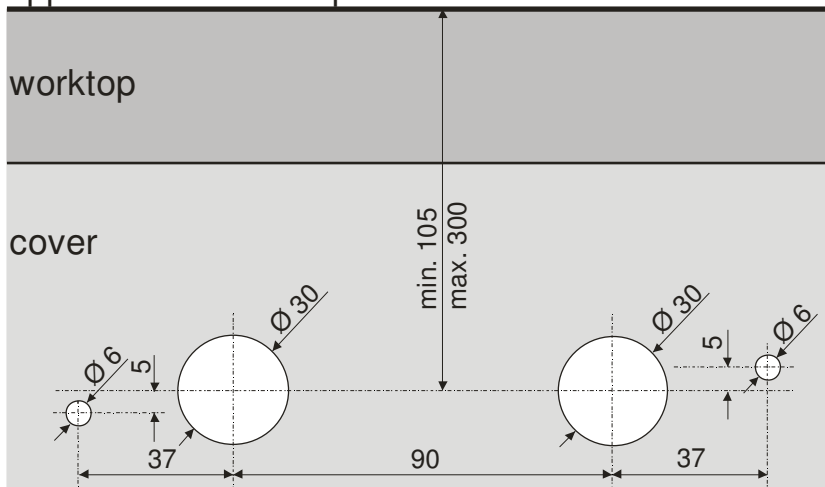
cooktops	BORA cooktop extractor fan	Worktop cut-out
		B
1		346
2		716
3		1086
1	1	456
2	1	826
3	1	1196
3	2	1306



Install the installation rail supplied with your appliance between the BORA built-in appliances or the appliance and the BORA cooktop extractor fan.

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

upper side of worktop



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



Install a cable protection shelf below the control unit. Provide an opening for the power mains cable at the rear of the cut-out.



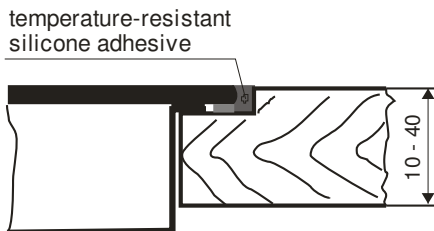
Please note that it is not possible to install under-counter appliances below the cooktop or the control unit.

Installation

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

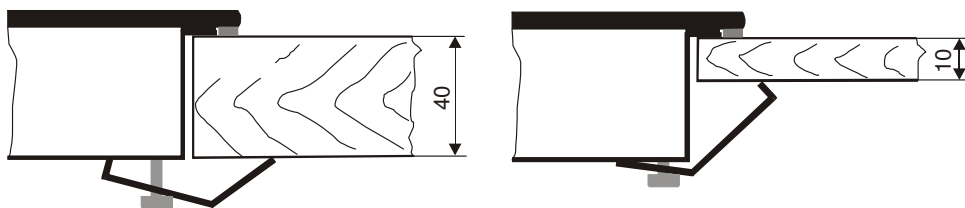
Flush installation of cooktop

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



Installation of the cooktop in the worktop cut-out

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



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

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



Before installing and securing the control unit in the bottom cabinet, connect the electric cable – see section Electric connection.

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



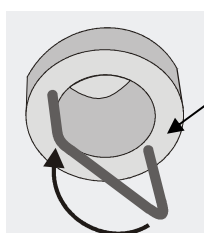
The overall dimension of 36 mm must be strictly observed to ensure proper operation of the control cabinet!

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

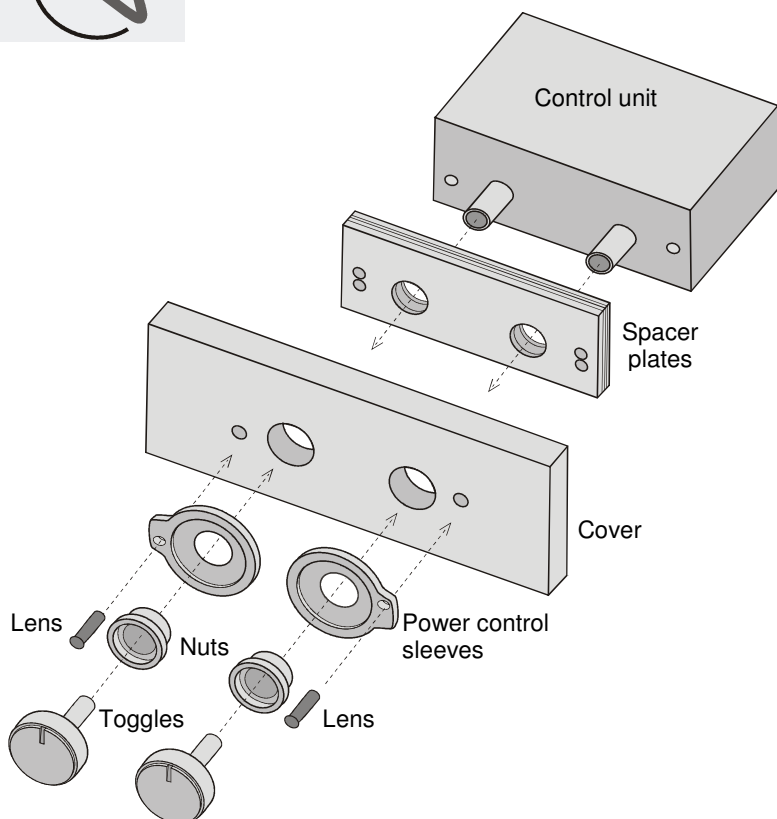
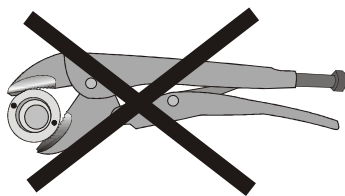
- Insert the lenses (red) into the power control sleeves.
- Insert the control cabinet with mounted spacer plates from the rear into the front cover. Mount the two power control sleeves from the front and secure them with the supplied nuts and fixing bracket. Maximum tightening torque for nuts: 10 Nm.



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



Fixing bracket



Control unit

Spacer plates

Cover

Lens

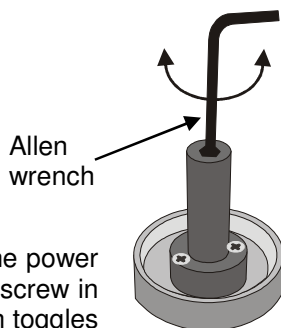
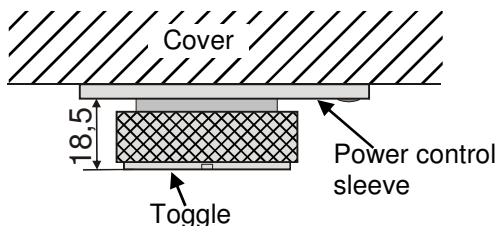
Nuts

Power control sleeves

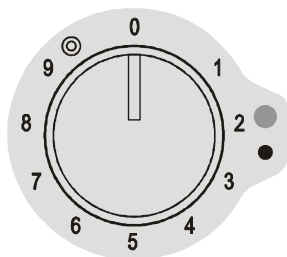
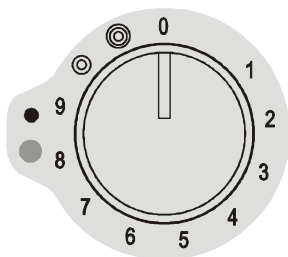
Toggles

Lens

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



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



After installation, connect the cooktop to the control unit. Plug the 12-pin adapter of the cooktop into the respective socket of the control unit.

Electrical connection

It is obligatory that this appliance be earthed.

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

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

- Suitable devices for this purpose are for example circuit breakers, fuses, automatic circuit breakers and contactors.
- The power cable must at least meet the specifications of type H05VV-F or H05VVH2-F.
- Minimum cross section: 3G2,5 mm² or 4G1,5 mm²
- If the unit is installed through a power socket, the socket must be freely accessible after the unit is fully installed.

CE: The devices conform to the following EU Directives:

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

Caution



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



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

Safety instructions



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

Proper use

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

Safety for children

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

Safe operation

- There might be an unpleasant smell during the first few hours of operation of the cooktop. This is normal for new appliances. Ensure proper ventilation of the kitchen.
- If you detect any visible damage to the appliance, do not switch it on and contact BORA Lüftungstechnik GmbH.
- If you encounter any malfunctions or other problems with the hob, or if there is visible damage to its surface, switch off the appliance. Disconnect it from the electric power supply (remove fuse or switch off automatic circuit breaker).
- Ensure that power leads of electrical appliances are not in contact with the hot hob or pot. Contact with hot parts of the hob can damage the insulation of the cords.
- The appliance is not designed for operation by persons of limited physical, sensory or mental capacity. Only persons who have the experience and/or skills required for the safe operation of the cooktop are permitted to use it, unless they are supervised by a person with the necessary knowledge and skills.
- The appliance must not be operated in conjunction with an external timer or remote control system.

Caution! Risk of fire/injury from burning!

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Once heated, the surface remains hot even when the appliance is switched off and cools down only very slowly to room temperature. Before cleaning the cooktop, you must wait until it has fully cooled down.
- If you observe any fumes or fire during operation of the appliance, immediately switch it off at the fuse board.
- When deep-frying food, you must at all times monitor the cooking process. Overheating fat and oil are highly flammable! Never attempt to extinguish burning fat or oil with water (risk of explosion!). Quench the fire with wet cloths and keep doors and windows closed.
- Keep the appliance away from pets. Risk of injury from burning!

Preventing damage to the appliance



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

- If the cooktop is overheating, switch it off and allow it to cool down to room temperature. Never attempt to quench the cooktop with cold water!
- Do not stand on the appliance.
- Impacts by objects such as salt sellers, etc. can damage the surface of the cooktop. Do not store objects above the appliance.
- Do not operate the appliance for prolonged periods with empty pots or pans.
- Before placing a saucepan or frying pan on the cooking zones, ensure that its base is clean and dry.
- Always lift the pot or pan from the cooktop to prevent scratches to the surface and damage to the decor.
- Ensure that enamelled pots are not boiled empty, as the pot base would otherwise be damaged, causing scratches to the cooktop. Pot bases with sharp edges and burs can also scratch the cooktop surface.
- Do not use the appliance surface to peel or cut vegetables or fruit. Fine dirt particles and hard utensils can damage the surface of the appliance.
- Do not use the cooktop as a storage surface. Never place any flammable materials such as cardboard or plastic packaging on the cooktop.
- Objects made of tin, zinc or aluminium (including aluminium foil or empty espresso makers) can melt on the cooktop, causing damage to the appliance.
- Avoid spilling sugary food or fruit juices onto the hot cooking zones. These substances can damage the surface. If sugary food or fruit juice is spilled onto the hot cooking zones, immediately remove it with a scraper (while still hot).
- When using pressure cookers, constantly monitor the pressure build-up. First operate the cooktop at the highest flame and then turn it back to a lower flame.
- Avoid boiling over of food.
- When cleaning the cooktop, ensure that no water penetrates the inside of the appliance. Use only a moist cloth. Do not splash the appliance with water or clean it with a steam cleaner. Penetrating water can damage the appliance!

Your appliance

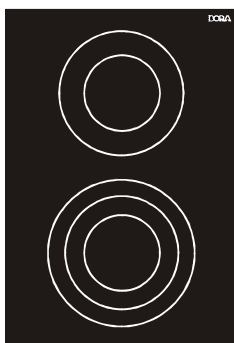
Description of appliance

Standard features of all models

- The cooking zones are clearly marked on the surface of the cooktop. The size, type and position of the cooking zones vary depending on the appliance model.
- Residual heat indicator
- Child safety feature in control unit

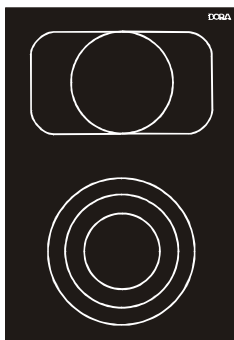
PC 32-000

- 1 dual-circuit cooking zone Ø 120/200 mm
- 1 triple-circuit cooking zone Ø 120/180/235 mm



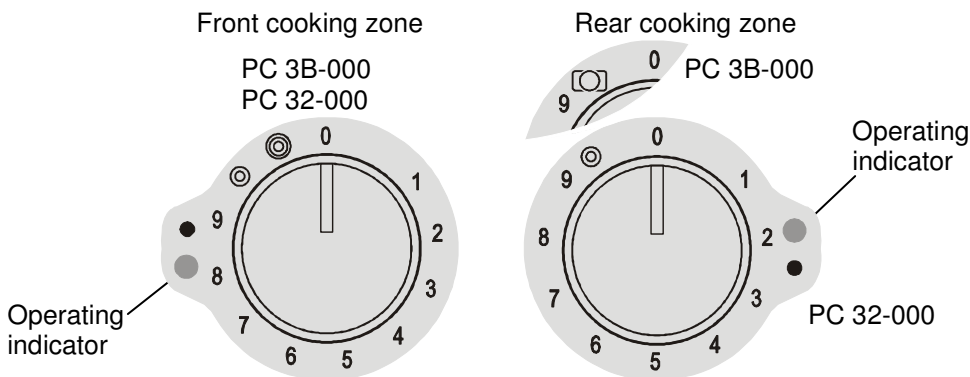
PC 3B-000

- 1 roaster cooking zone Ø 165/165x290 mm
- 1 triple-circuit cooking zone Ø 120/180/235 mm



PCS 32-100 control unit

Power control sleeves



Operating indicator

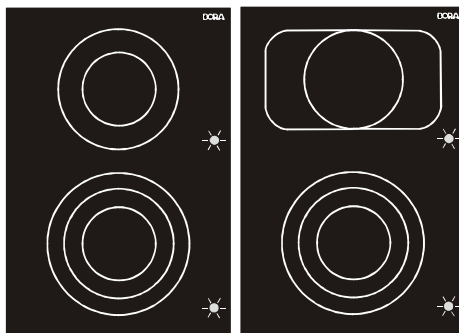
— If the indicator is lit, the respective cooking zone is switched on.

Residual heat indicator of the cooktop

As long as a cooking zone is hot, the respective residual heat indicator is lit. After the cooking zone is switched off, the indicator remains lit as long as the respective zone is still hot (risk of injury from burning!).



To save energy, switch off the cooking zone before the food is fully cooked (to utilise the residual heat).



The residual heat indicator is automatically switched off when the cooking zone has cooled down.

Cooking zone layout



Select a cooking zone whose diameter is as close as possible to that of your pot or pan. This prevents energy loss and possible overheating. You also reduce the risk of burnt food in the event of spilling.

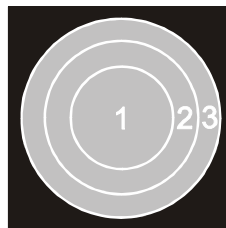
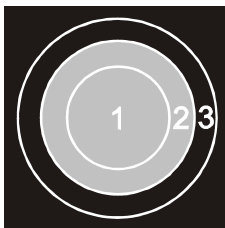
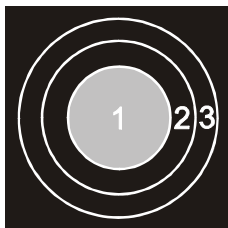
Dual-circuit cooking zone

You can choose between heating the inner cooking zone only (**1**) or the entire cooking zone (**1** and **2**).



Triple-circuit cooking zone

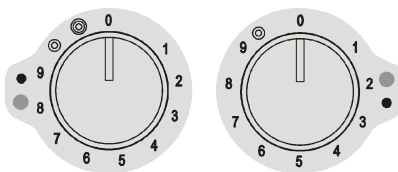
You can choose between heating the inner cooking zone **1**, the extended cooking zone (**1** and **2**) or the entire cooking zone (**1**, **2** and **3**).



Operation

Cooking zones

Turn the knob to switch on/off the respective cooking zone and to regulate the heat. After the cooking zone is heated, it is switched on and off in interval mode according to the selected power level.



- The turn knob of the dual-circuit cooking zone is equipped with a stop. This means that the knob can only be turned clockwise and back. The knob is used to switch on the second heating circuit or the roaster zone.
- The turn knob of the triple-circuit cooking zone is equipped with a stop. This means that the knob can only be turned clockwise and back. The knob is used to switch on the second or third heating circuit.

Switching on

- **Press** the toggle (child safety device) of the turn knob of the cooking zone and turn the knob to the desired power level.
 - 1 = lowest power level, 9 = highest power level
 - The operating indicator of the respective zone is lit.
 - None of the cooking zone extensions is switched on.

To adjust the heating zone size and power level:

Slow heating	1-3	depending on quantity of food
Cooking start	9	
Continuous cooking		
small quantities	2-3	
large quantities	4-7	
Roasting		
until fat is hot	7-9	
Roasting after fat is hot	5-8	

Switching on second heating circuit (dual-circuit heating element)

- Turn the knob to the stop and then turn it back to the desired power level.
 - A clicking sound indicates that the second heating circuit is switched on.

Switching on second or third heating circuit (triple-circuit heating element)

- ▶ Turn the knob to symbol ☉ or ☼ and then turn it back to the desired power level.
 - A clicking sound indicates that the second or third heating circuit is switched on.
 - If the knob is left at the symbol ☉ or ☼, the cooking zone is operated at maximum power level.

Switching off

- ▶ Turn the knob to position «0».
 - The operating indicator is off.

Pots and pans

- Use only electric hob pots and pans with solid and flat bases on the glass-ceramic cooktop. The base of the pots and pans must be at least 2.5 mm thick and consisting of multiple layers.
 - Do not use pots or pans with sharp grooves or edges on the base, as these could cause scratching on the cooktop and damage to its decor.
 - We recommend using pots and pans with external stainless steel layer.
 - The bases of pots and pans made for electric hobs are slightly concave. The curvature disappears however when the pot is heated up due to expansion, so that the base of the pot or pan is in proper contact with the cooking zone across its surface.
 - The pots and pans must not wobble when placed on an even surface.
- ▶ Place the pot or pan exactly on the cooking zone marking of the cooktop. The size of the bottom of the pot or pan must correspond to the size of the cooking zone.



Pan bases made in aluminium or aluminium alloys can leave behind abrasion marks that are difficult to remove.
Use only pots and pans that are suitable for use on glass-ceramic cooktops.

Before using cooktop for the first time



Switch on the cooking zones without pot or pan and operate them at the highest power level for five minutes. This eliminates any odour that might occur when using a new appliance.

Maintenance and care

Cleaning



Before cleaning the appliance, let it cool down.



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

Do not clean the appliance with a steam cleaner!

Cleaning glass-ceramic top

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

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



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

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

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

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

Cleaning toggles

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

Troubleshooting

What to do, if ...

... the control unit indicates that the respective cooking zone is on, but the cooking zone remains cold

Possible cause	Remedy
■ The 12-pin adapter is not or not properly connected to the socket in the control unit.	▶ Fully plug in the 12-pin adapter.

... there are unpleasant smells when the cooking zone is used for the first time after commissioning

Possible cause	Remedy
■ This is normal for brand-new appliances.	▶ Ventilate the room. ▶ The smell will disappear after a few hours of operation of the cooktop.

... the appliance fails to work and all indicators remain off

Possible cause	Remedy
■ Fuse or automatic circuit breaker of your apartment or house installation is defective or has been triggered.	▶ Change fuse. ▶ Reset automatic circuit breaker.
■ The fuse or the automatic circuit breaker is repeatedly triggered.	▶ Call BORA Lüftungstechnik GmbH.
■ Power failure.	▶ Check power supply.

... the residual heat indicator is not lit while the heating body is hot

Possible cause	Remedy
■ The residual heat indicator or the switching contact in the heating body is defective.	▶ Call BORA Lüftungstechnik GmbH.

Disposal

Packaging

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

Dismantling

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

Safety

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

Disposal

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

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

Repair service

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

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

Notes

Type plate cooktop

Type plate control unit



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

83064 Raubling

Germany

Fon +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

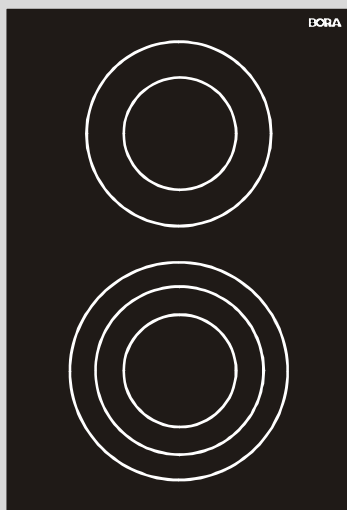
www.boragmbh.com

**Ceran-Kochfelder:
PC-UM-GB-0010910**

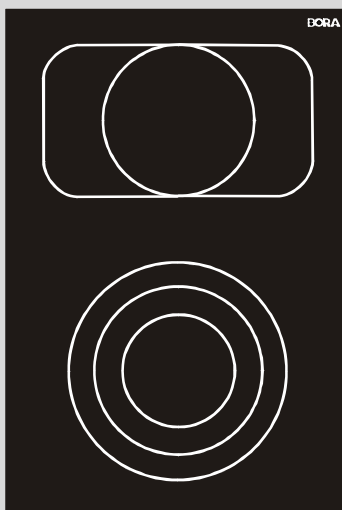
05.2011 - 1031066

Tables de cuisson en vitrocéramique
avec coffret de commande

PC 32-000



PC 3B-000



Instructions de montage et de service

Cher cliente BORA, cher client BORA,

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

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

Veuillez respecter les consignes de sécurité (page 14 et suivantes).

Nous vous souhaitons bon divertissement pendant l'utilisation !

Modifications

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

Symboles utilisés



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

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



Précède des consignes utiles pour l'utilisateur

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

Table de cuisson en vitrocéramique	Coffret de commande
PC 32-000 PC 3B-000	PCS 32-100

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

Table des matières

Montage	5
Avant l'installation	5
Installation affleurante de la table de cuisson.....	5
Installation de la table de cuisson dans l'évidement d'un plan de travail	7
Installation du coffret de commande dans le cache du sous-meuble	9
Installation	9
Installation affleurante de la table de cuisson.....	10
Installation de la table de cuisson dans l'évidement d'un plan de travail	10
Installation du coffret de commande dans le cache du sous-meuble	11
Alimentation électrique	14
Attention	14
Consignes de sécurité.....	15
Utilisation conforme	15
Présence d'enfants dans le foyer	15
Utilisation	16
Attention, risque de brûlures/d'incendie!.....	16
Comment éviter les dommages au niveau de l'appareil.....	17
Votre appareil	18
Description de l'appareil.....	18
Équipement pour tous les types	18
Témoin de chaleur résiduelle des zones de cuisson...	19
Agencement des zones de cuisson	20
Commande	21
Zones de cuisson.....	21
Ustensiles de cuisson	22
Avant de cuisiner la première fois	22
Soin et entretien.....	23
Nettoyage de la surface vitrocéramique	23
Nettoyage des interrupteurs	24
Dépannage autonome.....	25
Quoi faire si	25

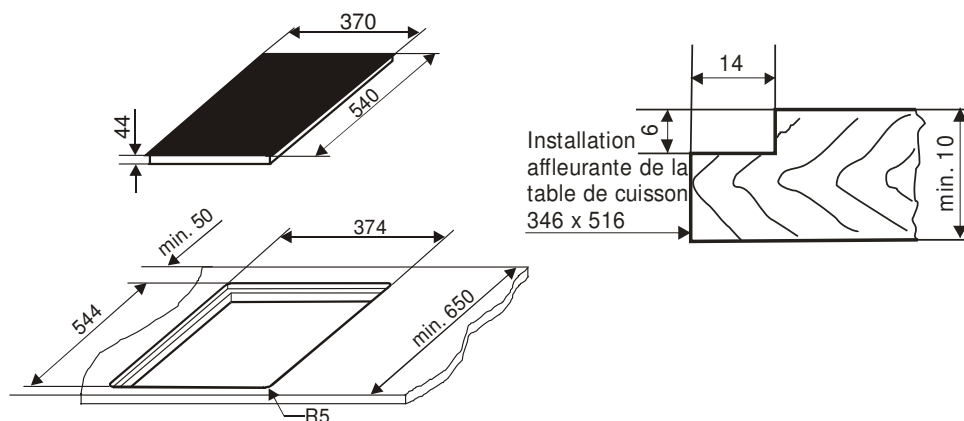
Élimination	26
Service de réparation.....	26
Notes.....	27

Montage

Avant l'installation

- Les tables de cuisson sont prévues pour l'installation dans l'évidement correspondant dans un plan de travail. Le coffret de commande correspondant est installé dans le cache du sous-meuble.
- L'appareil doit exclusivement être installé et raccordé au réseau électrique en respectant les instructions de montage figurant ci-après. Faire effectuer les travaux nécessaires par un installateur/électricien agréé.
- Éliminer le matériel d'emballage selon les prescriptions locales.

Installation affleurante de la table de cuisson



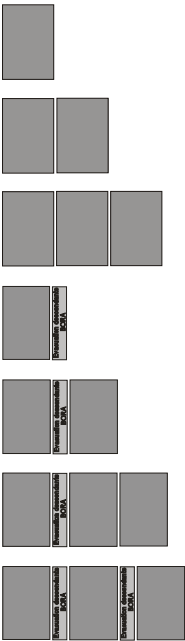
Distance minimale de 50 mm entre le bord extérieur de l'évidement et les parois arrière et latérale.

PC 3B-000

Compte tenu des exigences techniques dans le cadre du travail de montage, nous vous recommandons de respecter une distance d'au moins 100 mm entre le bord extérieur de l'évidement et la paroi latérale.

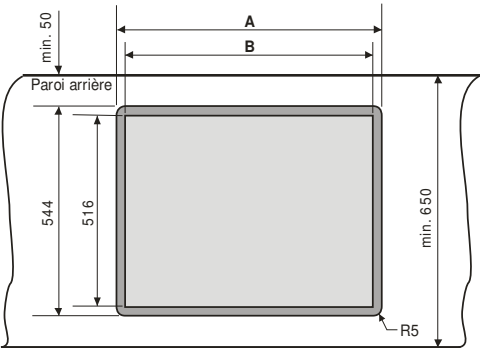
- Pour ce qui est des meubles encastrés, le revêtement plastique ou bien la feuille de placage doivent être apposés avec de la colle résistante à la chaleur, car sinon, le revêtement ou la feuille de placage risque de se déformer ou de se détacher, notamment sur le petit côté.
- Les bords bruts de l'évidement doivent être scellés à l'aide d'une substance étanche à l'eau telle que p.ex. le silicone.

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

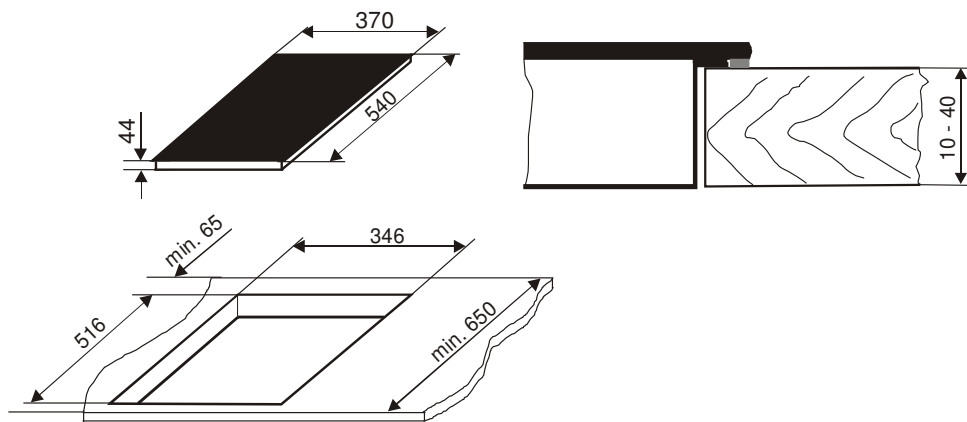


Tables de cuisson	Evacuation descenddante BORA	Evidement dans le plan de travail	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306

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



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



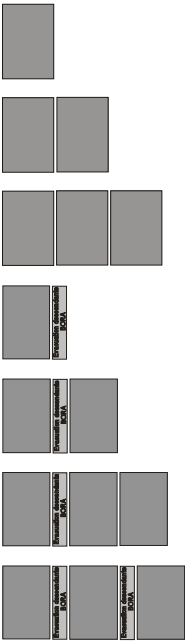
Distance minimale de 65 mm entre le bord de l'évidement et les parois arrière et latérale.

PC 3B-000

Compte tenu des exigences techniques dans le cadre du travail de montage, nous vous recommandons de respecter une distance d'au moins 115 mm entre le bord de l'évidement et la paroi latérale.

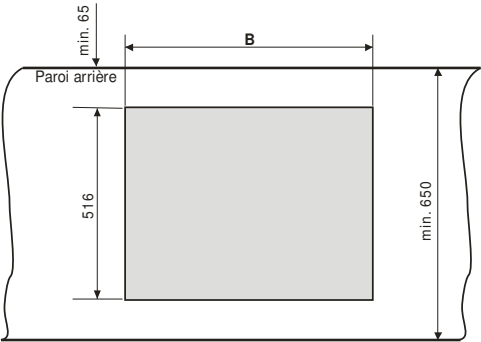
- Pour ce qui est des meubles encastrés, le revêtement plastique ou bien la feuille de placage doivent être apposés avec de la colle résistante à la chaleur, car sinon, le revêtement ou la feuille de placage risque de se déformer ou de se détacher, notamment sur le petit côté.
- Les bords bruts de l'évidement doivent être scellés à l'aide d'une substance étanche à l'eau telle que p.ex. le silicone.

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



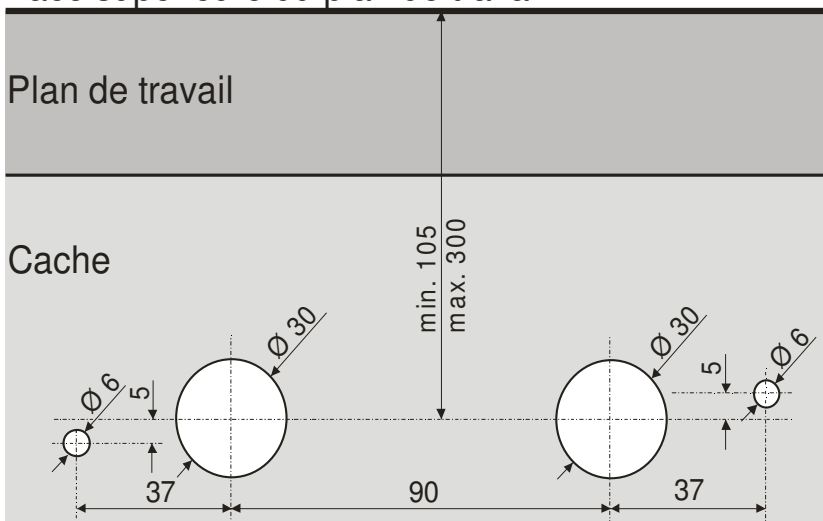
Tables de cuisson	Evacuation descendante BORA	Evidement dans le plan de travail
		B
1		346
2		716
3		1086
1	1	456
2	1	826
3	1	1196
3	2	1306

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



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

Face supérieure du plan de travail



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



Au-dessous du coffret de commande, il faut monter une plaque de protection des câbles (plaque intermédiaire). Dans la zone arrière, il faut prévoir un évidement pour passer le câble d'alimentation.



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

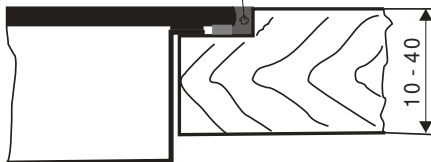
Installation

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

Installation affleurante de la table de cuisson

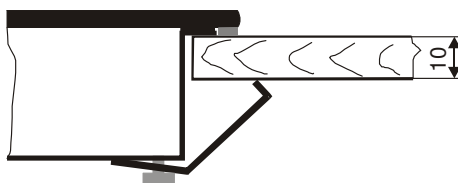
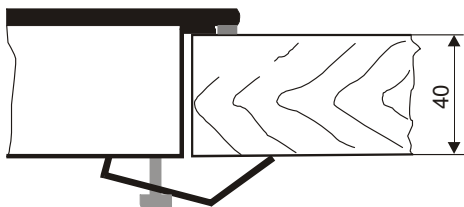
- Placer la table de cuisson dans l'évidement. Ensuite, fermer la fente avec de la colle au silicone résistante à la chaleur. Enlever la colle excédentaire à l'aide d'une spatule.

Colle au silicone
résistante à la chaleur



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

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



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

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



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

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



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

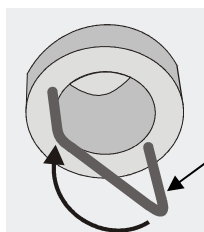
Épaisseur du cache	Épaisseur totale des plaques de compensation	Plaques de compensation			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23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

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

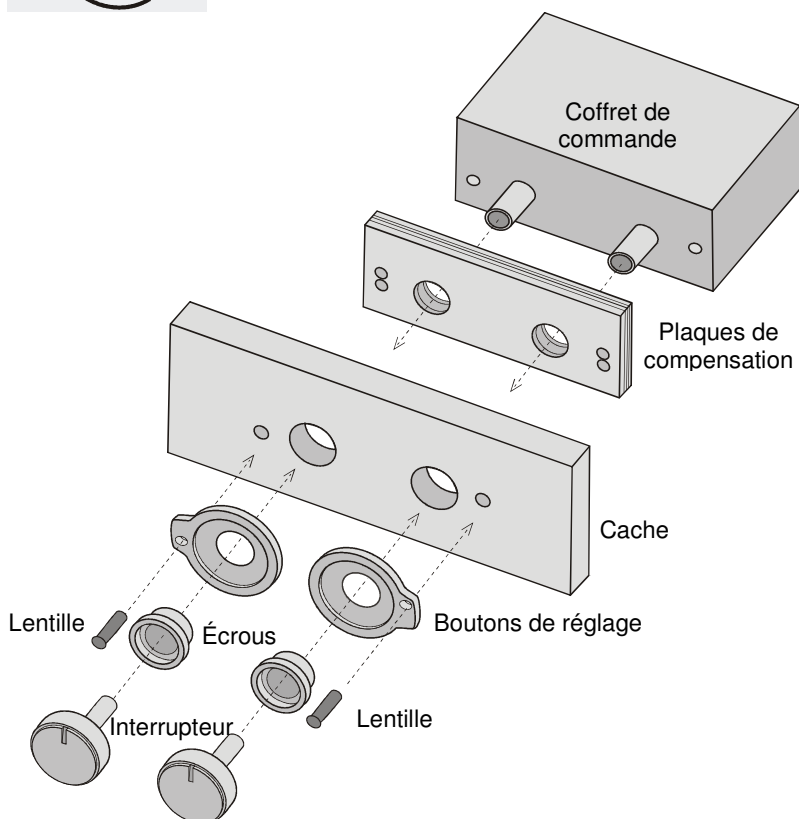
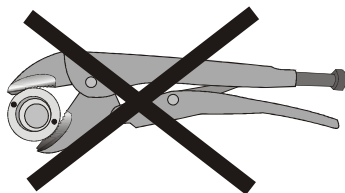


L'écrou ne doit en aucun cas être serré à l'aide d'une pince ou d'un outil similaire !

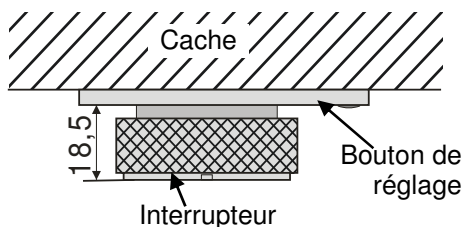
Utiliser exclusivement l'étrier de fixation joint !



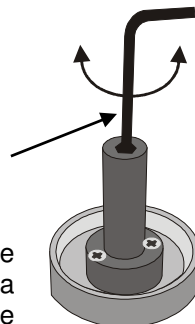
Étrier de fixation



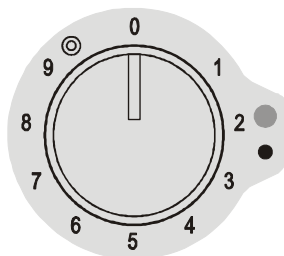
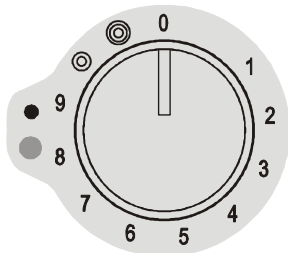
- Enficher l'interrupteur et contrôler la saillie de 18,5 mm à la position 0.



Clé mâle
coudée



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



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

Alimentation électrique

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

- Sont considérés comme dispositifs de coupure adéquats les disjoncteurs, les fusibles, les coupe-circuits automatiques et les contacteurs.
- Le câble d'alimentation à utiliser (déjà prémonté) doit être au moins du type H05VV-F ou H05VVH2-F.
- Section: 3G2,5 mm² resp. 4G1,5 mm²

- Si l'appareil est branché via une fiche, celle-ci doit rester accessible également après le montage de l'appareil.

CE: Ces appareils sont conformes aux directives CE suivantes:

- 2004/108/CE Directive - Compatibilité électromagnétique
- 2006/95/CE Directive - Basse tension
- 2009/125/CE Directive - Écoconception

Attention



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



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

Consignes de sécurité



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

Utilisation conforme

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

Présence d'enfants dans le foyer

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

- Les surfaces d'appareils de cuisson se réchauffent. Tenir les enfants à bas âge toujours à l'écart de tels appareils.
- Pour protéger les enfants en bas âge, il est possible d'installer un verrouillage enfants.

Utilisation

- Des odeurs gênantes peuvent se dégager pendant les premières heures de fonctionnement de l'appareil. Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas des appareils neufs. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et contactez la BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Mettez l'appareil hors service dès que vous constatez un dysfonctionnement ou que la surface présente des fissures dues à des contraintes mécaniques extrêmes. Désactivez l'appareil et débranchez-le du secteur (dévisser les fusibles ou bien désactiver le coupe-circuit automatique).
- Les câbles d'alimentation d'appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes ou bien les ustensiles de cuisson. L'isolation électrique risquerait d'être endommagée.
- Les personnes (y compris les enfants), qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales ou de leur inexpérience ou encore de leur absence de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à se servir de cet appareil sans surveillance ou instructions de la part d'une personne responsable de la sécurité.
- L'appareil n'est pas prévu pour la commande via une minuterie externe ou un système de télécommande externe.

Attention, risque de brûlures/d'incendie!

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- La surface chauffée reste brûlante pendant une durée prolongée même après la désactivation et ne revient que lentement à la température ambiante. Attendez alors suffisamment longtemps avant d'effectuer par exemple des travaux de nettoyage.
- En cas de dégagement de fumée ou de déclenchement d'un incendie lors du fonctionnement, désactivez le fusible de votre installation domestique.
- Surveillez toujours l'appareil lors de la friture.
Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement! N'essayez jamais d'éteindre de la graisse ou de l'huile qui brûle en utilisant de l'eau (risque d'explosion!). Etouffez les flammes avec des chiffons humides et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Eloignez les animaux domestiques. Risque de brûlures !

Comment éviter les dommages au niveau de l'appareil



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

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

- En cas de surchauffe, désactivez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Ne refroidir en aucun cas à l'eau froide !
- Ne montez pas sur l'appareil.
- Une sollicitation brusque comme par exemple le choc d'une salière peut endommager la surface. Les objets de ce type ne doivent pas être conservés au-dessus de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil trop longtemps avec des ustensiles de cuisson vides.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que le fond des ustensiles et la surface des zones de cuisson est propre et sec.
- Toujours soulever et ne jamais faire glisser les ustensiles. Ainsi pouvez-vous éviter des rayures sur la surface et l'abrasion du décor.
- Éviter que les casseroles en émail se vident pendant la cuisson. Les fonds risquent d'être endommagés et de rayer par conséquent la surface si vous les faites glisser. Les fonds de casseroles et de poêles qui ont des bords vifs ou des arêtes, ont également un effet abrasif.
- Ne pas traiter (épilucher, couper etc.) les fruits et légumes sur la surface. Des particules de salissure fines ou bien des objets durs risquent d'endommager la surface de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de support. Veillez à ne jamais y déposer des matériaux inflammables, des emballages en carton ou en plastique.
- Des objets en étain, en zinc ou en aluminium (également le papier alu ou une cafetière espresso vide) risquent de commencer à fondre sur les plaques chaudes et d'endommager ainsi la table de cuisson.
- Évitez le contact des zones de cuisson chaudes avec des mets contenant du sucre ou avec des sirops. La surface risquerait d'être endommagée. S'il y a quand même des traces de repas sucrés ou de sirops sur les surfaces de cuisson chaudes, enlevez-les immédiatement en vous servant du racloir de nettoyage (à l'état encore chaud).
- Surveiller toujours les cocottes-minute jusqu'à ce que la pression correcte soit atteinte. Allumer d'abord la zone de cuisson au niveau maximal et ensuite réduire la puissance à temps.
- Éviter le débordement de repas.
- Lors du nettoyage, il faut veiller à éviter toute pénétration d'eau à l'intérieur de l'appareil. N'utiliser qu'un chiffon légèrement humide. Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ou de vapeur. La pénétration d'eau risque de causer des dommages!

Votre appareil

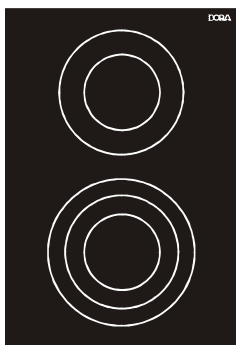
Description de l'appareil

Équipement pour tous les types

- Les zones de cuisson sont délimitées par des marquages sur la surface. En fonction du type d'appareil, les types de zones de cuisson varient.
- Témoin de chaleur résiduelle
- Sécurité enfant dans le coffret de commande

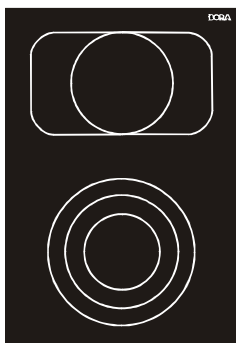
PC 32-000

- Une zone de cuisson à deux cercles Ø 120/200 mm
- Une zone de cuisson à trois cercles Ø 120/180/235 mm



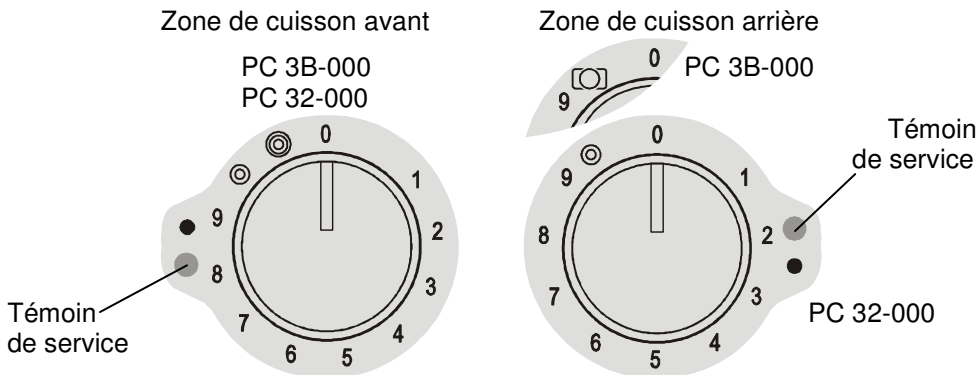
PC 3B-000

- Une zone de rôtissoire Ø 165/165x290 mm
- Une zone de cuisson à trois cercles Ø 120/180/235 mm



Coffret de commande PCS 32-100

Boutons de réglage



Témoin de service

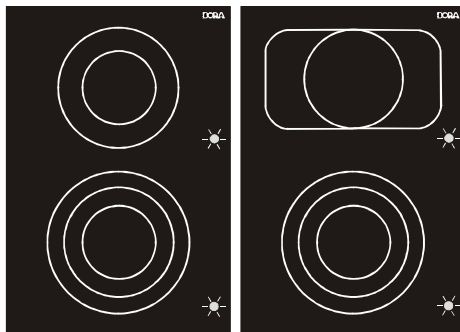
- Si le témoin de service est allumé, la zone de cuisson correspondante est activée.

Témoin de chaleur résiduelle des zones de cuisson

Si une zone de cuisson est chaude, le témoin de chaleur résiduelle correspondant est allumé. Tant que la zone de cuisson reste chaude après sa désactivation (risque de brûlure !), le témoin de chaleur résiduelle correspondant reste allumé.



Pour économiser de l'énergie, éteindre la zone de cuisson suffisamment avant la fin de la cuisson (utiliser la chaleur résiduelle !).



Dès que la zone s'est refroidie suffisamment, le témoin correspondant s'éteint.

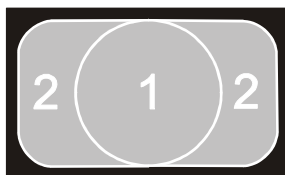
Agencement des zones de cuisson



Sélectionnez une zone de cuisson dont le diamètre correspond le plus possible au diamètre extérieur du fond de l'ustensile de cuisson. Vous évitez ainsi la perte d'énergie et une surchauffe éventuelle. Le risque de cramer des mets qui débordent éventuellement, est réduit.

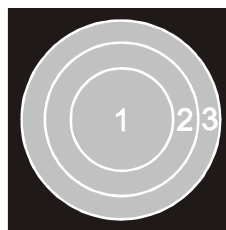
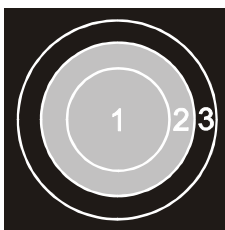
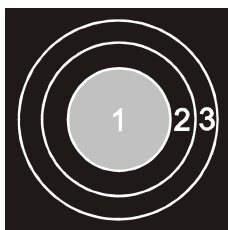
Zone de cuisson à deux cercles

Au choix, la zone de cuisson intérieure **1** ou la zone de cuisson complète **1** et **2** est chauffée.



Zone de cuisson à trois cercles

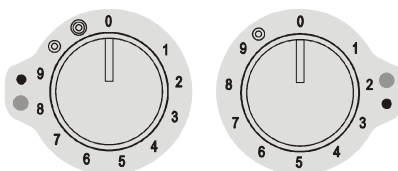
Au choix, la zone de cuisson intérieure **1** ou la zone de cuisson élargie **1** et **2** ou bien la zone de cuisson complète **1** et **2** et **3** est chauffée.



Commande

Zones de cuisson

Le bouton tournant sert à activer, à désactiver et à réguler la zone de cuisson correspondante. Après le chauffage, la zone de cuisson est activée et désactivée en mode d'intervalles en fonction du niveau de puissance sélectionné.



- Le bouton tournant pour les zones de cuisson à deux cercles est équipé d'une butée de fin de course. Ce bouton peut alors uniquement être tourné dans le sens horaire et en arrière. Il permet d'activer le deuxième circuit de chauffage ou bien la zone de rôtissoire.
- Le bouton tournant pour les zones de cuisson à trois cercles est équipé d'une butée de fin de course. Ce bouton peut alors uniquement être tourné dans le sens horaire et en arrière. Il permet d'activer le deuxième ou bien le troisième circuit de chauffage.

Activer

- **Enfoncer** l'interrupteur du bouton tournant de la zone de cuisson (sécurité enfant) et régler le bouton sur le niveau de puissance désiré.
 - 1 = puissance minimale, 9 = puissance maximale
 - Le témoin de service correspondant est allumé.
 - Aucun élargissement de la zone de cuisson n'est encore activé.

Les réglages :

Chauffer	1-3	en fonction de la quantité
Cuire légèrement	9	
Cuire		
Petites quantités	2-3	
Grandes quantités	4-7	
Rôtir		
jusqu'à ce que la graisse soit chaude	7-9	
Continuer à rôtir	5-8	

Activation du deuxième circuit de chauffage (élément de chauffage à deux circuits)

- Tourner le bouton tournant jusqu'à la butée et ensuite en arrière sur le niveau de puissance désiré.
 - Le « clic » signale l'activation du deuxième circuit de chauffage.

Activation du deuxième ou bien du troisième circuit de chauffage (élément de chauffage à trois circuits)

- ▶ Tourner le bouton tournant jusqu'au symbole ☉ ou ☼ et ensuite en arrière sur le niveau de puissance désiré.
 - Le « clic » signale l'activation du deuxième ou bien du troisième circuit de chauffage.
 - Si le bouton reste réglé sur le symbole ☉ ou ☼, la zone de cuisson fonctionne à puissance maximale.

Désactiver

- ▶ Tourner le bouton tournant sur la position « 0 ».
 - Le témoin de service correspondant s'éteint.

Ustensiles de cuisson

- Pour les tables de cuisson vitrocéramiques, il faut utiliser des ustensiles de cuisson électrique avec fond stable. Le fond devrait être d'une épaisseur minimale de 2,5 mm et devrait se composer de plusieurs couches.
 - Le fond des ustensiles ne doit pas avoir des rainures tranchantes ou un bord à angles vifs afin d'éviter de rayer et d'endommager le décor de la table de cuisson.
 - Une couche extérieure en acier nickel-chrome est avantageuse.
 - À l'état froid, le fond d'ustensiles de cuisson électrique est légèrement bombé vers l'intérieur. Ce bombement est compensé par l'expansion pendant le chauffage de sorte que le fond de l'ustensile touche bien la zone de cuisson.
 - L'ustensile ne doit en aucun cas branler sur la surface.
- ▶ Placer l'ustensile de cuisson exactement sur la zone de cuisson marquée. Les dimensions des fonds des casseroles et poêles doivent correspondre aux dimensions de la zone de cuisson.



Les fonds d'ustensiles en aluminium ou en alliages d'aluminium risquent de laisser des traces d'abrasion difficiles à enlever.

Utiliser des ustensiles qui conviennent pour la vitrocéramique !

Avant de cuisiner la première fois



Activez les zones de cuisson une fois après l'autre pendant cinq minutes au niveau de puissance maximal sans y placer des ustensiles. Ainsi, l'odeur du produit neuf est-elle éliminée.

Soin et entretien

Nettoyage



Laisser refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.



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

Ne pas utiliser des nettoyeurs à jet de vapeur !

Nettoyage de la surface vitrocéramique

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

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



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

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

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

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

Nettoyage des interrupteurs

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

Dépannage autonome

Quoi faire si ...

... le témoin dans le coffret de commande est allumé mais que la zone de cuisson sélectionnée ne chauffe pas

Cause possible	Remède
■ La fiche de connexion à 12 pôles n'est pas ou pas complètement enfichée dans la prise du coffret de commande.	► Enficher complètement la fiche à 12 pôles.

... des odeurs désagréables sont dégagées lors de la première mise en service d'une zone de cuisson

Cause possible	Remède
■ Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas des appareils neufs.	► Assurer une bonne ventilation de la pièce. ► Le dégagement d'odeurs s'arrêtera après les premières heures de service.

... l'appareil ne fonctionne pas et tous les écrans et témoins sont éteints

Cause possible	Remède
■ Un fusible ou un coupe-circuit automatique dans l'appartement ou dans la maison est défectueux.	► Remplacer le fusible. ► Réarmer le coupe-circuit automatique.
■ Le fusible saute ou le coupe-circuit automatique est déclenché à plusieurs reprises.	► Appeler la BORA Lüftungstechnik GmbH.
■ Interruption de l'alimentation électrique.	► Vérifier l'alimentation électrique.

... le témoin de chaleur résiduelle n'est pas allumé bien que l'élément de chauffage est chaud

Cause possible	Remède
■ Le témoin de chaleur résiduelle ou le contact tout ou rien sur l'élément de chauffage est défectueux.	► Appeler la BORA Lüftungstechnik GmbH.

Élimination

Emballage

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

Désinstallation

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

Sécurité

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

Élimination

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

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

Service de réparation

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

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

Notes

Plaque signalétique de
la zone de cuisson

Plaque signalétique du
coffret de commande



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

D-83064 Raubling

Allemagne

Tél. +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

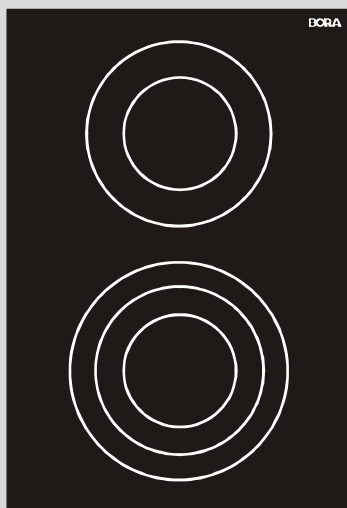
www.boragmbh.com

**Ceran-Kochfelder:
PC-UM-F-0010910**

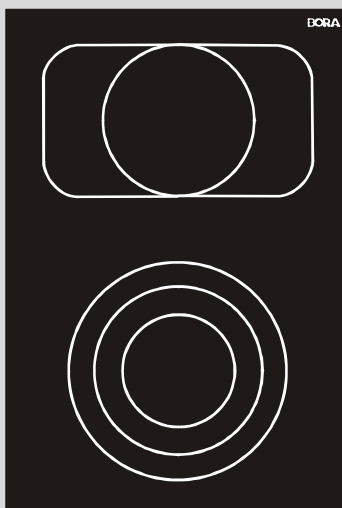
05.2011 - 1031070

**Glaskeramische kookvelden
met schakelkast**

PC 32-000



PC 3B-000



Montage- en bedieningshandleiding

Beste BORA-klant,

Hartelijk dank voor de aanschaf van een van onze producten.

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

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht (zie pagina 14 en verder).

Wij wensen u veel plezier bij het koken!

Wijzigingen

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

Gebruikte symbolen



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

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

— Beschrijft de reactie van het apparaat op uw uitgevoerde stap

■ Markeert een opsomming



Geeft handige gebruikerstips aan

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

Glaskeramisch kookveld	Schakelkast
PC 32-000 PC 3B-000	PCS 32-100

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

Inhoudsopgave

Montage	5
Voor de inbouw	5
Vlakinbouw van het kookveld	5
Inbouw van het kookveld in de uitsparing van een werkblad	7
Inbouw van de schakelkast in de blende van de onderkast.....	9
Inbouw	9
Vlakinbouw van het kookveld	10
Inbouw van het kookveld in de uitsparing van een werkblad	10
Inbouw van de schakelkast in de blende van de onderkast.....	11
Elektrische aansluiting	14
Let op	14
Veiligheidsvoorschriften	15
Voorgeschreven gebruik	15
Bij kinderen in het gezin.....	15
Voor het gebruik.....	16
Voorzichtig, verbrandings- en brandgevaar!.....	16
Zo voorkomt u schade aan het apparaat	17
Uw apparaat	18
Apparaatbeschrijving	18
Uitrusting voor alle typen	18
Restwarmteaanduiding van de kookvelden	19
Indeling van de kookzones	20
Bediening	21
Kookzones	21
Kookgerei	22
Voordat u de eerste keer gaat koken.....	22
Verzorging en onderhoud.....	23
Reiniging van het glaskeramische oppervlak	23
Reiniging van de knoppen	24
Storingen zelf verhelpen	25
Wat moet u doen, als	25

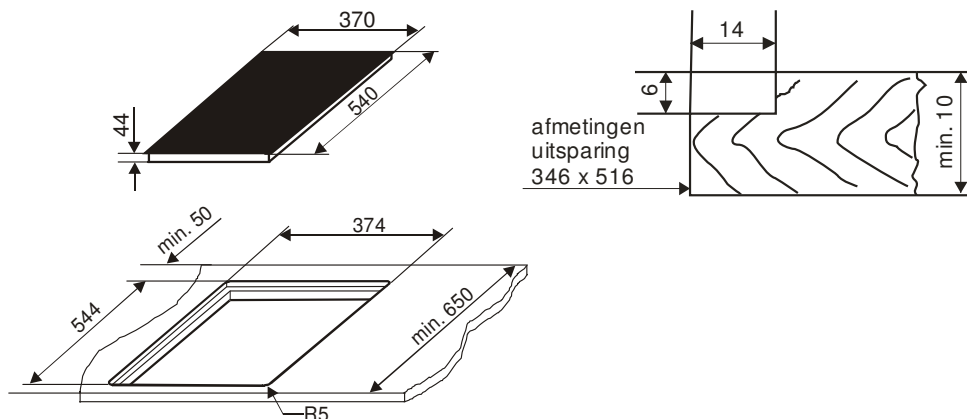
Afvalverwijdering	26
Reparatieservice	26
Notities.....	27

Montage

Voor de inbouw

- De inbouwkeukervelden zijn bestemd voor montage in de uitsparing van een werkblad. De bijbehorende schakelkast wordt in de blende van de onderkast ingebouwd.
- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze installatievoorschriften worden ingebouwd en op het stroomnet worden aangesloten. Laat de benodigde werkzaamheden door een bevoegde installateur/elektricien uitvoeren.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijke voorschriften.

Vlakinbouw van het kookveld



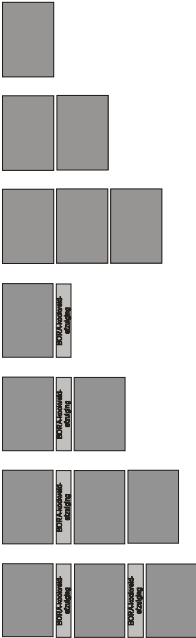
Afstand van de buitenste rand van de uitsparing tot aan de achter- en zijwand moet minimaal 50 mm zijn.

PC 3B-000

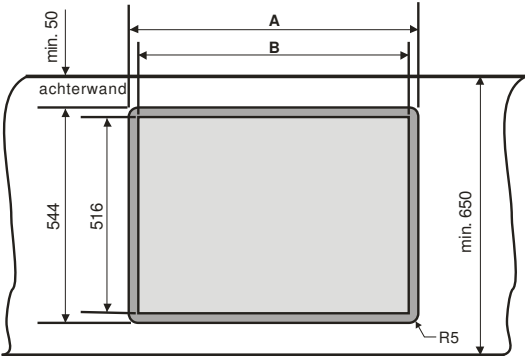
Wij raden om arbeidstechnische redenen aan een afstand van minimaal 100 mm aan te houden tussen de buitenste rand van de uitsparing en de zijwand.

- Bij inbouwmeubelen moet de kunststof bekleding resp. het fineer verwerkt zijn met hittebestendige lijm. Anders kan dit, met name aan de smalle kanten, vervormen of losraken.
- De niet-afgewerkte kanten van de uitsparing dienen met waterdicht materiaal bijv. siliconenkit te worden afgedicht.

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

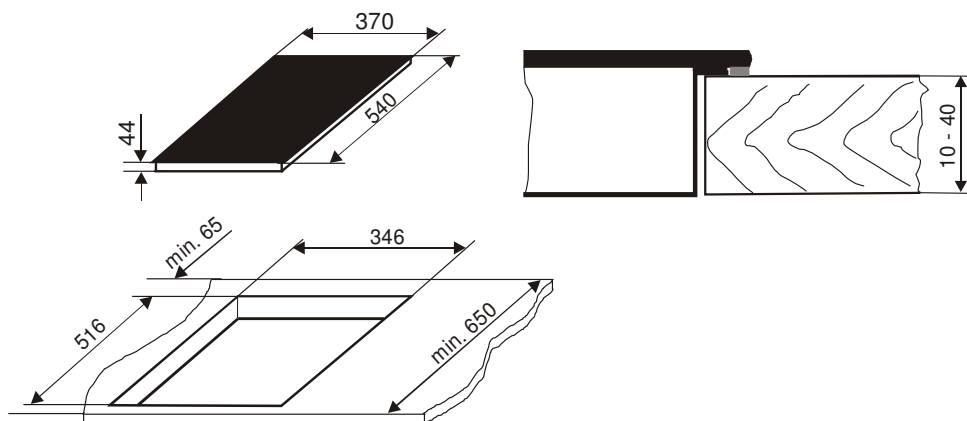


Kookvelden	BORA-kookveld-afzuiging	Uitsparing van een werkblad	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



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

Inbouw van het kookveld in de uitsparing van een werkblad



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

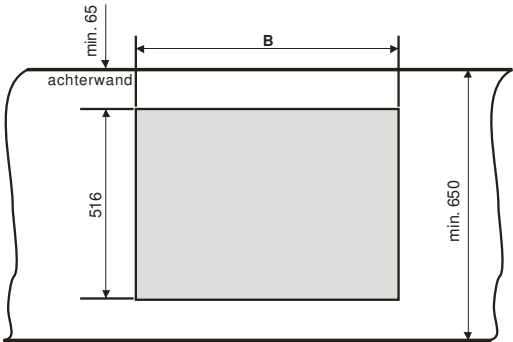
PC 3B-000

Wij raden om arbeidstechnische redenen aan een afstand van minimaal 115 mm aan te houden tussen de rand van de uitsparing en de zijwand.

- Bij inbouwmeubelen moet de kunststof bekleding resp. het fineer verwerkt zijn met hittebestendige lijm. Anders kan dit, met name aan de smalle kanten, vervormen of losraken.
- De niet-afgewerkte kanten van de uitsparing dienen met waterdicht materiaal bijv. siliconenkit te worden afgedicht.

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

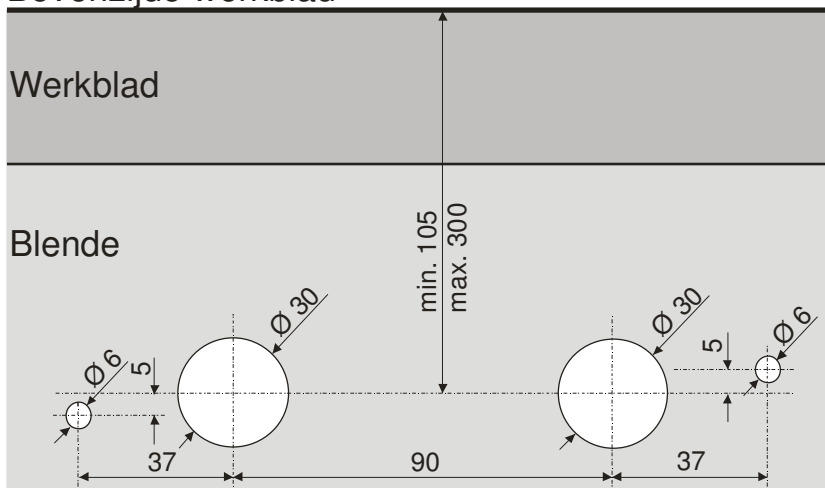
	Kookvelden	BORA-kookveld-afzuiging	Uitsparing van een werkblad
			B
	1		346
	2		716
	3		1086
	1	1	456
	2	1	826
	3	1	1196
	3	2	1306



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

Inbouw van de schakelkast in de blende van de onderkast

Bovenzijde werkblad



Breng de vier boorgaten voor de schakelkast in het midden ten opzichte van het kookveld aan.



Onder de schakelkast dient een kabelbeschermingsplaat (tussenschot) te worden aangebracht. In de ruimte aan de achterkant dient een opening voor doorvoering van de voedingskabel te worden aangehouden.



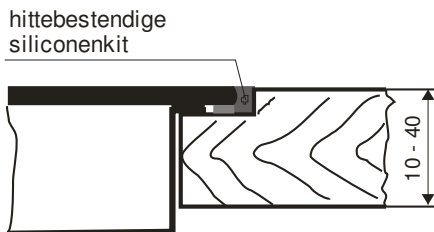
Onder het kookveld resp. de schakelkast kunnen geen onderbouw-apparaten worden ingebouwd.

Inbouw

- Het gebruik van muurafsluitlijsten van massief hout op het werkblad achter de kookveld is toegestaan, mits de minimale afstanden worden aangehouden.
- Het gebruik van kunststof muurafsluitlijsten is niet toegestaan.
- Verkleuringen van het oppervlak kunnen ontstaan door de inwerking van het licht.

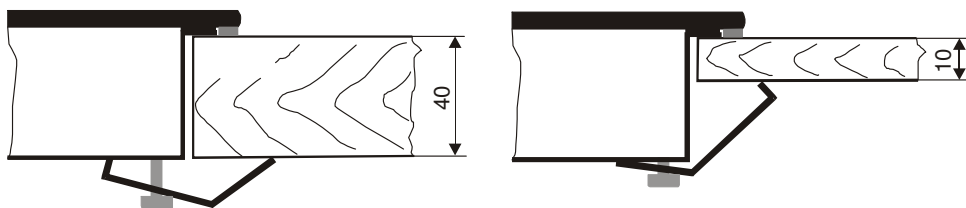
Vlakinbouw van het kookveld

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



Inbouw van het kookveld in de uitsparing van een werkblad

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



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

Inbouw van de schakelkast in de blende van de onderkast



Voor het plaatsen en bevestigen van de schakelkast in de onderkast, moet eerst de elektrische aansluiting tot stand worden gebracht. Zie het hoofdstuk Elektrische aansluiting.

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



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

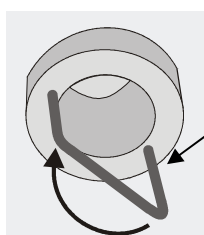
Dikte van blende	Totale dikte van de compensatieplaten	Compensatieplaten			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1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

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

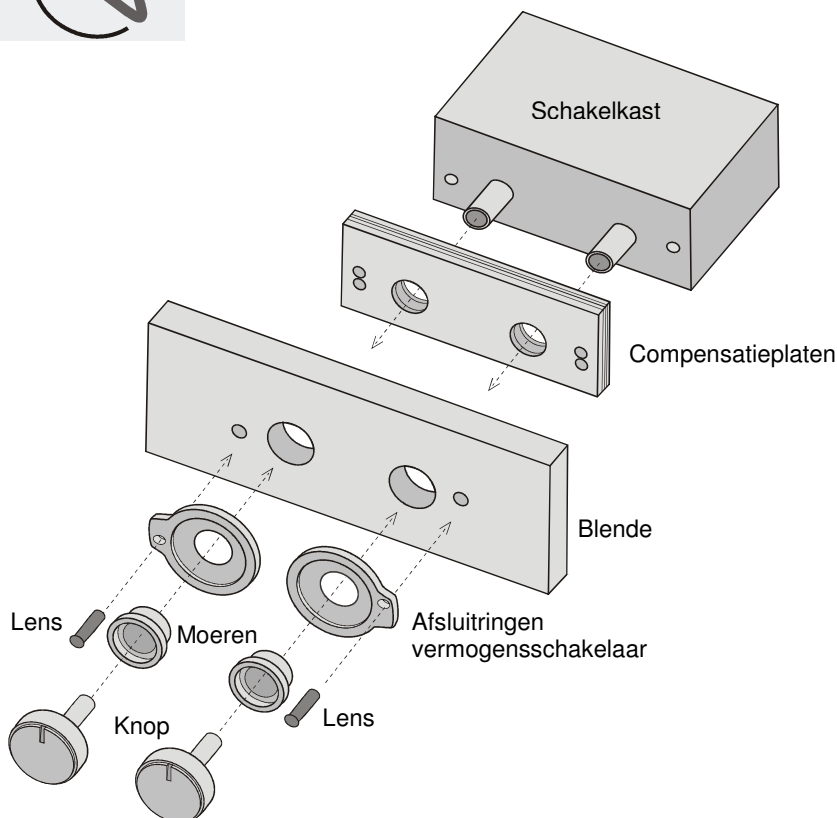
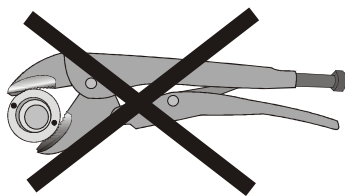


De moer mag in geen geval met een tang of soortgelijk instrument worden aangedraaid.

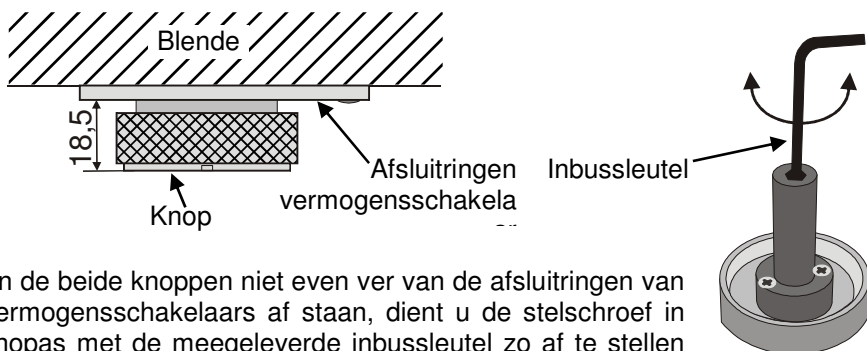
Gebruik alleen de meegeleverde bevestigingsbeugel!



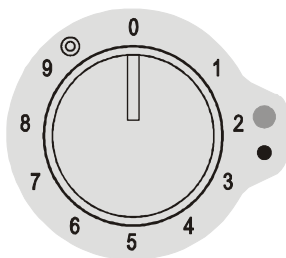
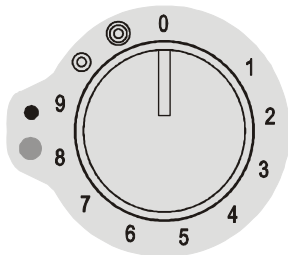
Bevestigings-
beugel



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



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



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

Elektrische aansluiting

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

- Geschikte scheidingsinrichtingen zijn LS-schakelaars, zekeringen, veiligheidsschakelaars of andere beveiligingen.
- De te gebruiken voedingskabel moet minimaal van het type H05VV-F resp. H05VVH2-F zijn.
- Minimale doorsnede: 3G2,5 mm² resp. 4G1,5 mm²
- Indien het apparaat via een stekker wordt aangesloten, moet deze na de montage toegankelijk blijven.

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

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

Let op



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



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

Veiligheidsvoorschriften



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

Voorgeschreven gebruik

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

Bij kinderen in het gezin

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

Voor het gebruik

- Tijdens de eerste gebruiksuren van een kookzone kan een vreemde geur ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel bij fabrieksnieuwe apparatuur. Zorg hierbij voor voldoende ventilatie van de ruimte.
- Indien het apparaat zichtbaar is beschadigd, dient u het niet in gebruik te nemen. Neem in dit geval contact op met BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Zodra een functiestoring wordt ontdekt of wanneer door extreme mechanische inwerking scheuren in het oppervlak ontstaan, moet het apparaat direct buiten gebruik worden genomen. Schakel het apparaat uit en koppel het los van het stroomnet (draai de zekeringen eruit resp. schakel de veiligheidsschakelaar uit).
- Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de hete kookzone resp. het hete kookgerei. De elektrische isolatie kan worden beschadigd.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij zij door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon worden begeleid of geïnstrueerd over de werking van het apparaat.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een extern afstandsbedieningssysteem.

Voorzichtig, verbrandings- en brandgevaar!

- Het apparaat mag niet zonder toezicht in werking zijn.
- Het verwarmde oppervlak blijft ook na uitschakeling nog lange tijd heet en koelt slechts langzaam af tot kamperatuur. Wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u het bijvoorbeeld gaat reinigen.
- Als tijdens het gebruik rook of brand ontstaat, schakel dan de zekering of schakelaar in uw meterkast uit.
- Houd bij frituren het apparaat goed in de gaten. Oververhit vet en olie ontbranden zeer snel! Probeer nooit brandende vetten of olie met water te blussen (explosiegevaar). Verstik een ontstane brand met natte doeken; houd deuren en ramen gesloten.
- Houd huisdieren op afstand van het apparaat. Verbrandingsgevaar!

Zo voorkomt u schade aan het apparaat



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

- Schakel bij oververhitting het apparaat uit en laat het geheel afkoelen. Laat het apparaat in geen geval sterk afkoelen met koud water!
- Ga niet op het apparaat staan.
- Een plotselinge belasting bijv. door het vallen van een zoutvaatje, kan het oppervlak beschadigen. Dergelijke voorwerpen dienen niet boven het apparaat te worden bewaard.
- Gebruik het apparaat nooit langdurig met leeg kookgerei.
- Controleer voor elk gebruik of de bodem van het kookgerei evenals het oppervlak van de kookzones schoon en droog is.
- Til het kookgerei altijd op in plaats van schuiven. Zo worden krassen op het oppervlak en slijtage van het decor voorkomen.
- Voorkom eveneens dat emailen pannen droogkoken. De bodem kan daarbij beschadigd raken en krassen veroorzaken bij het verschuiven over het kookveld. Panbodems met randen en bramen hebben eveneens een schurende werking.
- Bewerk groenten en fruit niet op het oppervlak (schillen, snijden, enz.). Fijne vuildeeltjes of harde voorwerpen kunnen het oppervlak beschadigen.
- Het apparaat mag niet als opbergplank of werkblad worden gebruikt. Leg geen kleine brandbare materialen, kartonnen en kunststof verpakkingen op het apparaat.
- Voorwerpen van tin, zink of aluminium (ook aluminiumfolie of een lege espressomaker) kunnen aan hete kookzones vastsmelten en schade veroorzaken.
- Zorg ervoor dat geen suikerhoudende gerechten of vloeistoffen op hete kookzones terechtkomen. Het oppervlak kan hierdoor beschadigd raken. Indien toch suikerhoudende gerechten of vloeistoffen op hete kookzones terechtkomen, dient u deze direct (als de zone nog heet is) met een reinigingsschraper te verwijderen.
- Houd snelkookpannen continu in de gaten totdat de juiste druk is bereikt. Schakel de kookpit eerst in op de hoogste stand en zet deze bijtijds lager.
- Voorkom dat het gerecht overkookt.
- Zorg bij het reinigen dat geen water binnenin het apparaat terecht komt. Gebruik alleen een licht vochtig gemaakte doek. Spuit het apparaat nooit met water of een stoomreinigingsapparaat schoon. Binnendringend water kan schade veroorzaken!

Uw apparaat

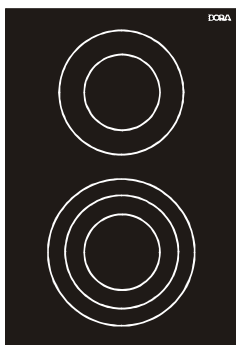
Apparaatbeschrijving

Uitrusting voor alle typen

- De kookzones zijn herkenbaar aan de markeringen op het oppervlak. De kookzones zijn per apparaattype verschillend.
- Restwarmteaanduiding
- Kinderbeveiliging in de schakelkast

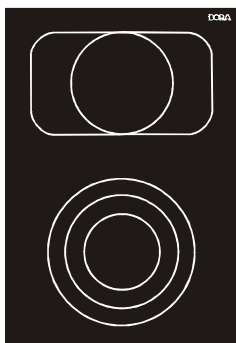
PC 32-000

- Een tweekrings-kookzone Ø 120/200 mm
- Een driekrings-kookzone Ø 120/180/235 mm



PC 3B-000

- Een braadzone Ø 165/165x290 mm
- Een driekrings-kookzone Ø 120/180/235 mm



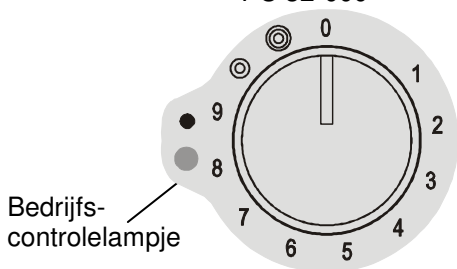
Schakelkast PCS 32-100

Afsluitringen vermogensschakelaars

Kookzone voorzijde

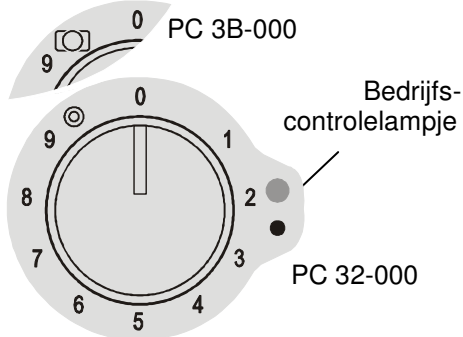
PC 3B-000

PC 32-000



Kookzone achterzijde

PC 3B-000



Bedrijfscontrolelampje

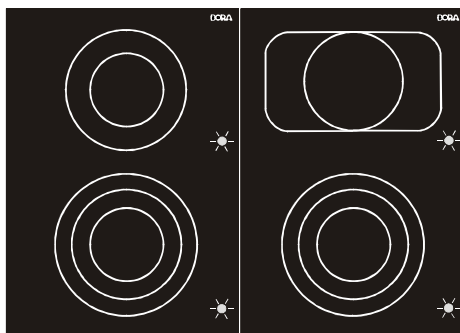
— Als het controlelampje brandt, is de bijbehorende kookzone ingeschakeld.

Restwarmteaanduiding van de kookvelden

Wanneer een kookzone heet is, brandt het bijbehorende restwarmtelampje. Zolang na het uitschakelen de kookzone nog heet is (verbrandingsgevaar!), blijft het lampje branden.



Om energie te besparen, kunt u de kookzone al enige tijd voor het kookeinde uitschakelen (maak gebruik van de restwarmte!).



Het lampje gaat uit als de zone voldoende is afgekoeld.

Indeling van de kookzones



Gebruik een kookzone waarvan de diameter zo goed mogelijk overeenkomt met de buitenste bodemdiameter van de pan. Zo voorkomt u energieverlies en eventuele oververhitting. Ook branden kookresten of overkokend water minder snel aan.

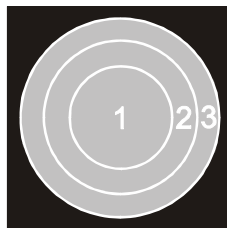
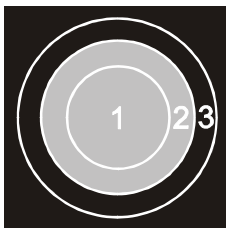
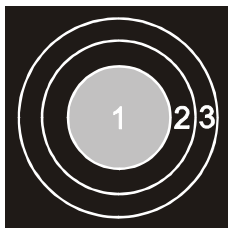
Zwekrings-kookzone

U kunt kiezen voor verwarming van de binnenste kookzone **1** of de gehele kookzone **1** en **2**.



Driekrings-kookzone

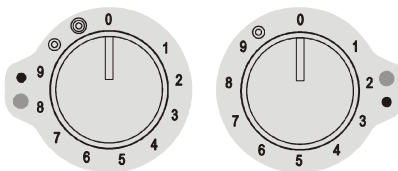
U kunt kiezen voor verwarming van de binnenste kookzone **1** of de binnenste twee kookzones **1** en **2** of de gehele kookzone **1** en **2** en **3**.



Bediening

Kookzones

De draaischakelaar dient voor het in- en uitschakelen en het regelen van de betreffende kookzone. Na het opwarmen, wordt de kookzone in de intervalmodus volgens de gekozen vermogensstap in- en uitgeschakeld.



- Bij de tweerings-kookzones is de draaischakelaar voorzien van een eindaanslag. Deze kan alleen rechtsom en weer terug worden gedraaid. Hiermee kan de tweede verwarmingskring resp. de braadzone erbij worden ingeschakeld.
- Bij de driekrings-kookzones is de draaischakelaar voorzien van een eindaanslag. Deze kan alleen rechtsom en weer terug worden gedraaid. Hiermee kan de tweede resp. derde verwarmingskring erbij worden ingeschakeld.

Inschakelen

- **Druk** de knop van de draaischakelaar van de kookzone in (kinderbeveiliging) en zet de schakelaar op de gewenste stand.
 - 1 = minimaal vermogen, 9 = maximaal vermogen
 - Het bijbehorende controlelampje brandt.
 - Er is nog geen extra verwarmingskring ingeschakeld.

Zo kunt u instellen:

Verwarmen	1-3	afhankelijk van hoeveelheid
Aankoken	9	
Koken		
Kleine hoeveelheden	2-3	
Grote hoeveelheden	4-7	
Braden		
Totdat het vet heet is	7-9	
Doorbraden	5-8	

Inschakelen van de tweede verwarmingskring (tweerings-verwarmings-element)

- Draai de schakelaar tot aan de aanslag en vervolgens terug naar de gewenste stand.
 - Het «klikgeluid» geeft het inschakelen van de tweede verwarmingskring aan.

Inschakelen van de tweede resp. derde verwarmingskring (driekrings-verwarmingselement)

- ▶ Draai de schakelaar tot aan het symbool ☉ resp. ☼ en vervolgens terug naar de gewenste stand.
 - Het «klikgeluid» geeft het inschakelen van de tweede resp. derde verwarmingskring aan.
 - Wanneer de schakelaar op symbool ☉ resp. ☼ blijft staan, werkt de kookzone op maximaal vermogen.

Uitschakelen

- ▶ Draai de schakelaar terug naar stand «0».
 - Het bedrijfscontrolelampje gaat uit.

Kookgerei

- Voor glaskeramische kookvelden zijn speciale pannen met een stabiele bodem geschikt. De bodem dient minimaal 2,5 mm dik en meerlaags te zijn.
 - De panbodem mag geen scherpe groeven of een scherpgekante rand hebben. Deze zouden krassen kunnen veroorzaken en het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.
 - De buitenste laag dient bij voorkeur van chroomnikkelstaal te zijn.
 - De bodem van pannen voor keramische kookvelden is in koude toestand iets naar binnen gewelfd. De welving wordt door uitzetting tijdens het verwarmen opgeheven, zodat de panbodem goed contact maakt met de kookzone.
 - De pan mag in geen geval wiebelend op het oppervlak staan.
- ▶ Zet de pan precies op de kookzonemarkering. De panbodem moet ongeveer even groot zijn als de kookzone.



Een bodem van aluminium of aluminiumlegering kan hardnekkige slijtagesporen achterlaten.
Gebruik kookgerei dat geschikt is voor glaskeramische kookvelden.

Voordat u de eerste keer gaat koken



Schakel de kookzones zonder pan na elkaar gedurende vijf minuten op de hoogste stand in. Zo verdwijnt de nare geur van nieuwigheid.

Verzorging en onderhoud

Reiniging



Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.



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

Gebruik voor het reinigen geen stoomreiniger!

Reiniging van het glaskeramische oppervlak

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

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



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

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

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

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

Reiniging van de knoppen

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

Storingen zelf verhelpen

Wat moet u doen, als ...

... de indicatie in de schakelkast actief is, maar de gekozen kookzone niet warm wordt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De 12-polige connector is niet of niet volledig in het busdeel van de schakelkast gestoken.	► Sluit de 12-polige connector op de juiste manier aan.

... bij de eerste ingebruikname van een kookzone een vreemde geur ontstaat

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Dit is een normaal verschijnsel bij fabrieksnieuwe apparatuur.	► Zorg voor een goede ventilatie. ► De vreemde geur verdwijnt na de eerste gebruiksuren.

... het apparaat niet functioneert en alle controlelampjes uit zijn

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Zekering resp. veiligheidsschakelaar van de woning resp. de huisinstallatie is defect.	► Vervang de zekering. ► Schakel de veiligheidsschakelaar weer in.
■ De zekering of veiligheidsschakelaar wordt meerdere malen geactiveerd.	► Neem contact op met BORA Lüftungstechnik GmbH.
■ Onderbreking in de stroomvoorziening.	► Controleer de stroomvoorziening.

... het restwarmtelampje niet brandt, terwijl de kookzone heet is

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Het restwarmtelampje of het schakelcontact op het verwarmingselement is defect.	► Neem contact op met BORA Lüftungstechnik GmbH.

Afvalverwijdering

Verpakking

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

De-installatie

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

Veiligheid

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

Afvalverwijdering

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

Reparatieservice

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

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

Notities

Typeplaatje kookveld

Typeplaatje schakelkast



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

83064 Raubling

Duitsland

Tel. +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

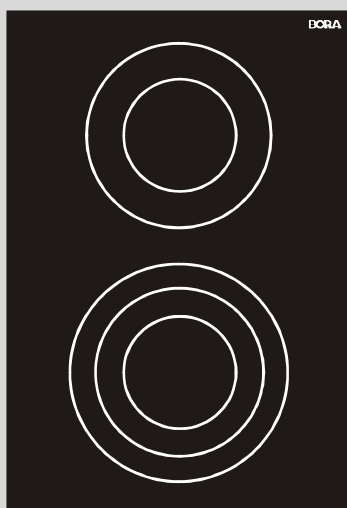
www.boragmbh.com

**Ceran-Kochfelder:
PC-UM-NL-0010910**

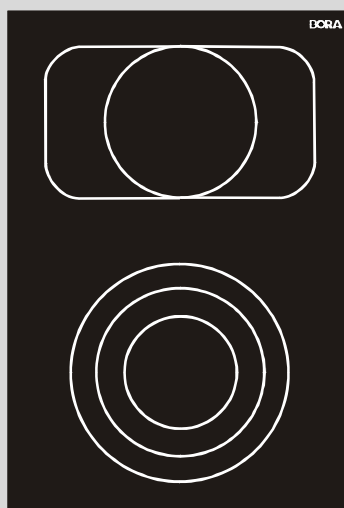
05.2011 - 1031074

Piani di cottura in vetroceramica
con scatola elettrica

PC 32-000



PC 3B-000



Istruzioni per uso e montaggio

Gentili clienti della BORA GmbH

Vi ringraziamo di aver scelto uno dei nostri prodotti.

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

Vi preghiamo di osservare gli avvisi di sicurezza (pagine 14 e seguenti).

Vi auguriamo molto divertimento con il vostro apparecchio!

Variazioni

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

Simboli impiegati



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

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

- Segnala un elenco



Segnala avvertenze utili per l'utilizzatore

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

Piano di cottura in vetroceramica	Scatola elettrica
PC 32-000 PC 3B-000	PCS 32-100

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

Indice

Montaggio.....	5
Prima dell'installazione	5
Incasso del piano di cottura a filo del top	5
Incasso del piano di cottura nel ritaglio praticato in un piano di lavoro	7
Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base	9
Incasso.....	9
Incasso del piano di cottura a filo del top	10
Incasso del piano di cottura nel ritaglio praticato in un piano di lavoro	10
Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base	11
Collegamento elettrico	14
Attenzione	14
Avvisi di sicurezza	15
Utilizzo secondo la destinazione.....	15
Se vivono bambini nella casa	15
Uso.....	16
Attenzione, pericolo di ustioni e d'incendio!.....	16
Evitare danni sull'apparecchio	17
Il vostro apparecchio	18
Descrizione dell'apparecchio	18
Dotazione per tutti i modelli	18
Indicatore del calore residuo dei piani di cottura	19
Suddivisione delle zona di cottura	20
Comando	21
Zone di cottura	21
Pentolame.....	22
La prima volta	22
Cura e manutenzione.....	23
Pulizia della superficie di vetroceramica.....	23
Pulizia delle manopole	24
Eliminare i guasti	25
Che cosa si può fare, se	25

Smaltimento 26

Servizio assistenza 26

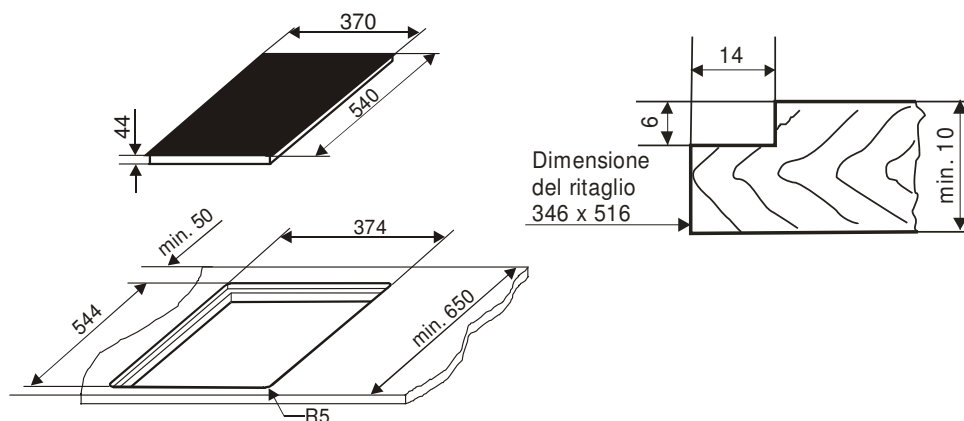
Note..... 27

Montaggio

Prima dell'installazione

- I piani di cottura ad incasso sono previsti per l'inserimento nell'apertura praticata in un piano di lavoro. La relativa scatola elettrica è montata nella cieca della base.
- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete di corrente soltanto in conformità alle seguenti istruzioni per l'installazione. Fate eseguire i lavori necessari da un idraulico/elettricista qualificato dotato di relativa licenza.
- Smaltire il materiale d'imballaggio secondo le disposizioni locali.

Incasso del piano di cottura a filo del top



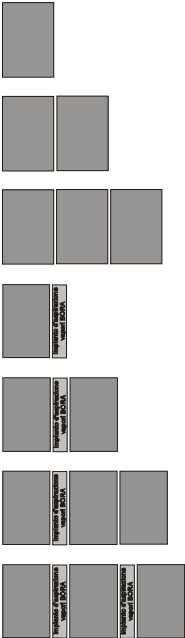
Distanza tra il bordo estremo del ritaglio e i pannelli posteriore e laterale almeno 50 mm.

PC 3B-000

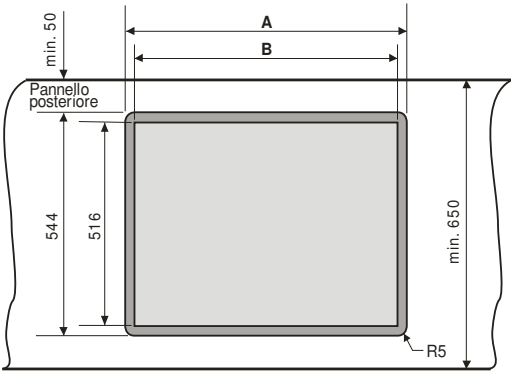
Per necessità d'intervento, raccomandiamo una distanza di almeno 100 mm tra il bordo estremo del ritaglio e il pannello laterale.

- Per i mobili a incasso, il rivestimento sintetico o l'impiallacciatura devono essere incollati con colla termoresistente, altrimenti potrebbero deformarsi o sciogliersi, in particolar modo ai lati stretti.
- I bordi grezzi del ritaglio devono essere sigillati con materiale stagno, ad es. silicone.

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

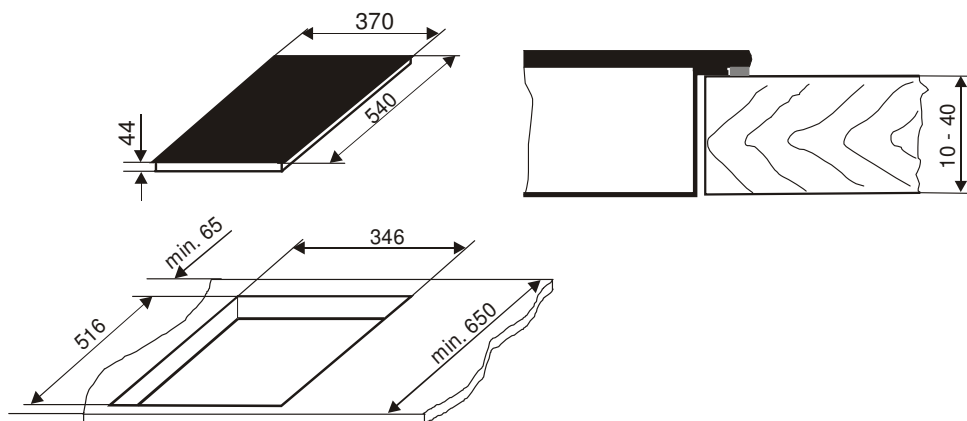


Piani di cottura	Impianto d'aspirazione vapori BORA	Ritaglio nel piano di lavoro	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



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

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



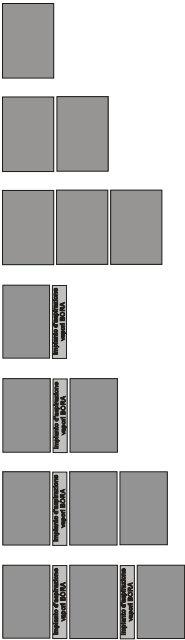
Distanza tra il bordo esterno del ritaglio e i pannelli posteriore e laterale almeno 65 mm.

PC 3B-000

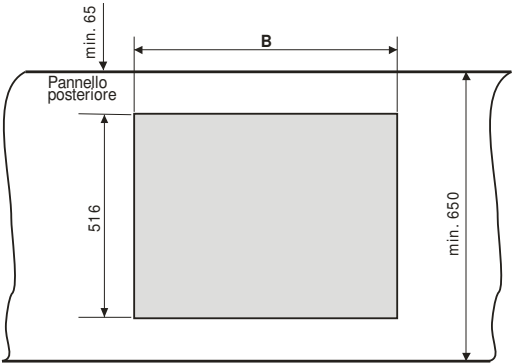
Per necessità d'intervento, raccomandiamo una distanza di almeno 115 mm tra il bordo del ritaglio e il pannello laterale.

- Per i mobili a incasso, il rivestimento sintetico o l'impiallacciatura devono essere incollati con colla termoresistente, altrimenti potrebbero deformarsi o sciogliersi, in particolar modo ai lati stretti.
- I bordi grezzi del ritaglio devono essere sigillati con materiale stagno, ad es. silicone.

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



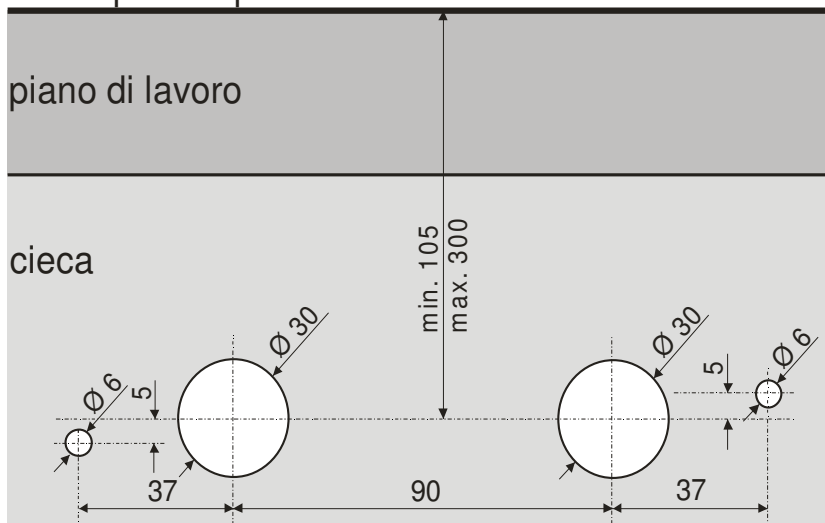
Piani di cottura	Impianto d'aspirazione vapori BORA	Ritaglio nel piano di lavoro
		B
1		346
2		716
3		1086
1	1	456
2	1	826
3	1	1196
3	2	1306



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

Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base

lato superiore piano di lavoro



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



Sotto alla scatola elettrica, posizionare un piano di protezione cavi (intercapedine). Nella zona posteriore va praticata un'apertura per trasferire della linea di collegamento.



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

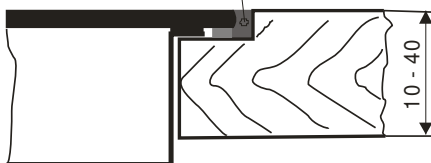
Incasso

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

Incasso del piano di cottura a filo del top

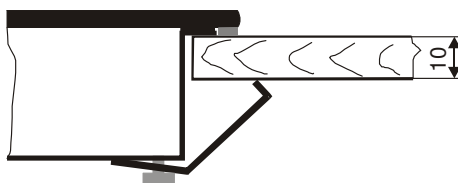
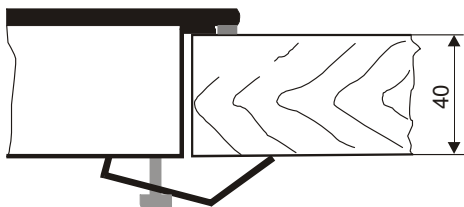
- Incassare il piano di cottura nel ritaglio. Quindi, chiudere la fessura d'incollaggio con colla al silicone termoresistente. Con una spatola togliere l'eventuale colla al silicone eccedente.

colla al silicone
termoresistente



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

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



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

Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base



Prima d'inserire e fissare la scatola elettrica nella base, realizzare il collegamento elettrico - vedasi capitolo "collegamento elettrico".

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



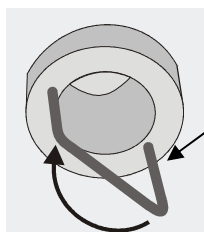
Va rispettata assolutamente la misura totale di 36 mm per garantire un funzionamento corretto della scatola elettrica!

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

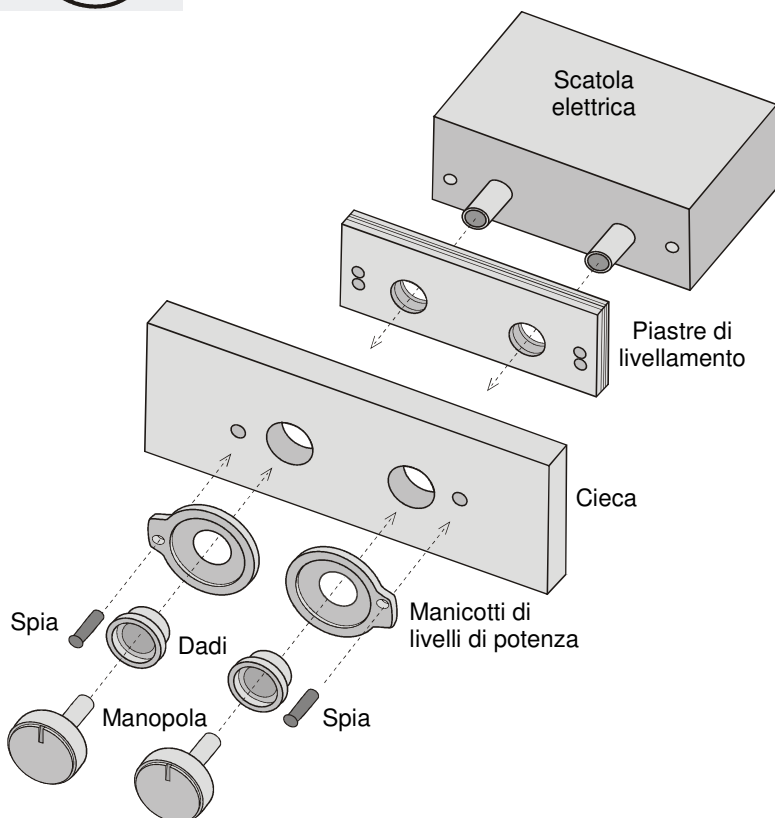
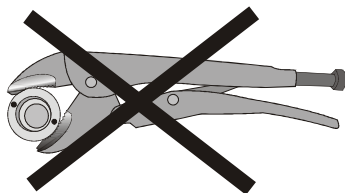
- Inserire le spie (rosse) nei manicotti di livelli di potenza.
- Inserire la scatola elettrica da dietro nella cieca, con le piastre di livellamento infilate. Sul lato anteriore, infilare i due manicotti di livelli di potenza e fissarli tramite i dadi e la staffa di fissaggio in dotazione. Coppia massima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



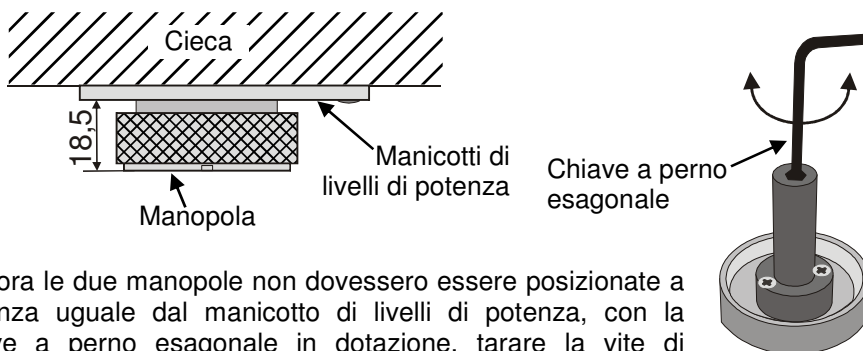
**Non stringere il dado in alcun caso con una pinza o un attrezzo simile!
Utilizzare esclusivamente la staffa di fissaggio in dotazione!**



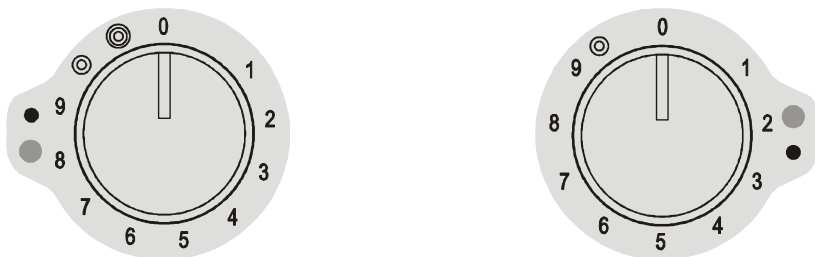
Staffa di
fissaggio



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



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



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

Collegamento elettrico

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

- Come dispositivi di separazione idonei possono essere considerati interruttori di potenza, fusibili, interruttori automatici e relè.
- La linea da utilizzare per il collegamento alla rete (già premontata) deve essere almeno del tipo H05VV-F e/o H05VVH2-F.
- Sezione: 3G2,5 mm² rispettivamente 4G1,5 mm²
- In caso di collegamento dell'apparecchio mediante spina, la stessa dovrà essere accessibile anche successivamente al montaggio.

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

- 2004/108/EG Direttiva Compatibilità elettromagnetica
- 2006/95/EG Direttiva Tensioni basse
- 2009/125/EG Direttiva EuP

Attenzione



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



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

Avvisi di sicurezza



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

Utilizzo secondo la destinazione

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

Se vivono bambini nella casa

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

- Le superfici di apparecchi di cottura diventano bollenti. Tenete i bambini lontani dagli apparecchi di cottura.
- Per proteggere i bambini piccoli, si può applicare un dispositivo di protezione per bambini.

Uso

- Durante le prime ore di funzionamento di un bruciatore, si possono sviluppare degli odori sgradevoli. Questo è un fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica. Procurare una ventilazione corretta del locale.
- In presenza di danni visibili sull'apparecchio, non utilizzarlo e rivolgersi alla BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Se si verifica un guasto o compaiono delle crepe superficiali in seguito ad azioni meccaniche eccezionali, l'apparecchio deve essere messo immediatamente fuori funzionamento. Disinserire l'apparecchio e separarlo dalla rete di corrente (svitare i fusibili e/o disinserire l'interruttore automatico).
- I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con le zone di cottura e/o con le pentole e padelle bollenti. Potrebbe esserne danneggiato l'isolamento elettrico.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (ivi inclusi i bambini) di capacità limitata a livello fisico, sensoriale o intellettuale o che non hanno sufficiente esperienza e/o nozioni in merito, a meno che non siano vigilate da una persona competente per la tutela della loro sicurezza o dalla quale hanno ricevuto le istruzioni per l'uso dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento con un temporizzatore esterno o con un sistema esterno di telecomando.

Attenzione, pericolo di ustioni e d'incendio!

- Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza durante la cottura.
- Le superfici riscaldate rimangono bollenti ancora per un periodo prolungato e si raffreddano solo lentamente fino a raggiungere la temperatura d'ambiente. Attendere per un tempo sufficiente prima di effettuare, ad esempio, i lavori di pulizia.
- Se durante il funzionamento compare fumo o si verifica un incendio, disinserire il fusibile dell'impianto elettrico della casa.
- Durante la frittura non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza. Grassi e oli surriscaldati possono incendiarsi facilmente! Non tentare mai di spegnere con l'acqua il grasso o l'olio in fiamme (pericolo di esplosione!) Soffocare l'incendio con panni bagnati, tenere chiuse finestre e porte.
- Mantenere lontani dall'apparecchio gli animali domestici. Pericolo d'ustioni!

Evitare danni sull'apparecchio



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

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

- In caso di surriscaldamento, disinserire l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. Mai tentare di raffreddarlo con acqua fredda!
- Non salire sull'apparecchio.
- Una sollecitazione improvvisa a mo' di urto, come ad es. caduta di uno spargisale, può danneggiare la superficie. Non conservare questi oggetti al di sopra dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per un periodo prolungato con pentole e padelle vuote.
- Prima di ogni impiego, verificare se il fondo del pentolame nonché la superficie delle zone di cottura sono puliti e asciutti.
- Per muovere le pentole, non tirarle ma alzarle sempre. Così si evitano graffi sulla superficie e un'abrasione della decorazione.
- Evitate la cottura a vuoto di pentole smaltate. Potrebbero rimanere danneggiati i fondi e potrebbero verificarsi dei graffi sulla superficie di cottura durante lo spostamento. Anche i fondi di pentole e padelle con spigoli e bavature hanno un effetto abrasivo.
- Non lavorare sulla superficie le verdure e la frutta (sbucciare, tagliare, ecc.). Particelle fine od oggetti duri possono danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio come piano d'appoggio. In particolare, non appoggiarvi materiali infiammabili o imballi di cartone e plastica.
- Oggetti di stagno, zinco o alluminio (anche fogli di alluminio o la macchinetta di caffè vuota appoggiata sul piano di cottura) possono fondersi sulle zone bollenti di cottura e causare dei danni.
- Prestare attenzione di non versare cibi contenenti zucchero o succhi sulla superficie bollente del piano di vetroceramica. In questo modo si può danneggiare la superficie. Tuttavia, se dovessero cadere dei cibi contenenti zucchero o succhi sulla superficie bollente, toglierli immediatamente con un raschietto di pulizia (in stato ancora bollente).
- Rimanere a osservare le pentole di cottura rapida finché non sia raggiunta la pressione corretta. Accendere il bruciatore prima a livello massimo e, quindi, diminuire in tempo utile.
- Evitare la fuoriuscita dei cibi da cuocere.
- Durante la pulizia prestare attenzione di non far penetrare dell'acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare un panno solo poco inumidito. Mai pulire l'apparecchio con spruzzi d'acqua o con un pulitore a vapore. L'acqua penetrata all'interno può causare dei danni!

Il vostro apparecchio

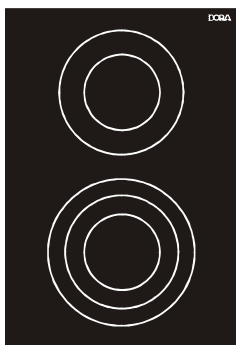
Descrizione dell'apparecchio

Dotazione per tutti i modelli

- Le zone di cottura sono tracciate sulla superficie del piano di cottura. Le zone di cottura differiscono a seconda del modello d'apparecchio.
- Indicatore del calore residuo
- Sicurezza bambini nella scatola elettrica

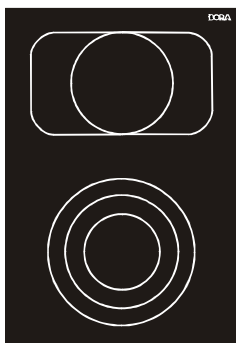
PC 32-000

- Una zona di cottura a due circuiti Ø 120/200 mm
- Una zona di cottura a tre circuiti Ø 120/180/235 mm



PC 3B-000

- Una zona di arrostitimento Ø 165/165x290 mm
- Una zona di cottura a tre circuiti Ø 120/180/235 mm

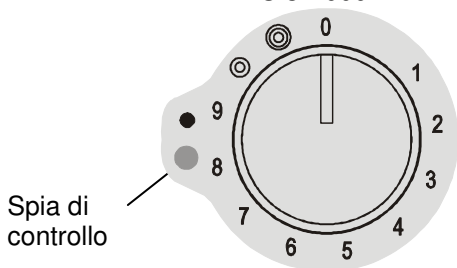


Scatola elettrica PCS 32-100

Manicotti di livelli di potenza

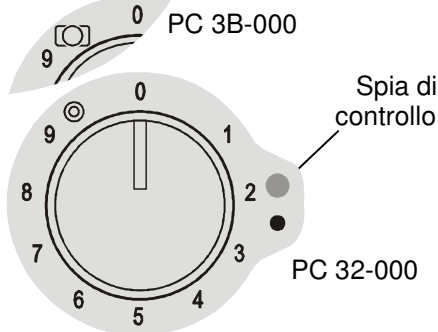
Zona di cottura anteriore

PC 3B-000
PC 32-000



Zona di cottura posteriore

PC 3B-000



Spia di controllo

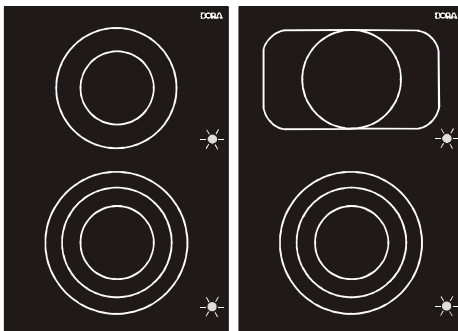
— Con spia di controllo luminosa, è inserita la relativa zona di cottura.

Indicatore del calore residuo dei piani di cottura

Se una zona di cottura è bollente, è illuminata l'assegnata spia d'indicazione del calore residuo. La spia è luminosa quando la zona di cottura è ancora bollente (pericolo d'ustioni!).



Per risparmiare energia, spegnere la zona di cottura in tempo prima della fine della cottura (sfruttare il calore residuo!).



Una volta raffreddata la zona di cottura si spegne la relativa spia.

Suddivisione delle zona di cottura



Selezionare sempre la zona di cottura con diametro uguale al diametro esterno del fondo del pentolame. In questo modo evitate una perdita energetica e un eventuale surriscaldamento. Si riduce anche il pericolo che si attacchi del materiale di cottura eventualmente fuoriuscito dalla pentola.

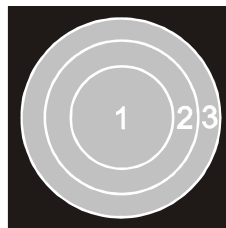
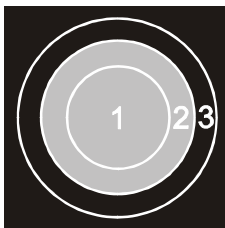
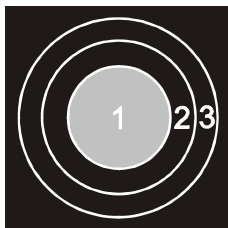
Zona di cottura a due circuiti

A scelta riscaldamento della zona di cottura interna **1** o della zona di cottura intera **1** e **2**.



Zona di cottura a tre circuiti

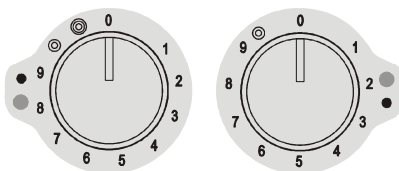
A scelta riscaldamento della zona di cottura interna **1** o della zona di cottura estesa **1** e **2** o di tutta la zona di cottura **1** e **2** e **3**.



Comando

Zone di cottura

La manopola serve all'inserimento e al disinserimento e per regolare le zone di cottura assegnate. Dopo il riscaldamento, la zona di cottura è inserita e disinserita ad intervalli, in conformità al livello di potenza selezionato.



- Per le zone di cottura a due circuiti, la manopola è dotata di arresto finale. La stessa può essere girata solo in senso orario e di ritorno. Con la manopola si può inserire in aggiunta il secondo circuito di riscaldamento e/o la zona di arrostitimento.
- Per le zone di cottura a tre circuiti, la manopola è dotata di arresto finale. La stessa può essere girata solo in senso orario e di ritorno. Con la manopola si può inserire in aggiunta il secondo e/o il terzo circuito di riscaldamento.

Accensione

- **Schiacciare** la manopola della zona di cottura (sicurezza bambini) e regolarla al livello di potenza desiderato.
 - 1 = potenza minima, 9 = potenza massima
 - S'illumina la relativa spia di controllo.
 - Non è ancora inserita alcuna estensione delle zone di cottura.

Si regola in questo modo:

Riscaldare	1 -3	a seconda della quantità
Prima cottura	9	
Cottura		
piccole quantità	2 -3	
quantità maggiori	4 -7	
Arrostitimento		
finché il grasso è bollente	7 -9	
continuare l'arrostitimento	5 -8	

Inserimento aggiuntivo del secondo circuito di riscaldamento (riscaldatore a due circuiti)

- Ruotare la manopola fino all'arresto finale e, quindi, ridurre la potenza al livello desiderato.
 - Un "suono tipo clic" indica l'inserzione del secondo circuito di riscaldamento.

Inserimento aggiuntivo del secondo e/o terzo circuito di riscaldamento (riscaldatore a tre circuiti)

- ▶ Ruotare la manopola fino al simbolo ☉ e/o ☼ e, quindi, ridurre la potenza al livello desiderato.
 - Un "suono tipo clic" indica l'inserzione del secondo e/o terzo circuito di riscaldamento.
 - Se si regola la manopola sul simbolo ☉ e/o ☼, la zona di cottura è fatta funzionare a potenza massima.

Spegnimento

- ▶ Riportare la manopola alla posizione «0».
 - Si spegne la spia di controllo.

Pentolame

- Per i piani di cottura in vetroceramica sono idonee pentole di cottura elettrica con fondo solido. Il fondo dovrebbe avere uno spessore di almeno 2,5 mm a più strati.
- Il fondo delle stoviglie non deve avere una righettatura acuta o un bordo con spigoli vivi per evitare graffi e danni alla decorazione dell'apparecchio.
- È di vantaggio se lo strato esterno consiste di acciaio al nichel-cromo.
- In stato freddo, il fondo delle pentole di cottura elettrica è leggermente curvato verso l'interno. Durante il riscaldamento, la curvatura scompare in seguito alla dilatazione, cosicché il fondo delle pentole abbia un buon contatto con la zona di cottura.
- Le pentole non devono assolutamente traballare sulla superficie di cottura.
- ▶ Posizionare la pentola esattamente sulla tracciatura della zona di cottura. I fondi delle pentole e padelle devono corrispondere alla misura della zona di cottura.



I fondi di pentole o padelle di alluminio e/o leghe di alluminio possono lasciare tracce di abrasione difficilmente eliminabili.
Utilizzare pentole e padelle idonee per la vetroceramica.

La prima volta



Accendere le zone di cottura una dopo l'altra, senza pentole, per cinque minuti alla temperatura massima. In questo modo si elimina l'odore di nuovo.

Cura e manutenzione

Pulizia



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



Durante e dopo la pulizia prestare attenzione che non sia in funzione alcuna delle zone di cottura.

Non utilizzare mai dei pulitori a vapore per la pulizia!

Pulizia della superficie di vetroceramica

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

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



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

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

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

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

Pulizia delle manopole

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

Eliminare i guasti

Che cosa si può fare, se ...

... l'indicazione nella scatola elettrica è presente, tuttavia, la zona di cottura scelta non si riscalda

Possibile causa	Rimedio
■ Il connettore da 12 poli non è inserito oppure è inserito male nella presa della scatola elettrica.	► Inserire bene il connettore da 12 poli.

... alla prima messa in funzione di una zona di cottura, si sviluppano odori sgradevoli

Possibile causa	Rimedio
■ Questo è un fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica.	► Procurare una ventilazione corretta del locale. ► Lo sviluppo di odori termina dopo le prime ore di funzionamento.

... l'apparecchio non funziona e non s'illuminano le spie

Possibile causa	Rimedio
■ Sono guasti o il fusibile o l'interruttore automatico della casa o dell'impianto elettrico dell'edificio.	► Sostituire il fusibile. ► Reinserire l'interruttore automatico.
■ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte.	► Chiamare la BORA Lüftungstechnik GmbH.
■ Mancanza di corrente.	► Controllare l'alimentazione di corrente.

... l'indicatore del calore residuo non s'illumina benché il riscaldatore fosse bollente

Possibile causa	Rimedio
■ Sono guasti o la spia d'indicazione del calore residuo o il contatto di commutazione sul riscaldatore.	► Chiamare la BORA Lüftungstechnik GmbH.

Smaltimento

Materiale d'imballo

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

Smontaggio

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

Sicurezza

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

Smaltimento

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

Servizio assistenza

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

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

Note

Targhetta del tipo
Piano di cottura

Targhetta del tipo
Scatola elettrica



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

D-83064 Raubling

Germania

Fon +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

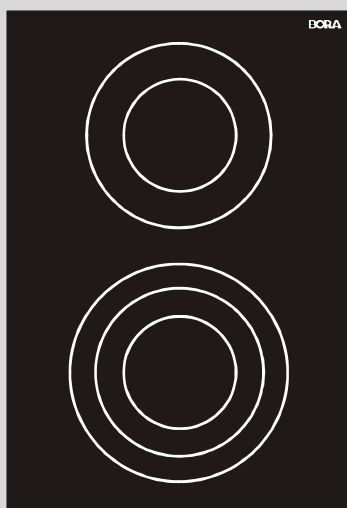
www.boragmbh.com

**Ceran-Kochfelder:
PC-UM-I-0010910**

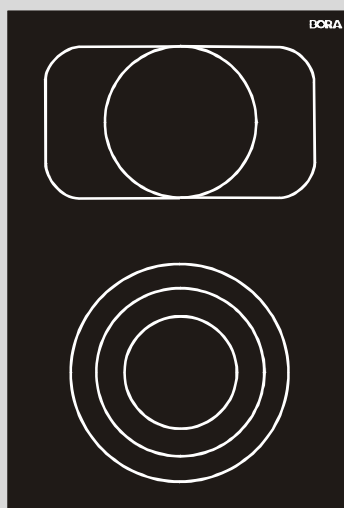
05.2011 - 1031078

Placas vitrocerámicas
con módulo de mando

PC 32-000



PC 3B-000



Instrucciones de montaje y de uso

Estimada clienta de BORA, estimado cliente de BORA

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

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

Le rogamos que respete las disposiciones de seguridad (página 14 y siguientes).

¡Le deseamos que disfrute de su cocina!

Modificaciones

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

Símbolos utilizados



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

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



Acompaña a las instrucciones útiles para el usuario.

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

Placa vitrocerámica	Módulo de mando
PC 32-000 PC 3B-000	PCS 32-100

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

Contenido

Montaje	5
Antes de empotrar	5
Empotrado enrasado	
en la superficie de la cocina encimera	5
Empotrado de la cocina encimera	
en la sección de corte de una encimera.....	7
Empotrado del módulo de mando	
en el panel del armario de base	9
Montaje	9
Empotrado enrasado	
en la superficie de la placa de cocción	10
Empotrado de la placa de cocción	
en la sección de corte de una encimera.....	10
Empotrado del módulo de mando	
en el panel del armario de base	11
Conexión eléctrica	14
Atención	14
Disposiciones de seguridad.....	15
Utilización correspondiente.....	15
Niños en el hogar	15
Para el uso	16
¡Cuidado, peligro de quemadura / incendio!.....	16
Así se evitan daños en el aparato	17
Su aparato	18
Descripción del aparato	18
Equipo para todos los modelos	18
Indicador de calor residual de las placas de cocción ..	19
Distribución de la zona de cocción	20
Manejo	21
Zonas de cocción.....	21
Vajilla de cocinar	22
Antes de cocinar por primera vez	22
Cuidado y mantenimiento	23
Limpieza de la superficie de vitrocerámica.....	23
Limpieza de las manillas.....	24
Eliminar uno mismo los fallos	25
Qué hacer cuando	25

Eliminación..... 26

Servicio de reparación..... 26

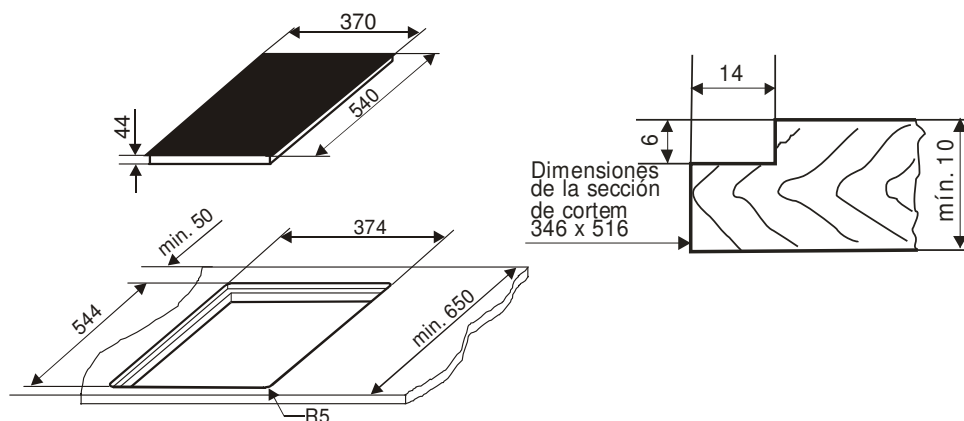
Notas..... 27

Montaje

Antes de empotrar

- Las placas de cocción para empotrar están previstas para colocarlas en la sección de corte de una encimera. El módulo de mando correspondiente se debe empotrar en el panel del armario de base.
- Solamente se puede empotrar el aparato y conectarlo a la red eléctrica según las especificaciones de instalación mencionadas a continuación. Encargar los trabajos necesarios a un instalador / electricista concesionario.
- Desechar el material de embalaje según las normas locales.

Empotrado enrasado en la superficie de la cocina encimera



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

PC 3B-000

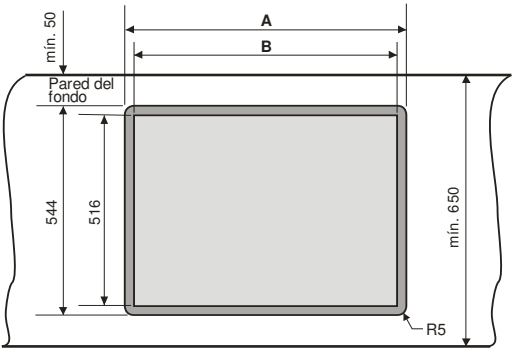
Por motivos de exigencias técnicas de trabajo, recomendamos una distancia de por lo menos 100 mm desde el borde más externo de la sección de corte hacia la pared lateral.

- En caso de muebles de empotrar, la capa de material sintético o el enchapado tienen que estar producidos con pegamento resistente al calor, de lo contrario, podría deformarse o soltarse, especialmente en los lados angostos.
- Sellar con material impermeable, p.ej. silicona, los bordes en bruto de la sección de corte.

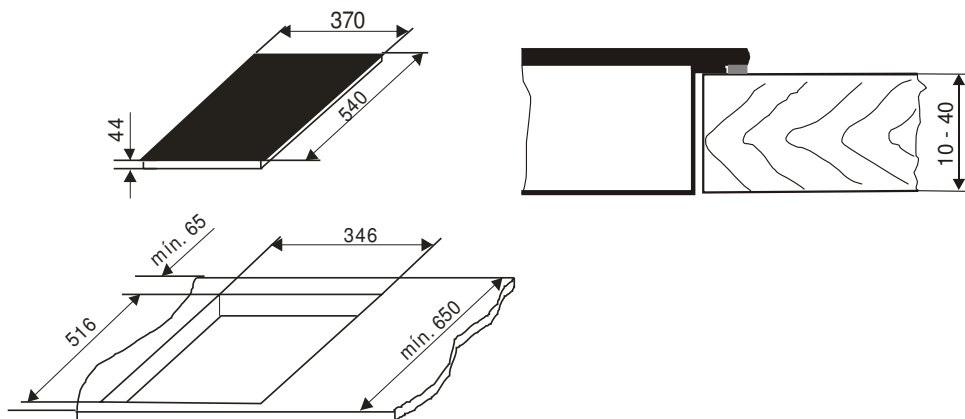
Medidas de la sección de corte durante el empotrado de placas de cocción/ cocinas encimeras o de placas de cocción/ cocinas encimeras y extractora de humo BORA para mesa al costado:

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

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



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



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

PC 3B-000

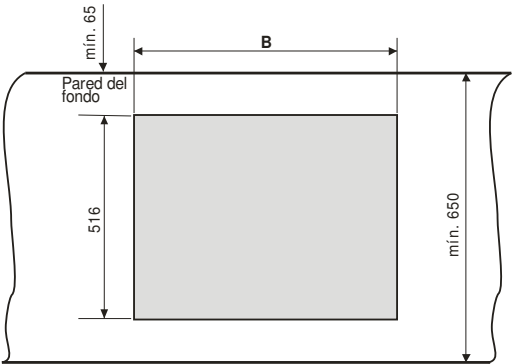
Por motivos de exigencias técnicas de trabajo, recomendamos una distancia de por lo menos 115 mm desde el borde más externo de la sección de corte hacia la pared lateral.

- En caso de muebles de empotrar, la capa de material sintético o el enchapado tienen que estar producidos con pegamento resistente al calor, de lo contrario, podría deformarse o soltarse, especialmente en los lados angostos.
- Sellar con material impermeable, p.ej. silicona, los bordes en bruto de la sección de corte.

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

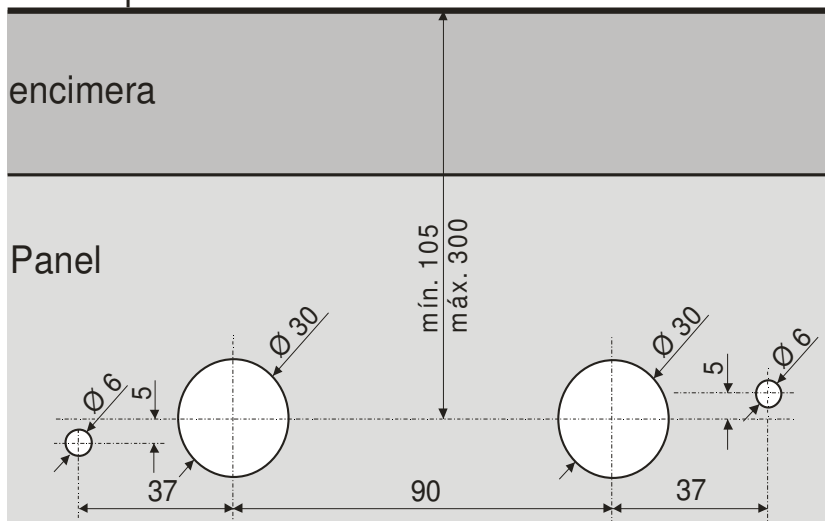
	Placas de cocción Cocinas encimeras	extractora de humo BORA para mesa	Sección de corte de la encimera
			B
	1		346
	2		716
	3		1086
	1	1	456
	2	1	826
	3	1	1196
	3	2	1306

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



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

cara superior de la encimera



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



Colocar un debajo del módulo de mando un fondo protector de cables (fondo intermedio). En la parte trasera es una abertura para el paso del cable de alimentación que se suministra.



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

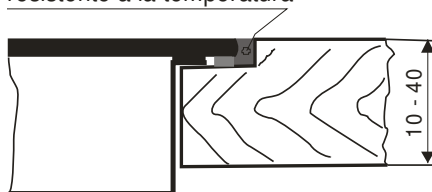
Montaje

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

Empotrado enrasado en la superficie de la placa de cocción

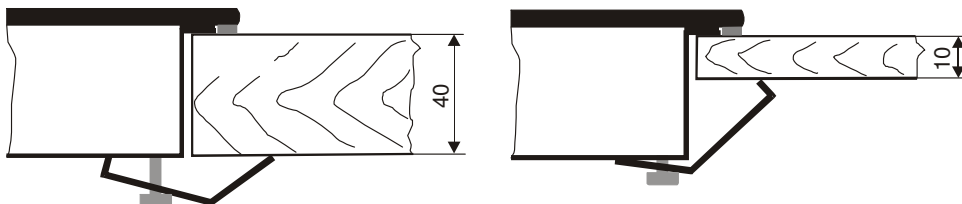
- Colocar la placa de cocción en la sección de corte. Luego cerrar la ranura de pegado con pegamento de silicona resistente a la temperatura. Retirar el pegamento de silicona sobrante con una espátula.

pegamento de silicona resistente a la temperatura



Empotrado de la placa de cocción en la sección de corte de una encimera.

- Colocar la placa de cocción en la encimera y fijar con los elementos tensores.



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

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



Antes de colocar y fijar el módulo de mando en el armario de base, crear la conexión eléctrica - ver el párrafo de la conexión eléctrica.

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



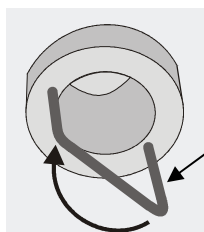
¡Respetar obligatoriamente la dimensión total de 36 mm para garantizar una función perfecta del módulo de mando!

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

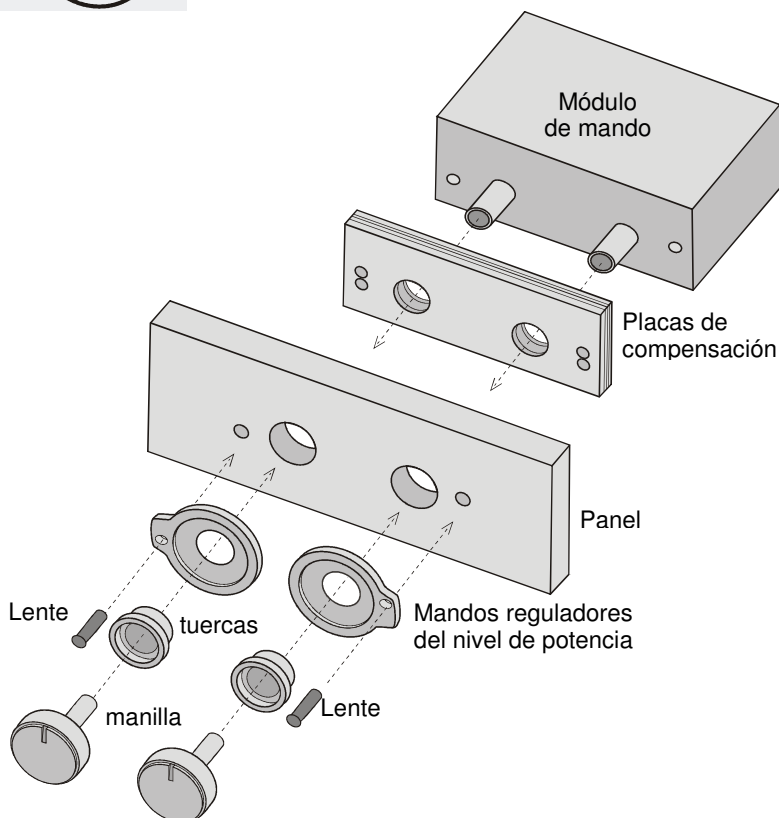
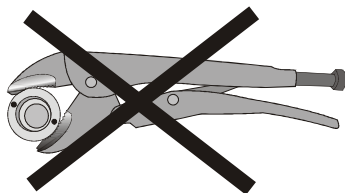
- Introducir las lentes (rojas) en los mandos reguladores del nivel de potencia.
- Introducir el módulo de mando en el panel con las placas de compensación encajadas por atrás. Encajar ambos Mandos reguladores del nivel de potencia en la parte frontal y fijar con las tuercas incluidas y con el estribo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



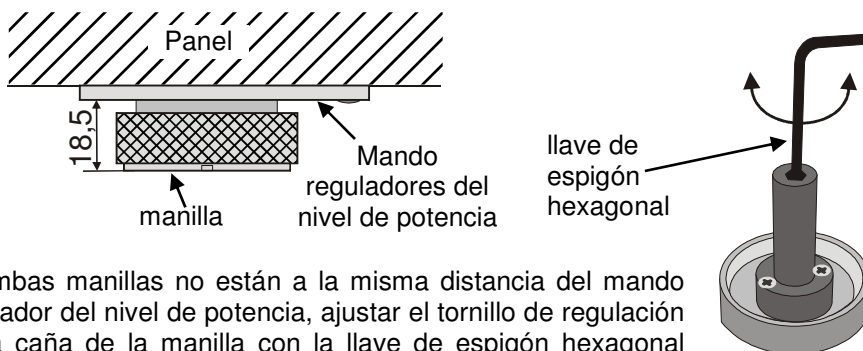
¡No ajustar las tuercas de ninguna manera con una tenaza o similar!
¡Solamente utilizar el estribo de fijación incluido!



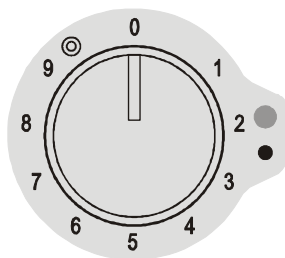
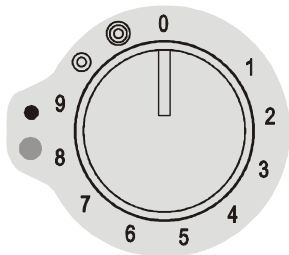
estribo
de fijación



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



- Si ambas manillas no están a la misma distancia del mando regulador del nivel de potencia, ajustar el tornillo de regulación en la caña de la manilla con la llave de espigón hexagonal incluida de tal manera que ambas manillas tengan una distancia de 18,5 mm (ver le plano líneas arriba).



Al final, conectar la placa de cocción al módulo de mando. Para ello, conectar la clavija de enchufe de 12 polos de la placa de cocción al terminal de enchufe del módulo de mando.

Conexión eléctrica

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

- Como dispositivos cortadores valen interruptores LS, fusibles, fusibles automáticos y contactores.
- El cable de alimentación de corriente eléctrica que se va a utilizar (previamente montado) tiene que ser por lo menos del tipo Modelo H05VV-F ó H05VVH2-F.
- Corte transversal. 3G2,5 mm² o 4G1,5 mm²
- Si el aparato está conectado por enchufes, este tiene que estar accesible aun después del montaje del aparato.

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

- 2004/108/CE Directiva compatibilidad electromagnético
- 2006/95/CE Directiva de baja tensión
- 2009/125/CE Directiva ecológica

Atención



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



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

Disposiciones de seguridad



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

Utilización correspondiente

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

Niños en el hogar

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

- Las superficies de aparatos eléctricos para cocinar se calientan. En principio mantener lejos de la cocina a los niños pequeños.
- Para proteger a niños pequeños se puede colocar un protector de cocina para niños.

Para el uso

- Durante las primeras horas de funcionamiento de una hornilla pueden desprenderse olores molestos. Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica. Preocuparse de que haya buena ventilación del ambiente.
- Si el aparato muestra daños evidentes, no ponerlo a funcionar y comunicarse con la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Poner el aparato inmediatamente fuera de servicio apenas se descubra un fallo en el funcionamiento o si se presentaran acciones mecánicas tales como rajaduras en la superficie. Apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica (destornillar los fusibles) o apagar el fusible automático).
- Los cables de conexión de aparatos eléctricos no deben tocar las hornillas calientes ni la vajilla de cocinar. Podría dañarse el aislamiento eléctrico.
- El aparato no está previsto para ser utilizado por personas (inclusive niños) discapacitadas física, sensorial y psíquicamente, o que no tengan experiencia y/o conocimientos suficientes, a no ser que estén vigiladas por una persona encargada de su seguridad o que hayan obtenido de la misma las instrucciones para utilizar el aparato.
- El aparato no está previsto para utilizarlo con un reloj programador externo ni con un sistema externo de teleaccionamiento.

¡Cuidado, peligro de quemadura / incendio!

- No dejar de vigilar el aparato durante el funcionamiento.
- Las superficies calentadas también permanecen calientes durante un tiempo prolongado después de apagarlas y solamente se enfrían lentamente a temperatura ambiente. Esperar lo suficiente antes de realizar la limpieza por ejemplo.
- Si durante el funcionamiento se presentara humo o sucediera un incendio, apagar el fusible de la instalación de la casa.
- Vigilar el aparato cuando fríe.
¡Las grasas y los aceites sobrecalentados se inflaman rápidamente! Nunca tratar de apagar con agua la grasa ni el aceite inflamado (¡peligro de explosión!). Extinguir un incendio con trapos mojados, mantener cerradas las puertas y ventanas.
- Mantener las mascotas lejos del aparato. ¡Peligro de quemadura!

Así se evitan daños en el aparato



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

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

- En caso de calentamiento, apagar el aparato y dejarlo enfriar completamente. ¡Nunca enfriar bruscamente con agua fría!
- No subir al aparato.
- Una carga brusca, p.ej. cuando cae un salero, puede dañar la superficie. No se deben conservar dichos objetos sobre el aparato.
- No hacer funcionar el aparato durante un tiempo prolongado con vajilla de cocinar vacía.
- Antes de cada uso, prestar atención que el fondo de la vajilla de cocinar, esté limpio y seco.
- Siempre levantar la vajilla de cocinar y nunca arrastrarla. Así se pueden evitar rascaduras en la superficie y una abrasión de la decoración.
- No tratar (pelar, cortar, etc.) verduras ni frutas sobre la superficie. Partículas de suciedad finas u objetos duros pueden dañar la superficie del aparato.
- No usar el aparato como repisa o superficie de trabajo. Sobre todo no colocar encima materiales inflamables, empaques de cartón ni de plástico.
- Los objetos de estaño, cinc o aluminio (también papel de aluminio o una cafetera vacía) pueden derretirse sobre las zonas de cocción calientes y causar daños.
- Prestar atención que no caiga comida con contenido de azúcar ni jugos sobre la superficie de vitrocerámica caliente. La superficie podría dañarse con ello. Si cayera comida con contenido de azúcar o jugos sobre la superficie caliente, retirarlas inmediatamente con una espátula de limpieza (aun cuando está caliente).
- Observar constantemente las ollas a presión hasta que haya alcanzado la presión correcta. Primero encender la hornilla al máximo y luego girar al contrario a tiempo.
- Evitar que se rebalse la comida.
- Durante la limpieza prestar atención que no llegue agua al interior de los aparatos. Solamente utilizar un trapo medianamente húmedo. Nunca rociar el aparato con agua ni con un aparato depurador de vapor. ¡El agua penetrante puede causar daños!

Su aparato

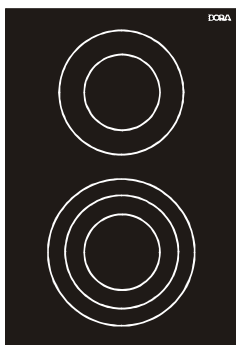
Descripción del aparato

Equipo para todos los modelos

- Las zonas de cocción están caracterizadas con marcas sobre la superficie. El tipo de las zonas de cocción es diferente según el modelo del aparato.
- Indicador de calor residual
- Seguro para niños en el módulo de mando.

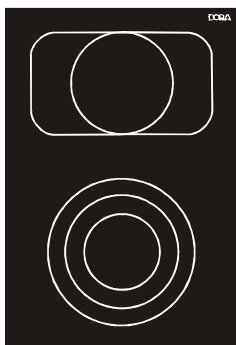
PC 32-000

- Una zona de cocción con dos círculos con Ø 120/200 mm
- Una zona de cocción de tres círculos con Ø 120/180/235 mm



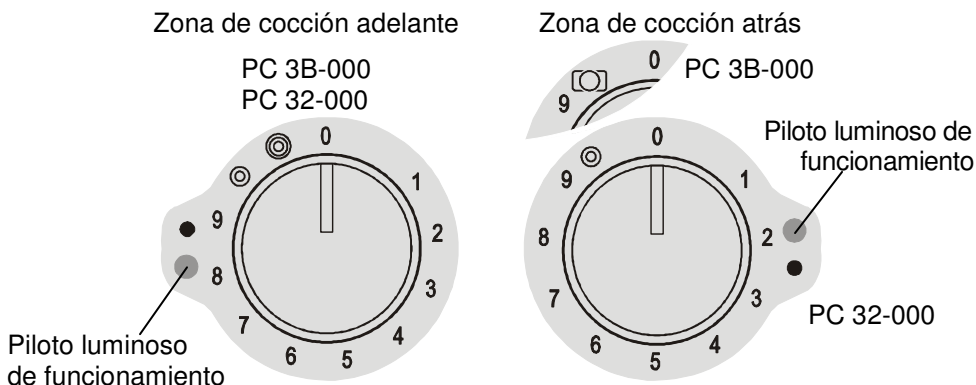
PC 3B-000

- Una zona de cocción para asador con Ø 165/165x290 mm
- Una zona de cocción de tres círculos con Ø 120/180/235 mm



Módulo de mando PCS 32-100

Mandos reguladores del nivel de potencia



Piloto luminoso de funcionamiento

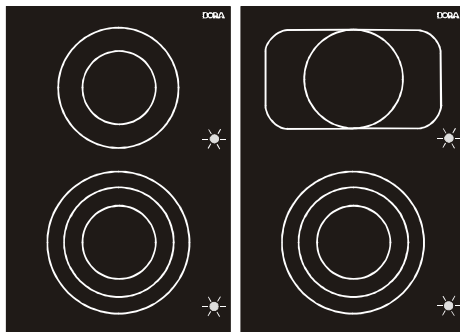
- La zona de cocción está encendida cuando la lámpara correspondiente está encendida.

Indicador de calor residual de las placas de cocción

Cuando una zona de cocción está caliente, se enciende el indicador de calor residual. Mientras aun esté caliente la zona de cocción después de apagar (¡peligro de quemarse!), sigue encendido el indicador.



Para ahorrar energía, apagar a tiempo la zona de cocción antes de terminar de cocinar (¡aprovechar el calor residual!).



Después de enfriar lo suficiente, se apaga el indicador correspondiente.

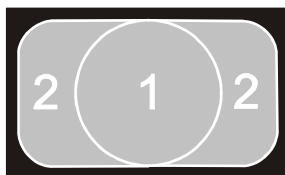
Distribución de la zona de cocción



Elegir una zona de cocción cuyo diámetro coincida en lo posible con el diámetro exterior del fondo de la vajilla de cocinar. Así se evita la pérdida de energía y sobrecalentamiento eventual. Se reduce el quemado de lo que se cocina que se rebalsa eventualmente.

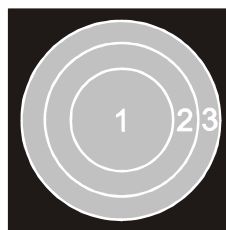
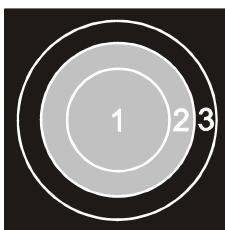
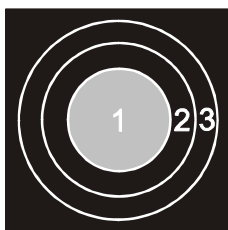
Zona de cocción con dos círculos

Calentamiento opcional de la zona de cocción interior **1** o de la zona de cocción completa **1** y **2**.



Zona de cocción con tres círculos

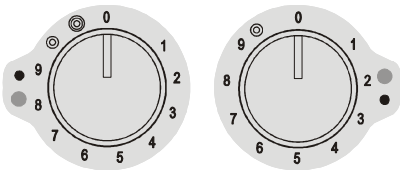
Calentamiento opcional de la zona de cocción interior **1** o de la zona de cocción ampliada **1** y **2** ó de la zona de cocción completa **1**, **2** y **3**.



Manejo

Zonas de cocción

El interruptor giratorio sirve para encender y apagar, y para regular la zona de cocción asignada. Después de calentar, se enciende y apaga la zona de cocción a modo de intervalos según el nivel de potencia seleccionado.



- El interruptor giratorio tiene un tope final en las zonas de cocción con dos círculos. El mismo solamente se puede girar en el sentido de las agujas del reloj y al contrario. Con éste se puede conectar adicionalmente el segundo círculo de calentamiento o la zona del asador.
- El interruptor giratorio tiene un tope final en las zonas de cocción con tres círculos. El mismo solamente se puede girar en el sentido de las agujas del reloj y al contrario. Con éste se puede conectar adicionalmente el segundo o tercer círculo de calentamiento.

Encender

- **Presionar** (seguro para niños) la manilla del interruptor giratorio de la zona de cocción y llevarla al nivel de potencia de preferencia.
 - 1 = potencia mínima, 9 = potencia máxima
 - Se enciende el piloto luminoso de funcionamiento correspondiente.
 - Aun no se ha encendido ninguna ampliación de la zona de cocción.

Así se ajusta:

Calentar	1-3	según la cantidad
Cocer poco tiempo	9	
Cocer		
Cantidades pequeñas	2-3	
Cantidades grandes	4-7	
Asar / freír		
Hasta que la grasa esté caliente	7-9	
Seguir asando / friendo	5-8	

Conectar adicionalmente el segundo círculo de calentamiento (cuerpo de calentamiento con dos círculos)

- Girar el interruptor giratorio hasta el tope final y luego girar al contrario al nivel de potencia de preferencia.
 - El «ruido de clic» muestra la conexión adicional del segundo círculo de calentamiento.

Conectar adicionalmente el segundo o tercer círculo de calentamiento (cuerpo de calentamiento con tres círculos)

- ▶ Girar el interruptor giratorio hasta el símbolo ☉ o ☼ y luego girar al contrario al nivel de potencia de preferencia.
 - El «ruido de clic» muestra la conexión adicional del segundo o tercer círculo de calentamiento.
 - Cuando se deja el interruptor en el símbolo ☉ o ☼, la zona de cocción funciona con la máxima potencia.

Apagar

- ▶ Regresar el interruptor giratorio a la posición «0».
 - Se apaga el piloto luminoso de funcionamiento.

Vajilla de cocinar

- La vajilla de cocinar con fondo estable es adecuada para placas vitrocerámicas. El fondo tiene que tener por lo menos 2,5 mm de grosor y de varias capas.
 - El fondo de la vajilla no debe tener ranuras cortantes ni borde con canto vivo para evitar rascaduras y daños en la decoración del aparato.
 - Sería mejor si la capa exterior fuera de acero al cromo-níquel.
 - El fondo de la vajilla para cocina eléctrica está ligeramente bombeado hacia adentro cuando está frío. El bombeado desaparece con la dilatación durante el calentado, de tal manera que el fondo de la vajilla tiene buen contacto con la zona de cocción.
 - La vajilla de cocinar no debe bailar de ninguna manera sobre la superficie.
- ▶ Colocar la vajilla de cocinar exactamente sobre la marca de la zona de cocción. Los fondos de las ollas y de las sartenes tienen que coincidir con el tamaño de la zona de cocción.



Los fondos de la vajilla de aluminio o de aleación de aluminio pueden dejar huellas de desgaste persistentes.

Utilizar vajilla de cocinar adecuada para vitrocerámica.

Antes de cocinar por primera vez



Encender las hornillas una tras otra sin ollas durante cinco minutos al máximo nivel. Con ello se elimina el olor a nuevo.

Cuidado y mantenimiento

Limpieza



Primero dejar enfriar el aparato antes de limpiar.



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

¡No utilizar depurador de vapor para limpiar!

Limpieza de la superficie de vitrocerámica

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

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



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

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

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

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

Limpieza de las manillas

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

Eliminar uno mismo los fallos

Qué hacer cuando ...

... existe el indicador en el módulo de mando, pero la zona de cocción seleccionada no calienta.

Causa posible	Reparación
■ La clavija de conexión de 12 polos no está bien enchufada o no está enchufada en la pieza del enchufe del módulo de mando.	► Enchufar completamente la clavija de 12 polos.

... una zona de cocción desprende olores molestos durante la primera puesta en funcionamiento.

Causa posible	Reparación
■ Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica.	► Preocuparse de que haya buena ventilación del ambiente. ► El desprendimiento de olor termina después de las primeras horas de funcionamiento.

... el aparato no funciona y todos los indicadores están apagados.

Causa posible	Reparación
■ El fusible o el fusible automático de la instalación del apartamento o de la casa está defectuoso.	► Cambiar el fusible. ► Volver a encender el fusible automático.
■ El fusible o el fusible automático salta varias veces.	► Llamar a BORA Lüftungstechnik GmbH.
■ Interrupción en el suministro de energía	► Verificar el suministro de energía.

... el indicador de calor residual no se enciende a pesar que el cuerpo de calentamiento está caliente.

Causa posible	Reparación
■ La luz del indicador de calor residual o el contacto de conmutación en el cuerpo de calentamiento están defectuosos.	► Llamar a BORA Lüftungstechnik GmbH.

Eliminación

Embalaje

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

Desinstalación

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

Seguridad

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

Eliminación

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

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

Servicio de reparación

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

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

Placa de identificación
de la placa de cocción

Placa de identificación
del módulo de mando



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

D-83064 Raubling

Alemania

Fon +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

www.boragmbh.com

**Ceran-Kochfelder:
PC-UM-E-0010910**

05.2011 - 1031082