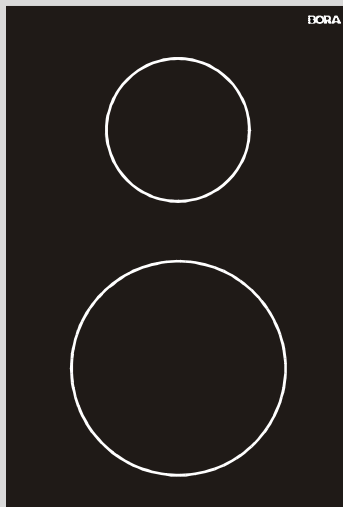


**Induktions-Glaskeramikkochfeld
mit Schaltkasten**

PI 11-000



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 15 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:

Induktions-Glaskeramikkochfeld	Schaltkasten
PI 11-000	PIS 11-100

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
Wichtige Hinweise für Träger von Herzschrittmachern,	
Hörgeräten und metallischen Implantaten	16
So vermeiden Sie Schäden am Gerät	17
Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr	18
Ihr Gerät	19
Gerätebeschreibung	19
Anzeigeelemente des Kochfeldes	20
Funktion von Induktions-Kochfeldern	20
Restwärmearzeige	20
Benutzereinstellungen	21
Kindersicherung	21
Bedienung	22
Kochzonen	22
Topferkennung	23
Powerstufe	24
Ankochautomatik	25
Kochgeschirr	26
Sicherheitsfunktionen	27
Automatische Sicherheitsabschaltung	27
Kochzonen-Übertemperaturschutz	27

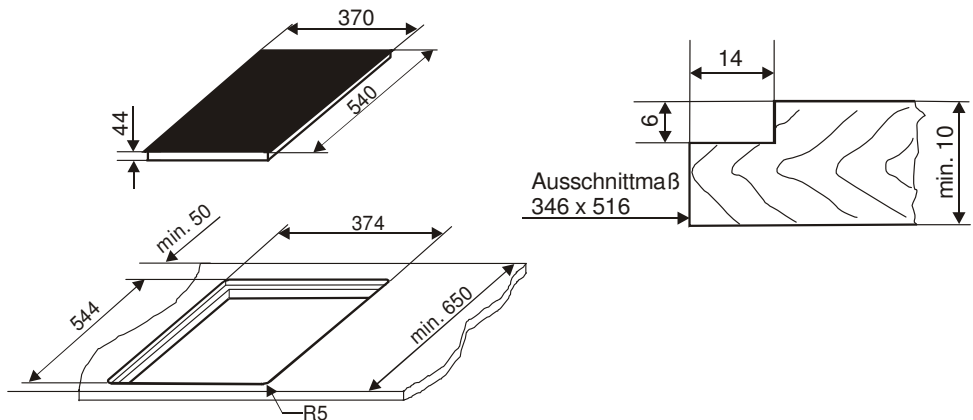
Pflege und Wartung	28
Reinigung	28
Reinigung der Glaskeramikfläche	28
Reinigung der Knebel	29
Störungen selbst beheben	30
Was tun, wenn	30
Entsorgung.....	32
Reparatur-Service	32
Notizen.....	33

Montage

Vor dem Einbau

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

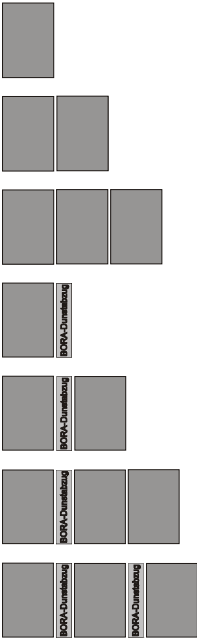
Flächenbündiger Einbau des Kochfeldes



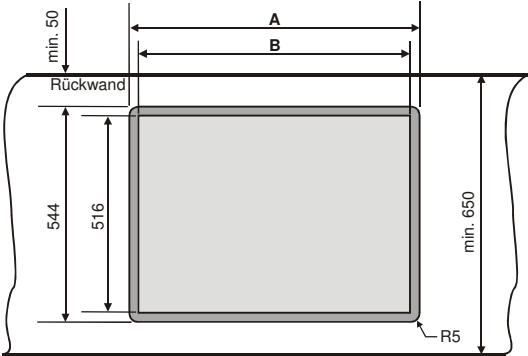
Abstand von der äußersten Ausschnittkante zu Rück- und Seitenwand mindestens 50 mm.

- 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:

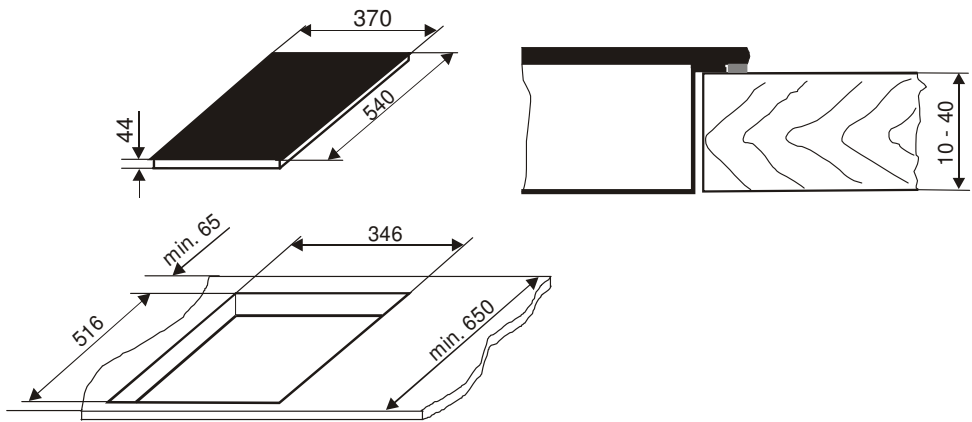


Kochfelder	BORA-Kochfeld-abzug	Arbeitsplatten-Ausschnitt	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



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

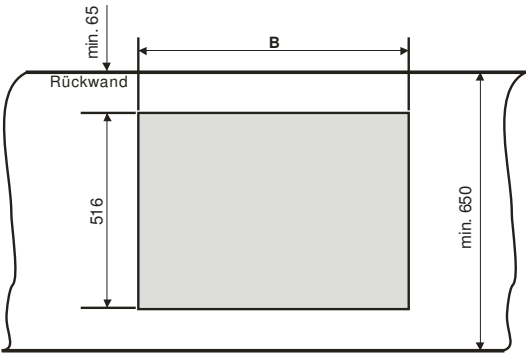


Abstand von der Ausschnittkante zu Rück- und Seitenwand mindestens 65 mm.

- 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:

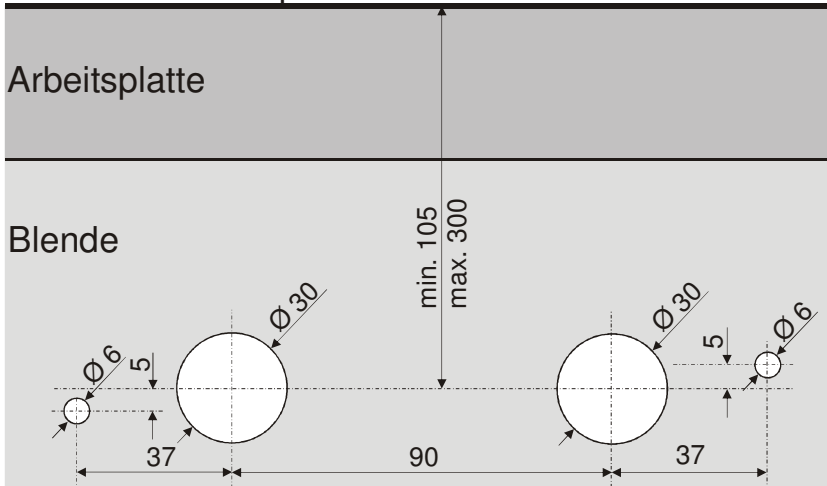
	Kochfelder	BORA-Kochfeld-abzug	Arbeitsplatten-Ausschnitt
			B
	1		346
	2		716
	3		1086
	1	1	456
	2	1	826
	3	1	1196
	3	2	1306



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 von 100 mm über die gesamte Unterschranksbreite vorzusehen.



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

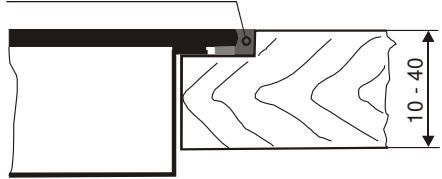
Einbau

- 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

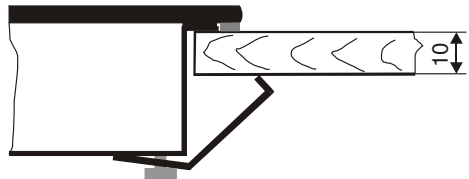
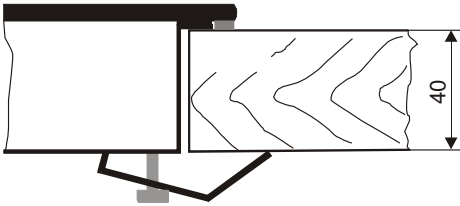
- Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen. Anschließend mit temperaturfestem Silikonkleber den Klebspalt schließen. Überstehenden Silikonkleber mit einer Spachtel abziehen.

temperaturfester
Silikonkleber



Einbau des Kochfeldes in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte

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



Das Einbau-Kochfeld 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!

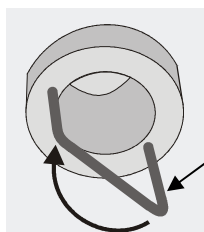
Blenden- dicke	Gesamtdicke der Ausgleichsplatten	Ausgleichsplatten			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	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.

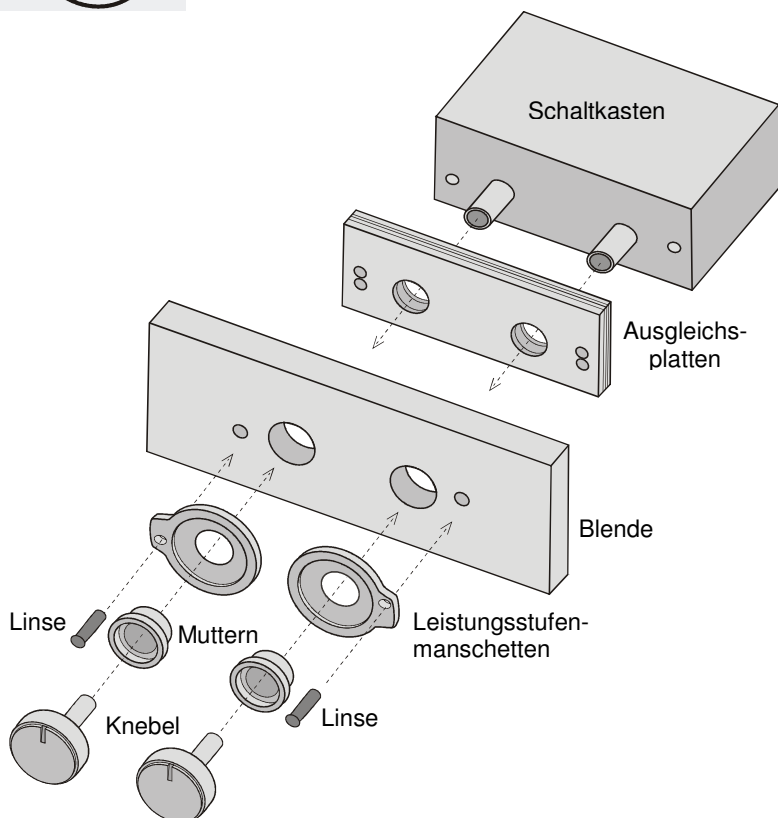
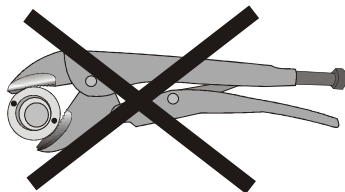


Die Mutter darf auf keinem Fall mit einer Zange oder ähnlichem angezogen werden!

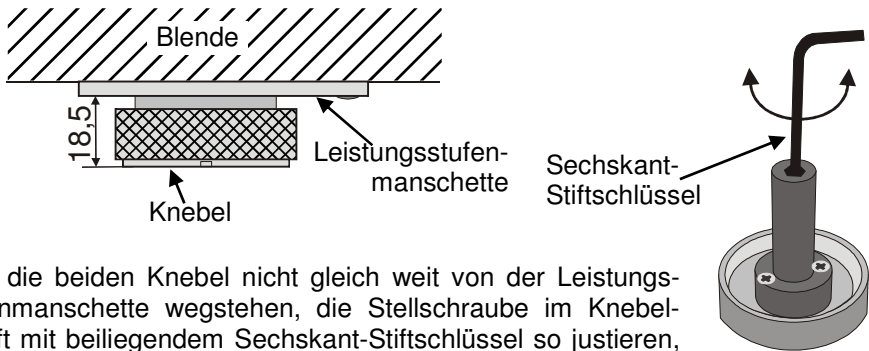
Nur den beiliegenden Befestigungsbügel verwenden!



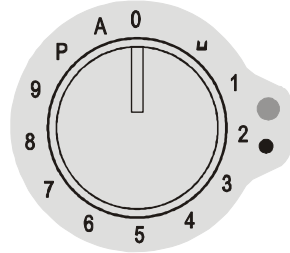
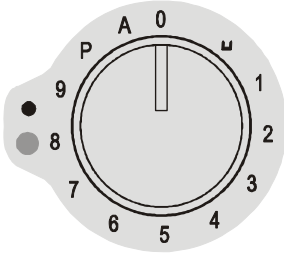
Befestigungsbügel



- 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 zuerst die gelb-grüne Erdungsverbindung auf die mit $\oplus$ gekennzeichnete Steckzunge und anschließend die zwei 8-poligen Stecker des Kochfeldes farbrichtig in die entsprechenden Buchsenteile des Schaltkastens stecken.

Elektroanschluss

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

- Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten und Schütze.
- Die zu verwendende Netzanschlussleitung (bereits vormontiert) muss mindestens vom Typ H05VV-F bzw H05VVH2-F sein.
- Querschnitt: 3G1,5 mm²
- Falls das Gerät über Stecker angeschlossen wird, muss dieser nach der Montage des Gerätes noch zugänglich sein.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt wurde, muss diese durch eine besondere ersetzt werden. Dies darf nur durch einen von der BORA Lüftungstechnik GmbH autorisierten Reparaturservice erfolgen.

CE: Diese Geräte entsprechen den folgenden EG-Richtlinien:

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

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. Sicherungs-automat ausschalten).
- Wenn elektronische Bauelemente versagen, können Sie das Gerät unter Umständen nicht ausschalten. Schrauben Sie die Sicherungen heraus bzw. schalten Sie den Sicherungsautomat ab.
- 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.

Wichtige Hinweise für Träger von Herzschrittmachern, Hörgeräten und metallischen Implantaten

- Induktions-Kochfelder erzeugen im Bereich der Kochzonen ein hochfrequentes elektromagnetisches Feld. Bei unmittelbarer Annäherung an die Kochzonen können dadurch unter ungünstigen Umständen Herzschrittmacher, Hörgeräte oder auch metallische Implantate negativ beeinflusst oder in ihrer Funktion gestört werden.
- Versuche haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern, unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines Hörgerätes oder eines anderen Implantates) volle Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Gerät für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.

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 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.
- 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!

Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr!

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Gegenstände aus Metall oder mit metallhaltigen Bestandteilen, z.B. Besteck, Aluminiumfolie, Geschenkpapier von der Oberfläche fern.
- 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!

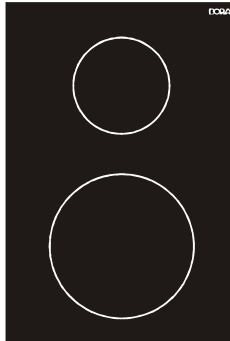
Ihr Gerät

Gerätebeschreibung

- Powerstufe
- Separate Anzeige für jede Kochzone
- Elektronische Leistungsregelung (9 Stufen)
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Markierung der einzelnen Kochzonen
- Warmhaltestufe
- Topferkennung
- Ankochautomatik
- Restwärmeanzeige
- Kindersicherung

PI 11-000

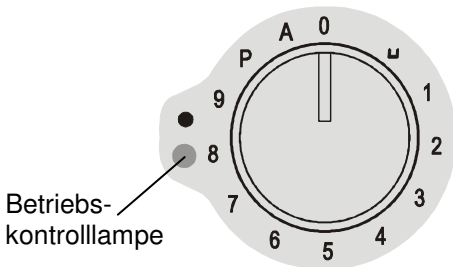
- Eine Kochzone Ø 155 mm
- Eine Kochzone Ø 230 mm



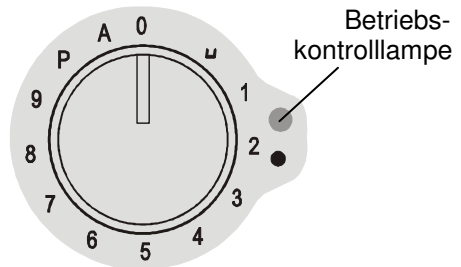
Schaltkasten PIS 11-100

Leistungsstufenmanschetten

Kochzone vorne



Kochzone hinten



Betriebskontrolllampe

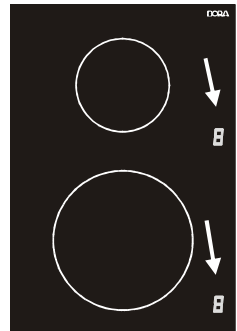
— Leuchtet die Kontrolllampe, ist die zugeordnete Kochzone eingeschaltet.

Anzeigeelemente des Kochfeldes

Jeder Kochzone ist eine 7-Segment-Anzeige zugeordnet, welche den aktuellen Betriebszustand der Kochzone anzeigt.

Anzeigen

- I - 9** Leistungsstufen
- A** Ankochautomatik
- H** Restwärmeanzeige
- L** Kindersicherung EIN
(leuchtet auf beiden Anzeigen gleichzeitig)
- P** Powerstufe
- u** Warmhaltestufe
- u** kein Topf oder ein nicht geeigneter Topf auf Kochzone aufgesetzt



Funktion von Induktions-Kochfeldern

Induktions-Kochfelder sind sehr reaktionsschnell, fein regulierbar, leistungsstark, wirtschaftlich und sicher.

In ihrer Wirkungsweise unterscheiden sie sich wesentlich von konventionellen Kochfeldern oder Kochplatten. Die unter der Glaskeramikplatte liegende Induktionsspule erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, welches direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt.



Voraussetzung für das Arbeiten mit einem Induktions-Kochfeld ist die Benutzung von Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden.

Die Glaskeramikplatte bleibt dabei relativ kühl, da sie nur durch das heiße Kochgeschirr aufgewärmt wird.

Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, wird die Leistungszufuhr sofort unterbrochen.

Kochzone



Der Durchmesser der Kochzone sollte möglichst mit dem magnetisierbaren Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmen. Damit wird die größtmögliche Energieaufnahme und bestmögliche Hitzeverteilung im Kochgeschirr erzielt.

Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine größere Verbrennung besteht, steht nach dem Abschalten in der zugeordneten Anzeige ein **H**.

Benutzereinstellungen

Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern. Solange die Kindersicherung aktiviert ist, lässt sich keine Kochzone in Betrieb nehmen.

Kindersicherung einschalten

Es darf keine Kochzone in Betrieb sein.

- ▶ Knebel des linken oder rechten Drehschalters der Kochzonen **drücken** und für mindestens 5 Sekunden und weniger als 30 Sekunden nach links drehen (Position **A**).
 - In beiden Anzeigen des Kochfeldes erscheint **L** als Bestätigung für die aktivierte Kindersicherung.

oder

- ▶ Knebel beider Drehschalter der Kochzonen **drücken** und gleichzeitig für mindestens 1,5 Sekunden nach links drehen (Position **A**).
 - In beiden Anzeigen des Kochfeldes erscheint **L** als Bestätigung für die aktivierte Kindersicherung.

Kindersicherung ausschalten

- ▶ Knebel des linken oder rechten Drehschalters der Kochzonen **drücken** und für mindestens 5 Sekunden und weniger als 30 Sekunden nach links drehen (Position **A**).
 - Beide Anzeigen des Kochfeldes erlöschen.

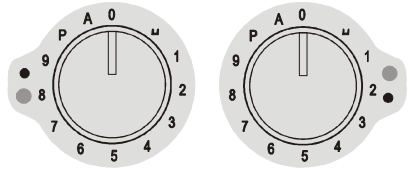
oder

- ▶ Knebel beider Drehschalter der Kochzonen **drücken** und gleichzeitig für mindestens 1,5 Sekunden nach links drehen (Position **A**).
 - Beide Anzeigen des Kochfeldes erlöschen.

Bedienung

Kochzonen

Der Drehschalter dient zum Ein- und Aus-schalten und zum Regulieren der zuge-ordneten Kochzone.



Einschalten

- Knebel des Drehschalters der Kochzone **drücken** und auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
 - 1 = geringste Leistung, 9 = maximale Leistung
 - Die zugeordnete Betriebskontrolllampe leuchtet.
 - In der Anzeige des Kochfeldes wird die eingestellt Leistungsstufe angezeigt.

Warmhaltestufe

Die Warmhaltestufe hält fertig gegarte Speisen bei ca. 65 °C warm.

- Knebel des Drehschalters der Kochzone **drücken** und auf die Warmhalte-stufe **u** stellen.
 - Die zugeordnete Betriebskontrolllampe leuchtet.
 - In der Anzeige des Kochfeldes wird die eingestellt Warmhaltestufe **u** angezeigt.

Die maximale Zeitdauer der Warmhaltefunktion ist auf 2 Stunden begrenzt.

Leistungsstufen

Die hohe Leistung von Induktions-Kochfeldern bewirkt ein sehr schnelles Erhitzen des Kochgeschirrs. Um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden, ist bei der Wahl der Leistungsstufe gegenüber konventionellen Kochsystemen eine gewisse Umstellung nötig.

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.



Je nach Menge empfiehlt es sich, die Leistungsstufe zu verringern oder zu erhöhen.

So stellen Sie ein:

Warm halten von fertig gegarten Speisen bei ca. 65 °C	Warmhaltestufe
Schmelzen von Butter und Schokolade, Auflösen von Gelatine	1
Warm halten von Saucen und Suppen, Quellen von Reis	1-3
Kochen von Kartoffeln, Teigwaren, Suppen, Ragouts, Dünsten von Obst, Gemüse und Fisch, Auftauen von Speisen	2-6
Braten in beschichteten Pfannen, schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Schnitzeln, Fisch	6-7
Erhitzen von Fett, Anbraten von Fleisch, Ankochen von gebundenen Saucen und Suppen, Backen von Omeletts	7-8
Aufkochen größerer Mengen Flüssigkeit, Anbraten von Steaks	9
Erhitzen von Wasser	Powerstufe

Kochzone ausschalten

- ▶ Nach dem Gebrauch einer Kochzone den Knebel des Drehschalters der Kochzone auf Position „0“ stellen.
 - Die zugeordnete Betriebskontrolllampe erlischt.
 - Solange die Kochzone noch heiß ist, erscheint in der Anzeige des Kochfeldes ein **H** als Information, dass noch Restwärme vorhanden ist. Nach genügender Abkühlung erlischt auch diese Anzeige.

Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Damit die Kochzone eingeschaltet werden kann, muss ein geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt werden.

- Wird das Kochgeschirr während des Betriebes entfernt, wird die Leistungsabgabe unterbrochen und in der Anzeige steht **U**.
- Wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet, steht in der Anzeige **U**.

Nach Ablauf von 10 Minuten ohne erkannten Topf schaltet die Kochzone automatisch ab und kann erst wieder eingeschaltet werden, nachdem der Knebel auf die Nullstellung zurückgedreht wurde.

- Die Anzeige erlischt

Powerstufe

Jede Kochzone ist mit der leistungsverstärkenden Powerstufe **P** ausgestattet. Ist die Powerstufe zugeschaltet, arbeitet die gewählte Kochzone für die Dauer von 10 Minuten mit einer extra hohen Leistung. Nach 10 Minuten wird automatisch auf die Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet. Mit der Powerstufe kann z.B. eine große Menge Wasser schnell erhitzt werden.

Die Powerstufe kann gleichzeitig nur bei einer Kochzone genutzt werden. Ist die Powerstufe aktiv, arbeitet die andere Kochzone mit verringerter Leistung.

- Ist bei der vorderen Kochzone die Powerstufe eingestellt, kann die hintere Kochzone maximal mit der Leistungsstufe **6** betrieben werden.
- Ist bei der hinteren Kochzone die Powerstufe eingestellt, kann die vordere Kochzone maximal mit der Leistungsstufe **8** betrieben werden.

Wenn die Leistungsstufe über die oben angeführten Werte erhöht wird, wird die Powerstufe abgeschaltet.

Einschalten

- ▶ Knebel des Drehschalters der Kochzone drücken und über die Leistungsstufe **9** hinaus auf **P** drehen.
 - In der Anzeige steht **P**.
 - Nach 10 Minuten wird automatisch auf die Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet.



Wird das Kochgeschirr entfernt, wird die Powerstufe unterbrochen. Sobald das Kochgeschirr wieder auf der Kochzone ist, wird die Powerstufe fortgesetzt.

Vorzeitiges beenden

Für vorzeitiges Beenden stehen folgende Möglichkeiten zur Verfügung.

- ▶ Knebel des Drehschalters der Kochzone erneut über die Leistungsstufe **9** hinaus auf **P** drehen.
 - Die Leistungsstufe **9** ist aktiv.

oder

- ▶ Knebel des Drehschalters der Kochzone auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
 - Die gewählte Leistungsstufe ist aktiv.



Ist die Steuerung oder die Kochzone überhitzt, wird die Powerstufe automatisch beendet.

Ankochautomatik



Lassen Sie das Gerät während der Dauer der Ankochautomatik nicht unbeaufsichtigt. Kleinere Mengen werden sehr schnell heiß!

Beide Kochzonen sind mit einer zuschaltbaren Ankochautomatik ausgestattet. Mit dieser Funktion arbeitet die Kochzone nach dem Einschalten für eine bestimmte Dauer (siehe Tabelle) mit voller Leistung. Nach dieser Dauer wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe zurückgeschaltet.



Die Ankochautomatik muss bei jedem Einschalten einer Kochzone wieder neu aktiviert werden.

Einschalten

- ▶ Knebel des Drehschalters der gewünschten Kochzone drücken und kurz nach links auf das Symbol **A** drehen. Anschließend (innerhalb von 5 Sekunden) die Fortkochstufe wählen.
 - In der Anzeige steht **A** für die Dauer der aktivierten Ankochautomatik.
 - Nach Ablauf der Dauer wird die Heizleistung auf die gewählte Fortkochstufe reduziert.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochdauer in Minuten	$\frac{2}{3}$	1	2	3	$4\frac{1}{4}$	7	2	3



Wird während der Ankochautomatik eine höhere Fortkochstufe gewählt, wird automatisch die neue Dauer gültig.

Vorzeitiges ausschalten

Die Aktivierung der Ankochautomatik wird automatisch beendet durch:

- Verringern der Fortkochstufe.
- Einstellen der Leistungsstufe **9**.
- Aktivieren der Powerstufe **P**.
- Aktivieren der Warmhaltestufe **u**.

Kochgeschirr



Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen. Gusseisengeschirr darf nur verwendet werden, wenn es über einen glatten Boden verfügt.

Nur für Induktions-Kochfelder geeignetes Kochgeschirr verwenden. Meistens wird dieses vom Hersteller am Geschirrboden gekennzeichnet.



Haftet ein Magnet am Geschirrboden, ist das Geschirr in der Regel induktionstauglich. Wir empfehlen Ihnen, das Geschirr vor dem Kauf zu überprüfen.

Ihr Gerät ist in der Lage, geeignetes Kochgeschirr zu erkennen.

- ▶ Kochgeschirr auf eine Kochzone von möglichst passendem Bodendurchmesser stellen und diese auf die Leistungsstufe **3** einschalten.
 - Bleibt in der Anzeige **3** stehen, ist das Kochgeschirr geeignet.
 - Bei ungeeignetem oder zu kleinem Kochgeschirr steht in der Anzeige **U**.



Kochgeschirr mit einem zur Größe der Kochzone passenden Bodendurchmesser gewährleistet kurze Aufheizzeiten und eine gute Wärmeverteilung. Das Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.

Bei Kochgeschirr mit Kunststoffbeschichtung (z.B. Teflon) sollte keine höhere Leistungsstufe als **7** eingestellt werden. Die Beschichtung könnte ansonst überhitzt und beschädigt werden.

Kochgeschirr kann während des Betriebes Geräusche erzeugen. Dies ist kein Anzeichen für eine Störung. Die Funktion des Gerätes wird in keiner Weise beeinträchtigt.

Sicherheitsfunktionen

Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Gerät ist mit einer zeitlichen Überwachung der Kochzonen ausgestattet. Diese schaltet, abhängig von der eingestellten Leistungsstufe, nach folgender Betriebsdauer die Kochzone automatisch aus.

Leistungsstufe	Warm- halte- stufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Betriebsdauerbegrenzung in Stunden	2	$8\frac{2}{3}$	$6\frac{3}{4}$	$5\frac{1}{4}$	$4\frac{1}{3}$	$3\frac{1}{2}$	$2\frac{3}{4}$	$2\frac{1}{3}$	$1\frac{3}{4}$	$1\frac{1}{2}$

- Falls aufgrund der Begrenzungsdauer die Kochzone ausgeschaltet wurde, blinkt in der dazugehörigen Anzeige abwechselnd **H** und **0**.



Die Kochzone kann wie gewohnt wieder eingeschalten werden.

Kochzonen Übertemperaturschutz

Jede Kochzone verfügt über einen Sensor gegen Übertemperatur. Beim Ansprechen dieses Sensors werden automatisch folgende Maßnahmen eingeleitet:

- Der Kühllüfter wird, solange die Temperatur zu hoch ist, auf maximale Drehzahl geschaltet. Eine aktive Powerstufe wird beendet.
 - Die Anzeige **P** wechselt auf **9**.
- Genügt dies nicht, wird die Kochzone ausgeschaltet.
 - In der betroffenen Anzeige blinkt **H**.

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. Eintrockneter bzw. eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

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

... in der Anzeige **H** blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Übertemperaturschutz wurde automatisch ausgelöst.	▶ Kontrollieren, ob das Kochgeschirr und das Kochgut in Ordnung sind. ▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen.

... 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.

... in einer oder beiden Anzeigen steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Dauerbetätigung eines Knebels in einer Überdrehstellung.	▶ Kebel rückstellen.
■ Bruch der Verbindungsleitung zwischen Kochfeld und Drehschalter.	▶ BORA Lüftungstechnik GmbH anrufen.

... in einer oder beiden Anzeigen -Anzeigen stehen

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die dazugehörige Kochzone oder der Leistungsteil ist defekt.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ BORA Lüftungstechnik GmbH anrufen.

... in der Anzeige steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich.	▶ Nur für Induktion geeignetes Kochgeschirr verwenden.
■ Das Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	▶ Das Kochgeschirr der Kochzone anpassen.

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.

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

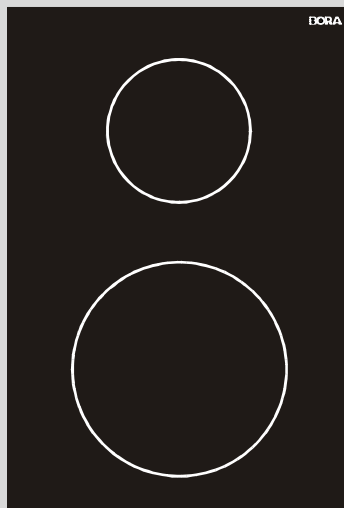
**Ind. Kochfeld:
PI-UM-D-0010910**

05.2011 - 1031063



Glass-ceramic induction cooktop
with control unit

PI 11-000



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 15 ff).

Enjoy using your induction cooktop!

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 induction cooktop	Control unit
PI 11-000	PIS 11-100

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
Important information for persons carrying a pacemaker, hearing aid or metal implantants.....	16
Preventing damage to the appliance	17
Caution! Risk of fire/injury from burning!.....	18
Your appliance	19
Description of appliance.....	19
Display elements on the cooktop.....	20
Function of induction cooktops	20
Residual heat indicator	20
User settings	21
Child safety	21
Operation.....	22
Cooking zones	22
Pot detection	23
High power level	24
Automatic heat-up function	25
Pots and pans	26
Safety functions	27
Automatic safety shut-off	27
Cooking zone overtemperature protection.....	27

Maintenance and care..... 28

 Cleaning 28

 Cleaning glass-ceramic top 28

 Cleaning toggles 29

Troubleshooting..... 30

 What to do, if 30

Disposal..... 32

Repair service 32

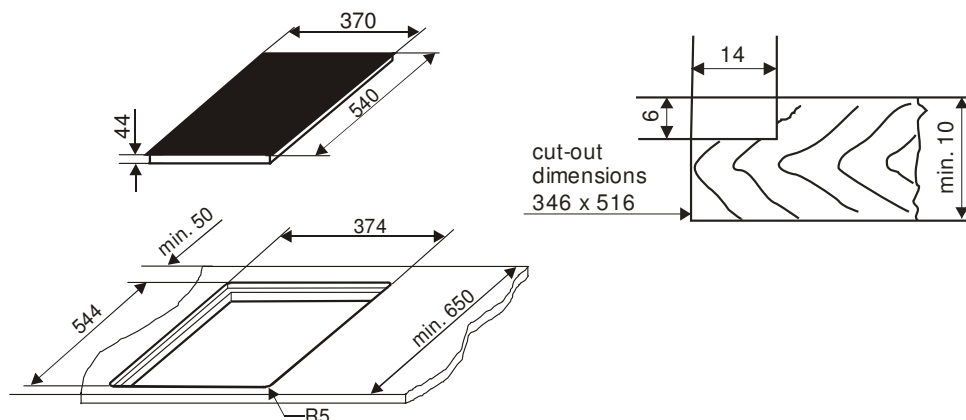
Notes..... 33

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.

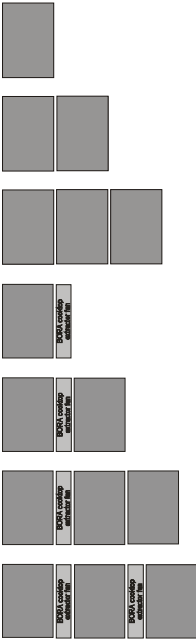
Flush installation of cooktop



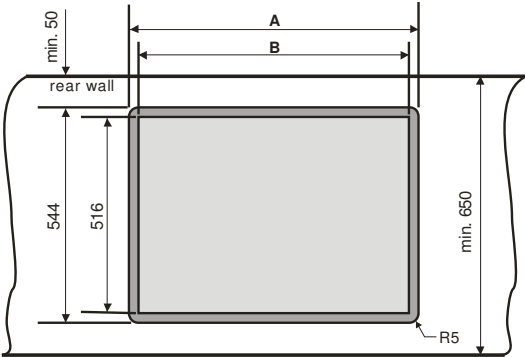
The distance between the cut-out edge and the rear and side walls must be minimum 50 mm.

- 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:

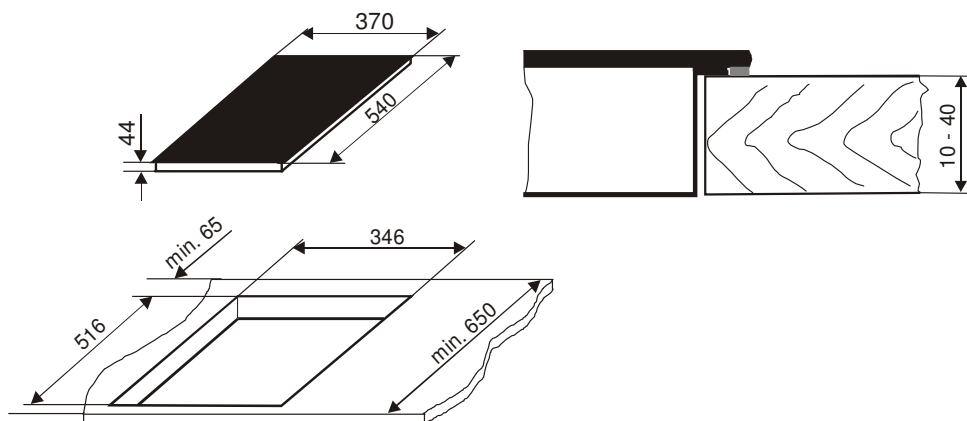


cooktops	BORA cooktop extractor fan	Worktop cut-out	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



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

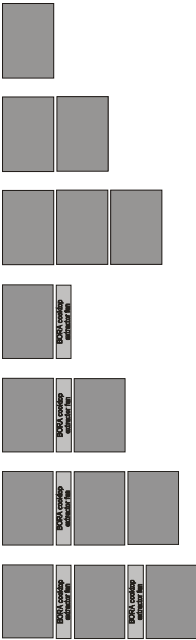
Installation of the cooktop in the worktop cut-out



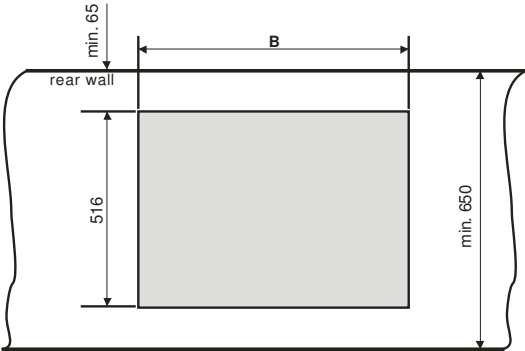
The distance between the cut-out edge and the rear and side walls must be minimum 65 mm.

- 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:



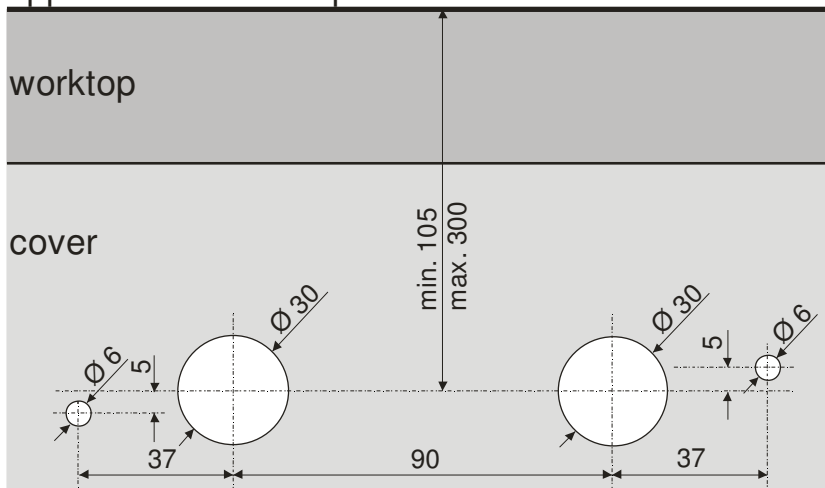
cooktops	BORA cooktop extractor fan	Worktop cut-out
		B
1		346
2		716
3		1086
1	1	456
2	1	826
3	1	1196
3	2	1306



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. At the rear of the unit, provide an opening of 100 mm across the entire kitchen base unit width.



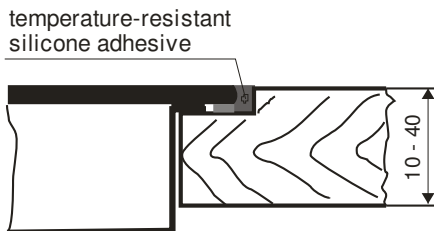
Please note that it is not possible to install under-counter appliances below the cooktop or the control unit.

Installation

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

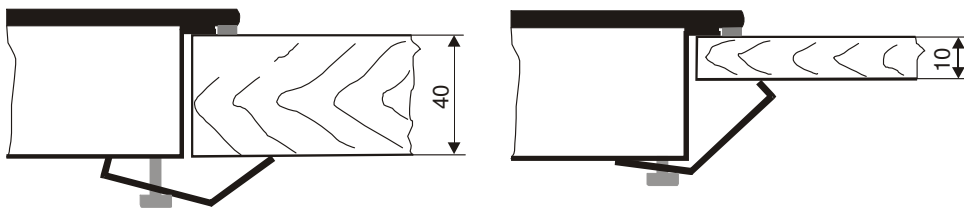
Flush installation of cooktop

- 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!



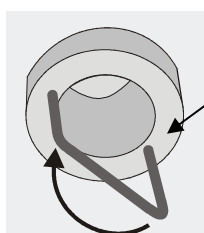
The overall dimension of 36 mm must be strictly observed to ensure proper operation of the control cabinet!

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

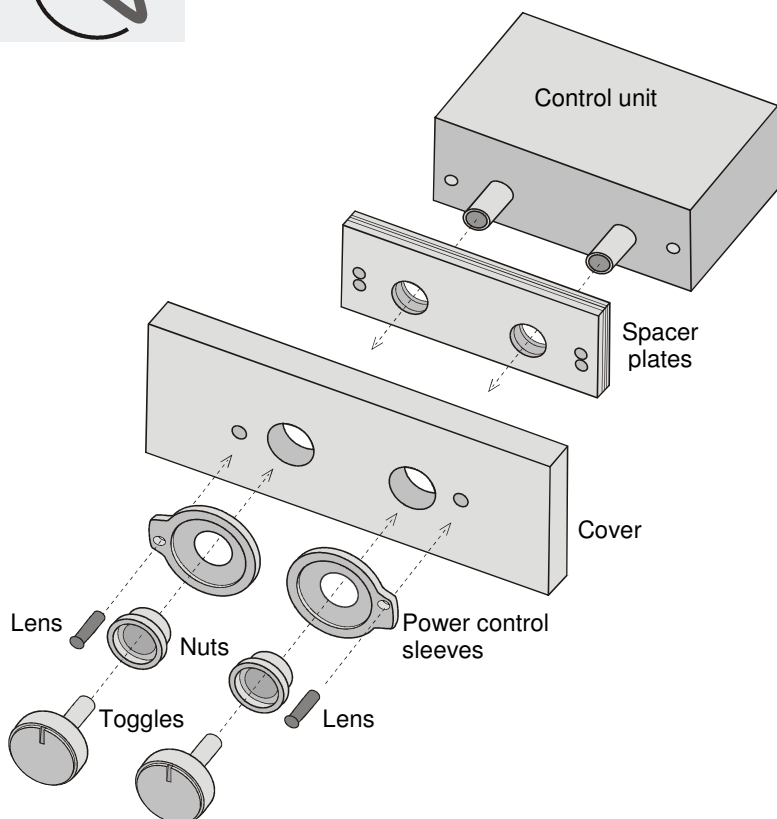
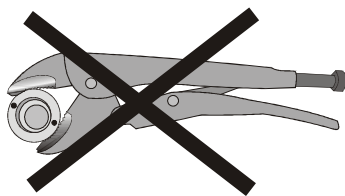
- Insert the lenses (red) into the power control sleeves.
- Insert the control cabinet with mounted spacer plates from the rear into the front cover. Mount the two power control sleeves from the front and secure them with the supplied nuts and fixing bracket. Maximum tightening torque for nuts: 10 Nm.



**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

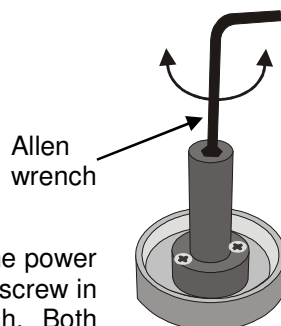
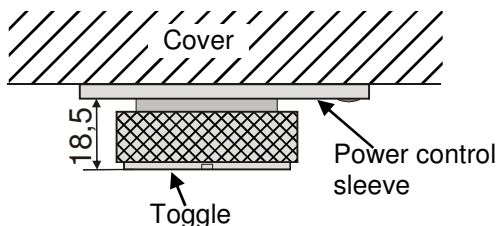
Nuts

Power control
sleeves

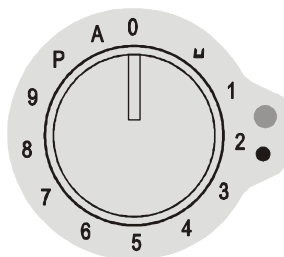
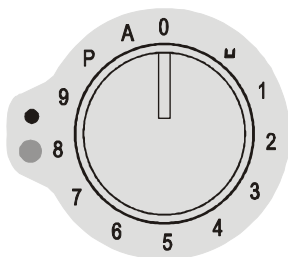
Toggles

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. First connect the yellow/green earthing conductor to the tab  and then connect the two 8-pin plugs of the cooktop to the socket section of the control unit, observing the colour codes.

Electrical connection

It is obligatory that this appliance be earthed.

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

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

- Suitable devices for this purpose are for example circuit breakers, fuses, automatic circuit breakers and contactors.
- The power cable must at least meet the specifications of type H05VV-F or H05VVH2-F.
- Minimum cross section: 3G1,5 mm²
- If the unit is installed through a power socket, the socket must be freely accessible after the unit is fully installed.
- Defective connecting cables must be replaced by a repair workshop authorised by BORA Lüftungstechnik GmbH.

CE: The devices conform to the following EU Directives:

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

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).
- If electronic components are faulty, it might not be possible to switch off the appliance. In such a case, remove the fuses or switch off the circuit breaker.
- Ensure that power leads of electrical appliances are not in contact with the hot cooktop or pot. Contact with hot parts of the cooktop 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.

Important information for persons carrying a pacemaker, hearing aid or metal implants

- Induction cooktops generate a high-frequency electromagnetic field around the cooking zones. Under certain circumstances, this field might interfere with pacemakers, hearing aids or metal implants when you are standing close to the induction cooktop.
- Tests showed that, under normal circumstances, there is no risk to carriers of pacemakers. If you carry a pacemaker, a hearing aid or a metal implant and wish to be sure that it is safe for you to operate an induction cooktop, please consult a specialist medical practitioner.

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.
- 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!

Caution! Risk of fire/injury from burning!

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Keep objects made of or containing metal (e.g. cutlery, aluminium foil, wrapping paper) away from the cooktop surface.
- 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!

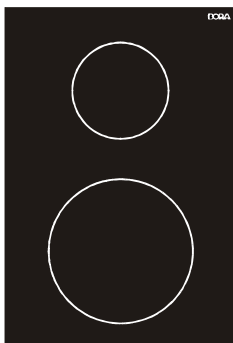
Your appliance

Description of appliance

- High power level
- Separate indicator for each cooking zone
- Electronic power control (9 levels)
- Automatic safety shut-off
- Marking indicating the individual cooking zones
- Warming level
- Pot detection
- Automatic heat-up function
- Residual heat indicator
- Child safety device

PI 11-000

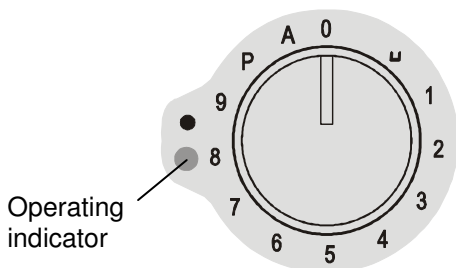
- 1 cooking zone Ø 155 mm
- 1 cooking zone Ø 230 mm



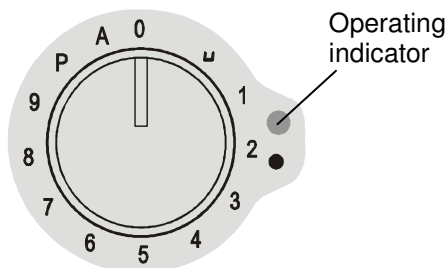
PIS 11-100 control unit

Power control sleeves

Front cooking zones



Rear cooking zones



Operating indicator

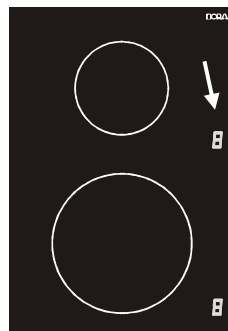
- If the indicator is lit, the respective cooking zone is switched on.

Display elements on the cooktop

Each cooking zone is equipped with a separate 7-segment display indicating the current status of the cooking zone.

Displays

- I - 9** Power levels
- A** Automatic heat-up function
- H** Residual heat indicator
- L** Child protection ON
(simultaneously lit on both displays)
- P** High power level
- U** Warming level
- U** No pot or unsuitable pot placed on cooking zone



Function of induction cooktops

Induction cooktops are powerful, economical and safe. Their heat output can be finely adjusted and they respond quickly to new settings.

The method of heating used in induction cooktops differs significantly from conventional cooktops and hobs. The induction coil located below the glass-ceramic plate produces an oscillating magnetic field which induces an electric current in the magnetised base of the pot or pan.



To work on induction cooktops, the pans and pots must have magnetisable bases.

The glass-ceramic plate remains relatively cool, as it is only heated by the hot pot or pan.

The moment the pot or pan is removed from the cooking zone, the cooking energy supply is interrupted.

Cooking zone



The diameter of the cooking zone must correspond as closely as possible to the diameter of the magnetisable base of the pot or pan. This ensures optimum energy transfer and heat distribution in the pot or pan.

Residual heat indicator

When the cooking zone is switched off, this indicator remains on as long as there is a risk of injury from burns **H**.

User settings

Child safety

The child safety feature is designed to prevent inadvertent switching on of the cooktop. None of the cooking zones can be switched on while the child safety is on.

Activating child safety

Ensure that both cooking zones are switched off.

- ▶ **Push in** the toggle of the left or right knob of the cooking zones and turn it for minimum 5 seconds and maximum 30 seconds to the left (position **A**).
 - The **L** symbol is displayed on both cooking zone displays, indicating that child safety is activated.

Alternatively:

- ▶ **Push in** the toggles of the two knobs of the cooking zones and turn them both to the left for minimum 1.5 seconds (position **A**).
 - The **L** symbol is displayed on both cooking zone displays, indicating that child safety is activated.

Deactivating child safety

- ▶ **Push in** the toggle of the left or right knob of the cooking zones and turn it for minimum 5 seconds and maximum 30 seconds to the left (position **A**).
 - The indicators on both cooking zones displays are off.

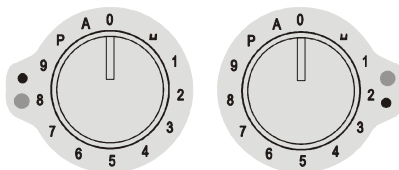
Alternatively:

- ▶ **Push in** the toggles of the two knobs of the cooking zones and turn them both to the left for minimum 1.5 seconds (position **A**).
 - The indicators on both cooking zones displays are off.

Operation

Cooking zones

Turn the knob to switch on/off the respective cooking zone and to regulate the heat.



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.
 - The selected power level is indicated on the cooking zone display.

Warming level

The warming level is used to keep fully cooked food to (approx. 65 °C).

- **Press in** the knob of the cooking zone and turn it to the warming level position **W**.
 - The operating indicator of the respective zone is lit
 - The warming power level **W** is indicated on the cooking zone display.

The warming function is limited to 2 hours.

Power levels

As induction cooktops are extremely powerful and efficient, pots and pans are heated up very quickly. If you are used to cooking on a conventional hob, it might take a bit of time until you are familiar with the selection of the correct power level on your induction cooktop. You might initially run the risk of burning your food in the pot.

The recommendations in the table below provide only guidelines.



Depending on the quantity of food to be cooked, you might need to increase or reduce the power level.

Recommended settings:

Keeping fully cooked food hot (approx. 65 °C)	Warming level
Melting butter, chocolate; dissolving gelatine	1
Keeping sauces and soups hot, steeping rice	1-3
Cooking potatoes, pasta, soups, ragout	2-6
Stewing fruit, vegetables and fish, defrosting food	6-7
Roasting in coated frying pans, slow roasting chops, fish (without overheating of fat)	7-8
Heating fat, browning meat, cooking creamy sauces and soups, frying omelettes	9
Boiling large amounts of liquid, frying steak	High power level
Heating water	

Switching off cooking zone

- ▶ After using a cooking zone turn the toggle of the cooking zone knob to position "0".
 - The operating indicator of the respective zone is off.
 - While the cooking zone is still hot, the **H** symbol indicates that there is some residual heat. When the cooking zone has cooled down sufficiently, the indicator is off.

Pot detection

Each cooking zone is equipped with a pot detection function. Before a cooking zone can be switched on, you must place a suitable cooking pot with a magnetisable base on the zone.

- If the pot or pan is removed from the cooking zone during operation, the energy transfer is interrupted and the display indicates **U**.
- If an unsuitable pot is placed on the cooking zone, **U** is indicated on the display.

If no suitable pot is detected on the cooking zone after 10 minutes, the zone is automatically switched off and can only be switched on again after the toggle has been reset to its "0" position.

- The indicator is off.

High power level

Each cooking zone features a high power level **P**. If this power level is switched on, the cooking zone is operated for 10 minutes with particularly high power output. After 10 minutes, the cooking zone is automatically switched back to power level **9**. The high power level can for example be used to heat large amounts of liquid.

The high power level can only be used at one cooking zone at a time. If one cooking zone is switched to high power level, the heat output of the other cooking zone is reduced.

- If the front cooking zone is set to high power level, the rear cooking zone can only be operated at power level **6**.
- If the rear cooking zone is set to high power level, the front cooking zone can only be operated at power level **8**.

If the power level of the reduced cooking zone is increased, the high power operation at the other cooking zone is switched off.

Switching on

- ▶ Push in the toggle of the knob of the heating zone you wish to use and turn the knob via power level **9** to **P**.
 - The **P** symbol is displayed.
 - After 10 minutes, the cooking zone is automatically switched back to power level **9**.



If the pot is removed from the cooking zone, high power operation is automatically interrupted. High power operation resumes when the pot is again placed on the cooking zone.

Manually switching off high power operation

To manually switch off high power operation, proceed as follows:

- ▶ Turn the toggle of the cooking zone knob across power level **9** to **P**.
 - Power level **9** is activated.

Alternatively:

- ▶ Turn the toggle of the cooking zone knob to the desired power level.
 - The selected power level is activated.



If the control system or the cooking zone is overheating, high power operation is automatically switched off.

Automatic heat-up function

 **Never leave the appliance unattended when using the automatic heat-up function. Small quantities of food are heated very quickly!**

Both cooking zones are equipped with the optional automatic heat-up function. When this function is switched on, the cooking zone works for a set time (see table) at maximum output rate. After this time has lapsed, the cooking zone is automatically switched back to the set power level.

 The automatic heat-up function must be reactivated each time a cooking zone is switched on.

Switching on

- ▶ Push in the toggle of the knob of the desired cooking zone and turn it briefly to the left to the **A** symbol. Subsequently (within 5 seconds), select the power level for continuous cooking.
 - While the automatic heat-up function is activated, the **A** symbol is displayed.
 - After the set heat-up time has lapsed, the cooking zone is automatically reduced to the normal power level.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8
Heat-up time in minutes	$\frac{2}{3}$	1	2	3	$4\frac{1}{4}$	7	2	3

 If a power level that is higher than the automatic heat-up function level is chosen as the normal cooking level, the timer is reset.

Manually switching off automatic heat-up function

The activated automatic heat-up function is automatically switched off by:

- Reducing the normal cooking power level.
- Adjusting the power level **9**.
- Activating the high power level **P**.
- Activating the warming level **u**.

Pots and pans



Pots and pans to be used on the induction cooktop must be free of sharp edges or burs. Cast iron pans may only be used, if they have a smooth level base.

Use only pots and pans approved for induction cooktops. Normally, this is indicated by the pan manufacturer on the packaging.



All pots and pans with bases that are magnetic (test with a magnet) are normally suitable for use on induction cooktops. We recommend testing this with a magnet before purchasing a saucepan or pot.

Your appliance automatically detects suitable pots and pans placed on it.

- ▶ Place the pot or pan on a cooking zone with matching diameter and set the appliance to power level **3**.
 - If the **3** symbol remains lit, the pot or pan is suitable for use on the induction cooktop.
 - If a saucepan or pot that is too small or made of unsuitable material is placed on the cooktop, the **U** symbol is displayed.



Using pots and pans with base diameters that match the size of the cooking zone ensures short heating times and good heat distribution. Position the pot or pan so that it is centred on the cooking zone.

For pans equipped with plastic coating (e.g. Teflon) do not choose a power level greater than **7**, as the coating could otherwise overheat and become damaged.

While on the cooktop, there might be some unusual noise from the pot or pan. This is normal and does not in any way affect the function of the appliance.

Safety functions

Automatic safety shut-off

The appliance is equipped with a time monitoring system for the cooking zones. This system automatically switches off the cooking zone after a set operating time, irrespective of the selected power level. The table below shows the timer settings.

Power level	Warming level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Operating time limit in hours	2	$8\frac{2}{3}$	$6\frac{3}{4}$	$5\frac{1}{4}$	$4\frac{1}{3}$	$3\frac{1}{2}$	$2\frac{3}{4}$	$2\frac{1}{3}$	$1\frac{3}{4}$	$1\frac{1}{2}$

- If the cooking zone has been switched off by the time monitoring system, the **H** and **P** symbols flash alternately on the respective display.



The cooking zone can be switched on as normal.

Cooking zone overtemperature protection

Each cooking zone is equipped with an overtemperature sensor. If the sensor is triggered, the cooktop automatically takes the following measures:

- The cooling fan is switched to maximum speed as long as the temperature is too high. If the cooking zone is set to high power level, it is switched off.
 - The **P** symbol changes to **G**.
- If this is not sufficient to cool down the cooking zone, it is switched off.
 - The **H** symbol is displayed on the respective display.

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 ...

... flashes on the display

Possible cause	Remedy
■ Overtemperature protection has been triggered.	▶ Check whether the pot or pan and the food are still OK. ▶ Allows the cooking zone to cool down. ▶ Continue cooking on the other cooking zone.

... 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. ▶ Call BORA Lüftungstechnik GmbH. ▶ Check power supply.
■ The fuse or the automatic circuit breaker is repeatedly triggered.	
■ Power failure.	

... is shown on one or both displays

Possible cause	Remedy
■ One toggle is continuously in a turn-out position.	▶ Reset toggle. ▶ Call BORA Lüftungstechnik GmbH.
■ Wire break between cooktop and turn knob.	

... E is shown on one or both displays

Possible cause	Remedy
■ The respective cooking zone or the power unit is defective.	► Write down error code. ► Call BORA Lüftungstechnik GmbH.

... U is shown on the display

Possible cause	Remedy
■ The pot or pan you are using is not suitable for induction cooktops.	► Use pots and pans suitable for induction cooktops.
■ The pot or pan is too small for the cooking zone.	► The size of the pot or pan base must match that of the cooking zone.

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

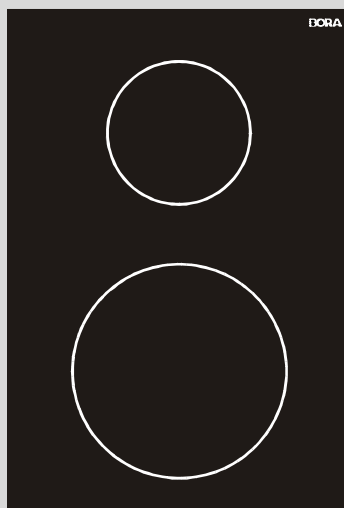
**Ind. Kochfeld:
PI-UM-GB-0010910**

05.2011 - 1031067



**Table de cuisson à induction en vitrocéramique
avec coffret de commande**

PI 11-000



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 15 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 à induction en vitrocéramique	Coffret de commande
PI 11-000	PIS 11-100

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

Table des matières

Montage	5
Avant l'installation	5
Installation affleurante de la table de cuisson.....	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
Consignes importantes à l'attention de porteurs de stimulateurs cardiaques, d'appareils auditifs et d'implants métalliques.....	16
Comment éviter les dommages au niveau de l'appareil .	17
Attention, risque de brûlures/d'incendie.....	18
Votre appareil	19
Description de l'appareil.....	19
Éléments d'affichage de la table de cuisson	20
Fonctionnement de tables de cuisson à induction.....	20
Témoin de chaleur résiduelle.....	20
Paramétrages utilisateur	21
Sécurité enfant.....	21
Commande	22
Zones de cuisson.....	22
Détection de casserole	23
Fonction Booster	24
Fonction Début de cuisson automatique	25
Ustensils de cuisson	26

Fonctions de sécurité.....27
 Désactivation de sécurité automatique 27
 Protection contre la surchauffe de la zone de cuisson .. 27

Soin et entretien28
 Nettoyage..... 28
 Nettoyage de la surface vitrocéramique 28
 Nettoyage des interrupteurs 29

Dépannage autonome.....30
 Quoi faire si 30

Élimination32

Service de réparation.....32

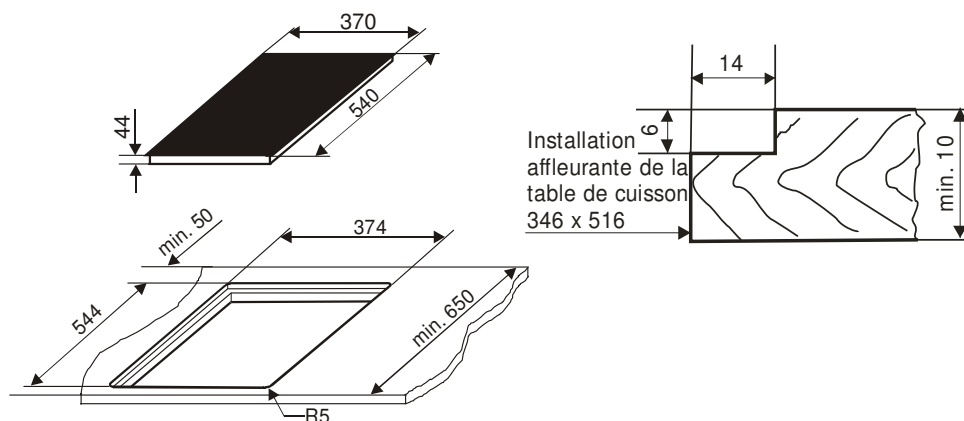
Notes.....33

Montage

Avant l'installation

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

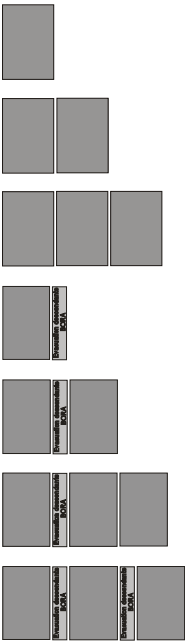
Installation affleurante de la table de cuisson



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

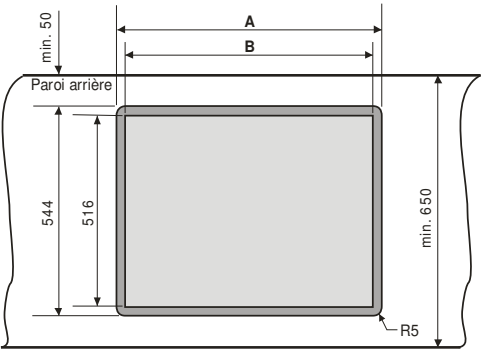
- Pour ce qui est des meubles encastrés, le revêtement plastique ou bien la feuille de placage doivent être apposés avec de la colle résistante à la chaleur, car sinon, le revêtement ou la feuille de placage risque de se déformer ou de se détacher, notamment sur le petit côté.
- Les bords bruts de l'évidement 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.

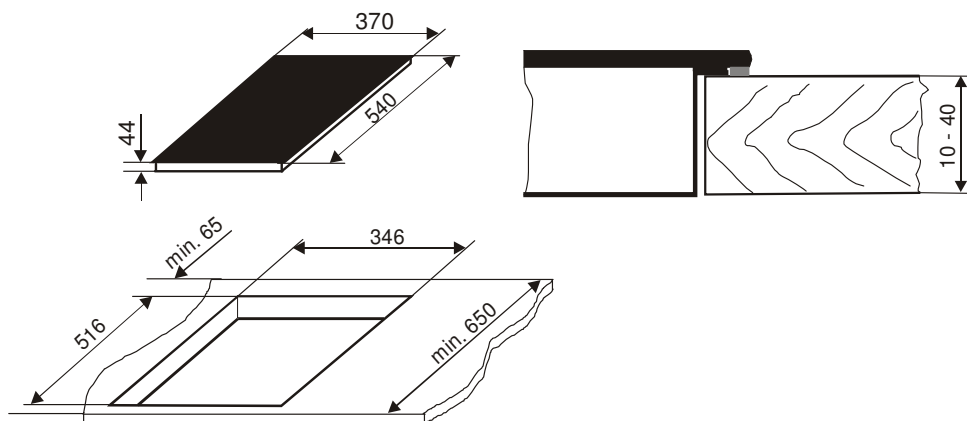


Tables de cuisson	Evacuation descenddante BORA	Evidement dans le plan de travail	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306

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.



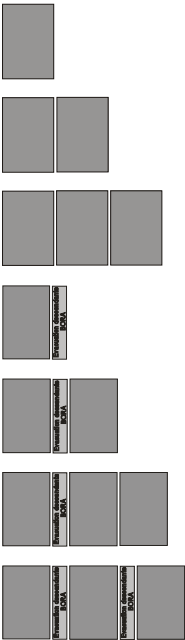
Installation de la table de cuisson dans l'évidement d'un plan de travail



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

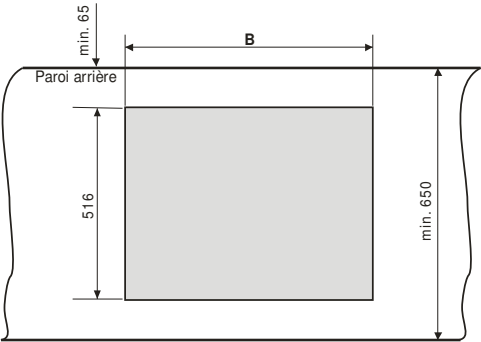
- Pour ce qui est des meubles encastrés, le revêtement plastique ou bien la feuille de placage doivent être apposés avec de la colle résistante à la chaleur, car sinon, le revêtement ou la feuille de placage risque de se déformer ou de se détacher, notamment sur le petit côté.
- Les bords bruts de l'évidement 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.



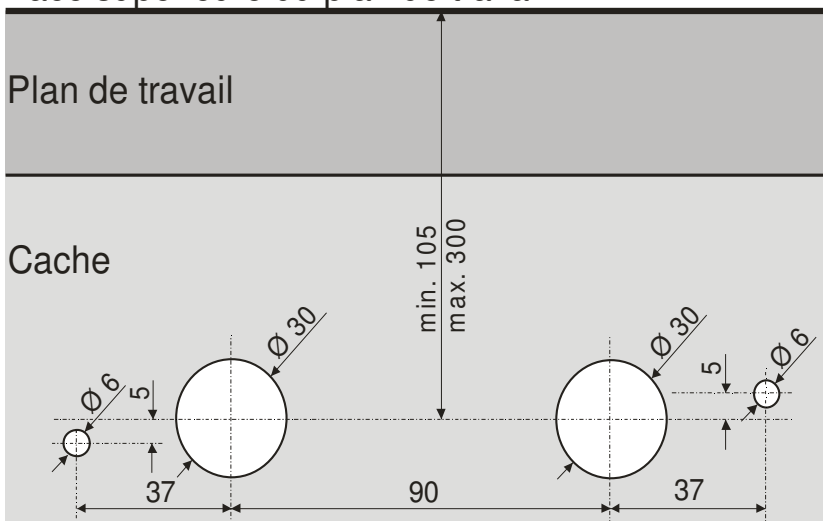
Tables de cuisson	Evacuation descendante BORA	Evidement dans le plan de travail
		B
1		346
2		716
3		1086
1	1	456
2	1	826
3	1	1196
3	2	1306

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 de 100 mm sur toute la largeur du sous-meuble.



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

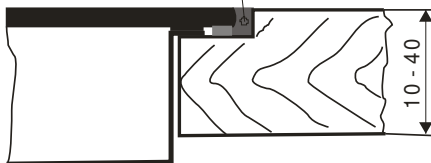
Installation

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

Installation affleurante de la table de cuisson

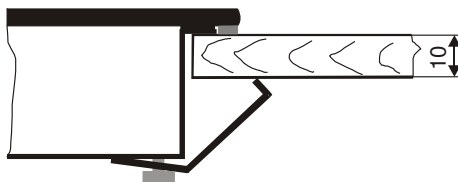
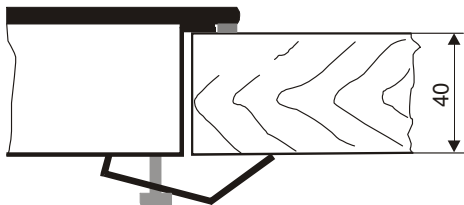
- Placer la table de cuisson dans l'évidement. Ensuite, fermer la fente avec de la colle au silicone résistante à la chaleur. Enlever la colle excédentaire à l'aide d'une spatule.

Colle au silicone
résistante à la chaleur



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

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



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

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



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

- ▶ 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 !

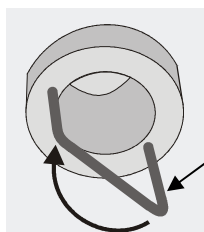
Épaisseur du cache	Épaisseur totale des plaques de compensation	Plaques de compensation			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 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.

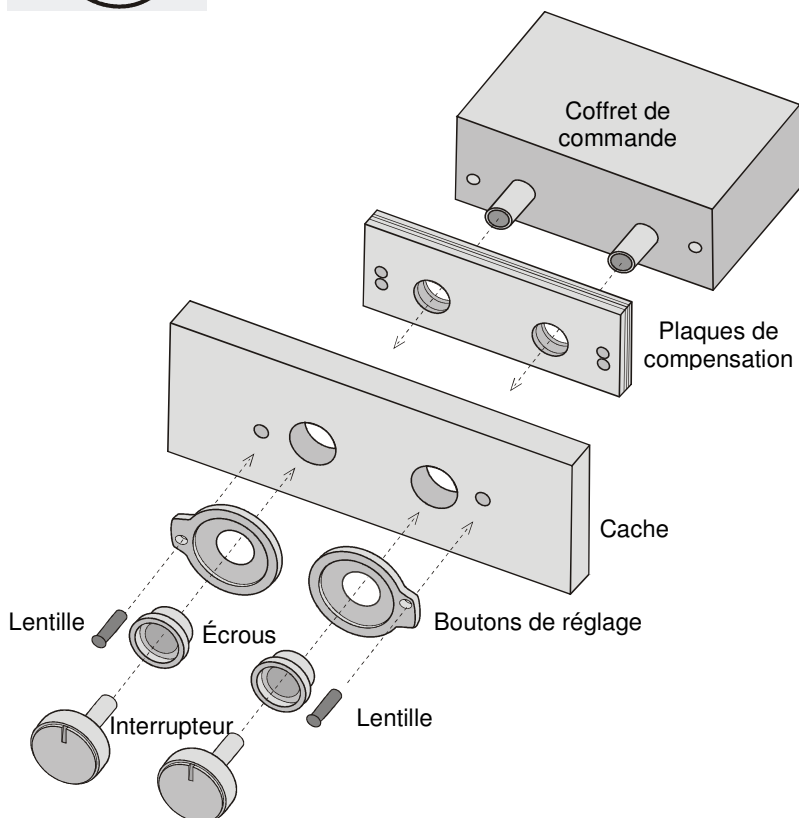
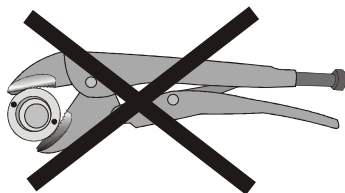


L'écrou ne doit en aucun cas être serré à l'aide d'une pince ou d'un outil similaire !

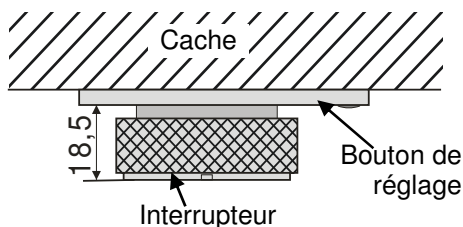
Utiliser exclusivement l'étrier de fixation joint !



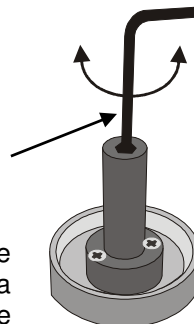
Étrier de fixation



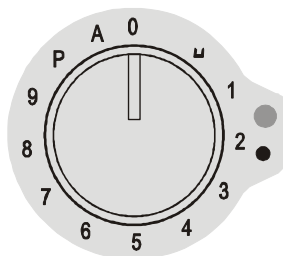
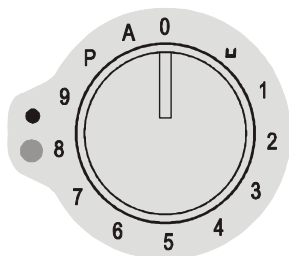
- Enficher l'interrupteur et contrôler la saillie de 18,5 mm à la position 0.



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. À cet effet, raccorder le câble de terre jaune-vert sur la languette marquée $\oplus$ et ensuite, enficher les deux fiches à 8 pôles de la table de cuisson dans les prises correspondantes (observer les couleurs) dans le 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: 3G1 mm²
- Si l'appareil est branché via une fiche, celle-ci doit rester accessible également après le montage de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il faut le remplacer par un câble qui est confectionné spécialement. Ce remplacement doit exclusivement être réalisé par un service de réparation agréé par la BORA Lüftungstechnik GmbH.

CE: Ces appareils sont conformes aux directives CE suivantes:

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

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 à induction 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. Veillez 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).
- Si des composants électriques sont défectueux, il se peut que vous ne puissiez pas désactiver l'appareil. Dans un tel cas, dévissez les fusibles ou désactivez 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.

Consignes importantes à l'attention de porteurs de stimulateurs cardiaques, d'appareils auditifs et d'implants métalliques

- Les tables de cuisson à induction créent un champ électromagnétique haute fréquence dans les zones de cuisson. Si vous vous approchez tout près des zones de cuisson et dans des conditions défavorables, ces champs risquent d'influencer négativement sur les stimulateurs cardiaques, les appareils auditifs ou les implants métalliques et peuvent même causer des dysfonctionnements.
- Des essais ont démontré qu'il n'existe pas de risque pour les porteurs de stimulateurs cardiaques dans des conditions normales. Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque (ou d'un appareil auditif ou d'un autre implant) et que vous souhaitez être sûr que l'utilisation de l'appareil ne recèle pas de risques pour vous, nous vous recommandons de demander des informations détaillées au service médical compétent et responsable.

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 (épucher, couper etc.) les fruits et légumes sur la surface. Des particules de salissure fines ou bien des objets durs risquent d'endommager la surface de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de support. Veillez à ne jamais y déposer des matériaux inflammables, des emballages en carton ou en plastique.
- 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!

Attention, risque de brûlures/d'incendie !

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Veillez à maintenir à distance de la surface les objets en métal ou présentant des composants métalliques, p. ex. couverts, films en aluminium, papier cadeau.
- Les surfaces chauffées restent brûlantes 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 !

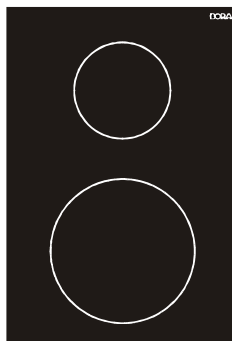
Votre appareil

Description de l'appareil

- Témoin séparé pour chacune des zones de cuisson
- Réglage de puissance électronique (9 niveaux)
- Désactivation de sécurité automatique
- Marquage des différentes zones de cuisson
- Fonction Booster
- Fonction Maintien au chaud
- Détection de casserole
- Fonction Début de cuisson automatique
- Témoin de chaleur résiduelle
- Sécurité enfant

PI 11-000

- Une zone de cuisson Ø 155 mm
- une zone de cuisson Ø 230 mm

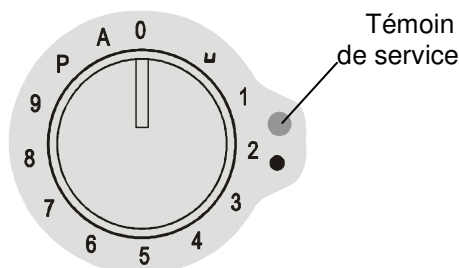
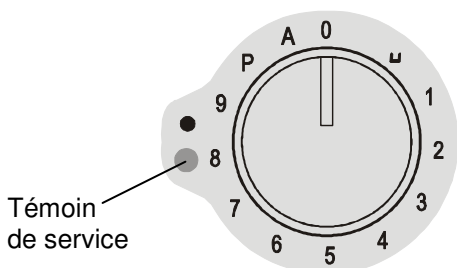


Coffret de commande PIS 11-100

Boutons de réglage

Zone de cuisson avant

Zone de cuisson arrière



Témoin de service

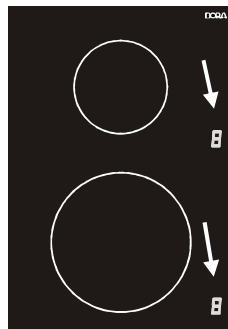
- Si le témoin de service est allumé, la zone de cuisson correspondante est activée.

Éléments d'affichage de la table de cuisson

Pour chaque zone de cuisson, il y a un affichage à 7 segments qui affiche l'état de fonctionnement actuel de la zone de cuisson.

Affichages

- I - 9** Niveaux de puissance
- A** Début de cuisson automatique
- H** Témoin de chaleur résiduelle
- L** Sécurité enfant MARCHE
(est allumé simultanément sur les deux éléments d'affichage)
- P** Fonction Booster
- U** Fonction Maintien au chaud
- aucune casserole ou casserole inappropriée placée sur la zone de cuisson



Fonctionnement de tables de cuisson à induction

Les tables de cuisson à induction réagissent très rapidement, peuvent être réglées finement, sont puissantes, économiques et sûres.

Leur fonctionnement diffère considérablement de tables de cuisson ou de plaques de cuisson traditionnelles. La bobine d'induction installée sous la plaque vitrocéramique crée un champ magnétique qui alterne rapidement et qui chauffe ainsi directement le fond magnétique de l'ustensile de cuisson.



La condition préalable à l'utilisation d'une table de cuisson à induction est alors l'emploi d'ustensiles de cuisson avec fond magnétisable.

La plaque vitrocéramique reste relativement froide parce qu'elle n'est réchauffée que par l'ustensile chaud.

Dès que l'ustensile est retiré de la zone de cuisson, l'alimentation en puissance est coupée immédiatement.

Zone de cuisson



Le diamètre de la zone de cuisson devrait correspondre le plus possible au diamètre du fond magnétisable de l'ustensile de cuisson. Ainsi atteint-on le transfert énergétique maximal possible et la distribution de chaleur optimale dans l'ustensile.

Témoin de chaleur résiduelle

Tant qu'il y a le risque de brûlures d'une certaine importance, l'affichage correspondant affiche **H** après la désactivation.

Paramétrages utilisateur

Sécurité enfant

La fonction Sécurité enfant sert à éviter l'activation accidentelle. Tant que cette fonction est activée, aucune zone de cuisson ne peut être mise en service.

Activer la fonction Sécurité enfant

Aucune zone de cuisson ne doit être activée.

- ▶ **Enfoncer** l'interrupteur du bouton tournant gauche ou droit des zones de cuisson et le tourner à gauche (position **A**) pendant 5 secondes au minimum et pendant 30 secondes au maximum.
 - Les deux affichages des zones de cuisson affichent **L** pour confirmer l'activation de la fonction Sécurité enfant.

ou

- ▶ **Enfoncer** les interrupteurs de tous les deux boutons tournants des zones de cuisson et les tourner simultanément à gauche (position **A**) pendant au moins 1,5 secondes.
 - Les deux affichages des zones de cuisson affichent **L** pour confirmer l'activation de la fonction Sécurité enfant.

Désactiver la fonction Sécurité enfant

- ▶ **Enfoncer** l'interrupteur du bouton tournant gauche ou droit des zones de cuisson et le tourner à gauche (position **A**) pendant 5 secondes au minimum et pendant 30 secondes au maximum.
 - Les deux affichages de la table de cuisson s'éteignent.

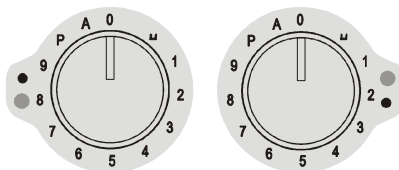
ou

- ▶ **Enfoncer** les interrupteurs de tous les deux boutons tournants des zones de cuisson et les tourner simultanément à gauche (position **A**) pendant au moins 1,5 secondes.
 - Les deux affichages de la table de cuisson s'éteignent.

Commande

Zones de cuisson

Le bouton tournant sert à activer, à désactiver et à régler la zone de cuisson correspondante.



Activer

- **Enfoncer** l'interrupteur du bouton tournant de la zone de cuisson et régler le bouton sur le niveau de puissance désiré.
 - 1 = puissance minimale, 9 = puissance maximale
 - Le témoin de service correspondant est allumé.
 - L'affichage de la zone de cuisson correspondante indique le niveau de puissance réglé.

Fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud, maintient la température de repas préparés à environ 65°C.

- **Enfoncer** l'interrupteur du bouton tournant de la zone de cuisson et régler le bouton sur Maintien au chaud .
- Le témoin de service correspondant est allumé.
- L'affichage de la zone de cuisson correspondante indique que la fonction de maintien au chaud  est activée.

La durée maximale de la fonction de maintien au chaud est de 2 heures.

Niveaux de puissance

Grâce à la puissance élevée des tables de cuisson à induction, les ustensiles de cuisson se réchauffent très rapidement. Afin d'éviter de cramer les mets, le choix des niveaux de puissance demande une certaine adaptation par rapport aux systèmes de cuisson traditionnels.

Les valeurs dans le tableau ci-après sont des valeurs indicatives.



En fonction de la quantité, il est recommandable d'augmenter ou de réduire le niveau de puissance.

Les réglages :

	Fonction
Maintenir au chaud des repas préparés à environ 65°C	Maintien au chaud
Faire fondre le beurre et le chocolat, dissoudre de la gélatine	1
Maintenir au chaud des sauces et des soupes, faire gonfler le riz	1-3
Cuire des pommes de terre, des pâtes, des soupes ou des ragouts, Étuver des fruits, des légumes et du poisson, décongeler des repas	2-6
Rôtir dans des poêles revêtues, frire lentement (sans surchauffer la graisse) des escalopes, du poisson etc.	6-7
Chauffer de la graisse, saisir de la viande, cuire légèrement des sauces et des soupes épaisses, frire des omelettes	7-8
Porter à ébullition de grandes quantités de fluides, saisir des steaks	9
Porter à ébullition de l'eau	Fonction Booster

Désactiver la zone de cuisson

- Après utilisation d'une zone de cuisson régler l'interrupteur du bouton tournant de la zone de cuisson sur la position "0".
 - Le témoin de service correspondant s'éteint.
 - Tant que la zone de cuisson est chaude, le symbole **H** est affiché pour indiquer qu'il y a encore de la chaleur résiduelle. Dès que la zone s'est refroidie suffisamment, cet affichage s'éteint.

Détection de casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'une fonction de détection de casserole. Afin de pouvoir activer la zone de cuisson, un ustensile de cuisson adéquat à fond magnétisable doit être placé sur celle-ci.

- Si l'ustensile est retiré de la zone de cuisson pendant son fonctionnement, l'alimentation en puissance est coupée et l'affichage indique **U**.
- Si un ustensile inapproprié est utilisé, l'affichage indique **U**.

Après l'expiration d'un délai de 10 minutes sans casserole détectée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et ne peut être réactivée qu'après avoir réglé l'interrupteur sur zéro.

- L'affichage s'éteint.

Fonction Booster

Chaque zone de cuisson est équipée de la fonction Booster **P** qui intensifie la puissance. Si la fonction Booster est activée, la zone de cuisson sélectionnée fonctionne à une puissance particulièrement élevée pendant 10 minutes. Après 10 minutes, la puissance est réduite automatiquement au niveau **9**. La fonction Booster permet p.ex. de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

La fonction Booster ne peut pas être utilisée simultanément sur les deux zones de cuisson. Si la fonction Booster est active, l'autre zone de cuisson fonctionne à puissance réduite.

- Si la fonction Booster est activée pour la zone de cuisson avant, la zone de cuisson arrière peut fonctionner au maximum au niveau de puissance **6**.
- Si la fonction Booster est activée pour la zone de cuisson arrière, la zone de cuisson avant peut fonctionner au maximum au niveau de puissance **8**.

Si un niveau de puissance supérieur aux niveaux susmentionnés est réglé, la fonction Booster est désactivée.

Activer

- ▶ Enfoncer l'interrupteur du bouton tournant de la zone de cuisson et régler le bouton sur le niveau **P** qui est supérieur au niveau de puissance **9**.
 - L'affichage indique **P**.
 - Après 10 minutes, la puissance est réduite automatiquement au niveau **9**.



Si l'ustensile de cuisson est enlevé, la fonction Booster est interrompue. Dès que l'ustensile de cuisson est placé de nouveau sur la zone de cuisson, la fonction Booster est réactivée.

Désactiver prématurément

Pour désactiver la fonction prématurément, vous disposez des possibilités suivantes.

- ▶ Régler l'interrupteur du bouton tournant de la zone de cuisson de nouveau sur le niveau **P** qui est supérieur au niveau de puissance **9**.
 - Le niveau de puissance **9** est actif.

ou

- ▶ Régler l'interrupteur du bouton tournant de la zone de cuisson sur le niveau de puissance désiré.
 - Le niveau de puissance sélectionné est actif.



Si la commande ou la zone de cuisson est surchauffée, la fonction Booster est désactivée automatiquement.

Fonction Début de cuisson automatique



Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant que la fonction Début de cuisson automatique est active. De petites quantités sont chauffées très rapidement!

Les deux zones de cuisson sont équipées d'une fonction de début de cuisson automatique qui peut être activée en cas de besoin. Si cette fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne à puissance maximale pendant une certaine durée (voir le tableau) après son activation. Après l'écoulement de ce délai, la puissance est réduite automatiquement au niveau de puissance réglé.



La fonction de début de cuisson automatique doit être activée de nouveau lors de chaque activation d'une zone de cuisson.

Activer

- Enfoncer l'interrupteur du bouton tournant de la zone de cuisson désirée et le tourner brièvement à gauche sur le symbole **A**. Ensuite (sous 5 secondes) sélectionner le niveau de puissance pour la poursuite de la cuisson.
 - L'affichage indique **R** pour la durée de la fonction Début de cuisson automatique activée.
 - Après l'écoulement de ce délai, la puissance de chauffage est réduite au niveau de poursuite de la cuisson.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du début de cuisson en minutes	$\frac{2}{3}$	1	2	3	$4\frac{1}{4}$	7	2	3



Si, pendant le début de cuisson automatique, un niveau de puissance plus élevé est sélectionné pour la poursuite de la cuisson, le nouveau délai sera appliqué automatiquement.

Désactiver prématurément

La fonction Début de cuisson automatique est terminée automatiquement par:

- la réduction du niveau de poursuite de la cuisson.
- le réglage du niveau de puissance **9**.
- l'activation de la fonction Booster **P**.
- l'activation de la fonction Maintien au chaud **u**.

Ustensiles de cuisson



Le fond des ustensiles ne doit pas avoir des rainures tranchantes ou un bord à angles vifs. Les ustensiles en fonte ne doivent être utilisés que s'ils ont un fond lisse.

N'utiliser que des ustensiles qui conviennent pour les tables de cuisson à induction. En règle générale, les fabricants apposent un marquage sur le fond des ustensiles.



Si un aimant est attiré par le fond de l'ustensile, celui-ci convient normalement pour l'induction. Nous vous recommandons d'examiner les ustensiles avant de les acheter.

Votre appareil est en mesure de détecter des ustensiles adéquats.

- Placer l'ustensile sur une zone de cuisson dont le diamètre est le plus proche du diamètre du fond de l'ustensile et régler la zone sur le niveau de puissance **3**.
 - Si **3** reste affiché, l'ustensile convient.
 - Si un ustensile inapproprié ou trop petit est utilisé, l'affichage indique **U**.



Les ustensiles de cuisson dont le diamètre du fond correspond aux dimensions de la zone de cuisson, garantissent des délais de réchauffement brefs et une bonne répartition de la chaleur. Placer l'ustensile de cuisson au milieu de la zone de cuisson.

Pour les ustensiles avec revêtement plastique (p.ex. téflon) il est recommandable de régler au maximum le niveau de puissance **7**. Sinon, le revêtement risquerait d'être surchauffé et endommagé.

Il se peut que l'ustensile cause du bruit pendant le fonctionnement. Cela n'est pas le symptôme d'un dysfonctionnement. Le fonctionnement de l'appareil n'est détérioré d'aucune manière.

Fonctions de sécurité

Désactivation de sécurité automatique

L'appareil est équipé d'une surveillance temporelle des zones de cuisson. En fonction du niveau de puissance réglé, ce mécanisme éteint automatiquement la zone de cuisson après la durée de fonctionnement suivante:

Niveau de puissance	Maintien au chaud	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Limitation de la durée de fonctionnement en heures	2	8 ² / ₃	6 ³ / ₄	5 ¹ / ₄	4 ¹ / ₃	3 ¹ / ₂	2 ³ / ₄	2 ¹ / ₃	1 ³ / ₄	1 ¹ / ₂

- Si la zone de cuisson a été éteinte en raison de la limitation de la durée de fonctionnement, l'affichage correspondant alterne entre **H** et **0**.



La zone de cuisson peut être réactivée comme d'habitude.

Protection contre la surchauffe de la zone de cuisson

Chaque zone de cuisson est équipée d'une sonde pour éviter sa surchauffe. Lorsque cette sonde réagit, les mesures suivantes sont introduites automatiquement:

- Tant que la température est trop élevée, le ventilateur de refroidissement est réglé sur vitesse maximale. Si la fonction booster est activée, celle-ci est désactivée.
 - L'affichage **P** passe à **9**.
- Si cela ne suffit pas, la zone de cuisson est éteinte.
 - Dans l'affichage de la zone concernée, **H** clignote.

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 ...

... **H** clignote dans l'affichage

Cause possible	Remède
■ La protection contre la surchauffe a été activée automatiquement.	► Contrôler si l'ustensile et les mets sont intacts. ► Laisser refroidir la zone de cuisson. ► Continuer la cuisson sur une autre zone de cuisson.

... 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.

... est indiqué dans l'un des deux affichages

Cause possible	Remède
■ Interrupteur constamment tourné trop loin.	► Tourner l'interrupteur en arrière.
■ Rupture du câble de connexion entre la zone de cuisson et le bouton tournant.	► Appeler la BORA Lüftungstechnik GmbH.

**... l'un des affichages indique ou les deux affichages indiquent une erreur **

Cause possible	Remède
■ La zone de cuisson correspondante ou le bloc de puissance est défectueux.	► Noter le numéro d'erreur. ► Appeler la BORA Lüftungstechnik GmbH.

**... l'affichage indique **

Cause possible	Remède
■ L'ustensile de cuisson ne convient pas pour l'induction.	► N'utiliser que des ustensiles qui conviennent pour l'induction.
■ L'ustensile de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson sélectionnée.	► Adapter l'ustensile de cuisson à la zone de cuisson.

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

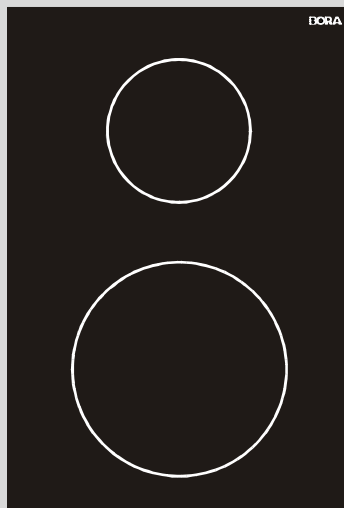
Ind. Kochfeld:
PI-UM-F-0010910

05.2011 - 1031071



**Glaskeramisch inductiekookveld
met schakelkast**

PI 11-000



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 15 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 inductiekookveld	Schakelkast
PI 11-000	PIS 11-100

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

Inhoudsopgave

Montage	5
Voor de inbouw	5
Vlakinbouw van het 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
Belangrijke aandachtspunten voor personen met een pacemaker, gehoorapparaat en metalen implantaten .	16
Zo voorkomt u schade aan het apparaat	17
Voorzichtig, verbrandings- en brandgevaar!.....	18
Uw apparaat	19
Apparaatbeschrijving	19
Weergave-elementen van het kookveld	20
Functie van inductiekookvelden.....	20
Restwarmteaanduiding	20
Gebruikersinstellingen	21
Kinderbeveiliging.....	21
Bediening	22
Kookzones	22
Panherkenning.....	23
Powerstand	24
Automatisch aankoken.....	25
Kookgerei	26
Veiligheidsfuncties	27
Automatische veiligheidsuitschakeling	27
Overtemperatuurbeveiliging kookzones	27

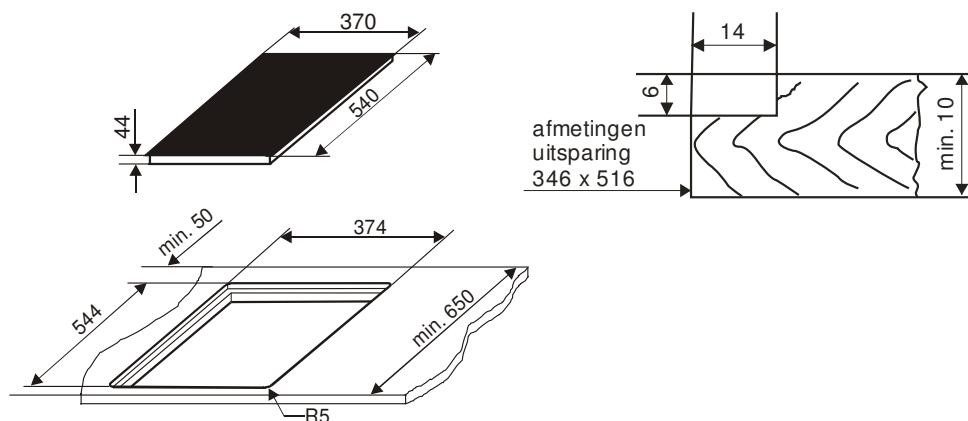
Verzorging en onderhoud.....	28
Reiniging	28
Reiniging van het glaskeramische oppervlak	28
Reiniging van de knoppen	29
Storingen zelf verhelpen	30
Wat moet u doen, als	30
Afvalverwijdering	32
Reparatieservice	32
Notities.....	33

Montage

Voor de inbouw

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

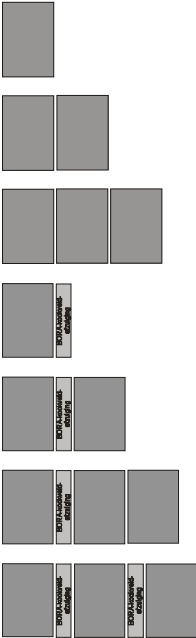
Vlakinbouw van het kookveld



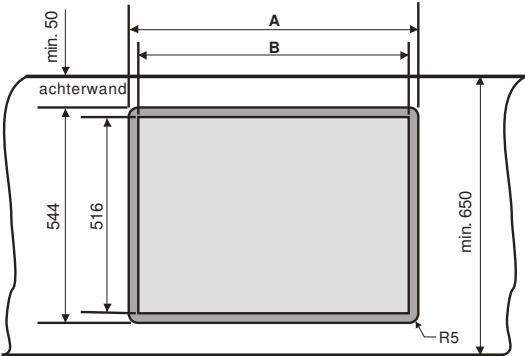
Afstand van de buitenste rand van de uitsparing tot aan de achter- en zijwand moet minimaal 50 mm zijn.

- 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:

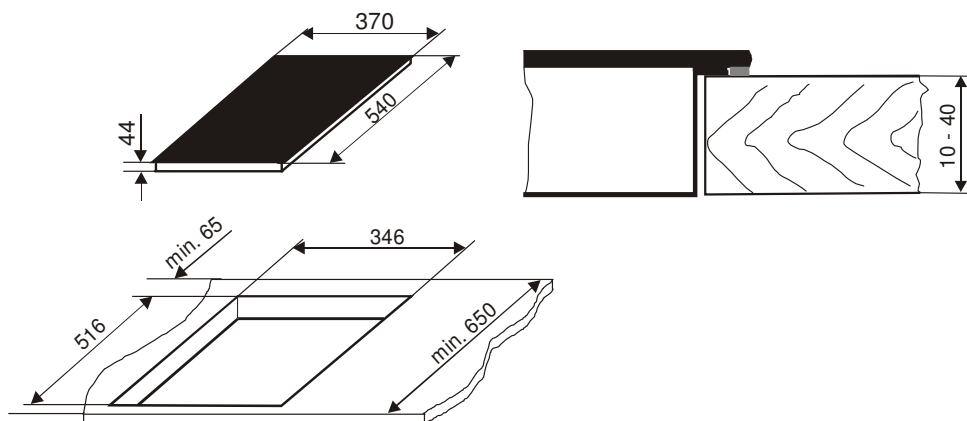


Kookvelden	BORA-kookveld-afzuiging	Uitsparing van een werkblad	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



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

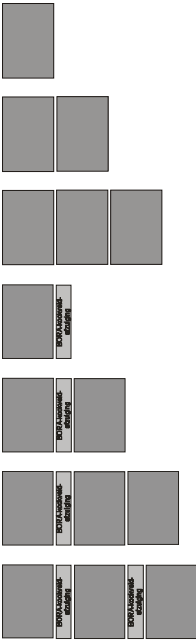
Inbouw van het kookveld in de uitsparing van een werkblad



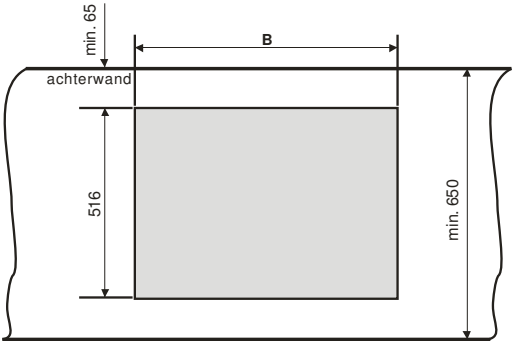
Afstand van de rand van de uitsparing tot aan de achter- en zijwand moet minimaal 65 mm zijn.

- 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.

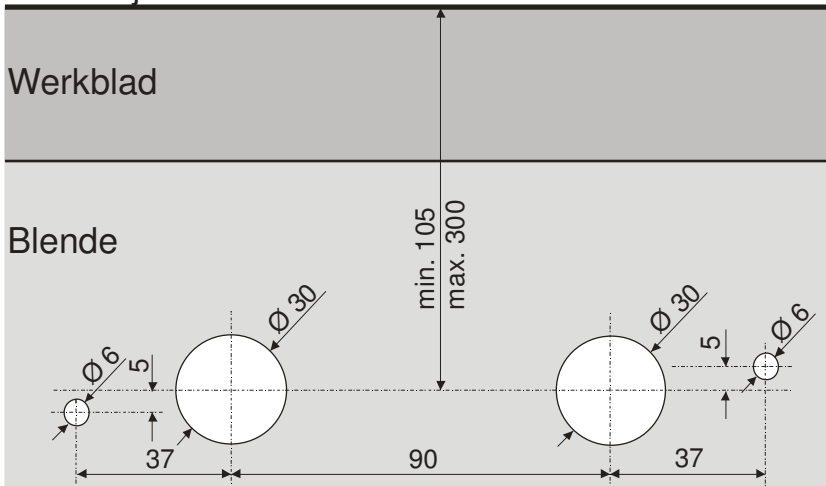
Een overzicht van de uitsparingsafmetingen bij de inbouw van kookvelden resp. kookvelden en de BORA-kookveldafzuiging:



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

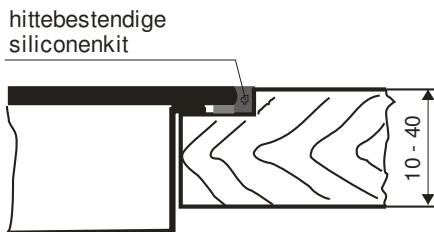


Tussen de kookvelden resp. de kookvelden en de BORA-kookveldafzuiging dient steeds de bij het apparaat geleverde montagerails te worden gemonteerd.



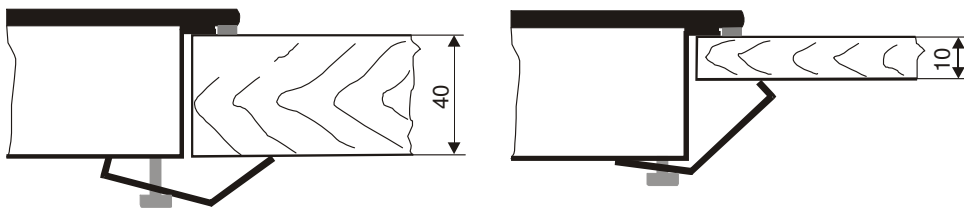
Vlakinbouw van het kookveld

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



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 rechterachterzijde 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!

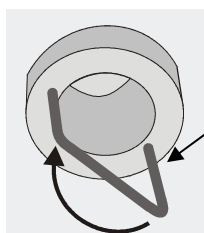
Dikte van blende	Totale dikte van de compensatieplaten	Compensatieplaten			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
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.

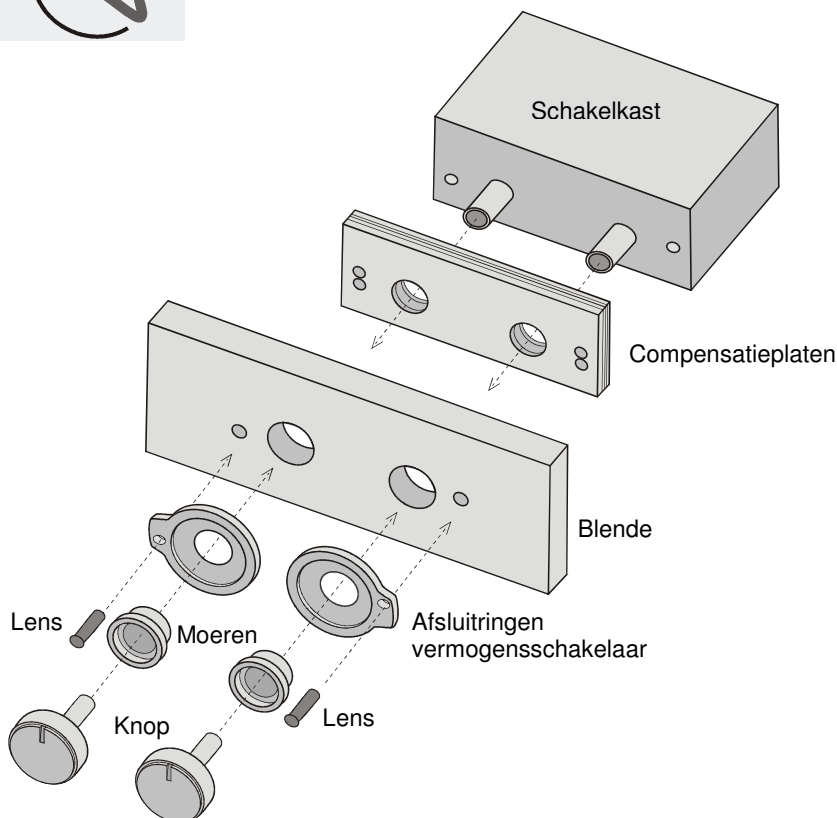
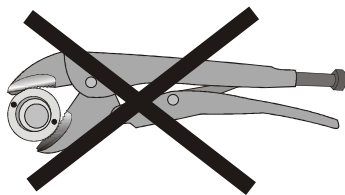


De moer mag in geen geval met een tang of soortgelijk instrument worden aangedraaid.

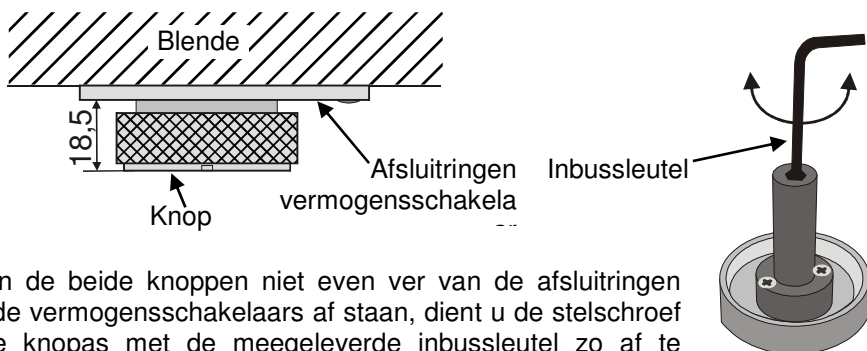
Gebruik alleen de meegeleverde bevestigingsbeugel!



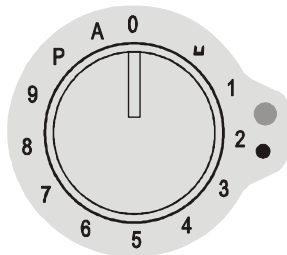
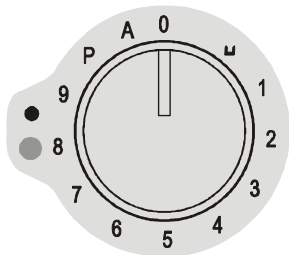
Bevestigings-beugel



- 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 eerst de geelgroene aardkoppeling in de met  aangeduide insteekverbinding en vervolgens de twee 8-polige connectors 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 (reeds voorgemonteerd) moet minimaal van het type H05VV-F resp. H05VVH2-F zijn.
- Minimale doorsnede: 3G1,5 mm²
- Indien het apparaat via een stekker wordt aangesloten, moet deze na de montage toegankelijk blijven.
- Indien de aansluitkabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door een nieuwe. Dit mag uitsluitend worden uitgevoerd door een door BORA Lüftungstechnik GmbH geautoriseerde reparatiedienst.

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

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

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 verkoopt of aan derden geeft. De nieuwe eigenaar kan zich zo informeren over de juiste bediening van het apparaat en de bijbehorende instructies.
- Als gebruiker bent u verantwoordelijk voor het onderhoud en juiste gebruik van het apparaat binnen uw huishouden.

Bij kinderen in het gezin

- Verpakkingsonderdelen (bijv. folie, piepschuim) kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn. Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.
- Het apparaat is bestemd voor gebruik door volwassenen die bekend zijn met de inhoud van deze gebruiksaanwijzing. Kinderen kunnen niet inschatten welke gevaren aan verkeerd gebruik van elektrische apparatuur zijn verbonden. Zorg daarom voor het benodigde toezicht en laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Het oppervlak van kookplaten wordt heet. Houd kleine kinderen altijd uit de buurt.
- 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).
- Wanneer elektronische componenten het niet doen, kan het zijn dat u het apparaat niet kunt uitschakelen. Draai dan 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.

Belangrijke aandachtspunten voor personen met een pacemaker, gehoorapparaat en metalen implantaten

- Inductiekookvelden produceren in het gebied van de kookzones een hoogfrequent elektromagnetisch veld. In de directe omgeving van de kookzones kunnen hierdoor onder bepaalde omstandigheden functiestoringen of fouten optreden in pacemakers, gehoorapparaten en ook in metalen implantaten.
- Onderzoek heeft uitgewezen dat voor mensen die een pacemaker dragen onder normale omstandigheden geen enkel risico bestaat. Wanneer u als drager van een pacemaker (of een gehoorapparaat of ander implantaat) er 100% zeker van wilt zijn dat het gebruik van het apparaat voor u zonder gevaren is, dient u een hiertoe bevoegde en vakkundige geneeskundige dienst te raadplegen.

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.
- Zorg ervoor dat geen suikerhoudende gerechten of vloeistoffen op hete kookzones terechtkomen. Het oppervlak kan hierdoor beschadigd raken. Indien toch suikerhoudende gerechten of vloeistoffen op hete kookzones terechtkomen, dient u deze direct (als de zone nog heet is) met een reinigingsschraper te verwijderen.
- Houd snelkookpannen continu in de gaten totdat de juiste druk is bereikt. Schakel de kookpit eerst in op de hoogste stand en zet deze tijds lager.
- Voorkom dat het gerecht overkookt.
- Zorg bij het reinigen dat geen water binnenin het apparaat terecht komt. Gebruik alleen een licht vochtig gemaakte doek. Spuit het apparaat nooit met water of een stoomreinigingsapparaat schoon. Binnendringend water kan schade veroorzaken!

Voorzichtig, verbrandings- en brandgevaar!

- Het apparaat mag niet zonder toezicht in werking zijn.
- Houd voorwerpen van metaal of met metaalhoudende onderdelen, zoals bestek, aluminiumfolie, cadeaupapier uit de buurt van het kookveld.
- Het verwarmde oppervlak blijft ook na uitschakeling nog lange tijd heet en koelt slechts langzaam af tot kamertemperatuur. 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!

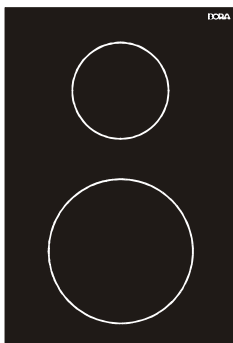
Uw apparaat

Apparaatbeschrijving

- Powerstand
- Afzonderlijk display voor elke kookzone
- Elektronische vermogensregeling (9 standen)
- Automatische veiligheidsuitschakeling
- Markering van afzonderlijke kookzones
- Warmhoudstand
- Panherkenning
- Automatisch aankoken
- Restwarmteaanduiding
- Kinderbeveiliging

PI 11-000

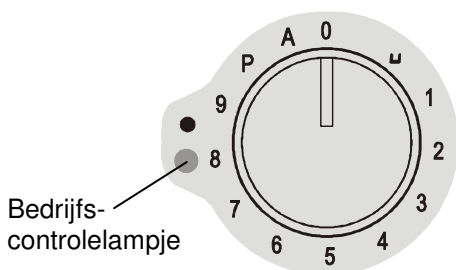
- Een kookzone Ø 155 mm
- Een kookzone Ø 230 mm



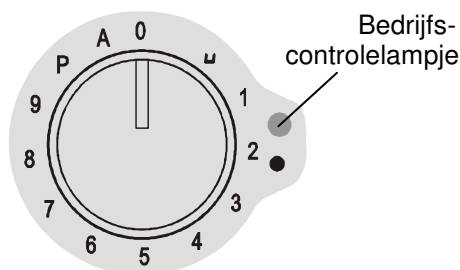
Schakelkast PIS 11-100

Afsluitringen vermogensschakelaars

kookzone voorzijde



kookzone achterzijde



Bedrijfscontrolelampje

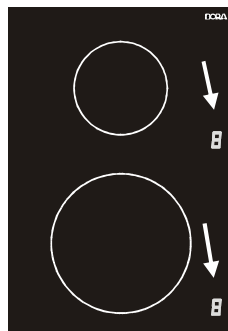
- Als het controlelampje brandt, is de bijbehorende kookzone ingeschakeld.

Weergave-elementen van het kookveld

Bij elke kookzone hoort een display bestaande uit 7 segmenten dat de actuele bedrijfsstatus van de kookzone aangeeft.

Weergaven

- I - 9** Vermogensstanden
- A** Automatisch aankoken
- H** Restwarmteaanduiding
- L** Kinderbeveiliging AAN
(brandt gelijktijdig op beide displays)
- P** Powerstand
- u** Warmhoudstand
- u** Geen pan of ongeschikte pan op kookzone geplaatst



Functie van inductiekookvelden

Inductiekookvelden reageren supersnel, zijn nauwkeurig regelbaar, hebben een sterk vermogen en zijn zuinig en veilig in het gebruik.

De werking is aanzienlijk verschillend van de conventionele kookvelden of kookplaten. De onder de glaskeramische plaat liggende inductiespoel produceert een snel wisselend magneetveld dat direct zorgt voor de verhitting van de magnetiseerbare bodem van de pan.



Absolute voorwaarde voor het werken met een inductiekookveld is het gebruik van kookgerei met een magnetiseerbare bodem.

De glaskeramische plaat blijft daarbij relatief koel, aangezien alleen de hete pan wordt verwarmd.

Zodra de pan van de kookzone wordt getild, wordt de vermogenstoevoer direct onderbroken.

Kookzone



Gebruik een kookzone waarvan de diameter zo goed mogelijk overeenkomt met de magnetiseerbare bodemdiameter van de pan. Hierdoor wordt een zo groot mogelijke energieopname en optimale warmteverdeling in de pan bereikt.

Restwarmteaanduiding

Zolang het gevaar voor een grotere verbranding bestaat, blijft na uitschakeling op het betreffende display een **H** staan.

Gebruikersinstellingen

Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging dient te voorkomen dat het apparaat onbedoeld wordt ingeschakeld. Zolang de kinderbeveiliging is geactiveerd, kan geen kookzone worden gebruikt.

Kinderbeveiliging inschakelen

Er mag geen kookzone ingeschakeld zijn.

- ▶ **Druk** de knop van de linker of rechter draaischakelaar van de kookzones in en houd deze gedurende minimaal 5 en maximaal 30 seconden linksom gedraaid (positie **A**).
 - Op beide displays van het kookveld verschijnt **L** als bevestiging van de geactiveerde kinderbeveiliging.

of

- ▶ **Druk** de knop van beide draaischakelaars van de kookzones in en houd deze gelijktijdig gedurende 1,5 seconde linksom gedraaid (positie **A**).
 - Op beide displays van het kookveld verschijnt **L** als bevestiging van de geactiveerde kinderbeveiliging.

Kinderbeveiliging uitschakelen

- ▶ **Druk** de knop van de linker of rechter draaischakelaar van de kookzones in en houd deze gedurende minimaal 5 en maximaal 30 seconden linksom gedraaid (positie **A**).
 - De aanduiding op beide displays van het kookveld verdwijnt.

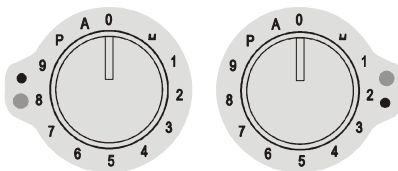
of

- ▶ **Druk** de knop van beide draaischakelaars van de kookzones in en houd deze gelijktijdig gedurende 1,5 seconde linksom gedraaid (positie **A**).
 - De aanduiding op beide displays van het kookveld verdwijnt.

Bediening

Kookzones

De draaischakelaar dient voor het in- en uitschakelen en het regelen van de betreffende kookzone.



Inschakelen

- **Druk** de knop van de draaischakelaar van de kookzone in en zet de schakelaar op de gewenste stand.
 - 1 = minimaal vermogen, 9 = maximaal vermogen
 - Het bijbehorende Bedrijfscontrolelampje brandt.
 - In het display van het kookveld wordt de ingestelde vermogensstand weergegeven.

Warmhoudstand

De warmhoudstand houdt gerechten die reeds gaar zijn bij ca. 65°C warm.

- **Druk** de knop van de draaischakelaar van de kookzone in en zet deze op de warmhoudstand .
 - Het bijbehorende Bedrijfscontrolelampje brandt.
 - In het display van het kookveld wordt de ingestelde warmhoudstand weergegeven .

De maximale duur van de warmhoudfunctie is begrensd tot 2 uur.

Vermogensstanden

Het hoge vermogen van inductiekookvelden zorgt voor een zeer snelle verhitting van het kookgerei. Om aanbranden van gerechten te voorkomen, is bij de keuze van de vermogensstand ten opzichte van conventionele kooksystemen een bepaalde omschakeling nodig.

De gegevens in de volgende tabel zijn richtwaarden.



Afhankelijk van de hoeveelheid wordt aangeraden een hogere of lagere vermogensstand te kiezen.

Zo kunt u instellen:

Warmhouden van gerechten die reeds gaar zijn bij ca. 65°C	Warmhoudstand
Smelten van boter en chocolade, oplossen van gelatine	1
Warmhouden van sauzen, soep, wellen van rijst	1-3
Koken van aardappelen, pasta, soep, ragout	2-6
Stomen van fruit, groente en vis, gerechten ontdooien	2-6
Braden in pannen met coating, zacht aanbraden (zonder oververhitting van het vet) van schnitzels, vis	6-7
Verhitten van vet, aanbraden van vlees, even laten koken van gebonden sauzen en soepen, omelet bakken	7-8
Grotere hoeveelheden vloeistof aan de kook brengen, aanbraden van steaks	9
Verhitten van water	Powerstand

Kookzone uitschakelen

- ▶ Na gebruik van een kookzone zet de knop van de draaischakelaar van de kookzone op stand "0".
 - Het bijbehorende indicatielampje gaat uit.
 - Zolang de kookzone nog heet is, verschijnt in het display van het kookveld een **H** om aan te duiden dat nog restwarmte aanwezig is. Het lampje gaat uit als de zone voldoende is afgekoeld.

Panherkenning

Elke kookzone is uitgerust met een functie voor panherkenning. Om ervoor te zorgen dat de kookzone kan worden ingeschakeld, moet een geschikte magnetiseerbare pan op de kookzone worden geplaatst.

- Zodra de pan van de kookzone wordt getild, wordt de vermogenstoevoer direct onderbroken en verschijnt **U** op het display.
- Als ongeschikt kookgerei wordt gebruikt, staat op het display **U**.

Als binnen 10 minuten geen geschikte pan wordt herkend, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en kan pas weer worden ingeschakeld nadat de knop eerst weer op nul is gedraaid.

- De aanduiding op het display verdwijnt

Powerstand

Elke kookzone is uitgerust met een vermogensversterkende powerboost-functie **P**. Als de powerstand is ingeschakeld, werkt de gekozen kookzone gedurende 10 minuten op extra hoog vermogen. Na 10 minuten wordt automatisch teruggeschakeld naar vermogensstand **9**. Met de powerstand kan bijvoorbeeld een grote hoeveelheid water snel aan de kook worden gebracht.

De powerstand kan maar bij één kookzone tegelijk worden gebruikt. Als de powerstand is geactiveerd, werkt de andere kookzone op een lager vermogen.

- Als bij de voorste kookzone de powerstand is ingesteld, kan de achterste kookzone maximaal op stand **6** in werking zijn.
- Als bij de achterste kookzone de powerstand is ingesteld, kan de voorste kookzone maximaal op stand **8** in werking zijn.

Als de vermogensstand wordt verhoogd, wordt de powerstand uitgeschakeld.

Inschakelen

- ▶ Druk de knop van de draaischakelaar van de kookzone in en draai deze voorbij de vermogensstand **9** op **P**.
 - Op het display staat **P**.
 - Na 10 minuten wordt automatisch teruggeschakeld naar vermogensstand **9**.



Zodra de pan van de kookzone wordt getild, wordt de powerstand onderbroken. Als de pan weer op de kookzone wordt geplaatst, wordt de powerstand voortgezet.

Voortijdig beëindigen

Om de powerstand eerder uit te schakelen, zijn de volgende mogelijkheden beschikbaar.

- ▶ Draai de knop van de draaischakelaar van de kookzone opnieuw voorbij de vermogensstand **9** op **P**.
 - De vermogensstand **9** is actief.

of

- ▶ Draai de knop van de draaischakelaar van de kookzone op de gewenste vermogensstand.
 - De geselecteerde vermogensstand is actief.



Als de besturing van de kookzone oververhit raakt, wordt de powerstand automatisch beëindigd.

Automatisch aankoken



Laat het apparaat bij automatisch aankoken niet zonder toezicht in werking zijn. Kleinere hoeveelheden worden zeer snel heet!

Beide kookzones zijn uitgerust met een schakelbare functie voor automatisch aankoken. Met deze functie werkt de kookzone na het inschakelen gedurende een bepaalde duur (zie tabel) op vol vermogen. Na deze periode wordt automatisch teruggeschakeld naar de ingestelde vermogensstand.



De functie automatisch aankoken moet bij elke inschakeling van een kookzone opnieuw worden geactiveerd.

Inschakelen

- ▶ Druk de knop van de draaischakelaar van de gewenste kookzone in en draai deze kort naar links op symbool **A**. Kies vervolgens (binnen 5 seconden) de doorkookstand.
 - In het display staat **A** voor de duur van het automatische aankoken.
 - Na afloop van deze duur wordt het verwarmingsvermogen teruggebracht naar de ingestelde doorkooktijd.

Vermogensstand	1	2	3	4	5	6	7	8
Aankooktijd in minuten	$\frac{2}{3}$	1	2	3	$4\frac{1}{4}$	7	2	3



Als tijdens het automatische aankoken een hogere doorkookstand wordt geselecteerd, dan wordt automatisch overgegaan naar de nieuwe stand.

Voortijdig uitschakelen

De activering van automatisch koken wordt automatisch beëindigd door:

- Verlaging van de doorkookstand.
- Instellen van de vermogensstand **9**.
- Activeren van de powerstand **P**.
- Activeren van de warmhoudstand **u**.

Kookgerei



De panbodem mag geen scherpe groeven of scherpgekante rand hebben. Gietijzeren pannen mogen alleen worden gebruikt als deze zijn voorzien van een gladde bodem.

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekookvelden. Meestal wordt dit door de fabrikant op de onderzijde van de pan aangegeven.



Als een magneet aan de panbodem blijft plakken, dan is de pan meestal geschikt voor inductie. Wij raden u aan dit te controleren voordat u de pan koopt.

Uw apparaat kan geschikt kookgerei ook zelf herkennen.

- ▶ Plaats de pan op een kookzone die overeenkomt met de bodemdiameter en schakel de kookzone in op vermogensstand **3**.
 - Als op het display **3** blijft staan, dan is het kookgerei geschikt.
 - Als ongeschikt of te klein kookgerei wordt gebruikt, staat op het display **U**.



Pannen met een bodemdiameter die ongeveer gelijk is aan de grootte van de kookzone zorgen voor kortere opwarmtijden en een betere warmteverdeling. Zet de pan precies in het midden op de kookzone.

Bij pannen met een kunststof coating (bijv. teflon) dient de vermogensstand niet hoger dan op **7** te worden ingesteld. De coating kan anders oververhit en dus beschadigd raken.

Het kookgerei kan tijdens gebruik een bepaald geluid voortbrengen. Dit duidt absoluut niet op een storing. De functie van het apparaat wordt op geen enkele wijze beïnvloed.

Veiligheidsfuncties

Automatische veiligheidsuitschakeling

Het apparaat is voorzien van een continue bewaking van de kookzones. Deze schakelt afhankelijk van de ingestelde vermogensstand de kookzone automatisch uit conform de volgende gebruiksduur.

Vermogensstand	Warmhoudstand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Gebruiksduurbegrenzing in uren	2	$8\frac{2}{3}$	$6\frac{3}{4}$	$5\frac{1}{4}$	$4\frac{1}{3}$	$3\frac{1}{2}$	$2\frac{3}{4}$	$2\frac{1}{3}$	$1\frac{3}{4}$	$1\frac{1}{2}$

- Indien op basis van de begrenziingsduur de kookzone werd uitgeschakeld, knippert op het betreffende display afwisselend **H** en **Q**.



De kookzone kan weer zoals gebruikelijk worden ingeschakeld.

Overtemperatuurbeveiliging kookzones

Elke kookzone is voorzien van een sensor tegen overtemperatuur. Bij activering van deze sensor worden automatisch de volgende maatregelen getroffen:

- De koelventilator wordt zolang de temperatuur te hoog is op maximaal toerental geschakeld. Een actieve powerstand wordt beëindigd.
 - De weergave **P** verandert in **g**.
- Als dit niet voldoende is, wordt de kookzone uitgeschakeld.
 - In het betreffende display knippert **H**.

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 ...

... op het display **H** knippert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De overtemperatuurbeveiliging is automatisch geactiveerd.	▶ Controleer of het kookgerei en de te bereiden gerechten in orde zijn. ▶ Laat de kookzone afkoelen. ▶ Ga verder met koken op een andere kookzone.

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

... op een of beide displays staat

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Continue bediening van een knop in een te ver doorgedraaide stand.	► Zet de knop terug in oorspronkelijke stand.
■ Breuk in de verbindingskabel tussen kookveld en draaischakelaar.	► Neem contact op met BORA Lüftungstechnik GmbH.

... op een of beide displays staat

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De bijbehorende kookzone of het vermogensdeel is defect.	► Noteer de foutcode. ► Neem contact op met BORA Lüftungstechnik GmbH.

... op het display staat

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Het kookgerei is niet geschikt voor inductie.	► Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekookvelden.
■ Het kookgerei is te klein voor de gekozen kookzone.	► Pas het kookgerei aan aan de kookzone.

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

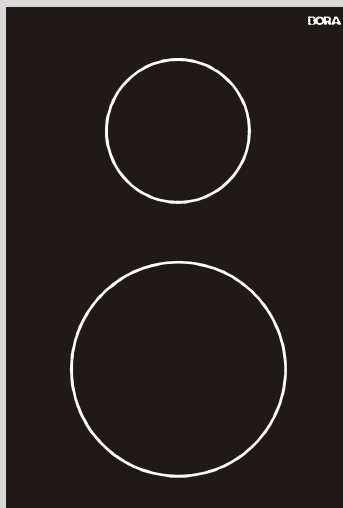
**Ind. Kochfeld:
PI-UM-NL-0010910**

05.2011 - 1031075



**Piano di cottura ad induzione in vitroceramica
con scatola elettrica**

PI 11-000



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 15 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 ad induzione in vetroceramica	Scatola elettrica
PI 11-000	PIS 11-100

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

Indice

Montaggio	5
Prima dell'installazione	5
Incasso del piano di cottura a filo del top	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
Avvertenze importanti per i portatori di pace maker, apparecchi acustici e impianti metallici	16
Evitare danni sull'apparecchio	17
Attenzione, pericolo di ustioni e d'incendio!	18
Il vostro apparecchio	19
Descrizione dell'apparecchio	19
Elementi indicativi del piano di cottura	20
Il funzionamento dei piani di cottura ad induzione	20
Indicatore del calore residuo	20
Impostazioni per l'utilizzatore	21
Sicurezza bambini	21
Comando	22
Zone di cottura	22
Sensore di riconoscimento pentola	23
Funzione power	24
Funzione automatica di prima cottura	25
Pentolame	26
Sistemi di sicurezza	27
Disinserizione automatica di sicurezza	27
Protezione anti surriscaldamento delle zone di cottura	27

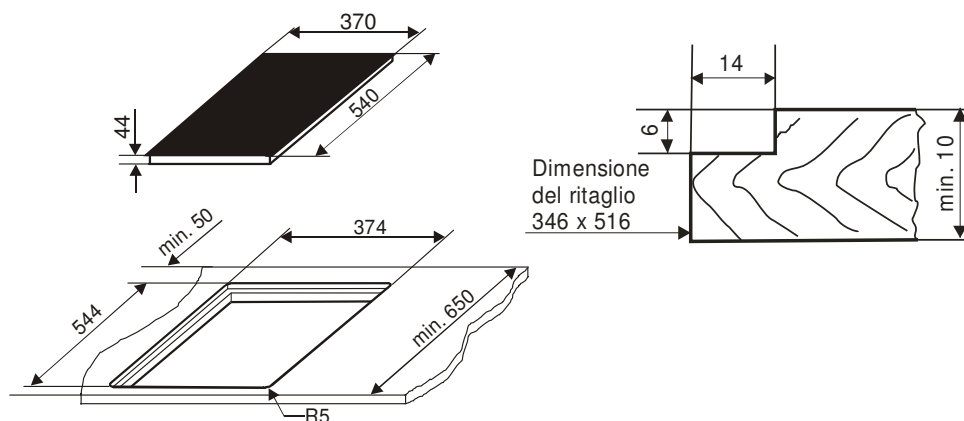
Cura e manutenzione.....	28
Pulizia.....	28
Pulizia della superficie di vetroceramica.....	28
Pulizia delle manopole.....	29
Eliminare i guasti	30
Che cosa si può fare, se	30
Smaltimento	32
Servizio assistenza	32
Note.....	33

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.

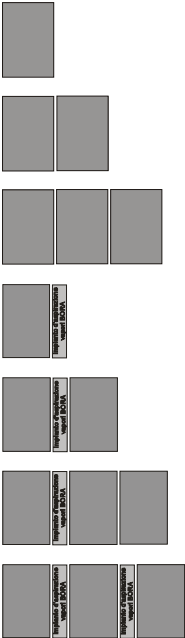
Incasso del piano di cottura a filo del top



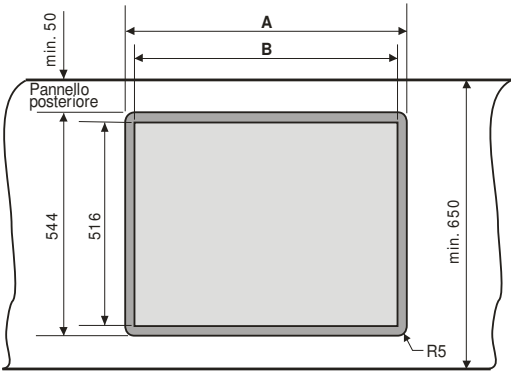
Distanza tra il bordo estremo del ritaglio e i pannelli posteriore e laterale almeno 50 mm.

- 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:

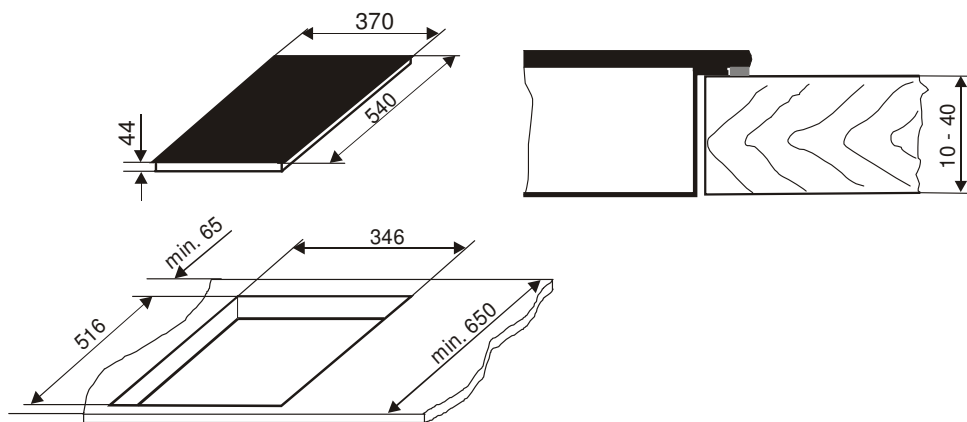


Piani di cottura	Impianto d'aspirazione vapori BORA	Ritaglio nel piano di lavoro	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



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.

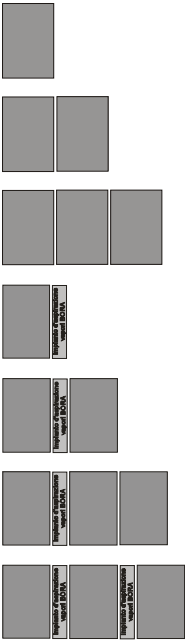
Incasso del piano di cottura nel ritaglio praticato in un piano di lavoro



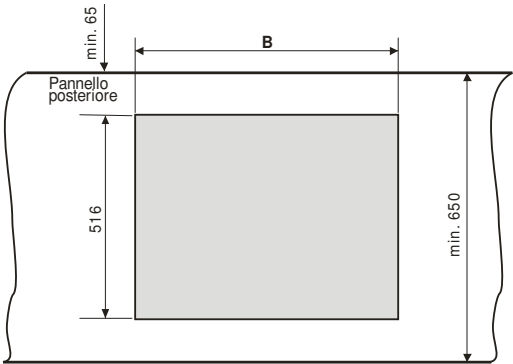
Distanza tra il bordo esterno del ritaglio e i pannelli posteriore e laterale almeno 65 mm.

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

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



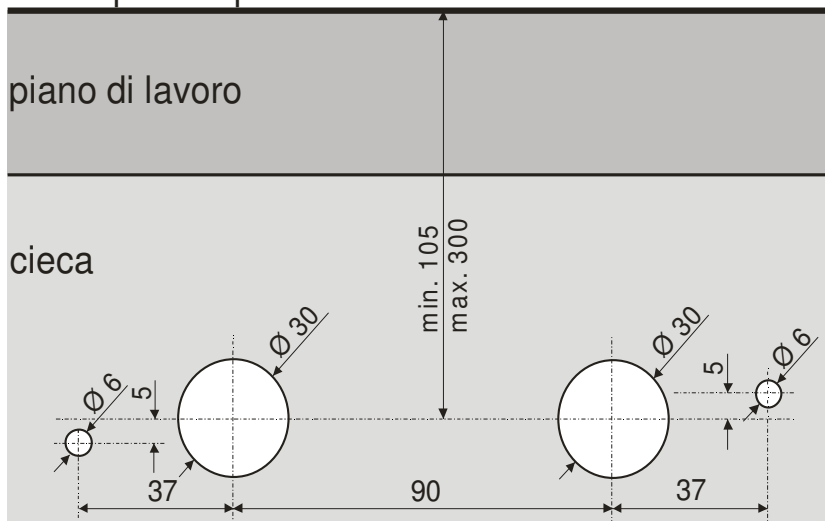
Piani di cottura	Impianto d'aspirazione vapori BORA	Ritaglio nel piano di lavoro
		B
1		346
2		716
3		1086
1	1	456
2	1	826
3	1	1196
3	2	1306



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

Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base

lato superiore piano di lavoro



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



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



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

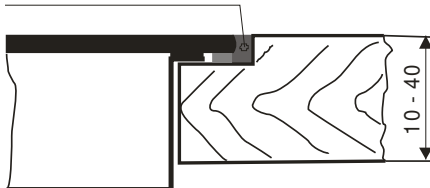
Incasso

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

Incasso del piano di cottura a filo del top

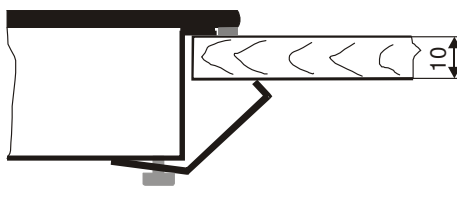
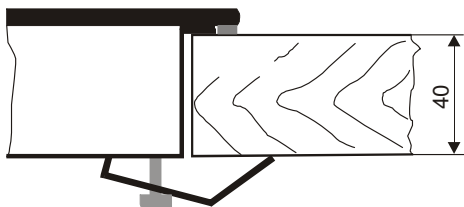
- Incassare il piano di cottura nel ritaglio. Quindi, chiudere la fessura d'incollaggio con colla al silicone termoresistente. Con una spatola togliere l'eventuale colla al silicone eccedente.

colla al silicone
termoresistente



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

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



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

Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base



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

- ▶ 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!



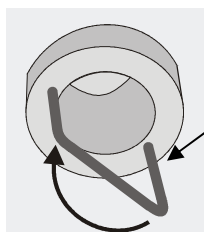
Va rispettata assolutamente la misura totale di 36 mm per garantire un funzionamento corretto della scatola elettrica!

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

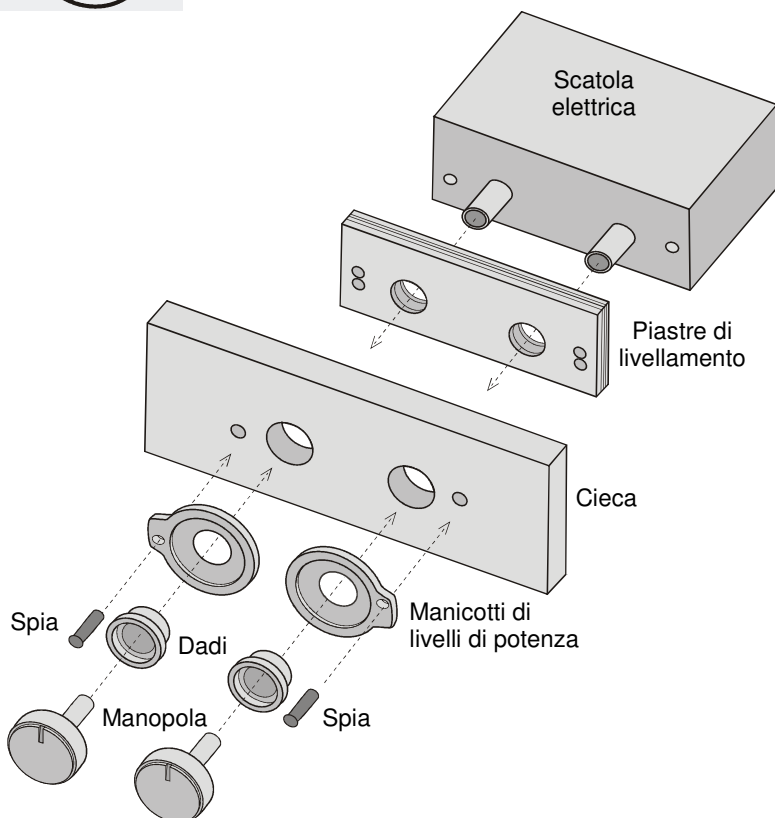
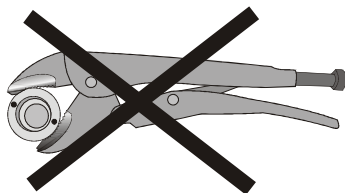
- Inserire le spie (rosse) nei manicotti di livelli di potenza.
- Inserire la scatola elettrica da dietro nella cieca, con le piastre di livellamento infilate. Sul lato anteriore, infilare i due manicotti di livelli di potenza e fissarli tramite i dadi e la staffa di fissaggio in dotazione. Coppia massima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



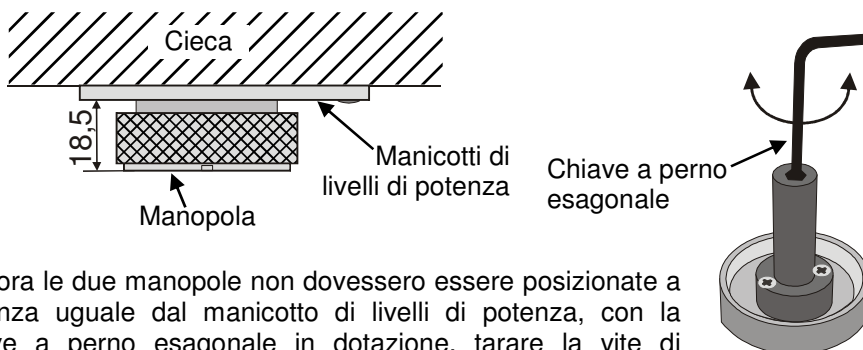
**Non stringere il dado in alcun caso con una pinza o un attrezzo simile!
Utilizzare esclusivamente la staffa di fissaggio in dotazione!**



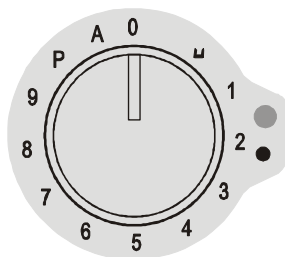
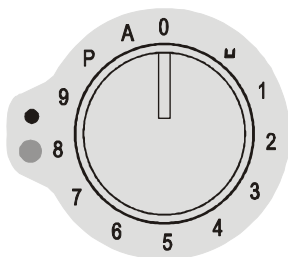
Staffa di
fissaggio



- 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 infilando prima il collegamento a terra giallo-verde sul connettore faston contrassegnato di , e, quindi, i due connettori da 8 poli del piano di cottura nelle relative prese della scatola elettrica, prestando attenzione ai relativi colori.

Collegamento elettrico

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

- Come dispositivi di separazione idonei possono essere considerati interruttori di potenza, fusibili, interruttori automatici e relè.
- La linea da utilizzare per il collegamento alla rete (già premontata) deve essere almeno del tipo H05VV-F e/o H05VVH2-F.
- Sezione: 3G1,5 mm²
- In caso di collegamento dell'apparecchio mediante spina, la stessa dovrà essere accessibile anche successivamente al montaggio.
- Una linea di collegamento danneggiata deve essere sostituita da una linea di particolare confezione. La sostituzione deve essere eseguita solo da un servizio assistenza autorizzato dalla BORA Lüftungstechnik GmbH.

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

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

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).
- In caso di guasto di elementi costruttivi elettronici, può verificarsi il problema che non è più possibile spegnere l'apparecchio. Svitare il fusibile 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.

Avvertenze importanti per i portatori di pace-maker, apparecchi acustici e impianti metallici.

- I piani di cottura a induzione generano nella sfera delle zone di cottura un campo elettromagnetico ad alta frequenza. Per questo motivo, nella diretta vicinanza alle zone di cottura e in condizioni sfavorevoli, i pace-maker, gli apparecchi acustici e gli impianti metallici possono essere influenzati negativamente o disturbare la loro funzione.
- Da vari esperimenti risulta che, a condizioni normali, non sussistono pericoli per i portatori di pace-maker. I portatori di pace-maker (o di un apparecchio acustico o di un altro impianto) che vogliono essere sicuri che l'uso dell'apparecchio non comporti dei rischi, dovrebbero consultare un ente medico competente per ottenere delle informazioni dettagliate.

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.
- 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!

Attenzione, pericolo di ustioni e d'incendio!

- Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza durante la cottura.
- Tenere lontani dalla superficie oggetti di metallo o con componenti metallici, ad es. posate, foglio di alluminio, carta da regalo.
- La superficie riscaldata rimane bollente ancora per un periodo prolungato e si raffredda 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!

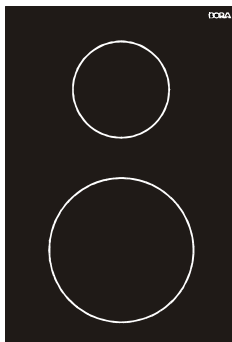
Il vostro apparecchio

Descrizione dell'apparecchio

- Funzione power
- Display separato per ogni zona di cottura
- Regolazione di potenza elettronica (9 livelli)
- Disinserizione automatica di sicurezza
- Tracciatura delle singole zone di cottura
- Funzione scaldavivande
- Funzione di riconoscimento pentola
- Funzione automatica di prima cottura
- Indicatore del calore residuo
- Sicurezza bambini

PI 11-000

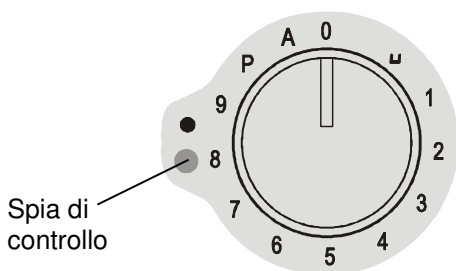
- Una zona di cottura Ø 155 mm
- Una zona di cottura Ø 230 mm



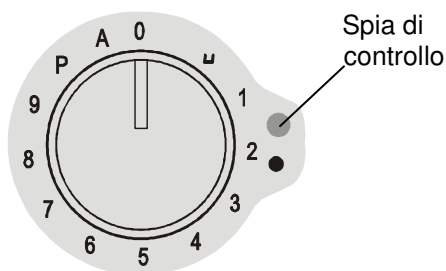
Scatola elettrica PIS 11-100

Manicotti di livelli di potenza

Zona di cottura anteriore



Zona di cottura posteriore



Spia di controllo

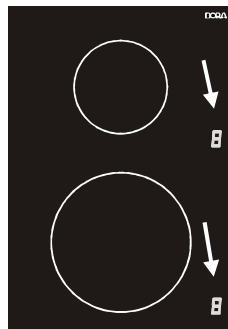
- Con spia di controllo luminosa, è inserita la relativa zona di cottura.

Elementi indicativi del piano di cottura

Ad ogni zona di cottura è assegnato un display da 7 segmenti che visualizza lo stato di funzionamento della zona di cottura.

Indicazioni

- I - 9** Livelli di potenza
- A** Funzione automatica per riscaldamento rapido
- H** Indicatore del calore residuo
- L** Sicurezza bambini ON
(la spia è illuminata contemporaneamente su entrambi i display)
- P** Funzione power
- U** Funzione scaldavivande
- nessuna pentola o una pentola non adatta sulla zona di cottura



Il funzionamento dei piani di cottura ad induzione

I piani di cottura ad induzione reagiscono molto rapidamente, sono regolabili con precisione, efficienti, economici nell'uso e sicuri.

Il loro funzionamento differisce notevolmente dai tradizionali piani di cottura o dalle piastre elettriche. La bobina d'induzione posta sotto il piano di vetroceramica genera un campo magnetico che varia rapidamente e riscalda direttamente il fondo magnetizzabile del pentolame.



Premessa per cucinare su un piano di cottura ad induzione è l'utilizzo di pentolame con fondo magnetizzabile.

Il piano di cottura rimane abbastanza freddo, poiché è riscaldato solo dal pentolame bollente.

Una volta tolto il pentolame dalla zona di cottura, è interrotta immediatamente l'alimentazione di potenza.

Zona di cottura



Il diametro della zona di cottura dovrebbe corrispondere al diametro del fondo magnetizzabile del pentolame. In questo modo è garantito il massimo sfruttamento d'energia e la diffusione ottimale del calore nel pentolame.

Indicatore del calore residuo

Finché sussiste il pericolo di ustioni maggiori, dopo il disinserimento è visualizzato un **H**.

Impostazioni per l'utilizzatore

Sicurezza bambini

La sicurezza bambini impedisce l'inserzione involontaria. Finché è attivata la sicurezza bambini, non si può accendere alcuna zona di cottura.

Attivare la sicurezza bambini

Non deve essere in funzione alcuna zona di cottura.

- ▶ **Schiacciare** la manopola sinistra o destra delle zone di cottura e ruotarla per almeno 5 e al massimo 30 secondi a sinistra (posizione **A**).
 - In entrambe le indicazioni della zona di cottura è visualizzato **L** come conferma della sicurezza bambini attivata.

oppure

- ▶ **Schiacciare** entrambe le manopole delle zone di cottura e, contemporaneamente, ruotarle per almeno 1,5 secondi a sinistra (posizione **A**).
 - In entrambi i display della zona di cottura è visualizzato **L** come conferma della sicurezza bambini attivata.

Disattivare la sicurezza bambini

- ▶ **Schiacciare** la manopola sinistra o destra delle zone di cottura e ruotarla per almeno 5 e al massimo 30 secondi a sinistra (posizione **A**).
 - Si spengono entrambe le spie della zona di cottura.

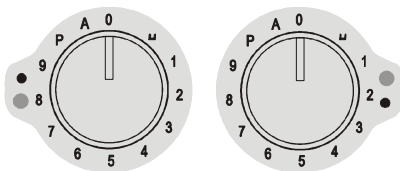
oppure

- ▶ **Schiacciare** entrambe le manopole delle zone di cottura e, contemporaneamente, ruotarle per almeno 1,5 secondi a sinistra (posizione **A**).
 - Si spengono entrambe le spie della zona di cottura.

Comando

Zone di cottura

La manopola serve all'inserimento e al disinserimento e per regolare le zone di cottura assegnate.



Accensione

► **Schiacciare** la manopola della zona di cottura e regolarla al livello di potenza desiderato.

1 = potenza minima, 9 = potenza massima

— S'illumina la relativa spia di controllo.

— Nel display della zona di cottura è visualizzato il livello di potenza impostato.

Funzione scaldavivande

La funzione scaldavivande mantiene in caldo i cibi cotti a circa 65 °C.

► **Schiacciare** la manopola della zona di cottura e regolarla alla funzione scaldavivande .

— S'illumina la relativa spia di controllo.

— nel display della zona di cottura è visualizzata la funzione scaldavivande .

La durata massima per la funzione scaldavivande è limitata a due ore.

Livelli di potenza

L'elevato rendimento dei piani di cottura ad induzione comporta un riscaldamento rapidissimo del pentolame. Per evitare il bruciarsi dei cibi bisogna modificare le proprie abitudini relative alla scelta del livello di potenza rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

I dati forniti nella tabella seguente s'intendono valori indicativi.



A seconda della qualità si raccomanda di diminuire o aumentare il livello di potenza.

Si regola in questo modo:

	Funzione scaldavivande
Mantenere in caldo i cibi cotti a circa 65 °C.	
Sciogliere burro, cioccolato o gelatina	1
Mantenere in caldo salse e brodi, far ammolire il riso	1 -3
Cottura di patate, paste, brodi e minestrone, ragù, Stufare di frutta, verdura e carne, scongelamento di cibi	2 -6
Arrostitura in padelle rivestite, arrostitura lenta (senza surriscaldamento del grasso) di cotolette, pesce.	6 -7
Riscaldamento di grasso, rosolatura di carne, prima cottura di salse legate e brodi, preparazione di frittate	7 -8
Bollitura di maggiori quantità di liquidi, rosolatura di bistecche	9
Bollitura di acqua	Funzione power

Spegnere la zona di cottura

- Dopo utilizzato di una zona di cottura regolare la manopola della zona di cottura alla posizione "0".
 - Si spegne la relativa spia di controllo.
 - Finché la zona di cottura è ancora bollente, nel display della stessa zona di cottura è visualizzato **H** che segnala, che c'è ancora del calore residuo. Una volta raffreddata la zona di cottura si spegne la relativa spia.

Sensore di riconoscimento pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un sensore per il riconoscimento della pentola. Per poter inserire la zona di cottura, deve essere appoggiata una pentola adatta e magnetizzabile sulla zona di cottura.

- Se si toglie la pentola durante il funzionamento, l'alimentazione di potenza è interrotta e nel display è visualizzato **U**.
- Se si utilizza pentole o padelle non adatte, è visualizzato **U**.

Dopo 10 minuti senza pentola segnalata, la zona di cottura si disinserisce automaticamente e può essere reinserita solo dopo riposizionamento della manopola su "0".

- Si spegne la spia.

Funzione power

Ogni zona di cottura è dotata di una funzione power **P** per potenza aggiuntiva. Con funzione power inserita, la zona di cottura selezionata funziona 10 minuti a potenza estremamente elevata. Dopo 10 minuti, la funzione è ridotta automaticamente al livello di potenza **9**. Con la funzione power si può riscaldare rapidamente, ad es., molta acqua.

La funzione power può essere sfruttata solo per una zona di cottura alla volta. Con funzione power attivata, l'altra zona di cottura funziona a potenza ridotta.

- Se per la zona di cottura anteriore è impostata la funzione power, la zona di cottura posteriore può funzionare al massimo al livello di potenza **6**.
- Se per la zona di cottura posteriore è impostata la funzione power, la zona di cottura anteriore può funzionare al massimo al livello di potenza **8**.

Se si aumenta il livello di potenza oltre questi valori indicati sopra, si disinserisce automaticamente la funzione power.

Accensione

- Schiacciare la manopola della zona di cottura e ruotarla oltre il livello di potenza **9** su **P**.
 - È visualizzato **P**.
 - Dopo 10 minuti, la funzione è ridotta automaticamente al livello di potenza **9**.



Togliendo le pentole, la funzione power è interrotta. Se si appoggia nuovamente una pentola sulla zona di cottura, la funzione power continua.

Termine anticipato

Per terminare la cottura a funzione power prima della scadenza di 10 minuti si hanno a disposizione le seguenti possibilità:

- Ruotare di nuovo la manopola della zona di cottura oltre il livello di potenza **9** su **P**.
 - È attivato il livello di potenza **9**.

oppure

- Ruotare la manopola della zona di cottura sul livello di potenza desiderato.
 - È attivato il livello di potenza selezionato.



Con controllo o zona di cottura surriscaldati, la funzione power termina automaticamente.

Funzione automatica di prima cottura



Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza durante la funzione automatica di prima cottura. Le quantità piccole si riscaldano molto rapidamente!

Entrambe le zone di cottura sono dotate di funzione automatica di prima cottura che può essere aggiunta. Con l'attivazione di questa funzione, la zona di cottura, una volta accesa, funziona per una determinata durata (vedi tabella) a massimo livello di potenza. Alla scadenza di questo tempo, la funzione è ridotta automaticamente al livello di potenza regolato.



La funzione automatica di prima cottura deve essere attivata nuovamente ad ogni accensione di una zona di cottura.

Einschalten

- Schiacciare la manopola della zona di cottura richiesta e ruotarla brevemente verso sinistra sul simbolo **A**. Quindi selezionare (entro 5 secondi) la funzione di continuazione cottura.
 - È visualizzato **A** per la durata della funzione automatica di prima cottura attivata.
 - Alla scadenza del tempo, la potenza di riscaldamento è ridotta alla funzione di continuazione cottura.

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8
Tempo di prima cottura in	$\frac{2}{3}$	1	2	3	$4\frac{1}{4}$	7	2	3



Se, durante la funzione automatica di prima cottura, si seleziona un livello maggiore della funzione di continuazione cottura, è adottata automaticamente la nuova durata.

Spegnimento anticipato

L'attivazione della funzione automatica di prima cottura termina automaticamente in seguito:

- alla riduzione del livello della funzione di continuazione cottura.
- alla regolazione del livello di potenza **9**.
- all'attivazione della funzione power **P**.
- all'attivazione della funzione scaldavivande **u**.

Pentolame



I fondi delle stoviglie non devono avere righettature affilate o bordi con spigoli vivi. Stoviglie di ghisa devono essere utilizzate solo se sono dotate di un fondo liscio.

Utilizzare solo pentole e padelle idonee per i piani di cottura ad induzione. Solitamente quest'idoneità è segnalata dal produttore sul fondo della pentola.



Di regola, se è attaccata una calamita sul fondo della pentola, la stessa è idonea per il piano di cottura ad induzione. Noi consigliamo di controllare le stoviglie prima dell'acquisto.

Il vostro apparecchio è in grado di riconoscere le stoviglie idonee.

- Appoggiare la pentola su una zona di cottura di diametro possibilmente adatto e regolare quest'ultima sul livello di potenza **3**.
 - Se rimane visualizzato nel display **3**, la pentola è idonea.
 - In caso di stoviglie inadatte o troppo piccole, nel display è visualizzato **4**.



Scegliere pentolame di misura adatta alla zona di cottura, ciò garantisce tempi brevi di riscaldamento e una buona diffusione del calore. Posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

Stoviglie con rivestimento sintetico (ad es. teflon) non dovrebbero mai usate a un livello di potenza superiore a **7**. Altrimenti, il rivestimento potrebbe essere surriscaldato e danneggiato.

Durante l'impiego, le stoviglie potrebbero generare dei rumori. Ciò non indica un guasto. Il funzionamento dell'apparecchio non n'è pregiudicato in alcun modo.

Sistemi di sicurezza

Disinserzione automatica di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sorveglianza temporale delle zone di cottura. Lo stesso disinserisce la zona di cottura automaticamente alla scadenza della durata del livello di potenza regolato, e cioè:

Livello di potenza	Funzione di scaldavivande	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Limitazione della durata di funzionamento in ore	2	8 ^{2/3}	6 ^{3/4}	5 ^{1/4}	4 ^{1/3}	3 ^{1/2}	2 ^{3/4}	2 ^{1/3}	1 ^{3/4}	1 ^{1/2}

- Se, a causa della limitazione della durata, la zona di cottura è stata spenta, nel relativo display lampeggiano alternativamente **H** e **Q**.



La zona di cottura può essere reinserita come al solito.

Protezione anti-surriscaldamento delle zone di cottura

Ogni zona di cottura dispone di un sensore di sovratemperatura. Alla risposta di questo sensore, sono avviate automaticamente le seguenti azioni:

- il ventilatore di raffreddamento è commutato al regime massimo per tutta la durata della sovratemperatura. Una funzione power eventualmente inserita, è disattivata.
 - L'indicazione **P** passa a **g**.
- Se questo provvedimento non è sufficiente, la zona di cottura è disinserita.
 - Nel relativo display lampeggia **H**.

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 ...

.... lampeggia nel display **H**

Possibile causa	Rimedio
■ È scattata automaticamente la protezione anti-surriscaldamento.	▶ Controllare se le stoviglie e i cibi da cuocere sono regolari. ▶ Far raffreddare la zona di cottura. ▶ Continuare la cottura su un'altra zona di cottura.

... alla prima messa in servizio di una zona di cottura, si sviluppano degli 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.

... Eliminare i guasti

... in uno o in entrambi i display è visualizzato 

Possibile causa	Rimedio
■ Azionamento continuato di una manopola in posizione di rotazione oltre al livello fino all'arresto	► Riposizionare la manopola.
■ Rottura della linea di collegamento tra piano di cottura e manopola.	► Chiamare la BORA Lüftungstechnik GmbH.

... in uno o in entrambi i display è visualizzato 

Possibile causa	Rimedio
■ La relativa zona di cottura o l'unità di potenza sono difettose.	► Annotare il numero di guasto. ► Chiamare la BORA Lüftungstechnik GmbH.

... è visualizzato nel display 

Possibile causa	Rimedio
■ Le stoviglie non sono idonee per l'induzione.	► Utilizzare solo pentole e padelle idonee per i piani di cottura ad induzione.
■ La pentola è troppo piccola per la zona di cottura selezionata.	► Adattare le stoviglie alla zona di cottura.

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

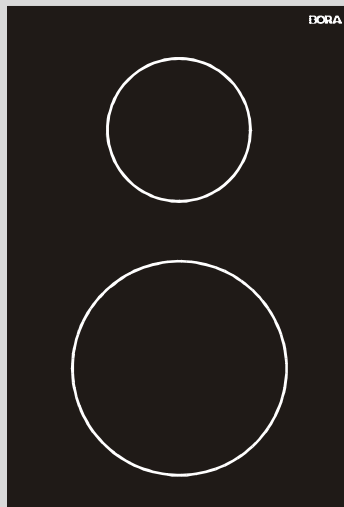
**Ind. Kochfeld:
PI-UM-I-0010910**

05.2011 - 1031079



Placa vitrocerámica por inducción
con módulo de mando

PI 11-000



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 15 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 por inducción	Módulo de mando
PI 11-000	PIS 11-100

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

Contenido

Montaje	5
Antes de empotrar	5
Empotrado enrasado en la superficie de la 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 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
Instrucciones importantes para portadores de	
marcapasos cardíacos, prótesis acústicas	
e implantes metálicos	16
Así se evitan daños en el aparato	17
¡Cuidado, peligro de quemadura / incendio.....	18
Su aparato	19
Descripción del aparato	19
Elementos indicadores de la placa de cocción.....	20
Función de placas de cocción por inducción	20
Indicador de calor residual.....	20
Ajustes del usuario	21
Seguro para niños.....	21
Manejo	22
Zonas de cocción.....	22
Detección de la olla.....	23
Nivel de potencia	24
Sistema automático para cocer brevemente	25
Vajilla de cocinar	26

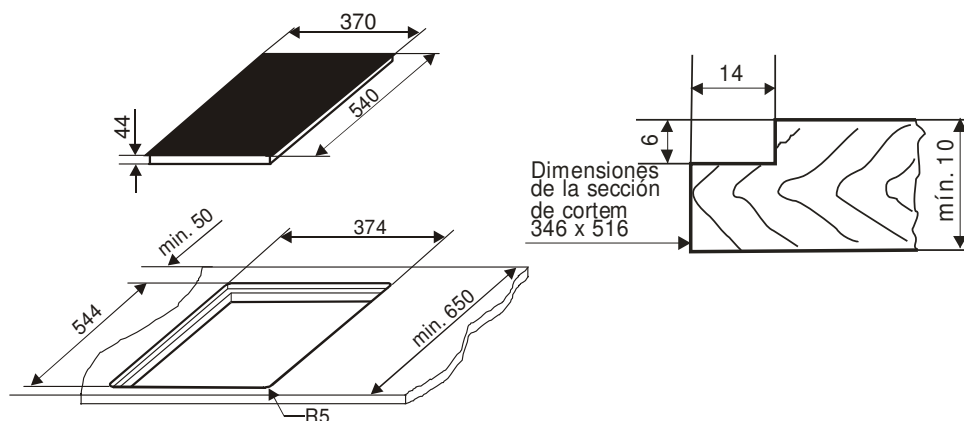
Funciones de seguridad	27
Apagado automático de seguridad	27
Protección contra temperatura excesiva de las zonas de cocción.....	27
Cuidado y mantenimiento	28
Limpieza.....	28
Limpieza de la superficie de vitrocerámica.....	28
Limpieza de las manillas	29
Eliminar uno mismo los fallos	30
Qué hacer cuando	30
Eliminación.....	32
Servicio de reparación.....	32
Notas.....	33

Montaje

Antes de empotrar

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

Empotrado enrasado en la superficie de la cocina encimera

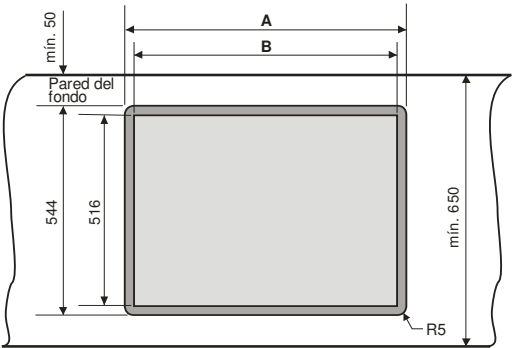


Distancia de por lo menos 50 mm desde el borde más externo de la sección de corte hacia la pared lateral y la pared del fondo.

- 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.

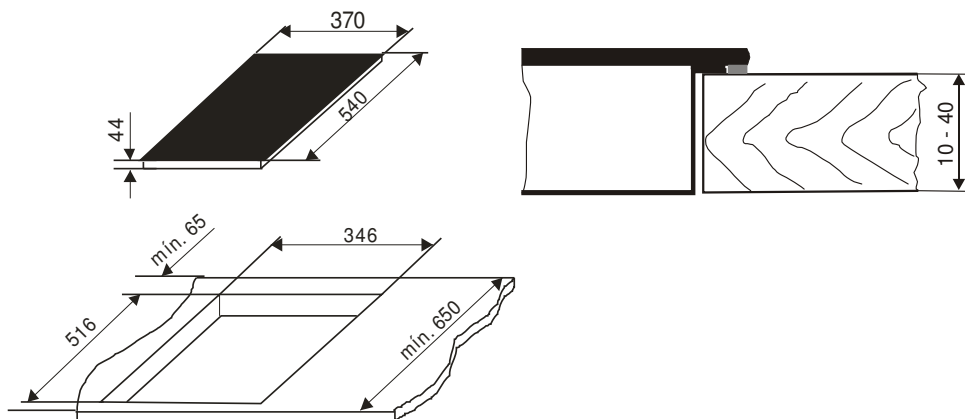
Medidas de la sección de corte durante el empotrado de placas de cocción/ cocinas encimeras o de placas de cocción/ cocinas encimeras y extractora de humo BORA para mesa al costado:

	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



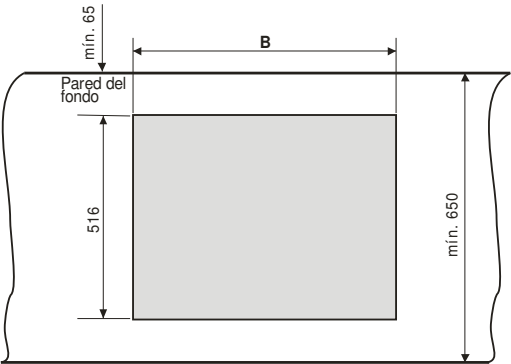
Distancia de por lo menos 65 mm desde el borde de la sección de corte hacia la pared lateral y la pared del fondo.

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

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

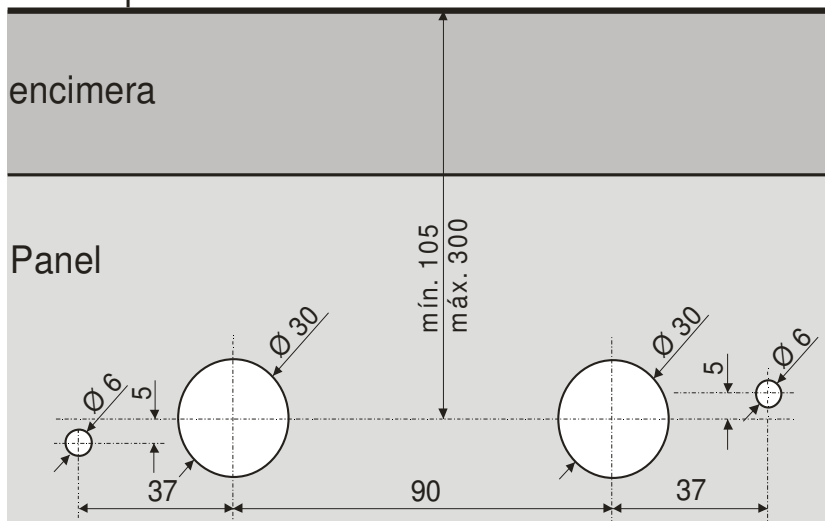
	Placas de cocción Cocinas encimeras	extractora de humo BORA para mesa	Sección de corte de la encimera
			B
	1		346
	2		716
	3		1086
	1	1	456
	2	1	826
	3	1	1196
	3	2	1306

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



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

cara superior de la encimera



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



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



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

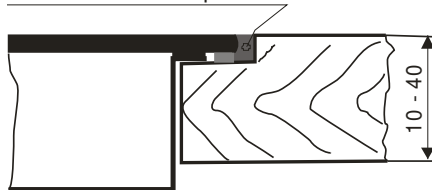
Montaje

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

Empotrado enrasado en la superficie de la placa de cocción

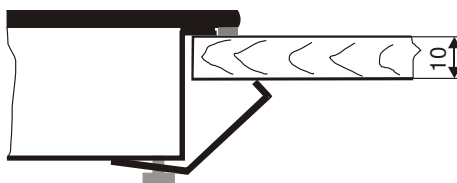
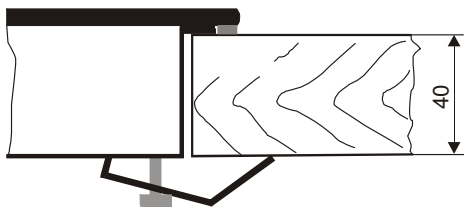
- Colocar la placa de cocción en la sección de corte. Luego cerrar la ranura de pegado con pegamento de silicona resistente a la temperatura. Retirar el pegamento de silicona sobrante con una espátula.

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!



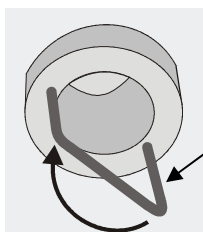
¡Respetar obligatoriamente la dimensión total de 36 mm para garantizar una función perfecta del módulo de mando!

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

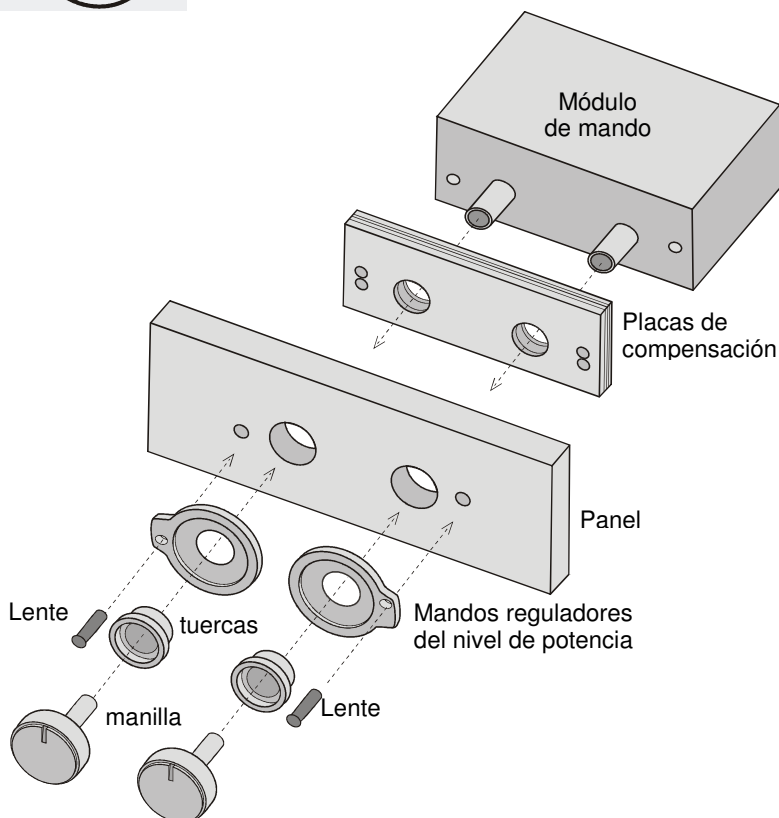
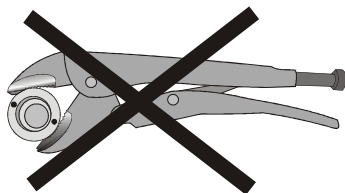
- Introducir las lentes (rojas) en los mandos reguladores del nivel de potencia.
- Introducir el módulo de mando en el panel con las placas de compensación encajadas por atrás. Encajar ambos Mandos reguladores del nivel de potencia en la parte frontal y fijar con las tuercas incluidas y con el estribo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



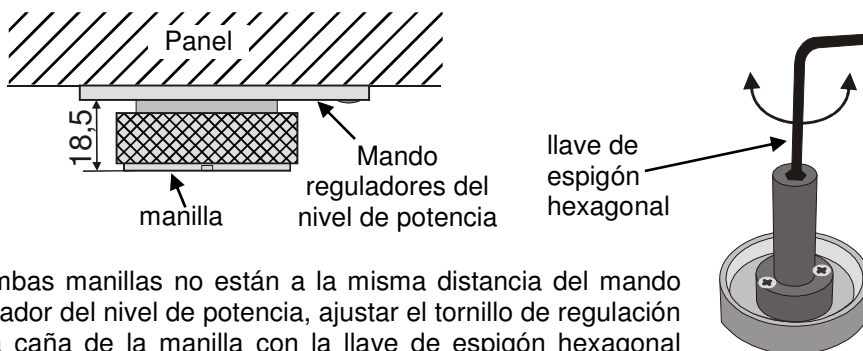
¡No ajustar las tuercas de ninguna manera con una tenaza o similar!
¡Solamente utilizar el estribo de fijación incluido!



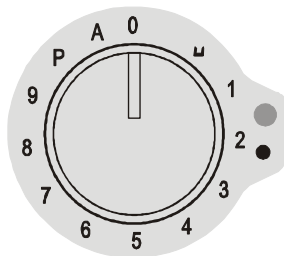
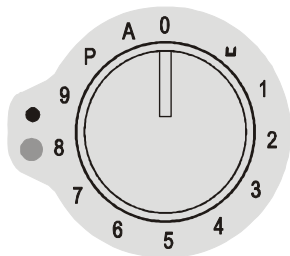
estribo
de fijación



- 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 primero la conexión de puesta a tierra de color amarillo y verde sobre la lengüeta de contacto marcada $\oplus$ y luego las dos clavijas de 8 polos de la placa de cocción coincidiendo los colores en las piezas del enchufe correspondientes 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. 3G1,5 mm²
- Si el aparato está conectado por enchufes, este tiene que estar accesible aun después del montaje del aparato.
- Si se dañó el cable de conexión, tiene que ser reemplazado por uno confeccionado especialmente. Esto solamente lo debe hacer un servicio de reparación autorizado por la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH.

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

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

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.

Niños en el hogar

- Los componentes del embalaje (p.ej. láminas, icopor) pueden ser peligrosos para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantener los componentes del embalaje fuera del alcance de los niños.
- El aparato está previsto para el uso por adultos que conozcan el contenido de las presentes instrucciones de uso. A menudo los niños no pueden reconocer peligros que surgen en el trato con aparatos eléctricos o a gas. Por ello, ocuparse de la vigilancia necesaria y no dejar jugar a los niños con el aparato.
- Las superficies de aparatos eléctricos para cocinar se calientan. En principio mantener lejos de la cocina a los niños pequeños.
Especialmente en todas las piezas del quemador y de la rejilla, así como en una lata conductora de aire existe peligro de quemarse.
- Para proteger a niños pequeños se puede colocar un protector de cocina para niños.

Para el uso

- Durante las primeras horas de funcionamiento de una hornilla pueden desprenderse olores molestos. Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica. Preocuparse de que haya buena ventilación del ambiente.
- Si el aparato muestra daños evidentes, no ponerlo a funcionar y comunicarse con la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Poner el aparato inmediatamente fuera de servicio apenas se descubra un fallo en el funcionamiento o si se presentaran acciones mecánicas tales como rajaduras en la superficie. Apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica (destornillar los fusibles) o apagar el fusible automático). Cerrar el suministro de gas.
- Cuando fallan los componentes electrónicos, no se podrá apagar eventualmente el aparato. 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.

Instrucciones importantes para portadores de marcapasos cardiacos, prótesis acústicas e implantes metálicos.

- Las placas de cocción por inducción crean un campo electromagnético de alta frecuencia en el área de las zonas de cocción. En caso de acercamiento directo a las zonas de cocción, en situaciones desfavorables, puede haber una influencia negativa en los marcapasos cardiacos, en las prótesis acústicas o también en implantes metálicos o perturbar su función.
- Los experimentos han tenido como resultado que para los portadores de marcapasos cardiacos no existe ningún riesgo en condiciones normales. Si como portador de un marcapasos cardiaco (o de una prótesis acústica o de algún otro implante) se desea estar seguro acerca de que el manejo del aparato no tenga ningún problema, se debería pedir información exhaustiva en el departamento médico especializado competente.

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 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.
- No tratar (pelar, cortar, etc.) verduras ni frutas sobre la superficie. Partículas de suciedad finas u objetos duros pueden dañar la superficie del aparato.
- 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!

¡Cuidado, peligro de quemadura / incendio!

- No dejar de vigilar el aparato durante el funcionamiento.
- Mantener lejos de la superficie los objetos de metal o con partes de metal, p.ej. cubiertos, papel aluminio, papel de regalo.
- La superficie calentada también permanece caliente durante un tiempo prolongado después de apagarla y solamente se enfría lentamente a temperatura ambiente. Esperar lo suficiente antes de realizar la limpieza.
- 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!

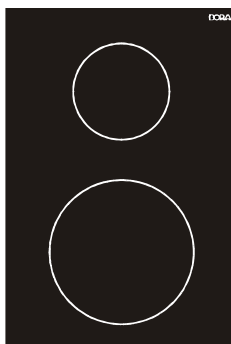
Su aparato

Descripción del aparato

- Nivel de potencia
- Indicador separado para cada zona de cocción
- Regulación electrónica de potencia (9 niveles)
- Apagado automático de seguridad
- Marcado de cada una de las zonas de cocción.
- Nivel calentador
- Detección de la olla
- Sistema automático para cocer brevemente
- Indicador de calor residual
- seguro contra apertura por niños

PI 11-000

- Una zona de cocción de Ø 155 mm
- Una zona de cocción de Ø 230 mm

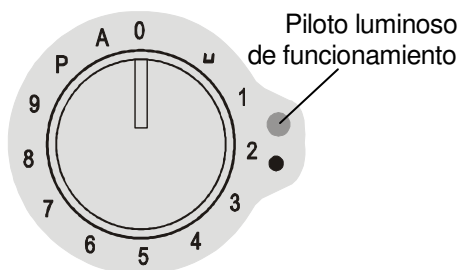
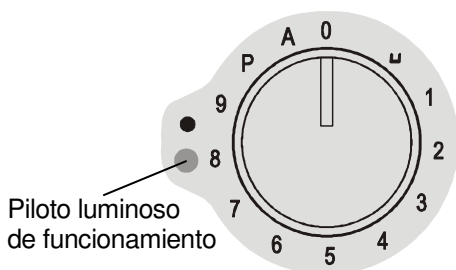


Módulo de mando PIS 11-100

Mandos reguladores del nivel de potencia

Zona de cocción adelante

Zona de cocción atrás



Piloto luminoso de funcionamiento

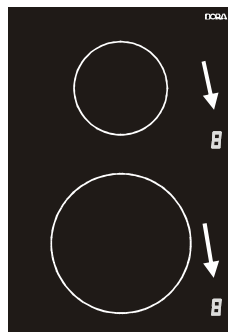
- La zona de cocción está encendida cuando la lámpara correspondiente está encendida.

Elementos indicadores de la placa de cocción

Cada zona de cocción tiene un indicador de 7 segmentos asignado, el cual muestra el estado de funcionamiento actual de la zona de cocción.

Indicadores

- I - 9** Niveles de potencia
- A** Sistema automático para cocer brevemente
- H** Indicador de calor residual
- L** Seguro para niños ENCENDIDO (ON)
(se enciende en ambos indicadores a la vez)
- P** Nivel de potencia
- u** Nivel calentador
- u** No hay ninguna olla sobre la zona de cocción o hay una olla inadecuada



Función de placas de cocción por inducción

Las placas de cocción por inducción tienen una reacción muy rápida, son de regulación fina, muy potentes, económicas y seguras.

En cuanto a su efecto se diferencian considerablemente de las placas de cocción o fogones convencionales. La bobina de inducción ubicada debajo de la plancha vitrocerámica crea un campo magnético que cambia rápidamente, el cual calienta directamente el fondo magnetizable de la vajilla de cocinar.



El requisito para trabajar con una placa de cocción por inducción es utilizar vajilla de cocinar con fondo magnetizable.

La plancha vitrocerámica se mantiene para ello relativamente fría porque solamente se calienta por la vajilla de cocinar.

Cuando se retira la vajilla de cocinar se interrumpe inmediatamente el suministro de potencia.

Zona de cocción



El diámetro de la zona de cocción debería de coincidir en lo posible con el diámetro magnetizable del fondo de la vajilla de cocinar. Con ello se logra la recepción de energía más alta posible y la máxima distribución de calor en la vajilla de cocinar.

Indicador de calor residual

Mientras exista el peligro para una combustión mayor, está indicado en el indicador **H** asignado después de apagar.

Ajustes del usuario

Seguro para niños

El seguro para niños debe evitar un encendido involuntario. Mientras esté activado el seguro para niños, no se puede hacer funcionar ninguna zona de cocción.

Encender el seguro para niños

No debe haber ninguna zona de cocción en funcionamiento.

- ▶ **Presionar** la manilla del interruptor giratorio izquierdo o derecho de las zonas de cocción y girarla a la izquierda durante por lo menos 5 segundos y menos de 30 segundos (posición **A**).
 - En ambos indicadores de la placa de cocción aparece **L** como confirmación del seguro para niños activado.

o

- ▶ **Presionar** la manilla de ambos interruptores giratorios de las zonas de cocción y girarlas a la vez a la izquierda durante por lo menos 1,5 segundos (posición **A**).
 - En ambos indicadores de la placa de cocción aparece **L** como confirmación del seguro para niños activado.

Apagar el seguro para niños

- ▶ **Presionar** la manilla del interruptor giratorio izquierdo o derecho de las zonas de cocción y girarla a la izquierda durante por lo menos 5 segundos y menos de 30 segundos (posición **A**).
 - Se pagan ambos indicadores de la placa de cocción.

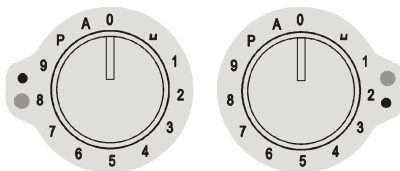
o

- ▶ **Presionar** la manilla de ambos interruptores giratorios de las zonas de cocción y girarlas a la vez a la izquierda durante por lo menos 1,5 segundos (posición **A**).
 - Se pagan ambos indicadores de la placa de cocción.

Manejo

Zonas de cocción

El interruptor giratorio sirve para encender y apagar, y para regular la zona de calentamiento asignada.



Encender

- **Presionar** 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.
 - En el indicador de la placa de cocción se muestra el nivel de potencia ajustado.

Nivel calentador

El nivel calentador mantiene alimentos preparados calientes a 65 °C aprox.

- **Presionar** la manilla del interruptor giratorio de la zona de cocción y llevarla al nivel calentador .
 - Se enciende el piloto luminoso de funcionamiento correspondiente.
 - En el indicador de la placa de cocción se muestra el nivel calentador  ajustado.

La duración máxima de la función calentadora está limitada a 2 horas.

Niveles de potencia

La alta potencia de placas de cocción por inducción tiene un efecto de calentamiento rápido de la vajilla de cocinar. Para evitar que se queme la comida, se necesita cierta adaptación en la elección del nivel de potencia frente a sistemas de cocción convencionales.

Los datos en el cuadro a continuación son valores indicativos.



Según la cantidad se recomienda disminuir o aumentar el nivel de potencia.

Así se ajusta:

	Nivel calentador
Mantener caliente la comida lista a 65 °C aprox.	
Derretir mantequilla y chocolate, diluir gelatina.	1
Mantener calientes salsa y sopas, hacer arroz	1-3
Cocer papa, pastas, sopas, ragús, Rehogar fruta, verduras y pescado, descongelar comida	2-6
Asar /freír en sartenes con Teflón, asar con cuidado (sin sobrecalentar la grasa) escalopes y pescado	6-7
Calentar grasa, freír/asar carne, cocer por poco tiempo salsas ligadas y sopas, cocer tortillas	7-8
Llevar a ebullición de grandes cantidades de líquido, asar bistecs	9
Hervir agua	Nivel de potencia

Apagar la zona de cocción

- ▶ Después de utilizar de un zona de cocción poner la manilla del interruptor giratorio de la zona de cocción en la posición „0“.
 - Se apaga el piloto luminoso de funcionamiento correspondiente.
 - Mientras la zona de cocción aun esté caliente, en el indicador de la placa de cocción aparece un **H** como información que aun hay calor residual. Este indicador también se apaga después del enfriamiento suficiente.

Detección de la olla

Cada zona de cocción tiene un detector de olla. Para que se pueda encender la zona de cocción, se tiene que colocar una vajilla de cocinar magnetizable adecuada sobre la zona de cocción.

- Si se retira la vajilla de cocinar durante el funcionamiento, se interrumpe la emisión de potencia y aparece **U** en el indicador.
- Si se usa una vajilla de cocinar inadecuada, aparece **U** en el indicador.

Después de transcurrir 10 minutos sin reconocer olla, se apaga automáticamente la zona de cocción y recién se puede volver a encender después que se giró de vuelta la manilla a la posición cero.

- Se apaga el indicador.

Nivel de potencia

Cada zona de cocción tiene un nivel de potencia amplificador de potencia **P**. Si el nivel de potencia está conectado adicionalmente, la zona de trabajo elegida trabaja durante 10 minutos con una potencia alta extra. Después de 10 minutos se conmuta automáticamente de regreso al nivel de potencia **9**. Con el nivel de potencia se puede calentar rápidamente gran cantidad de agua, por ejemplo.

El nivel de potencia se puede utilizar solamente en una sola zona de cocción a la vez. Si el nivel de potencia está activo, la otra zona de cocción trabaja con potencia reducida.

- Si en la zona de cocción delantera está ajustado el nivel de potencia, la zona de cocción de atrás se puede operar con el nivel de potencia **6** como máximo.
- Si en la zona de cocción de atrás está ajustado el nivel de potencia, la zona de cocción delantera se puede operar con el nivel de potencia **8** como máximo.

Si se aumenta el nivel de potencia sobre los valores mencionados líneas arriba, se apaga el nivel de potencia.

Encender

- ▶ Presionar la manilla del interruptor giratorio de la zona de cocción y por el nivel de potencia **9** girarla aumentando al nivel **P**.
 - En el indicador aparece **P**.
 - Después de 10 minutos se conmuta automáticamente de regreso al nivel de potencia **9**.



Si se retira la vajilla de cocinar, se interrumpe el nivel de potencia. Apenas se vuelve a colocar la vajilla de cocinar sobre la zona de cocción, se continúa con el nivel de potencia.

Finalización anticipada

Para la finalización anticipada están disponibles las posibilidades a continuación.

- ▶ Volver a girar la manilla del interruptor giratorio por el nivel de potencia **9** aumentando al nivel **P**.
 - El nivel de potencia **9** está activo.

o

- ▶ Girar la manilla del interruptor giratorio de la zona de cocción al nivel de potencia de preferencia.
 - El nivel de potencia elegido está activo.



Si se sobrecalienta el control o la zona de cocción, se termina automáticamente el nivel de potencia.

Sistema automático para cocer brevemente



No dejar de vigilar el aparato durante la duración del sistema automático para cocer brevemente. ¡Las porciones más pequeñas se calientan muy rápido!

Ambas zonas de cocción tienen un sistema automático conectable adicionalmente para cocer brevemente. Con esta función, la zona de cocción trabaja con toda potencia después de encender durante un tiempo determinado (ver el cuadro). Después de este tiempo se conmuta automáticamente de regreso al nivel de potencia ajustado.



Cada vez que se enciende una zona de cocción se tiene que volver a activar el sistema automático para cocer brevemente.

Encender

- ▶ Presionar la manilla del interruptor giratorio de la zona de cocción y girarla brevemente hacia la izquierda al símbolo **A**. Luego (en un lapso de 5 segundos) elegir el nivel para continuar la cocción.
 - En el indicador aparece **A** para la duración del sistema automático para cocer brevemente.
 - Después de transcurrida la duración, se reduce la potencia de calentamiento al nivel elegido para continuar la cocción.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8
Duración en minutos para continuar la cocción	$\frac{2}{3}$	1	2	3	$4\frac{1}{4}$	7	2	3



Si durante el sistema automático para cocer brevemente se elige un nivel más alto para continuar la cocción, se activa automáticamente la duración nueva.

Apagado anticipado

La activación del sistema automático para cocer brevemente finaliza automáticamente:

- Disminuyendo el nivel para continuar la cocción.
- Ajustando el nivel de potencia **9**.
- Activando el nivel de potencia **P**.
- Activando el nivel calentador **U**.

Vajilla de cocinar



El fondo de la vajilla no debe tener ranuras cortantes ni borde con canto vivo. Solamente utilizar vajilla de fierro fundido si tiene un fondo liso.

Solamente utilizar vajilla de cocinar adecuada para placas de cocción por inducción. La misma está marcada mayormente por el fabricante en el fondo de la vajilla.



Normalmente la vajilla es apta para inducción si se pega un imán en el fondo de la vajilla. Recomendamos verificar la vajilla antes de comprar.

El aparato es capaz de reconocer la vajilla de cocinar adecuada.

- ▶ Colocar la vajilla de cocinar sobre una zona de cocción con el diámetro que coincida mejor con el fondo y encenderla al nivel de potencia **3**.
 - La vajilla de cocinar es adecuada si aparece **3** en el indicador.
 - En el indicador aparece **2** en caso de vajilla de cocinar inadecuada o muy pequeña.



La vajilla de cocinar con un diámetro del fondo que coincida con el de la zona de cocción garantiza tiempos cortos de calentamiento y una buena distribución del calor. Colocar la vajilla de cocinar centrada exactamente sobre la zona de cocción.

Para vajilla de cocinar revestidas de material sintético (p.ej. teflón) no se debería de ajustar un nivel de potencia mayor que **7**. De lo contrario, el revestimiento podría sobrecalentarse y dañarse.

La vajilla de cocinar puede producir ruidos durante el funcionamiento. Esto no es una señal de defecto. No se perjudicará de ninguna manera la función del aparato.

Funciones de seguridad

Apagado automático de seguridad

El aparato tiene un controlador temporal de las zonas de cocción. Dependiendo del nivel de potencia ajustado, este apaga la zona de cocción después de la duración de funcionamiento a continuación.

Nivel de potencia	Nivel calen- tador	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Limitación de la duración de funcionamiento horas	2	$8^{2/3}$	$6^{3/4}$	$5^{1/4}$	$4^{1/3}$	$3^{1/2}$	$2^{3/4}$	$2^{1/3}$	$1^{3/4}$	$1^{1/2}$

- Si se apagó la zona de cocción debido a la duración de funcionamiento, el indicador correspondiente parpadea alternativamente **H** y **0**.



La zona de cocción se puede volver a encender como de costumbre.

Protección contra temperatura excesiva de las zonas de cocción

Cada zona de cocción tiene un sensor contra temperatura excesiva. Cuando se activa este sensor, se toman las medidas a continuación automáticamente:

- El ventilador de refrigeración se enciende a la velocidad máxima mientras la temperatura esté muy alta. Se termina un nivel de potencia activo.
 - El indicador **P** cambia a **9**.
- Si esto no fuera suficiente, se apaga la zona de cocción.
 - En el indicador afectado parpadea **H**.

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 ...

... En el indicador **H** parpadea

Causa posible	Reparación
■ Se activó automáticamente la protección contra temperatura excesiva.	► Controlar si la vajilla de cocinar y lo que se cocina está correcto. ► Dejar enfriar la zona de cocción. ► Continuar con la cocción sobre otra zona de cocción.

... 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.

... Eliminar uno mismo los fallos

... en uno o en ambos indicadores aparece ↯

Causa posible	Reparación
■ Accionamiento continuo de una manilla en una posición de sobregirado.	▶ Reposicionar la manilla.
■ Rotura del cable de conexión entre la placa de cocción y el interruptor giratorio.	▶ Llamar a BORA Lüftungstechnik GmbH.

... en uno o en ambos indicadores E quedan los indicadores

Causa posible	Reparación
■ La zona de cocción correspondiente o la pieza de potencia está defectuosa.	▶ Anotar el número del error. ▶ Llamar a BORA Lüftungstechnik GmbH.

... en el indicador aparece U

Causa posible	Reparación
■ La vajilla de cocinar no es apta para la inducción.	▶ Solamente utilizar vajilla de cocinar adecuada para inducción.
■ La vajilla de cocinar es muy pequeña para la zona de cocción elegida.	▶ Adaptar la vajilla de cocinar de la zona de cocción.

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.

Notas

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

Ind. Kochfeld:
PI-UM-E-0010910

05.2011 - 1031083