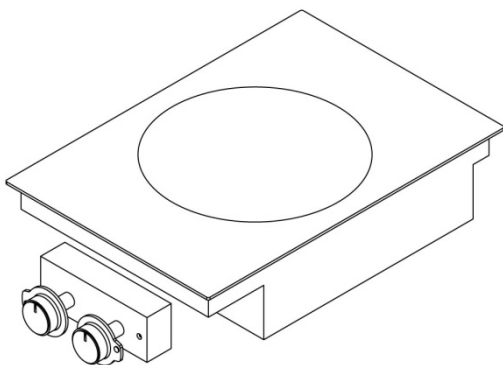


- (D)** **Montage- und Bedienungsanleitung**
Induktions-Glaskeramik-Wok PIW 1
mit Schaltkasten PIWSK 2
- (GB)** **Installation and operating manual**
Induction glass ceramic wok PIW 1
with control unit PIWSK 2
- (F)** **Instructions de montage et de service**
Wok à induction en vitrocéramique PIW 1
avec coffret de commande PIWSK 2
- (NL)** **Montage- en bedieningshandleiding**
Glas keramische wok voor inductie PIW 1
met schakelkast PIWSK 2
- (I)** **Istruzioni per uso e montaggio**
Piano cottura ad induzione-vetroceramica Wok PIW 1
con scatola elettrica PIWSK 2
- (E)** **Instrucciones de montaje y de uso**
Wok vitrocerámico de inducción PIW 1
con módulo de mando PIWSK 2



D.....	2
GB.....	21
F.....	40
NL.....	59
I.....	78
E.....	97

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 3 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- Glaskeramik-Wok	Schaltkasten
PIW 1	PIWSK 2

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

Inhalt

Sicherheitshinweise	3
Bestimmungsgemäße Verwendung	3
Bei Kindern im Haushalt	3
Zum Gebrauch	4
Wichtige Hinweise für Träger von Herzschrittmachern, Hörgeräten und metallischen Implantaten	4
So vermeiden Sie Schäden am Gerät	4
Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr!	5
Montage.....	6
Vor dem Einbau	6
Flächenbündiger Einbau.....	6
Belüftung.....	7
Aufsatzmontage	7
Belüftung.....	7
Einbauhinweise.....	8
Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks.....	9
Einbau der Kochfelder	10
Verbindung Kochfeld mit Schaltkasten.....	11
Elektroanschluss.....	12
Achtung.....	12
Ihr Gerät	12
Gerätebeschreibung (PIW 1 + PIWSK 2)	12
Anzeigeelemente des Kochfeldes	13
Funktion von Induktions-Kochfeldern	13
Restwärmeanzeige	13
Benutzereinstellungen	14
Kindersicherung.....	14
Bedienung.....	14
Kochzone	14
Topferkennung.....	15
Powerstufe	15
Ankochautomatik	16
Kochgeschirr	16
Sicherheitsfunktionen	17
Automatische Sicherheitsabschaltung.....	17
Kochzonen Übertemperaturschutz	17
Pflege und Wartung.....	18
Reinigung.....	18
Reinigung der Glaskeramikfläche.....	18
Reinigung der Knebel	18
Störungen selbst beheben.....	19
Was tun, wenn	19
Entsorgung	20
Kundenservice.....	20



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 den Kundenservice.
- 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.
- Die Oberflächen von Kochgeräten werden heiß. Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern.
- Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden.
- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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 den Kundenservice.
- 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.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.
- Nach dem Gebrauch die Kochzone durch die Steuereinrichtung ausschalten und sich nicht allein auf die Topferkennung verlassen.

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.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Die Böden können dabei beschädigt werden und zerkratzen beim Hantieren die Glaskeramik.
- 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 dem beiliegenden Reinigungsschaber (im noch heißen Zustand) entfernen.
- 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!

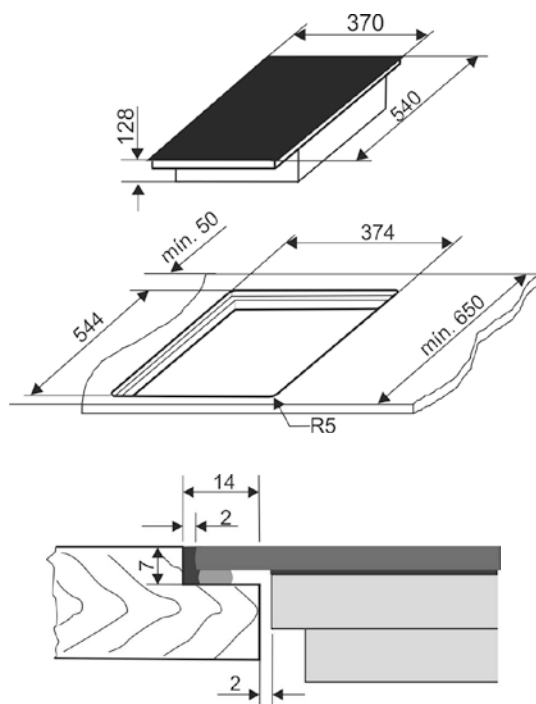
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Gegenstände aus Metall oder mit metallhaltigen Bestandteilen, z.B. Besteck, Aluminiumfolie, Geschenkpapier von der Oberfläche fern.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß und 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 Kochen 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 ersticken, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern. Verbrennungsgefahr!

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 zugelassener Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften.

Flächenbündiger Einbau



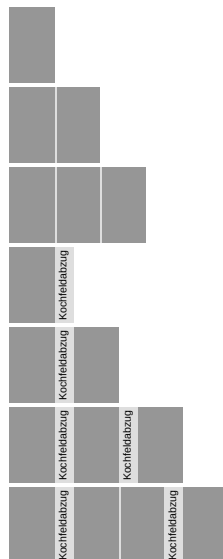
! Bei Installation des Induktions-Glaskeramik-Woks PIW 1 müssen Sie das Falzmaß bei flächenbündigem Einbau auf 7 mm erhöhen!

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

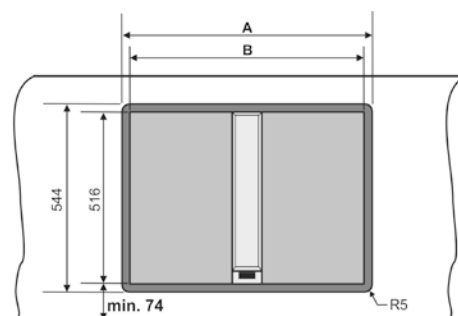
Wir empfehlen aus arbeitstechnischen Erfordernissen einen Abstand von der äußersten Ausschnittkante zur Seitenwand von mindestens 100 mm.

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

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



Kochfelder	BORA-Kochfeldabzug	Arbeitsplatten-Ausschnitt	
		A	B
1		374	346
2		745	717
3		1116	1088
1	1	485	457
2	1	856	828
3	2	1338	1310
4	2	1709	1681



Zwischen den Einbaugeräten ist je ein Millimeter Abstand vorgesehen.

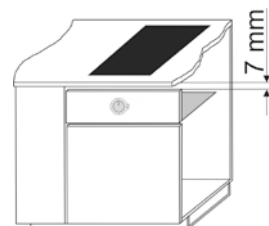
Zwischen den Kochfeldern bzw. den Kochfeldern und dem BORA-Kochfeldabzug ist jeweils die dem Gerät beiliegende Montagesciene zu montieren.



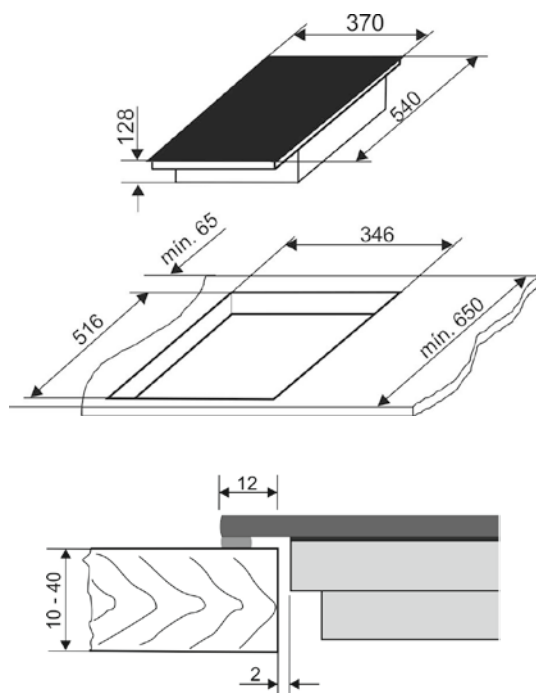
Beachten Sie bitte die Einbauhinweise auf Seite 8!

Belüftung

- Damit eine Ventilationsöffnung unterhalb der Arbeitsplatte über die gesamte Breite des Gerätes entsteht, ist die vordere Traversleiste des Einbaumöbels zu entfernen.
- Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes sind möglicherweise vorhandene Traversleisten am Einbaumöbel zu entfernen.



Aufsatzmontage

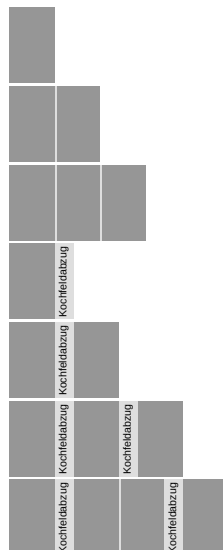


Abstand von der Ausschnittkante zu Rück- und Seitenwand mindestens 65 mm.

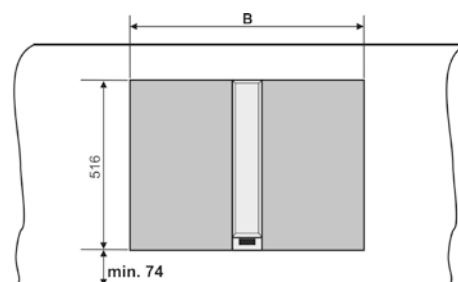
Wir empfehlen aus arbeitstechnischen Erfordernissen einen Abstand von der Ausschnittkante zur Seitenwand von mindestens 115 mm.

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

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



Kochfelder	BORA-Kochfeldabzug	Arbeitsplatten-Ausschnitt
		B
1		346
2		717
3		1088
1	1	457
2	1	828
3	2	1310
4	2	1681



Zwischen den Einbaugeräten ist je ein Millimeter Abstand vorgesehen.

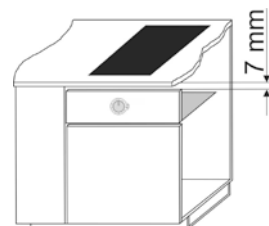
Zwischen den Kochfeldern bzw. den Kochfeldern und dem BORA-Kochfeldabzug ist jeweils die dem Gerät beiliegende Montageschiene zu montieren.



Beachten Sie bitte die Einbauhinweise auf Seite 8!

Belüftung

- Damit eine Ventilationsöffnung unterhalb der Arbeitsplatte über die gesamte Breite des Gerätes entsteht, ist die vordere Traversleiste des Einbaumöbels zu entfernen.

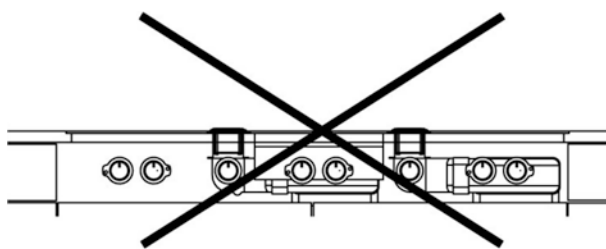
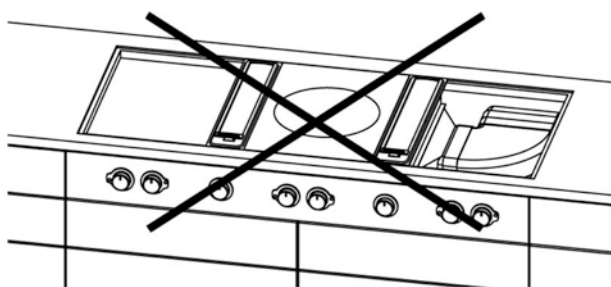
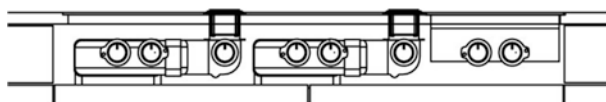
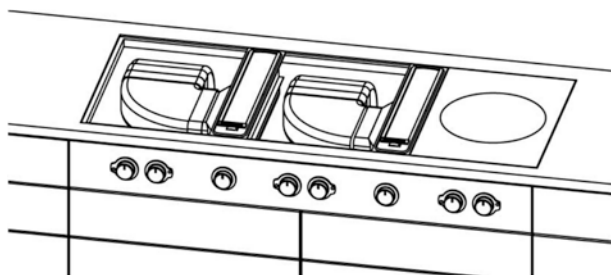
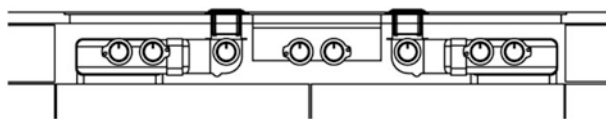
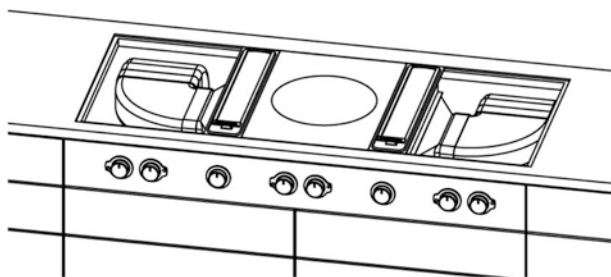
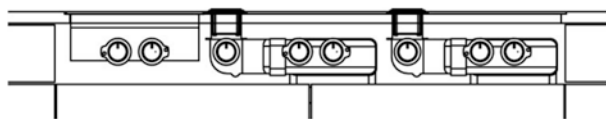
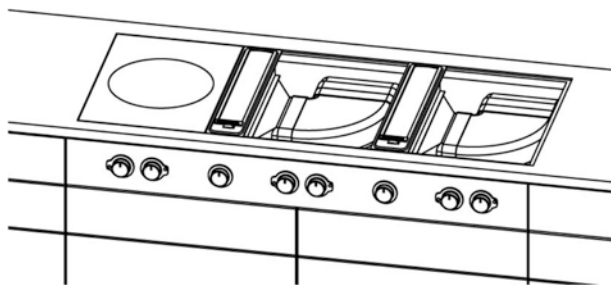


- Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes sind möglicherweise vorhandene Traversleisten am Einbaumöbel zu entfernen.

Einbauhinweise

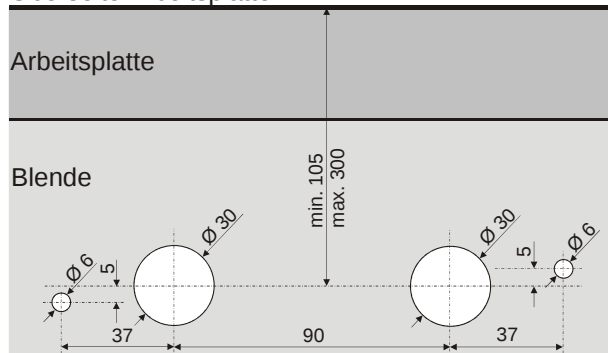
Achten Sie bei der Anordnung der Kochfelder darauf, dass der Induktions-Glaskeramik-Wok nicht oberhalb einer Abluftkanal-Führung platziert wird. Dies ist aufgrund der Gerätehöhe nicht möglich.

Installationsbeispiele:



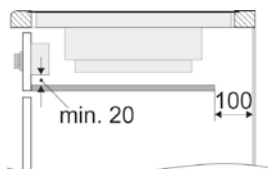
Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks

Oberseite Arbeitsplatte



Die vier Bohrungen für den Schaltkasten mittig zum Kochfeld anbringen.

Unterhalb des Schaltkastens ist ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) anzubringen. Dieser muss für Wartungsarbeiten herausnehmbar befestigt sein. Im rückwärtigen Bereich ist zur besseren Belüftung des Kochfeldes eine Öffnung von 100 mm über die gesamte Unterschranksbreite vorzusehen.



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

Vor dem Einsetzen und Befestigen des Schaltkastens in den Unterschränk 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!

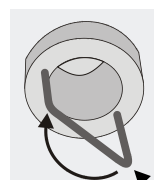
Das Gesamtmaß von 36 mm ist unbedingt einzuhalten um eine einwandfreie Funktion des Schaltkastens zu gewährleisten!

Blenden- dicke	Gesamtdicke der Ausgleichs- platten	Ausgleichsplatten			
		10mm	5mm	3mm	2mm
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	

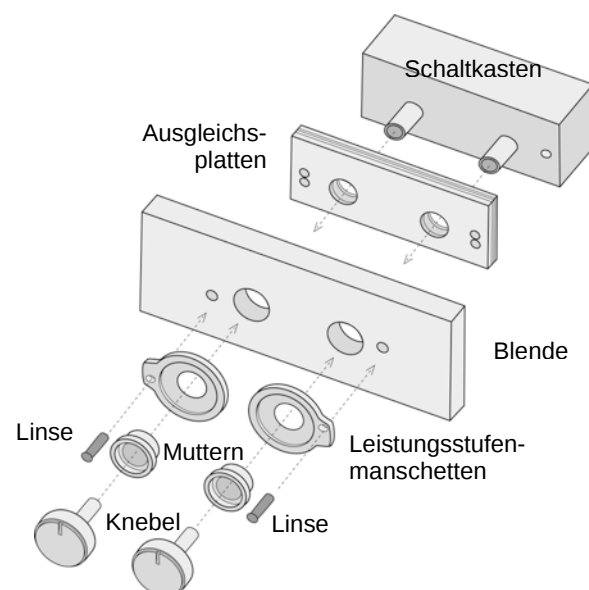
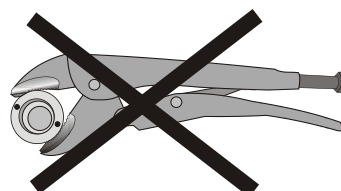
Blenden- dicke	Gesamtdicke der Ausgleichs- platten	Ausgleichsplatten			
		10mm	5mm	3mm	2mm
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 mm	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

► Schaltkasten mit aufgesteckten Ausgleichsplatten von hinten her in die Blende stecken. Auf der Vorderseite die beiden Leistungsstufensmanschetten aufstecken und mit den beiliegenden Muttern und mittels des beiliegenden Befestigungsbügel befestigen. Maximales Drehmoment der Muttern 10 Nm.

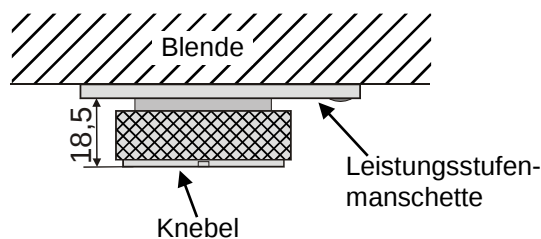
Die Mutter darf auf keinen Fall mit einer Zange oder ähnlichem angezogen werden! Nur den beiliegenden Befestigungsbügel verwenden!



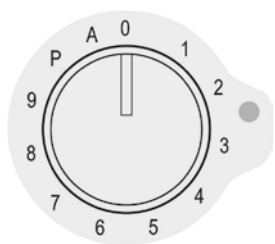
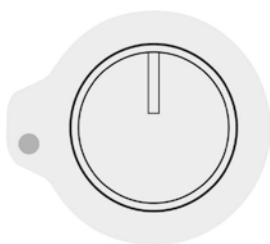
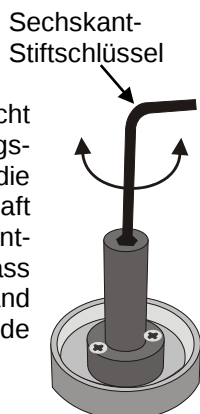
Befestigungsbügel



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



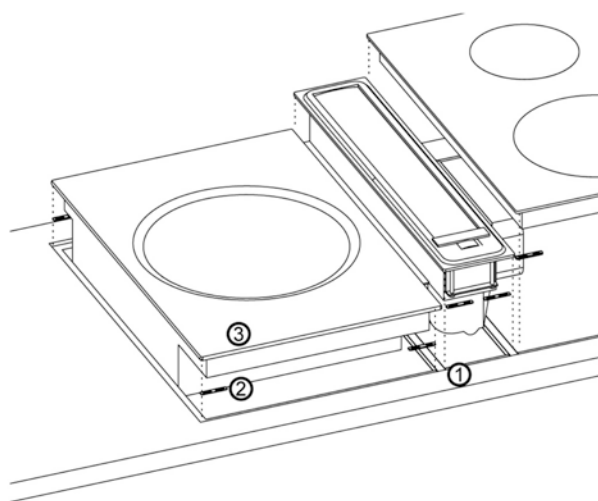
- Falls die beiden Knebel nicht gleich weit von der Leistungsstufenmanschette wegstehen, die Stellschraube im Knebelschaft mit beiliegendem Sechskant-Stiftschlüssel so justieren, dass beide Knebel 18,5 mm Abstand haben (siehe obenstehende Zeichnung).



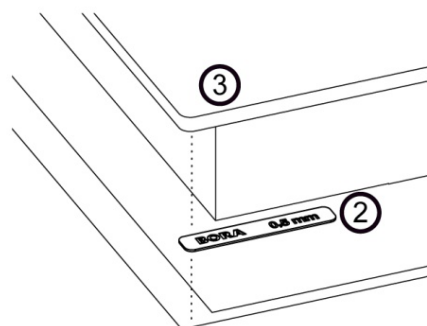
Einbau der Kochfelder

- 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.

- Vor dem Einlegen der Einbaugeräte bitte zuerst die Montageschiene (1) im Arbeitsplattenauschnitt platzieren.



- Um die stärkere Glasdicke des Induktions-Glaskeramik-Woks bzw. Toleranzen auszugleichen, verwenden sie bitte die beiliegenden Höhenausgleichs-Platten (2).

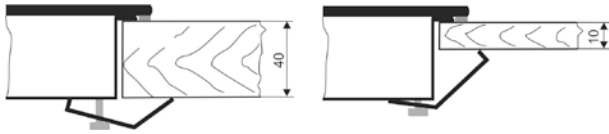


- Anschließend können Sie das Gerät einlegen (3).

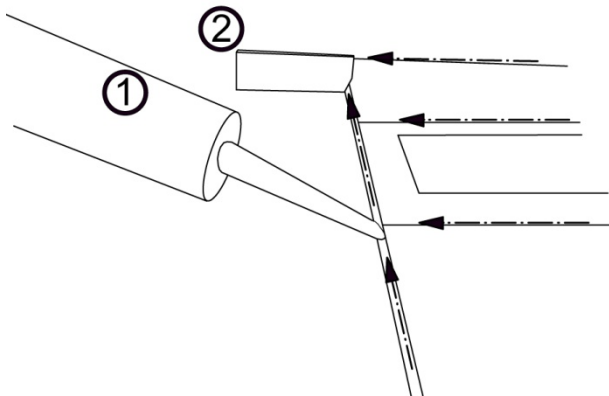


Prüfen Sie bitte, dass alle Einbaugeräte ein einheitliches Höhenniveau aufweisen. Gegebenenfalls müssen Sie mit den Höhenausgleichs-Platten nachbessern.

Befestigen Sie anschließend die Geräte mit den Montagelaschen.



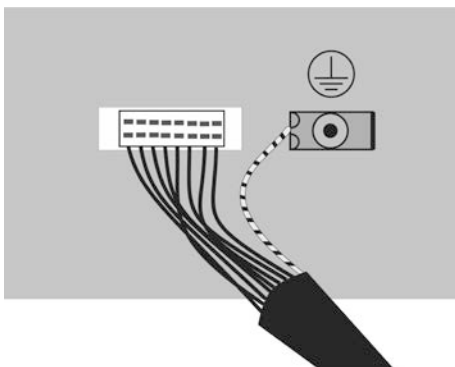
- Fugen Sie aus hygienischen Gründen die Einbaugeräte bitte umseitig mit temperaturbeständigem Silikon/Dichtstoff ab. Beachten Sie hierbei, dass auch zwischen den Geräten abgefugt werden muss (1). Um ein sauberes Fugenbild zu erhalten, müssen Sie den überschüssigen Dichtstoff abziehen (2).



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

Verbindung Kochfeld mit Schaltkasten

Abschließend die Verbindung Kochfeld zu Schaltkasten herstellen. Dazu zuerst die gelbgrüne Erdungsverbindung auf die mit $\oplus$ gekennzeichnete Steckzunge und anschließend den 8-poligen Stecker des Kochfeldes in den Buchsen- teil des Schaltkastens stecken.



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 autorisierten Kundenservice erfolgen.



Diese Geräte entsprechen den folgenden EG-Richtlinien:

- 2004/108/EG EMV-Richtlinie
- 2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie
- 2009/125/EG Ökodesignrichtlinie
- 2011/65/EG RoHS-Richtlinie

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 den Kundenservice.



Ein Eingriff in das Gerät ist nicht erlaubt. Bei Zuwiderhandlung erlischt die Garantie des Gerätes.

Gerätebeschreibung

- Powerstufe
- Elektronische Leistungsregelung (9 Stufen)
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Topferkennung
- Ankochautomatik
- Restwärmeanzeige
- Kindersicherung

PIW 1

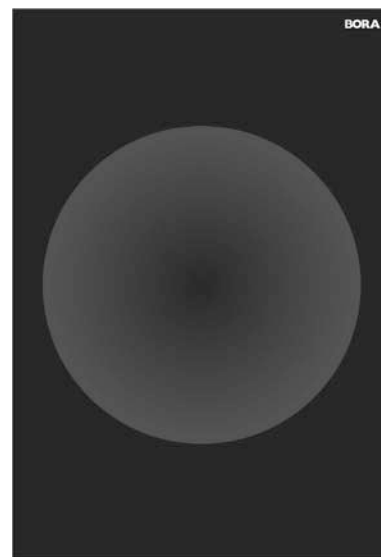
Leistungsangaben:

Stufe **9**

2400 Watt

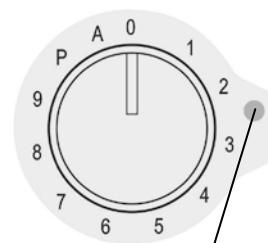
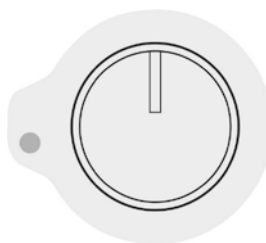
Powerstufe **P**

3000 Watt



Schaltkasten PIWSK 2

Leistungsstufenmanschette



Betriebskontrolllampe

Betriebskontrolllampe

- Leuchtet die Kontrolllampe, ist die Kochzone eingeschaltet.



Der linke Knebel kann weder gedrückt noch gedreht werden.

Sämtliche Einstellungen können nur mit dem rechten Knebel vorgenommen werden.

Anzeigeelement des Kochfeldes

Die 7-Segment-Anzeige zeigt den aktuellen Betriebszustand der Kochzone an.

Anzeigen

- I - 9**...Leistungsstufen
- A**.....Ankochautomatik
- H**.....Restwärmeanzeige
- L**.....Kindersicherung EIN
- P**.....Powerstufe
- 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.

Restwärmeanzeige

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

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 **drücken** und für mindestens 5 Sekunden und weniger als 30 Sekunden nach links drehen (Position **A**).
 - In der Anzeige des Kochfeldes erscheint **L** als Bestätigung für die aktivierte Kindersicherung.

Kindersicherung ausschalten

- Knebel **drücken** und für mindestens 5 Sekunden und weniger als 30 Sekunden nach links drehen (Position **A**).
 - Die Anzeige des Kochfeldes erlischt.



Sämtliche Einstellungen können nur mit dem rechten Knebel vorgenommen werden.

Kochzone

Der Drehschalter dient zum Ein- und Ausschalten und zum Regulieren der Kochzone.



Einschalten

- Knebel des Drehschalters der Kochzone **drücken** und auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
 - I** = geringste Leistung
 - 9** = maximale Leistung (2400 Watt)
 - P** = Powerstufe (3000 Watt)
 - Die Betriebskontrolllampe leuchtet.
 - In der Anzeige des Kochfeldes wird die eingestellte Leistungsstufe angezeigt.



Ankochzeiten, Durchheizzeiten des Kochgeschirrbodens sowie Kochergebnisse werden maßgeblich von Aufbau und Beschaffenheit des Kochgeschirrs beeinflusst.

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:

Schmelzen von Butter und Schokolade, Warmhalten von Speisen	1-2
Speisen erwärmen	3-6
Anbraten von Speisen	7-9
Schnelles Anbraten von Speisen, Anbraten größerer Mengen	P

Kochzone ausschalten

- Nach dem Gebrauch den Knebel des Drehschalters der Kochzone auf Position **0** stellen.
 - Die 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

Die 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.



Achten Sie darauf, dass der Radius des Wok gleich ist wie der Radius in der Glaskeramikfläche. Dieser beträgt 210 mm.

Powerstufe

Die 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 von 3000 Watt. Nach 10 Minuten wird automatisch auf die Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet.

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!

Die Kochzone ist 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 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**.

Kochgeschirr



Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen.

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.

- Den Wok auf die Kochzone stellen und diese einschalten.
 - Bleibt in der Anzeige die eingestellte Leistungsstufe stehen, ist das Kochgeschirr geeignet.
 - Bei ungeeignetem Kochgeschirr steht in der Anzeige **U**.



Bei Woks 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.



Ihr Wok muss aus einem Material bestehen, das bei steigender Temperatur seine magnetischen Eigenschaften verliert (Curie-Effekt).

Wenn Sie einen anderen Wok benutzen besteht die Gefahr, dass Fett oder Kochgut überhitzt und zu brennen beginnt!



Wir empfehlen entsprechende Woks des Herstellers Demeyere.

Ein passender Wok des Herstellers Demeyere kann über BORA Lüftungstechnik GmbH bezogen werden.

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	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Betriebsdauerbegrenzung in Stunden	$8\frac{2}{3}$	$6\frac{3}{4}$	$5\frac{1}{4}$	$4\frac{1}{3}$	$3\frac{1}{2}$	$2\frac{3}{4}$	$2\frac{1}{3}$	$1\frac{3}{4}$	$1\frac{1}{2}$

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



Die Kochzone kann wie gewohnt wieder eingeschalten werden.

Kochzonen Übertemperaturschutz

Die 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 **g**.
- Genügt dies nicht, wird die Kochzone ausgeschaltet.
 - In der betroffenen Anzeige blinkt **H**.

Reinigung



Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät zuerst abkühlen.



Während und nach der Reinigung darauf achten, dass die Kochzone nicht 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.



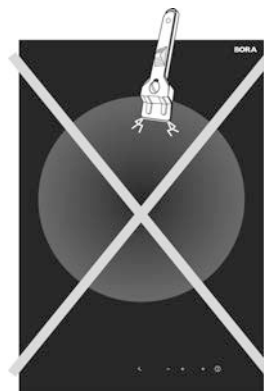
Keinesfalls die Glaskeramikfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Glaskeramikfläche kann dadurch beschädigt werden.

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 eignet sich der beiliegende Reinigungsschaber. Auf keinen Fall dürfen entstandene Krusten mit Sägeschliff-Messern, Metallwatte oder dergleichen abgekratzt werden.



Beachten Sie bitte bei der Verwendung des Glaskeramik-Schabers, dass sich die Klinge des Schabers nicht der konkaven Form der Glaskeramik anpasst → Beschädigung der Glaskeramik-Oberfläche ist möglich.



- 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 die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden. Die Oberfläche erscheint an diesen Stellen dunkler. Solche Flecken können durch Reinigen nicht mehr entfernt werden.

Reinigung der Knebel

- Zum Reinigen nur einen weichen Lappen oder Schwamm, Wasser und ein geeignetes Edelstahlreinigungs- bzw. -pflegemittel verwenden, wie z.B. Chromol oder Caramba.
- Den Knebel auf **keinen** Fall im Geschirrspüler reinigen.

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.

... 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.	▶ Kundenservice kontaktieren.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

... in der Anzeige **!** steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Dauerbetätigung des Knebels in einer Überdrehstellung.	▶ Kegel rückstellen.
■ Bruch der Verbindungsleitung zwischen Kochfeld und Drehschalter.	▶ Kundenservice kontaktieren.

... in der Anzeige **E**-Anzeigen stehen

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Kochzone oder der Leistungsteil ist defekt.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ Kundenservice kontaktieren.

... in der Anzeige **U** steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Wok ist nicht induktionstauglich.	▶ Nur für Induktion geeigneten Wok verwenden.

... sich das Kochfeld nicht einschalten lässt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Kindersicherung ist eingeschaltet – in der Anzeige leuchtet L .	▶ Kindersicherung ausschalten – siehe Abschnitt Kindersicherung.

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststoff-
folie 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 Gerät unbrauchbar machen
z.B. durch Abschneiden des Netzkabels.

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 Wiederver-
wendung dieses Produktes zu erhalten.

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.



+800 7890 0987

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 22 ff).

Enjoy using your cooktops!

Disclaimer

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

Symbols used in this manual



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

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



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

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

Induction glass ceramic wok	Control unit
PIW 1	PIWSK 2

Contents

Safety instructions	22
Proper use	22
Safety for children	22
Safe operation	22
Important information for persons carrying a pacemaker, hearing aid or metal implants	23
Preventing damage to the appliance	23
Caution! Risk of fire/injury from burning!	24
Installation	24
Prior to installation	24
Flush installation	25
Ventilation	25
Surface mounting	26
Ventilation	26
Installation instructions	27
Installation of the control unit in the front cover of the bottom kitchen cabinet	28
Cooktop installation	29
Connection between cooktop and control unit	30
Electrical connection	31
Caution	31
Your appliance	31
Description of appliance (PIW 1 + PIWSK 2)	31
Display element on the cooktop	32
Function of induction cooktops	32
Residual heat indication	32
User settings	33
Child safety	33
Operation	33
Cooking zone	33
Pot detection	34
High-power level	34
Automatic heat-up function	35
Woks	35
Safety functions	36
Automatic safety shut-off	36
Cooking zone overtemperature protection	36
Maintenance and care	37
Cleaning	37
Cleaning glass-ceramic top	37
Cleaning the toggles	37
Troubleshooting	38
What to do, if	38
Disposal	39
Customer service	39

 **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. Liability cannot be accepted for damage resulting from improper use or incorrect operation of the appliance.
- Repairs, particularly of live parts, may only be carried out by trained personnel, qualified for repairing this appliance. No changes, alterations or attempts at repair, especially using tools (screwdriver etc.) may be carried out on the appliance. Improper repairs may lead to severe accidents, damage to the appliance and the installation and to malfunctions. In case of malfunctions in your device or need of repair, please observe the instructions under “customer service”. If necessary, please contact the customer service department.
- 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.
- The appliance and the parts of it that can be touched become hot during use. Be careful not to touch the heating elements. Children younger than 8 years old must be kept away, unless they are under constant supervision.
- Children must not play with the appliance.

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 the appliance shows visible damage, do not put it into operation and contact the customer service department.
- 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.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Ensure that power leads of electrical appliances are not in contact with the hot hob or pot. Contact with hot parts of the hob can damage the insulation of the cords.
- This appliance can be used by children from 8 years of age upwards and by people with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or are instructed regarding the use of the appliance and have understood the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- The appliance must not be operated in conjunction with an external timer or remote control system.
- After use, switch off the cooking zone using the control equipment and do not rely entirely upon the pot detection.

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 the enclosed cleaning scraper (while still hot).
- 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!

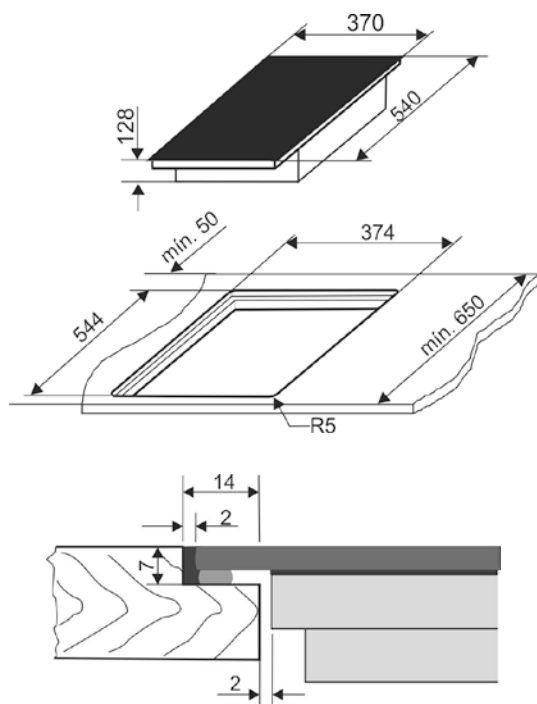
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Keep objects made of or containing metal (e.g. cutlery, aluminium foil, wrapping paper) away from the cooktop surface.
- Once heated, the surface remains hot even when the appliance is switched off and cools down only very slowly to room temperature. 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!

Installation

Prior to installation

- The built-in cooktop is designed for integration into the kitchen worktop with suitable cut-out.
- 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



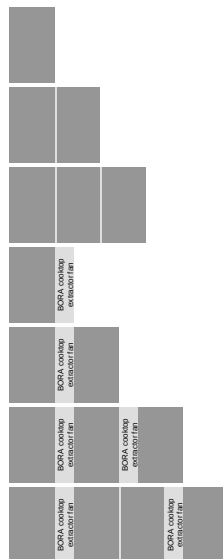
! For the flush installation of the induction glass ceramic wok PIW 1, the seam dimension must be increased to 7 mm!

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

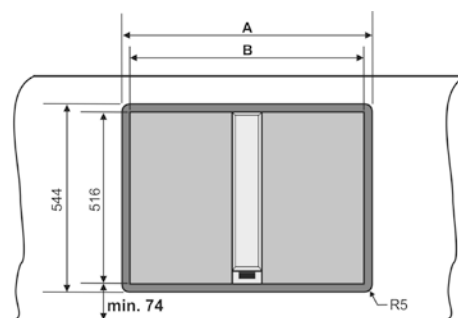
For practical reasons, we recommend a distance of at least 100 mm between the outmost section edge and the sidewall.

- 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.
- Please observe the manufacturer's instructions of your worktop regarding its suitability.

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



		Worktop cut-out	
		A	B
cooktops			
1		374	346
2		745	717
3		1116	1088
	BORA cooktop extractor fan		
1	1	485	457
2	1	856	828
3	2	1338	1310
4	2	1709	1681



Between all built-in appliances, spacing of 1 mm is intended.

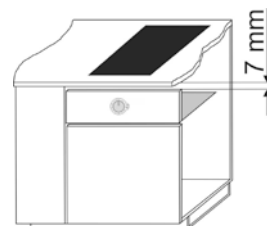
Install the installation rail supplied with your appliance between the BORA built-in appliances or the appliance and the BORA cooktop extractor fan.



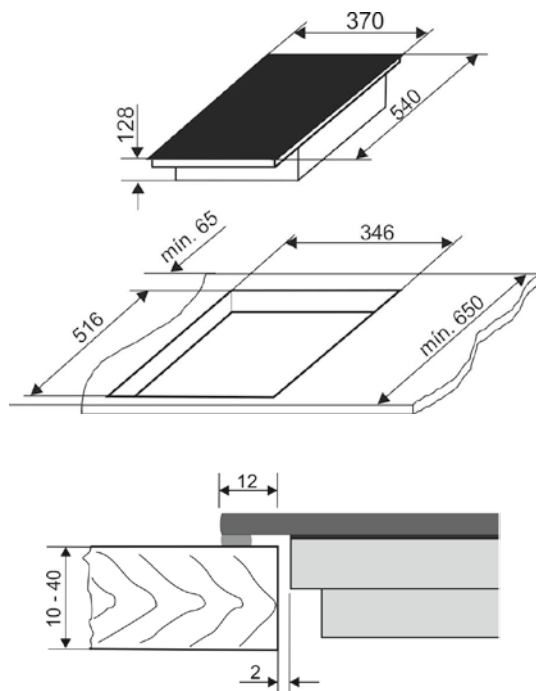
Please observe the installation instructions on page 27!

Ventilation

- The front cross-strip of the cabinet is to be removed so that a ventilation opening is created beneath the worktop over the whole width of the appliance.
- Any cabinet cross-strips that there might be in the area of the worktop cutout are to be removed.



Surface mounting



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

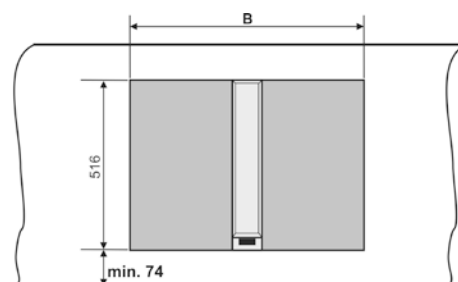
For practical reasons, we recommend a distance of at least 115 mm between the outmost section edge and the sidewall.

- 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.
- Please observe the manufacturer's instructions of your worktop regarding its suitability.

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		717
3		1088
1	1	457
2	1	828
3	2	1310
4	2	1681



Between all build-in appliances, spacing of 1 mm is intended.

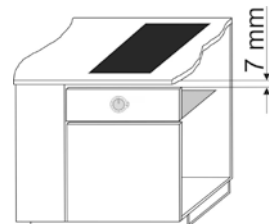
Install the installation rail supplied with your appliance between the BORA built-in appliances or the appliance and the BORA cooktop extractor fan.



Please observe the installation instructions on page 27!

Ventilation

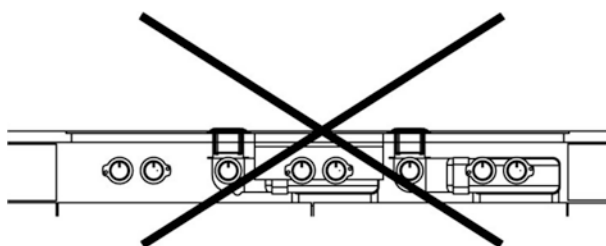
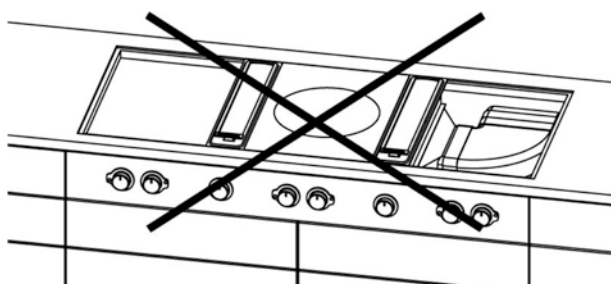
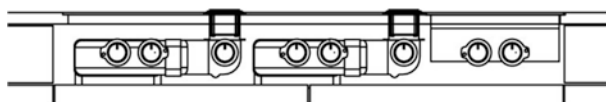
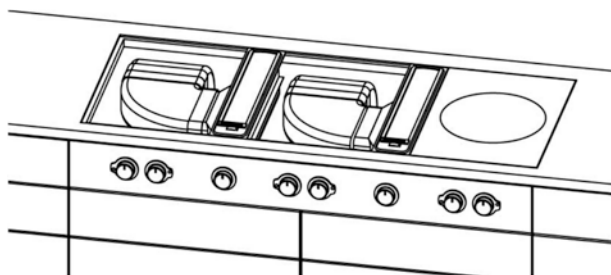
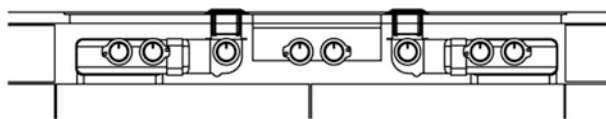
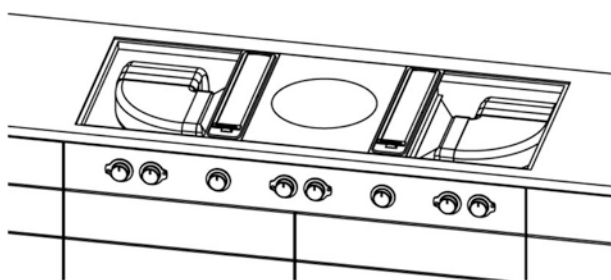
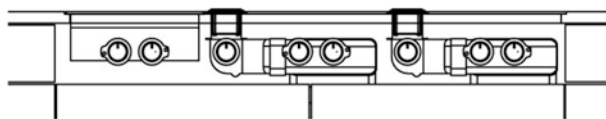
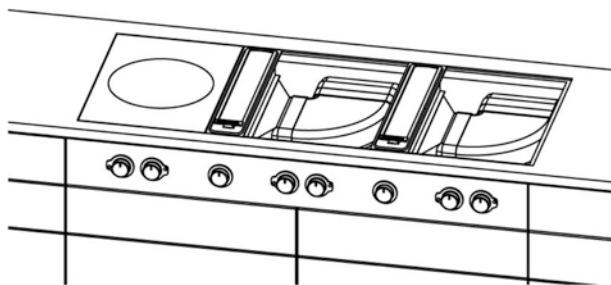
- The front cross-strip of the cabinet is to be removed so that a ventilation opening is created beneath the worktop over the whole width of the appliance.
- Any cabinet cross-strips that there might be in the area of the worktop cutout are to be removed.



Installation instructions

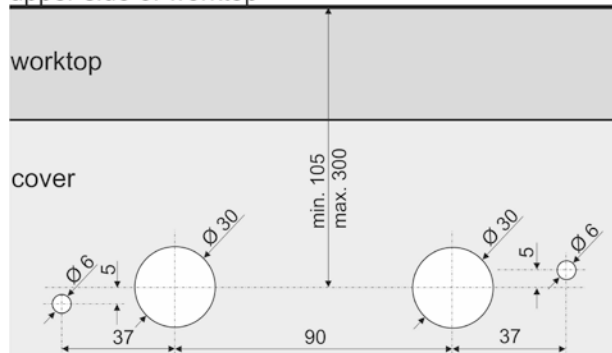
When arranging the cooktops, please make sure not to position the induction glass ceramic wok above any air outlet conduit. This is not possible due to the height of the appliance.

Installation examples:



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

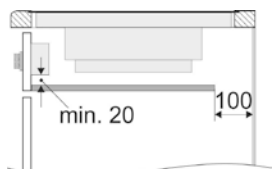
upper side of worktop



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



A cable protection floor (intermediate floor) must be connected underneath the control unit. It must be attached removable for maintenance. At the rear end of the hob an opening of 100 mm along the entire width of the base cupboard must be provided for better ventilation.



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



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 unit!

Cover-thick-ness	Overall thickness of the spacer plates	Spacer plates			
		10mm	5mm	3mm	2mm
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

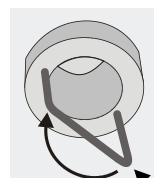
Cover-thick-ness	Overall thickness of the spacer plates	Spacer plates			
		10mm	5mm	3mm	2mm
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	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 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.

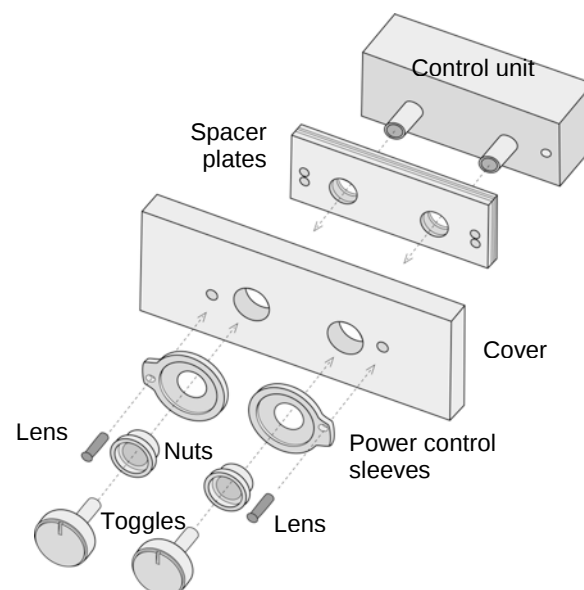
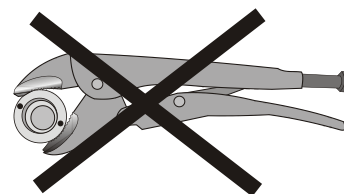


Do not tighten the nuts with pliers or a similar tool!

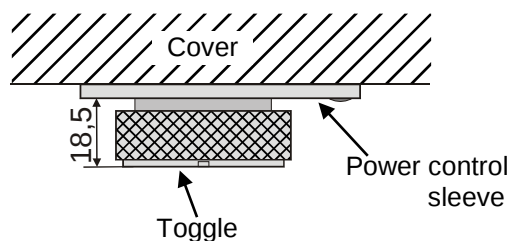
Use only the enclosed fixing bracket!



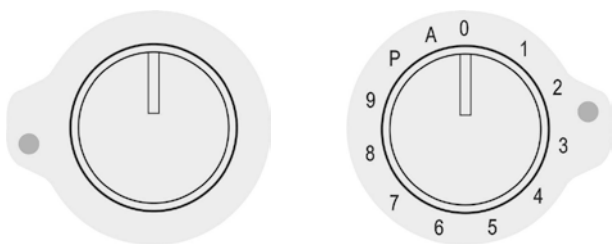
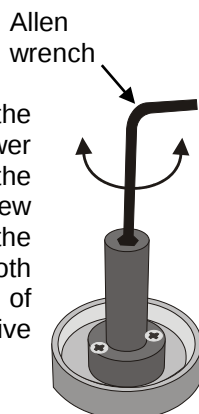
Fixing bracket



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



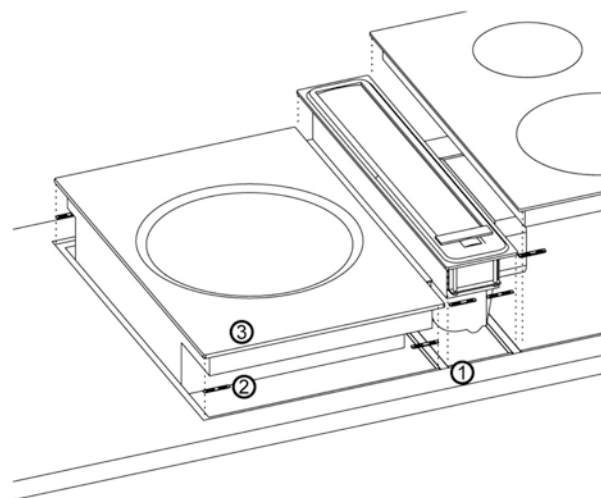
- If the two toggles are not at the same distance from the power control sleeves, adjust the distance with the adjusting screw in the toggle shaft, using the enclosed Allen wrench. Both toggles must be at a distance of 18,5 mm from the respective sleeve (see above diagram).



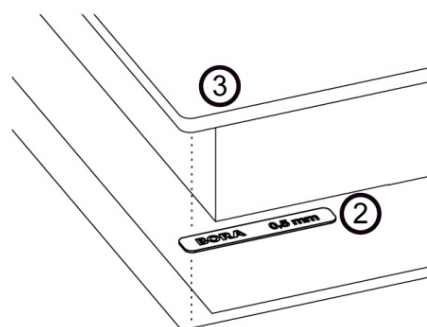
Cooktop installation

- 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.

- Prior to inserting the cooktops, please insert the cover frame of the cooktop extractor hood (1) in the worktop cut-out.



- To balance out the higher glass thickness of the induction glass ceramic wok and the tolerances, please use the provided height adjustment plates (2).

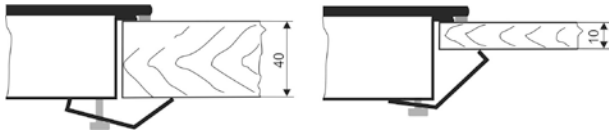


- Afterwards the appliance can be inserted (3).

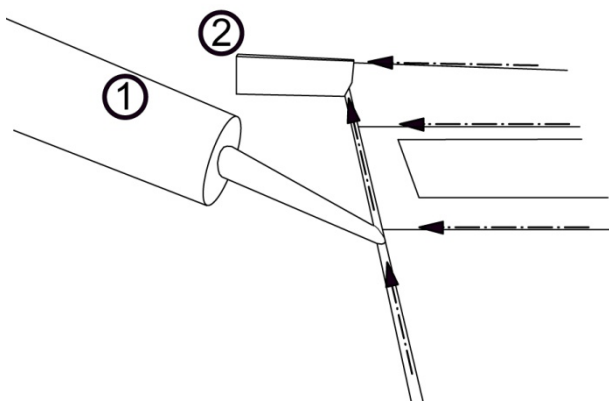


Please check that all build-in appliances are flush and adjust height using the height adjustment plates if necessary.

Afterwards, attach the appliances with the mounting brackets.



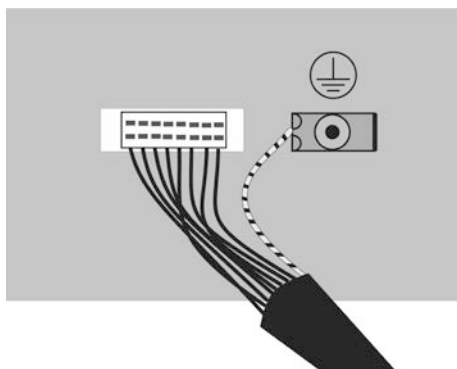
- For hygiene reasons, seam the build-in appliances overleaf with temperature-resistant silicone/sealant. Please observe that also the section between the devices must be seamed (1). Remove excess sealant to ensure a clean seam pattern (2).



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

Connection between cooktop and control unit

Finally the connection between the hob and the control unit must be established. To do so, first connect the yellow-green earthing connection with the buckle mechanism marked with ⊕ and then connect the two 8-pole plugs of the hob colour-correct to the corresponding socket parts of the control unit.



It is obligatory that this appliance be earthed. When connecting the appliance, ensure the earthwire is connected first and that all wires are connected to the correct terminals

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

- Suitable devices for this purpose are for example circuit breakers, fuses, automatic circuit breakers and contactors.
- The power cable must at least meet the specifications of type H05VV-F or H05VVH2-F.
- Minimum cross section: 3G2,5 mm² or 4G1,5 mm²
- If the unit is installed through a power socket, the socket must be freely accessible after the unit is fully installed.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special one. Only an authorised customer service is allowed to carry out replacement.



Diese Geräte entsprechen den folgenden EG-Richtlinien:

- 2004/108/EG EMV-Richtlinie
- 2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie
- 2009/125/EG Ökodesignrichtlinie
- 2011/65/EG RoHS-Richtlinie

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 observe that we do not take any liability for direct and indirect damage due to incorrect connection or improper installation. During repairs, the appliances must be disconnected from the power supply at all times. Never open the appliance and contact the customer service department if necessary.



It is not permitted to intervene in the appliance. In the event of non-compliance the warranty of the appliance expires.

Description of appliance

- High power level
- Electronic power adjustment (9 levels)
- Automatic safety shutdown
- Pot detection
- Automatic parboiling
- Residual heat display
- Child lock

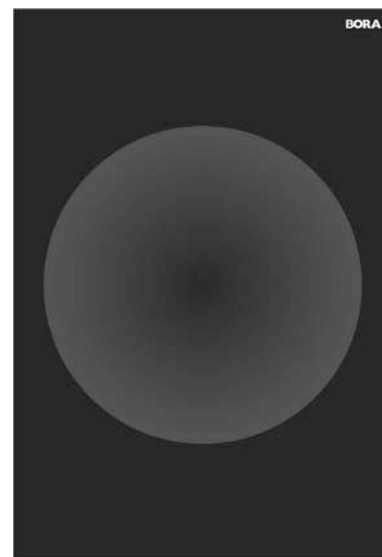
PIW 1

Level **9**

2400 Watt

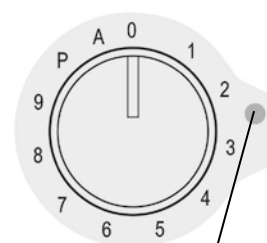
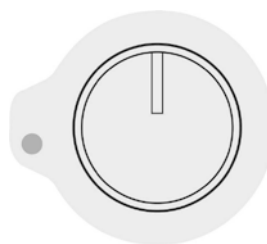
High power level **P**

3000 Watt



PIWSK 2 control unit

Power control sleeves



Operating indicator

Operating indicator

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



The left toggle button can neither be pressed nor rotated. All settings must be made with the right toggle button.

Display element on the cooktop

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

Displays

- 1 - 9**...Power levels
- A**.....Automatic heat-up function
- H**.....Residual heat indicator
- L**.....Child protection ON
- P**.....High power 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.

Residual heat indication

As long as there is a higher risk for burns after switching off the hob, the symbol **H** will appear in the corresponding display.

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

The cooking zone must not be turned on.

- **Push in** the toggle 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.

Deactivating child safety

- **Push in** the toggle and turn it for minimum 5 seconds and maximum 30 seconds to the left (position **A**).
 - The indicator of the cooking zone display is off.



All settings must be made with the right toggle button.

Cooking zone

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



Switching on

- **Press** the toggle 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 (2400 Watt)
 - P** = high power level (3000 Watt)
 - The operating indicator is lit.
 - The selected power level is indicated on the cooking zone display.



Parboiling times, the time required to heat through the bottom of the pot, and the cooking results are decisively influenced by the structure and characteristics of the cooking pot.

Power levels

The high performance of induction stoves causes the cooking pot to heat up very quickly. In order to avoid burning the food, it is necessary to select the power level differently from how one would choose it with a conventional cooking system.

The pieces of information given in the following table are approximate values.



It is recommended to reduce or increase the power level depending on the quantity.

Recommended settings:

Melting of butter and chocolate, keeping dishes warm	1-2
Heating up food	3-6
Roasting food	7-9
Fast roasting of food, roasting of larger amounts	P

Switching off the cooking zone

- Turn the knob to position **0**.
 - The operating indicator is off.
 - As long as the cooking zone is still hot, an **H** appears in the display, showing there is still residual heat. After sufficient cooling-down this display disappears as well.

Pot detection

The cooking zone is equipped with a pot detection function. The cooking zone can only be turned on if suitable magnetisable pots and pans are deposited on the cooking 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 or too small pot is placed on the cooking zone, **U** is indicated on the display.

After the elapsing of 10 minutes without a pot being detected, the cooking zone switches off automatically and can only be switched back on again after the appliance has been switched off and on again with the **0** button.



Make sure that the wok has the same calotte radius as the glass ceramic cooking zone which is 210 mm.

High-power level

The cooking zone is equipped with the power-increasing high power level **P**. If you switch onto the high-power level the cooking zone operates with an extra-high performance of 3000 Watt for a duration of 10 minutes. After 10 minutes, the appliance switches automatically back to power level **9**.

Switching on

- Push in the toggle of the knob of the heating zone 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!

The cooking zone is 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 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**.

Woks



Woks to be used on the induction cooktop must be free of sharp edges or burrs.

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



Woks 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 wok.

Your appliance automatically detects suitable woks.

- Put the wok on the cooking zone and turn on the cooking zone.
 - If the power level that has been set remains in the display, the cooking pot is suitable.
 - If a saucepan or pot that is too small or made of unsuitable material is placed on the cooktop, the **U** symbol is displayed.



Bei The maximum power level for woks with plastic coating (e.g. Teflon) is **7**. Otherwise you risk overheating and damaging the coating.

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.



Your wok must be made of a material which loses its magnetic properties with increasing temperature (Curie effect). If you use a different wok, you risk the overheating and burning of oil or the food to be cooked!



We recommend woks made by Demeyere.

BORA Lüftungstechnik GmbH can supply suitable Demeyere woks on request.

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

- 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

The cooking zone is equipped with an over-temperature 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.

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.

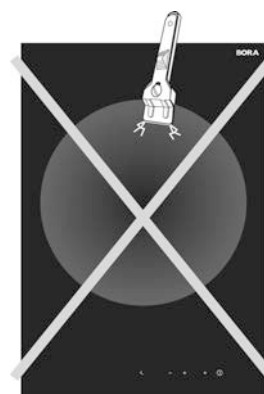


Never clean the glass-ceramic top with abrasive cleaners, scouring pads, steel wool pads, etc., as this could damage the surface. The use of aggressive chemicals and cleaners such as oven spray cleaners or stain removers is prohibited.

- 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 the enclosed cleaning scraper. Never use serrated knives, steel wool or similar abrasive objects to remove dirt as they damage the surface of the glass-ceramic cooktop.



When using the glass ceramic scraper please note that the blade of the scraper does not adjust to the concave shape of the glass ceramic → risk of damages to the glass ceramic surface.



- 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

- 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.

What to do, if ...

... **H** 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.

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

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

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

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

... **!** appears in the display

Possible cause	Remedy
■ One toggle is continuously in a turn-out position.	▶ Reset toggle.
■ Wire break between cooktop and turn knob.	▶ Contact customer service.

... **E** is shown on the display

Possible cause	Remedy
■ The respective cooking zone or the power unit is defective.	▶ Write down error code. ▶ Contact customer service.

... **U** is shown on the display

Possible cause	Remedy
■ The wok you are using is not suitable for induction cooktops.	▶ Use a wok suitable for induction cooktops.

... the appliance cannot be switched on

Possible cause	Remedy
■ The child lock has been switched on – L lights up in both displays.	▶ Switch child lock off - see section on child lock.

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 make the appliance unusable for example by cutting the power cord.

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.

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.



+800 7890 0987

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 41 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 :

Wok à induction en vitrocéramique	Coffret de commande
PIW 1	PIWSK 2

Table des matières

Consignes de sécurité	41
Utilisation conforme	41
Présence d'enfants dans le foyer	41
Utilisation	42
Consignes importantes à l'attention de porteurs de stimulateurs cardiaques, d'appareils auditifs et d'implants métalliques ...	42
Comment éviter les dommages au niveau de l'appareil.....	42
Attention, risque de brûlures / d'incendie !	43
Montage.....	43
Avant l'installation	43
Pose alignée sur la surface	44
Ventilation	44
Montage en saillie.....	45
Ventilation	45
Les instructions d'installation	46
Installation du coffret de commande dans le cache du sous-meuble	47
Installation des appareils à encastrer	48
Connexion de la table de caisson avec l'coffret de commande.....	49
Alimentation électrique	50
Attention.....	50
Votre appareil.....	50
Description de l'appareil (PIW 1 + PIWSK 2) .	50
Élément d'affichage de la table de cuisson	51
Fonctionnement de tables de cuisson à induction	51
Témoin de chaleur résiduelle	51
Paramétrages utilisateur	52
Sécurité enfant.....	52
Commande	52
Zone de cuisson	52
Détection de casserole	53
Puissance de chauffe „Power“.....	53
Précuisson automatique	54
Ustensiles de cuisson	54
Fonctions de sécurité.....	55
Désactivation de sécurité automatique.....	55
Protection contre la surchauffe de la zone de cuisson	55
Soin et entretien	56
Nettoyage	56
Nettoyage de la surface vitrocéramique	56
Nettoyage des interrupteurs	56
Dépannage autonome	57
Quoi faire si	57
Élimination	58
Service après-vente.....	58

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

 **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 réparations, en particulier pour les pièces conductrices d'électricité, doivent uniquement être effectuées par un personnel qualifié et formé pour cet appareil. Aucune modification, manipulation ou tentative de réparation ne doit être effectuée sur cet appareil, en particulier lorsque cela implique l'utilisation d'outils (tournevis, etc.). Les réparations inappropriées peuvent entraîner de graves accidents, faire des dégâts sur l'appareil et sur l'installation ainsi que causer des dysfonctionnements. En cas d'un dysfonctionnement ou d'une demande de réparation de votre appareil, veuillez observer les remarques de la partie « Service après-vente ». En cas de problème, adressez-vous au service après-vente.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer la pièce.
- La table de cuisson en vitro-céramique 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.
- L'appareil et ses zones de contact sont brûlants pendant le fonctionnement. La prudence s'impose, afin d'éviter de toucher des éléments brûlants. Tenir loin de la portée d'enfants de moins de 8 ans à moins de les avoir toujours sous surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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.
- N'utilisez pas votre appareil s'il présente des dégâts visibles et contactez le service après-vente.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou dépourvus d'expérience et/ou de connaissance, dans la mesure où ils sont sous surveillance ou ont été informés des dangers de l'appareil et en ont compris les risques.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient sous surveillance.
- L'appareil n'est pas prévu pour la commande via une minuterie externe ou un système de télécommande externe.
- Après utilisation, débrancher la zone de cuisson par le dispositif de commande et ne pas se fier au détecteur de présence seul.

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.

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

- Ne montez pas sur l'appareil.
- En cas de surchauffe, désactivez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Ne refroidir en aucun cas à l'eau froide !
- 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 (éplucher, couper etc.) les fruits et légumes sur la surface. Des particules de salissure fins 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 avec le racloir de nettoyage inclus (à l'état encore chaud).
- 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 !

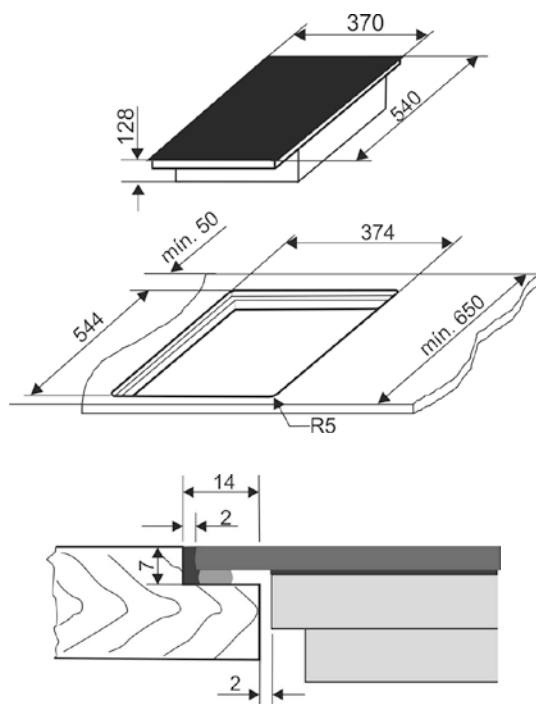
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Veillez à maintenir à distance de la surface les objets en métal ou présentant des composants métalliques, p. ex. couverts, films en aluminium, papier cadeau.
- Les surfaces chauffées restent brûlantes pendant une durée prolongée même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

Montage

Avant l'installation

- La table de cuisson à encastrer est prévue pour l'installation dans l'évidement correspondant dans un plan de travail.
- 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.

Pose alignée sur la surface



Pour une installation commune avec le wok à induction en vitrocéramique PIW 1, vous devez relever la feuillure à 7 mm pour un montage aligné sur la surface!

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

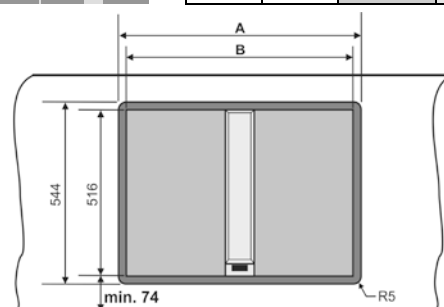
En raison d'exigences techniques, nous recommandons un écart d'au moins 100 mm entre le bord externe de la découpe et la paroi latérale.

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

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	A Evidement dans le plan de travail	
		A	B
1		374	346
2		745	717
3		1116	1088
1	1	485	457
2	1	856	828
3	2	1338	1310
4	2	1709	1681



Un espace d'1 mm est prévu entre tous les appareils à encastrer.

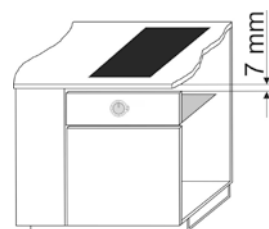
Entre les tables de cuisson ou les tables de cuisson et le système de ventilation à évacuation descendante BORA, il faut monter le rail de montage qui est joint à l'appareil respectif.



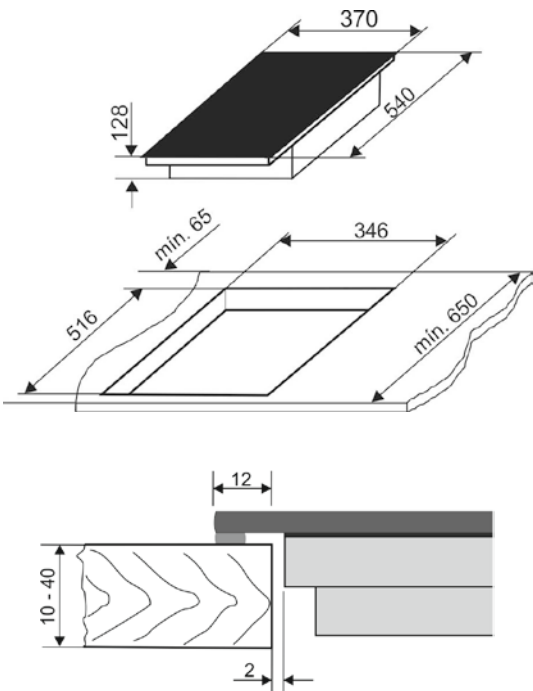
Veuillez respecter les consignes de montage en page 46!

Ventilation

- La traverse frontale du meuble encastré doit être retirée sur toute la largeur de l'appareil, de manière à faciliter la ventilation sur toute la largeur de l'appareil.
- Les éventuelles traverses placées sous le meuble encastré doivent être retirées dans la zone de la découpe qui recevra la plaque de cuisson.



Montage en saillie



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

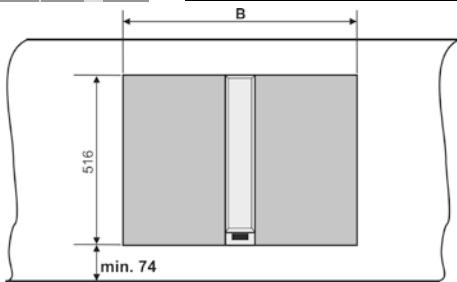
En raison d'exigences techniques, nous recommandons un écart d'au moins 115 mm entre le bord externe de la découpe et la paroi latérale.

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

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		717
3		1088
1	1	457
2	1	828
3	2	1310
4	2	1681



Un espace d'1 mm est prévu entre tous les appareils à encastrer.

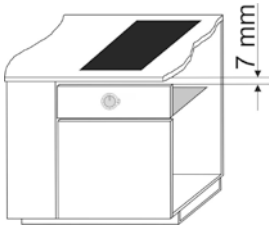
Entre les tables de cuisson ou les tables de cuisson et le système de ventilation à évacuation descendante BORA, il faut monter le rail de montage qui est joint à l'appareil respectif.



Veuillez respecter les consignes de montage en page 46!

Ventilation

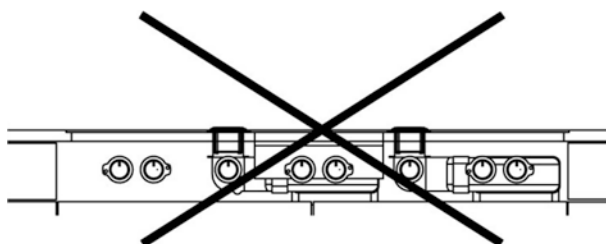
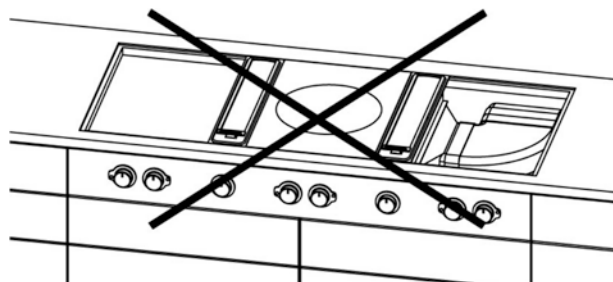
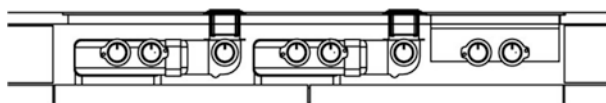
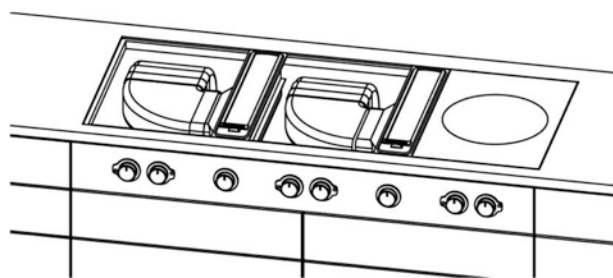
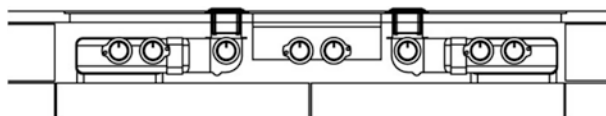
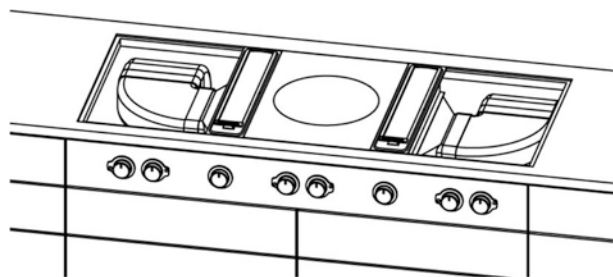
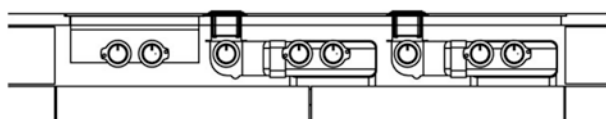
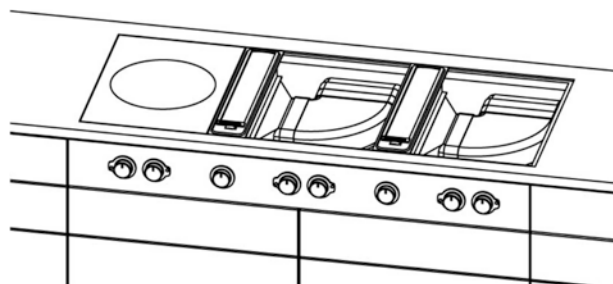
- La traverse frontale du meuble encastré doit être retirée sur toute la largeur de l'appareil, de manière à faciliter la ventilation sur toute la largeur de l'appareil.
- Les éventuelles traverses placées sous le meuble encastré doivent être retirées dans la zone de la découpe qui recevra la plaque de cuisson.



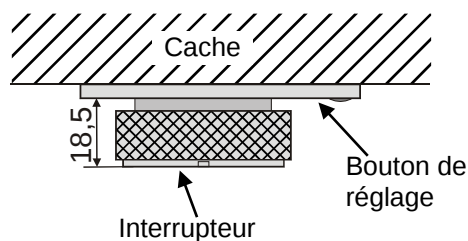
Les instructions d'installation

Lors de la disposition des tables de cuisson, veillez à ce que la vitrocéramique du wok à induction ne soit pas placée au-dessus d'un conduit de ventilation. Ceci n'est pas possible en raison de la hauteur de l'appareil.

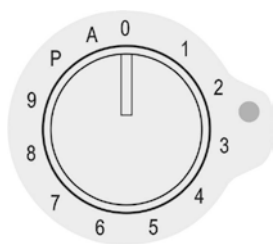
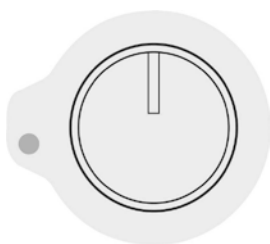
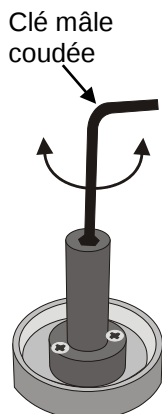
Exemples d'installation :



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



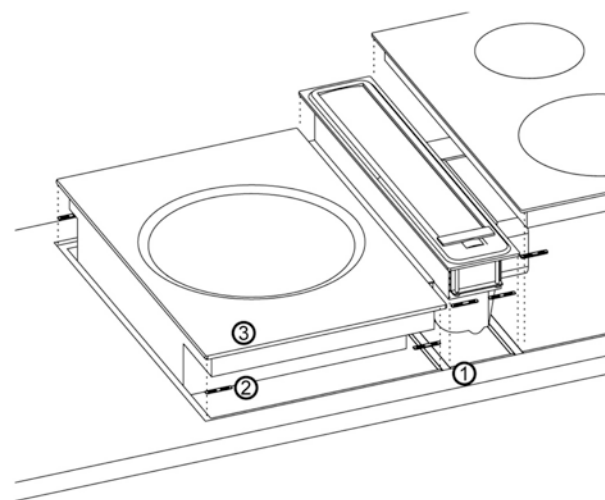
- Si la saillie des deux interrupteurs par rapport aux boutons de réglage n'est pas identique, ajuster la vis de réglage dans la manche de l'interrupteur à l'aide de la clé mâle coudée jointe de sorte que la saillie de tous les deux interrupteurs est de 18,5 mm (voir le dessin ci-dessus).



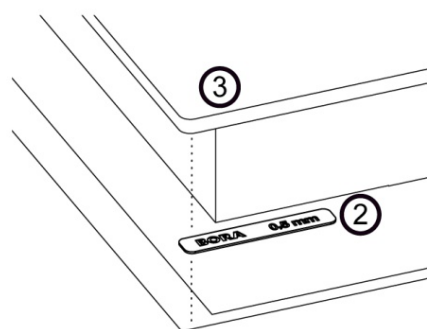
Installation des appareils à encastrer

- 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.

- Avant la pose des appareils à encastrer, veuillez d'abord placer le rail de montage (1) dans le plan de travail découpé.



- Pour équilibrer les écarts de hauteur à cause du verre plus épais du wok à induction en vitrocéramique, veuillez utiliser les plaques d'ajustement (2) fournies.

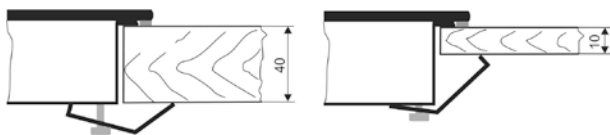


- Vous pouvez ensuite installer l'appareil (3).

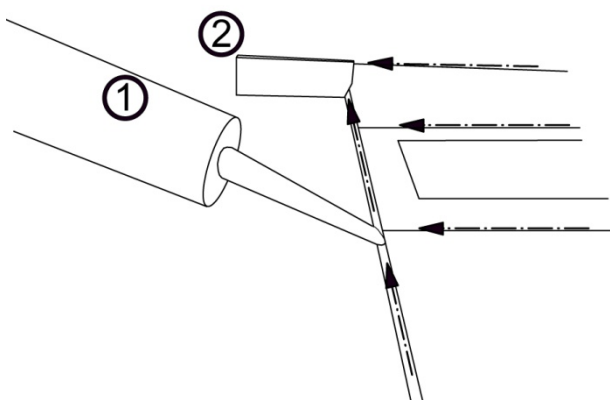


Veuillez vérifier que tous les appareils à encastrer sont alignés sur le même niveau. Si nécessaire, ajustez la hauteur à l'aide des plaques d'ajustement.

Fixez ensuite les appareils avec les éclisses de montage.



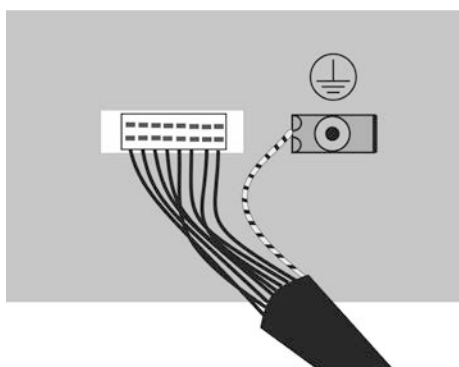
- Pour des raisons hygiéniques, veuillez calfeutrer le contour des appareils encastrés avec du silicone ou un produit d'étanchéité résistant à la température. Veillez ce faisant à également calfeutrer la jointure entre les appareils (1). Pour obtenir des joints propres, il est nécessaire de racler le produit d'étanchéité superflu (2).



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

Connexion de la table de cuisson avec l' coffret de commande

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 ⊕ et ensuite, enficher le fiche à 8 pôles de la table de cuisson dans le prise dans le coffret de commande.



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: 3G1,5 mm²
- Si l'appareil est branché via une fiche, celle-ci doit rester accessible également après le montage de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un particulier. Seul un service après-vente autorisé peut effectuer ce remplacement.



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
- 2011/65/CE Directive RoHS

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 de prendre connaissance du fait que nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts directs ou indirects causés par un mauvais branchement ou un montage inapproprié. Les réparations sur l'appareil doivent impérativement être effectués hors tension. Ne démontez jamais les appareils, si nécessaire contactez votre service après-vente.



Toute intervention dans l'appareil est interdite. La garantie s'éteint en cas de non-respect de ces instructions.

Description de l'appareil

- Puissance de chauffe "Power"
- Réglage électronique de la puissance (9 puissances de cuisson)
- Arrêt automatique de sécurité
- Détection de récipients
- Précuisson automatique
- Affichage de chaleur résiduelle
- Protection enfant

PIW 1

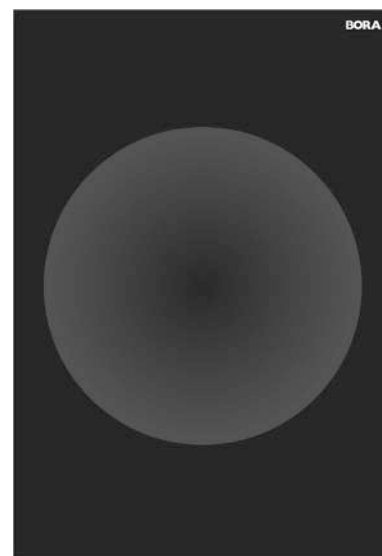
Puissance **9**

2400 Watt

Puissance de chauffe

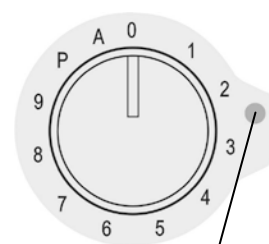
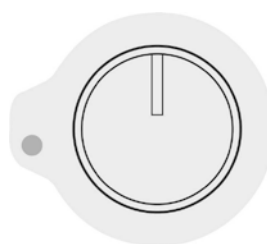
"Power" **P**

3000 Watt



Coffret de commande PIWSK 2

Boutons de réglage



Témoin de service

Témoin de service

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



Il est impossible de pousser ou de tourner la manette gauche.

Tous les réglages ne peuvent être effectués qu'à l'aide de la manette droite.

Élément d'affichage de la table de cuisson

L'afficheur 7 segments indique l'état de fonctionnement actuel de la zone de cuisson.

Affichages

I - 9...Niveaux de puissance

H.....Début de cuisson automatique

H.....Témoin de chaleur résiduelle

LSécurité enfant MARCHE

P.....Puissance de chauffe „Power“

Uaucune 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.

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.

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.

Kindersicherung einschalten

Aucune zone de cuisson ne doit être activée.

- **Enfoncer** l'interrupteur du bouton tournant de la zone de cuisson et le tourner à gauche (position **A**) pendant 5 secondes au minimum et pendant 30 secondes au maximum.
 - Le affichage de zone de cuisson affichent **L** pour confirmer l'activation de la fonction Sécurité enfant.

Désactiver la fonction Sécurité enfant

- **Enfoncer** l'interrupteur du bouton tournant de la zone de cuisson et le tourner à gauche (position **A**) pendant 5 secondes au minimum et pendant 30 secondes au maximum.
 - Le affichage de la table de cuisson s'éteint.



Tous les réglages ne peuvent être effectués qu'à l'aide de la manette droite.

Zone de cuisson

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



Activer

- **Enfoncer** l'interrupteur du bouton tournant de la zone de cuisson et régler le bouton sur le niveau de puissance désiré.
 - I** = puissance minimale
 - g** = puissance maximale (2400 Watt)
 - P** = puissance de chauffe „Power“ (3000 Watt)
 - Le témoin de service est allumé.
 - Aucun élargissement de la zone de cuisson n'est encore activé.



La durée de pré-cuisson, de chauffe continue de l'ustensile de cuisson ainsi que des résultats sont influencés de façon déterminante par la structure et l'état de vos ustensiles de cuisson.

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 :

Faire fondre du beurre et du chocolat, maintenir un plat à température	1-2
Réchauffer des plats	3-6
Faire revenir des plats	7-9
Faire revenir rapidement des plats, ou faire revenir de plus grosses quantités	P

Désactiver

- Tourner le bouton tournant sur la position **0**.
 - Le témoin de service correspondant s'éteint.
 - Tant que la zone de cuisson est chaude, un **H** apparaît dans l'affichage pour informer qu'il reste encore de la chaleur résiduelle. Cet affichage s'éteint lorsque la zone de cuisson a suffisamment refroidi.

Détection de casserole

La 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.



Veillez à ce que le rayon du wok soit le même que celui de la surface en vitrocéramique. Celui-ci est de 210 mm.

Puissance de chauffe „Power“

La zone de cuisson est équipée d'une puissance de chauffe maximale **P**. Si la puissance de chauffe "Power" est activée, la zone de cuisson fonctionne pendant 10 minutes avec une puissance très élevée de 3000 Watt. Après 10 minutes, la zone de cuisson est automatiquement mise sur la puissance de chauffe **9**.

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.

Précuisson automatique



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

La zone de cuisson sont équipées de précuisson 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 précuisson 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 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 **A** 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 précuisson 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 précuisson automatique est terminée automatiquement par :

- la réduction du niveau de poursuite de la cuisson.
- l'activation de la puissance de chauffe **9**.
- l'activation de la puissance de chauffe « Power » **P**.

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 capable de reconnaître un ustensile de cuisson adapté.

- Poser le wok sur la zone de cuisson et allumer celle-ci.
 - Si l'affichage de la puissance de chauffe ne clignote pas, l'ustensile de cuisson est adapté.
 - Un **U** apparaît dans l'affichage si l'ustensile est inadapté ou trop petit.



Ne pas dépasser le niveau de puissance **7** avec des poêles woks qui ont un revêtement en plastique (p. ex. téflon). Le revêtement pourrait surchauffer et s'abîmer.

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.



Votre poêle wok doit être constituée d'un matériau qui perd ses caractéristiques magnétiques à partir d'une certaine température (principe de Curie).

Si vous utilisez un autre type de wok, la graisse ou les aliments cuits risquent de surchauffer et de prendre feu !



Nous recommandons les woks conformes du fabricant Demeyere.

Une poêle wok compatible du fabricant Demeyere peut être commandée depuis BORA Lüftungstechnik GmbH.

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	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Limitation de la durée de fonctionnement en heures	$8^{2/3}$	$6^{3/4}$	$5^{1/4}$	$4^{1/3}$	$3^{1/2}$	$2^{3/4}$	$2^{1/3}$	$1^{3/4}$	$1^{1/2}$

- 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.

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.



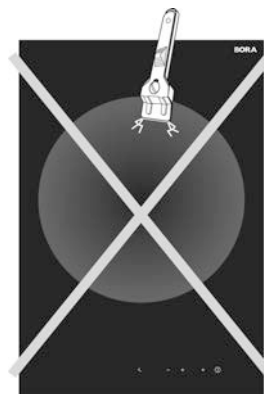
N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs, des éponges abrasives universelles, des éponges métalliques etc. car ils risquent d'endommager la surface vitrocéramique.

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. Appropriés à cet effet le racloir de nettoyage clos. N'enlever de telles croûtes en aucun cas à l'aide de couteaux dentelés, d'éponges métalliques ou d'objets semblables.



Lorsque vous utilisez la raclette pour vitrocéramique, veuillez faire attention à ce que la lame de la raclette ne s'adapte pas à la forme concave de la vitrocéramique. → Cela pourrait abimer la surface en vitrocéramique.



- 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

- 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.

Quoi faire si ...

... 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.

... 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.	▶ Contacter le service après-vente.
■ Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Vérifier l'alimentation électrique.

... est indiqué dans affichage

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.	▶ Contacter le service après-vente.

... l'affichage indique une erreur

Cause possible	Remède
■ La zone de cuisson ou le bloc de puissance est défectueux.	▶ Noter le numéro d'erreur. ▶ Contacter le service après-vente.

... 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.

... la plaque de cuisson ne se met pas en marche

Cause possible	Remède
■ La protection enfant est activée - un  s'allume dans les deux affichages.	▶ Désactiver la protection enfant – voir partie Protection enfant.

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 !

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. Puis rendre l'appareil inutilisable, par exemple en coupant le câble d'alimentation.

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.
Veuillez 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.

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.

**+800 7890 0987**

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 60 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:

Glas keramische wok voor inductie	Schakelkast
PIW 1	PIWSK 2

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	60
Voorgeschreven gebruik	60
Bij kinderen in het gezin	60
Voor het gebruik	61
Belangrijke aandachtspunten voor personen met een pacemaker, gehoorapparaat en metalen implantaten	61
Zo voorkomt u schade aan het apparaat	61
Voorzichtig, verbrandings- en brandgevaar!	62
Montage	62
Voor de inbouw	62
Vlakke montage	63
Ventilatie	63
Bovenmontage	64
Ventilatie	64
Installatie-instructies	65
Inbouw van de schakelkast in de blende van de onderkast	66
Inbouw van de kookvelden	67
Verbinding kookveld met schakelkast	68
Elektrische aansluiting	69
Let op	69
Uw apparaat	69
Beschrijving apparaat (PIW 1 + PIWSK 2)	69
Weergave-elementen van het kookveld	70
Functie van inductiekookvelden	70
Restwarmteaanduiding	70
Gebruikerinstellingen	71
Konderbeveiling	71
Bediening	71
Kookzone	71
Panherkenning	72
Powerstand	72
Automatisch aankoken	73
Kookgerei	73
Veiligheidsfuncties	74
Automatische veiligheidsuitschakeling	74
Overtemperatuurbeveiling kookzone	74
Verzorging en onderhoud	75
Reiniging	75
Reiniging van het glaskeramische oppervlak	75
Reiniging van de knoppen	75
Storingen zelf verhelpen	76
Wat moet u doen, als ...	76
Afvalverwijdering	77
Klantenservice	77



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 van onderdelen die onder stroom staan, mogen uitsluitend uitgevoerd worden door vakkundige, voor dit apparaat opgeleide specialisten. Er mogen geen aanpassingen, manipulaties of reparatiepogingen, met name met behulp van gereedschap (schroevendraaier, etc.) aan het apparaat worden uitgevoerd. Onoordeelkundige reparaties kunnen leiden tot ernstige ongevallen, schade aan de apparatuur en de inrichting of storingen. Neem bij een storing van uw apparaat of een opdracht tot reparatie altijd de instructies in acht onder «Klantenservice». Neem indien nodig contact op met de klantenservice.
- 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.
- Tijdens het gebruik worden het apparaat en de delen die aangeraakt kunnen worden heet. Daarom moet opgepast worden dat de verwarmingselementen niet worden aangeraakt. Kinderen onder 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij ze voortdurend onder toezicht zijn.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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.
- Als het apparaat zichtbare beschadigingen heeft, mag u het niet inschakelen en dient u contact op te nemen met de klantenservice.
- 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.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke handicap of met gebrek aan ervaring en/of kennis onder toezicht gebruikt worden, dan wel voor gebruik van het apparaat geïnstrueerd werden en de daarbij behorende risico's hebben begrepen.
- Reiniging en gebruiksonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht zijn.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een extern afstandsbedieningssysteem.
- Na het gebruik de kookzone met behulp van het bedieningspaneel uitschakelen en niet alleen vertrouwen op de panherkenning.

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.
- 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, onmiddellijk verwijderd met aangebouwde een reinigingskrabber (als de zone nog heet is).
- 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. Binnen-dringend water kan schade veroorzaken!

Voorzichtig, verbrandings- en brandgevaar!

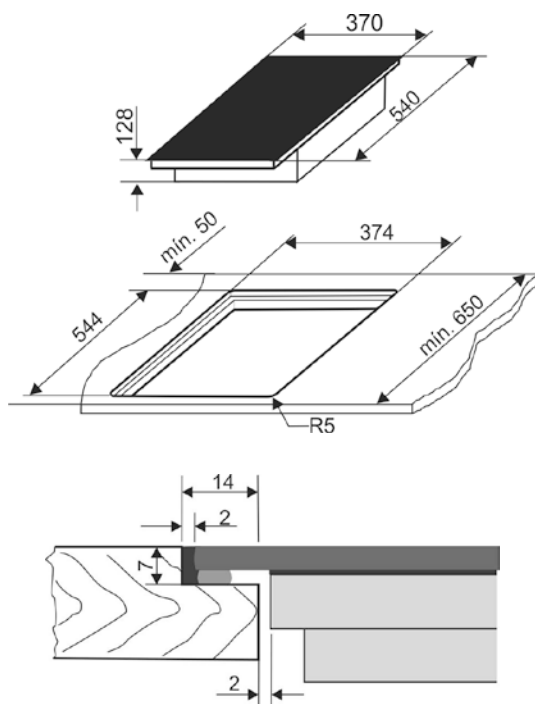
- Het apparaat mag niet zonder toezicht in werking zijn.
- Houd voorwerpen van metaal of met metaalhoudende onderdelen, zoals bestek, aluminiumfolie, cadeau-papier uit de buurt van het kookveld.
- Het verwarmde oppervlak blijft ook na uitschakeling nog lange tijd heet en koelt slechts langzaam af tot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

Montage

Voor de inbouw

- Het inbouwkeukveld is bestemd voor montage in de uitsparing van een werkblad.
- 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.

Vlakke montage



Bij installatie van de glas-keramische wok voor inductie PIW 1 moet u de uitsparing bij de vlakke montage vergroten tot 7 mm!

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

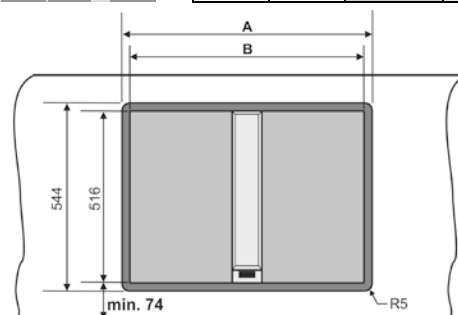
Wij adviseren om arbeidstechnische redenen een afstand van de buitenste rand van de uitsnede tot de zijmuur van minimaal 100 mm.

- 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.
- Met het oog op de geschiktheid van het aanrechtblad moeten de instructies van de fabrikant van het aanrechtblad in acht worden genomen.

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		745	717
3		1116	1088
1	1	485	457
2	1	856	828
3	2	1338	1310
4	2	1709	1681



Tussen alle inbouwapparaten moet 1 mm afstand ingehouden worden.

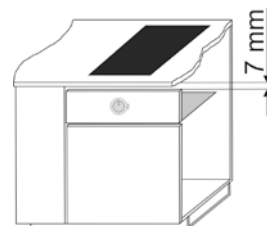
Tussen de kookvelden resp. de kookvelden en de BORA-kookveldafzuiging dient steeds de bij het apparaat geleverde montagerails te worden gemonteerd.



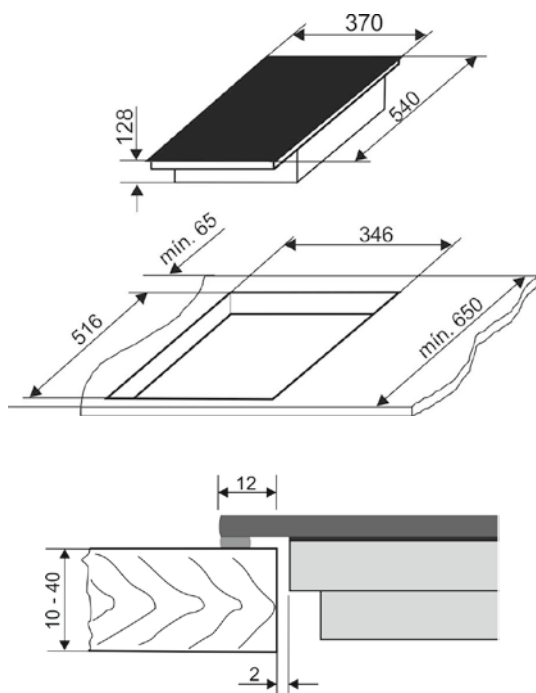
Neem de installatie-instructies op pagina 65 in acht!

Ventilatie

- Om ervoor te zorgen dat onder het aanrecht een ventilatieopening over de gehele breedte van het apparaat ontstaat, moet de voorste dwarslijst van het inbouwmeubel verwijderd worden.
- Binnen het bereik van de uitsnede van het aanrechtblad moet een eventueel aanwezige dwarslijst van het inbouwmeubel verwijderd worden.



Bovenmontage



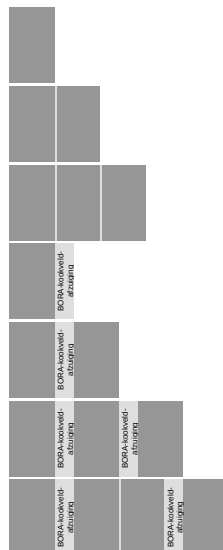
! Bij installatie van de glas-keramische wok voor inductie PIW 1 moet u de uitsparing bij de vlakke montage vergroten tot 7 mm!

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

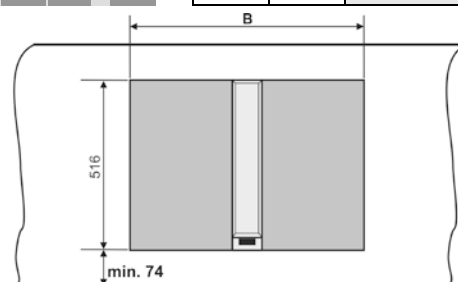
Wij adviseren om arbeidstechnische redenen een afstand van de buitenste rand van de uitsnede tot de zijmuur van minimaal 115 mm.

- 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.
- Met het oog op de geschiktheid van het aanrechtblad moeten de instructies van de fabrikant van het aanrechtblad in acht worden genomen.

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		717
3		1088
1	1	457
2	1	828
3	2	1310
4	2	1681



Tussen alle inbouwapparaten moet 1 mm afstand ingehouden worden.

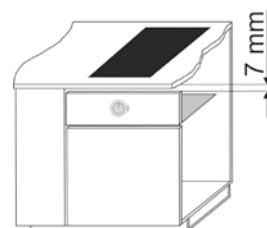
Tussen de kookvelden resp. de kookvelden en de BORA-kookveldafzuiging dient steeds de bij het apparaat geleverde montage rails te worden gemonteerd.



Neem de installatie-instructies op pagina 65 in acht!

Ventilatie

- Om ervoor te zorgen dat onder het aanrecht een ventilatieopening over de gehele breedte van het apparaat ontstaat, moet de voorste dwarslijst van het inbouwmeubel verwijderd worden

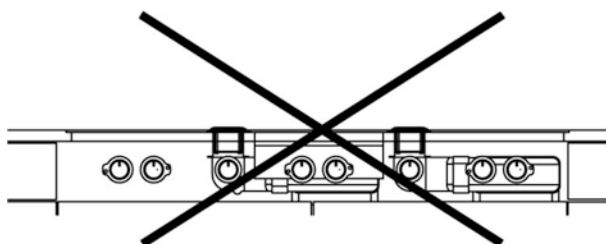
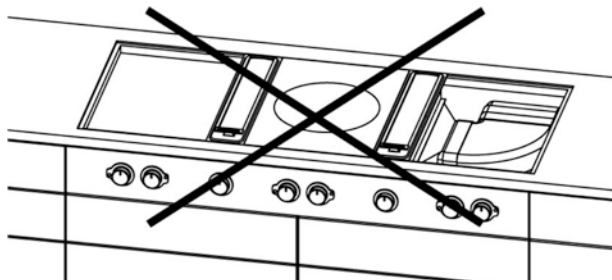
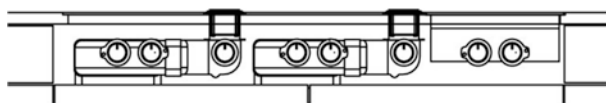
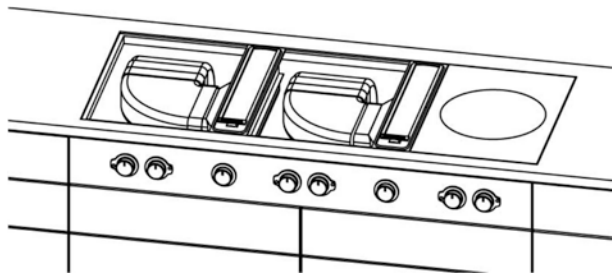
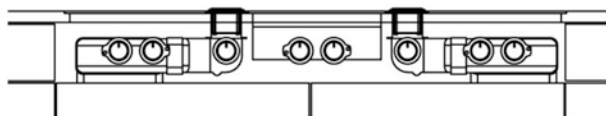
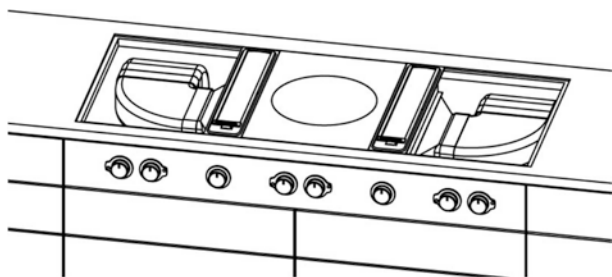
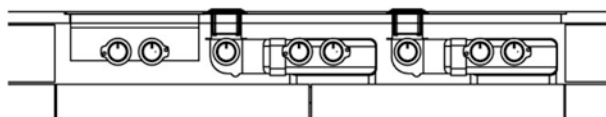
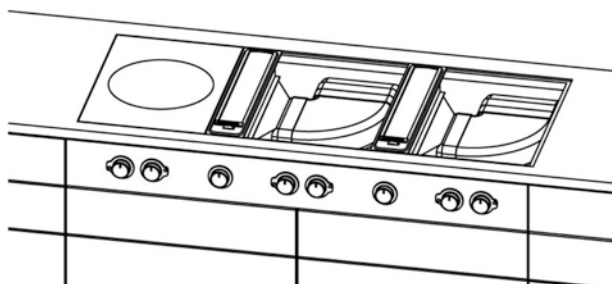


- Binnen het bereik van de uitsnede van het aanrechtblad moet een eventueel aanwezige dwarslijst van het inbouwmeubel verwijderd worden.

Installatie-instructies

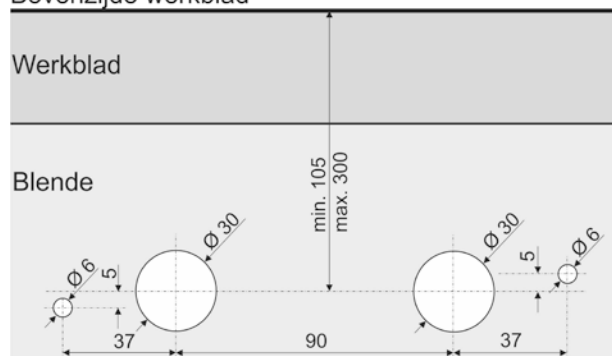
Let er bij de plaatsing van de kookvelden op dat de glaskeramische inductiewok niet boven een afvoerkanaal van de ventilatie wordt aangebracht. Dit is vanwege de hoogte van de apparatuur niet mogelijk.

Voorbeeldinstallaties:



Inbouw van de schakelkast in de blende van de onderkast

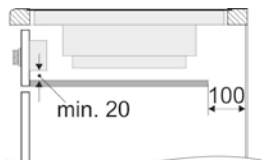
Bovenzijde werkblad



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



Onder het schakelpaneel moet een kabelbescherm-bodem (tussenbodem) worden aangebracht. Dit moet worden bevestigd verwijderbare voor onderhoud. Aan de achterzijde moet voor een betere ventilatie van het kookveld een opening van 100 mm over de complete breedte van de onderkast bestaan.



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



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			
		10mm	5mm	3mm	2mm
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	

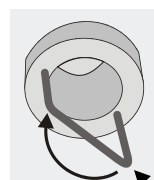
Dikte van blende	Totale dikte van de compensatieplaten	Compensatieplaten			
		10mm	5mm	3mm	2mm
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 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 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.

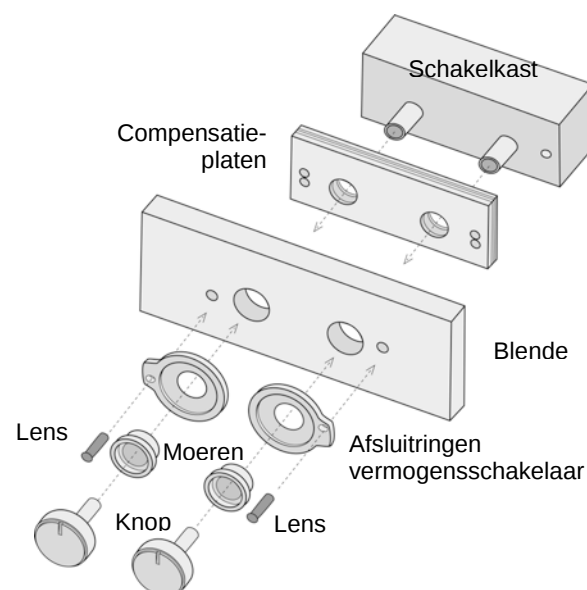
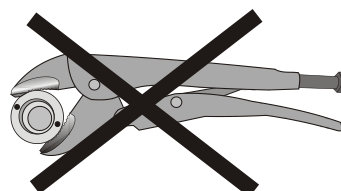


De moer mag in geen geval met een tang of soortgelijk instrument worden aangedraaid!

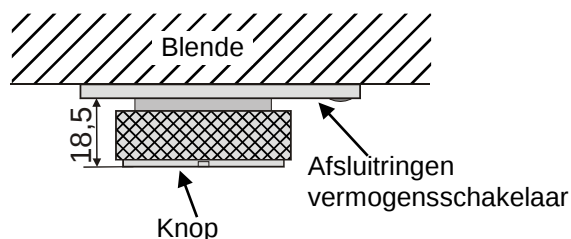
Gebruik alleen de meegeleverde bevestigingsbeugel!



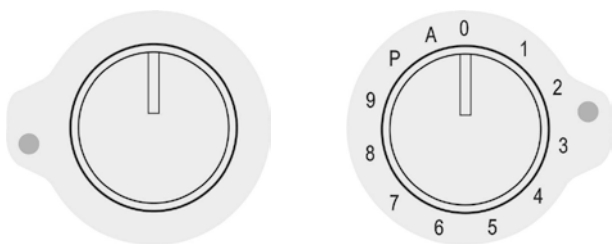
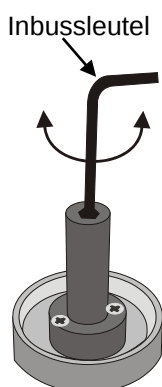
Bevestigingsbeugel



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



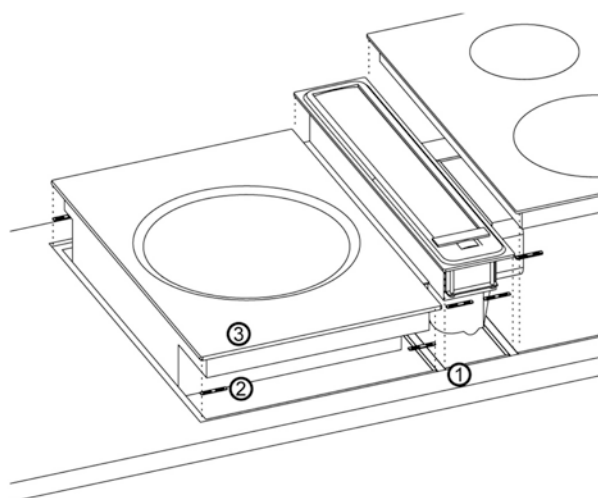
- Indien de beide knoppen niet even ver van de afsluitringen van de vermogensschakelaars af staan, dient u de stelschroef in de knopas met de meegeleverde inbussleutel zo af te stellen dat beide knoppen een afstand hebben van 18,5 mm (zie bovenstaande tekening).



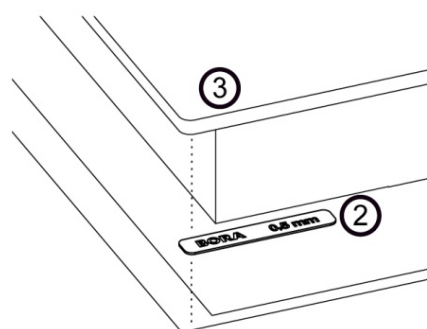
Inbouw van de kookvelden

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

- Voor het inzetten van de inbouwapparatuur moet eerst de montagerails (1) in de uitsnede van het aanrechtblad worden aangebracht.



- Voor het corrigeren van de grotere dikte van het glas bij de glas-keramische wok of van toleranties kunt u de meegeleverde corrigerende platen (2) gebruiken.

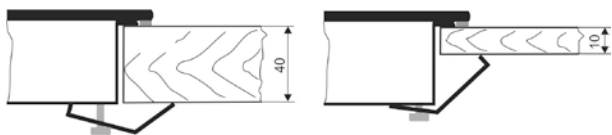


- Hierna kunt u het apparaat inzetten (3).

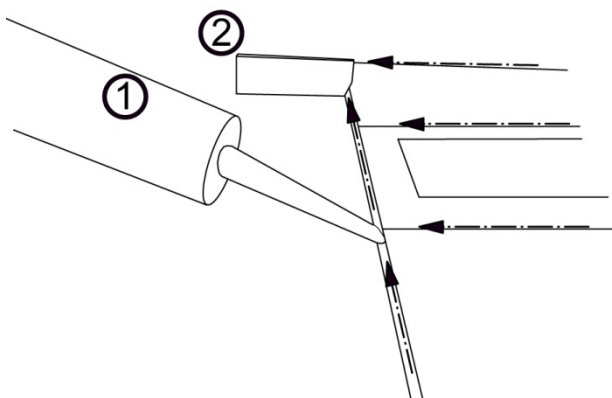


Controleer of alle inbouwapparatuur hetzelfde hoogteniveau heeft. Eventueel moet u de fijnafstelling met de corrigerende platen regelen.

Breng daarna de apparatuur aan met de speciale montagegussen.



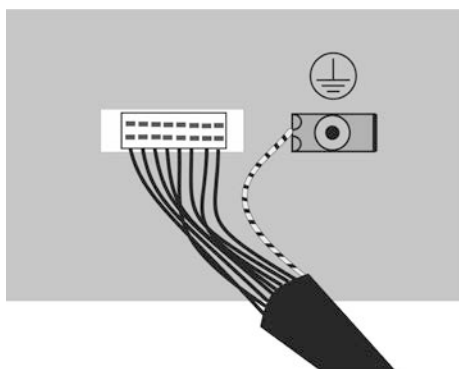
- Breng uit hygiënisch oogpunt rond de inbouwapparatuur een temperatuurbestendige voeg van siliconen of een dichtmateriaal aan. Let er hierbij op dat ook tussen de apparaten onderling een voeg aangebracht moet worden (1). Voor een fraaie voeg moet u het overtollige dichtmateriaal verwijderen (2).



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

Verbinding kookveld met schakelkast

Breng vervolgens de verbinding tussen kookveld en schakelkast tot stand. Steek hiervoor eerst de geelgroene aardkoppeling in de met  aangeduide insteekverbinding en vervolgens de 8-polige connectors van het kookveld in het busdeel van de schakelkast.



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

- Geschikte scheidingsinrichtingen zijn LS-schakelaars, zekeringen, veiligheids-schakelaars 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.
- Als de voedingskabel beschadigt is, moet het worden vergangen door een speciale. Dit moet gebeuren door een erkende klantenservice.



Deze apparaten voldoen aan de volgende EG-richtlijnen:

- 2004/108/EG EMC-richtlijn
- 2006/95/EG Laagspanningsrichtlijn
- 2009/125/EG Eco-design richtlijn
- 2011/65/EG RoHS-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 verzoeken u met klem in acht te nemen dat we geen aansprakelijkheid aanvaarden voor directe en indirecte schade die veroorzaakt is door een foutieve aansluiting of onoordeelkundige inbouw. Bij reparatiewerkzaamheden moet de apparatuur in ieder geval van het stroomnet genomen worden. Maak de apparatuur niet eigenhandig open; neem indien nodig contact op met de klantenservice.



Een aanpassing aan het apparaat is niet toegestaan. Als deze aanwijzing genegeerd wordt, vervalt de garantie van het apparaat.

Beschrijving apparaat

- Powerstand
- Elektronische niveauregeling (9 standen)
- Automatische veiligheidsuitschakeling
- Panherkenning
- Aanbrandautomatisme
- Aanduiding restwarmte
- Kinderslot

PIW 1

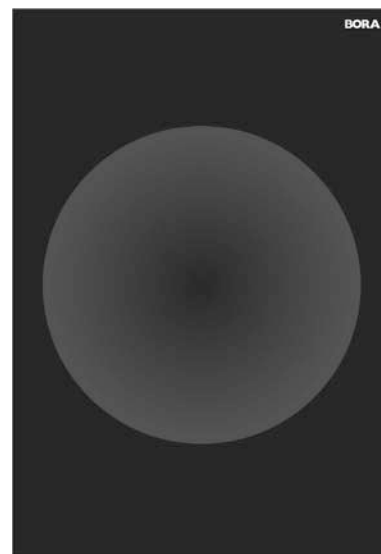
Vermogens-

stand **9**

2400 Watt

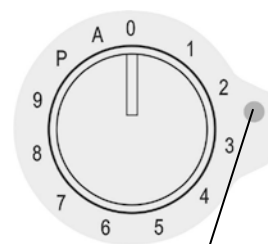
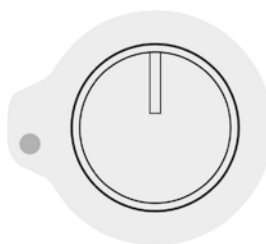
Powerstand **P**

3000 Watt



Schakelkast PIWSK 2

Afsluitringen vermogensschakelaars



Bedrijfscontrolelampje

Bedrijfscontrolelampje

Als het controlelampje brandt, is de bijbehorende kookzone ingeschakeld.



Het linkerbedieningselement kan niet ingedrukt of gedraaid worden.

Alle instellingen kunnen alleen met het rechterbedieningselement worden uitgevoerd.

Weergave-elementen van het kookveld

De kookzone heeft 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
- P**..... Powerstand
- 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.

Restwarmteaanduiding

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

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 draaischakelaar van de kookzone in en houd deze gedurende minimaal 5 en maximaal 30 seconden linksom gedraaid (positie **A**).
 - Op de display van het kookveld verschijnt **L** als bevestiging van de geactiveerde kinderbeveiliging.

Kinderbeveiliging uitschakelen

- **Druk** de knop van de draaischakelaar van de kookzone in en houd deze gedurende minimaal 5 en maximaal 30 seconden linksom gedraaid (positie **A**).
 - De aanduiding op de display van het kookveld verdwijnt.



Alle instellingen kunnen alleen met het rechterbedieningselement worden uitgevoerd.

Kookzone

De draaischakelaar dient voor het in- en uitschakelen en het regelen van de 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 (2400 Watt)
 - P** = Powerstand (3000 Watt)
 - Het Bedrijfscontrolelampje brandt.
 - In het display van het kookveld wordt de ingestelde vermogensstand weergegeven.



De duur van aan de kook brengen, verhitting van de bodem van het kookgerei en de kookresultaten zijn met name afhankelijk van het materiaal en de toestand van het kookgerei.

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:

Het smelten van boter en chocolade, warmhouden van gerechten	1-2
Gerechten warm maken	3-6
Bakken en braden van gerechten	7-9
Snel bakken en braden van gerechten, bakken en braden van grote hoeveelheden	P

Kookzone uitschakelen

- Na gebruik van de 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 de kookveld een **H** om aan te duiden dat nog restwarmte aanwezig is. Het lampje gaat uit als de zone voldoende is afgekoeld.

Panherkenning

De 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.



Let erop dat de radius van de wok identiek is met de radius van het glas-keramische oppervlak. Deze bedraagt 210 mm.

Powerstand

De kookzone is uitgerust met de nog sterkere Powerstand **P**. Als de Powerstand actief is, werkt de geselecteerde kookzone voor de duur van 10 minuten met een extra hoog wattage van 3000 Watt. Na 10 minuten wordt automatisch naar de wattagestand **9** teruggeschakeld.

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!

De kookzone is 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 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.

Vermogens-stand	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**.

Kookgerei



De panbodem mag geen scherpe groeven of scherpgekante rand hebben.

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 wok op de kookzone en schakel deze in.
 - Als in de weergave de ingestelde stand aangetoond blijft, is het kookgerei correct.
 - Als ongeschikt of te klein kookgerei wordt gebruikt, staat op het display **U**.



Bij woks die een kunststof coating hebben (bijv. teflon) mag geen hogere stand dan **7** worden ingesteld. Anders kan de coating oververhit raken en beschadigen.

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.



Uw wok moet uit een materiaal bestaan dat bij een stijgende temperatuur zijn magnetische eigenschappen verliest (Curie-effect).

Wanneer u een andere wok gebruikt, bestaat het risico dat vet of etenswaren oververhit raken en beginnen te branden!



Wij adviseren het gebruik van de specifieke woks van de producent Demeyere.

Een bijpassende wok van Demeyere kan aangeschaft worden bij BORA Lüftungstechnik GmbH.

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.

Vermogens-stand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Gebruiks- duurbegrenzing in uren	$8^{2/3}$	$6^{3/4}$	$5^{1/4}$	$4^{1/3}$	$3^{1/2}$	$2^{3/4}$	$2^{1/3}$	$1^{3/4}$	$1^{1/2}$

- Indien op basis van de begrenziingsduur de kookzone werd uitgeschakeld, knippert op het betreffende display afwisselend **H** en **0**.



De kookzone kan weer zoals gebruikelijk worden ingeschakeld.

Overtemperatuurbeveiliging kookzone

De 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 **9**.
- Als dit niet voldoende is, wordt de kookzone uitgeschakeld.
 - In het betreffende display knippert **H**.

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.



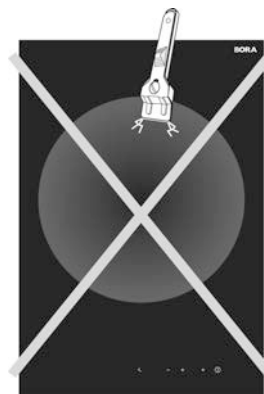
Reinig het glaskeramische oppervlak nooit met schuurmiddelen, krassende schuursponsjes, staalwol, enz. Het glaskeramische oppervlak kan hierdoor beschadigd raken.

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. Geschikt voor dit doel de bijgeleverde reinigingskrabber. Aangekoekt vuil mag in geen geval met een kartelmes, staalwol of soortgelijke middelen van de plaat worden afgekrabd.



Let er bij het gebruik van de glas-keramische schra-per op dat het mesje van de schraper zich niet aanpast aan de concave vorm van het keramische glas → Beschadiging van het glas-keramische oppervlak is in een dergelijk geval mogelijk.



- 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.

Durch unsachgemäße Behandlung bei der 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

- 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.

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.

... 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. veiligheids-schakelaar van de woning resp. de huisinstallatie is defect.	▶ Vervang de zekering. ▶ Schakel de veiligheidsschakelaar weer in.
■ De zekering of veiligheids-schakelaar wordt meerdere malen geactiveerd.	▶ Contact opnemen met de klantenservice.
■ Onderbreking in de stroomvoorziening.	▶ Controleer de stroomvoorziening.

... op de display **!** staat

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Continue bediening van een knop in een te ver door-gedraaide stand.	▶ Zet de knop terug in oorspronkelijke stand.
■ Breuk in de verbindingskabel tussen kookveld en draaischakelaar.	▶ Contact opnemen met de klantenservice.

... op de display **E** staat

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De bijbehorende kookzone of het vermogensdeel is defect.	▶ Noteer de foutcode. ▶ Contact opnemen met de klantenservice.

... op het display **U** staat

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Het kookgerei is niet geschikt voor inductie.	▶ Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekookvelden.

... het kookveld zich niet laat inschakelen

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Het kinderslot is ingeschakeld – in beide weergaves brandt een L	▶ Kinderslot uitschakelen – zie alinea Kinderslot.

Verpakking

- Het verpakkingsmateriaal (karton, kunststoffolie PE en piepschuim EPS) is gekenmerkt en dient indien mogelijk gescheiden en volgens milieuvoorschriften 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. Maak het apparaat onbruikbaar voor bijvoorbeeld door een vermindering van het voedingskabel.

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.

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.

**+800 7890 0987**

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 79 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 cottura ad induzione-vetroceramica Wok	Scatola elettrica
PIW 1	PIWSK 2

Indice

Avvisi di sicurezza.....	79
Utilizzo secondo la destinazione	79
Se vivono bambini nella casa	79
Uso.....	80
Avvertenze importanti per i portatori di pace-maker, apparecchi acustici e impianti metallici	80
Evitare danni sull'apparecchio	80
Attenzione, pericolo di ustioni e d'incendio!....	81
Montaggio	81
Prima dell'installazione	81
Installazione a filo	82
Ventilazione	82
Montaggio in aggiunta	83
Ventilazione	83
Istruzioni di installazione.....	84
Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base	85
Installazione dei piani-cottura	86
Collegamento tra il piano-cottura e la scatola elettrica	87
Collegamento elettrico	88
Attenzione	88
Il vostro apparecchio.....	88
Descrizione dell'apparecchio (PIW 1 + PIWSK 2)	88
Elemente indicative del piano di cottura	89
Il funzionamento dei piani di cottura ad induzione	89
Indicatore del calore residuo	89
Impostazioni per l'utilizzatore.....	90
Sicurezza bambini	90
Comando	90
Zona di cottura	90
Sensore di riconoscimento pentola	91
Livello Power	91
Funzione automatica di prima cottura	92
Pentolame.....	92
Sistemi di sicurezza.....	93
Disinserzione automatica di sicurezza	93
Protezione anti-surriscaldamento delle zone di cottura.....	93
Cura e manutenzione	94
Pulizia	94
Pulizia della superficie di vetroceramica.....	94
Pulizia delle manopole	94
Eliminare i guasti.....	95
Che cosa si può fare, se	95
Smaltimento	96
Servicio Clienti.....	96

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



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.
- Durante l'uso l'apparecchio e i suoi componenti diventano molto caldi. Si invita a prestare attenzione e ad evitare di toccare gli elementi riscaldandi. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni a meno che non siano tenuti sotto debita sorveglianza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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 può essere usato dai bambini di 8 anni e dalle persone con capacità fisiche, psichiche o sensoriali ridotte o prive di esperienza e/o consocenze, se debitamente sorvegliati o debitamente istruiti sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e sui possibili pericoli che possono risultare.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini, a meno che non siano debitamente sorvegliati.
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento con un temporizzatore esterno o con un sistema esterno di telecomando.

- Dopo l'uso spegnere la zona cottura con l'apposito sistema di comando e non fare affidamento solo sulla funzione di riconoscimento pentola.

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 utilizzare l'apparecchio per un periodo prolungato con pentole e padelle vuote.

- 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 salire sull'apparecchio
- Prima di ogni impiego, verificare se il fondo del pentolame nonché la superficie delle zone di cottura sono puliti e asciutti.
- 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, rimuovere immediatamente con il raschietto per la pulizia incluso (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!

Montaggio

Prima dell'installazione

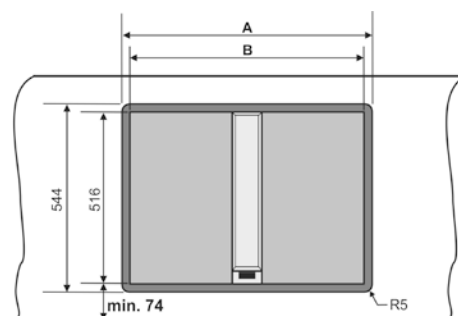
- I piani di cottura ad incasso sono previsti per l'inserimento nell'apertura praticata in un piano di lavoro. La relativa scatola elettrica è montata nella cieca della base.
- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete di corrente soltanto in conformità alle seguenti istruzioni per l'installazione.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



- 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.
- Per l'idoneità del piano di lavoro, seguire le istruzioni fornite dal costruttore del piano di lavoro.

[illegible]

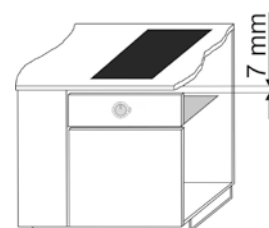
Piani di cottura	Impianto d'aspirazione vapori BORA	Ritaglio nel piano di lavoro	
		A	B
1		374	346
2		745	717
3		1116	1088
1	1	485	457
2	1	856	828
3	2	1338	1310
4	2	1709	1681



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.

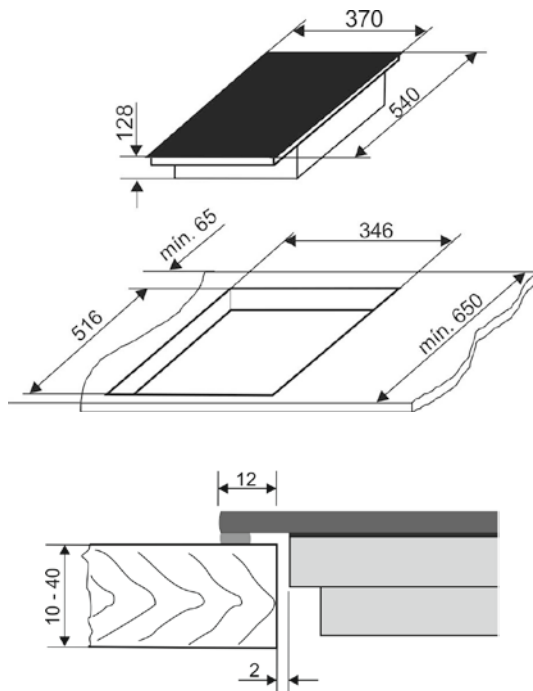


- Rimuovere il listello anteriore del mobile ad incasso per realizzare una apertura di ventilazione al di sotto del piano di lavoro su tutta la larghezza dell'apparecchio.



- 82

Montaggio in aggiunta



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

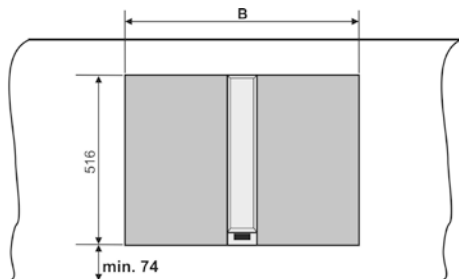
Per ragioni di natura tecnica consigliamo una distanza di almeno 115 mm dal bordo di taglio esterno rispetto alla parete laterale.

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

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		717
3		1088
1	1	457
2	1	828
3	2	1310
4	2	1681



Tra tutti gli elettrodomestici incassati mantenere una distanza ogni volta di 1 mm.

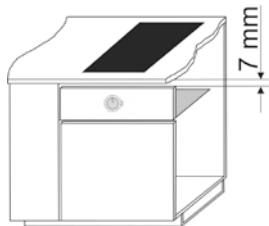
Trai i singoli piani di cottura e/o tra i piani di cottura e l'impianto di aspirazione vapori BORA va montata la barra di montaggio in dotazione all'apparecchio.



Si prega di osservare le istruzioni di installazione a pagina 84!

Ventilazione

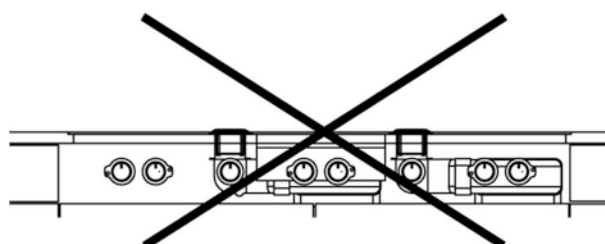
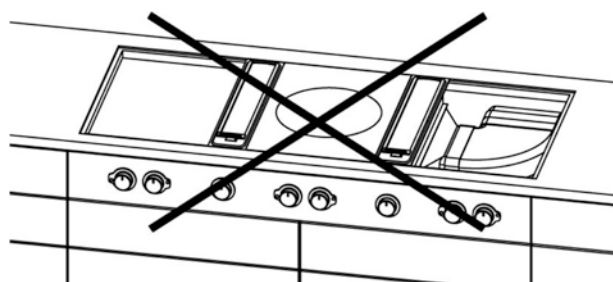
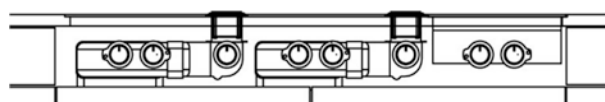
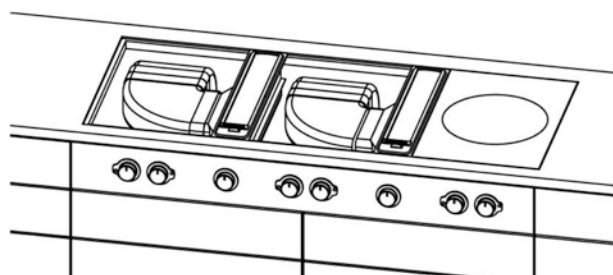
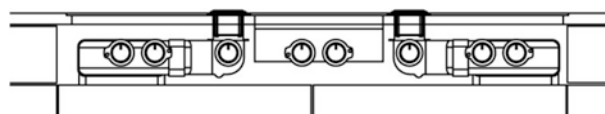
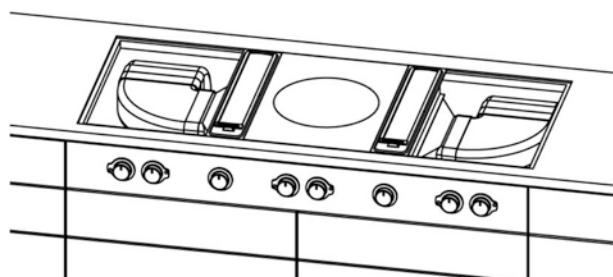
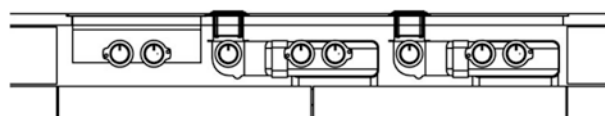
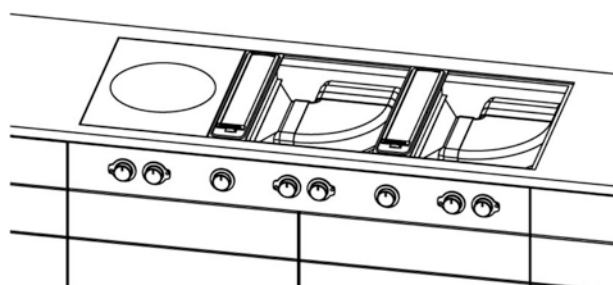
- Rimuovere il listello anteriore del mobile ad incasso per realizzare una apertura di ventilazione al di sotto del piano di lavoro su tutta la larghezza dell'apparecchio.
- In corrispondenza dell'apertura del piano di lavoro rimuovere, se possibile, i listelli presenti nel mobile ad incasso.



Istruzioni di installazione

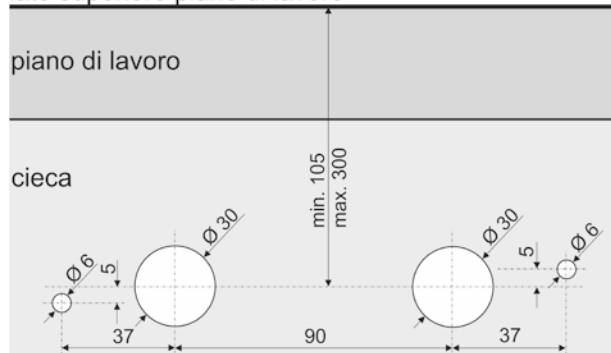
Nella disposizione dei piani cottura fare attenzione a che la piastra ad induzione in vetroceramica per wok non venga posizionata al di sopra di una guida del canale di ventilazione. Ciò non è possibile a causa dell'altezza degli apparecchi.

Esempi di installazione:



Montaggio della scatola elettrica nella cieca della base

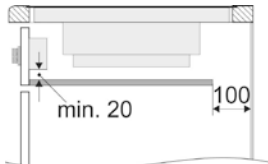
lato superiore piano di lavoro



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



Sotto la cassetta degli interruttori deve essere fissato un fondo di protezione del cavo (doppio fondo). Questo deve essere collegato rimovibile per manutenzione. Nella zona posteriore è necessario prevedere un'apertura di 100 mm sull'intera larghezza della base per permettere una migliore ventilazione del piano di cottura.



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



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!

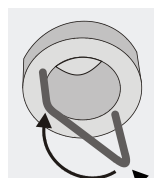
Spessore della cieca	Spessore totale delle piastre di livellamento	Piastre di liveellamento			
		10mm	5mm	3mm	2mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	

Spessore della cieca	Spessore totale delle piastre di livellamento	Piastre di liveellamento			
		10mm	5mm	3mm	2mm
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

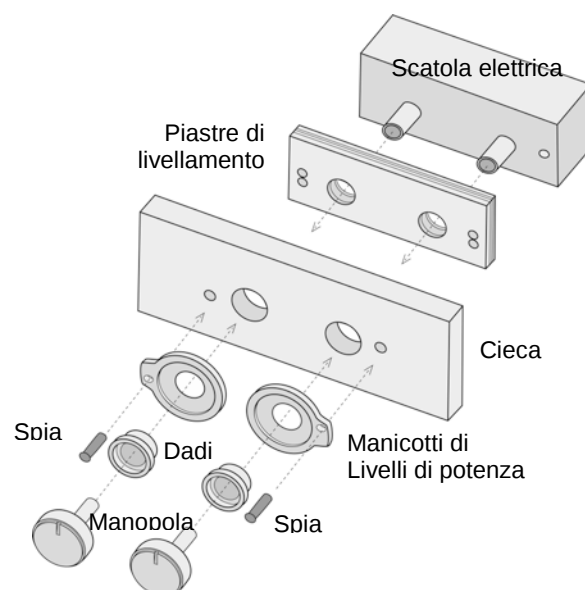
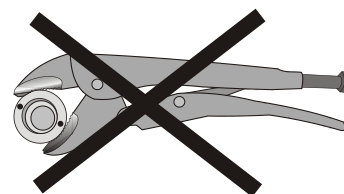
- Inserire la scatola elettrica da dietro nella cieca, con le piastre di livellamento infilate. Sul lato anteriore, infilare i due manicotti di livelli di potenza e fissarli tramite i dadi e la staffa di fissaggio in dotazione. Coppia massima per i dadi 10 Nm.



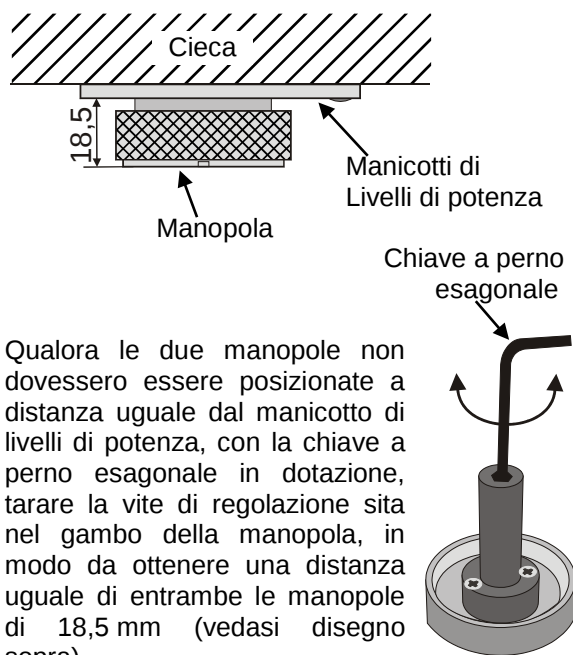
Non stringere il dado in alcun caso con una pinza o un attrezzo simile! Utilizzare esclusivamente la staffa di fissaggio in dotazione!



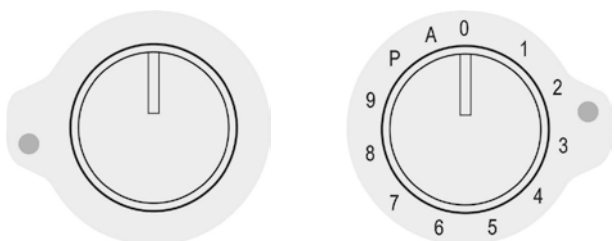
Staffa di fissaggio



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



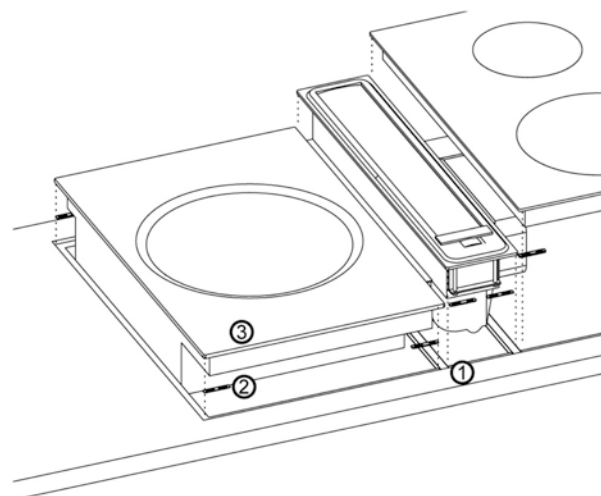
- Qualora le due manopole non dovessero essere posizionate a distanza uguale dal manicotto di livelli di potenza, con la chiave a perno esagonale in dotazione, tarare la vite di regolazione sita nel gambo della manopola, in modo da ottenere una distanza uguale di entrambe le manopole di 18,5 mm (vedasi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



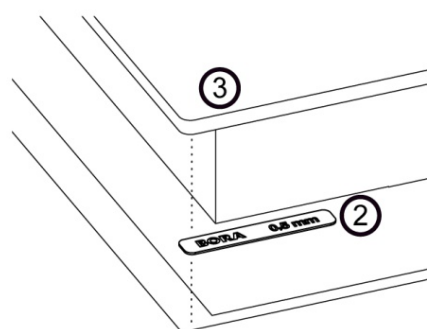
Installazione dei piani-cottura

- 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.

- Prima di installare gli elettrodomestici ad incasso, si prega di inserire prima la barra di montaggio (1) nel piano di lavoro.



- Per compensare lo spessore maggiore della piastra in vetroceramica per wok o le tolleranze, si prega di impiegare le piastre di compensazione delle altezze, fornite in dotazione (2).

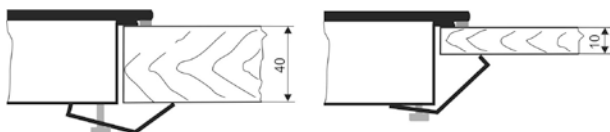


- Dopodiché è possibile inserire l'elettrodomestico (3).

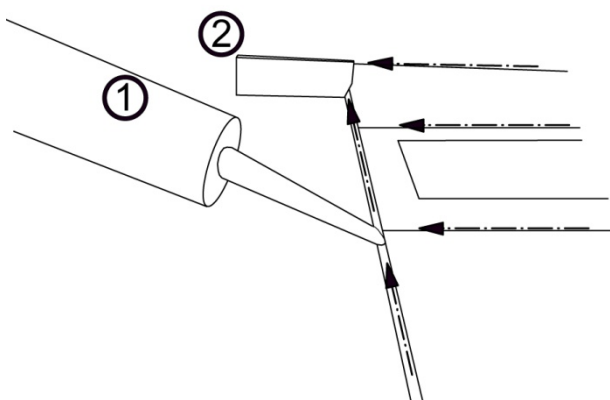


Accertarsi che tutti gli elettrodomestici incassati abbiano un'altezza identica. Se necessario, correggere con la piastra di compensazione delle altezze.

Fissare poi gli apparecchi con le alette di montaggio.



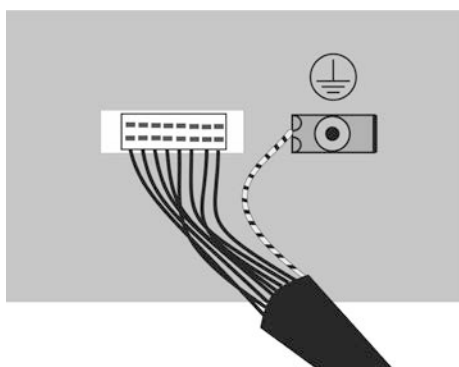
- Per motivi igienici, sigillare poi gli elettrodomestici incassati su tutto il loro perimetro con silicone/sigillante, resistente alle alte temperature. In questa operazione, tenere presente che la sigillatura è necessaria anche tra gli apparecchi (1). Per ottenere una linea di sigillatura perfetta, rimuovere poi il sigillante in eccesso (2).



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

Collegamento tra il piano-cottura e la scatola elettrica

Quindi, realizzare il collegamento tra piano di cottura e scatola elettrica infilando prima il collegamento a terra giallo-verde sul connettore faston contrassegnato di $\oplus$, e, quindi, connettore da 8 poli del piano di cottura nelle prese della scatola elettrica.



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.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da uno speciale. Questo dovrebbe essere fatto da un Servizio Clienti autorizzato.



I seguenti apparecchi sono conformi alle seguenti direttive CE:

- 2004/108/CE Direttiva Compatibilità elettromagnetica
- 2006/95/CE Direttiva Tensioni basse
- 2009/125/CE Direttiva EuP
- 2011/65/CE Direttiva RoHS

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.



Considerare assolutamente che noi non rispondiamo di danni diretti e indiretti, causati da un collegamento errato o da un'installazione impropria. Per le riparazioni, questi elettrodomestici devono essere in ogni caso staccati dall'alimentazione di corrente. Non aprire mai gli apparecchi, se necessario rivolgersi al Servizio Clienti.



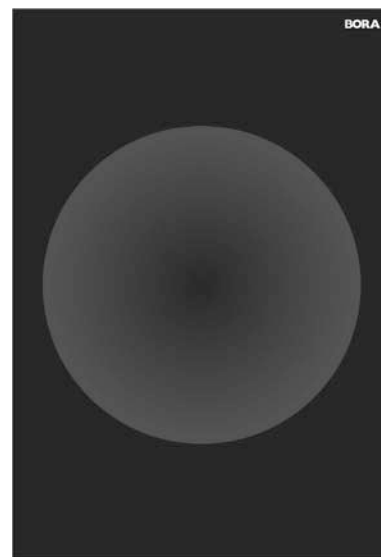
Non intervenire sull'apparecchio, pena la decadenza della garanzia.

Descrizione dell'apparecchio

- Livello Power
- Regolazione elettronica della potenza (9 livelli)
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Riconoscimento pentola
- Sistema automatico cottura
- Indicatore calore residuo
- Sicurezza bambini

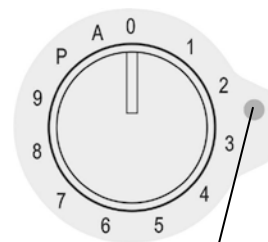
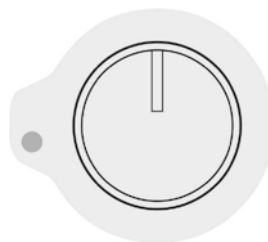
PIW 1

Livello di performance **9**
2400 Watt
Livello Power **P**
3000 Watt



Scatola elettrica PIWSK 2

Manicotti di livelli di potenza



Spia di controllo

Spia di controllo

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



Il nottolo sinistro non deve essere premuto, né rotato.

Tutte le installazioni possono essere effettuare solo mediante il nottolo destro.

Elemente indicative del piano di cottura

Il display da 7 segmenti che visualizza lo stato di funzionamento della zona di cottura.

Indicazioni

- I - 9**... Livello di potenza
- A**..... Funzione automatica per riscaldamento rapido
- H**..... Indicatore del calore residuo
- L**..... Sicurezza bambini ON
- P**..... Funzione Power
- U**..... 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.

Indicatore del calore residuo

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

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.

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.



Tutte le installazioni possono essere effettuare solo mediante il nottolo destro.

Zona di cottura

La manopola serve all'inserimento e al disinserimento e per regolare la zona di cottura.



Accensione

- **Schiacciare** la manopola della zona di cottura e regolarla al livello di potenza desiderato.
 - 1** = potenza minima
 - 9** = potenza massima (2400 Watt)
 - P** = livello Power (3000 Watt)
 - S'illumina la relativa spia di controllo.
 - Nel display della zona di cottura è visualizzato il livello di potenza impostato.



I tempi di cottura, i tempi di riscaldamento del fondo della pentola come pure i risultati di cottura dipendono in gran parte dalla struttura e dalle caratteristiche delle pentole.

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:

Sciogliere burro e cioccolato, tenere caldi gli alimenti	1-2
Riscaldare gli alimenti	3-6
Friggere gli alimenti	7-9
Frittura rapida degli alimenti, frittura di quantità più elevate	P

Spegnere la zona di cottura

- Dopo utilizzo 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

Il 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.



Fare attenzione a che il raggio della padella wok abbia la stessa misura di quello della superficie in vetroceramica. Questo è di 210 mm.

Livello Power

La zona cottura dispone del livello Power **P** che rinforza la potenza. Se è attivato questo livello, la zona cottura scelta funziona -per la durata di 10 minuti- con una potenza extra di 3000 Watt. Trascorsi i 10 minuti viene ripristinato in automatico il livello di potenza **9**.

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 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.

Accensione

- 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	$\frac{2}{3}$	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.
- All'attivazione il livello di potenza **9**.
- All'attivazione della funzione power **P**.

Pentolame



I fondi delle stoviglie non devono avere righe affilate o bordi con spigoli vivi.

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.

- Posizionare la padella wok sull'area di cottura e attivare quest'ultima.
 - Se sul display rimane visualizzato il livello di potenza impostato, la pentola impiegata è adeguata.
 - In caso di stoviglie inadatte o troppo piccole, nel display è visualizzato **U**.



Bei Per le padelle wok dotate di rivestimento plastico (ad es. teflon) è consigliabile non superare il grado di potenza **7**. In caso contrario il rivestimento potrebbe surriscaldarsi e dunque essere 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.



La padella wok utilizzata deve essere realizzata in apposito materiale che perde le proprie caratteristiche magnetiche in caso di temperatura crescente (effetto Curie).

Nel caso in cui venga utilizzato un altro tipo di padella wok sussiste il pericolo che i grassi o gli altri ingredienti di cottura si surriscaldino e inizino a bruciare!



Consigliamo l'utilizzo di padelle wok del produttore Demeyere.

È possibile acquistare prodotti adatti alla cottura wok attraverso la BORA Lüftungstechnik GmbH.

Disinserizione 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	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Limitazione della durata di funzionamento in ore	$8^{2/3}$	$6^{3/4}$	$5^{1/4}$	$4^{1/3}$	$3^{1/2}$	$2^{3/4}$	$2^{1/3}$	$1^{3/4}$	$1^{1/2}$

- 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**.

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.

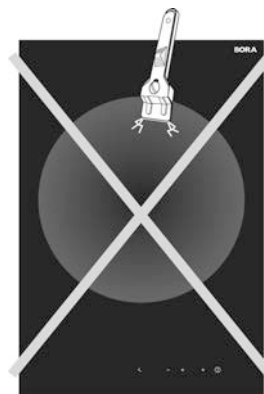


Non pulire mai la superficie di vetroceramica con detergenti abrasivi, spugne abrasive, ovatta metallica ecc. In questo modo si può danneggiare la superficie di vetroceramica. Inoltre, non devono essere utilizzati detergenti chimici aggressivi quali spray per forni o smacchiatori.

- 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. Adatti a questo scopo il raschietto per la pulizia chiusa. In alcun caso le croste devono essere tolte con coltelli a seghetto, con ovatta metallica od oggetti simili.



Durante l'utilizzo dei raschietti per vetroceramica fare attenzione a che la lama del raschietto stesso non sia adatta alla forma concava della vetroceramica → è possibile un danneggiamento della superficie in vetroceramica.



- 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

- 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.

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.

... 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.	► Contattare il Servizio Clienti.
■ Mancanza di corrente.	► Controllare l'alimentazione di corrente.

... in 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.	► Contattare il Servizio Clienti.

... in display è visualizzato **E**

Possibile causa	Rimedio
■ La relativa zona di cottura o l'unità di potenza sono difettose.	► Annotare il numero di guasto. ► Contattare il Servizio Clienti.

... è visualizzato nel display **U**

Possibile causa	Rimedio
■ Le stoviglie non sono idonee per l'induzione.	► Utilizzare solo pentole e padelle idonee per i piani di cottura ad induzione.

... se il piano di cottura non si accende

Possibile causa	Rimedio
■ Sicurezza bambini attivata – sui due display compare L .	► Disattivare la sicurezza bambini – si veda il paragrafo Sicurezza bambini.

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!

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. Poi rendono gli apparecchi inutilizzabile, ad esempio tagliando il cavo.

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.

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.

**+800 7890 0987**

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 98 y siguientes).

¡Le deseamos que disfrute de su cocina!

Modificaciones

El texto, las fotografías y los datos corresponden al avance 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:

Wok vitrocerámico de inducción	Modulo de mando
PIW 1	PIWSK 2

Contenido

Disposiciones de seguridad	98
Utilización correspondiente	98
Niños en el hogar.....	98
Para el uso.....	99
Instrucciones importantes para portadores de marcapasos cardíacos, prótesis acústicas e implantes metálicos	99
Así se evitan daños en el aparato	99
¡Cuidado, peligro de quemadura / incendio! ..	100
Montaje.....	100
Antes de empotrar	100
Empotrado enrasado en la superficie	101
Ventilación	101
Montaje del elemento sobrepuesto	102
Ventilación	102
Instrucciones de montaje.....	103
Empotrado del módulo de mando en el panel del armario de base	104
Empotrar las placas de cocción.....	105
Conexión de la placa de cocción al módulo de mando	106
Conexion eléctrica.....	107
Atención	107
Su aparato.....	107
Descripción del aparato (PIW 1 + PIWSK 2) .	107
Elemento indicadores de la placa de cocción .	108
Función de placas de cocción por inducción .	108
Indicador de calor residual.....	108
Ajustes del usuario.....	109
Seguro para niños	109
Manejo	109
Zona de cocción	109
Detección de la olla	110
Función Power	110
Sistema automático para cocer brevemente .	111
Vajilla de cocinar.....	111
Funciones de seguridad.....	112
Apagado automático de seguridad.....	112
Protección contra temperatura excesiva de la zona de cocción	112
Cuidado y mantenimiento	113
Limpieza	113
Limpieza de la superficie de vitrocerámica...	113
Limpieza de las manillas.....	113
Eliminar uno mismo los fallos	114
Qué hacer cuando ...	114
Eliminación	115
Servicio al cliente	115

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



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 pueden 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 al cliente». Comunicarse con el servicio al cliente si fuera necesario.
- El aparato no se debe utilizar para calentar el ambiente.
- Este aparato 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.
- Para proteger a niños pequeños se puede colocar un protector de cocina para niños.
- El aparato y sus piezas que se pueden tocar se calientan durante el uso. Tener mucho cuidado para evitar tocar los elementos calentadores. Mantener alejados a los niños menores de 8 años de edad, a no ser que sean constantemente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

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 el servicio al cliente.
- 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).
- 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.
- Los niños a partir de los 8 años de edad y las personas limitadas física, sensorial y psíquicamente, o que no tengan experiencia y/o conocimientos suficientes pueden utilizar este aparato solamente si están vigilados o que hayan obtenido las instrucciones para utilizar el aparato de manera segura y acerca de los peligros resultantes de ello.
- Está prohibido que los niños limpien o realicen el mantenimiento, a no ser que estén vigilados.
- El aparato no está previsto para utilizarlo con un reloj programador externo ni con un sistema externo de teleaccionamiento.

- Después del uso, apagar la zona de cocción con el dispositivo de control y no fiarse solamente del detector de olla.

Instrucciones importantes para portadores de marcapasos cardíacos, 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 cardíacos, 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 cardíacos no existe ningún riesgo en condiciones normales. Si como portador de un marcapasos cardíaco (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.
- Evitare di cuocere a vuoto con delle pentole smaltate. Le basi delle pentole potrebbero danneggiarsi e graffiare il piano cottura, spostandole. Anche le basi di pentole e padelle orlate e grigliate hanno un'azione abrasiva.
- 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.
- Prestar atención que no caiga comida con contenido de azúcar ni jugos sobre la superficie de vitrocerámica caliente. La superficie podría dañarse con ello. Si cayera comida con contenido de azúcar o jugos sobre la superficie caliente, eliminar de inmediato con el rasquetas de limpieza incluido (aun cuando está caliente).
- 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!

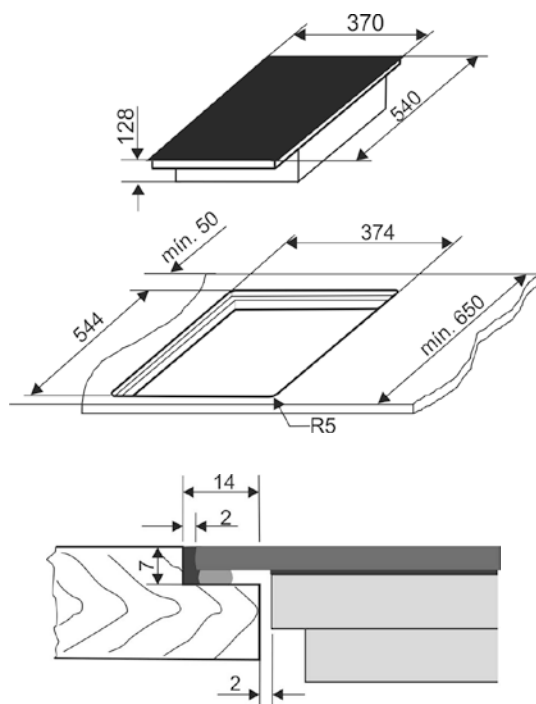
- No dejar de vigilar el aparato durante el funcionamiento.
- Mantener lejos de la superficie los objetos de metal o con partes de metal, p.ej. cubiertos, papel aluminio, papel de regalo.
- La superficie calentada también permanece caliente durante un tiempo prolongado después de apagarla y solamente 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!

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



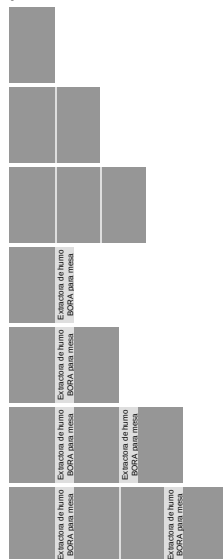
¡Cuando se instala el wok vitrocerámico de inducción PIW 1, se tiene que aumentar a 7 mm la medida del rebajo en el empotrado enrasado en la superficie!

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.

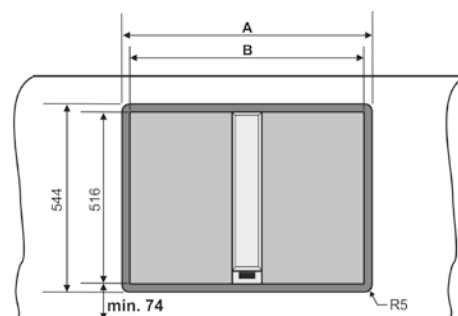
Por motivos de exigencias técnicas de trabajo, recomendamos una distancia de por lo menos 100 mm desde el borde más externo de la sección de corte hacia la pared lateral.

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

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



Placas de cocción	Extractora de humo BORA para mesa	Sección de corte de la encimera	
		A	B
1		374	346
2		745	717
3		1116	1088
1	1	485	457
2	1	856	828
3	2	1338	1310
4	2	1709	1681



Prever una distancia de 1 mm entre todos los aparatos de empotrar.

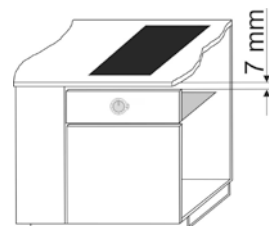
Montar la subbase adjunta al aparato correspondiente entre las placas de cocción o las placas de cocción y la extractora de humo BORA para mesa.



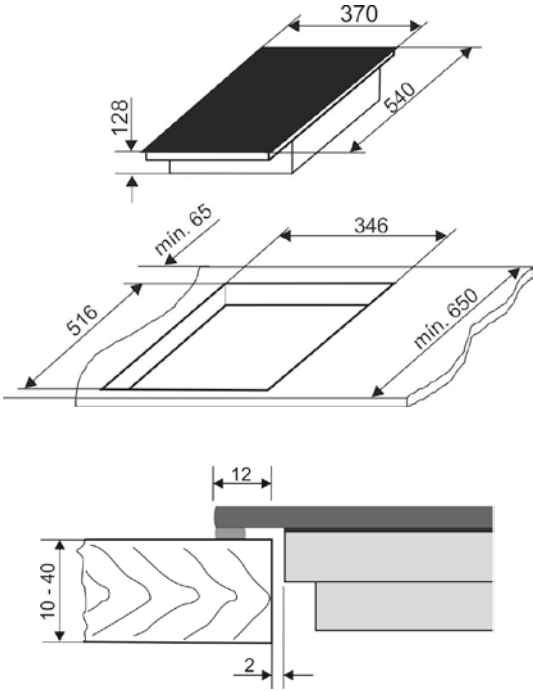
¡Respetar las instrucciones de montaje en la página 103!

Ventilación

- Para crear una abertura de ventilación debajo de la encimera a todo lo ancho del aparato, retirar el listón transversal delantero del mueble de empotrado.
- Probablemente se tengan que retirar los listones transversales existentes en la sección de corte de la encimera en el mueble de empotrado.



Montaje del elemento sobrepuesto



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

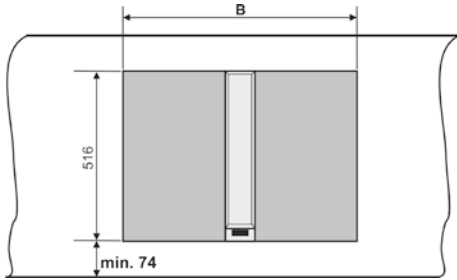
Por motivos de exigencias técnicas de trabajo, recomendamos una distancia de por lo menos 115 mm desde el borde más externo de la sección de corte hacia la pared lateral.

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

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



Placas de cocción	Extractora de humo BORA para mesa	Sección de corte de la encimera
		B
1		346
2		717
3		1088
1	1	457
2	1	828
3	2	1310
4	2	1681



Prever una distancia de 1 mm entre todos los aparatos de empotrar.

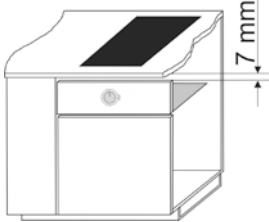
Montar la subbase adjunta al aparato correspondiente entre las placas de cocción o las placas de cocción y la extractora de humo BORA para mesa.



¡Respetar las instrucciones de montaje en la página 103!

Ventilación

- Para crear una abertura de ventilación debajo de la encimera a todo lo ancho del aparato, retirar el listón transversal delantero del mueble de empotrado.
- Probablemente se tengan que retirar los listones transversales existentes en la sección de corte de la encimera en el mueble de empotrado.

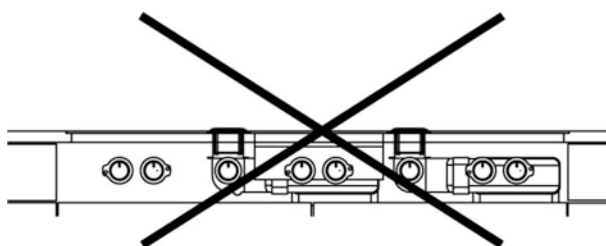
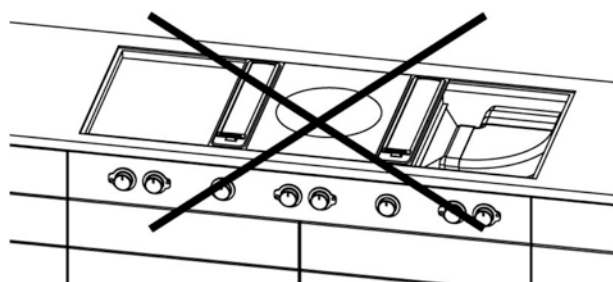
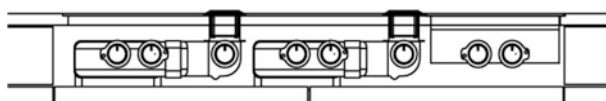
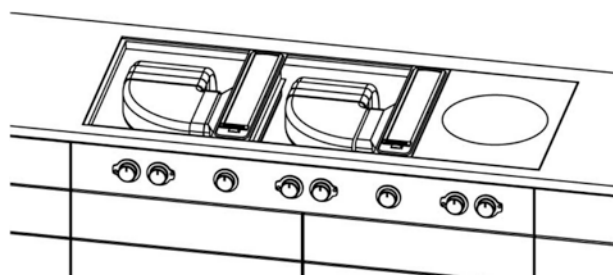
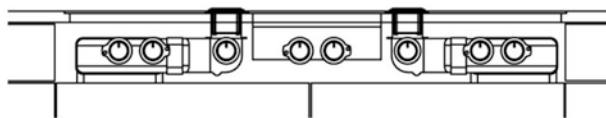
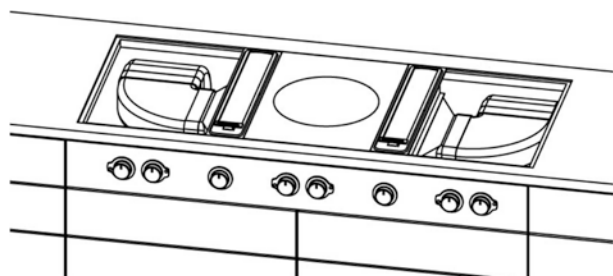
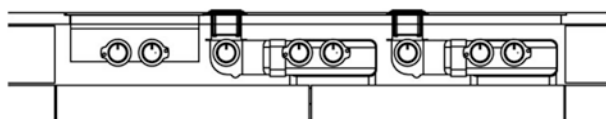
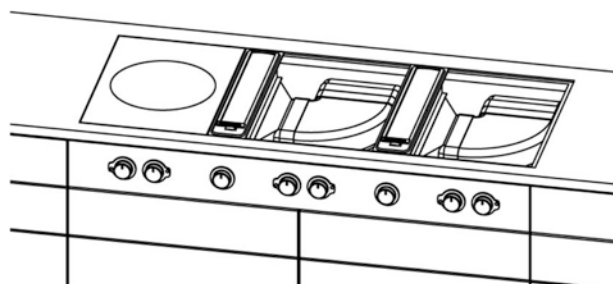


Instrucciones de montaje

Ya que la canalización del canal de salida de aire en BORA Classic está ubicada siempre a la derecha de la extractora de humo, instalar el wok vitrocerámico de inducción a la izquierda.

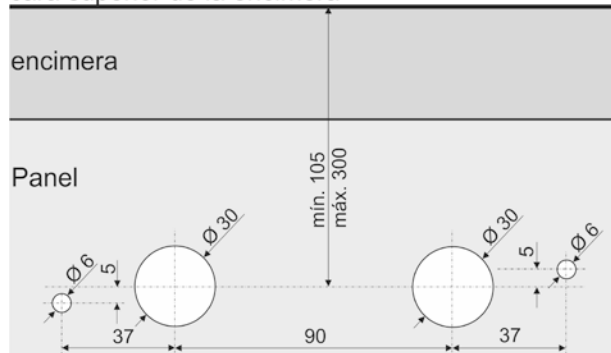
Debido a la altura de aparato, no se debe de instalar ningún wok vitrocerámico de inducción sobre la canalización del canal de salida de aire.

Ejemplos de instalación:



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

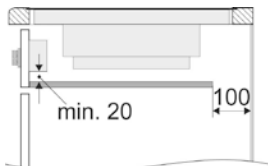
cara superior de la encimera



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



Colocar un fondo protector de cables (fondo intermedio) debajo del módulo de mando. Esto debe ser unido desmontable para mantenimiento. Prever una abertura de 100 mm en el área inversa a todo lo ancho del armario de base para una mejor ventilación de la placa.



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



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!

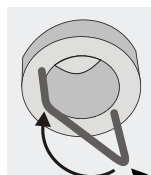
Grosor del panel	Grosor total de las placas de compensación	10mm	5mm	3mm	2mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm			2	
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	

Grosor del panel	Grosor total de las placas de compensación	10mm	5mm	3mm	2mm
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

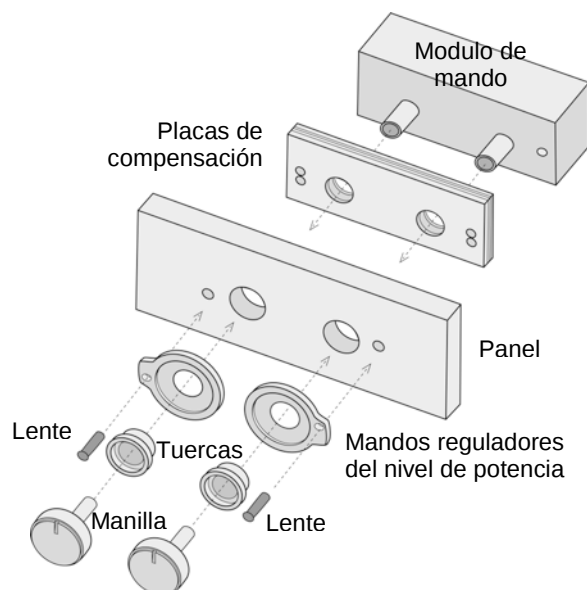
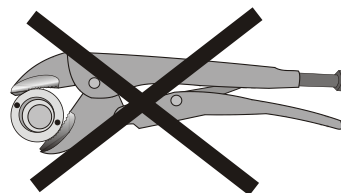
- Introducir el módulo de mando en el panel con las placas de compensación encajadas por atrás. Encajar ambos Mandos reguladores del nivel de potencia en la parte frontal y fijar con las tuercas incluidas y con el estribo de fijación incluido Momento de giro máximo de las tuercas: 10 Nm.



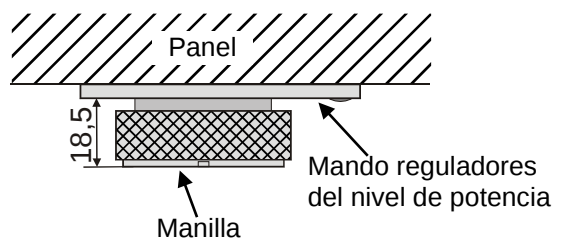
**¡No ajustar las tuercas de ninguna manera con una tenaza o similar!
¡Solamente utilizar el estribo de fijación incluido!**



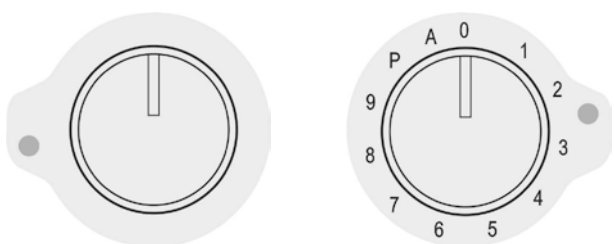
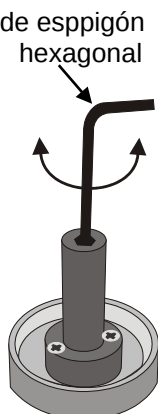
Estribo de fijación



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



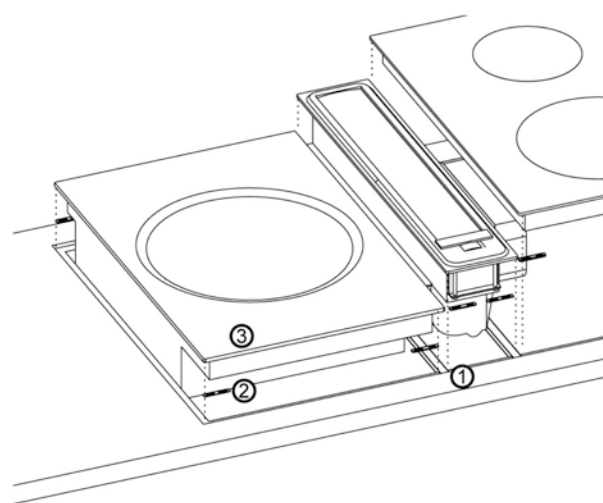
- Si ambas manillas no están a la misma distancia del mando regulador del nivel de potencia, ajustar el tornillo de regulación en la caña de la manilla con la llave de espigón hexagonal incluida de tal manera que ambas manillas tengan una distancia de 18.5 mm (ver le plano líneas arriba).



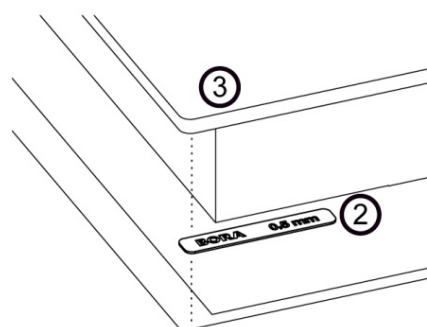
Empotrar las placas de cocción

- 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.

- Primero montar la subbase (1) en el recorte de la encimera antes de colocar el aparato para empotrar.



- Para compensar el grosor más grande del vidrio del wok vitrocerámico de inducción y/o las tolerancias, utilizar las placas de compensación de altura incluidas (2).

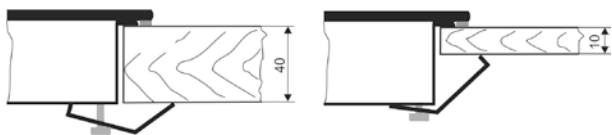


- Después se puede colocar el aparato (3).

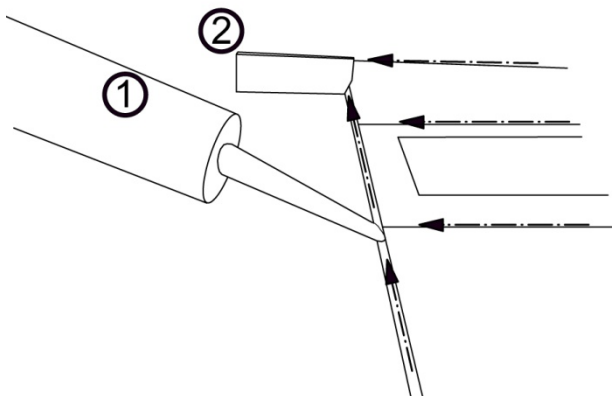


Verificar que todos los aparatos para empotrar tengan la misma altura. Si fuera necesario, se puede nivelar con las placas de compensación de altura.

Después fijar los aparatos con los soportes de montaje.



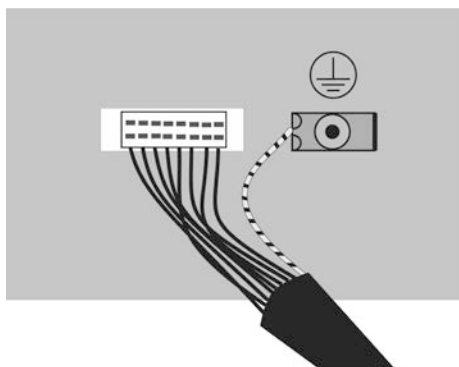
- Por motivos de higiene, tapar las juntas al dorso de los aparatos para empotrar con silicona/ compuesto sellante resistente a la temperatura. Aquí prestar atención que también se tiene que sellar entre los aparatos (1). Para lograr una junta limpia, retirar el compuesto sellante sobrante (2).



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

Conexión de la placa de cocción al módulo de mando

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 los clavijas de 8 polos de la placa de cocción en los piezas del enchufe del módulo de mando.



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 el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un especial. Esto debe ser realizado por un servicio al cliente autorizado.



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

- 2004/108/CE Directiva compatibilidad electromagnético
- 2006/95/CE Directiva de baja tensión
- 2009/125/CE Directiva ecológica
- 2011/65/CE Directiva RoHS

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 al servicio al cliente.



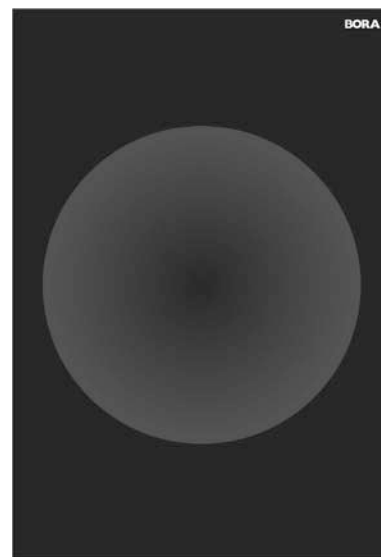
No está permitido manipular dentro del aparato. En caso de infracción se anula la garantía.

Descripción del aparato

- Función Power
- Regulación electrónica de potencia (9 niveles)
- Apagado automático de seguridad
- Detección de la olla
- Sistema automático para cocer brevemente
- Indicador de calor residual
- Seguro para niños

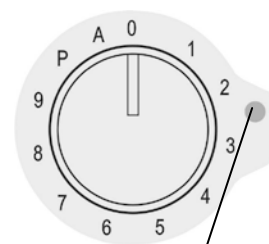
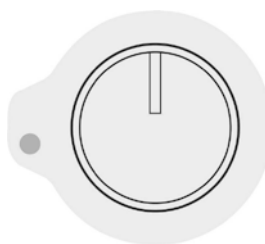
PIW 1

Nivel **9**
2400 vatios
Nivel de potencia **P**
3000 vatios



Módulo de mando PIWSK 2

Mandos reguladores del nivel de potencia



Piloto luminoso de funcionamiento

Piloto luminoso de funcionamiento

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



La manilla izquierda no se puede presionar ni girar. Todas las configuraciones se pueden realizar solamente con la manilla derecha.

Elemento indicadores de la placa de cocción

Los indicador de 7 segmentos, el muestra el estado de funcionamiento actual de la zona de cocción.

Anzeigen

I - 9...Níveis de potencia

A.....Sistema automático para cocer brevemente

H.....Indicador de calor residual

LSeguro para niños ENCENDIDO (ON)

P.....Nível de potencia

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.

Indicador de calor residual

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

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.

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.



El control se puede volver a manejar como de costumbre.

Zona 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.
 - I** = potencia mínima
 - 9** = potencia máxima (2400 vatios)
 - P** = nivel de potencia (3000 vatios)
 - Se enciende el piloto luminoso de funcionamiento correspondiente.
 - En el indicador de la placa de cocción se muestra el nivel de potencia ajustado.



La estructura y la constitución de la vajilla de cocinar influyen decisivamente en los tiempos de cocer por poco tiempo, en el tiempo de calentado del fondo de la vajilla de cocinar, así como en los resultados de cocción.

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:

Derretir mantequilla y chocolate, mantener caliente la comida	1-2
Calentar la comida	3-6
Sofreir la comida	7-9
Sofreir la comida rápidamente, sofreir grandes cantidades	P

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

La 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, la zona de cocción se apaga automáticamente y recién se puede volver a encender después de haber apagado y reencendido el aparato con el botón **0**.



Prestar atención que el diámetro del fondo / de la base Wok mida igual que el radio de la superficie de vitrocerámica. Este mide 210 mm (21 cm).

Función Power

Cada zona de cocción tiene una la función Power **P** amplificadora de potencia. Si la función Power está conectada adicionalmente, la zona de trabajo elegida trabaja durante 10 minutos con una potencia alta extra de 3000 vatios. Después de 10 minutos se conmuta automáticamente de regreso al nivel de potencia **9**.

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.

0

- 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 **R** 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.
- Activando el nivel de potencia **9**.
- Activando el nivel de potencia **P**.

Vajilla de cocinar



El fondo de la vajilla no debe tener ranuras cortantes ni borde con canto vivo.

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 el wok sobre la zona de cocción y encenderla.
 - La vajilla de cocinar es adecuada si en el indicador permanece el nivel de potencia configurado.
 - En el indicador aparece **U** en caso de vajilla de cocinar inadecuada o muy pequeña.



Para woks revestidos de material sintético (p.ej. teflón) no se debería de ajustar un nivel de potencia superior a **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.



Ihr El wok tiene que ser de un material que pierda sus propiedades magnéticas (efecto Curie) al subir la temperatura. ¡Si se usa otro wok, existe el peligro que se sobrecaliente la grasa o lo que se cocina y que comience a incendiarse!



Nosotros recomendamos los woks correspondientes de la marca Demeyere. En la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH se puede adquirir el wok adecuado de la marca Demeyere.

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	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Limitación de la duración de funcionamiento hora	$8^{2/3}$	$6^{3/4}$	$5^{1/4}$	$4^{1/3}$	$3^{1/2}$	$2^{3/4}$	$2^{1/3}$	$1^{3/4}$	$1^{1/2}$

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



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

Protección contra temperatura excesiva de la zona de cocción

La 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 **G**.
- Si esto no fuera suficiente, se apaga la zona de cocción.
 - En el indicador afectado parpadea **H**.

Limpieza



Primero dejar enfriar el aparato antes de limpiar.

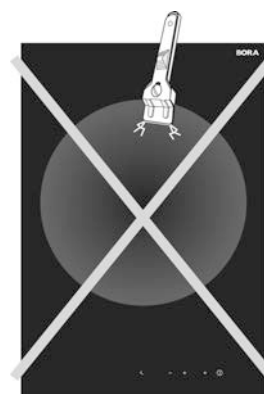


Durante y después de la limpieza, prestar atención que no esté funcionando ninguna zona de cocción por descuido.

¡No utilizar depurador de vapor para limpiar!



Cuando se use el raspador para vitrocerámica, prestar atención de no pasar la cuchilla del raspador por la forma cóncava de la vitrocerámica → se puede dañar la superficie vitrocerámica.



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 secada 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. Adecuados para este fin el raspador de limpieza incluido. De ninguna manera se deben rasgar 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

- 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.

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.

... 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.	► Comunicarse con el servicio al cliente.
■ Interrupción en el suministro de energía	► Verificar el suministro de energía.

... aparece en la indicador **L**

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.	► Comunicarse con el servicio al cliente.

... aparece en la indicador **E**

Causa posible	Reparación
■ La zona de cocción correspondiente o la pieza de potencia está defectuosa.	► Anotar el número del error. ► Comunicarse con el servicio al cliente.

... 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.

... no se puede encender la placa de cocción

Causa posible	Reparación
■ El seguro para niños está encendido – en ambos indicadores se ilumina con L .	► Apagar el seguro para niños – ver el párrafo de seguro para niños.

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!

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. A continuación, hacer que en el aparato inservible, por ejemplo, cortando el cable de alimentación.

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.

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.



+800 7890 0987

Typschild Kochfeld
Type plate cooktop
Plaque signalétique de la zone de cuisson
Typeplaatje kookveld
Targhetta del tipo Piano di cottura
Placa de identificación de la placa de cocción



Typschild Schaltkasten
Type plate control unit
Plaque signalétique du coffret de commande
Typeplaatje schakelkast
Targhetta del tipo Scatola elettrica
Placa de identificación del módulo de mando



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 32

83064 Raubling

Germany

📞 +49 (0)8035 / 907 240

📠 +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

www.boragmbh.com

