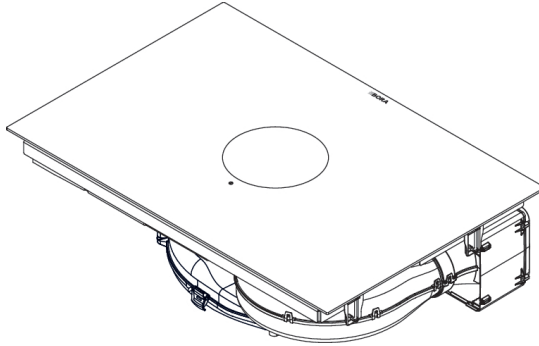




DE

Bedienungs- und Montageanleitung E80P

EN

Operating and installation instructions E80P

ES

Instrucciones de uso y montaje E80P

FR

Notice d'utilisation et de montage E80P

IT

Istruzioni per l'uso e il montaggio E80P

NL

Gebruikers- en montagehandleiding E80P

PT

Instruções de utilização e montagem E80P

EL

Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης E80P

007891-10001-01

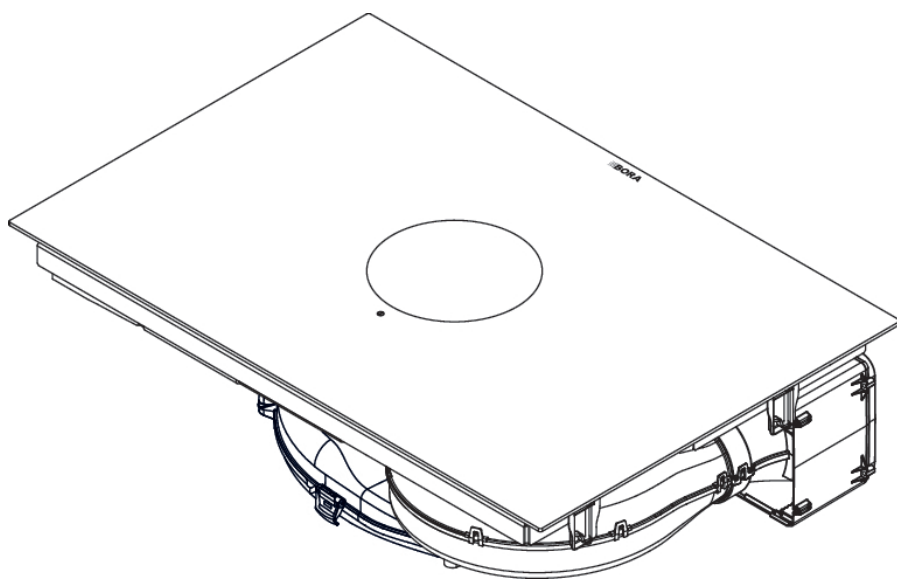
bora.com

Inhaltsverzeichnis

DE	DEUTSCH.....	4
EN	ENGLISH.....	42
ES	ESPAÑOL.....	78
FR	FRANÇAIS.....	118
IT	ITALIANO.....	158
NL	NEDERLANDS	196
PT	PORTUGUESE.....	236
EL	ΕΛΛΗΝΙΚΑ.....	276

DE

Bedienungs- und Montageanleitung E80P



Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	7	5.6	Sicherheitseinrichtungen	22
1.1	Gültigkeit	7	5.6.1	Kindersicherung	22
1.2	Haftung	7	5.6.2	Reinigungssperre	22
1.3	Produktkonformität	7	5.6.3	Restwärmanzeige	22
1.4	Darstellung von Informationen	7	5.6.4	Sicherheitsabschaltung	23
			5.6.5	Überhitzungsschutz	23
2	Sicherheit	8	6	Kundenmenü	23
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	8	6.1	Menüpunkt L: Lautstärke Signaltöne	23
2.2	Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	8	6.2	Menüpunkt C: Kindersicherung	24
2.3	Allgemeine Sicherheitshinweise	9	6.3	Menüpunkt F: Filterserviceanzeige	24
2.4	Sicherheitshinweise Montage	11	6.4	Menüpunkt n: Nachlaufzeit	24
2.4.1	Sicherheitshinweise Montage Kochfeldabzug	12	6.5	Menüpunkt r: Reaktionsgeschwindigkeit	24
2.4.2	Sicherheitshinweise Montage Kochfelder	12	6.6	Menüpunkt S: Software / Hardware Anzeige	25
2.5	Sicherheitshinweise Bedienung	12	6.7	Menüpunkt o: Sicherheitsabschaltung	25
2.5.1	Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug	14	6.8	Menüpunkt O: Werkseinstellungen	25
2.5.2	Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder	14			
2.6	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege	15	7	Reinigung und Pflege	25
2.6.1	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfeldabzüge	16	7.1	Reinigungsmittel	25
2.6.2	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfelder	16	7.2	Pflege	25
2.7	Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile	16	7.3	Kochfeld reinigen	26
2.8	Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung	17	7.4	Kochfeldabzug reinigen	26
			7.4.1	Einströmdüse und Edelstahlfilter reinigen	26
			7.4.2	Flüssigkeiten im Gerät entfernen	27
			7.5	Luftführungsgehäuse reinigen	27
			7.6	Geruchsfilter austauschen	27
3	Technische Daten	18	8	Störungsbehebung	29
4	Gerätebeschreibung	18	9	Montage	30
4.1	Typenbeschreibung	18	9.1	Allgemeine Montagehinweise	30
4.2	Systembeschreibung	19	9.2	Lieferumfang	30
4.2.1	Aufbau	19	9.3	Werkzeuge und Hilfsmittel	30
4.2.2	Bedienfeld	19	9.4	Montagevorgaben	30
4.2.3	7-Segment-Anzeige	19	9.4.1	Montageabstände	30
4.3	Funktionsprinzip Kochfeldabzug	19	9.4.2	Möbel-Mindestmaße	30
4.4	Funktionsprinzip Induktions-Kochfeld	19	9.4.3	Hinweise zum Küchenmöbel	30
5	Funktion und Bedienung	20	9.5	Arbeitsplattenausschnitt	31
5.1	Allgemeine Bedienungshinweise	20	9.5.1	Ausschnittsmaße	31
5.2	Touch-Bedienung	20	9.6	Küchenmöbel vorbereiten	31
5.3	System ein-/ausschalten	20	9.6.1	Rückführung der Umluft aus dem Küchenmöbel	31
5.4	Kochfeldabzug bedienen	21	9.6.2	Montagevarianten (A und B) für Umluftgeräte	32
5.4.1	Lüfter-Leistungstufen	21	9.6.3	Küchenmöbel für Montagevariante A vorbereiten	32
5.4.2	Lüfter-Powerstufe	21	9.6.4	Einbaumaße Montagevariante A	33
5.4.3	Nachlaufautomatik	21	9.6.5	Teleskopauszug der Luftreinigungsbox verlängern	33
5.4.4	Filterserviceanzeige	21	9.6.6	Küchenmöbel für Montagevariante B vorbereiten	33
5.5	Kochfeld bedienen	21	9.6.7	Einbaumaße Montagevariante B	34
5.5.1	Kochzone auswählen	21	9.7	Gerät vorbereiten	34
5.5.2	Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen	21	9.8	Kochfeld montieren	34
5.5.3	Kochzonen Powerstufe	21			
5.5.4	Brückenfunktion	22			
5.5.5	Topferkennung	22			
5.5.6	Kochzone ausschalten	22			

9.8.1	Kochfeld einsetzen	34
9.8.2	Kochfeld befestigen	35
9.8.3	Rückwandanschluss herstellen bei Montagevariante A	35
9.8.4	Geruchsfilter einsetzen	35
9.9	Stromanschluss herstellen	35
9.10	Erstinbetriebnahme	36
9.10.1	Händler- und Service-Menü	36
9.10.2	Menüpunkt P: Powermanagement	37
9.10.3	Menüpunkt D: Demo-Modus	37
9.10.4	Funktionsprüfung	38
9.11	Gerät verfugen	38
9.12	Übergabe an den Nutzer	38
10	Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung	38
10.1	Außerbetriebnahme	38
10.2	Demontage	38
10.3	Umweltschonende Entsorgung	39
10.3.1	Entsorgung der Transportverpackung	39
10.3.2	Entsorgung von Zubehör	39
10.3.3	Entsorgung des Altgeräts	39
11	Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör	39
11.1	Herstellergarantie von BORA	39
11.1.1	Garantieverlängerung	40
11.2	Service	40
11.3	Ersatzteile	40
11.4	Zubehör	40
12	Produktdatenblätter	41
12.1	Produktdatenblatt E80P - Kochfeld	41

1 Allgemeines

Diese Anleitung und alle mitgelieferten Unterlagen enthalten wichtige Hinweise, die Sie vor Verletzungen schützen und Schäden am Gerät verhindern.

► Beachten Sie unbedingt alle Unterlagen, die Bestandteil des Lieferumfangs sind.

Die Montage, Installation und Inbetriebnahme darf nur unter Berücksichtigung der national geltenden Gesetze, Vorschriften und Normen erfolgen. Die Arbeiten müssen von qualifizierten Facharbeitern durchgeführt werden, welche die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennen und einhalten. Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen der mitgelieferten Unterlagen müssen beachtet werden.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und reichen Sie diese gegebenenfalls an den Nachbesitzer weiter.

1.1 Gültigkeit

Diese Anleitung ist für mehrere Gerätevarianten gültig. Deshalb ist es möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen. Die enthaltenen Abbildungen können im Detail abweichen und sind als Prinzipdarstellungen zu verstehen.

1.2 Haftung

Die BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd und die BORA Lüftungstechnik GmbH – im Folgenden BORA genannt – haften nicht für Schäden, die durch Missachtung bzw. Nichtachtung der, im Lieferumfang enthaltenen, Unterlagen verursacht werden!

Desweiteren haftet BORA nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Montage und durch die Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise entstehen!

1.3 Produktkonformität

Die Geräte entsprechen den folgenden EU/EG - Rechtsvorschriften:

- 2014/30/EU EMV-Richtlinie
- 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie
- 2009/125/EG Ökodesignrichtlinie
- 2011/65/EU RoHS-Richtlinie

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:
<https://www.bora.com>

1.4 Darstellung von Informationen

Der in dieser Anleitung beschriebene Artikel wird im Folgenden auch als Gerät bezeichnet. Alle Maße sind in Millimeter angegeben.

Handlungsanweisungen

► Führen Sie alle Handlungsanweisungen immer in der vorgegebenen Reihenfolge aus.

Aufzählungen

- Aufzählung 1
- Aufzählung 2

Infopunkte

 Eine Information weist Sie auf Besonderheiten hin, die Sie unbedingt beachten müssen.

Sicherheits- und Warnhinweise

GEFAHR

Art und Quelle der Gefahr

Folgen bei Nichtbeachtung

► Maßnahmen zur Gefahrenabwehr

Dabei gilt:

- Warnzeichen machen auf eine erhöhte Verletzungsgefahr aufmerksam.
- Das Signalwort gibt die Schwere der Gefahr an.

Warnzeichen	Signalwort	Gefährdung
	Gefahr	Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.
	Warnung	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	Vorsicht	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann.
	Hinweis	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führen kann.

Tab. 1.1 Bedeutung der Warnzeichen und Signalwörter

2 Sicherheit

Das Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Der Benutzer ist für die sichere Anwendung des Gerätes, die Reinigung und die Pflege verantwortlich. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für:

- den Betrieb im Außenbereich
- das Beheizen von Räumen
- das Kühlen, Entlüften, oder Entfeuchten von Räumen
- den Betrieb in mobilen Aufstellungsorten wie Kraftfahrzeugen, Schiffen, oder Flugzeugen
- den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem
- den Betrieb in Höhen über 2000 m (Meter über dem Meeresspiegel)
- den Betrieb im nicht vollständig eingebauten Zustand

Eine andere Verwendung oder eine Verwendung, die über die hier beschriebene hinausgeht, gilt als nicht bestimmungsgemäß.

i BORA haftet nicht für Schäden durch fehlerhafte Montage, unsachgemäßen Gebrauch, oder falsche Bedienung.

Jede missbräuchliche Verwendung ist untersagt!

2.2 Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

Kinder

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Nutzen Sie die Kindersicherung, damit Kinder die Geräte nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Gerät auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.

i Reinigungs- und Pflegearbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, oder mentalen Fähigkeiten

Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, oder mentalen 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. Eine Inbetriebnahme kann durch die Kindersicherung eingeschränkt werden.

GEFAHR

Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr und heiße Speisen

Über die Arbeitsfläche überstehende Griffe verleiten zum Anfassen.

- ▶ Halten Sie Kinder von heißen Kochstellen fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Drehen Sie keine Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche heraus.
- ▶ Verhindern Sie, dass heiße Töpfe und Pfannen heruntergezogen werden können.
- ▶ Verwenden Sie bei Bedarf geeignete Kochfeldschutzgitter bzw. Kochfeldabdeckungen.
- ▶ Verwenden Sie nur vom Gerätehersteller freigegebene Kochfeldschutzgitter und Kochfeldabdeckungen, ansonsten besteht Unfallgefahr.
- ▶ Kontaktieren Sie zur Auswahl eines geeigneten Kochfeldschutzgitters ihren Fachhändler, oder das BORA Service Team.

2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

GEFAHR

Erstickungsgefahr durch Verpackungsteile

Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder lebensgefährlich sein.

- ▶ Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ▶ Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht und umgehend.

GEFAHR

Stromschlag- bzw. Verletzungsgefahr durch beschädigte Oberflächen

Durch Sprünge, Risse oder Brüche in der Oberfläche von Geräten (z.B. beschädigtes Glas), insbesondere im Bereich der Bedieneinheit, kann die darunterliegende Elektronik freigelegt oder beschädigt werden. Das kann zu einem Stromschlag führen. Außerdem kann eine beschädigte Oberfläche Verletzungen verursachen.

- ▶ Berühren Sie die beschädigte Oberfläche nicht.
- ▶ Schalten Sie das Gerät bei Brüchen, Sprüngen, oder Rissen sofort aus.
- ▶ Trennen Sie das Gerät anhand von Leitungsschutz-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten, oder Schütze sicher vom Netz.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team.

WARNUNG

Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch falsche Bauteile oder eigenmächtige Veränderungen

Falsche Bauteile können zu Personenschäden oder zur Beschädigung des Gerätes führen. Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät können die Sicherheit beeinträchtigen.

- ▶ Verwenden Sie nur Originalbauteile.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät vor.

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch mechanische Schäden am Gerät

Mechanische Schäden (z. B. Bruch, Verformung, Lösung von Klebeverbindung, ...) am Gerät, sowie an Leitungen und Zubehörteilen können zu Verletzungen führen.

- ▶ Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.
- ▶ Versuchen Sie nicht beschädigte Komponenten selbst zu reparieren oder zu tauschen.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team.

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponenten

Herabfallende Gerätekomponenten können Verletzungen verursachen.

- ▶ Legen Sie entnommene Gerätekomponenten sicher neben den Geräten ab.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass keine entnommenen Gerätekomponenten herunterfallen können.

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Überbelastung

Beim Transport und der Montage von Geräten können durch falsche Handhabung Verletzungen an Gliedmaßen und Rumpf auftreten.

- ▶ Transportieren und montieren Sie das Gerät im Bedarfsfall zu zweit.
- ▶ Verwenden Sie ggf. geeignete Hilfsmittel, um Schäden bzw. Verletzungen zu vermeiden.

VORSICHT

Beschädigung durch unsachgemäßen Gebrauch

Die Geräte-Oberflächen dürfen nicht als Arbeits- oder Ablagefläche genutzt werden. Die Geräte könnten dadurch beschädigt werden (besonders durch harte und spitze Gegenstände).

- ▶ Benutzen Sie die Geräte nicht als Arbeitsplatte oder Ablagefläche.
- ▶ Halten Sie harte oder spitze Gegenstände von den Geräte-Oberflächen fern.

HINWEIS

Störungen und Fehler

Bei Störungen oder falscher Bedienung werden Fehlermeldungen ausgegeben.

- ▶ Beachten Sie bei Störungen und Fehlern die Hinweise im Kapitel Störungsbehebung.
- ▶ Schalten Sie das Gerät bei nicht beschriebenen Störungen und Fehlern aus und kontaktieren Sie den BORA Service.

HINWEIS

Geräteschaden durch Haustiere

Haustiere können das Gerät beschädigen oder sich selbst verletzen.

- ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

2.4 Sicherheitshinweise Montage

GEFAHR

Verletzungsgefahr durch falsche Montage

Durch Nichteinhalten der Montagevorschriften kann es zu Verletzungen kommen.

- ▶ Die Installation und Montage des Gerätes darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- ▶ Das Gerät darf nur im spannungsfreien Zustand montiert werden.
- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Führen Sie alle Arbeiten sehr aufmerksam und gewissenhaft durch.
- ▶ Stellen Sie vor der Übergabe des Geräts oder des Systems an den Endnutzer sicher, dass dieses ordnungsgemäß installiert wurde.

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch beschädigtes Gerät

Ein beschädigtes Gerät kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Prüfen Sie das Gerät vor der Montage auf sichtbare Schäden.
- ▶ Montieren Sie kein beschädigtes Gerät und schließen Sie kein beschädigtes Gerät an.
- ▶ Nehmen Sie beschädigte Geräte nicht in Betrieb.

HINWEIS

Geräteschaden durch falschen elektrischen Anschluss

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird.

- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass diese grundlegende Sicherheitsvorkehrung getroffen wird. Das Gerät muss für die örtliche Spannung und Frequenz geeignet sein.
- ▶ Kontrollieren Sie die Angaben auf dem Typenschild und schließen Sie das Gerät bei Abweichungen nicht an.
- ▶ Schließen Sie die Geräte erst nach der Montage des Kanalsystems bzw. dem Einsetzen des Umluftfilters an das Stromnetz an.
- ▶ Verwenden Sie nur die vorgegebenen Anschlussleitungen.

HINWEIS

Geräteschaden durch falsche Montageabstände

Nichteinhaltung der Montageabstände kann zu Beschädigungen am Gerät und an Küchenmöbeln sowie zu Funktionseinschränkungen führen.

- ▶ Halten Sie bei der Montage die Mindestabstände aus dem Kapitel Montage ein.

2.4.1 Sicherheitshinweise Montage Kochfeldabzug

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch drehendes Lüfterrad

Wenn sich das Lüfterrad dreht, besteht Verletzungsgefahr.

- ▶ Installieren Sie das Gerät ausschließlich im spannungsfreien Zustand.
- ▶ Verbinden Sie vor der Inbetriebnahme den Lüfter beidseitig mit dem Kanalsystem.

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch drehendes Lüfterrad

Bei kurzen Luftführungswegen besteht Eingriffsgefahr in den Lüfterraum.

- ▶ Greifen Sie nie durch den Luftauslass in den Lüfterraum.
- ▶ Verbauen Sie Lüfter immer so, dass ein berühren über den Luftauslass nicht möglich ist.
- ▶ Verbauen Sie bei Luftführungswegen unter 900 mm zwischen Lüfter und Luftauslass einen Eingriffsschutz.
- ▶ Geruchsfilter (Aktivkohlefilter) stellen keinen ausreichenden Eingriffsschutz dar.

2.4.2 Sicherheitshinweise Montage Kochfelder

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch beschädigte Netzanschlussleitung

Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt wird (z.B. bei der Montage oder durch Kontakt mit heißen Kochstellen), kann dies einen elektrischen (tödlichen) Stromschlag verursachen.

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussleitung nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommt.

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch fehlerhaften Netzanschluss

Durch fehlerhaftes Anschließen des Gerätes an die Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät durch eine feste Verbindung an der Netzspannung angeschlossen ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass eine Einrichtung vorgesehen ist, die eine Trennung vom Netz mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig ermöglicht (Leistungsschutzschalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten, Schütze).

2.5 Sicherheitshinweise Bedienung

GEFAHR

Brandgefahr durch überhitzte Öle oder Fette

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und entzünden.

- ▶ Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Löschen Sie Öl- oder Fettbrände nie mit Wasser.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiß werdende Geräte

Bestimmte Geräte und deren berührbare Teile werden bei Betrieb heiß. Nach dem Abschalten müssen diese erst abkühlen. Das Berühren heißer Oberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Berühren Sie keine heißen Geräte.
- ▶ Achten Sie auf die Restwärmanzeige.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch Stromausfall

Während oder nach einem Stromausfall kann ein zuvor in Betrieb gewesenes Gerät noch heiß sein.

- ▶ Berühren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.
- ▶ Halten Sie Kinder vom heißen Gerät fern.

WARNUNG

Verbrennungs- und Brandgefahr durch heiße Gegenstände

Das Gerät und seine berührbaren Teile sind während des Betriebs und in der Abkühlungsphase heiß. Gegenstände mit Kontakt zu heißen Geräteteilen erhitzen sich sehr schnell und können schwere Verbrennungen verursachen (dies gilt besonders für Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, oder Gerätekomponenten), oder sich entzünden.

- ▶ Lassen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät liegen.
- ▶ Verwenden Sie geeignete Hilfsmittel (Topflappen, Wärmeschutzhandschuhe).
- ▶ Verlassen Sie sich bei Induktionskochfeldern nicht auf die Topferkennung, sondern schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus.

VORSICHT

Beschädigung durch heißes Kochgeschirr

Heißes Kochgeschirr kann bestimmte Komponenten des Geräts beschädigen.

- ▶ Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr im Bereich des Bedienfeldes oder der Kochfeldanzeige ab.
- ▶ Halten Sie heißes Kochgeschirr von der Einströmdüse fern.

HINWEIS

Geräteschaden

Falsche Benützung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Geräte-Oberfläche sauber und trocken sind.
- ▶ Heben Sie Kochgeschirr immer an (nicht ziehend bewegen), um Kratzer und Abrieb an der Geräte-Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus.

2.5.1 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug

WARNUNG

Brandgefahr durch Flambieren

Während der Kochfeldabzug in Betrieb ist, saugt dieser Küchenfett auf. Durch Flambieren der Speisen kann das Küchenfett Feuer fangen.

- ▶ Reinigen Sie den Kochfeldabzug regelmäßig.
- ▶ Arbeiten Sie nie mit offener Flamme, wenn der Kochfeldabzug in Betrieb ist.

VORSICHT

Beschädigung durch eingesaugte Gegenstände oder Papier

Kleine und leichte Gegenstände, wie z.B. Reinigungstücher aus Stoff oder Papier, können durch den Kochfeldabzug angesaugt werden. Dadurch kann der Lüfter beschädigt oder die Abluftleistung beeinträchtigt werden.

- ▶ Lagern Sie keine Gegenstände oder Papier am Kochfeldabzug.
- ▶ Betreiben Sie den Kochfeldabzug nur mit eingesetztem Fettfilter.

VORSICHT

Beschädigung durch Fett- und Schmutzablagerungen

Fett- und Schmutzablagerungen können die Funktion des Kochfeldabzuges beeinträchtigen.

- ▶ Benutzen Sie den Kochfeldabzug nie ohne korrekt eingesetzten Edelstahl-Fettfilter.

HINWEIS

Erhöhte Luftfeuchtigkeit

Bei jedem Kochvorgang wird durch das Kochen zusätzlich Feuchtigkeit in die Raumluft abgegeben. Im Umluftbetrieb wird nur geringfügig Feuchtigkeit aus dem Kochdunst entfernt.

- ▶ Sorgen Sie bei Umluftbetrieb für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster.
- ▶ Stellen Sie ein normales und behagliches Raumklima (45–60% Luftfeuchtigkeit) sicher, z.B. durch das Öffnen von natürlichen Belüftungsöffnungen, oder den Betrieb von Wohnraumlüftungen.

2.5.2 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder

GEFAHR

Brandgefahr durch unbeaufsichtigtes Kochfeld

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

- ▶ Erhitzen Sie Öl oder Fett nie unbeaufsichtigt.
- ▶ Löschen Sie Öl- oder Fettbrände nie mit Wasser.
- ▶ Schalten Sie das Kochfeld ab.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

GEFAHR

Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten

Entzündbare Flüssigkeiten in der Nähe eines Kochfeldes können explodieren und schwere Verletzungen verursachen.

- ▶ Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Geräts, solange es in Betrieb ist.
- ▶ Lagern Sie keine entzündbaren Flüssigkeiten in der Nähe eines Kochfeldes.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch das Austreten von heißen Flüssigkeiten

Ein unbeaufsichtigter Kochvorgang kann zum Überkochen und Austreten von heißen Flüssigkeiten führen.

- ▶ Überwachen Sie alle Kochvorgänge.
- ▶ Vermeiden Sie Überkochen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf

Flüssigkeiten zwischen Kochzone und Kochgeschirrboden können bei Verdampfung zu Verbrennungen der Haut führen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Kochzone und der Kochgeschirrboden immer trocken sind.

HINWEIS

Beschädigung durch zucker- und salzhaltige Speisen

Zucker- und salzhaltige Speisen sowie Säfte auf der heißen Kochzone können die Kochzone beschädigen.

- ▶ Achten Sie darauf, dass keine zucker- und salzhaltigen Speisen sowie Säfte auf die heiße Kochzone gelangen.
- ▶ Entfernen Sie sofort zucker- und salzhaltige Speisen sowie Säfte von der heißen Kochzone.

VORSICHT

Elektromagnetische Strahlung

Auswirkung auf Herzschrittmacher, Hörgeräte und metallische Implantate. Induktions-Kochfelder erzeugen im Bereich der Kochzonen ein hochfrequentes elektromagnetisches Feld. Bei unmittelbarer Annäherung an die Kochzonen können Herzschrittmacher, Hörgeräte oder metallische Implantate negativ beeinflusst oder in ihrer Funktion gestört werden.

- ▶ Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller Ihres medizinischen Gerätes oder an Ihren Arzt.

2.6 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege

HINWEIS

Geräteschaden durch verschmutzte Geräte

Verschmutzungen können zu Beschädigungen, Funktionseinschränkungen, oder zu einer Geruchsbelästigung führen.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- ▶ Entfernen Sie Verschmutzungen sofort.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich nicht scheuernde Reinigungsmittel, um Kratzer und Abrieb an der Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass kein Wasser beim Reinigen ins Geräteinnere gelangen kann. Verwenden Sie nur ein mäßig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger. Der Dampf kann an spannungsführenden Teilen einen Kurzschluss auslösen und zur Sachbeschädigung führen.
- ▶ Beachten Sie alle Hinweise aus dem Kapitel „Reinigung und Pflege“.

2.6.1 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfeldabzüge

GEFAHR

Brandgefahr durch Fettablagerungen

Bei unregelmäßiger oder unzureichender Reinigung des Fettfilters, oder durch einen überfälligen Filterwechsel, kann die Brandgefahr steigen.

- Reinigen und wechseln Sie den Filter in regelmäßigen Abständen.

WARNUNG

Verletzungsgefahr beim Öffnen der unteren Gehäuseabdeckung

Wenn sich das Lüfterrad dreht, besteht Verletzungsgefahr.

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es sicher von der Stromversorgung bevor Sie Abdeckungen im Bereich des Lüfterrades entfernen.

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch drehendes Lüfterrad

Dreht sich das Lüfterrad beim Filterwechsel, kann dies zu Verletzungen führen.

- Wechseln Sie den Geruchsfilter (Aktivkohlefilter) nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

HINWEIS

Geräteschaden und Funktionsstörung

Durch verschmutzte Belüftungsöffnungen können Bauteile beschädigt werden und Funktionsstörungen auftreten.

- Halten Sie alle Belüftungsöffnungen offen und sauber.

2.6.2 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfelder

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

Bei der Reinigung von heißen Kochfeldern, besteht Verbrennungsgefahr.

- Reinigen Sie nur abgekühlte Kochfelder.
- Beachten Sie die Restwärmanzeige.

2.7 Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile

GEFAHR

Verletzungsgefahr bei Reparaturen

Durch fehlende Kompetenzen kann es zu Verletzungen bei Reparaturarbeiten kommen.

- Reparatur- und Servicearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- Trennen Sie das Gerät sicher von der Stromversorgung.
- Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- Eine beschädigte Netzanschlussleitung muss durch eine passende Netzanschlussleitung ersetzt werden.

WARNUNG

Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch unsachgemäße Reparaturen

Falsche Bauteile können zu Personenschäden oder zur Beschädigung des Gerätes führen. Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät können die Sicherheit beeinträchtigen.

- ▶ Verwenden Sie bei Reparaturen nur Originalersatzteile.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät vor.

2.8 Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung

GEFAHR

Verletzungsgefahr bei der Demontage

Durch fehlende Kompetenzen kann es zu Verletzungen bei der Demontage kommen.

- ▶ Die Demontage darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- ▶ Trennen Sie das Gerät sicher von der Stromversorgung.
- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch fehlerhaftes Abklemmen

Durch fehlerhaftes Abklemmen des Gerätes von der Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

- ▶ Trennen Sie das Gerät sicher von der Stromversorgung.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit des Gerätes mit einem zugelassenen Messgerät sicher.
- ▶ Vermeiden Sie das Berühren von freiliegenden Kontakten auf der Elektronikeinheit, da diese Restladung enthalten kann.

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch Restladung

Elektronische Gerätekomponenten können Restladung enthalten und einen elektrischen Stromschlag verursachen.

- ▶ Berühren Sie keine freiliegenden Kontakte.

3 Technische Daten

Parameter	Wert
Anschlussspannung mehrphasig	380 - 415 V 2N / 3N
Anschlussspannung einphasig	220 - 240 V
Frequenz	50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	7360 W (4400 W / 3600 W)
Absicherung /Netzanschluss dreiphasig	3 x 16 A
Absicherung /Netzanschluss zweiphasig	2 x 16 A
Absicherung /Netzanschluss einphasig	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	760 x 515 x 199 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	23,9 kg
Kochfeld	
Material Oberfläche	Glaskeramik
Leistungsstufen Kochfeld	1 - 9, P
Kochzone vorne links Größe	Ø 210 mm
Kochzone vorne links Leistung	2300 W
Kochzone vorne links Leistung Powerstufe	3000 W
Kochzone hinten links Größe	Ø 175 mm
Kochzone hinten links Leistung	1400 W
Kochzone hinten links Leistung Powerstufe	2100 W
Kochzone vorne rechts Größe	210 x 210 mm
Kochzone vorne rechts Leistung	2100 W
Kochzone vorne rechts Leistung Powerstufe	3000 W
Kochzone hinten rechts Größe	210 x 210 mm
Kochzone hinten rechts Leistung	2100 W
Kochzone hinten rechts Leistung Powerstufe	3000 W
Kochfeldabzug	
Leistungsstufen Kochfeldabzug	1 - 3, P
Größe Ausblasöffnung (BxH)	445 x 137 mm
Standzeit Aktivkohlefilter	150 h (1 Jahr)

Tab. 3.1 Technische Daten E80P

Gerätemaße

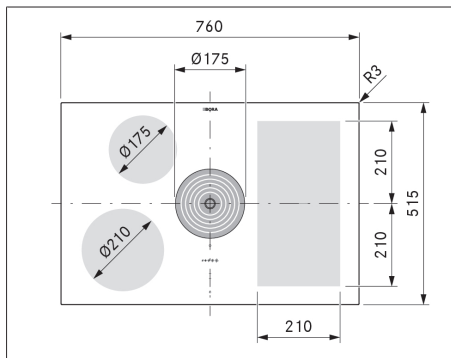


Abb. 3.1 Gerätemaße Draufsicht

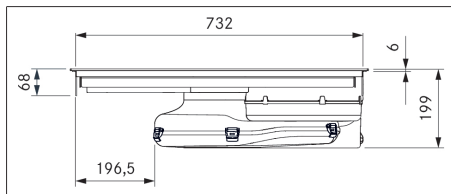


Abb. 3.2 Gerätemaße Vorderansicht

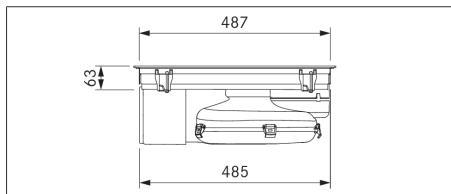


Abb. 3.3 Gerätemaße Seitenansicht

4 Gerätebeschreibung

► Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

4.1 Typenbeschreibung

Modell	Produktbezeichnung
E80P	Kombi-Induktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug 80er Nische - Umluft

Tab. 4.1 Modellbeschreibung

4.2 Systembeschreibung

4.2.1 Aufbau

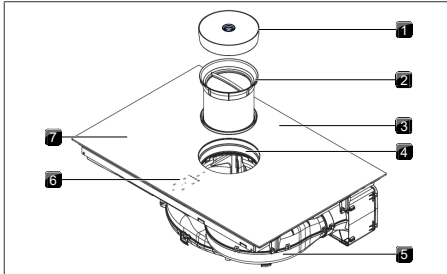


Abb. 4.1 Aufbau

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| [1] Einströmdüse | [2] Edelstahl-Fettfilter |
| [3] Kochfeld | [4] Einströmöffnung |
| [5] Lüfter | [6] Bedienfeld |
| [7] Kochzone (4x) | |

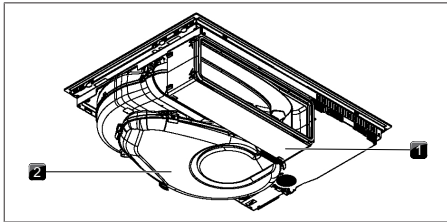


Abb. 4.2 Rückansicht

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| [1] Luftreinigungsbox | [2] Luftführungsgehäuse |
|-----------------------|-------------------------|

4.2.2 Bedienfeld

Das Gerät wird über ein zentrales Touch-Bedienfeld bedient.

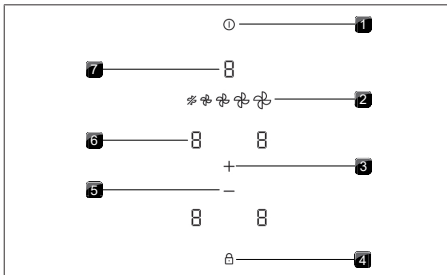


Abb. 4.3 Bedienfeld

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| [1] Power-Button | [2] Lüfter-Button |
| [3] Plus-Button | [4] Kindersicherungs-Button |
| [5] Minus-Button | [6] Kochzonenanzeige |
| [7] Kochfeldabzug-Anzeige | |

4.2.3 7-Segment-Anzeige

Lüfteranzeige

Anzeige	Bedeutung
1-3	Leistungsstufen
P	Powerstufe
0	Inaktiv
n	Nachlaufautomatik
F	Filterserviceanzeige
z.B. E	Fehlercode

Tab. 4.2 Bedeutung der 7-Segment-Anzeigen

Kochzonenanzeige

Anzeige	Bedeutung
1-9	Leistungsstufe
P	Powerstufe
T	Topferkennung
0	Inaktiv
H	Restwärmeanzeige (Kochzone ist ausgeschaltet aber noch heiß)
E	Fehler

Tab. 4.3 Bedeutung der 7-Segment-Anzeigen

4.3 Funktionsprinzip Kochfeldabzug

⚠ Betriebsart Umluft

Der Kochdunst wird über den Lüfter in den Geruchsfilter (Aktivkohlefilter) geleitet. Der Geruchsfilter bindet Geruchsstoffe, die während des Kochvorgangs entstehen. Die so gereinigte Luft wird wieder in den Raum abgegeben.

Aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen muss der Geruchsfilter in den empfohlenen Intervallen getauscht werden (Reinigung und Pflege).

i Bei Umluftbetrieb ist für eine ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen, um die Luftfeuchtigkeit abzuführen.

4.4 Funktionsprinzip Induktions-Kochfeld

Induktionskochzonen erhitzen das Kochgeschirr mittels eines Magnetfelds. Der Topfboden wird direkt erhitzt. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt. Kochzonen mit

Induktionstechnik funktionieren nur mit geeignetem Kochgeschirr (magnetisierbarer Boden mit ausreichendem Durchmesser).

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 Tabelle sind Richtwerte. Je nach Kochgeschirr und Füllmenge empfiehlt es sich, die Leistungsstufe anzupassen.

Leistungsstufe	Tätigkeit
I	Schmelzen von Butter und Schokolade, Auflösen von Gelatine
1-3	Warmhalten von Saucen und Suppen, Quellen von Reis
2-6	Kochen von Kartoffeln, Teigwaren, Suppen, Ragouts, Dünsten von Obst, Gemüse und Fisch, Auftauen von Speisen
6-7	Braten in beschichteten Pfannen, schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Schnitzeln, Fisch
7-8	Erhitzen von Fett, Anbraten von Fleisch, Ankochen von gebundenen Saucen und Suppen, Backen von Omeletts
P	Erhitzen von Wasser

Tab. 4.4 Empfehlungen für die Leistungsstufen

Geeignetes Kochgeschirr

Kochgeschirr mit diesem Zeichen  ist für Induktions-Kochfelder geeignet.

► Beachten Sie den Minstdurchmesser des Kochgeschirrbodens:

Gerät	Kochzone	Minstdurchmesser Kochgeschirrboden
E80P	vorne links	110 mm
	hinten links	90 mm
	vorne rechts	110 mm
	hinten rechts	110 mm

Tab. 4.5 Minstdurchmesser für Kochgeschirr

► Setzen Sie das Kochgeschirr (ohne Untersetzer oder Ähnliches) direkt auf die Glaskeramik auf.

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

i Der Kochgeschirrboden darf keine Wölbung, keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen. Durch eine Wölbung des Bodens könnte Kochgeschirr nicht erkannt oder überhitzt werden. Scharfe Rillen oder Kanten könnten die Oberfläche des Kochfelds zerkratzen.

Geräusche

Beim Betrieb von Induktionskochfeldern können aufgrund von Material und Verarbeitung des Kochgeschirrs Geräusche entstehen (z.B. Brummen, Prasseln, Pfeifen, Klicken oder Surren).

5 Funktion und Bedienung

► Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

i Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn der Aktivkohlefilter, die Filterwechselklappe, der Edelstahlfilter und die Einströmdüse eingebaut sind.

5.1 Allgemeine Bedienungshinweise

Das Gerät wird über ein zentrales Bedienfeld bedient. Das Bedienfeld ist mit Touch-Bereichen und Anzeige-Bereichen ausgestattet. Sie bedienen das Gerät mit dem Finger, durch Berührungen (Touch-Bedienung).

5.2 Touch-Bedienung

Das System erkennt verschiedene Touch-Befehle.

Touch-Befehle	anwendbar auf	Zeit (Kontakt)
Touch	Buttons	0,3 s
Long-Press	Buttons	1 – 3 s

Tab. 5.1 Touch-Bedienung

5.3 System ein-/ausschalten

► Long-Press auf den Power-Button .
Nach dem Systemstart erscheint die Standardanzeige:

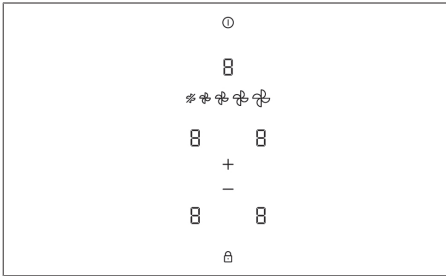


Abb. 5.1 Standard-Anzeige nach dem Einschalten

i Wenn die Kindersicherung aktiv ist, leuchtet nach dem Systemstart der Sperr-Button .

5.4 Kochfeldabzug bedienen

5.4.1 Lüfter-Leistungstufen

Die Lüfter-Leistungstufen können direkt über die Lüfterbutton ausgewählt werden.

► Touch auf die gewünschte Lüfter-Leistungstufe.

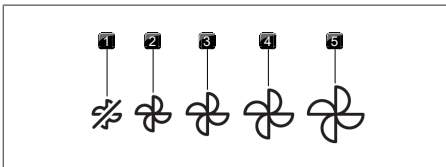


Abb. 5.2 Lüfter-Leistungstufen

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| [1] Leistungsstufe 0 (Aus) | [2] Leistungsstufe 1 |
| [3] Leistungsstufe 2 | [4] Leistungsstufe 3 |
| [5] Powerstufe | |

5.4.2 Lüfter-Powerstufe

Bei Aktivierung der Powerstufe steht für eine vordefinierte Zeit die maximale Abzugsleistung zur Verfügung. Nach 5 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 3 zurückgeschaltet.

Lüfter-Powerstufe aktivieren

► Touch auf den rechten Lüfterbutton (Powerstufe).

Lüfter-Powerstufe deaktivieren

Die Lüfter-Powerstufe wird vorzeitig deaktiviert, sobald eine andere Leistungsstufe eingestellt wird.

5.4.3 Nachlaufautomatik

Der Kochfeldabzug läuft in einer niedrigen Stufe nach und schaltet sich nach einer definierten Zeit automatisch ab. Die Zeitdauer des Nachlaufs kann im Menü eingestellt werden (Werkseinstellung 30 Minuten).

Nachlaufautomatik vorzeitig beenden

► Long-Press auf .

oder

► Long-Press auf die Lüfteranzeige .

i Ein Nachlauf des Kochfeldabzugs wird von BORA ausdrücklich empfohlen.

5.4.4 Filterserviceanzeige

Die Filterserviceanzeige des Kochfeldabzugs wird automatisch aktiv, wenn die Filterstandzeit des Aktivkohlefilters erreicht ist.

- In der Lüfteranzeige wird **F** angezeigt.
- Der Betrieb ist weiterhin uneingeschränkt möglich.

5.5 Kochfeld bedienen

5.5.1 Kochzone auswählen

► Touch auf eine Kochzonenanzeige.

Die Kochzonen-Bedienung wird aktiviert und es können Einstellungen vorgenommen werden bis das Bedienfeld in die Standard-Anzeige wechselt.

5.5.2 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

Nach dem Auswählen der Kochzone kann die Leistungsstufe eingestellt werden:

► Touch auf **+** oder **-**.

► Long-Press auf **+** (die Einstellung springt auf die Leistungsstufen 5 und 9)

► Long-Press auf **-** (die Einstellung springt auf die Leistungsstufen 5 und 0)

Wiederholen Sie diesen Vorgang um bei Bedarf weitere Kochzonen in Betrieb zu nehmen.

i Die eingestellte Leistungsstufe wird in der jeweiligen Kochzonenanzeige angezeigt.

5.5.3 Kochzonen Powerstufe

Bei Aktivierung der Powerstufe steht für eine Kochzone die maximale Kochzonenleistung zur Verfügung. Nach 5 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet. Für die zweite Kochzone auf der selben Seite wird die maximale Leistung vorübergehend reduziert.

i Wird bei der zweiten Kochzone eine zu hohe Leistungsstufe gewählt, wird bei der anderen Kochzone die Powerstufe automatisch zurückgeschaltet.

Powerstufe für eine Kochzone aktivieren

► Touch auf **+** bei aktiver Leistungsstufe 9.

- In der Kochzonenanzeige erscheint .

Powerstufe vorzeitig deaktivieren

- Einstellen einer anderen Leistungsstufe

-  Erhitzen Sie niemals Öl, Fett und Ähnliches in der Powerstufe. Durch die hohe Leistung kann der Topfboden überhitzt werden.

5.5.4 Brückenfunktion

-  Funktion nur bei den 2 Flächeninduktions-Kochzonen rechts verfügbar.

Zwei hintereinanderliegende Kochzonen lassen sich mit der Brückenfunktion zu einer großen Flächenkochzone kombinieren. Die Leistungssteuerung für die kombinierte Zone erfolgt dann über ein Bedienelement. Die Leistungsregelung erfolgt synchron (beide Kochzonen werden mit der gleichen Leistungsstufe betrieben). Die Brückenfunktion eignet sich zum Erwärmen von Speisen z.B. in einem Bräter.

-  Die Brückenfunktion wird beendet und die Kochzonen werden deaktiviert, wenn für 10 Sekunden auf keiner oder nur auf einer der beiden Kochzonen geeignetes Kochgeschirr erkannt wird (Topferkennung).

Brückenfunktion aktivieren

- Gleichzeitiger Touch auf beide Kochzonenanzeigen.
 - Die hintere Kochzonenanzeige zeigt .
 - Die vordere Kochzonenanzeige zeigt die aktuelle Brücken-Leistungsstufe.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

-  Sind vor der Aktivierung der Brückenfunktion beide Kochzonen aktiv, wird die niedrigere Leistungsstufe übernommen.

Brückenfunktion deaktivieren

- Long-Press auf .
- oder
- Long-Press auf die vordere Kochzonenanzeige.
- oder
- Gleichzeitiger Touch auf beide Kochzonenanzeigen mit aktiver Brückenfunktion.
 - Die Leistungsstufen werden auf 0 gesetzt.

5.5.5 Topferkennung

Bei Induktionskochfeldern erkennt die Kochzone die Größe des Kochgeschirrs automatisch und gibt die Energie nur gezielt auf dieser Fläche ab. Eine Induktionskochzone arbeitet nicht, wenn  /  im Wechsel angezeigt wird. Mögliche Ursachen dafür sind:

- fehlendes Kochgeschirr

- ungeeignetes Kochgeschirr
 - Bodendurchmesser des Kochgeschirrs zu klein
- Wird nach dem Einstellen einer Leistungsstufe kein Topf erkannt, wird die Kochzone nach 10 Minuten automatisch abgeschaltet.

-  Verlassen Sie sich bei Induktionskochfeldern nicht auf die Topferkennung, sondern schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus.

5.5.6 Kochzone ausschalten

- Kochzone auswählen
- Leistungsstufe 0 einstellen
- oder
- Long-Press auf 
- oder
- Long-Press auf die Kochzonenanzeige

5.6 Sicherheitseinrichtungen

5.6.1 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte. Ist die Kindersicherung aktiv, leuchtet in der Bedienfeldanzeige der Sperr-Button .

Kindersicherung aktivieren

- Long-Press auf Sperr-Button .
- Die Kindersicherung ist aktiv und die Anzeigen werden abgedunkelt angezeigt.

Kindersicherung deaktivieren

- Long-Press auf Sperr-Button .

Kindersicherung dauerhaft aktivieren/deaktivieren

(siehe "6.2 Menüpunkt C: Kindersicherung")

5.6.2 Reinigungssperre

Die Reinigungssperre sperrt für 10 Sekunden das Bedienfeld.

Reinigungssperre aktivieren

- Touch auf den Reinigungs-Button .
- Der Timer startet in der Lüfteranzeige.

Reinigungssperre vorzeitig deaktivieren

- Long-Press auf den Reinigungs-Button .

5.6.3 Restwärmearzeige

Ist eine Kochzone nach dem Ausschalten noch heiß, wird H angezeigt.

- Berühren Sie keine heißen Kochzonen.

- Legen Sie keine Gegenstände auf heißen Kochzonen ab.

Nach ausreichender Abkühldauer (Temperatur < 55 °C) erlischt die Anzeige.

5.6.4 Sicherheitsabschaltung

Kochfeldabzug

Der Kochfeldabzug schaltet nach 120 min ohne Eingabe bzw. Veränderung der Leistungsstufe in den Automatikmodus.

Kochfelder

Jede Kochzone wird nach einer vordefinierten Betriebszeit ohne Änderung der Leistungsstufe automatisch abgeschaltet. Die Dauer bis zur Sicherheitsabschaltung kann im Kundenmenü eingestellt werden.

Leistungsstufe	Sicherheitsabschaltung nach Std.:Min.		
	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3
1	12:00	8:24	6:00
2	10:00	6:24	4:00
3	9:00	5:12	2:30
4	8:00	4:12	2:00
5	6:00	3:18	1:30
6	4:00	2:12	1:00
7	4:00	2:12	1:00
8	3:00	1:48	0:45
9	2:00	1:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Tab. 5.2 Sicherheitsabschaltung bei Leistungsstufen

5.6.5 Überhitzungsschutz

Bei Überhitzung wird die Leistung des Kochfelds reduziert bzw. das Gerät wird komplett abgeschaltet. Der Überhitzungsschutz löst aus, wenn:

- Kochgeschirr ohne Inhalt erhitzt wird.
- Öl oder Fett bei hoher Leistungsstufe erhitzt wird.
- Nach einem Stromausfall eine heiße Kochzone wieder eingeschaltet wird.

Durch den Überhitzungsschutz wird eine der folgenden Maßnahmen eingeleitet:

- Die aktivierte Powerstufe wird zurückgeschaltet.
- Die Powerstufe kann nicht mehr aktiviert werden.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Das Kochfeld wird komplett abgeschaltet.

Nach ausreichender Abkühldauer kann das Kochfeld wieder in vollem Umfang genutzt werden.

6 Kundenmenü

Kundenmenü aufrufen

Voraussetzung: Das Gerät ist eingeschaltet, alle Kochzonen und der Kochfeldabzug sind inaktiv und es ist keinerlei Restwärme vorhanden.

- Long-Press auf die Lüfteranzeige.

Kundenmenü Navigation

Zum nächsten Menüpunkt navigieren:

- Touch auf die Lüfteranzeige.
- Getätigte Einstellungen werden beim Wechsel auf einen anderen Menüpunkt oder beim Beenden des Menüs automatisch übernommen.

Kundenmenü beenden

- Long-Press auf die Lüfteranzeige.
oder

- Long-Press auf den Power-Button 
- Das Menü wird beendet und das Gerät wird ausgeschaltet.

Kundenmenü-Übersicht

Menüpunkt/Bezeichnung/Auswahl	Werkseinstellung
L Lautstärke der Signaltöne (0 – 9)	2
C Kindersicherung (Ein/Aus)	Aus
F Filterstand anzeigen (Filterserviceanzeige zurücksetzen)	
n Dauer der Nachlaufautomatik (20, 30, 40 min)	30 min
r Reaktionsgeschwindigkeit der Touch-Bereiche (1 langsam, 2 mittel, 3 schnell)	2
S Software-/Hardware-Version	
o Sicherheitsabschaltung (1 lang, 2 mittel, 3 kurz)	2
0 Zurücksetzen auf Werkseinstellungen	

Tab. 6.1 Kundenmenü-Übersicht

6.1 Menüpunkt L: Lautstärke Signaltöne

-  Sicherheitsrelevante Signaltöne werden immer mit 100% Lautstärke ausgegeben.
-  Der Signalton für den Power-Button kann nicht deaktiviert werden.
-  Nach dem Aufrufen des Menüpunkts wird die aktuell eingestellte Lautstärke angezeigt.

Es können verschieden Signaltonlautstärke-Stufen eingestellt werden. Sicherheitsrelevante Signaltöne bleiben dabei unverändert.

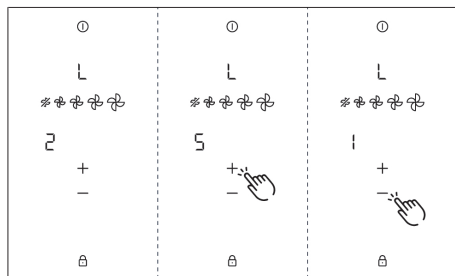


Abb. 6.1 Menüpunkt L: Lautstärke Signaltöne

6.2 Menüpunkt C: Kindersicherung

Die Kindersicherung kann dauerhaft aktivieren oder deaktivieren werden.

- Touch auf **+** zum Aktivieren.
- Touch auf **-** zum Deaktivieren.

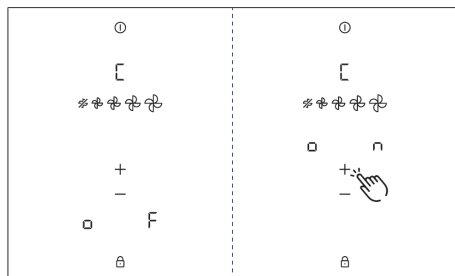


Abb. 6.2 Menüpunkt C: Kindersicherung

6.3 Menüpunkt F: Filterserviceanzeige

Im Menüpunkt wird die verbleibenden Filterstandzeit angezeigt.

Filterstandzeit zurücksetzen

- Long-Press auf **+**.
- Der Filterstand wird auf 100% zurückgesetzt.
- Die Filterserviceanzeige **F** wird beim Einschalten nicht mehr angezeigt.

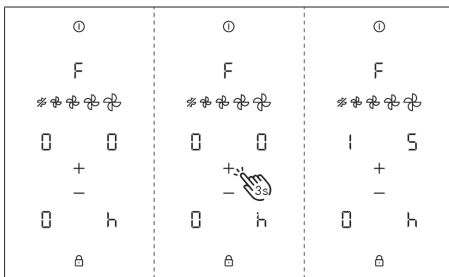


Abb. 6.3 Menüpunkt F: Filterservice

6.4 Menüpunkt n: Nachlaufzeit

Es stehen 3 Zeiten zur Auswahl:

20 Minuten / 30 Minuten / 40 Minuten

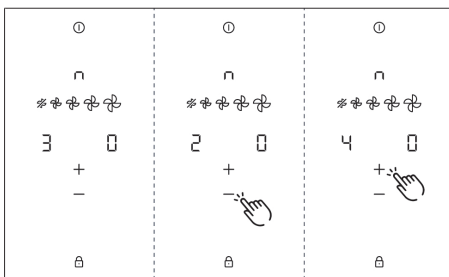


Abb. 6.4 Menüpunkt n: Nachlaufzeit

6.5 Menüpunkt r: Reaktionsgeschwindigkeit

- Wählen Sie die gewünschte Reaktionsgeschwindigkeit aus.
- Reaktionsgeschwindigkeit **1**: langsam
- Reaktionsgeschwindigkeit **2**: mittel
- Reaktionsgeschwindigkeit **3**: schnell

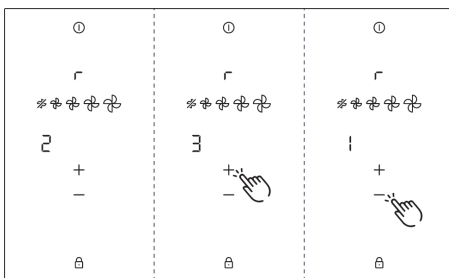


Abb. 6.5 Menüpunkt r: Reaktionsgeschwindigkeit

6.6 Menüpunkt S: Software / Hardware Anzeige

Die Software-/Hardware-Version wird über die 4 Kochzonenanzeigen angezeigt.

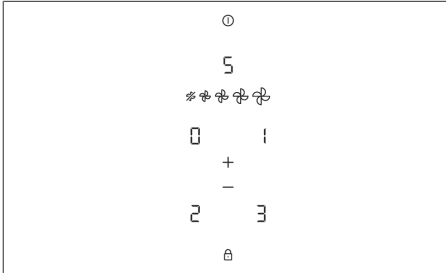


Abb. 6.6 Menüpunkt S: Software / Hardware Anzeige

6.7 Menüpunkt o: Sicherheitsabschaltung

Es kann die Zeitspanne (Stufe) bis zur automatischen Sicherheitsabschaltung der Kochzonen ausgewählt werden.

- Stufe 1: lange Zeitspanne bis Sicherheitsabschaltung
- Stufe 2: mittlere Zeitspanne bis Sicherheitsabschaltung (Werkseinstellung)
- Stufe 3: kurze Zeitspanne bis Sicherheitsabschaltung

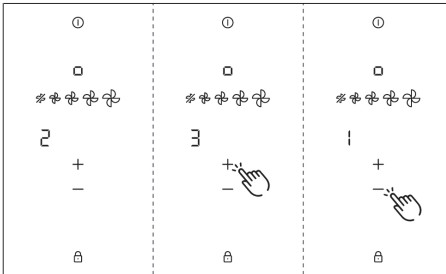


Abb. 6.7 Menüpunkt o: Sicherheitsabschaltung

6.8 Menüpunkt 0: Werkseinstellungen

- i** Mit dem Menüpunkt 0 werden alle Einstellungen im Kundenmenü auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Zurücksetzen auf Werkseinstellungen (Reset)

- ▶ Long-Press auf in der hinteren linken Kochzonenanzeige.
- Nach abgeschlossenem Reset wird das Gerät ausgeschaltet.

7 Reinigung und Pflege

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").
- ▶ Stellen Sie sicher, dass für die Reinigung und Pflege das Kochfeld und der Kochfeldabzug vollständig abgeschaltet und abgekühlt sind, damit Sie sich nicht verletzen.
- ▶ Halten Sie folgende Reinigungs- und Pflegezyklen ein:

Komponente	Reinigungs- und Pflegezyklen
Bedienfeld	Sofort nach jeder Verschmutzung
Kochfeld	Sofort nach jeder Verschmutzung
Kochfeldabzug	Wöchentlich
Einströmdüse und Edelstahl-Fettfilter	Nach jeder Zubereitung von stark fetthaltigen Speisen, mindestens aber wöchentlich bei Filterserviceanzeige F
Luftführungsgehäuse	Alle 6 Monate oder bei Wechsel des Geruchsfilters
Aktivkohlefilter	Bei Geruchsbildung, nachlassender Abzugsleistung oder Filterserviceanzeige F austauschen

Tab. 7.1 Reinigungszyklen

- i** Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.

7.1 Reinigungsmittel

- ▶ Verwenden Sie keine chemisch aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel (z.B. Backofenspray).
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel keinesfalls sand-, soda-, säure-, laugen- oder chloridhaltig ist.
- ▶ Verwenden Sie niemals Dampfreiniger, kratzende Schwämme oder Scheuermittel.

- i** Durch aggressive Reinigungsmittel und scheuernde Topfböden wird die Oberfläche beschädigt und es entstehen dunkle Flecken.

7.2 Pflege

- ▶ Nutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- ▶ Schieben oder ziehen Sie kein Kochgeschirr über das Kochfeld.

Farbige Veränderungen und Glanzstellen sind keine Beschädigungen des Kochfeldes. Die Funktion des Kochfeldes und die Stabilität der Glaskeramik wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes entstehen durch nicht entfernte und eingebrannte Rückstände. Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von weichen Kochgeschirrmaterialien oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Heben Sie Kochgeschirr immer an (nicht ziehend bewegen), um Kratzer und Abrieb an der Geräte-Oberfläche zu vermeiden. Sie lassen sich nur mühsam beseitigen.

7.3 Kochfeld reinigen

- i** Sie benötigen für die Reinigung des Kochfeldes einen speziellen Glaskeramik-Schaber und geeignete Reinigungsmittel.

Planmäßige Reinigung

- Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Glaskeramik-Schaber vom Kochfeld.
- Geben Sie das Reinigungsmittel auf das kalte Kochfeld.
- Verreiben Sie das Reinigungsmittel mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.
- Wischen Sie das Kochfeld nass ab.
- Reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.

Starke Verschmutzungen

- Beseitigen Sie starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) mit Reinigungsmitteln, solange das Kochfeld noch warm ist.
- Weichen Sie übergekochte Speisen mit einem nassen Tuch auf.
- Entfernen Sie die Schmutzreste mit dem Glaskeramik-Schaber.

Oberflächliche Reinigung während des Betriebs

- Entfernen Sie Körner, Krümel oder Ähnliches immer sofort, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.
- Entfernen Sie anhaftende geschmolzene Reste aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltigen Speisen sofort mit einem Glaskeramik-Schaber aus der heißen Kochzone, um ein Einbrennen zu vermeiden.

7.4 Kochfeldabzug reinigen

- Reinigen Sie die Oberflächen des Abzugssystems mit einem weichen, feuchten Tuch, Spülmittel oder einem milden Fensterreiniger.
- Weichen Sie angetrocknete Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch auf (nicht kratzen!).

7.4.1 Einströmdüse und Edelstahlfettfilter reinigen

- i** Die Einströmdüse und der Edelstahl-Fettfilter nehmen die fettigen Bestandteile des Kochdunstes auf.

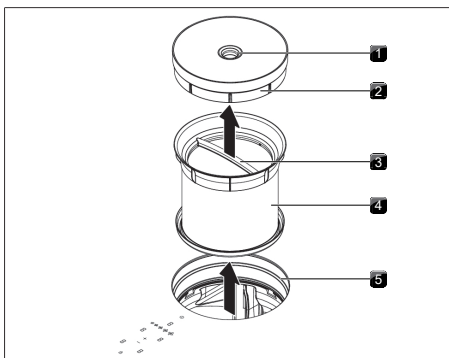


Abb. 7.1 Ausbau der Komponenten

- | | |
|----------------------|--------------------------|
| [1] Eingriffsöffnung | [2] Einströmdüse |
| [3] Haltegriff | [4] Edelstahl-Fettfilter |
| [5] Einströmdüse | |

Reinigung von Hand

- Verwenden Sie fettlösende Reinigungsmittel.
- Spülen Sie die Komponenten mit heißem Wasser ab.
- Reinigen Sie Komponenten mit einer weichen Bürste.
- Spülen Sie die Komponenten nach der Reinigung mit klarem Wasser ab.

Reinigung in der Geschirrspülmaschine

- Stellen Sie die Komponenten so in die Geschirrspülmaschine, dass sich kein stehendes Wasser sammeln kann.
- Wählen Sie ein Spülprogramm von maximal 65 °C.

- i** Der Edelstahl-Fettfilter muss ersetzt werden, wenn er sich nicht mehr vollständig reinigen lässt. (siehe "11 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör").

- i** Setzen Sie nur trockene und saubere Komponenten in das Gerät ein.

7.4.2 Flüssigkeiten im Gerät entfernen

- i** Flüssigkeiten, die durch die Einströmöffnung in das Gerät fließen, werden im Edelstahl-Fettfilter (bis 150 ml) und im Luftführungsgehäuse aufgenommen.

Gehen Sie wie folgt vor:

- ▶ Entnehmen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter.
- ▶ Leeren Sie den Edelstahl-Fettfilter aus.
- ▶ Prüfen Sie, ob sich Flüssigkeiten am Boden des Luftführungsgehäuses angesammelt haben.
- ▶ Entfernen Sie die Flüssigkeiten im Luftführungsgehäuse.
- ▶ Schalten Sie zur Trocknung des Geruchsfilters und der Kanalteile den Kochfeldabzug mindestens mit der Leistungsstufe 2 ein.
- Nach 120 Minuten wird der Kochfeldabzug automatisch abgeschaltet und die Nachlaufautomatik aktiviert.

7.5 Luftführungsgehäuse reinigen

Das Luftführungsgehäuse befindet sich an der Unterseite des Kochfeldes im Unterschrank. An der Oberfläche des Luftführungsgehäuses können sich fettige Bestandteile und Kalkrückstände anlagern.

Luftführungsgehäuse öffnen

- ▶ Entfernen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter.
- ▶ Entfernen Sie die Filterwechselklappe.
- ▶ Öffnen Sie die 6 umlaufend angebrachten Verriegelungen.
- ▶ Nehmen Sie den Gehäuseboden ab.
- ▶ Reinigen Sie das Luftführungsgehäuse und den Gehäuseboden mit einem milden Reinigungsmittel.

Luftführungsgehäuse schließen

- ▶ Positionieren Sie den Gehäuseboden mit Hilfe der 3 umlaufend angeordneten Zentrierzapfen.
- ▶ Drücken Sie den Gehäuseboden nach oben in die Dichtnut.
- ▶ Verschließen Sie die 6 Verriegelungen.
- ▶ Prüfen Sie den korrekten Sitz des Gehäusebodens.
- ▶ Setzen Sie die Filterwechselklappe ein.
- ▶ Prüfen Sie den korrekten Sitz der Filterwechselklappe.
- ▶ Setzen Sie den Edelstahl-Fettfilter und die Einströmdüse ein.

7.6 Geruchsfilter austauschen

- i** Der Geruchsfilter (Aktivkohlefilter) muss getauscht werden, wenn die Lüfteranzeige **F** anzeigt (Filterserviceanzeige). Filter erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder im BORA Shop über die Homepage shop.bora.com.

Geruchsfilter entnehmen

- ▶ Entfernen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter.
- ▶ Ziehen Sie im Inneren der Einströmöffnung die Filterwechselklappe aus der Öffnung des Filtergehäuses.

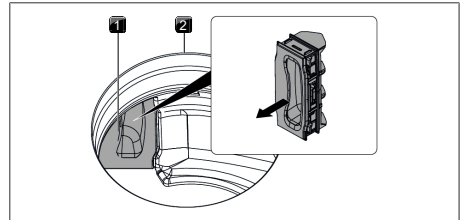


Abb. 7.2 Filterwechselklappe entfernen

- [1] Filterwechselklappe [2] Einströmöffnung

- ▶ Greifen Sie den Geruchsfilter an der Griffschlaufe und ziehen Sie ihn so weit wie möglich heraus.

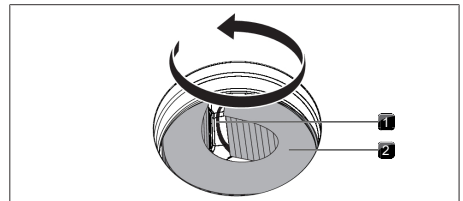


Abb. 7.3 Geruchsfilter aus dem Filtergehäuse drehen

- [1] Griffschlaufe [2] Geruchsfilter

- ▶ Ziehen Sie den Geruchsfilter nach oben und mit einer Drehbewegung vollständig aus der Einströmöffnung.

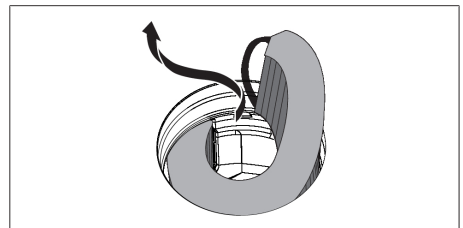


Abb. 7.4 Geruchsfilter aus der Einströmöffnung entnehmen

Geruchsfilter einsetzen

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Richten Sie den Geruchsfilter anhand der aufgedruckten Symbole korrekt aus (Pfeil links, Griffschlaufe rechts, TOP = oben).
- Greifen Sie den Geruchsfilter an beiden Enden.
- Biegen Sie den Geruchsfilter zu einer zylindrischen Form.

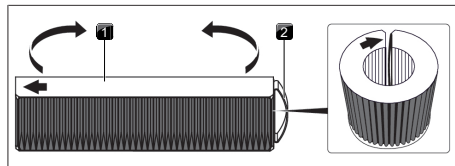


Abb. 7.5 Geruchsfilter

[1] Geruchsfilter Oberseite [2] Griffschlaufe

- Kippen Sie den Geruchsfilter leicht und setzen Sie ihn in die Einstromöffnung ein.

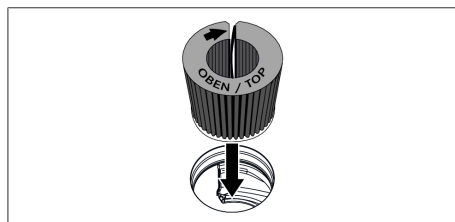


Abb. 7.6 Geruchsfilter in Abzugsöffnung einsetzen

- Führen Sie das linke Ende des Filters in die Öffnung des Filtergehäuses ein.
- Schieben Sie den Geruchsfilter bis zum Anschlag in das Filtergehäuse (Sie können dafür mit einem Finger in die Lamellen greifen und den Filter schrittweise in das Gehäuse schieben).
- Die Endposition des Geruchsfilters ist erreicht, wenn der Filter komplett in das Filtergehäuse eingeschoben ist.

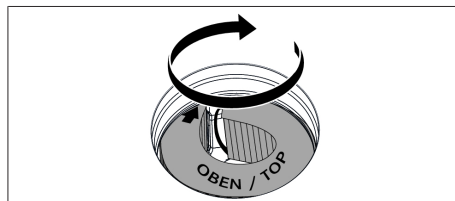


Abb. 7.7 Geruchsfilter in Endposition platzieren

- Setzen Sie die Filterwechselklappe wieder ein und prüfen Sie den korrekten Sitz.

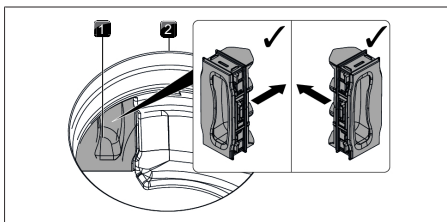


Abb. 7.8 Filterwechselklappe einsetzen

[1] Filterwechselklappe [2] Einstromöffnung

- Setzen Sie den Edelstahl-Fettfilter und die Einströmdüse ein.
- Setzen Sie die Filterserviceanzeige zurück (Menüpunkt 3: Filtertstand anzeigen und Filterserviceanzeige zurücksetzen).

8 Störungsbehebung

i Störungen und Fehler können oft selbst behoben werden. Dies spart Zeit und Kosten, da Sie den Kundendienst nicht anfordern müssen.

► Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Gerät lässt sich nicht einschalten	Sicherung/Sicherungsautomat defekt	Sicherung wechseln; Sicherungsautomat wieder einschalten
	Sicherung/Sicherungsautomat löst mehrfach aus	BORA Service Team kontaktieren.
	Stromversorgung unterbrochen	Stromversorgung von einer Elektrofachkraft prüfen lassen
Geruchsbildung beim Betrieb eines Neugeräts	normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten	Geruchsentwicklung endet nach einigen Betriebsstunden
eine Kochzonenanzeige zeigt 	kein oder ungeeignetes Kochgeschirr	geeignetes Kochgeschirr in der passenden Größe verwenden (siehe „Gerätebeschreibung“)
Sperr-Button leuchtet 	aktivierte Kindersicherung	Kindersicherung deaktivieren
Kochzone/Kochfeld schaltet sich automatisch aus	für eine Kochzone wurde die maximale Betriebsdauer überschritten	Kochzone wieder in Betrieb nehmen
vorzeitiger Abbruch der Powerstufe	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	Überhitzungsschutz
Kühlgebläse des Kochfeldes läuft nach dem Ausschalten weiter	Kühlgebläse läuft so lange nach, bis das Kochfeld abgekühlt ist	Abwarten bis Kühlgebläse automatisch abschaltet
verschlechterte Abzugsleistung des Kochfeldabzugs	Fettfilter stark verunreinigt	Fettfilter reinigen oder austauschen
	Geruchsfilter stark verunreinigt (nur bei Umluft)	Geruchsfilter austauschen
	Gegenstand im Luftführungsgehäuse (z.B. Putztuch)	Gegenstand entfernen
 oder  wird angezeigt	Einsatz eines phasenabtrennenden Fensterkontaktschalters	Fenster öffnen
	Lüfter defekt oder eine Kabelverbindung hat sich gelöst	BORA Service Team kontaktieren
 wird angezeigt	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	Überhitzungsschutz
 wird angezeigt	Gegenstand auf dem Bedienfeld	Gegenstand von Bedienfeld entfernen
	Bedienfeld verschmutzt	Bedienfeld reinigen
 wird angezeigt (nur bei Umluft)	Standzeit des Geruchsfilters (Aktivkohlefilters) erreicht	neuen Geruchsfilter einsetzen (siehe "7.6 Geruchsfilter austauschen").

Tab. 8.1 Störungen beheben

Nicht beschriebene Störungen und Fehler:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Kontaktieren Sie das BORA Service Team (siehe "11 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör") und geben Sie die angezeigte Fehlernummer und den Gerätetyp an.

9 Montage

► Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

9.1 Allgemeine Montagehinweise

- i** Das Gerät darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Herden, Backöfen, sowie Wasch- und Trockengeräten montiert werden.
- i** Die Auflageflächen der Arbeitsplatten und Wandabschlussleisten müssen aus hitzebeständigem Material (bis ca. 100 °C) bestehen.
- i** Arbeitsplattenausschnitte sind mit geeigneten Mitteln gegen Feuchtigkeit zu versiegeln und gegebenenfalls mit einer Wärmeentkopplung zu versehen.
- i** Der integrierte Kochfeldabzug darf nicht mit anderen Kochfeldern betrieben werden.
- i** Zum dauerhaften Erhalt der Leistungsfähigkeit und um ein Überhitzen zu vermeiden, muss unterhalb von Kochfeldern für eine ausreichende Belüftung gesorgt werden.
- i** Falls unterhalb der Geräte ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) eingeplant ist, darf dieser eine ausreichende Luftzufuhr nicht behindern.

9.2 Lieferumfang

Lieferumfang	Anzahl
Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug	1
Einströmdüse	1
Edelstahl-Fettfilter	1
Bedienungs- und Montageanleitung	1
Montageklemmen	4
Dichtungsband	1
Höhenausgleichsplattenset	1
Beutel mit diversen Montage-Kleinteilen	1
Geruchsfilter (Aktivkohlefilter)	1
Schablone für Rückwandausschnitt	1
Netzanschlussleitung	1

Tab. 9.1 Lieferumfang

9.3 Werkzeuge und Hilfsmittel

Für die fachgerechte Montage des Geräts benötigen Sie unter anderem folgendes Werkzeug:

- Stich- oder Handsäge
- Schraubendreher/Schlüssel Innensechsrund (Torx) 20
- Schwarze hitzebeständige Silikonichtmasse
- Schablone für Rückwandausschnitt

9.4 Montagevorgaben

9.4.1 Montageabstände

► Halten Sie den erforderlichen Freiraum um den Arbeitsplattenausschnitt ein.

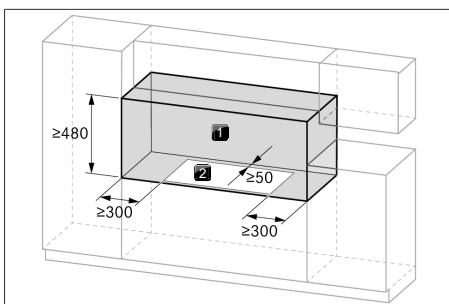


Abb. 9.1 Erforderlicher Freiraum

[1] Erforderlicher Freiraum [2] Arbeitsplattenausschnitt

9.4.2 Möbel-Mindestmaße

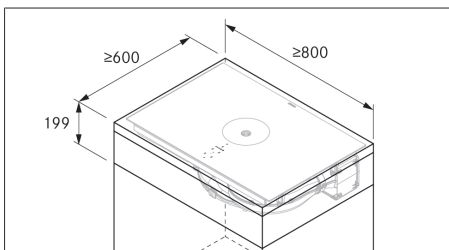


Abb. 9.2 Möbel-Mindestmaße

9.4.3 Hinweise zum Küchenmöbel

- Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes sind möglicherweise vorhandene Traversen am Möbel zu entfernen.
- Bei dünnen Arbeitsplatten muss auf eine ausreichend steife Auflage am Korpus geachtet werden.
- Die Schubladen bzw. Fachböden im Unterschrank müssen herausnehmbar sein.
- Je nach Einbausituation müssen die Einschübe des Unterschranks gekürzt werden.

Falls ein Zwischenboden (Kabelschuttboden) eingeplant ist, muss folgendes beachtet werden:

- Für Wartungsarbeiten muss dieser von unten herausnehmbar befestigt sein.
- Für eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes ist ein Mindestabstand von 15 mm zur Unterkante des Kochfeldes einzuhalten.

9.5 Arbeitsplattenausschnitt

i Das Mindestmaß von 50 mm von Vorderkante Arbeitsplatte bis Arbeitsplattenausschnitt ist eine Empfehlung von BORA.

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt unter Berücksichtigung der angegebenen Ausschnittsmaße.
- Stellen Sie eine fachgerechte Versiegelung der Schnittflächen bei Arbeitsplatten sicher.
- Halten Sie die Hinweise der Arbeitsplattenhersteller ein.

9.5.1 Ausschnittsmaße

Aufsatzmontage

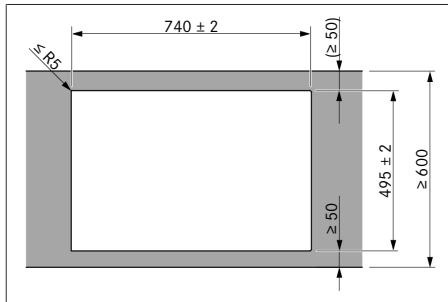


Abb. 9.3 Ausschnittsmaße für Aufsatzmontage

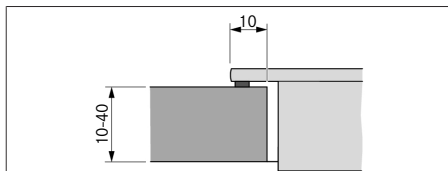


Abb. 9.4 Auflagemaß für Aufsatzmontage

Flächenbündige Montage

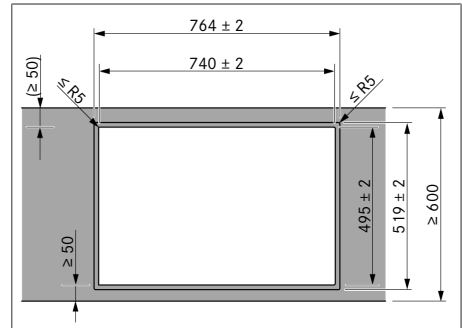


Abb. 9.5 Ausschnittsmaße für flächenbündige Montage

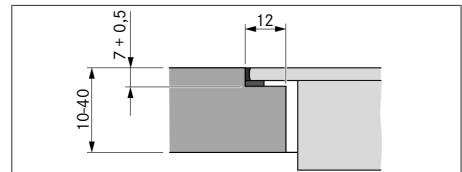


Abb. 9.6 Falzmaß für flächenbündige Montage

9.6 Küchenmöbel vorbereiten

9.6.1 Rückführung der Umluft aus dem Küchenmöbel

Bei Umluftsystemen muss in den Küchenmöbeln eine Rückströmöffnung vorhanden sein, um die gereinigte Umluft aus dem Küchenmöbel zurück in den Raum zu führen. Die Rückströmöffnung kann über eine gekürzte Sockelblende hergestellt werden. Ebenso kann ein Lamellensockel mit mindestens entsprechendem Öffnungsquerschnitt verwendet werden.

- Kürzen Sie die Sockelblende in der Höhe oder bringen Sie entsprechende Öffnungen in den Sockel ein.
- Der Querschnitt der Rückströmöffnung muss mit $\geq 500 \text{ cm}^2$ pro Kochfeldabzug ausgeführt werden.

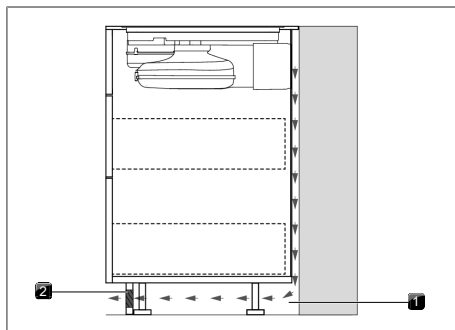


Abb. 9.7 Rückströmöffnung im Sockelbereich

- [1] Rückströmöffnung in der Sockelblende $\geq 500 \text{ cm}^2$ [2] Rückströmende Umluft

9.6.2 Montagevarianten (A und B) für Umluftgeräte

Für Umluftgeräte stehen 2 Montagevarianten zur Verfügung:

A: Unterschränk mit durchgehender Rückwand

Die Umluft wird durch den Rückwandanschluss der Luftreinigungsbox direkt hinter die Korpusrückwand geführt. Durch die Rückströmöffnung gelangt die Umluft in den Raum zurück.

Das bedeutet für die Montage:

- Ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes ist nicht erforderlich.
- Ein Ausschnitt in der Korpusrückwand muss vorgesehen werden.

B: Unterschränk mit Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes

Die Umluft wird in den Freiraum zwischen Arbeitsplatte und Zwischenboden geblasen (kein Rückwandanschluss der Luftreinigungsbox). Die Umluft gelangt hinter der Korpusrückwand und durch die Rückströmöffnung in den Raum zurück.

Das bedeutet für die Montage:

- Ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes ist erforderlich.
- Ein Ausschnitt in der Korpusrückwand muss nicht vorgesehen werden.

9.6.3 Küchenmöbel für Montagevariante A vorbereiten

- Der Unterschränk muss eine durchgehende Rückwand haben, damit die rückströmende Umluft nicht in den vorderen Korpusraum geleitet wird.
- Ein Ausschnitt in der Rückwand muss vorgesehen werden.

- Für die Rückströmöffnung muss ein Mindestabstand von 25 mm zwischen der hinteren Korpuswand und einem angrenzenden Möbelstück oder einer Raumwand eingehalten werden.
- Ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes ist nicht erforderlich.

Möbelrückwand anpassen

- ▶ Passen Sie die Rückwand entsprechend der erforderlichen Einbaumaße an.
- ▶ Versetzen Sie gegebenenfalls die Rückwand.
- ▶ Verlängern Sie gegebenenfalls die Rückwand in der Höhe damit der Korpus nach vorne verschlossen ist.
- ▶ Richten Sie die Schablone an der Möbelrückwand anhand der Markierungen und Angaben aus.
- ▶ Zeichnen Sie den Rückwand-Ausschnitt an.
- ▶ Sägen Sie den Rückwand-Ausschnitt aus.

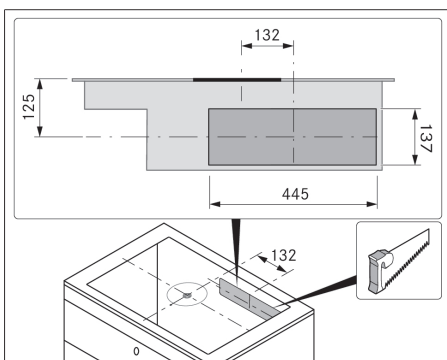


Abb. 9.8 Rückwand-Ausschnitt

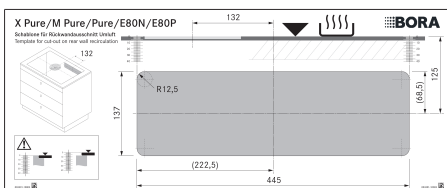


Abb. 9.9 Schablone für Rückwand-Ausschnitt

- i** Flächenbündige Montage und Aufsatzmontage müssen bei der Positionierung der Schablone berücksichtigt werden. 125 mm ab Oberkante Kochfeld bis Mitte Ausschnitt.

9.6.4 Einbaumaße Montagevariante A

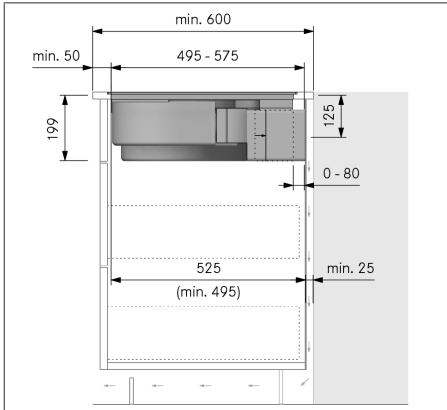


Abb. 9.10 Einbaumaße bei Umluft, Montagevariante A

9.6.5 Teleskopauszug der Luftreinigungsbox verlängern

Mit dem Teleskopauszug wird der Kanalanschluss an die Korpusrückwand hergestellt. Ein Abstand von max. 80 mm zwischen Kochfeld und Korpusrückwand kann damit flexibel überbrückt werden. Ab einer Arbeitsplattentiefe von 675 mm muss in der Montagevariante A der Teleskopauszug mit dem Zubehör-Artikel PULBTA verlängert (+ max 105 mm) werden.

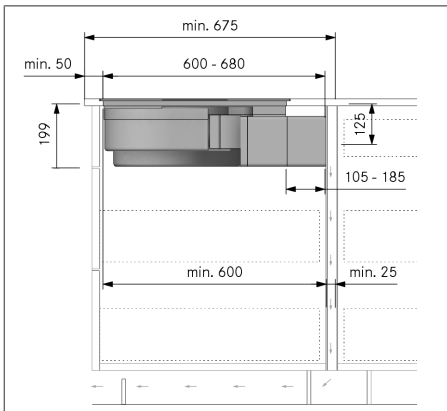


Abb. 9.11 Einbaumaße bei Umluft-Montagevariante A, Arbeitsplattentiefe ab 675 mm

- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Klebeband am Teleskopauszug.
- Montieren Sie die Verlängerung PULBTA auf den Teleskopauszug.

- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Klebeband an der Verlängerung PULBTA.

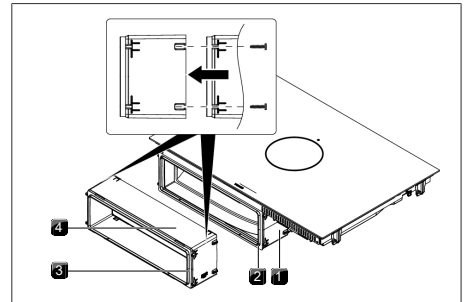


Abb. 9.12 Verlängerung des Teleskopauszuges

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| [1] Teleskopauszug | [2] Klebeband |
| [3] Klebeband | [4] Verlängerung PULBTA |

9.6.6 Küchenmöbel für Montagevariante B vorbereiten

- Unterhalb des Kochfeldes muss ein Zwischenboden vorgesehen werden.
- Die Korpusrückwand muss oben bündig mit dem Zwischenboden abschliessen, damit die rückströmende Umluft nicht in den vorderen Korpusraum geleitet wird.
- Für die Rückströmöffnung muss ein Mindestabstand von 25 mm zwischen der hinteren Korpuswand und einem angrenzenden Möbelstück oder einer Raumwand eingehalten werden.

Möbelrückwand anpassen

- Passen Sie die Rückwand entsprechend der erforderlichen Einbaumaße an.
- Versetzen Sie ggf. die Rückwand.
- Passen Sie die Höhe der Rückwand an den Zwischenboden an, so dass sie bündig abschliesst.

9.6.7 Einbaumaße Montagevariante B

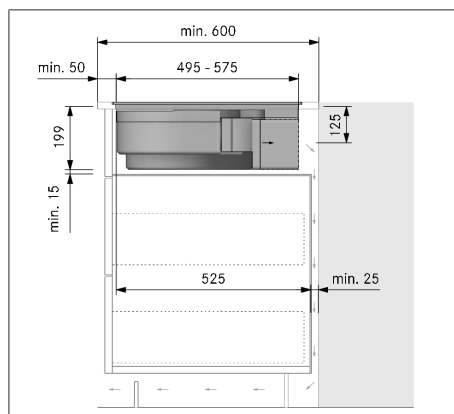


Abb. 9.13 Einbaumaße bei Umluft-Montagevariante B, Arbeitsplattentiefe 600 mm

9.7 Gerät vorbereiten

Dichtungsband anbringen

- Kleben Sie bei Aufsatzmontage das beiliegende Dichtungsband lückenlos außen umlaufend auf die Unterseite des Kochfeldes.
- Kleben Sie bei flächenbündiger Montage das Dichtungsband auf die Auflageflächen im Arbeitsplattenausschnitt, auch wenn Sie das Kochfeld mit einer Silikondichtmasse oder ähnlichem verfugen.

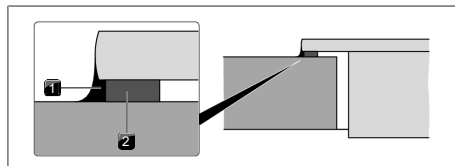


Abb. 9.14 Dichtungsband bei Aufsatzmontage

- [1] Silikondichtmasse [2] Dichtungsband

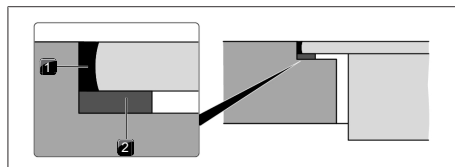


Abb. 9.15 Dichtungsband bei flächenbündiger Montage

- [1] Silikondichtmasse [2] Dichtungsband

Montageklebmen anbringen

- Schieben Sie auf den Kochfeldseiten je 2 Montageklebmen bis zum Anschlag in die vorgesehenen Haltelaschen.

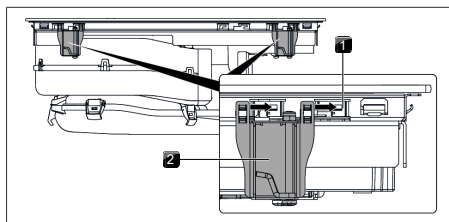


Abb. 9.16 Montageklebmen anbringen

- [1] Haltelaschen [2] Montageklebmen

9.8 Kochfeld montieren

9.8.1 Kochfeld einsetzen

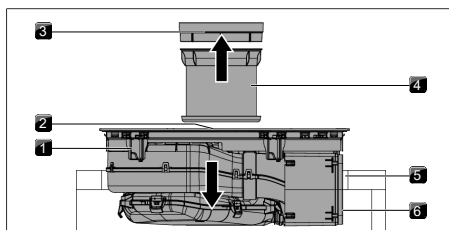


Abb. 9.17 Kochfeld mittig einsetzen

- [1] Kochfeld [2] Einstromöffnung
[3] Einstromdüse [4] Edelstahl-Fettfilter
[5] Arbeitsplattenausschnitt [6] Klebeband

- Entfernen Sie vor dem Einsetzen die Einstromdüse und den Edelstahl-Fettfilter.
- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Klebeband vorne am Teleskopauszug.
- Nutzen Sie die Einstromöffnung als Haltegriff beim Einsetzen.
- Heben Sie das Kochfeld gerade in den Arbeitsplattenausschnitt.
- Setzen Sie das Kochfeld mittig in den Arbeitsplattenausschnitt ab.
- Richten Sie das Kochfeld exakt aus.

i Achten Sie darauf, dass das Dichtungsband des Kochfeldes bei der Aufsatzmontage auf der Arbeitsplatte aufliegt.

i Achten Sie darauf, dass das Dichtungsband bei der flächenbündigen Montage das Kochfeld gut umschließt.

Höhenausgleichsplatten bei flächenbündiger Montage (optional)

Um ein Verrutschen zu verhindern, sind die Höhenausgleichsplatten selbstklebend.

- Legen Sie gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten unter.
- Platzieren Sie die Höhenausgleichsplatten neben dem Dichtungsband.

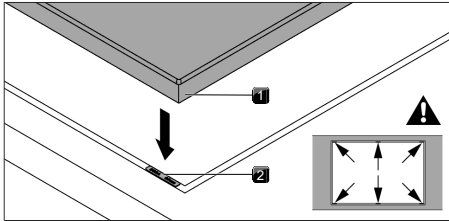


Abb. 9.18 Positionierung der Höhenausgleichsplatten

- [1] Kochfeld [2] Höhenausgleichsplatte

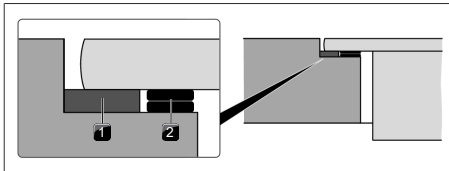


Abb. 9.19 Höhenausgleichsplatten

- [1] Dichtband [2] Höhenausgleichsplatte

9.8.2 Kochfeld befestigen

- Befestigen Sie das Kochfeld mit dem Haltewinkel der Montageklemme an der Arbeitsplatte.
- Anzugsdrehmoment: max. 2,2 Nm.

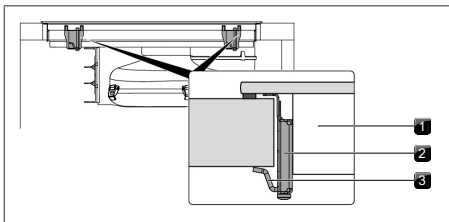


Abb. 9.20 Kochfeld mittig befestigen

- [1] Kochfeld [2] Montageklemme
[3] Haltewinkel

9.8.3 Rückwandanschluss herstellen bei Montagevariante A

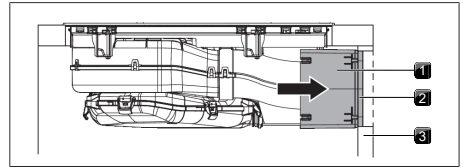


Abb. 9.21 Rückwandanschluss

- [1] Teleskopauszug [2] Klebeband
[3] Korpusrückwand

- Schieben Sie den Teleskopauszug bis dicht an die Korpusrückwand.
- Mit dem Teleskopauszug kann der Abstand zur Möbelrückwand flexibel überbrückt werden.
- Prüfen Sie, ob der Teleskopauszug passgenau und bündig mit dem Ausschnitt in der Korpusrückwand abschließt.
- Befestigen Sie den Teleskopauszug mit Hilfe des Klebebands an der Korpusrückwand.

9.8.4 Geruchsfilter einsetzen

- i** siehe Kap. Reinigung und Pflege, „Geruchsfilter austauschen“

9.9 Stromanschluss herstellen

- Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

- i** Die Montage, Installation und Inbetriebnahme darf nur unter Berücksichtigung der national geltenden Gesetze, Vorschriften und Normen erfolgen. Die Arbeiten müssen von qualifizierten Facharbeitern durchgeführt werden, welche die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennen und einhalten.

- i** Die im Lieferumfang enthaltene Netzanschlussleitung ist nur für einen 3-Phasenanschluss geeignet.

- i** Verbindungen über Steckkontakte (Schuko-Stecker) sind unzulässig.

- i** 1-Phasen-Anschluss: Das Gerät stimmt mit den Anforderungen der IEC 61000-3-12 überein.

- Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat vor dem Anschluss des Kochfeldes ab.

- Sichern Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat gegen unbefugtes Wiedereinschalten.
- Stellen Sie die Spannungsfreiheit fest.
- Schließen Sie das Kochfeld ausschließlich durch eine feste Verbindung an eine Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F mit entsprechendem Mindestquerschnitt an.

Anschluss	Absicherung	Mindestquerschnitt
3-Phasen-Anschluss 3 x 16 A		2,5 mm ²
2-Phasen-Anschluss 2 x 16 A		2,5 mm ²
1-Phasen-Anschluss 1 x 32 A		4 mm ²

Tab. 9.2 Absicherung und Mindestquerschnitt

- Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß dem zutreffenden Anschlussschema am Netzanschluss des Gerätes an.
- Verbinden Sie für einen 1-Phasen-Anschluss oder 2-Phasen-Anschluss die jeweiligen Kontakte mit der Anschlussbrücke.
- Klemmen Sie die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsklemme fest.
- Schließen Sie das Netzanschlussgehäuse mit der Netzanschluss-Abdeckung.
- Verlegen Sie das Netzanschlusskabel entlang der Befestigungsösen mit Hilfe der Kabelbinder.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht geklemmt oder beschädigt wird und keine heißen Kochstellen berühren kann.
- Überprüfen Sie die korrekte Montage.

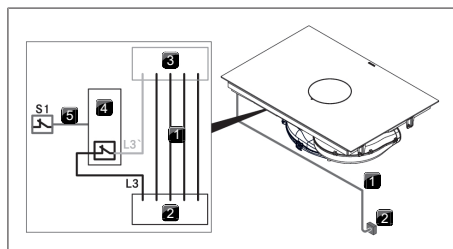


Abb. 9.22 Anschlussschema mit externem Schaltkontakt

- [1] Netzanschlussleitung [2] Netzanschluss
 [3] Netzanschluss Gerät [4] Schaltrelais
 [5] Schaltverbindung S1 und Schaltrelais [S1] Externer Schaltkontakt

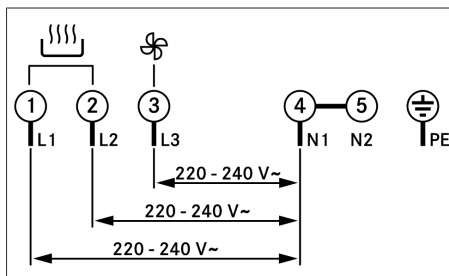


Abb. 9.23 Anschlussschema 3-Phasen-Anschluss

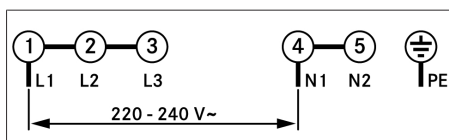


Abb. 9.24 Anschlussschema 1-Phasen-Anschluss

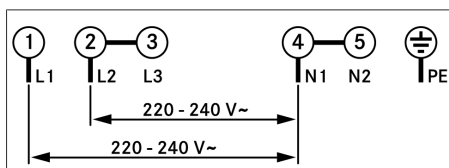


Abb. 9.25 Anschlussschema 2-Phasen-Anschluss

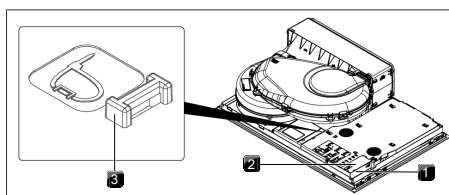


Abb. 9.26 Elektrische Anschlüsse des Kochfeldes

- [1] Netzanschluss [2] Netzanschluss-Abdeckung
 [3] Befestigungsösen

9.10 Erstinbetriebnahme

- i** Bei der Erstinbetriebnahme müssen über das Händler- und Service-Menü einige grundlegende Einstellungen (Grundkonfiguration) vorgenommen werden.

9.10.1 Händler- und Service-Menü

- i** Bis 2 Minuten nach der Bestromung des Gerätes kann das Händler- und Service-Menü aufgerufen werden.

- i** Das System übernimmt und speichert die getroffenen Einstellungen beim Verlassen des jeweiligen Menüpunktes.
- i** Im Folgenden finden Sie Erläuterungen zur Menü-Bedienung und eine Beschreibung der wichtigsten Menüpunkte.

Händler- und Servicemenü-Übersicht

Menüpunkt/Bezeichnung/ Auswahlbereich	Werkseinstellung
P Powermanagement	
D Demo-Modus	Aus

Tab. 9.3 Menü-Übersicht

Händler- und Servicemenü aufrufen

- Bestromen Sie das Gerät.
- Die Standardanzeige wird angezeigt und die Lüfteranzeige pulsiert für 2 Minuten.
- Long-Press auf in der Lüfteranzeige.
- 4 Eingabepunkte werden angezeigt.
- Halten Sie die in der Lüfteranzeige gedrückt, und drücken Sie gleichzeitig nacheinander auf die Eingabepunkte in der vorgegebenen Reihenfolge.
- Menüpunkt P wird angezeigt.

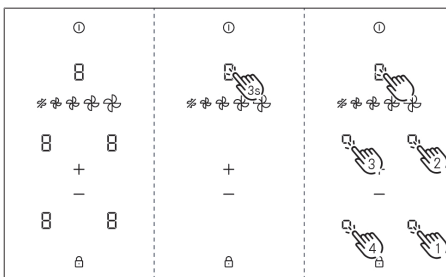


Abb. 9.27 Anzeige Händler- und Service-Menü aufrufen

9.10.2 Menüpunkt P: Powermanagement

Die Gerätegesamtleistung kann reduziert werden, falls die erforderliche elektrische Leistung an der Installation nicht vorhanden ist. Es stehen drei Powermanagement-Einstellungen zur Auswahl:

Powermanagement-Einstellungen	Anschluss	Leistungsaufnahme maximal	Absicherung
P3	3-phasig	7360 W	3 x 16 A
P3	2-phasig	7360 W	2 x 16 A
P3	1-phasig	7360 W	1 x 32 A
P2	1-phasig	4400 W	1 x 20 A
P1	1-phasig	3600 W	1 x 16 A

Tab. 9.4 Powermanagement

- Wählen Sie die passende Einstellung aus.
- Bestätigen und speichern Sie die Einstellung durch den Wechsel zum nächsten Menüpunkt (Touch auf die Multifunktionsanzeige/Anzeige).

- i** Die vom Gerät automatisch vorgenommenen Leistungsbeschränkungen der Kochzonen werden auf die eingestellte Gesamtleistung abgestimmt.

- i** Der Mindestquerschnitt der Netzanschlussleitung darf trotz Leistungsbeschränkung nicht verringert werden (siehe Tabelle "Absicherung und Mindestquerschnitt").

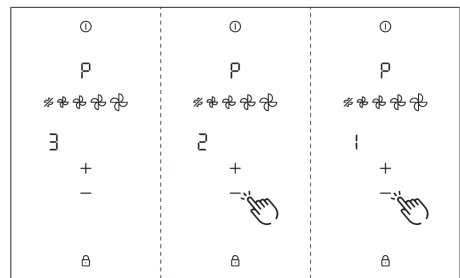


Abb. 9.28 Anzeige Menüpunkt P: Powermanagement

9.10.3 Menüpunkt D: Demo-Modus

Das Gerät kann in den Demo-Modus versetzt werden, in dem alle Bedienfunktionen gegeben sind, die Heizfunktion der Kochfelder aber deaktiviert ist.

- Touch auf .
- Das Symbol Demo-Modus wird auf allen Kochzonen für eine Sekunde angezeigt.
- Es wird angezeigt.
- Bestätigen und speichern Sie die Einstellung durch den Wechsel zum nächsten Menüpunkt (Touch auf die Multifunktionsanzeige/Anzeige .

- i** Im Demo-Modus wird die Topferkennung deaktiviert.

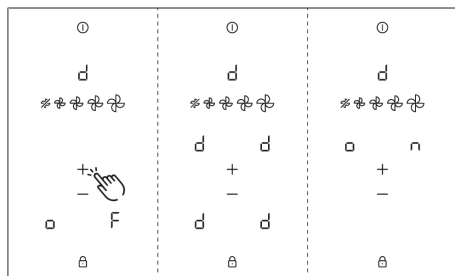


Abb. 9.29 Anzeige Menüpunkt D: Demo-Modus

Händler- und Service-Menü beenden

Alle Menüpunkte der Grundkonfiguration wurden durchlaufen:

- ▶ Long-Press auf die Multifunktionsanzeige.

9.10.4 Funktionsprüfung

- ▶ Unterziehen Sie alle Geräte einer gründlichen Funktionsprüfung.
- ▶ Beachten Sie bei Fehlermeldungen das Kapitel Störungsbehebung.

9.11 Gerät verfugen

- ▶ Verfugen Sie nach Abschluss aller Montagearbeiten das Gerät mit schwarzer hitzebeständiger Silikondichtmasse.
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Silikondichtmasse unter das Gerät gelangt.

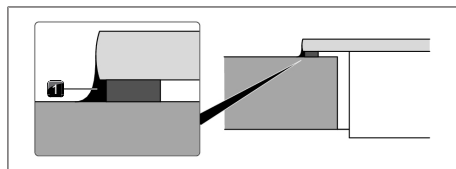


Abb. 9.30 Silikondichtmasse bei Aufsatzmontage

[1] Silikondichtmasse

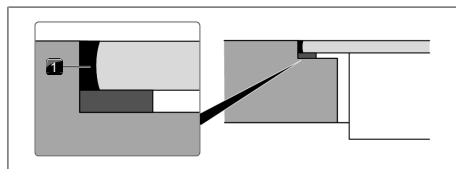


Abb. 9.31 Silikondichtmasse bei flächenbündiger Montage

[1] Silikondichtmasse

9.12 Übergabe an den Nutzer

Wenn die Montage abgeschlossen ist:

- ▶ Erklären Sie dem Nutzer die wesentlichen Funktionen.
- ▶ Informieren Sie den Nutzer über alle sicherheitsrelevanten Aspekte der Bedienung und Handhabung.
- ▶ Übergeben Sie dem Nutzer das Zubehör und die Bedienungs- und Montageanleitung zur sicheren Aufbewahrung.

10 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").
- ▶ Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen und Anleitungen.

10.1 Außerbetriebnahme

Unter Außerbetriebnahme wird die endgültige Außerbetriebnahme und Demontage verstanden. Im Anschluss an eine Außerbetriebnahme kann das Gerät entweder in anderes Mobiliar eingebaut, privat weiterverkauft oder entsorgt werden.

- i** Das Abklemmen und Abschließen des Stromanschlusses darf nur von anerkanntem Fachpersonal durchgeführt werden.

- ▶ Schalten Sie zur Außerbetriebnahme das Gerät aus (siehe Bedienungsanleitung)
- ▶ Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.

10.2 Demontage

Der Ausbau erfordert, dass das Gerät zur Demontage zugänglich ist und von der Spannungsversorgung getrennt wurde.

- ▶ Entsorgen Sie das Altgerät und verunreinigtes Zubehör wie unter dem Punkt „Umweltschonende Entsorgung“ beschrieben.

10.3 Umweltschonende Entsorgung

10.3.1 Entsorgung der Transportverpackung

- i** Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

- Übergeben Sie die Verpackung an Ihren Fachhändler oder
- Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

10.3.2 Entsorgung von Zubehör

Entsorgen Sie nicht benötigte bzw. verbrauchte Zubehörteile (Aktivkohlefilter, ...) sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

10.3.3 Entsorgung des Altgeräts



Elektrogeräte, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, gehören nach Ablauf der Nutzungsdauer nicht in den Hausmüll. Sie müssen an einem Sammelpunkt für das Recycling von Elektro- oder Elektronikaltgeräten entsorgt werden. Informationen dazu erteilen ggf. die Stadt- oder Gemeindeverwaltungen.

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden.

- Entsorgen Sie Ihr Altgerät auf keinen Fall über den Hausmüll.
- Bringen Sie das Altgerät zu einer regionalen Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Bauteile und anderer Materialien.

11 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

- Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

11.1 Herstellergarantie von BORA

BORA übernimmt für seine Produkte für 2 Jahre eine Herstellergarantie gegenüber seinen Endkunden. Diese Garantie besteht für den Endkunden zusätzlich zu den gesetzlichen Mängelansprüchen gegenüber dem Verkäufer unserer Produkte.

Die Herstellergarantie gilt für die hier angeführten BORA Produkte, die von autorisierten BORA Händlern oder von BORA geschulten Verkäufern gekauft werden und innerhalb der Europäischen Union (Überseegebiete ausgeschlossen) der Schweiz, Liechtenstein, Ukraine, Russland, Norwegen, Serbien, Israel, UK, Island, Indien, Australien und Neuseeland installiert sind, mit Ausnahme von BORA als Universal- oder Zubehörartikel bezeichnete Produkte:

- Kochfelder
- Kochfeldabzugssysteme
- Lüfter

Mit Übergabe des BORA Produktes an den Endkunden beginnt die Herstellergarantie und gilt für 2 Jahre. Mittels einer Registrierung auf bora.com/registration kann die Herstellergarantie auf 3 Jahre verlängert werden.

Die Herstellergarantie setzt voraus, dass ein fachgerechter (nach Maßgaben der zum Montagezeitpunkt aktuellen BORA Planungsfibel und Bedienungsanleitung) Einbau der BORA Produkte durch einen autorisierten BORA Händler erfolgte. Der Endkunde hat sich während der Nutzung an die Vorgaben und Hinweise der Bedienungsanleitung zu halten.

Bei Inanspruchnahme der Herstellergarantie muss der Mangel direkt bei BORA angezeigt werden und der Rechnungsbeleg des Kaufs ist nachzuweisen. Wahlweise kann der Nachweis des Kaufs über eine Registrierung auf bora.com/registration erbracht werden.

BORA garantiert, dass alle BORA Produkte frei von Material- und Produktionsfehlern sind. Der Fehler muss zum Zeitpunkt der Übergabe des Produktes an den Endkunden bereits bestanden haben. Durch Inanspruchnahme einer Garantieleistung wird die Laufzeit nicht unterbrochen und beginnt nicht von Neuem.

BORA wird Mängel von BORA Produkten nach eigenem Ermessen durch Reparatur oder Austausch beheben. Sämtliche Kosten für eine Behebung von Mängeln, die unter die Herstellergarantie fallen, trägt BORA.

Ausdrücklich nicht von der Herstellergarantie von BORA erfasst sind:

- BORA Produkte, die nicht von autorisierten BORA Händlern oder von BORA geschulten Verkäufern erworben wurden
- Beschädigungen, die aus Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung erfolgen (betrifft auch Pflege- und Reinigung des Produktes). Diese stellen einen unsachgemäßen Gebrauch dar.
- Beschädigungen, die durch normale Abnutzung entstanden sind z.B. Gebrauchsspuren am Kochfeld
- Beschädigungen durch äußere Einwirkungen (wie Transportschäden, Eintritt von Kondenswasser, Elementarschäden, wie Blitzschlag)
- Beschädigungen durch Reparaturen oder Reparaturversuche, die nicht von BORA oder von BORA dafür autorisierten Personen durchgeführt wurden
- Beschädigungen an der Glaskeramik
- Beschädigung aufgrund von elektrischen Spannungsschwankungen
- Folgeschäden oder über den Mangel hinausgehende Schadenersatzansprüche
- Beschädigungen an Kunststoffteilen

Gesetzliche Ansprüche, insbesondere gesetzliche Mängelansprüche oder Produkthaftung, werden durch die Garantie nicht eingeschränkt und können unentgeltlich in Anspruch genommen werden.

Ist ein Mangel von der Herstellergarantie nicht erfasst, kann der Technische Service von BORA in Anspruch genommen werden.

Die daraus resultierenden Kosten werden nicht von BORA übernommen.

Auf diese Garantiebedingungen ist das Recht der Bundesrepublik Deutschland anzuwenden.

Sie erreichen uns:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederdorf, Österreich

- Telefon: 00800 7890 0987
Montag bis Donnerstag von 08:00 – 18:00 Uhr und
Freitag von 08:00 – 17:00 Uhr
- E-Mail: support@bora.com

11.1.1 Garantieverlängerung

Bei Registrierung unter www.bora.com/registration können Sie die Garantie verlängern.

11.2 Service

BORA Service:

siehe Rückseite dieser Anleitung



- Kontaktieren Sie bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, Ihren BORA Fachhändler oder das BORA Service Team.

Das BORA Service Team benötigt die Typenbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Gerätes (FD-Nummer).

Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf dem Garantiebeileger, sowie auf der Geräteunterseite.

11.3 Ersatzteile

- Verwenden Sie bei Reparaturen nur Originalersatzteile.
- Reparaturen dürfen nur vom BORA Service Team durchgeführt werden.

i Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem BORA Händler und auf der BORA Online-Serviceseite unter www.bora.com/service oder unter der angegebenen Servicenummer.

11.4 Zubehör

- GFES – eSwap Geruchsfilter
- GFESP – eSwap Geruchsfilter Plus
- KFR760AB – Kochfeldrahmen für Breite 760 mm
- RIED – Einströmdüse Ring mit Entnahmeloeh schwarz
- GAED – Einströmdüse Gap mit Entnahmeloeh schwarz
- ARED – Einströmdüse Arc mit Entnahmeloeh schwarz
- PUEF – Pure Edelstahl-Fettfilter
- PULB – Pure Luftreinigungsbox
- PULBTA – Pure Luftreinigungsbox Teleskopauszug
- USL515 – Seitenleisten
- USL515AB – Seitenleisten All Black
- KWGPFI – Grillpfanne für Flächeninduktion

12 Produktdatenblätter

12.1 Produktdatenblatt E80P - Kochfeld

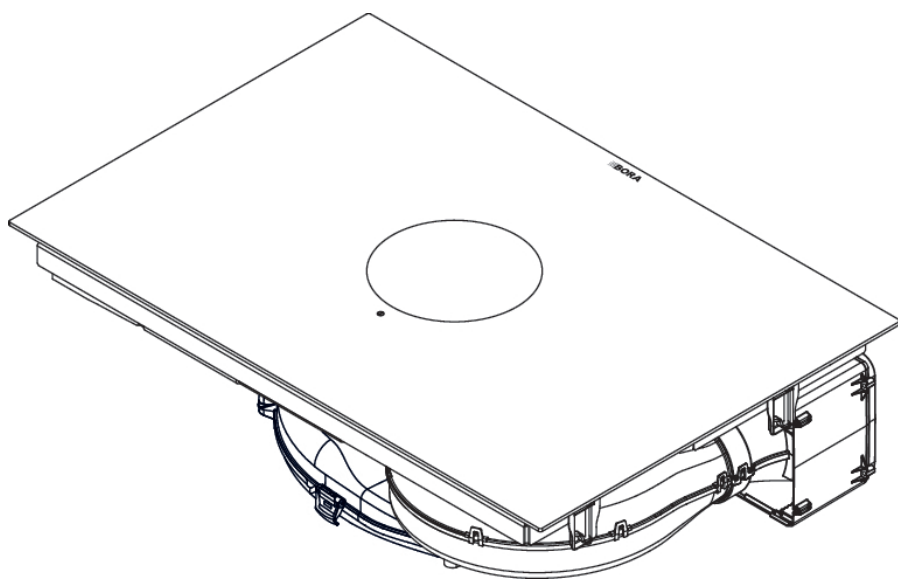
Produktinformationen gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Hersteller	BORA		
Modellkennung	E80P		
Art der Kochmulde	Glaskeramik-Kochfeld		
Anzahl der Kochzonen/Kochflächen	4		
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -kochflächen		
	Symbol	Wert	Einheit
Größe der nutzbaren Oberfläche			
Kochzone vorne links	Ø	21,0	cm
Kochzone hinten links	Ø	17,5	cm
Kochfläche vorne rechts	LxW	21,0 x 21,0	cm
Kochfläche hinten rechts	LxW	21,0 x 21,0	cm
Energieverbrauch			
Kochzone vorne links	EC _{electric cooking}	188,1	Wh/kg
Kochzone hinten links	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Kochfläche vorne rechts	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Kochfläche hinten rechts	EC _{electric cooking}	180,3	Wh/kg
Kochflächen rechts gebrückt	EC _{electric cooking}	179,5	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde	EC _{electric hob}	180,6	Wh/kg

Tab. 12.1 Produktdatenblatt

EN

Operating and installation instructions E80P



Contents

1	General information	45		
1.1	Validity	45	5.5.4	Bridging function
1.2	Liability	45	5.5.5	Pan size recognition
1.3	Product conformity	45	5.5.6	Switching off the cooking zone
1.4	Presentation of information	45	5.6	Safety features
2	Safety	46	5.6.1	Child lock
2.1	Intended use	46	5.6.2	Cleaning lock
2.2	People with limited abilities	46	5.6.3	Residual heat indicator
2.3	General safety instructions	47	5.6.4	Safety shut-down
2.4	Safety information for installation	48	5.6.5	Overheating protection
2.4.1	Safety instructions – cooktop extractor installation	49	6	User menu
2.4.2	Safety information for cooktop installation	49	6.1	Menu item L: volume of the acoustic signals
2.5	Safety instructions – operation	50	6.2	Menu item C: child lock
2.5.1	Safety instructions – cooktop extractor operation	51	6.3	Menu item F: filter service display
2.5.2	Safety instructions – cooktop operation	52	6.4	Menu item n: after-run time
2.6	Safety instructions – cleaning and maintenance	53	6.5	Menu item r: reaction speed
2.6.1	Safety instructions – cleaning and maintenance of cooktop extractors	53	6.6	Menu item S: Software/hardware indicator
2.6.2	Safety instructions – cleaning and maintenance of cooktops	53	6.7	Menu item o: safety shut-down
2.7	Safety instructions – repairs, servicing and spare parts	54	6.8	Menu item 0: factory settings
2.8	Safety instructions – disassembly and disposal	54	7	Cleaning and maintenance
3	Technical data	55	7.1	Cleaning agents
4	Appliance description	55	7.2	Maintenance
4.1	Model description	55	7.3	Cleaning the cooktop
4.2	System description	56	7.4	Cleaning the cooktop extractor
4.2.1	Structure	56	7.4.1	Cleaning the air inlet nozzle and stainless steel grease filter
4.2.2	Operating panel	56	7.4.2	Removing liquids from the appliance
4.2.3	7-segment display	56	7.5	Cleaning the air guiding housing
4.3	How the cooktop extractor works	56	7.6	How to replace the odour filter
4.4	How the induction cooktop works	56	8	Troubleshooting
5	Functions and operation	57	9	Installation
5.1	General operating instructions	57	9.1	General installation instructions
5.2	Touch control	57	9.2	Scope of delivery
5.3	Switching the system on and off	57	9.3	Tools and aids
5.4	Operating the cooktop extractor	58	9.4	Assembly instructions
5.4.1	Fan power levels	58	9.4.1	Installation clearances
5.4.2	Fan power setting	58	9.4.2	Minimum unit dimensions
5.4.3	Automatic after-run	58	9.4.3	Information on kitchen units
5.4.4	Filter service display	58	9.5	Worktop cut-out
5.5	Operating the cooktop	58	9.5.1	Cut-out dimensions
5.5.1	Selecting a cooking zone	58	9.6	Preparing kitchen units
5.5.2	Setting cooking zone power levels	58	9.6.1	Recirculation of air from the kitchen unit
5.5.3	Cooking zone power setting	58	9.6.2	Installation variants (A and B) for recirculation appliances
			9.6.3	Preparing the kitchen unit for installation variant A
			9.6.4	Installation dimensions for installation variant A

9.6.5	Extending the telescopic pull-out of the air purification box.....	69
9.6.6	Preparing the kitchen unit for installation variant B	70
9.6.7	Installation dimensions for installation variant B	70
9.7	Preparing the appliance.....	70
9.8	Installing the cooktop.....	71
9.8.1	Inserting the cooktop	71
9.8.2	Securing the cooktop	71
9.8.3	Making a connection with the back panel in installation variant A	72
9.8.4	How to fit the odour filter	72
9.9	Connecting the power supply	72
9.10	Initial operation.....	73
9.10.1	Dealer and service menu	73
9.10.2	Menu item P: power management	73
9.10.3	Menu item D: Demo mode	74
9.10.4	Function test	74
9.11	Sealing the appliance	74
9.12	Handover to user	74
10	Decommissioning, disassembly and disposal	74
10.1	Decommissioning	75
10.2	Disassembly	75
10.3	Environmentally-friendly disposal	75
10.3.1	Disposal of transport packaging	75
10.3.2	Disposal of accessories	75
10.3.3	Disposal of the old appliance.....	75
11	Warranty, technical service, spare parts, accessories	75
11.1	BORA manufacturer's warranty	75
11.1.1	Warranty extension.....	76
11.2	Service.....	76
11.3	Spare parts.....	76
11.4	Accessories.....	76
12	Product data sheets	77
12.1	E80P cooktop product data sheet	77

1 General information

These instructions and all accompanying documents contain important information to protect you from injury and prevent damage to the appliance.

► Please by all means adhere to all documents that form part of the scope of delivery.

Assembly, installation and commissioning must always occur in line with national laws, regulations and standards. The work must be performed by qualified specialists who know and comply with the additional regulations of the local energy supply companies. All safety and warning information as well as the handling instructions in the accompanying documents must be observed.

Please keep these instructions in a safe place and pass them on to the next owner where applicable.

1.1 Validity

These instructions apply to several appliance versions. It is therefore possible that some of the features described do not apply to your appliance. The details of the figures contained herein may differ and are to be understood as schematic diagrams.

1.2 Liability

. BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd and BORA Lüftungstechnik GmbH – hereinafter referred to as BORA – do not assume any liability for damage arising from disregard for or non-adherence to the documents included in the scope of delivery!

Furthermore, BORA shall not be held liable for damage caused by improper installation or failure to observe the safety and warning information!

1.3 Product conformity

The appliances comply with the following EU/EC regulations:

- 2014/30/EU EMC Directive
- 2014/35/EU Low Voltage Directive
- 2009/125/EC Ecodesign Directive
- 2011/65/EU RoHS Directive

The full text of the EU declaration of conformity is available at the following address:
<https://www.bora.com>

1.4 Presentation of information

The article described in these instructions is hereinafter also referred to as an appliance. All measurements are provided in millimetres.

Operating instructions

► Always follow all instructions in the prescribed order.

Enumerations

- Enumeration 1
- Enumeration 2

Info points

 Information notes point to special features that must be taken into account.

Safety and warning information

DANGER

Type and source of danger

Results of non-compliance

► Measures to minimise risk

Please note:

- warning symbols draw attention to a high risk of injury.
- The signal word indicates the severity of that risk.

Warning symbol	Signal word	Risk
	Danger	Indicates an immediate, hazardous situation which causes death or serious injury if not respected.
	Warning	Indicates a potentially hazardous situation which can cause death or serious injury if not respected.
	Caution	Indicates a potentially hazardous situation which can cause minor injury if not respected.
	Note	Indicates a potentially hazardous situation which can cause property damage if not respected.

Tab. 1.1 Meaning of the warning symbols and signal words

2 Safety

The appliance complies with the stipulated safety requirements. The user is responsible for the safe use of the appliance, cleaning and maintenance. Improper use can lead to personal injury and damage to property.

2.1 Intended use

The appliance is solely intended for preparing food in private households.

This appliance is not intended for:

- outdoor use
- heating rooms
- cooling, ventilating or dehumidifying rooms
- use in mobile installation sites such as motor vehicles, ships or aeroplanes
- use with an external timer or a separate remote control system
- use at altitudes of over 2000 m (metres above sea level)
- use when not fully installed

Any other use or any use that goes beyond that which is described here is classed as unintended.

-  **BORA does not assume any liability for damages caused by incorrect installation, improper use or incorrect operation.**

All misuse is prohibited!

2.2 People with limited abilities

Children

The appliance can be used by children aged 8 and over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and understand the resultant risks. Children must not play with the appliance.

- ▶ Use the childproofing feature in order to prevent children from switching on the appliance or changing the settings when they are unattended.
- ▶ Supervise children in the vicinity of the appliance.
- ▶ Do not store any items that could be of interest to children in storage spaces above or behind the appliance. Otherwise, they will be tempted to climb onto the appliance.

-  Any work involving cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are supervised at all times while doing so.

People with reduced physical, sensory or mental capacities

The appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and understand the resultant risks. Operation can be restricted using the child lock.

DANGER

Risk of burns from hot cookware and food

Handles projecting over the edge of the worktop are asking to be grabbed.

- ▶ Keep children away from hot cooking zones or ensure they are supervised at all times.
- ▶ Do not turn pot and pan handles so they stick out beyond the work surface.
- ▶ Make sure that hot pots and pans cannot be pulled down.
- ▶ If necessary, use suitable stove guards or covers.
- ▶ Only use stove guards and covers that are approved by the appliance manufacturer; otherwise, there is a risk of accidents.
- ▶ To choose a suitable stove guard, contact your specialist retailer or the BORA Service Team.

2.3 General safety instructions

DANGER

Packaging components are a choking hazard

Packaging components (e.g. film, polystyrene) can be life-threatening for children.

- ▶ Store all packaging components out of reach of children.
- ▶ Dispose of the packaging properly and immediately.

DANGER

Risk of electric shock or injury from damaged surfaces

The underlying electronics can be exposed or damaged due to fissures, fractures or cracks in appliance surfaces (e.g. damaged glass), particularly in the vicinity of the operating unit. This can cause an electrical shock. Furthermore, a damaged surface can cause injuries.

- ▶ Do not touch the damaged surface.
- ▶ If there are any cracks, fissures or fractures, switch the appliance off immediately.
- ▶ Securely disconnect the appliance from the mains using the circuit breaker, fuses, automatic circuit breakers or contactor.
- ▶ Contact the BORA Service Team.

WARNING

Risk of injury or damage due to incorrect components or unauthorised modifications

Incorrect components can lead to personal injury or damage to the appliance. Modifications, additions or alterations to the appliance can lead to safety risks.

- ▶ Only use original components.
- ▶ Do not make any modifications, additions or alterations to the appliance.

WARNING

Risk of injury due to mechanical damage on the appliance

Mechanical damage (e.g. cracks, deformation, separation of adhesive seals, etc.) to the appliance, as well as to cables and accessories can cause injuries.

- ▶ Do not operate the appliance.
- ▶ Do not try to repair or replace damaged components yourself.
- ▶ Contact the BORA Service Team.

CAUTION

Appliance components can cause injury if dropped

Appliance components can cause injury if you drop them.

- ▶ Place any appliance components that have been removed in a safe place near the appliances.
- ▶ Ensure that no components removed from the appliances can fall on the floor.

CAUTION

Risk of injury from heavy lifting

If not handled correctly, carrying and installing appliances can cause injury to the limbs or torso.

- ▶ If necessary, carry and install the appliance with another person.
- ▶ Use appropriate aids to prevent damage or injury.

CAUTION

Damage from improper use

The appliance surfaces must not be used as work or storage surfaces. This can damage the appliances (particularly in the case of hard and sharp objects).

- ▶ Never use the appliances as work or storage surfaces.
- ▶ Keep hard or sharp objects away from the appliance surfaces.

PLEASE NOTE

Faults and errors

In the event of faults or incorrect use, error messages will be displayed.

- ▶ In the case of faults and errors, follow the instructions in the “Troubleshooting” chapter.
- ▶ In the event of any faults or errors that are not mentioned, switch the appliance off and contact BORA Service.

PLEASE NOTE

Appliance damage caused by pets

Pets may damage the appliance or injure themselves.

- ▶ Keep pets away from the appliance.

2.4 Safety information for installation

DANGER

Risk of injury from incorrect assembly

Failure to observe the installation instructions can lead to injury.

- ▶ The appliance must only be installed and assembled by trained specialists who are familiar with and comply with the standard national regulations and supplementary regulations of the local utility companies.
- ▶ The appliance may only be installed with the power disconnected.
- ▶ Work on electrical components must only be conducted by trained electrical personnel.
- ▶ Conduct all work extremely attentively and conscientiously.
- ▶ Before handing the appliance or system over to the end user, ensure that it has been correctly installed.

DANGER

Risk of electric shock from damaged appliance

A damaged appliance can cause an electric shock.

- ▶ Check the appliance for visible damage prior to installation.
- ▶ Do not install or connect any damaged appliances.
- ▶ Do not operate any damaged appliances.

PLEASE NOTE

Appliance damage caused by incorrect wiring

The electrical safety of the appliance is only guaranteed if it is connected to a protective conductor system that has been installed in line with regulations.

- ▶ Work on electrical components must only be conducted by trained electrical personnel.
- ▶ Ensure that this basic safety precaution is met. The appliance must be suitable for the regional voltage and frequency.
- ▶ Check the information on the identification plate and in the event of deviations, do not connect the appliance.
- ▶ Do not connect the appliance to the mains until the duct system has been installed or the recirculation filter has been fitted.
- ▶ Only use the connection cables supplied.

PLEASE NOTE

Appliance damage caused by incorrect installation clearances

Failure to adhere to installation clearances can lead to damage to the appliance and kitchen units, as well as restricted functions.

- ▶ During installation maintain the minimum clearance stated in the Installation chapter.

2.4.1 Safety instructions – cooktop extractor installation

WARNING

Risk of injury due to turning fan wheel

There is a risk of injury while the fan is turning.

- ▶ Only install the device with the power disconnected.
- ▶ Connect both sides of the fan to the duct system before commissioning.

CAUTION

Risk of injury due to turning fan wheel

There is a risk of the vicinity of the fan being reached in the case of short air channels.

- ▶ Never reach through the air outlet into the vicinity of the fan.
- ▶ Always install fans so that it is not possible to touch them via the air outlet.
- ▶ In the case of air channels shorter than 900 mm between the fan and air outlet, install a guard to prevent access.
- ▶ Odour filters (activated charcoal filters) do not provide sufficient protection.

2.4.2 Safety information for cooktop installation

DANGER

Risk of electric shock from damaged power supply cable

If the power supply cable is damaged (e.g. during installation or by coming into contact with hot cooking surfaces), this can cause an (lethal) electric shock.

- ▶ Make sure that the connection cable does not become trapped or damaged.
- ▶ Make sure that the power supply cable does not come into contact with hot cooking surfaces.

DANGER

Risk of electric shock from incorrect mains connection

Connecting the appliance to the mains incorrectly poses a risk of electric shock.

- ▶ Make sure that the appliance has a fixed connection to the mains voltage.
- ▶ Make sure that the appliance is connected to a properly installed protective conductor system.
- ▶ Make sure that technical equipment is provided to enable all of the appliance's poles to be disconnected from the mains with a contact opening width of at least 3 mm (circuit breaker and automatic circuit breakers, fuses, contactor).

2.5 Safety instructions – operation

DANGER

Risk of fire from overheated oil or fat

Oil or fat in the pot can quickly heat up and ignite.

- ▶ Never leave the appliance unattended when cooking with oil or fat.
- ▶ Never extinguish oil and fat fires with water.
- ▶ Switch off the appliance.
- ▶ Extinguish the fire using a pan lid or a fire blanket, for example.

WARNING

Risk of burning from hot appliances

Certain appliances and their exposed parts become hot during use. They should be left to cool down completely after switching off. Touching hot surfaces can cause serious burns.

- ▶ Do not touch hot appliances.
- ▶ Pay attention to the residual heat indicator.

WARNING

Risk of burns due to power cut

During or after a power cut a cooktop that was previously in operation may still be hot.

- ▶ Do not touch the appliance while it is still hot.
- ▶ Keep children away from the hot appliance.

WARNING

Risk of burning and fire from hot objects

The appliance and its exposed parts are hot during operation and the cooling phase. Objects in contact with hot appliance components heat up very quickly and can cause severe burns (this particularly applies to metal objects such as knives, forks, spoons, lids or appliance components) or catch fire.

- ▶ Do not place any items on the appliance.
- ▶ Please use suitable accessories (pot holders, oven gloves).
- ▶ Do not simply rely on the pan size recognition function on induction cooktops; always switch the appliance off after use.

CAUTION

Damage caused by hot cookware

Hot cookware can damage certain components in the appliance.

- ▶ Do not put hot cookware down in the area of the operating panel or cooktop display.
- ▶ Keep hot cookware away from the air inlet nozzle.

PLEASE NOTE

Appliance damage

Incorrect use may cause damage to the appliance.

- ▶ Make sure that the base of the cookware as well as the appliance surfaces are clean and dry.
- ▶ Always lift (do not drag) cookware to prevent scratching and abrasion on the appliance surface.
- ▶ Do not use the appliance as a storage surface.
- ▶ Always switch off the appliance after use.

2.5.1 Safety instructions – cooktop extractor operation

WARNING

Fire risk from flambéing

While the cooktop extractor is working, it sucks up grease from cooking. Flambéing food can cause the grease to catch fire.

- ▶ Clean the cooktop extractor regularly.
- ▶ Never work with a naked flame while the cooktop extractor is running.

CAUTION

Damage caused by objects or paper suctioned in

Small and light items, such as cleaning cloths made from material or paper, can be suctioned into the cooktop extractor. This can damage the fan or impair the exhaust performance.

- ▶ Do not store any items or paper on the cooktop extractor.
- ▶ Only operate the integrated cooktop extractor with the grease filter fitted.

CAUTION

Damage caused by grease and dirt deposits

Grease and dirt deposits can prevent the cooktop extractor from functioning properly.

- ▶ Never use the cooktop extractor without a correctly fitted stainless steel grease filter.

PLEASE NOTE

Increased humidity

When cooking, additional moisture is released into the ambient air. In recirculation mode, only a slight amount of moisture is removed from the cooking vapour.

- ▶ When using the recirculation mode, ensure a sufficient supply of fresh air, e.g. by opening a window.
- ▶ Ensure a normal and comfortable room climate (humidity of 45 – 60%), e.g. by opening natural ventilation openings or using domestic ventilation systems.

2.5.2 Safety instructions – cooktop operation

DANGER

Danger of fire caused by leaving the cooktop unattended

Oil or fat in the pot can quickly heat up and ignite.

- ▶ Never leave oil or fat to heat up unattended.
- ▶ Never extinguish oil and fat fires with water.
- ▶ Switch off the cooktop.
- ▶ Extinguish the fire using a pan lid or a fire blanket, for example.

DANGER

Danger of explosion caused by flammable liquids

Flammable liquids in the vicinity of a cooktop can explode and cause serious injury.

- ▶ Do not spray aerosols near the appliance when it is in use.
- ▶ Do not place any flammable liquids in the vicinity of a cooktop.

WARNING

Risk of burns from hot liquids boiling over

Unattended pans can boil over allowing hot liquids to escape.

- ▶ Keep an eye on pans when cooking.
- ▶ Avoid over-cooking.
- ▶ Always switch off the appliance after use.

WARNING

Risk of burns from hot steam

Liquid between the cooking zone and cookware base can evaporate and cause burns.

- ▶ Make sure that the cooking zone and the cookware base are always dry.

PLEASE NOTE

Damage caused by sugary and salty foods

Sugary and salty foods and juices can damage the hot cooking zone.

- ▶ Make sure sugary and salty foods or juices do not get onto the cooking zone while it is hot.
- ▶ Remove sugary and salty foods and juices from the hot cooking zone immediately.

CAUTION

Electromagnetic radiation

Effect on pace makers, hearing aids and metal implants. Induction cooktops generate a high-frequency electromagnetic field in the area of the cooking zones. The cooking zones may affect pacemakers, hearing aids or metal implants negatively or disturb their function when in close proximity.

- ▶ If in doubt, contact the manufacturer of your medical device or your doctor.

2.6 Safety instructions – cleaning and maintenance

PLEASE NOTE

Appliance damage due to soiled appliances

Dirt can lead to damage, restriction of functions, or bothersome odours.

- ▶ Clean the appliance regularly.
- ▶ Remove dirt immediately.
- ▶ When cleaning, only use non-abrasive detergents to prevent scratching and abrasion on the surface.
- ▶ When cleaning, ensure that no water penetrates the appliance. Use only a slightly damp cloth. Never spray the appliance with water. Water penetration can cause damage.
- ▶ Do not use a steam cleaner for cleaning. Steam can cause a short circuit on live parts and thus lead to property damage.
- ▶ Please follow all instructions in the “Cleaning and Maintenance” chapter.

2.6.1 Safety instructions – cleaning and maintenance of cooktop extractors

DANGER

Risk of fire from fat deposits

The risk of fire can be increased by failure to clean the grease filter properly and on a regular basis, or if the filter change is overdue.

- ▶ Clean and replace the filter at regular intervals.

WARNING

Risk of injury when opening the bottom housing cover

There is a risk of injury while the fan is turning.

- ▶ Switch off the appliance and disconnect it from the mains before removing covers in the vicinity of the fan.

WARNING

Risk of injury due to turning fan wheel

If the fan wheel is turning during a filter change, this may result in injuries.

- ▶ Ensure that the appliance is switched off before changing the odour filter (activated charcoal filter).

PLEASE NOTE

Appliance damage and malfunctions

Soiled ventilation openings can lead to component damage and malfunctions.

- ▶ Keep all ventilation openings open and clean.

2.6.2 Safety instructions – cleaning and maintenance of cooktops

WARNING

Risk of burns from hot surfaces

There is a risk of burns when cleaning hot cooktops.

- ▶ Only clean the cooktops once they have cooled.
- ▶ Pay attention to the residual heat indicator.

2.7 Safety instructions – repairs, servicing and spare parts

DANGER

Risk of injury when carrying out repairs

Insufficient expertise can lead to injury when carrying out repairs.

- ▶ The appliance must only be repaired and serviced by trained specialists who are familiar with and comply with the standard national regulations and supplementary regulations of the local utility companies.
- ▶ Safely disconnect the appliance from the mains supply.
- ▶ Work on electrical components must only be conducted by trained electrical personnel.
- ▶ A damaged power supply cable must be replaced by a suitable power supply cable.

WARNING

Risk of injury or damage from improper repairs

Incorrect components can lead to personal injury or damage to the appliance. Modifications, additions or alterations to the appliance can lead to safety risks.

- ▶ Only use original spare parts for repairs.
- ▶ Do not make any modifications, additions or alterations to the appliance.

2.8 Safety instructions – disassembly and disposal

DANGER

Risk of injury during disassembly

Insufficient expertise can lead to injury when disassembling the appliance.

- ▶ It must only be disassembled by trained specialists who are familiar with and comply with the standard national regulations and supplementary regulations of the local utility companies.
- ▶ Safely disconnect the appliance from the mains supply.
- ▶ Work on electrical components must only be conducted by trained electrical personnel.

DANGER

Risk of electric shock from incorrect disconnection

Incorrectly disconnecting the appliance from the mains results in a risk of electric shock.

- ▶ Safely disconnect the appliance from the mains supply.
- ▶ Use an authorised measuring device to ensure that there is no power to the appliance.
- ▶ Do not touch exposed contacts on the electronic unit as they may contain residual charge.

DANGER

Risk of electric shock from residual charge

Electrical components in the appliance can contain residual charge and cause an electric shock.

- ▶ Do not touch any exposed contacts.

3 Technical data

Parameter	Value
Multiphase supply voltage	380–415 V 2N/3N
Single-phase supply voltage	220–240 V
Frequency	50–60 Hz
Maximum power consumption	7360 W (4400 W/3600 W)
Three-phase power supply/fuse protection	3 × 16 A
Two-phase power supply/fuse protection	2 × 16 A
Single-phase power supply/fuse protection	1 × 32 A (1 × 20 A / 1 × 16 A)
Dimensions (width x depth x height)	760 × 515 × 199 mm
Weight (incl. accessories/packaging)	23.9 kg
Cooktop	
Surface material	Glass ceramic
Cooktop power levels	1–9, P
Front left cooking zone size	Ø 210 mm
Front left cooking zone output	2300 W
Front left cooking zone power setting output	3000 W
Rear left cooking zone size	Ø 175 mm
Rear left cooking zone output	1400 W
Rear left cooking zone power setting output	2100 W
Front right cooking zone size	210 × 210 mm
Front right cooking zone output	2100 W
Front right cooking zone power setting output	3000 W
Rear right cooking zone size	210 × 210 mm
Rear right cooking zone output	2100 W
Rear right cooking zone power setting output	3000 W
Cooktop extractor	
Cooktop extractor power levels	1–3, P
Size of exhaust opening (W x H)	445 × 137 mm
Activated charcoal filter service life	150 hrs (1 year)

Tab. 3.1 Technical data E80P

Appliance dimensions

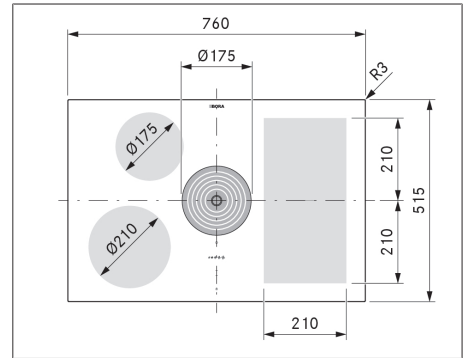


Fig. 3.1 Appliance dimensions top view

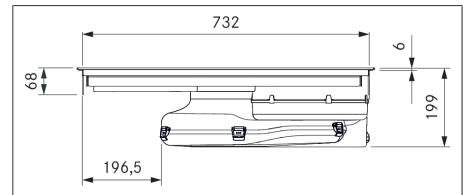


Fig. 3.2 Appliance dimensions front view

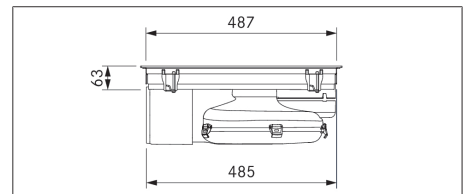


Fig. 3.3 Appliance dimensions side view

4 Appliance description

- Observe all safety and warning information (see "2 Safety").

4.1 Model description

Model	Product description
E80P	Combined induction cooktop with integrated cooktop extractor for an 80 cm recess – recirculation

Tab. 4.1 Model description

4.2 System description

4.2.1 Structure

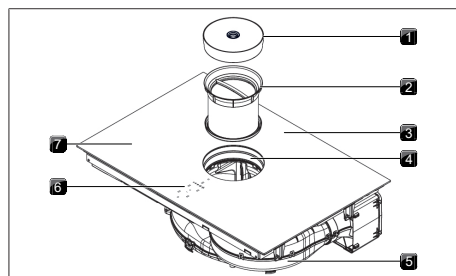


Fig. 4.1 Structure

- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| [1] Air inlet nozzle | [2] Stainless steel grease filter |
| [3] Cooktop | [4] Air inlet opening |
| [5] Fan | [6] Operating panel |
| [7] Cooking zone (x 4) | |

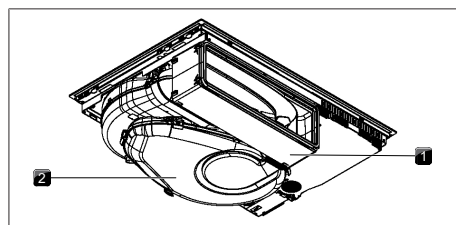


Fig. 4.2 Rear view

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| [1] Air purification box | [2] Air guiding housing |
|--------------------------|-------------------------|

4.2.2 Operating panel

The appliance is operated via a central touch operating panel.

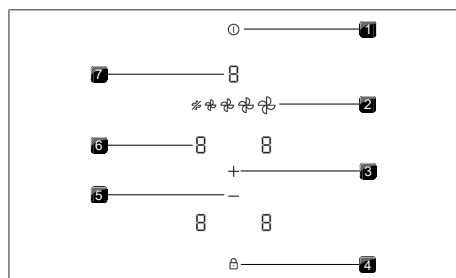


Fig. 4.3 Operating panel

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| [1] Power button | [2] Fan button |
| [3] Plus button | [4] Child lock button |
| [5] Minus button | [6] Cooking zone indicator |
| [7] Cooktop extractor indicator | |

4.2.3 7-segment display

Fan display

Indicator	Meaning
1-3	Power levels
P	Power setting
0	Inactive
∞	Automatic after-run
F	Filter service display
e.g. E	Error code

Tab. 4.2 Meaning of the 7-segment displays

Cooking zone indicator

Indicator	Meaning
1-9	Power level
P	Power setting
∞	Pan size recognition
0	Inactive
H	Residual heat indicator (cooking zone is switched off but still hot)
E	Error

Tab. 4.3 Meaning of the 7-segment displays

4.3 How the cooktop extractor works

🏠 Recirculation mode

The fan channels the cooking vapours into the odour filter (activated charcoal filter). The odour filter absorbs cooking odours that arise during cooking. The purified air is fed back into the room.

For health and hygiene reasons, the odour filter must be replaced at the recommended intervals (Cleaning and maintenance).

- i** In recirculation mode, ensure sufficient ventilation and aeration to expel humidity.

4.4 How the induction cooktop works

Induction cooking zones heat the cookware via a magnetic field. The pot base is heated directly. The cooking zone is only heated indirectly. Cooking zones featuring induction technology only work with suitable cookware (magnetisable base with sufficient diameter).

Power levels

The high power output of induction cooktops results in the very quick heating up of cookware. In order to avoid burning food, slight adjustment is needed in comparison to conventional cooking systems when selecting the power level.

The specifications provided in the table are standard values. The power level should be adjusted according to the cookware and fill level.

Power level	Activity
I	Melting butter and chocolate, breaking up gelatine
1-3	Keeping sauces and soups warm, soaking rice
2-6	Cooking potatoes, pasta, soups and ragouts, steaming fruit, vegetables and fish, defrosting food
6-7	Frying in coated pans, moderate frying (without overheating the fat) of pork cutlets or fish
7-8	Heating up fat, browning meat, cooking thickened sauces and soups, making omelettes
P	Heating up water

Tab. 4.4 Recommendations for power levels

Suitable cookware

Cookware with this symbol  is suitable for induction cooktops.

► Observe the minimum cookware base diameter:

Appliance	Cooking zone	Minimum cookware base diameter
E80P	Front left	110 mm
	Rear left	90 mm
	Front right	110 mm
	Rear right	110 mm

Tab. 4.5 Minimum cookware diameter

► Place the cookware (without a mat or similar) directly onto the glass ceramic.

-  The heating and heat-through times and cooking results are significantly influenced by the structure and material of the cookware.
-  The cookware base must not be warped or have any sharp grooves or sharp edges. If the base is warped, the cookware may not be recognised or may overheat. Sharp grooves or edges may scratch the cooktop surface.

Noises

When operating induction cooktops, noises may occur due to material and processing of the cookware (humming, crackling, whistling, clicking or buzzing).

5 Functions and operation

► Observe all safety and warning information (see "2 Safety").

-  The appliance should only be operated when the activated charcoal filter, filter replacement cover, stainless steel grease filter and air inlet nozzle are installed.

5.1 General operating instructions

The appliance is operated via a central operating panel. The operating panel is equipped with touch zones and display zones. Operate the appliance by touching it with your finger (touch control).

5.2 Touch control

The system recognises different touch commands.

Touch commands	applicable to	Time (contact)
Touch	Buttons	0.3 s
Long press	Buttons	1-3 s

Tab. 5.1 Touch control

5.3 Switching the system on and off

► Long press on the power button .
Following start-up, the standard display will appear:

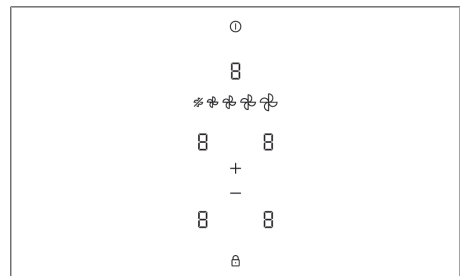


Fig. 5.1 Standard display after switching on

-  When the child lock is active, the lock button lights up after system start .

5.4 Operating the cooktop extractor

5.4.1 Fan power levels

The fan power levels can be selected using the fan button.

► Touch the desired fan power level.

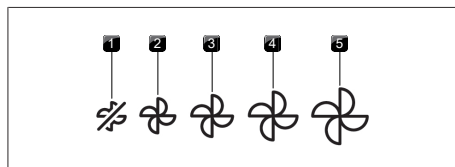


Fig. 5.2 Fan power levels

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| [1] Power level 0 (Off) | [2] Power level 1 |
| [3] Power level 2 | [4] Power level 3 |
| [5] Power setting | |

5.4.2 Fan power setting

When the power setting is activated, maximum extractor power is available for a predefined time. After 5 minutes, the power setting is automatically switched back to power level 3.

Activating the fan power setting

► Touch the fan button on the right (power setting).

Deactivating the fan power setting

The fan power setting is deactivated early if another power level is set.

5.4.3 Automatic after-run

The cooktop extractor continues to run on a lower level and switches off automatically after a defined time. The duration of the after-run function can be set in the menu (factory setting is 30 minutes).

Switching off the automatic after-run early

► Long press on

or

► long press on the fan display

i BORA expressly recommends use of the cooktop extractor after-run function.

5.4.4 Filter service display

The cooktop extractor filter service display is automatically activated when the end of the activated charcoal filter service life is reached.

- F appears in the fan display.
- The cooktop extractor can still be operated without limitations.

5.5 Operating the cooktop

5.5.1 Selecting a cooking zone

► Tap a cooking zone display.

Cooking zone operation is activated and settings can be made until the operating panel switches to the standard display.

5.5.2 Setting cooking zone power levels

After selecting the cooking zone, the power level can be set in the following ways:

- By touching **+** or **-**.
- With a long press on **+** (the setting jumps to power levels 5 and 9)
- With a long press on **-** (the setting jumps to power levels 5 and 0)

Repeat this process to operate further cooking zones if necessary.

i The power level set is shown in the respective cooking zone display.

5.5.3 Cooking zone power setting

When the power setting is activated, maximum cooking zone power is available for a cooking zone. After 5 minutes, the power setting is automatically switched back to power level 9. For the second cooking zone on the same side, the maximum power is temporarily reduced.

i If the power level is set too high on the second cooking zone, the power setting will be automatically disabled on the other cooking zone.

Activating the power setting for a cooking zone

- Tap **+** when power level 9 is active.
- appears in the cooking zone display.

Deactivating the power setting early

► Setting another power level

i Never heat up oil, fat and the like on the power setting. The bottom of the pan can overheat due to the high power output.

5.5.4 Bridging function

i Function only available with the 2 surface induction cooking zones on the right.

With the bridging function, two cooking zones located one behind the other can be combined to form one large cooking zone. The power for the combined zones

is then adjusted by a single operating control. Power adjustment takes place simultaneously (both cooking zones are operated on the same power level). The bridging function is suitable for heating food, e.g. in a roaster.

- i** The bridging function finishes and the cooking zones are deactivated if no suitable cookware is detected (pan size recognition) on any or only one of the two cooking zones for 10 seconds.

Activating the bridging function

- ▶ Tap both cooking zone displays at the same time.
 - The rear cooking zone display shows .
 - The front cooking zone display shows the current bridging power level.
- ▶ Set the desired power level.

- i** If both cooking zones are active before the bridging function is activated, the lower power level is adopted.

Deactivating the bridging function

- ▶ Long press on .
- or
- ▶ long press on the front cooking zone display.
- or
- ▶ tap both cooking zone displays with an active bridging function simultaneously.
 - The power levels are set to 0.

5.5.5 Pan size recognition

On induction cooktops the cooking zone recognises the size of the cookware automatically and only targets the energy at that area. An induction cooking zone is not working if the display alternates between  / .

Possible causes:

- Missing cookware
- Unsuitable cookware
- The base diameter of the cookware is too small

If no pot is detected 10 minutes after setting a power level, the cooking zone will switch off automatically.

- i** Do not simply rely on the pan size recognition function on induction cooktops; always switch the appliance off after use.

5.5.6 Switching off the cooking zone

- ▶ Select a cooking zone
- ▶ Set power level to 0
- or
- ▶ long press on .
- or
- ▶ long press on the cooking zone display

5.6 Safety features

5.6.1 Child lock

The child lock prevents the appliance from being switched on accidentally. If the child lock is active, the lock button  will light up in the operating panel display.

Activating the child lock

- ▶ Long press on the lock button .
- The child lock is active and the displays are dimmed.

Deactivating the child lock

- ▶ Long press on the lock button .

Permanently activating/deactivating the child lock

(see "6.2 Menu item C: child lock")

5.6.2 Cleaning lock

The cleaning lock locks the operating panel for 10 seconds.

Activating the cleaning lock

- ▶ Touch the cleaning button .
- The timer in the fan display starts.

Prematurely deactivating the cleaning lock

- ▶ Long press on the cleaning button .

5.6.3 Residual heat indicator

If a cooking zone is still hot after switching off, H is displayed.

- ▶ Do not touch hot cooking zones.
- ▶ Do not place any objects on the cooking zones while hot.

The display goes out after a sufficient cooling time (temperature < 55°C).

5.6.4 Safety shut-down

Cooktop extractor

The cooktop extractor switches to automatic mode after 120 min if there has been no input or changes to the power level.

Cooktops

Each cooking zone is automatically switched off after a predefined operating time in which the power level has not been changed. The period of time until safety shut-down is triggered can be set in the customer menu.

Power level	Safety shut-down after hrs:min.		
	Level 1	Level 2	Level 3

Power level	Safety shut-down after hrs:min.		
1	12:00	8:24	6:00
2	10:00	6:24	4:00
3	9:00	5:12	2:30
4	8:00	4:12	2:00
5	6:00	3:18	1:30
6	4:00	2:12	1:00
7	4:00	2:12	1:00
8	3:00	1:48	0:45
9	2:00	1:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Tab. 5.2 Safety shut-down on the different power levels

5.6.5 Overheating protection

In the event of overheating, the cooktop power is reduced or the appliance is switched off completely. The overheating protection is triggered when:

- cookware is heated up empty;
- oil or fat is heated on high power;
- a hot cooking zone is switched on again after a power cut.

Whilst the overheating protection is active, one of the following steps is taken:

- the activated power setting is switched back to the previous level;
- the power setting can no longer be activated;
- the set power level is reduced;
- the cooktop switches off completely.

After a sufficient cooling period, the cooktop can be used again in full.

6 User menu

Calling up the user menu

Prerequisite: the appliance is switched on, all cooking zones and the cooktop extractor are inactive and there is no residual heat.

- Long press on the fan display.

Navigating the user menu

Navigate to the next menu item:

- Touch the fan display.
- Any changed settings are automatically applied when changing to another menu item or when exiting the menu.

Closing the user menu

- Long press on the fan display.
- or

- long press on the power button ①

- The menu is closed and the appliance is switched off.

User menu overview

Menu item/Description/Selection	Factory setting
L Volume of the acoustic signals (0–9)	2
C Child lock (On/Off)	Off
F Show filter status (reset filter service display)	
n Duration of the automatic after-run function (20, 30, 40 min.)	30 min
r Touch zone reaction speed (1 slow, 2 medium, 3 fast)	2
S Software/hardware version	
o Safety shut-down (1 long, 2 medium, 3 short)	2
0 Reset to factory settings	

Tab. 6.1 User menu overview

6.1 Menu item L: volume of the acoustic signals

- ① Safety-relevant acoustic signals are always emitted with the volume at 100%.
- ① The acoustic signal for the power button cannot be deactivated.
- ① After accessing the menu item, the currently set volume is displayed.

It is possible to set different acoustic signal volume levels. This does not apply to safety-relevant acoustic signals.

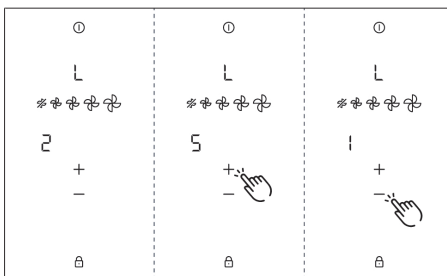


Fig. 6.1 Menu item L: volume of the acoustic signals

6.2 Menu item C: child lock

The child lock can be permanently activated or deactivated.

- Touch to activate it.
- Touch to deactivate it.

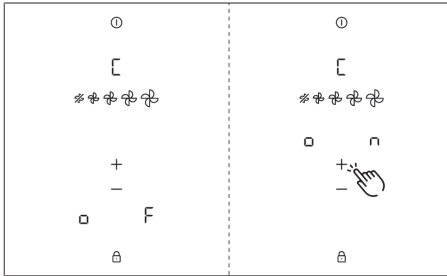


Fig. 6.2 Menu item C: child lock

6.3 Menu item F: filter service display

This menu item shows the remaining filter service life.

Resetting the filter service life

- ▶ Long press on **+**.
- The filter status will be reset to 100%.
- The filter service display **F** will no longer be shown when switching on.

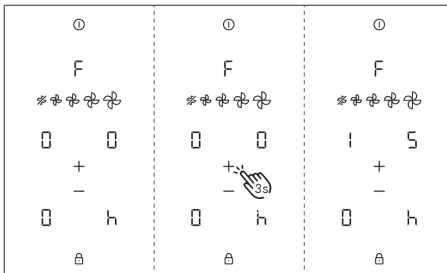


Fig. 6.3 Menu item F: filter service

6.4 Menu item n: after-run time

There are three times to choose from:
20 minutes / 30 minutes / 40 minutes

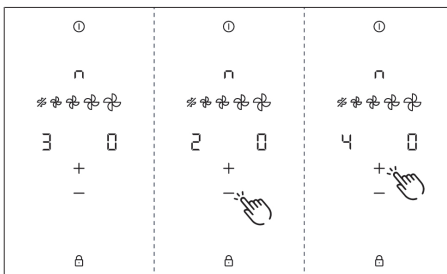


Fig. 6.4 Menu item n: after-run time

6.5 Menu item r: reaction speed

▶ Select the required reaction speed.

- Reaction speed **1**: slow
- Reaction speed **2**: medium
- Reaction speed **3**: fast

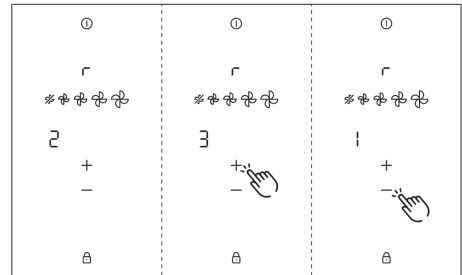


Fig. 6.5 Menu item r: reaction speed

6.6 Menu item S: Software/hardware indicator

The software/hardware version is shown via the four
4 cooking zones indicators.

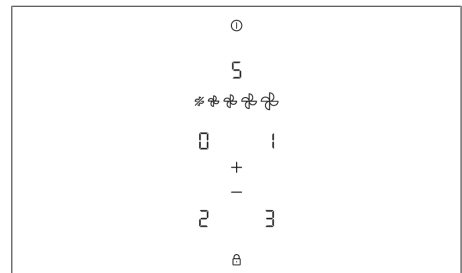


Fig. 6.6 Menu item S: software/hardware indicator

6.7 Menu item o: safety shut-down

The time span (level) until automatic safety shut-down
of the cooking zones can be selected.

- Level 1: long time span until automatic safety shut-down
- Level 2: medium time span until automatic safety shut-down (factory setting)
- Level 3: short time span until automatic safety shut-down

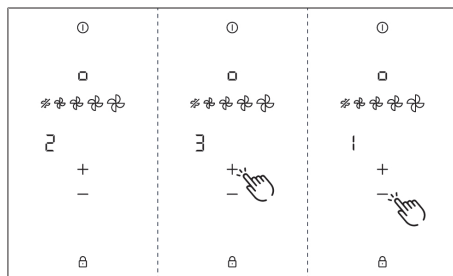


Fig. 6.7 Menu item 0: safety shut-down

6.8 Menu item 0: factory settings

- i** Menu item 0 enables all settings in the user menu to be reset to the factory settings.

Resetting to factory settings

- ▶ Long press on in the rear left cooking zone display.
- After resetting, the appliance is switched off.

7 Cleaning and maintenance

- ▶ Observe all safety and warning information (see "2 Safety").
- ▶ When conducting cleaning and maintenance, ensure that the cooktop and cooktop extractor are fully switched off and cooled so as to prevent injury.
- ▶ Adhere to the following cleaning and maintenance cycles:

Component	Cleaning and maintenance cycles
Operating panel	Immediately after every soiling
Cooktop	Immediately after every soiling
Cooktop extractor	Weekly
Air inlet nozzle and stainless steel grease filter	After cooking very greasy dishes, but at least once a week If the filter service indicator F appears
Air guiding housing	Every 6 months or when replacing the odour filter
Activated charcoal filter	Replace if odours have built up, extraction power is dwindling or the filter service indicator F appears

Tab. 7.1 Cleaning cycles

- i** Regular cleaning and maintenance ensures long service life of the product and optimal function.

7.1 Cleaning agents

- ▶ Do not use any chemically aggressive cleaning agents or agents containing acid or lye (e.g. oven spray).
- ▶ Make sure that the cleaning agent does not contain any sand, soda, acids, lyes or chloride.
- ▶ Never use a steam cleaner, abrasive sponges or scouring pads.

- i** Aggressive cleaning agents and abrasion caused by the pot bases will damage the surface and dark stains will occur.

7.2 Maintenance

- ▶ Never use the cooktop as a work or storage surface.
- ▶ Do not push or pull cookware over the cooktop.

Any changes in colour or glossy spots do not mean that the cooktop is damaged. They do not affect the functionality of the cooktop or the stability of the glass ceramic panel.

Changes in the colour of the cooktop are the result of residues which have not been removed and have burnt on.

Glossy spots are the result of wear by the pan base, especially if soft cookware materials or unsuitable cleaning agents are used. Always lift (do not drag) cookware to prevent scratching and abrasion on the appliance surface. These are difficult to remove.

7.3 Cleaning the cooktop

- i** To clean the cooktop, you need a special glass ceramic scraper and suitable cleaning agents.

Scheduled cleaning

- ▶ Remove all coarse dirt and food residues from the cooktop using a glass ceramic scraper.
- ▶ Apply the cleaning agent to the cold cooktop.
- ▶ Spread the cleaning agent using kitchen roll or a clean cloth.
- ▶ Wipe the cooktop clean with a damp cloth.
- ▶ Dry the cooktop with a clean cloth.

Heavy soiling

- ▶ Remove heavy soiling and marks (limescale marks, mother-of-pearl-like shiny marks) using cleaning products while the cooktop is still warm.
- ▶ Wipe off any food that boils over with a damp cloth.
- ▶ Remove any remaining dirt with the glass ceramic scraper.

Surface cleaning during operation

- ▶ Always remove any seeds, crumbs or similar immediately to avoid scratching the surface.
- ▶ Remove stubborn residues of plastic, aluminium foil, sugar or sweet dishes from the hot cooking zone immediately using a glass ceramic scraper to prevent burning.

7.4 Cleaning the cooktop extractor

- ▶ Clean the surfaces of the extraction system using a soft, damp cloth, detergent or a mild window cleaning agent.
- ▶ Soften dried on dirt using a damp cloth (do not scrape it off!).

7.4.1 Cleaning the air inlet nozzle and stainless steel grease filter

- i** The air inlet nozzle and stainless steel grease filter absorb the greasy particles from cooking vapours.

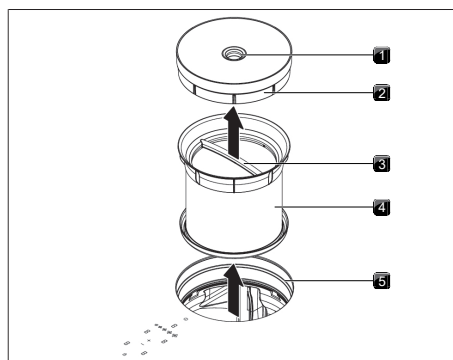


Fig. 7.1 Removing the components

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| [1] Access opening | [2] Air inlet nozzle |
| [3] Handle | [4] Stainless steel grease filter |
| [5] Air inlet opening | |

Manual cleaning

- ▶ Use a cleaner and degreaser in one.
- ▶ Rinse the components with hot water.
- ▶ Clean the components with a soft brush.
- ▶ Rinse the components in clean water after cleaning.

Cleaning in the dishwasher

- ▶ Place the components in the dishwasher in such a way that water cannot accumulate inside then.
- ▶ Select a rinse programme with a maximum temperature of 65 °C.

- i** The stainless steel grease filter must be replaced when it can no longer be fully cleaned. (see "11 Warranty, technical service, spare parts, accessories").

- i** Only insert dry, clean components inside the appliance.

7.4.2 Removing liquids from the appliance

- i** Any liquids that flow into the appliance through the inlet opening are caught by the stainless steel grease filter (up to 150 ml) and in the air guiding housing.

Do the following:

- ▶ Remove the air inlet nozzle and stainless steel grease filter.
- ▶ Empty the stainless steel grease filter.
- ▶ Check whether any liquid has gathered in the base of the air guiding housing.
- ▶ Remove the liquid from the air guiding housing.
- ▶ To dry the odour filter and duct parts, switch on the cooktop extractor at a minimum power level of 2.
- After 120 minutes, the cooktop extractor will automatically switch off and the automatic after-run function will be activated.

7.5 Cleaning the air guiding housing

The air guiding housing can be found on the bottom of the cooktop inside the floor unit. Grease particles and limescale residues can settle on the surface of the air guiding housing.

Opening the air guiding housing

- ▶ Remove the air inlet nozzle and stainless steel grease filter.
- ▶ Remove the filter replacement cover.
- ▶ Release the 6 locks around the edge of the base.
- ▶ Remove the housing base.
- ▶ Clean the air guiding housing and the housing base with a mild cleaning agent.

Closing the air guiding housing

- ▶ Position the housing base with the help of the 3 spigots around the edges.
- ▶ Push the housing base upwards into the sealing groove.
- ▶ Close the 6 locks.
- ▶ Check that the housing base is positioned correctly.
- ▶ Insert the filter replacement cover.
- ▶ Check that the filter replacement cover is positioned correctly.

- Insert the stainless steel grease filter and the air inlet nozzle.

7.6 How to replace the odour filter

- i** The odour filter (activated charcoal filter) must be replaced when the fan indicator is shown **F** (filter service display). You can obtain filters from your specialist retailer or from the BORA shop via the website at shop.bora.com.

How to remove the odour filter

- Remove the air inlet nozzle and stainless steel grease filter.
- Inside the inlet opening pull the filter replacement cover out through the opening in the filter housing.

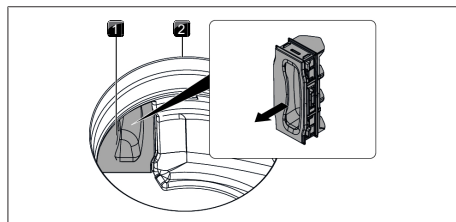


Fig. 7.2 How to remove the filter replacement cover

[1] Filter replacement cover [2] Air inlet opening

- Take hold of the odour filter by the grip strap and pull it out as far as possible.

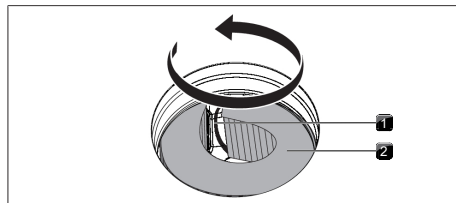


Fig. 7.3 Twist the odour filter out of the filter housing

[1] Grip strap [2] Odour filter

- Pull the odour filter upwards and twist to take it out of the air inlet opening.

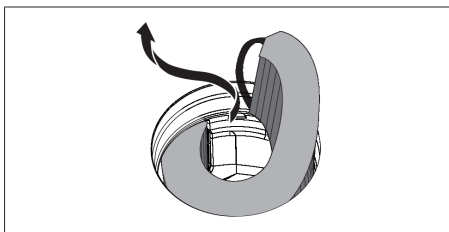


Fig. 7.4 How to remove the odour filter through the inlet opening

How to fit the odour filter

- Remove the packaging.
- Position the odour filter correctly with the help of the printed symbols (arrow left, grip strap right, 'TOP' facing upwards).
- Hold the odour filter at both ends.
- Bend the odour filter to form a cylinder.

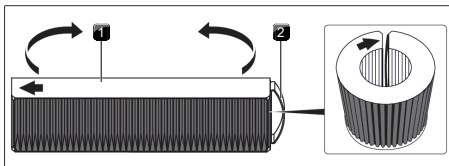


Fig. 7.5 Odour filter

[1] Top of odour filter [2] Grip strap

- Tilt the odour filter slightly and insert it through the air inlet opening.

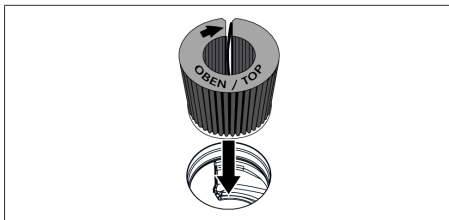


Fig. 7.6 How to insert the odour filter through the extractor opening

- Guide the left end of the filter into the opening in the filter housing.
- Push the odour filter into the filter housing until it will go no further (to do this, you can place one finger between the slats and gradually push the filter into the housing).
- The end position of the odour filter is reached when the filter has been fully pushed inside the filter housing.

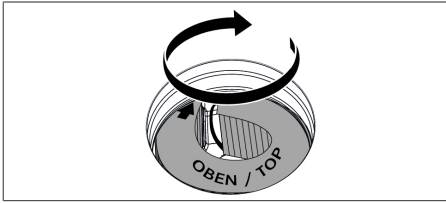


Fig. 7.7 How to place the odour filter in the end position

- Reinsert the filter replacement cover and check that it is in the correct position.

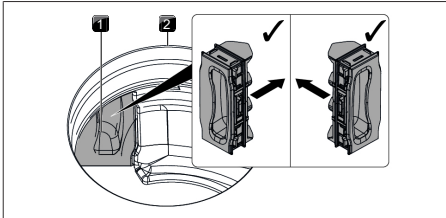


Fig. 7.8 How to insert the filter replacement cover

[1] Filter replacement cover [2] Air inlet opening

- Insert the stainless steel grease filter and the air inlet nozzle.
- Reset the filter service display (Menu item 3: Show filter status and reset filter service display).

8 Troubleshooting

i You can often remedy faults and errors yourself. This saves time and money as you don't need to call out customer services.

► Observe all safety and warning information (see "2 Safety").

Operating situation	Cause	Remedy
Appliance cannot be switched on	Fuse/automatic circuit breaker defective	Replace the fuse; Switch the automatic circuit breaker back on
	The fuse/automatic circuit breaker trips several times	BORA Contact the Service Team.
	The power supply is disconnected	Have a specialist electrician inspect the power supply
Odour formation when operating a new appliance	This is normal with brand new appliances	Odours stop forming after a few operating hours
A cooking zone display shows 	No or unsuitable cookware	Use suitable, appropriately sized cookware (see "Appliance description")
The lock button lights up 	Active child lock	deactivate the child lock
Cooking zone/cooktop switches off automatically	The maximum cooking zone operating time has been exceeded	Put the cooking zone back into operation
Power setting prematurely cancelled	The overheating protection has tripped	Overheating protection
The cooktop cooling fan continues to run when the cooktop has been switched off	The cooling fan runs until the cooktop has cooled	Wait until the cooling fan switches off automatically
Decreased extraction performance of the cooktop extractor	Grease filter extremely dirty	Clean or replace the grease filter
	Odour filter extremely dirty (recirculation only)	Replace the odour filter
	Item in air guiding housing (e.g. cleaning cloth)	Remove the object
E or E8 is displayed	Use of a phase-separating window contact switch	Open the window
	Fan defective or a duct connection has become loose	BORA Contact the Service Team
E2 is displayed	The overheating protection has tripped	Overheating protection
E03 is displayed	Object on the operating panel	Remove the object from the operating panel
	The operating panel is dirty	Clean the operating panel
F is shown (recirculation only)	End of odour filter (activated charcoal filter) service life reached	Fit a new odour filter (see "7.6 How to replace the odour filter").

Tab. 8.1 Troubleshooting

Faults and errors not covered:

- Switch off the appliance.
- Contact the BORA Service Team (see "11 Warranty, technical service, spare parts, accessories") and enter the error number displayed and the appliance type.

9 Installation

- Observe all safety and warning information (see "2 Safety").

9.1 General installation instructions

- i** The appliance must not be installed above cooling devices, dishwashers, stoves, ovens, washing machines or dryers.
- i** The contact surfaces of the worktops and wall sealing strips must be made of a heat-resistant material (up to approx. 100 °C).
- i** Worktop cut-outs must be moisture-sealed using suitable means and, where necessary, fitted with a thermal insulator.
- i** The integrated cooktop extractor must not be used with other cooktops.
- i** To maintain the level of performance and avoid overheating, sufficient ventilation must be ensured below the cooktops.
- i** If cable protection (false floor) is planned beneath the appliance, this must be fitted so it does not obstruct ventilation.

9.2 Scope of delivery

Scope of delivery	Quantity
Cooktop with integrated cooktop extractor	1
Air inlet nozzle	1
Stainless steel grease filter	1
Operating and installation instructions	1
Installation clamps	4
Sealing tape	1
Height adjustment plate set	1
Bag containing various small parts for assembly	1
Odour filter (activated charcoal filter)	1
Template for back panel cut-out	1
Power supply cable	1

Tab. 9.1 Scope of delivery

9.3 Tools and aids

The following tool, among others, is required to correctly install the appliance:

- Jigsaw or handsaw
- size 20 Torx screwdriver key
- black, heat-resistant silicone sealant

- Template for back panel cut-out

9.4 Assembly instructions

9.4.1 Installation clearances

- Observe the required clearance around the worktop cut-out.

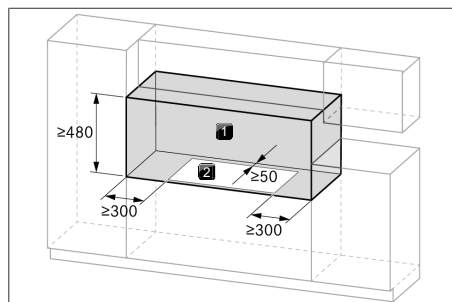


Fig. 9.1 Required clearance

[1] Required clearance [2] Worktop cut-out

9.4.2 Minimum unit dimensions

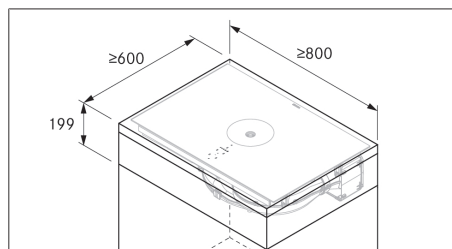


Fig. 9.2 Minimum unit dimensions

9.4.3 Information on kitchen units

- Cross bars on the kitchen unit in the area of the worktop cut-out may need to be removed.
- In the case of thin worktops, there must be a sufficiently rigid support plate on the unit.
- The drawers and/or shelves in the floor unit must be removable.
- The drawers of the floor unit must be shortened depending on the installation situation.

If false floor (cable protection) is planned, the following must be taken into account:

- It must be fitted in such a way that it can be removed from below for maintenance work.
- To ensure sufficient cooktop ventilation, a minimum distance of 15 mm to the bottom edge of the cooktop is to be observed.

9.5 Worktop cut-out

i The minimum measurement of 50 mm from the front edge of the worktop to the worktop cut-out is a recommendation from BORA.

- Create the worktop cut-out taking into account the specified cut-out dimensions.
- Make sure that the cut surfaces of the worktops are properly sealed.
- Comply with the instructions of the worktop manufacturer.

9.5.1 Cut-out dimensions

Surface mounting

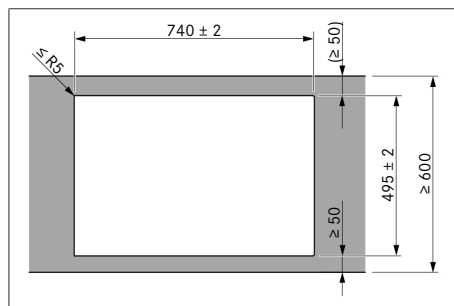


Fig. 9.3 Cut-out dimensions for surface mounting

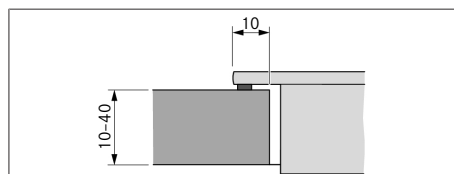


Fig. 9.4 Overlay dimensions for surface mounting

Flush installation

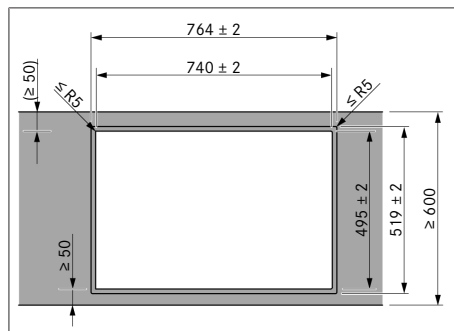


Fig. 9.5 Cut-out dimensions for flush installation

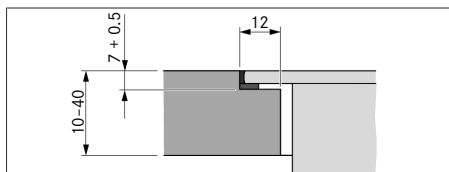


Fig. 9.6 Rebate dimensions for flush installation

9.6 Preparing kitchen units

9.6.1 Recirculation of air from the kitchen unit

In the case of recirculation systems, a return flow aperture must be provided in the kitchen unit to guide the clean recirculated air out of the unit and back into the room. The return flow aperture can be created above a shortened plinth. A slatted plinth with at least the minimum opening cross-section can also be used.

- Decrease the height of the plinth panel or create corresponding openings in the plinth.
- The cross-section of the return flow aperture must be $\geq 500 \text{ cm}^2$ for each cooktop extractor.

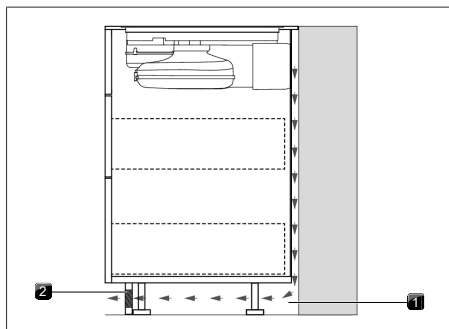


Fig. 9.7 Return flow aperture in the plinth area

- [1] Return flow aperture in the plinth $\geq 500 \text{ cm}^2$ [2] Return flow of recirculated air

9.6.2 Installation variants (A and B) for recirculation appliances

There are 2 installation variants for recirculation appliances:

A: floor unit with continuous back panel

The recirculated air is guided through the connection with the back wall of the air purification box directly behind the back panel of the unit. The recirculated air goes back in to the room through the return flow aperture.

For installation purposes, this means that:

- No false floor is necessary below the cooktop.
- There must be a cut-out in the back panel.

B: floor unit with false floor under the cooktop

The recirculated air is blown into the free space between the worktop and the false floor (the air purification box does not connect with the back panel). The recirculated air goes behind the back panel of the unit and through the return flow aperture back into the room.

For installation purposes, this means that:

- a false floor is necessary below the cooktop.
- There does not need to be a cut-out in the back panel of the unit.

9.6.3 Preparing the kitchen unit for installation variant A

- The floor unit must have a continuous back panel so that the recirculated air is not directed into the front furniture body compartment.
- There must be a cut-out in the back panel.
- A minimum clearance of 25 mm between the back panel of the unit and an adjacent kitchen unit or room wall must be kept for the return flow aperture.
- No false floor is necessary below the cooktop.

Adjusting the back panel of the unit

- Adapt the back panel according to the required installation dimensions.
- If necessary, move the back panel.
- If necessary, extend the height of the back panel so that the unit is closed to the front.
- Position the template on the back panel of the unit with the help of the markings and instructions.
- Mark out the back panel cut-out.
- Cut out the back panel cut-out with a saw.

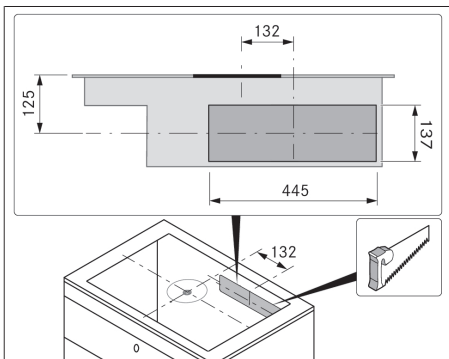


Fig. 9.8 Back panel cut-out

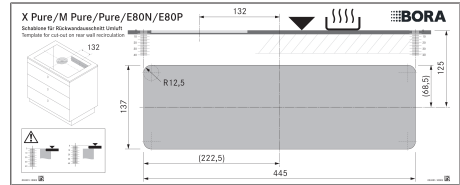


Fig. 9.9 Template for back panel cut-out

- i** Flush and surface mounting options must be taken into account when positioning the template. 125 mm from top edge of the cooktop to centre of cut-out.

9.6.4 Installation dimensions for installation variant A

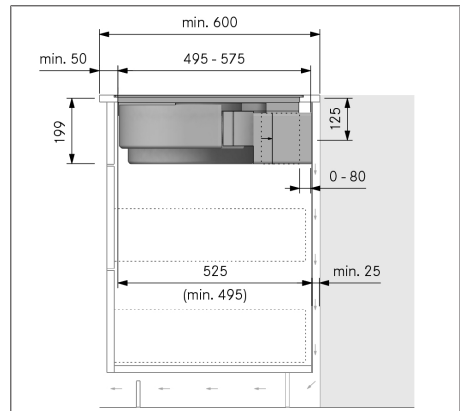


Fig. 9.10 Installation dimensions in the case of recirculated air, installation variant A

9.6.5 Extending the telescopic pull-out of the air purification box

The telescopic pull-out is used to connect the duct to the back panel of the kitchen unit. This can be used to flexibly bridge a gap of max. 80 mm between the cooktop and the back panel of the kitchen unit. If the depth of the worktop exceeds 675 mm in installation variant A, the telescopic pull-out must be extended using the accessory PULBTA (+ max. 105 mm).

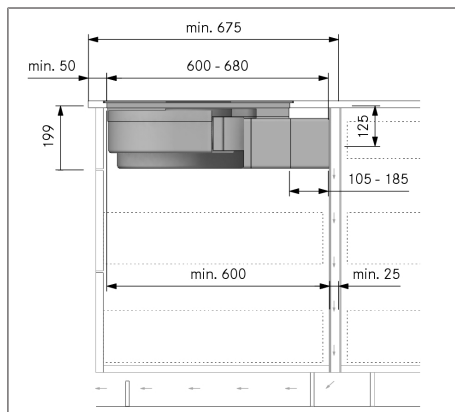


Fig. 9.11 Installation dimensions for recirculation installation variant A, depth of worktop 675 mm and over

- Remove the protective film from the adhesive tape on the telescopic pull-out.
- Fit the PULBTA extension on the telescopic pull-out.
- Remove the protective film from the adhesive tape on the PULBTA extension.

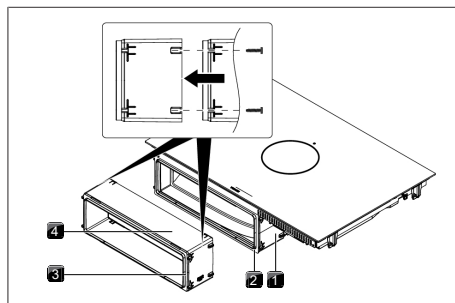


Fig. 9.12 Extending the telescopic pull-out

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| [1] Telescopic pull-out | [2] Adhesive tape |
| [3] Adhesive tape | [4] PULBTA extension |

9.6.6 Preparing the kitchen unit for installation variant B

- A false floor must be provided for under the cooktop.
- The back panel of the unit must be flush with the false floor so that the recirculating air is not directed into the front of the unit.
- A minimum clearance of 25 mm between the back panel of the unit and an adjacent kitchen unit or room wall must be kept for the return flow aperture.

Adjusting the back panel of the unit

- Adapt the back panel according to the required installation dimensions.
- If necessary, move the back panel.
- Adjust the height of the back panel to the false floor so that they are flush with one another.

9.6.7 Installation dimensions for installation variant B

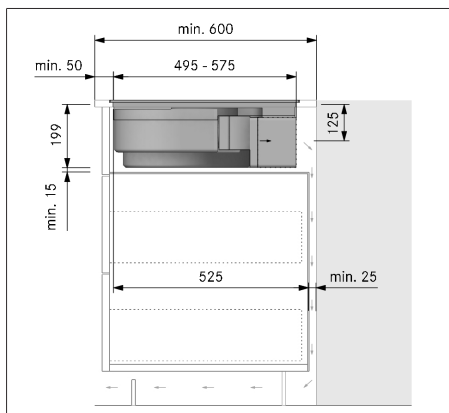


Fig. 9.13 Installation dimensions for recirculation installation variant B, depth of worktop 600 mm

9.7 Preparing the appliance

Attaching the sealing tape

- In the case of surface mounting, attach the enclosed sealing tape around the outer edges of the underside of the cooktop. Do not leave any gaps.
- In the case of flush installation, attach the sealing tape to the contact surfaces in the worktop cut-out, even if you are sealing the cooktop with a silicone sealing compound or similar.

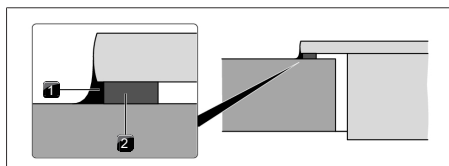


Fig. 9.14 Sealing tape in the case of surface mounting

- | | |
|----------------------|------------------|
| [1] Silicone sealant | [2] Sealing tape |
|----------------------|------------------|

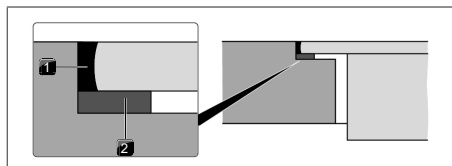


Fig. 9.15 Sealing tape in the case of flush installation

- [1] Silicone sealant [2] Sealing tape

Fitting the installation clamps

- Push 2 installation clamps onto each side of the cooktop until they come to a stop in the retaining brackets provided.

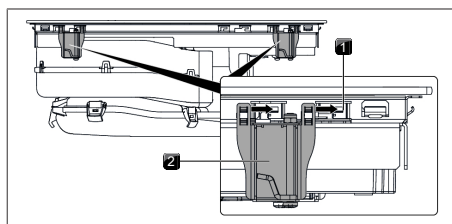


Fig. 9.16 Fitting the installation clamps

- [1] Retaining brackets [2] Installation clamps

9.8 Installing the cooktop

9.8.1 Inserting the cooktop

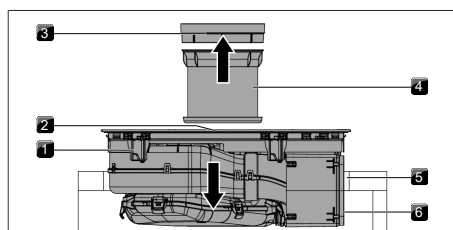


Fig. 9.17 Positioning the cooktop in the centre

- [1] Cooktop [2] Air inlet opening
[3] Air inlet nozzle [4] Stainless steel grease filter
[5] Worktop cut-out [6] Adhesive tape

- Before inserting the cooktop, remove the air inlet nozzle and the stainless steel grease filter.
- Remove the protective film from the adhesive tape on the front of the telescopic pull-out.
- Use the inlet opening as a handle during insertion.
- Keep the cooktop straight as you lift it into the worktop cut-out.
- Insert the cooktop into the centre of the worktop cut-out.

- Precisely align the cooktop.

- i** Make sure that the cooktop sealing tape is flat against the worktop in the case of surface mounting.
- i** Make sure that the cooktop sealing tape is well sealed all the way round in the case of flush installation.

Height adjustment plates for flush installation (optional)

To prevent slipping, the height adjustment plates are self-adhesive.

- If applicable, insert the height adjustment plates.
- Place the height adjustment plates next to the sealing tape.

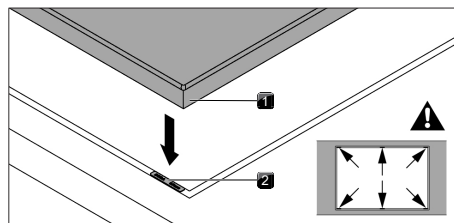


Fig. 9.18 Positioning the height adjustment plates

- [1] Cooktop [2] Height adjustment plate

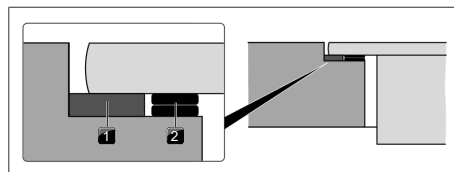


Fig. 9.19 Height adjustment plates

- [1] Sealing tape [2] Height adjustment plate

9.8.2 Securing the cooktop

- Secure the cooktop to the worktop with the fixing bracket on the installation clamp.
- Tightening torque: max. 2.2 Nm.

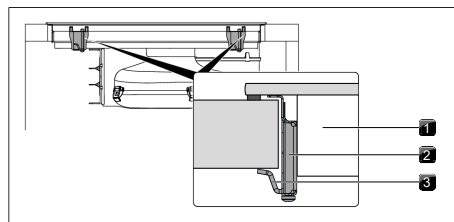


Fig. 9.20 Securing the cooktop in the middle

- [1] Cooktop
[3] Fixing bracket
- [2] Mounting bracket

9.8.3 Making a connection with the back panel in installation variant A

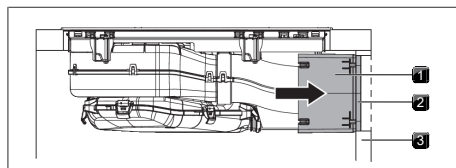


Fig. 9.21 Connection with the back panel

- [1] Telescopic pull-out
[3] Back panel of unit
- [2] Adhesive tape

- ▶ Push the telescopic pull-out until it is tight up against the back panel of the unit.
- With the telescopic pull-out the distance to the back panel of the unit can be flexibly bridged.
- ▶ Check that the telescopic pull-out fits accurately, is flush with the cut-out on the back panel of the unit and closes it off.
- ▶ Secure the telescopic pull-out to the back panel of the unit using the adhesive tape.

9.8.4 How to fit the odour filter

- i** See chapter Cleaning and maintenance, 'How to replace the odour filter'

9.9 Connecting the power supply

- ▶ Observe all safety and warning information (see "2 Safety").
- i** Assembly, installation and commissioning must always occur in line with national laws, regulations and standards. The work must be performed by qualified specialists who know and comply with the additional regulations of the local energy supply companies.
- i** The power supply cable provided in the scope of delivery is only suitable for a 3-phase connection.
- i** Connections via plug-in contacts (Schuko plugs) are not permitted.
- i** Single-phase connection: the appliance complies with the requirements of IEC 61000-3-12.
- ▶ Switch off the main switch/automatic circuit breaker before connecting the cooktop.
- ▶ Secure the main switch/automatic circuit breaker against being switched back on without permission.

- ▶ Make sure the power to the appliance is disconnected.
- ▶ Connect the cooktop exclusively via a fixed connection to an H 05 VV-F power supply cable with corresponding minimum cross-section.

Connection	Fuse protection	Minimum cross-section
3-phase connection	3 x 16 A	2.5 mm ²
2-phase connection	2 x 16 A	2.5 mm ²
Single-phase connection	1 x 32 A	4 mm ²

Tab. 9.2 Fuse protection and minimum cross-section

- ▶ Connect the power supply cable to the power supply of the appliance in accordance with the relevant connection diagram.
- ▶ For a single-phase or two-phase connection, connect the relevant contacts using the bridge provided.
- ▶ Secure the power supply cable with the strain relief clamp.
- ▶ Close the power supply housing with the power supply cover.
- ▶ Lay the connection cable along the mounting eyes with the help of the cable ties.
- ▶ Ensure that the cable is not trapped or damaged and is not able to come into contact with any hot areas on the cooktop.
- ▶ Check that installation has been carried out correctly.

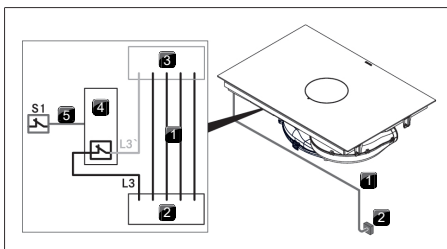


Fig. 9.22 Connection diagram with external switch contact

- [1] Power supply cable
[3] Appliance power supply
[5] Switch connection S1 and switch relay
- [2] Power supply
[4] Switch relay
[S1] External switch contact

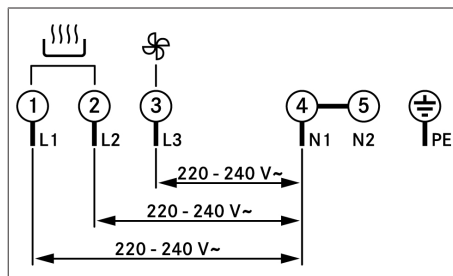


Fig. 9.23 Connection diagram for 3-phase connection

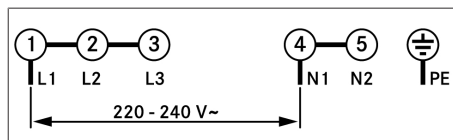


Fig. 9.24 Connection diagram for 1-phase connection

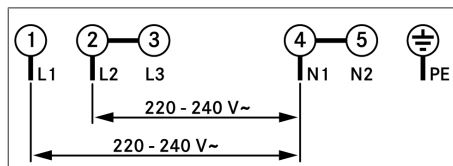


Fig. 9.25 Connection diagram for 2-phase connection

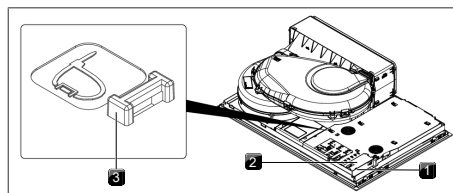


Fig. 9.26 Electrical connections of the cooktop

- [1] Power supply [2] Power supply cover
[3] Mounting eyes

9.10 Initial operation

- i** During initial operation some basic settings (basic configuration) must be applied using the dealer and service menu.

9.10.1 Dealer and service menu

- i** The dealer and service menu can be called up up to 2 minutes after the appliance has been connected to the power supply.
- i** The system adopts and saves the settings made when you exit the corresponding menu item.

- i** Below you will find explanations on how to use the menu and a description of the most important menu items.

Dealer and service menu overview

Menu item/Description/Selection area	Factory setting
P Power management	3
D Demo mode	Off

Tab. 9.3 Menu overview

Calling up the dealer and service menu

- Connect the appliance to the power supply.
- The standard display appears and the fan indicator pulses for 2 minutes.
 - Long press on in the fan display.
 - 4 input points are shown.
 - Keep pressed in the fan display and at the same time press the input points in the specified order.
 - Menu item P is displayed.

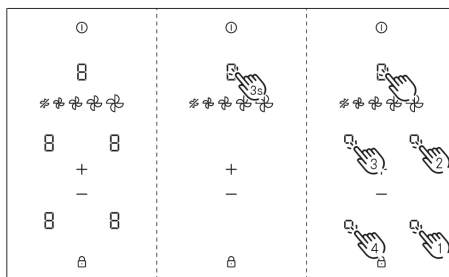


Fig. 9.27 Calling up the dealer and service menu

9.10.2 Menu item P: power management

The total appliance power can be reduced if the required electrical power cannot be provided at the installation site.

There are three power management settings to choose from:

Power management settings	Connection	Maximum power consumption	Fuse protection
P3	3-phase	7360 W	3 x 16 A
P3	2-phase	7360 W	2 x 16 A
P3	1-phase	7360 W	1 x 32 A
P2	1-phase	4400 W	1 x 20 A
P1	1-phase	3600 W	1 x 16 A

Tab. 9.4 Power management

- Select the appropriate setting.

- Confirm and save the setting by moving to the next menu item (tap the multi-function display/indicator **P**).

i The cooking zone power restrictions automatically implemented by the appliance are determined according to the total power set.

i Despite power restrictions, the minimum cross-section of the power supply cable must not be reduced (see table "Fuse protection and minimum cross-section").

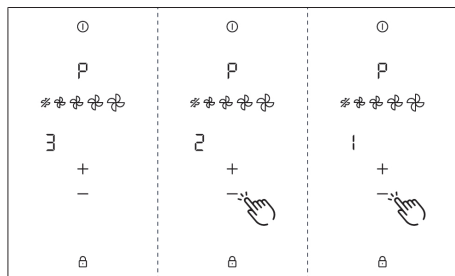


Fig. 9.28 Display menu item P: power management

9.10.3 Menu item D: Demo mode

The appliance can be set to demo mode, which includes all operating functions, but the heating function of the cooktops is deactivated.

- Touch **+**.

- The demo mode symbol **d** is displayed on all cooking zones for one second.

- **□** is displayed.

- Confirm and save the setting by moving to the next menu item (tap the multi-function display/indicator **d**).

i Pan size recognition is deactivated in demo mode.

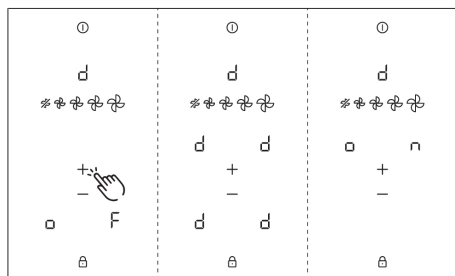


Fig. 9.29 Display Menu item D: Demo mode

Closing the dealer and service menu

When you have been through all of the basic configuration menu items:

- Long press on the multi-function display.

9.10.4 Function test

- Carry out a thorough function test on all appliances.
- In the event of error messages, see the "Troubleshooting" chapter.

9.11 Sealing the appliance

- Once all of the installation work is complete, seal the appliance with black, heat-resistant silicone sealant.
- Make sure that no silicone sealant gets under the cooktop.

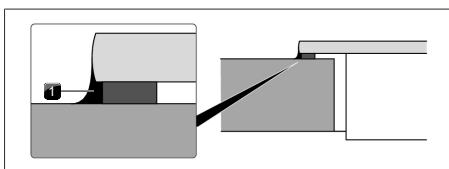


Fig. 9.30 Silicone sealant for surface mounting

[1] Silicone sealant

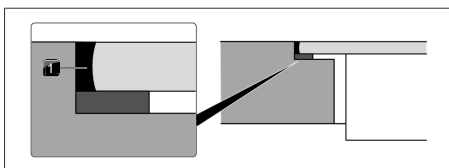


Fig. 9.31 Silicone sealant for flush installation

[1] Silicone sealant

9.12 Handover to user

Once installation is complete:

- Explain the main functions to the user.
- Explain all safety-related aspects of operation and handling to the user.
- Provide the user with the accessories and operating and installation instructions, which are to be kept in a safe place.

10 Decommissioning, disassembly and disposal

- Observe all safety and warning information (see "2 Safety").
- Please observe the documents and instructions provided.

10.1 Decommissioning

Decommissioning refers to ultimate decommissioning and disassembly. Following decommissioning, the appliance can either be installed in another unit, sold on privately or disposed of.

i The electricity connection may only be disconnected and cut off by certified specialists.

- Switch the appliance off before decommissioning (see operating instructions)
- Disconnect the appliance from the power supply.

10.2 Disassembly

To be removed, the appliance must be accessible for disassembly and disconnected from the power supply.

- Dispose of the old appliance and any soiled accessories as described under "Environmentally-friendly disposal".

10.3 Environmentally-friendly disposal

10.3.1 Disposal of transport packaging

i The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected taking into account the environment and their disposal and are therefore recyclable.

Recycling the packaging saves raw materials and reduces waste. Your specialist retailer will take the packaging back.

- Give the packaging to your specialist retailer or
- Dispose of the packaging correctly observing regional regulations.

10.3.2 Disposal of accessories

Dispose of unnecessary or used accessories (activated charcoal filters, etc.) accordingly taking into account the regional regulations.

10.3.3 Disposal of the old appliance



Electrical appliances with this mark must not be disposed of in the household waste at the end of their service life. They must be disposed of at a collection point for the recycling of electrical or electronic appliances. Information on this can be obtained from the city or local councils.

Waste electrical and electronic appliances often still contain valuable materials. However, they also contain harmful substances that were necessary to make them work and ensure their safety. If placed in the household waste or handled incorrectly, they may harm human health and damage the environment.

- Never dispose of your old appliance in the household waste.
- Take the appliance to a regional collection point for the return and further processing of electrical and electronic components and other materials.

11 Warranty, technical service, spare parts, accessories

- Observe all safety and warning information (see "2 Safety").

11.1 BORA manufacturer's warranty

BORA provides its end customers with a 2-year manufacturer's warranty for its products. The end customer is entitled to this warranty in addition to the statutory claims for defects against the sellers of our products.

The manufacturer's warranty applies to the BORA products listed here, which are sold by authorised BORA retailers or by BORA trained salespersons and are installed within the European Union (overseas territories excluded), Switzerland, Liechtenstein, Ukraine, Russia, Norway, Serbia, Israel, UK, Iceland, India, Australia and New Zealand, with the exception of BORA products labelled as universal or accessories:

- Cooktops
- Cooktop extractor systems
- Fans

The manufacturer's warranty starts as soon as the BORA product is handed over to the end customer and is valid for 2 years. Registration on bora.com/ registration enables the manufacturer's warranty to be extended to 3 years.

The manufacturer's warranty requires expert installation (in accordance with the valid BORA planning guide and operating instructions at the time of installation) of the BORA products by an authorised BORA dealer. During use, the end customer is to adhere to the specifications and instructions in the operating instructions.

When filing a warranty claim, BORA must be directly notified of the fault and the receipt must be presented. Alternatively, proof of purchase can be provided by registering on bora.com/registration.

BORA guarantees that all BORA products are free from material and production defects. The defect must exist prior to delivery of the product to the end customer. Filing a warranty claim does not interrupt the warranty period, nor shall the period start anew.

BORA will correct defects in BORA products at its own discretion by repairing or replacing the product. All costs for the correction of defects under the manufacturer's warranty shall be assumed by BORA. Expressly not covered by the BORA manufacturer's warranty are:

- BORA products that were not sold by authorised BORA dealers or salespersons trained by BORA
- Damage caused by non-adherence to the operating instructions (including product care and cleaning). This represents improper use.
- Damage caused by normal use, e.g. traces of usage on the cooktop
- Damage caused by external influences (such as transport damage, ingress of condensation, damage caused by the elements such as a lightning strike)
- Damage caused by repairs or repair attempts that were not carried out by BORA or by persons authorised by BORA.
- Damage to the glass ceramic
- Injury caused by electrical voltage fluctuations
- Secondary damage or claims for damages beyond the defect
- Damage to plastic parts

Legal claims, particularly statutory claims for defects or product liability are not limited by the warranty and can be asserted free of charge.

If a defect is not covered by the manufacturer's warranty, a claim may be made against the BORA Technical Service.

BORA shall not assume the resulting costs.

The laws of the Federal Republic of Germany apply to these warranty conditions.

You can contact us at:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1,
6342 Niederndorf, Austria

● Telephone: 00800 7890 0987

Monday to Thursday from 08:00-18:00 and Friday
from 08:00-17:00

● Email: support@bora.com

11.1.1 Warranty extension

You can extend the warranty by registering at www.bora.com/registration.

11.2 Service

BORA Service:

see the back of these instructions



- In the case of faults you cannot fix yourself, contact your BORA specialist retailer or the BORA Service Team Team.

The BORA Service Team Team will require the type designation and serial number of your appliance (FD number).

This information is provided on the nameplate on the warranty form as well as on the bottom of the appliance.

11.3 Spare parts

- Only use original spare parts for repairs.
- Repairs may only be carried out by the BORA Service Team.

i Spare parts can be obtained from your BORA dealer, the BORA online service website at www.bora.com/service or by calling the service number provided.

11.4 Accessories

- GFES – eSwap odour filter
- GFESP – eSwap odour filter Plus
- KFR760AB – cooktop frame for width 760 mm
- RIED – Ring air inlet nozzle with hole to aid removal, black
- GAED – Gap air inlet nozzle with hole to aid removal, black
- AREd – Arc air inlet nozzle with hole to aid removal, black
- PUEF – Pure stainless steel grease filter
- PULB – Pure air purification box
- PULBTA – Pure air purification box with telescopic pull-out
- USL515 – side frame
- USL515AB – side frame, All Black
- KWGPFI – grill pan for surface induction

12 Product data sheets

12.1 E80P cooktop product data sheet

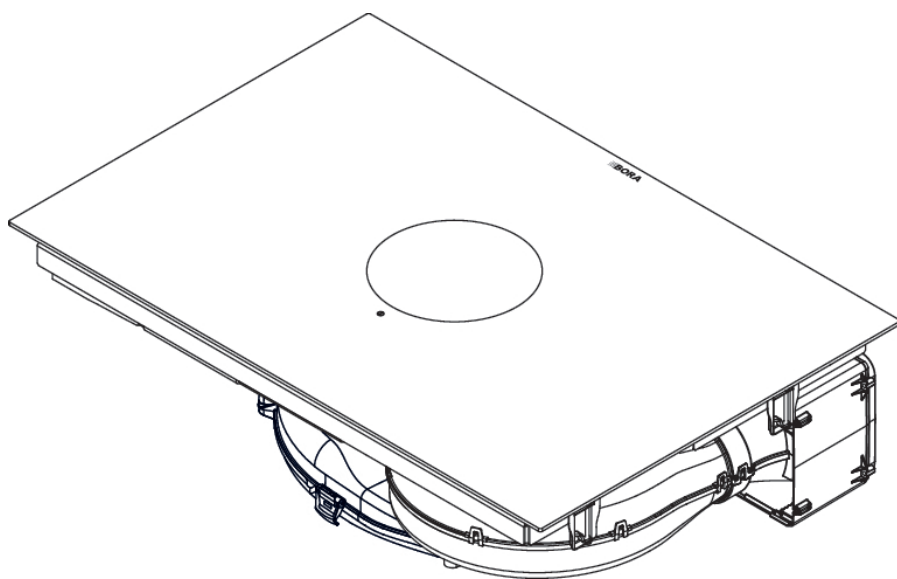
Product information according to Regulation (EU) Nr. 66/2014.

Manufacturer	BORA		
Model identification	E80P		
Type of hob	Glass ceramic cooktop		
Number of cooking zones/cooking areas	4		
Heating technology	Induction cooking zones and cooking surfaces		
	Symbol	Value	Unit
Size of usable surface			
Front left cooking zone	Ø	21.0	cm
Rear left cooking zone	Ø	17.5	cm
Front right cooking area	L × W	21.0 × 21.0	cm
Rear right cooking area	L × W	21.0 × 21.0	cm
Energy consumption			
Front left cooking zone	EC _{electric cooking}	188.1	Wh/kg
Rear left cooking zone	EC _{electric cooking}	177.4	Wh/kg
Front right cooking area	EC _{electric cooking}	177.4	Wh/kg
Rear right cooking area	EC _{electric cooking}	180.3	Wh/kg
Right bridged cooking areas	EC _{electric cooking}	179.5	Wh/kg
Energy consumption of the hob	EC _{electric hob}	180.6	Wh/kg

Tab. 12.1 Product data sheet

ES

Instrucciones de uso y montaje E80P



Índice

1	Generalidades	81	5.5	Uso de la placa de cocción	96
1.1	Validez	81	5.5.1	Selección de la zona de cocción	96
1.2	Responsabilidad	81	5.5.2	Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción	97
1.3	Conformidad del producto	81	5.5.3	Función booster de las zonas de cocción	97
1.4	Representación de la información	81	5.5.4	Función puente	97
2	Seguridad	82	5.5.5	Detección de ollas	97
2.1	Uso previsto	82	5.5.6	Apagar la zona de cocción	97
2.2	Personas con facultades limitadas	82	5.6	Dispositivos de seguridad	98
2.3	Indicaciones generales de seguridad	83	5.6.1	Dispositivo de seguridad para niños	98
2.4	Indicaciones de seguridad para el montaje	85	5.6.2	Bloqueo para limpieza	98
2.4.1	Indicaciones de seguridad para el montaje del extractor de superficie	86	5.6.3	Indicador de calor residual	98
2.4.2	Indicaciones de seguridad para el montaje de las placas de cocción	86	5.6.4	Desconexión de seguridad	98
2.5	Indicaciones de seguridad para el manejo	87	5.6.5	Protección contra sobrecalentamiento	98
2.5.1	Indicaciones de seguridad para el manejo del extractor de superficie	88	6	Menú del cliente	99
2.5.2	Indicaciones de seguridad para el manejo de las placas de cocción	89	6.1	Opción de menú L: Volumen de las señales acústicas	99
2.6	Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados	90	6.2	Opción de menú C: Dispositivo de seguridad para niños	99
2.6.1	Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de los extractores de superficie	90	6.3	Opción de menú F: indicador de servicio del filtro	99
2.6.2	Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de las placas de cocción	91	6.4	Opción de menú n: tiempo de desconexión retardada	100
2.7	Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto	91	6.5	Opción de menú r: velocidad de reacción	100
2.8	Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación	91	6.6	Opción de menú S: visualización de software/hardware	100
3	Datos técnicos	93	6.7	Opción de menú o: desconexión de seguridad	100
4	Descripción del aparato	93	6.8	Opción de menú 0: ajustes de fábrica	100
4.1	Descripción del tipo	93	7	Limpieza y cuidados	101
4.2	Descripción del sistema	94	7.1	Productos de limpieza	101
4.2.1	Estructura	94	7.2	Cuidados	101
4.2.2	Panel de mandos	94	7.3	Limpieza de la placa de cocción	101
4.2.3	Indicador de 7 segmentos	94	7.4	Limpieza del extractor de superficie	102
4.3	Principio de funcionamiento del extractor de superficie	94	7.4.1	Limpieza de la tobera de entrada y del filtro de grasa de acero inoxidable	102
4.4	Principio de funcionamiento de la placa de inducción	95	7.4.2	Eliminar líquidos del aparato	102
5	Funciones y uso	95	7.5	Limpieza de la carcasa de conducción del aire	102
5.1	Instrucciones generales de uso	95	7.6	Sustitución del filtro de olores	103
5.2	Control táctil	96	8	Solución de averías	105
5.3	Encender/apagar el sistema	96	9	Montaje	106
5.4	Manejo del extractor de superficie	96	9.1	Instrucciones generales de montaje	106
5.4.1	Niveles de potencia del ventilador	96	9.2	Volumen de suministro	106
5.4.2	Función booster del ventilador	96	9.3	Herramientas y medios auxiliares	106
5.4.3	Desconexión retardada	96	9.4	Guía de montaje	106
5.4.4	Indicador de servicio del filtro	96	9.4.1	Distancias de montaje	106
			9.4.2	Medidas mínimas de los muebles	106

9.4.3	Indicaciones relativas a los muebles de cocina.....	106
9.5	Recorte de la encimera.....	107
9.5.1	Medidas del recorte.....	107
9.6	Preparación de los muebles de cocina	107
9.6.1	Conducción de retorno del aire de recirculación desde el mueble de cocina	107
9.6.2	Variantes de montaje (A y B) para aparatos con recirculación	108
9.6.3	Preparación del mueble de cocina para la variante de montaje A	108
9.6.4	Medidas de montaje con la variante A.....	109
9.6.5	Prolongación de la extensión telescópica de la caja de purificación de aire	109
9.6.6	Preparación del mueble de cocina para la variante de montaje B.....	109
9.6.7	Medidas de montaje con la variante B.....	110
9.7	Preparar el aparato	110
9.8	Montar las placas de cocción.....	110
9.8.1	Colocación de la placa de cocción.....	110
9.8.2	Fijación de la placa de cocción.....	111
9.8.3	Conexión del panel trasero con la variante de montaje A	111
9.8.4	Insertar el filtro de olores	111
9.9	Conexión a la toma de corriente	111
9.10	Primera puesta en servicio.....	112
9.10.1	Menú de distribuidores y de servicio	113
9.10.2	Opción de menú P: Gestión de potencia.....	113
9.10.3	Opción de menú D: Modo demo	113
9.10.4	Comprobación del funcionamiento	114
9.11	Sellado del aparato	114
9.12	Traspaso al usuario.....	114
10	Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación	114
10.1	Puesta fuera de servicio.....	114
10.2	Desmontaje.....	114
10.3	Eliminación respetuosa con el medioambiente	115
10.3.1	Eliminación del embalaje de transporte.....	115
10.3.2	Eliminación de accesorios	115
10.3.3	Eliminación del aparato antiguo.....	115
11	Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios	115
11.1	Garantía del fabricante BORA	115
11.1.1	Garantía extendida	116
11.2	Servicio.....	116
11.3	Piezas de repuesto.....	116
11.4	Accesorios.....	116
12	Fichas técnicas del producto	117
12.1	Ficha técnica del producto E80P - placa de cocción	117

1 Generalidades

Este manual y el resto de documentos incluidos en el suministro contienen indicaciones importantes para protegerle frente a lesiones y evitar daños en el aparato.

► Observe todos los documentos que formen parte del volumen de suministro.

El montaje, la instalación y la puesta en servicio deberán realizarse siempre observando las leyes, regulaciones y normas nacionales vigentes. Los trabajos han de ser realizados por personal experto cualificado que conozca y cumpla las regulaciones adicionales de la empresa local de abastecimiento energético.

Deben observarse todas las indicaciones de seguridad y advertencias, así como las instrucciones operativas recogidas en la documentación suministrada.

Guarde este manual en un sitio seguro y, dado el caso, entréguelo a un posible usuario futuro.

1.1 Validez

Este manual es válido para distintas variantes de aparatos. Por este motivo, es posible que se describan características individuales de equipamiento que no correspondan a las de su aparato. Las imágenes contenidas se entienden como representaciones del principio y pueden diferir en los detalles.

1.2 Responsabilidad

La BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd y BORA Lüftungstechnik GmbH –en lo sucesivo, llamadas BORA– no se hacen responsables de los daños causados por negligencia o inobservancia de los documentos incluidos en el volumen de suministro.

Asimismo, BORA no se responsabiliza por los daños que pudieran deberse a un montaje inadecuado o a la inobservancia de las indicaciones de seguridad y advertencias.

1.3 Conformidad del producto

Los aparatos cumplen con las siguientes directivas de la UE/CE:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricción de sustancias peligrosas

El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet:

<https://www.bora.com>

1.4 Representación de la información

En lo sucesivo, el artículo descrito en estas instrucciones también se denominará «aparato». Todas las medidas se indican en milímetros.

Instrucciones operativas

► Realice todos los pasos de acción siempre en el orden indicado.

Enumeraciones

- Enumeración 1
- Enumeración 2

Puntos de información

i Una información le indica alguna particularidad que es absolutamente necesario tener en cuenta.

Instrucciones de seguridad y advertencias

PELIGRO

Tipo y origen del peligro

Consecuencias por inobservancia

► Medidas a tomar

Donde:

- El símbolo de advertencia llama la atención sobre un riesgo alto de lesiones.
- La palabra indica la gravedad del peligro.

Símbolo de advertencia	Palabra de señalización	Riesgo
	Peligro	Indica una situación de peligro inmediata que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Advertencia	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Cuidado	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o de menor importancia.
	Nota	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar daños materiales.

Tab. 1.1 Significado de los símbolos de advertencia y las palabras de señalización

2 Seguridad

El aparato cumple con la normativa de seguridad. El usuario es el responsable del uso seguro del aparato, así como de su limpieza y cuidados. Un uso indebido puede provocar daños a personas o materiales.

2.1 Uso previsto

El aparato solo debe usarse en hogares, para cocinar.

Este aparato no ha sido concebido para:

- el uso en exteriores
- calentar habitaciones
- refrigerar, ventilar o deshumidificar habitaciones
- el uso en instalaciones móviles como vehículos, barcos o aviones
- el uso con un temporizador externo o un sistema separado de control remoto
- el uso a altitudes superiores a 2000 m (metros sobre el nivel del mar)
- el uso si no está completamente instalado

Un uso distinto al descrito o un uso que exceda el aquí descrito se considerará uso indebido.

i BORA no se hace responsable de los posibles daños provocados por un montaje defectuoso, un uso indebido o un manejo incorrecto.

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

2.2 Personas con facultades limitadas

Niños

Los niños mayores de 8 años podrán utilizar el aparato siempre que sean supervisados o que hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros derivados de ello. No permita a los niños jugar con el aparato.

- ▶ Active el dispositivo de seguridad para niños para evitar que conecten el aparato o cambien sus ajustes cuando no estén siendo vigilados.
- ▶ Vigile a los niños que estén cerca del aparato.
- ▶ No guarde ningún objeto que pudiera interesar a los niños en lugares de almacenaje sobre o detrás del aparato. Ello llevaría a los niños a trepar por el aparato.

i Los trabajos de limpieza y cuidado no deben ser realizados por niños, salvo que estén permanentemente supervisados.

Personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia o conocimientos suficientes, solo bajo supervisión o si han sido instruidas para un manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros que supone. Es posible limitar la puesta en funcionamiento mediante el dispositivo de seguridad para niños.

PELIGRO

Peligro de quemaduras por recipientes de cocción y alimentos calientes

Las asas que sobresalen de la encimera inducen a agarrarlas.

- ▶ Mantenga a los niños alejados de zonas de cocción calientes a menos que estén continuamente bajo supervisión.
- ▶ No gire las asas de ollas o los mangos de sartenes de forma que sobresalgan de la encimera.
- ▶ Evite que se pueda tirar de ollas o sartenes calientes.
- ▶ En caso necesario, utilice rejillas apropiadas de protección o cubiertas de la placa de cocción.
- ▶ Utilice exclusivamente las rejillas de protección y cubiertas de la placa de cocción homologadas por el fabricante del aparato. De lo contrario, pueden producirse accidentes.
- ▶ Consulte a su distribuidor especializado o al equipo de BORA Service para elegir una rejilla de protección de la placa de cocción adecuada.

2.3 Indicaciones generales de seguridad

PELIGRO

Peligro de asfixia por elementos del embalaje

Los elementos del embalaje (como plásticos, porexpán, etc.) pueden suponer un peligro de muerte para los niños.

- ▶ Guarde los elementos del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Deseche inmediatamente el embalaje de la forma correcta.

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica o de lesiones por superficies dañadas

Debido a fisuras, grietas o roturas en la superficie de los aparatos (p. ej., un cristal dañado), especialmente en la zona de la unidad de mando, el sistema electrónico que está debajo puede quedar expuesto y sufrir daños. Ello puede dar lugar a una descarga eléctrica. Además, una superficie dañada puede provocar lesiones.

- ▶ No toque la superficie dañada.
- ▶ En caso de roturas, fisuras o grietas, desconecte inmediatamente el aparato.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura mediante disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección.
- ▶ Consulte al equipo del BORA Service.

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones o de deterioro del aparato por montar componentes incorrectos o realizar cambios por iniciativa propia

La instalación de componentes incorrectos puede provocar daños personales o materiales en el aparato. Las modificaciones, remodelaciones o añadidos al aparato pueden menoscabar la seguridad.

- ▶ Emplee únicamente componentes originales.
- ▶ No cambie nada ni realice remodelaciones o añadidos en el aparato.

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por daños mecánicos en el aparato

Los daños mecánicos (p. ej., rotura, deformación, aflojamiento de la conexión adhesiva, etc.) en el aparato, los cables o los accesorios pueden provocar lesiones.

- ▶ Ponga el aparato fuera de servicio.
- ▶ No intente reparar o sustituir usted mismo los componentes dañados.
- ▶ Consulte al equipo del BORA Service.

CUIDADO

Peligro de lesiones por la caída de componentes del aparato

La caída de componentes del aparato puede causar lesiones.

- ▶ Por su seguridad, deposite junto a los aparatos los componentes desmontados.
- ▶ Asegúrese de que ningún componente desmontado del aparato se pueda caer.

CUIDADO

Peligro de lesiones por sobrecarga

Al transportar y montar los aparatos, un manejo incorrecto puede causar lesiones en las extremidades y el tronco.

- ▶ En caso dado se deberá transportar y montar el aparato entre dos personas.
- ▶ Si es necesario, emplee dispositivos auxiliares apropiados para evitar daños y lesiones.

CUIDADO

Deterioro por un uso inadecuado

Las superficies de los aparatos no deben utilizarse como encimera ni para depositar objetos. Los aparatos pueden resultar dañados por ello (especialmente debido a objetos duros o puntiagudos).

- ▶ No use los aparatos como encimera ni superficie para depositar objetos.
- ▶ Mantenga alejados de las superficies del aparato objetos duros o puntiagudos.

NOTA

Averías y fallos

En caso de averías o de un manejo incorrecto se emitirán avisos de error.

- ▶ En caso de avería o fallo, consulte el capítulo «Solución de averías».
- ▶ Si la avería o el fallo no aparece entre los descritos, desconecte el aparato y póngase en contacto con el BORA Service.

NOTA

Daños en el aparato debidos a las mascotas

Las mascotas pueden dañar el aparato o sufrir lesiones ellas mismas.

- ▶ Mantenga alejadas del aparato a sus mascotas.

2.4 Indicaciones de seguridad para el montaje

PELIGRO

Peligro de lesiones por un montaje incorrecto

Por incumplimiento de las instrucciones de montaje se pueden producir lesiones.

- ▶ La instalación y el montaje del aparato deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- ▶ El aparato solo puede montarse en estado libre de tensión.
- ▶ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Realice todos los trabajos con atención y concienzudamente.
- ▶ Antes de entregar el aparato o el sistema al usuario final, asegúrese de que se ha instalado correctamente.

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por daños en el aparato

Un aparato dañado puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ Compruebe el aparato antes del montaje para ver si presenta algún daño visible.
- ▶ No monte nunca ni conecte un aparato dañado.
- ▶ No ponga en funcionamiento aparatos dañados.

NOTA

Daños en el aparato por una conexión eléctrica incorrecta

La seguridad eléctrica del aparato solo estará garantizada si este se conecta a un sistema de toma de tierra instalado de acuerdo con la normativa vigente.

- ▶ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Asegúrese de que se cumple esta medida de seguridad básica. El aparato debe ser apropiado para la tensión y frecuencia locales.
- ▶ Controle las especificaciones de la placa de características y, en caso de divergencias, no conecte el aparato.
- ▶ Los aparatos solo podrán conectarse a la red de suministro eléctrico una vez realizado el montaje del sistema de conductos o instalado el filtro de recirculación.
- ▶ Utilice exclusivamente los cables de conexión prescritos.

NOTA

Daños en el aparato por distancias de montaje incorrectas

El incumplimiento de las distancias de montaje puede provocar daños en el aparato y en los muebles de la cocina además de limitaciones funcionales.

- ▶ Para el montaje, tenga en cuenta las distancias mínimas estipuladas en el capítulo Montaje.

2.4.1 Indicaciones de seguridad para el montaje del extractor de superficie

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por funcionamiento de la rueda del ventilador

La rueda del ventilador girando supone un peligro de lesiones.

- ▶ Instale el aparato exclusivamente en estado libre de tensión.
- ▶ Antes de proceder a la puesta en marcha, conecte el ventilador al sistema de conductos por ambos lados.

CUIDADO

Peligro de lesiones por funcionamiento del rodete del ventilador

Con conductos de aire cortos, existe el riesgo de invadir el espacio del ventilador.

▶ No meta nunca la mano en el espacio del ventilador a través de la salida de aire.

- ▶ Instale siempre los ventiladores de forma que no sea posible tocarlos a través de la salida de aire.
- ▶ Con conductos de aire de menos de 900 mm, instale un protector antimanipulación entre el ventilador y la salida de aire.
- ▶ Los filtros de olores (filtros de carbón activo) no son una protección suficiente contra contactos.

2.4.2 Indicaciones de seguridad para el montaje de las placas de cocción

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por daños en el cable de alimentación

Si el cable de alimentación se ha dañado (p. ej., durante el montaje o por contacto con una zona de cocción caliente), ello puede provocar una descarga eléctrica (mortal).

- ▶ Asegúrese de que el cable de conexión no quede aprisionado o dañado.
- ▶ Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las zonas de cocción calientes.

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por una mala conexión a la red

Una conexión defectuosa del aparato a la red entraña el peligro de descarga eléctrica.

- ▶ Asegúrese de que el aparato se conecte a la red mediante un embornado estable.
- ▶ Asegúrese de que el aparato se conecte a un sistema de toma de tierra instalado de acuerdo con la normativa vigente.
- ▶ Asegúrese de que se prevea un dispositivo que permita una desconexión de la red con una apertura entre contactos de al menos 3 mm en todos los polos (disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección).

2.5 Indicaciones de seguridad para el manejo

PELIGRO

Peligro de incendio por aceites o grasas sobrecalentados

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

- ▶ Nunca deje sin supervisión el aparato si se está utilizando con aceite o grasa.
- ▶ Nunca apague con agua el fuego producido por aceite o grasa.
- ▶ Desconecte el aparato.
- ▶ Sofoque el fuego, p. ej., con la tapa de una olla o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por el calentamiento de los aparatos

Algunos aparatos y piezas de estos que se pueden tocar se calientan durante el uso. Después de apagarlos hay que esperar a que se enfríen. El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- ▶ No toque aparatos calientes.
- ▶ Observe el indicador de calor residual.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por fallo de corriente

Durante o después de un fallo de corriente un aparato que hubiera estado antes en funcionamiento puede seguir aún caliente.

- ▶ No toque el aparato mientras siga caliente.
- ▶ Mantenga a los niños alejados del aparato caliente.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras y de incendio por objetos calientes

Durante el funcionamiento y durante la fase de enfriamiento, el aparato y las piezas de este que se pueden tocar están calientes. Los objetos que estén en contacto con partes calientes del aparato se calentarán rápidamente y pueden provocar quemaduras graves (esto ocurre especialmente con objetos de metal, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas o componentes del aparato) o arder.

- ▶ No se deje ningún objeto sobre el aparato.
- ▶ Utilice accesorios adecuados (agarradores, manoplas de cocina, etc.).
- ▶ Con placas de inducción es mejor no confiar simplemente en la detección de ollas, sino apagar siempre el aparato después de su uso.

CUIDADO

Deterioro por recipientes de cocción calientes

Los recipientes de cocción calientes pueden dañar determinados componentes del aparato.

- ▶ No deposite ningún recipiente de cocción caliente en la zona del panel de mandos o del indicador de la placa de cocción.
- ▶ Mantenga alejados de la tobera de entrada los recipientes de cocción calientes.

NOTA

Daños en el aparato

Un uso inadecuado puede provocar daños en el aparato.

- ▶ Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie del aparato estén limpias y secas.
- ▶ Levante siempre (¡no lo arrastre!) el recipiente de cocción para evitar arañazos o desgaste en la superficie del aparato.
- ▶ No use el aparato para depositar objetos.
- ▶ Apague siempre el aparato después de su uso.

2.5.1 Indicaciones de seguridad para el manejo del extractor de superficie

ADVERTENCIA

Peligro de incendio por flambeado

Con el extractor de superficie en funcionamiento, este aspira grasa de la cocina. Al flambeo ciertos platos, se puede prender fuego a la grasa de la cocina.

- ▶ Limpie con regularidad el extractor de superficie.
- ▶ Nunca trabaje con una llama abierta si el extractor de superficie está en funcionamiento.

CUIDADO

Deterioro por la aspiración de objetos o de papel

El extractor de superficie puede aspirar objetos pequeños y ligeros, como paños de cocina de tela o papel. Ello podría dañar el ventilador o limitar la potencia de extracción.

- ▶ No deje objetos ni papel cerca del extractor de superficie.
- ▶ Use el extractor de superficie solo con el filtro de grasa instalado.

CUIDADO

Deterioro por acumulación de suciedad y grasa

La suciedad y grasa acumuladas pueden limitar el correcto funcionamiento del extractor de superficie.

- ▶ Nunca utilice el extractor de superficie sin el filtro de grasa de acero inoxidable instalado correctamente.

NOTA

Humedad del aire elevada

Cada vez que se cocina algo, esto libera humedad adicional al aire ambiente. Con el modo de recirculación, solo se elimina una pequeña parte de la humedad del vapor de cocción.

- ▶ Para el funcionamiento con recirculación, asegúrese de que entre suficiente aire fresco, p. ej., dejando una ventana abierta.
- ▶ Asegure un ambiente normal y agradable (45–60 % de humedad en el aire), p. ej., abriendo puntos de ventilación naturales o activando algún sistema de ventilación de la vivienda.

2.5.2 Indicaciones de seguridad para el manejo de las placas de cocción

PELIGRO

Peligro de incendio por dejar la placa de cocción sin supervisión

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

- ▶ Nunca caliente aceite o grasa sin supervisión.
- ▶ Nunca apague con agua el fuego producido por aceite o grasa.
- ▶ Desconecte la placa de cocción.
- ▶ Sofoque el fuego, p. ej., con la tapa de una olla o una manta ignífuga.

PELIGRO

Peligro de explosión por líquidos inflamables

Los líquidos inflamables cerca de una placa de cocción pueden explotar y causar lesiones graves.

- ▶ No pulverice aerosoles cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- ▶ No deje líquidos inflamables cerca de la placa de cocción.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por la salida de líquidos calientes

Si se deja un recipiente con comida al fuego sin supervisar, puede producirse una sobrecocción con el consiguiente reboso de líquidos calientes.

- ▶ Vigile todas las operaciones de cocción.
- ▶ Evite que los alimentos rebosen por sobrecocción.
- ▶ Apague siempre el aparato después de su uso.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por vapor caliente

Los líquidos entre la zona de cocción y la base del recipiente de cocina pueden producir quemaduras en la piel al evaporarse.

- ▶ Asegúrese de que la zona de cocción y la base del recipiente de cocción estén siempre secas.

NOTA

Deterioro debido al azúcar o la sal de las comidas

Los restos de comidas preparadas con azúcar o sal, así como jugos derramados sobre la zona de cocción caliente pueden dañar esta.

- ▶ Tenga cuidado de que no caigan restos de comida con azúcar o sal ni jugos sobre la zona de cocción caliente.
- ▶ Si esto ocurre, elimine inmediatamente los restos de la zona de cocción caliente.

CUIDADO

Radiación electromagnética

Interferencias con marcapasos, audífonos e implantes metálicos. Las placas de cocción de inducción generan en torno a las zonas de cocción un campo electromagnético de alta frecuencia. Al aproximarse demasiado a las zonas de cocción, los marcapasos, audífonos o implantes metálicos pueden verse afectados negativamente o incluso averiarse.

► No obstante, consulte al fabricante de su dispositivo o a su médico en caso de dudas.

2.6 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados

NOTA

Daños en el aparato debidos a la suciedad

La suciedad puede provocar deterioro, limitaciones en las funciones u olores.

- Limpie periódicamente el aparato.
- Elimine inmediatamente la suciedad.
- Para la limpieza, utilice solamente productos no abrasivos para evitar arañazos o desgaste en la superficie.
- Al limpiar, asegúrese de que no puede entrar agua en el interior del aparato. Emplee únicamente un paño moderadamente húmedo. No rocíe el aparato con agua. La entrada de agua en el interior puede provocar daños.
- No emplee limpiadores de vapor para la limpieza. El vapor puede provocar un cortocircuito en piezas conductoras de corriente y causar daños materiales.
- Observe todas las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidados».

2.6.1 Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de los extractores de superficie

PELIGRO

Peligro de incendio por acumulación de restos de grasa

Con una limpieza irregular o insuficiente del filtro de grasa, o debido a un cambio tardío del filtro, puede aumentar el riesgo de incendio.

- Limpie y cambie el filtro en intervalos regulares.

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones al abrir la cubierta de la carcasa inferior

La rueda del ventilador girando supone un peligro de lesiones.

- Apague el aparato y desconéctelo de forma segura de la red eléctrica antes de retirar las cubiertas de la zona de la rueda del ventilador.

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por funcionamiento del rodete del ventilador

Si el rodete del ventilador gira mientras se está cambiando el filtro, se pueden producir lesiones.

- Cambie el filtro de olores (filtro de carbón activo) únicamente cuando el aparato esté apagado.

NOTA

Daños en el aparato y fallos funcionales

Si los orificios de ventilación están sucios, los componentes pueden quedar dañados y producirse fallos funcionales.

► Mantenga abiertos y limpios los orificios de ventilación.

2.6.2 Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de las placas de cocción

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por superficies calientes

Si se limpian las placas de cocción calientes, existe riesgo de quemaduras.

- Limpie las placas de cocción solo cuando se hayan enfriado.
- Observe el indicador de calor residual.

2.7 Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto

PELIGRO

Peligro de lesiones durante trabajos de reparación

La falta de conocimientos puede provocar lesiones durante los trabajos de reparación.

- Los trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- Desconecte el aparato de la red de forma segura.
- Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por otro de iguales características.

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones o deterioro del aparato por la realización de reparaciones inadecuadas

La instalación de componentes incorrectos puede provocar daños personales o materiales en el aparato. Las modificaciones, remodelaciones o añadidos al aparato pueden menoscabar la seguridad.

- Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.
- No cambie nada ni realice remodelaciones o añadidos en el aparato.

2.8 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación

PELIGRO

Peligro de lesiones durante el desmontaje

La falta de conocimientos puede provocar lesiones durante el desmontaje.

- El desmontaje debe ser realizado por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- Desconecte el aparato de la red de forma segura.
- Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por desconexión incorrecta

Una desconexión incorrecta del aparato de la red entraña el peligro de descarga eléctrica.

- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura.
- ▶ Asegúrese de que el aparato no esté bajo tensión con un medidor homologado.
- ▶ Evite tocar contactos descubiertos de la unidad electrónica, ya que pueden presentar una carga residual.

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por carga residual

Los componentes electrónicos del aparato pueden tener una carga residual y dar lugar a una descarga eléctrica.

- ▶ No toque ningún contacto descubierto.

3 Datos técnicos

Parámetro	Valor
Tensión de conexión multifásica	380-415 V 2N/3N
Tensión de conexión monofásica	220 - 240 V
Frecuencia	50-60 Hz
Consumo de potencia máximo	7360 W (4400 W/3600 W)
Fusible/toma de corriente trifásica	3 × 16 A
Fusible/toma de corriente bifásica	2 × 16 A
Fusible/toma de corriente monofásica	1 × 32 A (1 × 20 A / 1 × 16 A)
Dimensiones (anchura × profundidad × altura)	760 × 515 × 199 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	23,9 kg
Placa de cocción	
Material de la superficie	Vitrocerámica
Niveles de potencia placa de cocción	1-9, P
Zona de cocción delantera izquierda tamaño	210 mm de Ø
Zona de cocción delantera izquierda potencia	2300 W
Zona de cocción delantera izquierda potencia función booster	3000 W
Zona de cocción trasera izquierda tamaño	175 mm de Ø
Zona de cocción trasera izquierda potencia	1400 W
Zona de cocción trasera izquierda potencia función booster	2100 W
Zona de cocción delantera derecha tamaño	210 × 210 mm
Zona de cocción delantera derecha potencia	2100 W
Zona de cocción delantera derecha potencia función booster	3000 W
Zona de cocción trasera derecha tamaño	210 × 210 mm
Zona de cocción trasera derecha potencia	2100 W
Zona de cocción trasera derecha potencia función booster	3000 W
Extractor de superficie	
Niveles de potencia extractor de superficie	1-3, P
Tamaño de abertura de salida (An × Al)	445 × 137 mm
Vida útil filtro de carbón activo	150 h (1 año)

Tab. 3.1 Datos técnicos E80P

Medidas del aparato

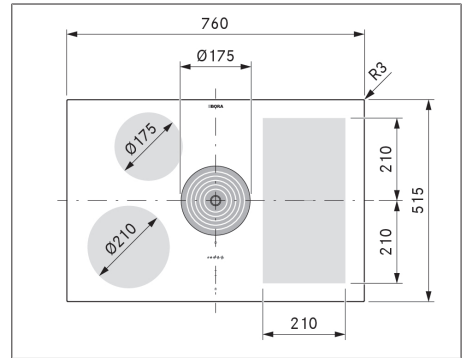


Fig. 3.1 Vista superior con las medidas del aparato

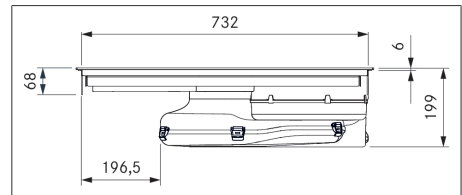


Fig. 3.2 Vista frontal con las medidas del aparato

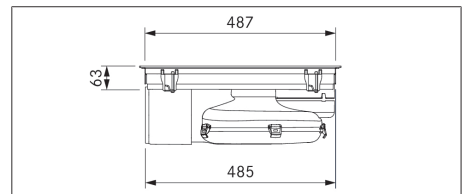


Fig. 3.3 Vista lateral con las medidas del aparato

4 Descripción del aparato

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

4.1 Descripción del tipo

Modelo	Denominación del producto
E80P	Placa de cocción por inducción combinada con extractor de superficie integrado nicho de 80 cm - Recirculación

Tab. 4.1 Descripción del modelo

4.2 Descripción del sistema

4.2.1 Estructura

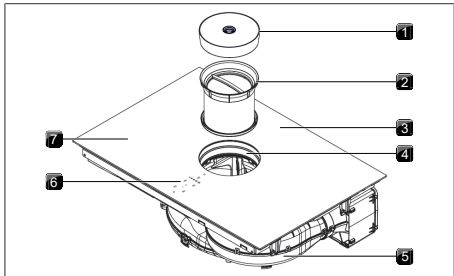


Fig. 4.1 Estructura

- [1] Tobera de entrada
- [2] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [3] Placa de cocción
- [4] Abertura de entrada
- [5] Ventilador
- [6] Panel de mandos
- [7] Zona de cocción (4)

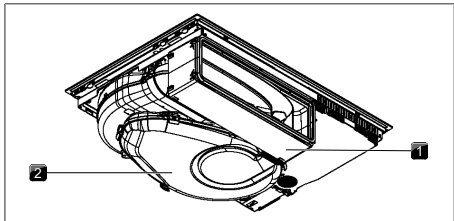


Fig. 4.2 Vista posterior

- [1] Caja de purificación de aire
- [2] Carcasa de conducción del aire

4.2.2 Panel de mandos

El aparato se maneja a través de un panel de mandos táctil central.

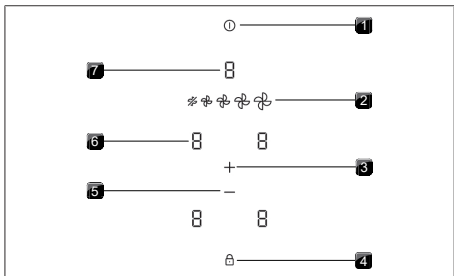


Fig. 4.3 Panel de mandos

- [1] Botón de encendido
- [2] Botón ventilador
- [3] Botón más
- [4] Botón del dispositivo de seguridad para niños
- [5] Botón menos
- [6] Indicador de zona de cocción
- [7] Indicador del extractor de superficie

4.2.3 Indicador de 7 segmentos

Indicador de ventilador

Indicador	Significado
1-3	Niveles de potencia
P	Función booster
0	Inactivo
∞	Desconexión retardada
F	Indicador de servicio del filtro
p. ej. E	Código de error

Tab. 4.2 Significado de los indicadores de 7 segmentos

Indicador de zona de cocción

Indicador	Significado
1-9	Nivel de potencia
P	Función booster
U	Detección de ollas
0	Inactivo
H	Indicador de calor residual (zona de cocción desconectada pero aún caliente)
E	Error

Tab. 4.3 Significado de los indicadores de 7 segmentos

4.3 Principio de funcionamiento del extractor de superficie

🏠 Modo de funcionamiento recirculación

El ventilador conduce el vapor de cocción hasta el filtro de olores (filtro de carbón activo). El filtro de olores captura las partículas de olor liberadas al cocinar. El aire limpiado se devuelve a la habitación. Por motivos de higiene y salud, el filtro de olores deberá cambiarse en los intervalos recomendados (Limpieza y cuidados).

i En caso de funcionamiento en modo de recirculación, se deberá asegurar una ventilación y un aporte de aire suficientes para evacuar la humedad del aire.

4.4 Principio de funcionamiento de la placa de inducción

Las zonas de cocción de inducción calientan los recipientes de cocción mediante un campo magnético. La base de la olla se calienta directamente. La zona de cocción sólo se calienta indirectamente. Las zonas de cocción con tecnología de inducción funcionan solo con recipientes de cocción adecuados (con base magnetizable de diámetro suficiente).

Niveles de potencia

La gran potencia de las placas de cocción por inducción logra un rápido calentamiento del recipiente. Para evitar que se queme la comida es necesario un cierto cambio de mentalidad a la hora de seleccionar el nivel de potencia con respecto a los sistemas de cocción convencionales.

Los valores de la tabla son orientativos. Según el recipiente de cocción y lo lleno que esté, se recomienda ajustar el nivel de potencia.

Nivel de potencia	Acción
I	Derretir mantequilla y chocolate, disolver gelatina
1-3	Mantener calientes salsas y sopas, remojar arroz
2-6	Cocer patatas, pasta, sopas, estofados; cocinar al vapor frutas, verduras y pescado; descongelar alimentos
6-7	Freír en sartenes antiadherentes a temperatura moderada (sin sobrecalentar el aceite) escalopes, pescado
7-8	Calentar grasas, marcar carne, cocinar brevemente salsas ligadas y sopas, hacer tortillas
P	Calentar agua

Tab. 4.4 Recomendaciones para los niveles de potencia

Recipientes adecuados

Los recipientes con este símbolo  son aptos para placas de inducción.

- Tenga en cuenta el diámetro mínimo de la base del recipiente de cocción:

Aparato	Zona de cocción	Diámetro mínimo de la base del recipiente de cocción
E80P	delantera izquierda	110 mm
	trasera izquierda	90 mm
	delantera derecha	110 mm
	trasera derecha	110 mm

Tab. 4.5 Diámetro mínimo de recipientes

- Coloque el recipiente de cocción (sin salvamanteles o soportes similares) directamente sobre la vitrocerámica.

i El tipo y la calidad del recipiente influyen de forma decisiva en los tiempos de cocción y de calentamiento, así como en los resultados de la cocción.

i La base del recipiente de cocción no debe presentar ninguna curvatura, ninguna aspereza punzante ni ningún borde afilado. Una curvatura de la base puede impedir que se detecte el recipiente de cocción o producir un sobrecalentamiento del mismo. Las asperezas o los bordes afilados pueden arañar la superficie de la placa de cocción.

Ruidos

Durante el funcionamiento con placas de cocción de inducción pueden producirse ruidos debido al material y al acabado del recipiente de cocción (p. ej. zumbidos, chasquidos, silbidos, estallidos y crujidos).

5 Funciones y uso

- Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

i El aparato solo se puede poner en funcionamiento si están instalados el filtro de carbón activo, la trampilla para el cambio del filtro, el filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada.

5.1 Instrucciones generales de uso

El aparato se maneja a través de un panel de mandos central. El panel de mandos está equipado con zonas táctiles y zonas de indicación. El aparato puede controlarse con un solo dedo mediante contactos breves (control táctil).

5.2 Control táctil

El sistema reconoce distintos órdenes táctiles.

Comandos táctiles	Aplicable a	Tiempo (contacto)
Toque	Botones	0,3 s
Pulsación larga	Botones	1 – 3 s

Tab. 5.1 Control táctil

5.3 Encender/apagar el sistema

► Pulsación larga del botón de encendido .
Una vez iniciado el sistema, aparece el indicador estándar:

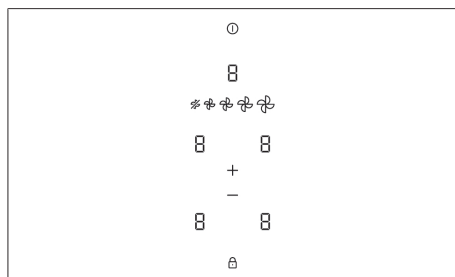


Fig. 5.1 Indicador estándar tras el encendido

i Cuando el dispositivo de seguridad para niños está activado, tras el arranque del sistema se ilumina el botón de bloqueo .

5.4 Manejo del extractor de superficie

5.4.1 Niveles de potencia del ventilador

Los niveles de potencia del ventilador pueden seleccionarse directamente a través de los botones del ventilador.

► Toque el nivel de potencia deseado para el ventilador.

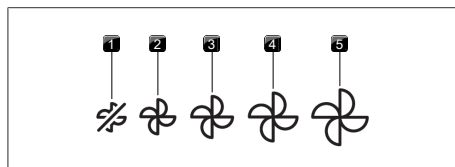


Fig. 5.2 Niveles de potencia del ventilador

- [1] Nivel de potencia 0 (apagado)
- [2] Nivel de potencia 1
- [3] Nivel de potencia 2
- [4] Nivel de potencia 3
- [5] Función booster

5.4.2 Función booster del ventilador

Al activar la función booster, el extractor dispone de la máxima potencia durante un periodo predefinido de tiempo. Después de 5 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 3.

Activar función booster del ventilador

► Toque el botón derecho del ventilador (función booster).

Desactivar la función booster del ventilador

La función booster del ventilador se desactiva anticipadamente en el momento en que se ajuste otro nivel de potencia.

5.4.3 Desconexión retardada

El extractor de superficie sigue funcionando en un nivel inferior y se apaga automáticamente transcurrido un tiempo definido. La duración de la desconexión retardada se puede ajustar en el menú (ajuste de fábrica 30 minutos).

Finalizar desconexión retardada anticipadamente

- Pulsación larga en  o bien
- Pulsación larga sobre el indicador del ventilador 

i BORA recomienda expresamente la desconexión retardada del extractor de superficie.

5.4.4 Indicador de servicio del filtro

El indicador de servicio del filtro del extractor de superficie se activa automáticamente cuando se haya consumido la vida útil del filtro de carbón activo.

- En el indicador del ventilador se muestra .
- El sistema puede seguir funcionando sin limitación alguna.

5.5 Uso de la placa de cocción

5.5.1 Selección de la zona de cocción

► Toque en un indicador de la zona de cocción.

El control de zonas de cocción se activa y se pueden efectuar ajustes hasta que el panel de mandos vuelva a indicador estándar.

5.5.2 Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción

Tras seleccionar la zona de cocción, el nivel de potencia se puede ajustar del siguiente modo:

► Tocando en o .

► Con una pulsación larga de (se activan los niveles de potencia 5 y 9)

► Con una pulsación larga de (se activan los niveles de potencia 5 y 0)

Repita este proceso para poner en funcionamiento más zonas de cocción si es necesario.

El nivel de potencia seleccionado se muestra en el indicador de la zona de cocción correspondiente.

5.5.3 Función booster de las zonas de cocción

Al activar la función booster, una zona de cocción dispone de la máxima potencia. Tras 5 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9. Para la segunda zona de cocción del mismo lado, la potencia máxima se reduce temporalmente.

Si se selecciona un nivel de potencia demasiado alto en la segunda zona de cocción, se restablece de forma automática la función booster en la otra zona de cocción.

Activar la función booster para una zona de cocción

- Toque en con el nivel de potencia 9 activo.
- En el indicador de la zona de cocción aparece .

Desactivar la función booster antes de tiempo

- Ajuste de otro nivel de potencia

Nunca caliente aceite, grasas y similares con la función booster. La base del recipiente se puede sobrecalentar por la elevada potencia.

5.5.4 Función puente

Función disponible únicamente en las 2 zonas de cocción de inducción total a la derecha.

Con la función puente, es posible combinar dos zonas de cocción contiguas en una sola zona grande. El nivel de potencia de la zona combinada se controla por medio de un elemento de mando. La regulación de la potencia se realiza de forma sincrónica (ambas zonas de cocción se ponen en funcionamiento con el mismo nivel de potencia). La función puente sirve para calentar alimentos, p. ej., en un asador.

La función puente finaliza y las zonas de cocción se desactivan si no se detecta durante 10 segundos un recipiente de cocción adecuado en ninguna de las zonas de cocción, o si solo se detecta en una zona de cocción (detección de ollas).

Activar función puente

- Toque simultáneo en ambos indicadores de las zonas de cocción.
- El indicador trasero de la zona de cocción muestra .
- El indicador delantero de la zona de cocción muestra el nivel de potencia actual de la función puente.
- Ajuste el nivel de potencia deseado.

Si antes de activar la función puente ambas zonas de cocción están activas, se adopta el nivel de potencia más bajo.

Desactivar función puente

- Pulsación larga en .
- o bien
- Pulsación larga sobre el indicador delantero de la zona de cocción.
- o bien
- Toque al mismo tiempo los dos indicadores de las zonas de cocción con función puente activa.
- Los niveles de potencia se ponen a 0.

5.5.5 Detección de ollas

En las placas de inducción, la zona de cocción detecta automáticamente el tamaño del recipiente de cocción y aporta solo la energía necesaria para dicha superficie. Una zona de cocción de inducción no estará operativa si se muestra / de manera alternante. Las causas posibles son:

- No hay recipiente de cocción
- Recipiente inadecuado
- Diámetro de la base del recipiente de cocción demasiado pequeño

Si tras el ajuste de un nivel de potencia no se detecta ningún recipiente, la zona de cocción se desconecta automáticamente tras 10 minutos.

Con placas de inducción es mejor no confiar simplemente en la detección de ollas, sino apagar siempre el aparato después de su uso.

5.5.6 Apagar la zona de cocción

- Selección de la zona de cocción
- Ajuste del nivel de potencia 0
- o bien
- Pulsación larga en .
- o bien

- Pulsación larga sobre el indicador de la zona de cocción

5.6 Dispositivos de seguridad

5.6.1 Dispositivo de seguridad para niños

El dispositivo de seguridad para niños evita que los aparatos se enciendan de forma involuntaria o sin permiso. Cuando el dispositivo de seguridad para niños está activado, se ilumina el botón de bloqueo  en el indicador del mando selector.

Activación del dispositivo de seguridad para niños

- Pulsación larga del botón de bloqueo .
- Se activa el dispositivo de seguridad para niños y los indicadores se oscurecen.

Desactivación del dispositivo de seguridad para niños

- Pulsación larga del botón de bloqueo .

Activar/desactivar permanentemente el dispositivo de seguridad para niños

(ver "6.2 Opción de menú C: Dispositivo de seguridad para niños")

5.6.2 Bloqueo para limpieza

El bloqueo para limpieza bloquea el panel de mandos durante 10 segundos.

Activar el bloqueo de limpieza

- Toque el botón de limpieza .
- El temporizador comienza a funcionar en el indicador del ventilador.

Desactivar el bloqueo de limpieza antes de tiempo

- Pulsación larga del botón de limpieza .

5.6.3 Indicador de calor residual

Si una zona de cocción sigue caliente tras la desconexión, se muestra H.

- No toque zonas de cocción calientes.
► No deje ningún objeto sobre las placas de cocción calientes.

El indicador se apaga una vez haya transcurrido un tiempo de enfriamiento suficiente (temperatura < 55 °C).

5.6.4 Desconexión de seguridad

Extractor de superficie

Transcurridos 120 minutos sin haber indicado o cambiado el nivel de potencia, el extractor de superficie conmuta al modo automático.

Placas de cocción

Cada zona de cocción se desconecta automáticamente tras un tiempo predefinido de funcionamiento sin que se haya modificado el nivel de potencia. La duración hasta la desconexión de seguridad puede ajustarse en el menú del cliente.

Nivel de potencia	Desconexión de seguridad tras h:min		
	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3
1	12:00	8:24	6:00
2	10:00	6:24	4:00
3	9:00	5:12	2:30
4	8:00	4:12	2:00
5	6:00	3:18	1:30
6	4:00	2:12	1:00
7	4:00	2:12	1:00
8	3:00	1:48	0:45
9	2:00	1:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Tab. 5.2 Desconexión de seguridad con los niveles de potencia

5.6.5 Protección contra sobrecalentamiento

En caso de sobrecalentamiento se reduce la potencia de la placa de cocción o bien se desconecta el aparato por completo. La protección contra sobrecalentamiento se activa cuando se presentan los siguientes casos:

- Se calienta el recipiente de cocción sin nada dentro.
- Se calienta aceite o grasa en un nivel de potencia alto.
- Se vuelve a conectar una zona de cocción caliente después de un fallo de corriente.

La protección contra sobrecalentamiento realiza una de las siguientes medidas:

- La función booster activada vuelve al ajuste inicial.
- La función booster no puede volver a activarse.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- Se desconecta por completo la placa de cocción.

Tras un tiempo suficiente de enfriamiento, la placa de cocción puede volver a utilizarse con todas sus funcionalidades.

6 Menú del cliente

Acceder al menú del cliente

Requisito: El aparato está encendido, todas las zonas de cocción y el extractor de superficie están inactivas y no queda ningún tipo de calor residual.

► Pulsación larga sobre el indicador del ventilador.

Navegar por el menú del cliente

Navegar hasta la siguiente opción de menú:

► Toque el indicador del ventilador.

- Los ajustes realizados se aplican automáticamente al cambiar a otra opción de menú o al cerrarse el menú.

Salir del menú del cliente

► Pulsación larga sobre el indicador del ventilador. o bien

► Pulsación larga del botón de encendido 

- Se sale del menú y el aparato se apaga.

Vista general del menú del cliente

Opción de menú/designación/selección	Ajuste de fábrica
L Volumen de las señales acústicas (0-9)	2
C Dispositivo de seguridad para niños (encendido/apagado)	Apagado
F Mostrar vida útil del filtro (reiniciar el indicador de servicio del filtro)	
a Duración de la desconexión retardada (20, 30, 40 min)	30 min
r Velocidad de reacción de las zonas táctiles (1 lenta, 2 media, 3 rápida)	2
S Versión de software/hardware	
o Desconexión de seguridad (1 larga, 2 media, 3 corta)	2
0 Restablecer ajustes de fábrica	

Tab. 6.1 Vista general del menú del cliente

6.1 Opción de menú L: Volumen de las señales acústicas

-  Las señales acústicas relevantes para la seguridad se emiten siempre al 100 % del volumen.
-  La señal acústica del botón de encendido no se puede desactivar.
-  Una vez que se accede a la opción de menú, se muestra el volumen ajustado en ese momento.

Es posible seleccionar diferentes niveles de volumen de la señal acústica. Las señales acústicas relevantes para la seguridad no se modifican.

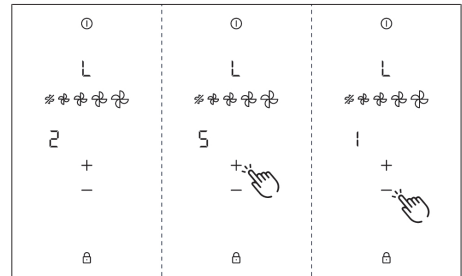


Fig. 6.1 Opción de menú L: Volumen de las señales acústicas

6.2 Opción de menú C: Dispositivo de seguridad para niños

El dispositivo de seguridad para niños se puede activar o desactivar de manera permanente.

► Toque  para activarlo.

► Toque  para desactivarlo.

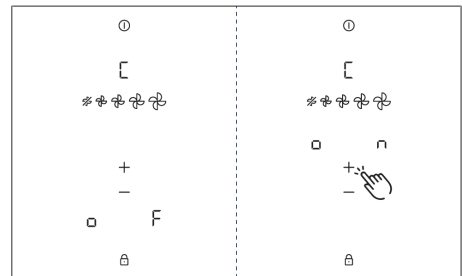


Fig. 6.2 Opción de menú C: Dispositivo de seguridad para niños

6.3 Opción de menú F: indicador de servicio del filtro

En la opción del menú se muestra la vida útil restante del filtro.

Reiniciar la vida útil del filtro

► Pulsación larga en .

- La vida útil del filtro se restablece al 100 %.
- El indicador de servicio del filtro  deja de mostrarse tras el encendido.

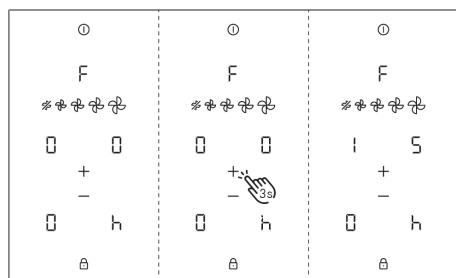


Fig. 6.3 Opción de menú F: Servicio del filtro

6.4 Opción de menú n: tiempo de desconexión retardada

Se puede elegir entre tres modos de funcionamiento:
20 minutos / 30 minutos / 40 minutos

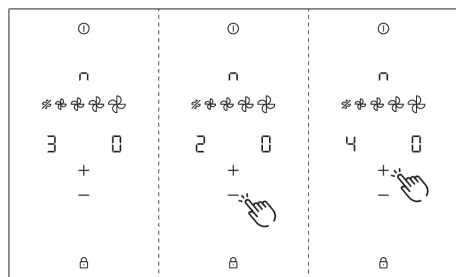


Fig. 6.4 Opción de menú n: tiempo de desconexión retardada

6.5 Opción de menú r: velocidad de reacción

► Seleccione la velocidad de reacción deseada.

- Velocidad de reacción 1: lenta
- Velocidad de reacción 2: media
- Velocidad de reacción 3: rápida

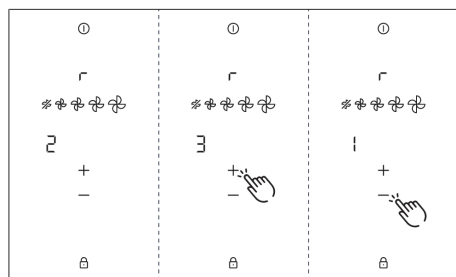


Fig. 6.5 Opción de menú r: velocidad de reacción

6.6 Opción de menú S: visualización de software/hardware

La versión de software/hardware se muestra mediante los 4 indicadores de las zonas de cocción.

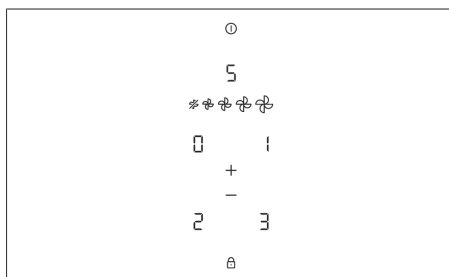


Fig. 6.6 Opción de menú S: visualización de software/hardware

6.7 Opción de menú o: desconexión de seguridad

El posible seleccionar el intervalo de tiempo (nivel) para la desconexión automática de seguridad de las zonas de cocción.

- Nivel 1: intervalo largo para la desconexión de seguridad
- Nivel 2: intervalo medio para la desconexión de seguridad (ajuste de fábrica)
- Nivel 3: intervalo corto para la desconexión de seguridad

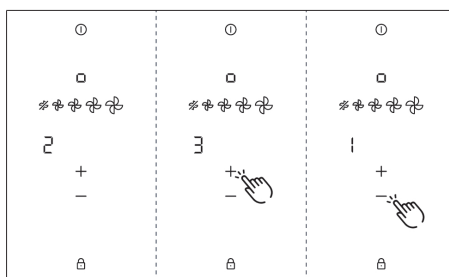


Fig. 6.7 Opción de menú o: desconexión de seguridad

6.8 Opción de menú 0: ajustes de fábrica

- i** Con la opción de menú 0, se devuelven todos los ajustes del menú del cliente a los ajustes de fábrica.

Restablecer ajustes de fábrica (Reset)

- Pulsación larga de  en el indicador izquierdo trasero de la placa de cocción.
- Una vez finalizado el reset, el aparato se apaga.

7 Limpieza y cuidados

- Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").
- Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie estén completamente desconectados y se hayan enfriado antes de proceder a la limpieza y cuidados para evitar posibles lesiones.
- Respete los siguientes ciclos de limpieza y cuidados:

Componente	Ciclos de limpieza y cuidado
Panel de mandos	Inmediatamente después de encenderse
Placa de cocción	Inmediatamente después de encenderse
Extractor de superficie	Semanalmente
Tobera de entrada y filtro de grasa de acero inoxidable	Tras cocinar platos con alto contenido de grasa o como mínimo una vez a la semana Con el indicador de servicio del filtro 
Carcasa de conducción del aire	Cada 6 meses o al cambiar el filtro de olores
Filtro de carbón activo	Cambiar en caso de olores, si disminuye la potencia de extracción, o si se muestra  en el indicador de servicio del filtro

Tab. 7.1 Ciclos de limpieza

-  La limpieza y cuidados periódicos aseguran una vida útil larga y un funcionamiento óptimo.

7.1 Productos de limpieza

- No utilice productos limpiadores químicos agresivos que contengan ácidos o álcalis (p. ej. spray para hornos).
- Tenga en cuenta que el producto de limpieza no debe contener en ningún caso arena, carbonato sódico, ácidos, álcalis o cloruros.
- No emplee limpiadores de vapor, estropajos duros o productos abrasivos.

-  Los productos de limpieza agresivos y las bases de ollas abrasivas pueden dañar la superficie y hacer que aparezcan manchas oscuras.

7.2 Cuidados

- No use la placa de cocción como superficie para trabajar o depositar objetos.

- No empuje ni arrastre recipientes sobre la placa de cocción.

Los cambios de color y los brillos no suponen ningún daño o deterioro de la placa de cocción. El funcionamiento de la placa de cocción y la estabilidad de la vitrocerámica no se ven afectados por ellos. Los cambios de color de la placa de cocción se producen por residuos que no se han retirado y se han quemado sobre la superficie. Los brillos aparecen por la fricción de la base de la olla, especialmente si se usan recipientes de cocción con materiales blandos o productos limpiadores inadecuados. Levante siempre (¡no lo arrastre!) el recipiente de cocción para evitar arañazos o desgaste en la superficie del aparato. Son difíciles de eliminar.

7.3 Limpieza de la placa de cocción

-  Para la limpieza de la placa de cocción necesitará una rasqueta de vitrocerámica especial y unos productos de limpieza adecuados.

Limpieza periódica

- Elimine todas las acumulaciones de suciedad y los restos de alimentos de mayor tamaño de la placa de cocción con una rasqueta de vitrocerámica.
- Vierta el producto de limpieza sobre la placa de cocción fría.
- Frote el producto de limpieza con papel de cocina o un paño limpio.
- Enjuague la placa de cocción con un paño mojado.
- Frote la placa de cocción con un paño limpio para secarla.

Suciedad intensa

- Elimine la suciedad intensa y las manchas (manchas de cal, manchas de brillo perlado) con productos de limpieza con la placa de cocción todavía tibia.
- Ablande los alimentos que han rebosado con un paño mojado.
- Elimine los restos de suciedad con la rasqueta de vitrocerámica.

Limpieza superficial durante el funcionamiento

- Elimine inmediatamente las semillas, migas y similares para evitar que rayen la superficie.
- Retire inmediatamente los restos fundidos adheridos de plástico, papel de aluminio, azúcar o comidas que contengan azúcar de la zona de cocción caliente con una rasqueta de vitrocerámica para evitar que se quemen.

7.4 Limpieza del extractor de superficie

- Limpie las superficies del sistema de extracción con un paño suave humedecido y lavavajillas, o con un producto limpiacristales suave.
- Reblandezca la suciedad que se haya secado sobre las superficies con un paño húmedo (¡no rascar!).

7.4.1 Limpieza de la tobera de entrada y del filtro de grasa de acero inoxidable

- i** La tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable absorben las partículas grasas de los vapores de cocción.

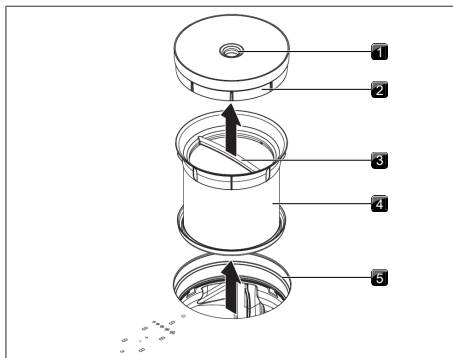


Fig. 7.1 Desmontaje de los componentes

- | | |
|-------------------------|---|
| [1] Orificio de agarre | [2] Tobera de entrada |
| [3] Asa de agarre | [4] Filtro de grasa de acero inoxidable |
| [5] Abertura de entrada | |

Limpieza a mano

- Utilice productos de limpieza desengrasantes.
- Enjuague los componentes con agua caliente.
- Limpie los componentes con un cepillo suave.
- Tras la limpieza, enjuague bien los componentes con agua limpia.

Limpieza en el lavavajillas

- Coloque los componentes en el lavavajillas de modo que no pueda estancarse agua en ellos.
- Seleccione un programa de lavado a 65 °C como máximo.

- i** El filtro de grasa de acero inoxidable se debe sustituir cuando ya no sea posible lavarlo por completo. (ver "11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios").

- i** Coloque únicamente componentes secos y limpios en el aparato.

7.4.2 Eliminar líquidos del aparato

- i** Los líquidos que llegan al aparato a través de la abertura de entrada son recogidos en el filtro de grasa de acero inoxidable (hasta 150 ml) y en la carcasa de conducción del aire.

Proceda del siguiente modo:

- Desmonte la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.
- Vacíe el filtro de grasa de acero inoxidable.
- Compruebe si se ha acumulado líquido en la base de la carcasa de conducción del aire.
- Elimine los líquidos de la carcasa de conducción del aire.
- Encienda el extractor de superficie, como mínimo, en el nivel de potencia 2 para secar el filtro de olores y las piezas del conducto.
- Transcurridos 120 minutos, el extractor de superficie se apaga automáticamente y se activa la desconexión retardada.

7.5 Limpieza de la carcasa de conducción del aire

La carcasa de conducción del aire se encuentra por debajo de la placa de cocción, en el armario inferior. En la superficie de la carcasa de conducción del aire pueden depositarse residuos de grasa o de cal.

Apertura de la carcasa de conducción del aire

- Desmonte la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.
- Retire la trampilla para el cambio del filtro.
- Abra los 6 bloqueos repartidos por el contorno.
- Retire la base de la carcasa.
- Limpie la carcasa de conducción del aire y la base de la carcasa con un producto de limpieza suave.

Cierre de la carcasa de conducción del aire

- Sitúe la base de la carcasa con ayuda de los 3 pivotes de centrado distribuidos por el contorno.
- Presione la base de la carcasa hacia arriba para encajarla en la ranura de junta.
- Cierre los 6 bloqueos.
- Compruebe que la base de la carcasa está colocada correctamente.
- Coloque la trampilla para el cambio del filtro.
- Compruebe que la trampilla para el cambio del filtro está colocada correctamente.
- Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada.

7.6 Sustitución del filtro de olores

- i** El filtro de olores (filtro de carbón activo) deberá cambiarse cuando el indicador del ventilador muestre **F** (indicador de servicio del filtro). Los filtros pueden adquirirse en su establecimiento especializado o en la tienda BORA a través de la página web shop.bora.com.

Retiro del filtro de olores

- Desmonte la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.
- Desde dentro de la abertura de entrada, tire de la trampilla para el cambio del filtro para sacarla por la abertura de la carcasa del filtro.

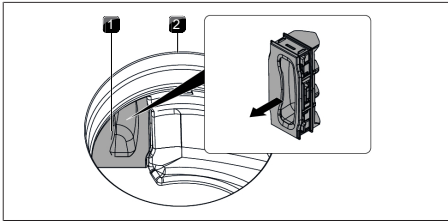


Fig. 7.2 Retirar la trampilla para el cambio del filtro

- [1] Trampilla para el cambio [2] Abertura de entrada del filtro

- Agarre el filtro de olores por su trabilla y tire de él todo lo posible hacia afuera.

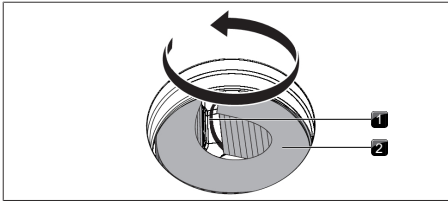


Fig. 7.3 Desenroscado del filtro de olores para quitarlo de su carcasa

- [1] Trabilla [2] Filtro de olores

- Tire del filtro de olores hacia arriba y retírelo por completo de la abertura de entrada con un movimiento giratorio.

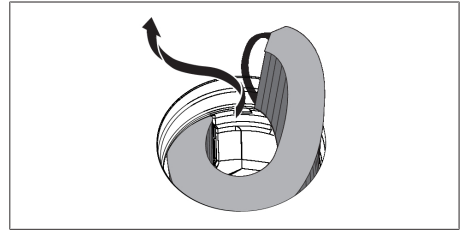


Fig. 7.4 Retiro del filtro de olores de la abertura de entrada

Insertar el filtro de olores

- Retire el embalaje.
- Oriente correctamente el filtro de olores de acuerdo con los símbolos impresos (flecha a la izquierda, trabilla a la derecha, TOP = arriba).
- Sujete el filtro de olores por ambos extremos.
- Forme un cilindro con el filtro de olores.

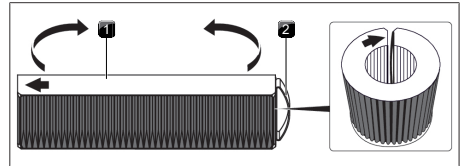


Fig. 7.5 Filtro de olores

- [1] Parte superior del filtro de [2] Trabilla olores

- Incline el filtro de olores ligeramente y colóquelo en la abertura de entrada.

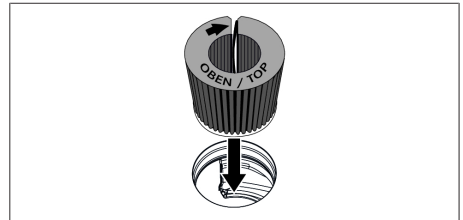


Fig. 7.6 Colocación del filtro de olores en la abertura del extractor

- Introduzca el extremo izquierdo del filtro en la abertura de la carcasa del filtro.
- Inserte hasta el tope el filtro de olores en la carcasa del filtro (para ello, puede empujar las láminas del filtro gradualmente con el dedo).
- El filtro de olores estará colocado en su posición final cuando haya sido introducido por completo en la carcasa.

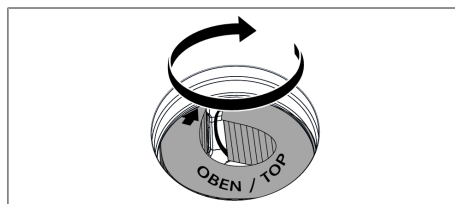


Fig. 7.7 Colocación del filtro de olores en la posición final

- Vuelva a colocar la trampilla para el cambio del filtro y compruebe que el asiento es correcto.

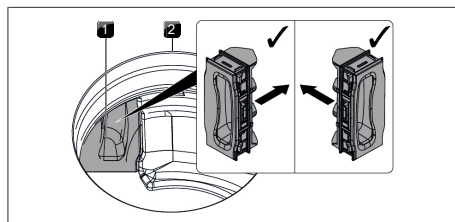


Fig. 7.8 Colocación de la trampilla para el cambio del filtro

- [1] Trampilla para el cambio [2] Abertura de entrada del filtro

- Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada.
- Reinicie el indicador de servicio del filtro (Opción de menú 3: Mostrar vida útil del filtro y reiniciar el indicador de servicio del filtro).

8 Solución de averías

i A menudo es posible solucionar uno mismo posibles averías y fallos. Así ahorrará tiempo y costes, ya que no tendrá que llamar al servicio de atención al cliente.

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
No se puede encender el aparato	Disyuntor/fusible automático defectuoso	Sustituir el disyuntor; Conectar de nuevo el fusible automático
	El disyuntor/fusible automático se dispara varias veces	BORA Póngase en contacto con el equipo de servicio.
	Suministro de corriente interrumpido	Encargue a un electricista profesional la verificación del suministro de corriente
Producción de olores en el funcionamiento de un aparato nuevo	Fenómeno normal cuando se trata de aparatos recién salidos de fábrica	Los olores desaparecen después de algunas horas de funcionamiento
Un indicador de una zona de cocción muestra 	No hay ningún recipiente o hay un recipiente no apropiado	Utilice recipientes de cocción adecuados del tamaño apropiado (véase «Descripción del aparato»)
El botón de bloqueo se ilumina 	Dispositivo de seguridad para niños activado	Desactivación del dispositivo de seguridad para niños
Una zona de cocción/la placa de cocción se apaga automáticamente	Se ha excedido la duración máxima de funcionamiento para una zona de cocción	Volver a poner en funcionamiento la zona de cocción
Cancelación anticipada de la función booster	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	Protección contra sobrecalentamiento
El ventilador de refrigeración de la placa de cocción sigue en marcha tras la desconexión	El ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que se haya enfriado la placa de cocción	Esperar hasta que el ventilador de refrigeración se apague automáticamente
La potencia de extracción del extractor de superficie empeora	Mucha suciedad acumulada en el filtro de grasa	Limpiar o sustituir el filtro de grasa
	Mucha suciedad acumulada en el filtro de olores (solo en caso de recirculación)	Sustitución del filtro de olores
	Objeto en la carcasa de conducción del aire (p. ej. un paño)	Retirar el objeto
Se muestra 	Uso de un interruptor de contacto de ventana separador de fases	Abrir ventana
	Ventilador defectuoso o se ha soltado una conexión de cable	BORA Póngase en contacto con el equipo de BORA Service
Se muestra 	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	Protección contra sobrecalentamiento
Se muestra 	Objeto en el panel de mandos	Retirar el objeto del panel de mandos
	Suciedad en el panel de mandos	Limpiar el panel de mandos
Se muestra  (solo en caso de recirculación)	Se ha consumido la vida útil del filtro de olores (filtro de carbón activo)	Utilizar un filtro de olores nuevo (ver "7.6 Sustitución del filtro de olores").

Tab. 8.1 Solución de averías

Averías y fallos no descritos:

► Desconecte el aparato.

► Póngase en contacto con el Equipo de BORA Service (ver "11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios") y comuníquelo el número de error indicado y el tipo de aparato.

9 Montaje

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

9.1 Instrucciones generales de montaje

- i** El aparato no debe montarse sobre equipos de refrigeración, lavavajillas, fogones, hornos, o lavadoras y secadoras.
- i** Las superficies de apoyo de las encimeras y los listones de acabado deben estar hechos de material resistente al calor (hasta aprox. 100 °C).
- i** Las zonas de corte de las encimeras deben sellarse con los medios adecuados para evitar la humedad y equiparse, en caso dado, con un desacoplamiento térmico.
- i** El extractor de superficie integrado no se puede poner en funcionamiento con otras placas de cocción.
- i** Para un mantenimiento duradero del rendimiento y para evitar el calentamiento excesivo, debe procurarse una ventilación suficiente por debajo de las placas de cocción.
- i** Si se ha previsto una regleta protectora de cables por debajo de los aparatos (base intermedia), esta no debe impedir un paso de aire suficiente.

9.2 Volumen de suministro

Volumen de suministro	Cantidad
Placa de cocción con extractor de superficie integrado	1
Tobera de entrada	1
Filtro de grasa de acero inoxidable	1
Instrucciones de uso y montaje	1
Abrazaderas de montaje	4
Cinta selladora	1
Juego de placas de compensación de altura	1
Bolsa de piezas pequeñas para el montaje	1
Filtro de olores (filtro de carbón activo)	1
Plantilla para el recorte del panel trasero	1
Cable de alimentación	1

Tab. 9.1 Volumen de suministro

9.3 Herramientas y medios auxiliares

Para un correcto montaje del aparato, necesitará, entre otros elementos, las siguientes herramientas:

- Sierra de calar o serrucho
- Destornillador / llave Torx 20
- Silicona negra de sellado resistente al calor
- Plantilla para el recorte del panel trasero

9.4 Guía de montaje

9.4.1 Distancias de montaje

► Mantenga el espacio libre necesario alrededor del recorte de la encimera.

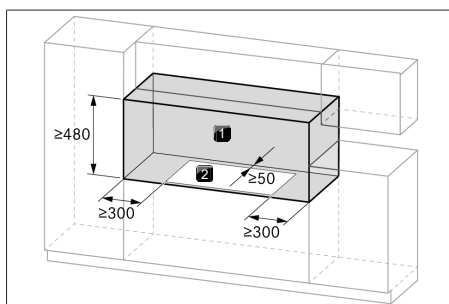


Fig. 9.1 Espacio libre requerido

[1] Espacio libre requerido [2] Recorte de la encimera

9.4.2 Medidas mínimas de los muebles

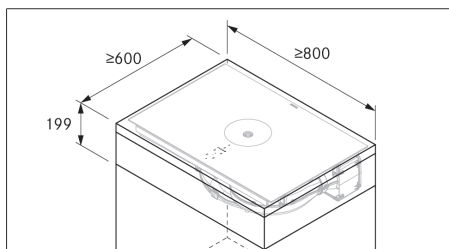


Fig. 9.2 Medidas mínimas de los muebles

9.4.3 Indicaciones relativas a los muebles de cocina

- Retire en la medida de lo posible los travesaños existentes del mueble de la zona de recorte de la encimera.
- Con encimeras delgadas se debe disponer de un soporte suficientemente rígido en el módulo.
- Los cajones y estantes del armario inferior deben ser extraíbles.

- Según la situación de montaje, puede ser necesario recortar los cajones del armario inferior.

Si se ha planificado una base intermedia (regleta protectora de cables), se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Estará sujeta de tal forma que se pueda extraer desde abajo para trabajos de mantenimiento
- Para una aireación suficiente de la placa de cocción deberá respetarse una distancia mínima de 15 mm al borde inferior de esta.

9.5 Recorte de la encimera

i La medida mínima de 50 mm del borde delantero de la encimera hasta el recorte de la encimera es una recomendación de BORA.

- Prepare el recorte de la encimera teniendo en cuenta las medidas del recorte proporcionadas.
- Asegúrese de que se realiza un sellado correcto de las superficies del recorte de la encimera.
- Siga las indicaciones del fabricante de la encimera.

9.5.1 Medidas del recorte

Montaje superpuesto

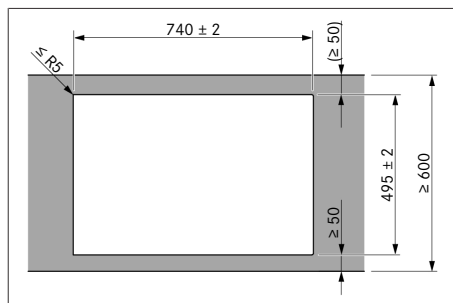


Fig. 9.3 Medidas del recorte para montaje superpuesto

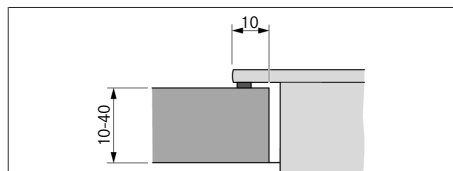


Fig. 9.4 Medida del apoyo para montaje superpuesto

Montaje enrasado

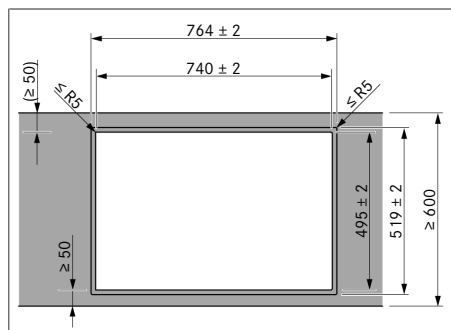


Fig. 9.5 Medidas del recorte para montaje enrasado

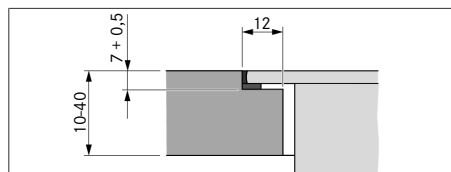


Fig. 9.6 Medida del rebaje para un montaje enrasado

9.6 Preparación de los muebles de cocina

9.6.1 Conducción de retorno del aire de recirculación desde el mueble de cocina

En los sistemas de recirculación debe haber una abertura de flujo de retorno en los muebles de cocina para devolver el aire de recirculación depurado del mueble de cocina de nuevo a la habitación. La abertura de flujo de retorno puede realizarse por medio de una moldura de zócalo recortada. También se puede emplear un zócalo de lamas con, como mínimo, la correspondiente sección de abertura.

- Rebaje la moldura del zócalo o practique los orificios necesarios en el zócalo.
- La sección transversal de la abertura para el flujo de retorno debe ser $\geq 500 \text{ cm}^2$ en cada extractor de superficie.

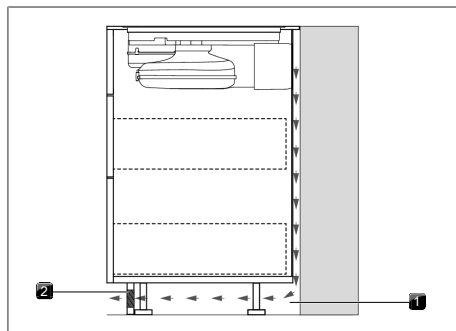


Fig. 9.7 Abertura de flujo de retorno en la zona del zócalo

- [1] Abertura de flujo de retorno en la moldura de zócalo $\geq 500 \text{ cm}^2$ [2] Flujo de retorno del aire de recirculación

9.6.2 Variantes de montaje (A y B) para aparatos con recirculación

Para los aparatos con recirculación hay 2 variantes de montaje disponibles:

A: Armario inferior con panel trasero continuo

El aire de recirculación se conduce directamente detrás del panel trasero del módulo a través de la conexión del panel trasero de la caja de purificación de aire. El aire vuelve a la habitación a través de la abertura de flujo de retorno.

Para el montaje esto significa lo siguiente:

- No es necesaria una base intermedia debajo de la placa de cocción.
- Se debe prever un corte en el panel trasero del módulo.

B: Armario inferior con base intermedia debajo de la placa de cocción

El aire de recirculación es conducido hacia el espacio libre entre la encimera y la base intermedia (sin conexión de la caja de purificación de aire en el panel posterior). Por detrás del panel del módulo, el aire de recirculación vuelve a través de la abertura de flujo de retorno a la habitación.

Para el montaje esto significa lo siguiente:

- Se necesita una base intermedia debajo de la placa de cocción.
- No es necesario prever un corte en el panel trasero del módulo.

9.6.3 Preparación del mueble de cocina para la variante de montaje A

- El armario inferior debe tener un panel trasero continuo para que el flujo de retorno de aire de recirculación no sea conducido al espacio delantero del módulo.
- Se debe prever un corte en el panel trasero.
- Para la abertura de flujo de retorno debe dejarse una distancia mínima de 25 mm entre la pared trasera del módulo y el mueble contiguo o una pared de la habitación.
- No es necesaria una base intermedia debajo de la placa de cocción.

Adaptación del panel trasero de los muebles

- ▶ Adapte el panel trasero como corresponda según las medidas necesarias de montaje.
- ▶ En caso necesario desplace el panel trasero.
- ▶ En caso necesario aumente la altura del panel trasero para que el módulo quede cerrado hacia delante.
- ▶ Oriente la plantilla en el panel trasero del mueble de acuerdo con las marcas y los datos.
- ▶ Marque el recorte de la pared posterior.
- ▶ Sierre el recorte del panel trasero.

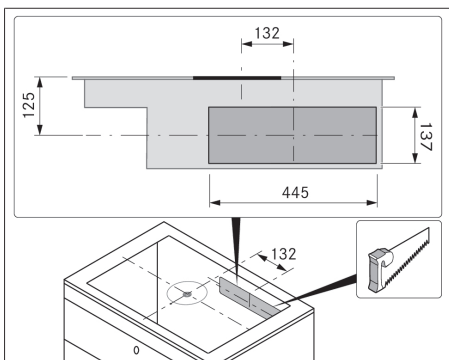


Fig. 9.8 Recorte del panel trasero

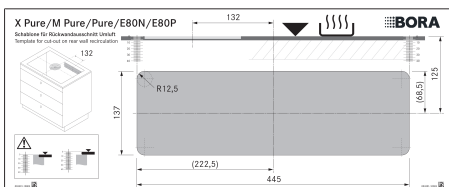


Fig. 9.9 Plantilla para el recorte del panel trasero

- i** A la hora de colocar la plantilla debe tenerse en cuenta si se trata de un montaje enrasado o un montaje superpuesto. 125 mm desde el borde superior de la placa de cocción hasta el centro del recorte.

9.6.4 Medidas de montaje con la variante A

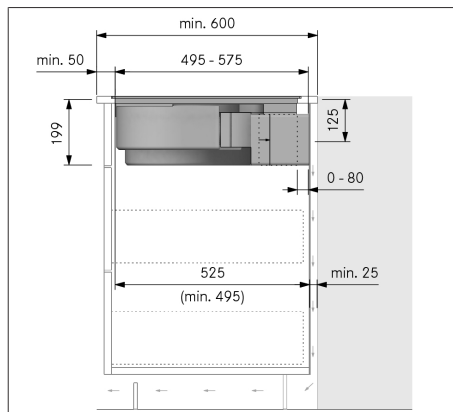


Fig. 9.10 Medidas de montaje con recirculación, variante de montaje A

9.6.5 Prolongación de la extensión telescópica de la caja de purificación de aire

Con la extensión telescópica se crea la conexión del conducto con el panel trasero del módulo, que salva de forma flexible la distancia máxima de 80 mm entre la placa de cocción y el panel trasero del módulo. A partir de una profundidad de la encimera de 675 mm, en la variante de montaje A es necesario alargar la extensión telescópica con el accesorio PULBTA (+ máx. 105 mm).

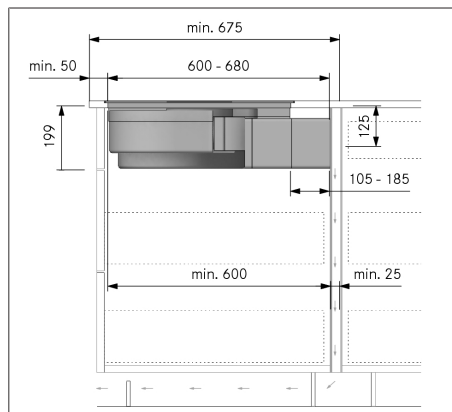


Fig. 9.11 Medidas de montaje para la variante de recirculación A, profundidad de la encimera 675 mm o más

- Retire la lámina protectora de la cinta adhesiva en la extensión telescópica.
- Monte la prolongación PULBTA en la extensión telescópica.
- Retire la lámina protectora de la cinta adhesiva en la prolongación PULBTA.

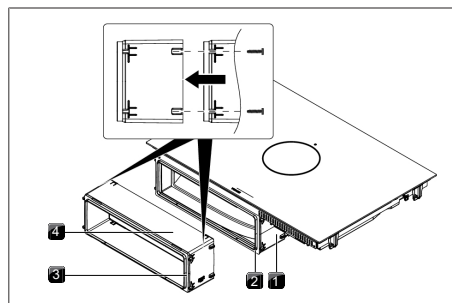


Fig. 9.12 Prolongación de la extensión telescópica

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| [1] Extensión telescópica | [2] Cinta adhesiva |
| [3] Cinta adhesiva | [4] Prolongación PULBTA |

9.6.6 Preparación del mueble de cocina para la variante de montaje B

- Se deberá prever una base intermedia debajo de la placa de cocción.
- El panel trasero del módulo debe cerrar por arriba a ras de la base intermedia para que el flujo de retorno de aire de recirculación no sea conducido al espacio delantero del módulo.

- Para la abertura de flujo de retorno debe dejarse una distancia mínima de 25 mm entre la pared trasera del módulo y el mueble contiguo o una pared de la habitación.

Adaptación del panel trasero de los muebles

- Adapte el panel trasero como corresponda según las medidas necesarias de montaje.
- En caso necesario desplace el panel trasero.
- Adapte la altura del panel trasero a la base intermedia de modo que la cierre al ras.

9.6.7 Medidas de montaje con la variante B

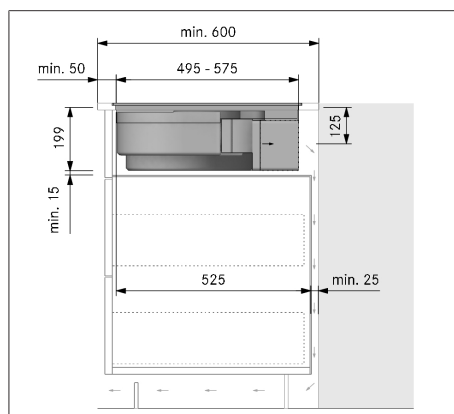


Fig. 9.13 Medidas de montaje para la variante de recirculación B, profundidad de la encimera 600 mm

9.7 Preparar el aparato

Colocar la cinta selladora

- Para el montaje superpuesto pegue la cinta selladora adjunta sin dejar huecos por fuera en todo el perímetro de la parte inferior de la placa de cocción.
- Para el montaje enrasado, pegue la cinta selladora en las superficies de apoyo del recorte de la encimera, incluso aunque selle la placa de cocción con masilla de silicona o similar.

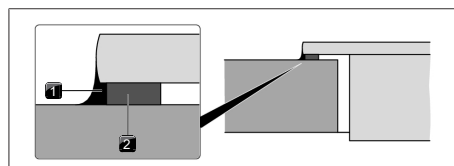


Fig. 9.14 Cinta selladora para montaje superpuesto

- [1] Masilla de silicona [2] Cinta selladora

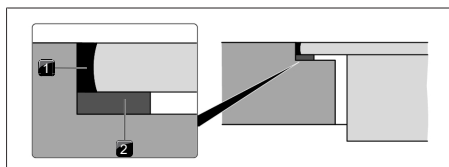


Fig. 9.15 Cinta selladora para montaje enrasado

- [1] Masilla de silicona [2] Cinta selladora

Colocación de las abrazaderas de montaje

- Inserte en cada lateral de la placa de cocción 2 abrazaderas de montaje hasta el tope en las lengüetas de sujeción.

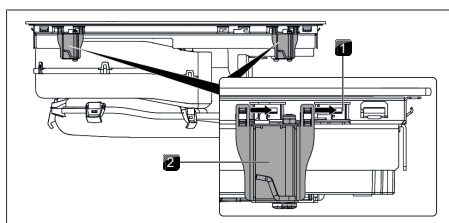


Fig. 9.16 Colocación de las abrazaderas de montaje

- [1] Lengüetas de sujeción [2] Abrazaderas de montaje

9.8 Montar las placas de cocción

9.8.1 Colocación de la placa de cocción

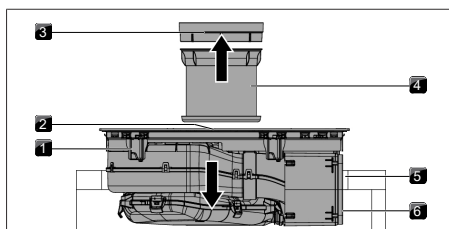


Fig. 9.17 Colocación de la placa de cocción en posición centrada

- [1] Placa de cocción [2] Abertura de entrada
[3] Tobera de entrada [4] Filtro de grasa de acero inoxidable
[5] Recorte de la encimera [6] Cinta adhesiva

- Antes de la colocación, retire la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.
- Retire la lámina protectora de la cinta adhesiva por la parte delantera en la extensión telescópica.
- Utilice la abertura de entrada como asa de ayuda para la colocación.

- Eleve la placa de cocción en posición recta sobre el recorte de la encimera.
- Deposite la placa de cocción centrada en el recorte de la encimera.
- Alinee con exactitud la placa de cocción.

- i** Compruebe que la cinta selladora de la placa de cocción se encuentra sobre la encimera para el montaje superpuesto.
- i** Compruebe que la cinta selladora rodea bien la placa de cocción para el montaje enrasado.

Placas de compensación de altura para montaje enrasado (opcional)

Para evitar que se escurran, las placas de compensación de altura son autoadhesivas.

- Coloque debajo placas de compensación de altura si es necesario.
- Coloque las placas de compensación de altura junto a la cinta selladora.

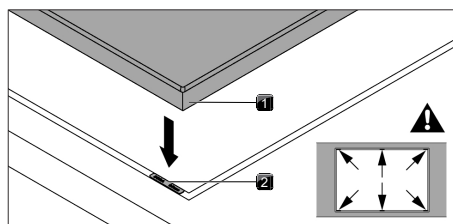


Fig. 9.18 Ubicación de placas de compensación de altura

- [1] Placa de cocción
- [2] Placa de compensación de altura

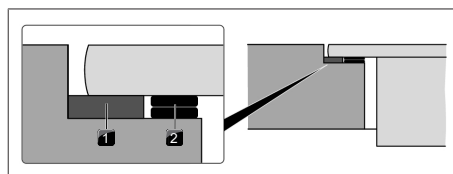


Fig. 9.19 Placas de compensación de altura

- [1] Cinta selladora
- [2] Placa de compensación de altura

9.8.2 Fijación de la placa de cocción

- Fije la placa de cocción con la escuadra de fijación de la abrazadera de montaje en la encimera.
- Par de apriete: máx. 2,2 Nm.

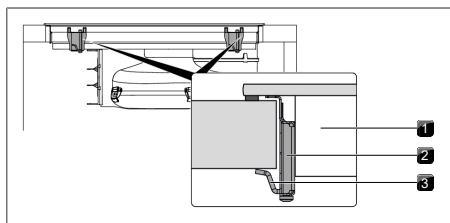


Fig. 9.20 Fijación de la placa de cocción en posición centrada

- [1] Placa de cocción
- [2] Abrazadera de montaje
- [3] Escuadra de fijación

9.8.3 Conexión del panel trasero con la variante de montaje A

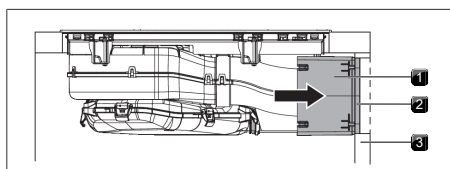


Fig. 9.21 Conexión del panel trasero

- [1] Extensión telescópica
- [2] Cinta adhesiva
- [3] Panel trasero del módulo

- Empuje la extensión telescópica de forma que quede pegada herméticamente al panel trasero del módulo.
- Con la extensión telescópica se salva la distancia al panel trasero del mueble de manera flexible.
- Compruebe si la extensión telescópica cierra al ras y con un encaje perfecto el recorte del panel trasero del módulo.
- Fije la extensión telescópica con ayuda de la cinta adhesiva al panel trasero del módulo.

9.8.4 Insertar el filtro de olores

- i** véase el cap. Limpieza y cuidados, «Sustitución del filtro de olores»

9.9 Conexión a la toma de corriente

- Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

- i** El montaje, la instalación y la puesta en servicio deberán realizarse siempre observando las leyes, regulaciones y normas nacionales vigentes. Los trabajos han de ser realizados por personal

experto cualificado que conozca y cumpla las regulaciones adicionales de la empresa local de abastecimiento energético.

i El cable de alimentación incluido en el suministro solo se puede usar para la conexión trifásica.

i No están permitidas las conexiones mediante enchufes macho con puesta a tierra (conectores tipo Schuko).

i Conexión monofásica: El aparato cumple con los requisitos de la norma IEC 61000-3-12.

- Desconecte el interruptor principal/fusible automático antes de conectar la placa de cocción.
- Asegure el interruptor principal/fusible automático contra una reconexión no autorizada.
- Asegúrese de que no hay tensión.
- Conecte la placa de cocción exclusivamente mediante unión fija a un cable de alimentación tipo H 05 VV-F con la sección mínima requerida.

Conexión	Fusible	Sección mínima
Conexión trifásica	$3 \times 16 \text{ A}$	$2,5 \text{ mm}^2$
Conexión bifásica	$2 \times 16 \text{ A}$	$2,5 \text{ mm}^2$
Conexión monofásica	$1 \times 32 \text{ A}$	4 mm^2

Tab. 9.2 Protección y sección mínima

- Conecte el cable de alimentación de acuerdo con el esquema de conexión correspondiente en la toma de corriente del aparato.
- Para una conexión monofásica o bifásica, una los respectivos contactos con el puente de conexión.
- Sujete el cable de conexión con la brida para cables.
- Cierre la carcasa de la toma de corriente con la cubierta.
- Coloque el cable de conexión a lo largo de los puntos de enganche empleando para ello los sujetacables.
- Asegúrese de que el cable no quede aprisionado o dañado, y de que no pueda tocar ninguna zona de cocción caliente.
- Compruebe que el montaje es correcto.

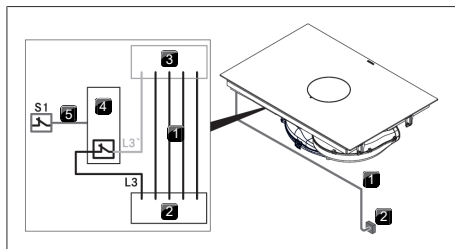


Fig. 9.22 Esquema de conexiones con contacto de conmutación externo

- [1] Cable de alimentación
- [2] Toma de corriente
- [3] Toma de corriente del aparato
- [4] Relé de conmutación
- [5] Conexión de conmutación S1 y relé de conmutación
- [S1] Contacto de conmutación externo

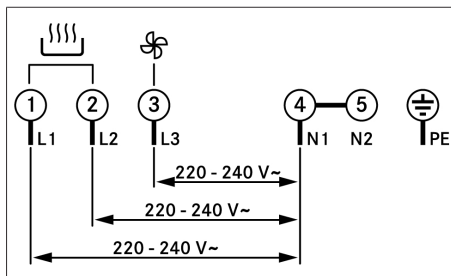


Fig. 9.23 Esquema de conexiones, conexión trifásica

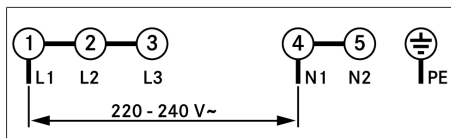


Fig. 9.24 Esquema de conexiones, conexión monofásica

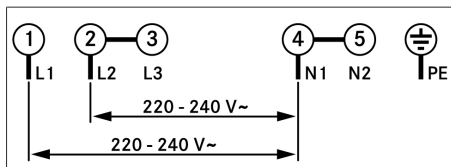


Fig. 9.25 Esquema de conexiones, conexión bifásica

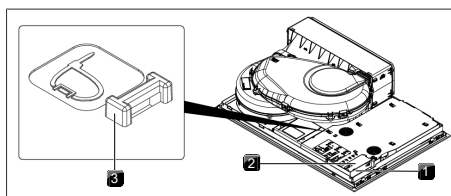


Fig. 9.26 Conexiones eléctricas de la placa de cocción

- [1] Toma de corriente
- [2] Cubierta de la toma de corriente
- [3] Puntos de enganche

9.10 Primera puesta en servicio

i Para la primera puesta en servicio deben realizarse algunos ajustes esenciales (configuración básica) desde el menú de distribuidores y de servicio.

9.10.1 Menú de distribuidores y de servicio

- i** Se puede acceder al menú de distribuidores y de servicio hasta 2 minutos después del paso de corriente por el aparato.
- i** El sistema adopta y guarda los ajustes realizados al salir de la opción del menú en cuestión.
- i** A continuación encontrará explicaciones sobre el uso del menú y una descripción de las opciones de menú principales.

Vista general del menú de distribuidores y de servicio

Opción de menú/designación/área de selección	Ajuste de fábrica
P Gestión de potencia	3
A Modo demo	Apagado

Tab. 9.3 Vista general del menú

Acceder al menú de distribuidores y de servicio

- Alimente corriente eléctrica al aparato.
- Se muestra el indicador estándar y el indicador del ventilador parpadea durante 2 minutos.
- Pulsación larga en  en el indicador del ventilador.
- Se muestran 4 campos de entrada .
- Mantenga pulsado  en el indicador del ventilador y, al mismo tiempo, pulse los campos de entrada  en el orden indicado.
- Se muestra la opción de menú P.

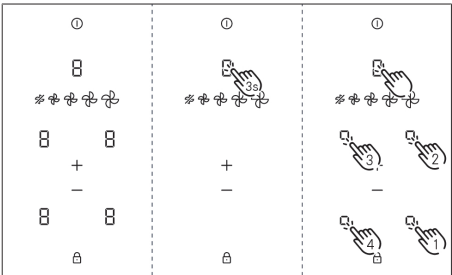


Fig. 9.27 Acceso a la pantalla del menú de distribuidores y de servicio

9.10.2 Opción de menú P: Gestión de potencia

La potencia total del aparato puede reducirse en caso de que la instalación no disponga de la potencia eléctrica necesaria.

Se puede elegir entre tres ajustes de gestión de potencia:

Ajustes de gestión de potencia	Conexión	Consumo de potencia máximo	Fusible
P3	Trifásica	7360 W	3 × 16 A
P3	Bifásica	7360 W	2 × 16 A
P3	Monofásica	7360 W	1 × 32 A
P2	Monofásica	4400 W	1 × 20 A
P1	Monofásica	3600 W	1 × 16 A

Tab. 9.4 Gestión de potencia

- Seleccione el ajuste adecuado.
- Confirme y guarde el ajuste cambiando a la siguiente opción del menú (toque el indicador multifunción/indicador P).

- i** Las limitaciones de potencia de las zonas de cocción, ajustadas de forma automática por el propio aparato, se adaptan a la potencia total configurada.
- i** La sección mínima del cable de alimentación no puede reducirse, a pesar de que haya eventuales limitaciones de potencia (véase la tabla «Protección y sección mínima»).

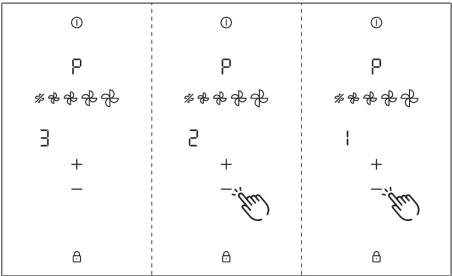


Fig. 9.28 Indicador opción de menú P: Gestión de potencia

9.10.3 Opción de menú D: Modo demo

El aparato se puede poner en modo demo, que cuenta con todas las funciones de manejo pero que tiene desactivada la función de calentamiento de las placas de cocción.

- Toque .

- El símbolo del modo demo  se muestra en todas las zonas de cocción durante un segundo.
- Se muestra .
- Confirme y guarde el ajuste cambiando a la siguiente opción del menú (toque el indicador multifunción/indicador .

i En el modo demo, la detección de ollas está desactivada.

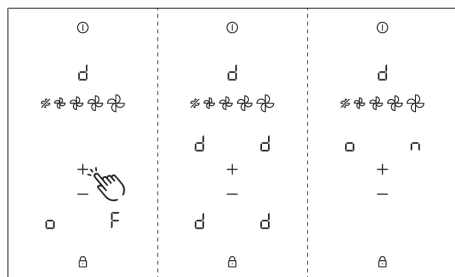


Fig. 9.29 Indicador opción de menú D: Modo demo

Salir del menú de distribuidores y de servicio

Se han realizado todos los pasos de configuración básica del menú:

- Pulsación larga en el indicador multifunción.

9.10.4 Comprobación del funcionamiento

- Someta todos los aparatos a un examen funcional a fondo.
- En caso de avisos de error, consulte el capítulo «Solución de averías».

9.11 Sellado del aparato

- Terminados los trabajos de montaje, selle el aparato con masilla de silicona negra térmica.
- Asegúrese de que no entre silicona de sellado por debajo del aparato.

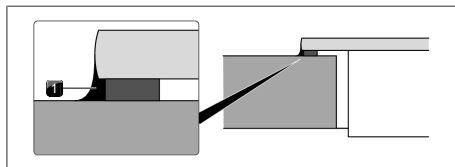


Fig. 9.30 Silicona de sellado para montaje superpuesto

[1] Masilla de silicona

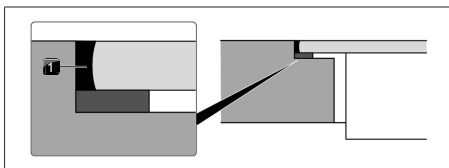


Fig. 9.31 Silicona de sellado para montaje enrasado

[1] Masilla de silicona

9.12 Traspaso al usuario

Cuando haya finalizado el montaje:

- Explique al usuario las principales funciones.
- Informe al usuario sobre todos los aspectos de seguridad relevantes de uso y manipulación.
- Dé al usuario los accesorios y las instrucciones de uso y montaje para que los guarde.

10 Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación

- Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").
- Contemple la documentación y las instrucciones suministradas.

10.1 Puesta fuera de servicio

Por puesta fuera de servicio se entiende el desmontaje y el desmantelamiento definitivo. Tras la puesta fuera de servicio, el aparato puede instalarse en otro mueble, venderse de forma privada o eliminarse.

i La desconexión de la toma de electricidad solo puede ser realizada por personal cualificado reconocido.

- Para poner el aparato fuera de servicio, apáguelo (véanse las instrucciones de uso)
- Desconecte el aparato del suministro de tensión.

10.2 Desmontaje

El desmantelamiento requiere que el aparato esté accesible para desmontarlo y que se haya desconectado del suministro de tensión.

- Elimine el aparato antiguo y los accesorios en los que se ha acumulado suciedad como se describe en el apartado «Eliminación respetuosa con el medioambiente».

10.3 Eliminación respetuosa con el medioambiente

10.3.1 Eliminación del embalaje de transporte

- i** El embalaje protege el aparato de daños durante el transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan teniendo en cuenta los aspectos de compatibilidad medioambiental y de eliminación de residuos, y son, por tanto, reciclables.

Devolver los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas y reduce los residuos. Su distribuidor especializado recogerá el embalaje.

- Entregue el embalaje a su distribuidor especializado, o bien
- Elimine el embalaje adecuadamente de acuerdo con la normativa local.

10.3.2 Eliminación de accesorios

Elimine los accesorios gastados o que no se necesiten (como el filtro de carbón activo) de forma adecuada observando la normativa local.

10.3.3 Eliminación del aparato antiguo



Al final de su vida útil, los aparatos eléctricos marcados con este símbolo no deben desecharse en la basura doméstica. Deben eliminarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Puede obtener información al respecto en las administraciones locales o municipales.

Los aparatos eléctricos y electrónicos antiguos suelen contener materiales valiosos. Pero también contienen sustancias nocivas que eran necesarias para su funcionamiento y seguridad. Estas pueden ser perjudiciales para la salud y el medioambiente si se desechan con la basura o se manipulan incorrectamente.

- No tire nunca el aparato antiguo a la basura doméstica.
- Lleve el aparato antiguo a un punto de recogida local para la devolución y el aprovechamiento de componentes eléctricos y electrónicos y otros materiales.

11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

- Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

11.1 Garantía del fabricante BORA

BORA asume para sus productos una garantía del fabricante de 2 años frente al cliente final. Esta garantía asiste al cliente final además de los derechos legales por defectos frente al vendedor de nuestros productos. La garantía del fabricante cubre los productos de BORA adquiridos por distribuidores autorizados de BORA o por vendedores debidamente formados de BORA e instalados dentro de la Unión Europea (excluidos los territorios de ultramar), Suiza, Liechtenstein, Ucrania, Rusia, Noruega, Serbia, Israel, RU, Islandia, India, Australia y Nueva Zelanda, a excepción de los productos de BORA identificados como artículos universales o accesorios:

- Placas de cocción
- Sistemas de extracción de superficie
- Ventilador

Con la entrega del producto BORA al cliente final, comienza a correr la garantía del fabricante de 2 años.

Al registrarse en bora.com/registration, se puede prolongar la garantía del fabricante a 3 años.

La garantía del fabricante establece como requisito que un proveedor autorizado de BORA haya montado los productos BORA de manera profesional (de acuerdo con lo establecido en el manual de proyección y las instrucciones de uso actuales de BORA al momento del montaje). El cliente final debe respetar las disposiciones e indicaciones de las instrucciones de uso al utilizar los aparatos.

Si se hace uso de la garantía del fabricante, el defecto debe reportarse directamente a BORA presentando el comprobante de pago. El justificante de compra se puede presentar al registrarse en bora.com/registration.

BORA garantiza que ningún producto BORA se vende con defectos de material o de producción. El fallo debe existir con anterioridad al momento de entrega del producto al cliente final. Si se hace uso de la garantía, no se interrumpe ni comienza de nuevo el período de la misma.

En caso de algún defecto en los productos BORA, BORA podrá decidir si repararlos o sustituirlos. La totalidad de los gastos por reparación de los defectos cubiertos por la garantía del fabricante serán por cuenta de BORA.

Se excluyen expresamente de la garantía del fabricante de BORA:

- Productos BORA que no hayan sido comprados a un distribuidor BORA autorizado o a un vendedor de BORA con la debida formación
- Deterioro debido a la inobservancia de las instrucciones del manual (afecta también a la limpieza y cuidados del producto). Esto se considera uso indebido.
- Los daños resultantes del desgaste normal pueden ser p. ej. marcas de uso en la placa de cocción
- Los daños debidos a influjos externos (p. ej. daños de transporte, entrada de agua condensada, o fenómenos naturales como rayos)
- Daños producidos por reparaciones o intentos de reparaciones no realizados por BORA o por personas autorizadas por BORA .
- Deterioro de la vitrocerámica
- Deterioro debido a oscilaciones de la tensión eléctrica
- Daños indirectos o reclamaciones de indemnización por daños que excedan del defecto
- Deterioro de las piezas de plástico

Los derechos legales, especialmente las reclamaciones legales por defectos o por responsabilidad por el producto, no quedan limitados por la garantía y pueden reclamarse gratuitamente.

Si la garantía del fabricante no cubre algún defecto, se podrá recurrir al servicio técnico de BORA.

BORA no se hace cargo de los costes resultantes de ello.

Estas condiciones de garantía se rigen por el derecho de la República Federal de Alemania.

Así puede comunicarse con nosotros:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Austria

- Teléfono: 00800 7890 0987
de lunes a jueves, de 08:00 a 18:00 h y viernes de 08:00 a 17:00 h
- Correo electrónico: support@bora.com

11.1.1 Garantía extendida

Al registrarse en bora.com/registration puede prolongar la garantía.

11.2 Servicio

BORA Service:

véase el reverso de este manual



00800 7890 0987

- En caso de averías que no pueda solucionar usted mismo/a, diríjase a su distribuidor especializado BORA o al Equipo de BORA Service.

El Equipo de BORA Service necesitará la denominación de tipo y el número de fabricación de su aparato (número FD).

Encontrará ambos datos en la placa de características del documento de garantía y en el lado inferior del aparato.

11.3 Piezas de repuesto

- Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.
- Solo el equipo de BORA Service puede llevar a cabo las reparaciones.

i Puede conseguir las piezas de repuesto en su distribuidor BORA y a través de Internet, en la dirección www.bora.com/service, o bien llamando al número de servicio indicado más abajo.

11.4 Accesorios

- GFES – Filtro de olores eSwap
- GFESP – Filtro de olores eSwap Plus
- KFR760AB – Marco de placa de cocción para ancho de 760 mm
- RIED – Tobera de entrada Ring negra con orificio de extracción
- GAED – Tobera de entrada Gap negra con orificio de extracción
- ARED – Tobera de entrada Arc negra con orificio de extracción
- PUEF – Filtro de grasa de acero inoxidable Pure
- PULB – Caja de purificación de aire Pure
- PULBTA – Extensión telescópica de la caja de purificación de aire Pure
- USL515 – Listones laterales
- USL515AB – Listones laterales All Black
- KWGPFI – Sartén grill para inducción total

12 Fichas técnicas del producto

12.1 Ficha técnica del producto E80P - placa de cocción

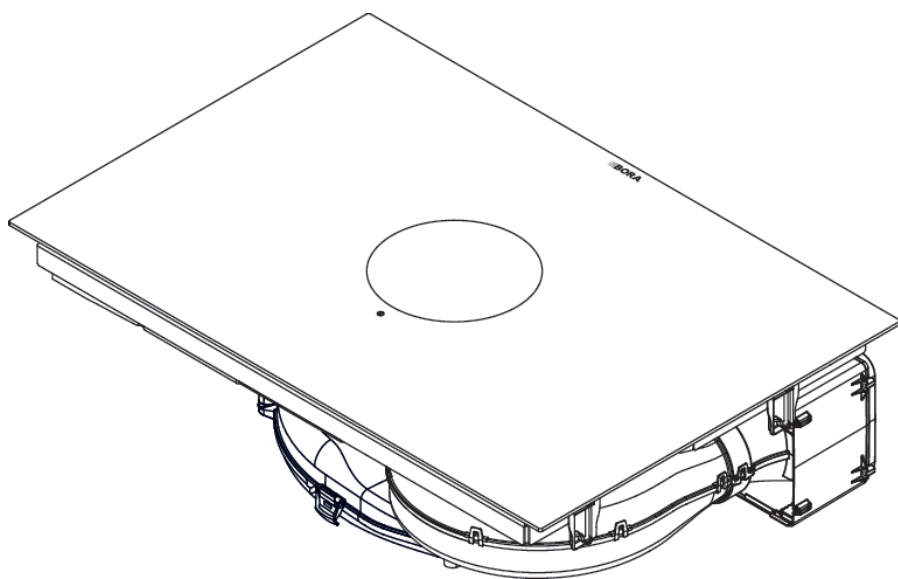
Informaciones de producto según el reglamento (EU) Nr. 66/2014.

Fabricante	BORA		
Identificación del modelo	E80P		
Tipo de placa de cocción	Placa de vitrocerámica		
Número zonas/superficies de cocción	4		
Tecnología de calor	Zonas y superficies de cocción por inducción		
	Símbolo	Valor	Unidad
Dimensiones de la superficie útil			
Zona de cocción delantera izquierda	Ø	21,0	cm
Zona de cocción trasera izquierda	Ø	17,5	cm
Superficie de cocción delantera derecha	L x A	21,0 x 21,0	cm
Superficie de cocción trasera derecha	L x A	21,0 x 21,0	cm
Consumo de energía			
Zona de cocción delantera izquierda	EC _{electric cooking}	188,1	Wh/kg
Zona de cocción trasera izquierda	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Superficie de cocción delantera derecha	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Superficie de cocción trasera derecha	EC _{electric cooking}	180,3	Wh/kg
Superficies de cocción a la derecha unidas	EC _{electric cooking}	179,5	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción	EC _{electric hob}	180,6	Wh/kg

Tab. 12.1 Ficha técnica del producto

FR

Notice d'utilisation et de montage E80P



Sommaire

1	Généralités	121	5.4.3	Système de temporisation automatique.....	136
1.1	Validité	121	5.4.4	Indicateur d'entretien du filtre.....	136
1.2	Responsabilité.....	121	5.5	Utilisation de la table de cuisson	136
1.3	Conformité du produit	121	5.5.1	Sélection de la zone de cuisson	136
1.4	Représentation des informations.....	121	5.5.2	Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson	137
2	Sécurité	122	5.5.3	Zones de cuisson niveau Power	137
2.1	Utilisation correcte	122	5.5.4	Fonction de pont	137
2.2	Personnes à capacités limitées.....	122	5.5.5	Détection de récipient.....	137
2.3	Informations de sécurité générales	123	5.5.6	Arrêt de la zone de cuisson	138
2.4	Informations de sécurité relatives au montage	125	5.6	Dispositifs de sécurité	138
2.4.1	Informations de sécurité relatives au montage du dispositif aspirant	126	5.6.1	Sécurité enfant.....	138
2.4.2	Informations de sécurité relatives au montage des tables de cuisson	126	5.6.2	Verrouillage au nettoyage	138
2.5	Informations de sécurité relatives à l'utilisation.....	127	5.6.3	Indicateur de chaleur résiduelle	138
2.5.1	Informations de sécurité relatives à l'utilisation du dispositif aspirant	128	5.6.4	Arrêt de sécurité	138
2.5.2	Informations de sécurité relatives à l'utilisation des tables de cuisson	129	5.6.5	Protection anti-surchauffe.....	138
2.6	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	130	6	Menu utilisateur	139
2.6.1	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien des dispositifs aspirants.....	130	6.1	Option de menu L : Volume du signal sonore	139
2.6.2	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien des tables de cuisson	131	6.2	Option de menu C : Sécurité enfant	139
2.7	Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange....	131	6.3	Option de menu F : indicateur d'entretien du filtre.....	139
2.8	Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut	132	6.4	Option de menu n : délai de temporisation...	140
3	Données techniques	133	6.5	Option de menu r : vitesse de réaction	140
4	Description de l'appareil	133	6.6	Option de menu S : Affichage matériel/logiciel	140
4.1	Description	133	6.7	Option de menu o : arrêt de sécurité	140
4.2	Description du système.....	134	6.8	Option de menu 0 : Réglages d'usine	140
4.2.1	Composition	134	7	Nettoyage et entretien	141
4.2.2	Zone de commande	134	7.1	Nettoyants	141
4.2.3	Affichage 7 segments	134	7.2	Entretien	141
4.3	Principe de fonctionnement de l'aspiration sur table de cuisson	134	7.3	Nettoyage de la table de cuisson	141
4.4	Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction.....	135	7.4	Nettoyage du dispositif aspirant	142
5	Fonctions et utilisation	135	7.4.1	Nettoyage de la buse d'aspiration et du filtre à graisses en acier inoxydable	142
5.1	Instructions d'utilisation générales	135	7.4.2	Élimination des liquides de l'appareil	142
5.2	Commande tactile	136	7.5	Nettoyage du boîtier de circulation de l'air...	142
5.3	Mise en marche/à l'arrêt du système	136	7.6	Remplacer le filtre à odeurs.....	143
5.4	Utilisation du dispositif aspirant.....	136	8	Dépannage	145
5.4.1	Niveaux de puissance du ventilateur	136	9	Montage	146
5.4.2	Niveau Power du ventilateur	136	9.1	Instructions générales de montage.....	146
			9.2	Contenu de la livraison.....	146
			9.3	Outils et ressources	146
			9.4	Instructions de montage	146
			9.4.1	Distances de montage	146
			9.4.2	Dimensions minimales du meuble.....	146
			9.4.3	Indications concernant le meuble de cuisine ..	146
			9.5	Découpe de plans de travail	147

9.5.1	Dimensions de découpe	147
9.6	Préparation du meuble d'installation.....	147
9.6.1	Retour de l'air recyclé par le meuble de cuisine	147
9.6.2	Variantes de montage (A et B) pour les systèmes à recyclage de l'air.....	148
9.6.3	Préparation du meuble de cuisine pour la variante de montage A.....	148
9.6.4	Dimensions de montage pour la variante de montage A.....	149
9.6.5	Extension de la section télescopique du boîtier de purification	149
9.6.6	Préparation du meuble de cuisine pour la variante de montage B.....	149
9.6.7	Dimensions de montage pour la variante de montage B	150
9.7	Préparation de l'appareil	150
9.8	Monter la table de cuisson	150
9.8.1	Placer la table de cuisson.....	150
9.8.2	Fixation de la table de cuisson	151
9.8.3	Raccordement à la paroi arrière avec la variante de montage A.....	151
9.8.4	Insérer le filtre à odeurs	151
9.9	Raccord électrique.....	151
9.10	Première mise en service	152
9.10.1	Menu d'installation et de maintenance.....	153
9.10.2	Option de menu P : Gestion de la puissance ..	153
9.10.3	Option de menu D : Mode Démo	153
9.10.4	Contrôle du fonctionnement.....	154
9.11	Jointoyage de l'appareil	154
9.12	Remise à l'utilisateur	154
10	Mise à l'arrêt, démontage et élimination	154
10.1	Mise à l'arrêt	154
10.2	Démontage	154
10.3	Mise au rebut écoresponsable.....	155
10.3.1	Mise au rebut de l'emballage de transport ...	155
10.3.2	Mise au rebut des accessoires	155
10.3.3	Mise au rebut des appareils usagés.....	155
11	Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires	155
11.1	Garantie fournisseur de BORA	155
11.1.1	Extension de garantie	156
11.2	Service.....	156
11.3	Pièces de rechange.....	156
11.4	Accessoires	156
12	Fiches techniques	157
12.1	Fiche technique E80P - Table de cuisson ...	157

1 Généralités

Ce manuel et l'ensemble des documents fournis contiennent des informations importantes pour vous protéger contre les blessures et éviter l'endommagement de l'appareil.

► Il est impératif d'observer tous les documents fournis à la livraison.

Le montage, l'installation et la mise en service doivent uniquement être entrepris dans le respect des dispositions légales, prescriptions et normes applicables. Les opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié au fait des prescriptions du fournisseur d'énergie locale et en mesure de les observer.

Tous les avertissements et remarques de sécurité ainsi que toutes les instructions de manipulation fournies dans les documents fournis doivent être observés. Conservez soigneusement ces instructions et transmettez-les au nouveau propriétaire si nécessaire.

1.1 Validité

Le présent manuel s'applique à plusieurs variantes d'appareil. Aussi est-il possible que certaines caractéristiques s'y trouvant ne s'appliquent pas à votre appareil. Les illustrations contenues dans le présent manuel peuvent différer, dans leurs détails, et sont à considérer comme étant fournies à titre indicatif.

1.2 Responsabilité

La BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd et la BORA Lüftungstechnik GmbH – ci-après BORA – décline toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect ou la non-observation des documents inclus dans la livraison !

Par ailleurs, BORA n'est pas responsable de dommages issus d'un montage inapproprié et de la non-observation des avertissements et remarques de sécurité !

1.3 Conformité du produit

Les appareils sont conformes aux directives UE/CE suivantes :

- Directive 2014/30/UE EMV
- Directive « basse tension » 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive 2011/65/UE RoHS

Le texte intégral de la déclaration européenne de conformité est disponible à l'adresse suivante : <https://www.bora.com>

1.4 Représentation des informations

Le produit décrit dans ces instructions est également appelé « l'appareil » dans le contenu suivant. Toutes les mesures sont indiquées en millimètre.

Instructions d'utilisation

► Les instructions de manipulation doivent toujours être suivies dans l'ordre indiqué.

Éléments

- Éléments 1
- Éléments 2

Informations

i Information visant à vous faire part de particularités dont il vous faut impérativement tenir compte.

Avertissements et remarques de sécurité

DANGER

Type et origine du danger

Conséquences en cas de non-observation

► Mesures à prendre pour éviter le danger

Ainsi :

- Les symboles d'avertissement mettent en évidence un risque de blessure élevé.
- La mention d'avertissement indique la gravité du danger.

Pictogramme	Mention d'avertissement	Risque
	Danger	Avertit d'une situation directement dangereuse et causant la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Avertissement	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Attention	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer des blessures légères ou superficielles en cas de non-observation.
	Remarque	Avertit d'une situation potentiellement dangereuse, susceptible de causer des dégâts matériels en cas de non-observation.

Tab. 1.1 Signification des pictogrammes et mentions d'avertissement

2 Sécurité

Les informations de sécurité fournies précédemment s'appliquent à cet appareil. L'utilisateur est responsable de l'utilisation sûre ainsi que du nettoyage et de l'entretien de l'appareil. Toute utilisation inappropriée risque de conduire à des dégâts matériels ou des blessures.

2.1 Utilisation correcte

L'appareil est exclusivement réservé à la préparation de plats dans un cadre domestique.

Cet appareil n'est pas adapté à :

- une utilisation en extérieur ;
- une utilisation à fin de chauffage ;
- le refroidissement, la ventilation ou la déshumidification de pièces ;
- un fonctionnement en installation mobile telle qu'un véhicule automobile, un bateau ou un avion ;
- une commande par minuteur externe ou par système télécommandé
- un fonctionnement à une altitude supérieure à 2 000 m (au-dessus du niveau de la mer) ;
- un fonctionnement en cas d'installation incomplète.

Toute autre utilisation ou dépassant le cadre des conditions stipulées dans la présente notice est considérée comme non conforme.

 BORA décline toute responsabilité pour les dommages dus à un montage incorrect et une utilisation non conforme ou incorrecte.

Toute utilisation abusive est interdite !

2.2 Personnes à capacités limitées

Enfants

L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans sous la surveillance d'un adulte ou s'ils ont été dûment initiés à l'utilisation sûre de l'appareil et aux dangers qu'il représente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Utilisez la sécurité enfant pour éviter qu'un enfant n'active ou ne dérègle les appareils par inadvertance.
- Les enfants se tenant à proximité de l'appareil doivent faire l'objet d'une attention particulière.
- Veillez à éviter toute conservation d'un objet susceptible d'intéresser les enfants dans l'espace d'utilisation ou derrière l'appareil. Cela risquerait de les conduire à escalader l'appareil.

 Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par un enfant, sauf sous surveillance permanente d'une personne responsable.

Personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites

Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sont uniquement en mesure d'utiliser l'appareil sous surveillance ou après avoir été informées de manière appropriée quant à l'utilisation sûre de l'appareil et aux dangers qu'il représente. La mise en service peut être empêchée par la sécurité enfant.

DANGER

Risque de brûlure par les récipients et aliments chauds

Les poignées dépassant du plan de travail engagent à la préhension.

- ▶ Maintenez les enfants à distance de la table de cuisson chaude sauf sous surveillance permanente.
- ▶ Placez toujours les récipients de sorte que la poignée ne dépasse pas du plan de travail.
- ▶ Évitez qu'un récipient chaud ne puisse être tiré vers le bas.
- ▶ Au besoin, utilisez une grille ou une plaque de protection adaptée à la table de cuisson.
- ▶ Utilisez uniquement une grille ou une plaque de protection approuvée par le fabricant de l'appareil afin d'éviter les risques d'accident.
- ▶ Pour choisir une grille de protection adaptée, contactez votre distributeur ou l'équipe BORA Service.

2.3 Informations de sécurité générales

DANGER

Risque d'asphyxie avec l'emballage

Les emballages (films, polystyrène, etc.) sont susceptibles de mettre en danger la vie des enfants.

- ▶ Veillez à maintenir les éléments d'emballage hors de la portée des enfants.
- ▶ Les emballages doivent être mis au rebut immédiatement et de manière appropriée.

DANGER

Risque de décharge électrique ou de blessure en cas de surface endommagée

Les fentes, fissures ou brèches au niveau de la surface de l'appareil (verre endommagé, par exemple), en particulier au niveau de l'unité de commande, risquent d'exposer ou d'endommager l'électronique. Il existe alors un risque d'électrocution. Une surface endommagée représente également un risque de blessure.

- ▶ Ne touchez pas la surface endommagée.
- ▶ Si vous constatez une fente, fissure ou brèche, éteignez immédiatement l'appareil.
- ▶ Déconnectez l'appareil du secteur à l'aide de disjoncteurs, fusibles, coupe-circuits automatiques ou autres dispositifs de protection.
- ▶ Contacter l'équipe de service technique de BORA.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou de dommages matériels en cas d'installation d'un composant inapproprié ou de modifications entreprises par l'utilisateur

Les pièces de rechange inappropriées sont susceptibles d'entraîner des risques de blessure ou d'endommagement de l'appareil. Les modifications, ajouts ou retraits de composants sur l'appareil risquent de compromettre la sécurité opérationnelle.

- ▶ Utilisez uniquement des composants d'origine.
- ▶ N'opérez jamais de modifications, de montage additionnel ou de transformation au niveau de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure par endommagement mécanique de l'appareil

Les dommages mécaniques (par ex. casse, déformation, desserrage du joint adhésif, etc.) sur l'appareil ainsi que sur les câbles et les accessoires peuvent entraîner des blessures.

- ▶ Mettez l'appareil hors service.
- ▶ N'essayez pas de réparer ou remplacer par vous-même des composants endommagés.
- ▶ Contacter l'équipe de service technique de BORA.

ATTENTION

Risque de blessure en cas de chute d'un composant de l'appareil

Certains composants de l'appareil présentent un risque de blessure en cas de chute.

- ▶ Les composants démontés de l'appareil doivent être posés en position sûre à côté de l'appareil.
- ▶ Assurez-vous qu'aucun composant retiré ne puisse chuter.

ATTENTION

Risque de blessure en cas de surcharge

Le transport et le montage d'appareils peuvent causer des blessures à des membres ou au dos en cas de manipulation inappropriée.

- ▶ Il est recommandé de procéder au transport et au montage de l'appareil à deux, dans la mesure du possible.
- ▶ Au besoin, utilisez un appareil d'assistance approprié afin d'éviter les risques de blessure.

ATTENTION

Dommages causés par une utilisation non conforme

Les surfaces des appareils ne doivent pas être utilisées comme surface de travail ou d'entreposage. Les appareils risquent de s'en trouver endommagés (en particulier par les objets durs et pointus).

- ▶ N'utilisez pas les appareils en tant que plan de travail ou surface d'entreposage.
- ▶ Tenez les objets durs et pointus à distance des surfaces de l'appareil.

REMARQUE

Pannes et erreurs

Des messages d'erreur sont émis en cas de dysfonctionnement ou d'utilisation non conforme.

- ▶ En cas de panne ou d'erreur, observez les instructions fournies dans la section de dépannage.
- ▶ En cas de panne ou erreur non décrite dans la documentation, éteignez l'appareil et contactez l'équipe BORA Service.

REMARQUE

Dommages sur l'appareil par les animaux domestiques

Les animaux domestiques peuvent endommager l'appareil ou se blesser eux-mêmes.

- ▶ Les animaux domestiques doivent être maintenus à distance de l'appareil.

2.4 Informations de sécurité relatives au montage

DANGER

Risque de blessure en cas de montage erroné

Le non-respect des instructions de montage peut entraîner des blessures.

- ▶ L'installation et le montage de l'appareil doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié, et dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- ▶ L'appareil ne peut être monté que lorsqu'il est hors tension.
- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Toutes les opérations entreprises au niveau de l'appareil doivent être réalisées avec soin et précaution.
- ▶ Avant de remettre l'appareil ou le système à l'utilisateur final, assurez-vous qu'il a été installé correctement.

DANGER

Risque de décharge électrique en cas d'appareil endommagé

Un appareil endommagé présente un risque de décharges électriques.

- ▶ Avant le montage de l'appareil, assurez-vous de l'absence de tout dégât visible.
- ▶ Un appareil endommagé ne doit être ni monté ni raccordé.
- ▶ Ne mettez pas en service les appareils endommagés.

REMARQUE

Dommages sur l'appareil en raison d'un mauvais raccordement électrique

La sécurité électrique de l'appareil ne peut être assurée qu'en cas d'installation et de connexion d'un système de mise à la terre réglementaire.

- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Veillez à la réalisation de cette mesure de sécurité fondamentale. L'appareil doit être adapté à la tension et à la fréquence locales.
- ▶ Vérifiez les données techniques sur la plaque signalétique et, en cas de non-conformité, ne branchez pas l'appareil.
- ▶ Ne raccordez les appareils à l'alimentation électrique qu'après avoir installé le système de canaux et, le cas échéant, le filtre de recyclage.
- ▶ Utilisez uniquement les câbles de raccordement autorisés.

REMARQUE

Dommages sur l'appareil dus à des distances de montage incorrectes

Le non-respect des distances de montage peut entraîner des dommages sur l'appareil et les meubles de cuisine ainsi que des restrictions de fonctionnement.

- ▶ Lors du montage, observez les espacements minimaux indiqués dans la section Montage.

2.4.1 Informations de sécurité relatives au montage du dispositif aspirant

AVERTISSEMENT

Risque de blessures dû aux mouvements rotatifs de l'hélice du ventilateur

Lorsque l'hélice du ventilateur est en rotation, il existe un risque de blessure.

- L'appareil doit uniquement être installé en l'absence de toute tension.
- Avant la mise en route, reliez les deux côtés du ventilateur au système de canaux.

ATTENTION

Risque de blessures dû aux mouvements rotatifs de l'hélice du ventilateur

Il existe un risque d'intrusion dans le compartiment du ventilateur en cas de voies de guidage de l'air courtes.

- Ne passez jamais la main dans le compartiment du ventilateur par la sortie d'air.
- Montez toujours les ventilateurs de sorte que tout contact par la sortie d'air soit impossible.
- Installez une protection contre les intrusions entre le ventilateur et la sortie d'air si la voie de guidage de l'air est inférieure à 900 mm.
- Les filtres à odeurs (filtres à charbon actif) ne constituent pas une grille de protection fiable.

2.4.2 Informations de sécurité relatives au montage des tables de cuisson

DANGER

Risque de décharge électrique en cas de câble d'alimentation endommagé

Un câble d'alimentation endommagé (par exemple lors du montage ou par contact avec une zone de cuisson chaude) peut causer des décharges électriques, parfois fatales.

- Veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas coincé ni endommagé.
- Assurez-vous qu'aucun conducteur électrique n'entre en contact avec les zones de cuisson chaudes.

DANGER

Risque de décharge électrique en cas de mauvais raccordement au secteur

Un branchement incorrect de l'appareil à l'alimentation électrique peut causer un risque d'électrocution.

- Assurez-vous que l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique par un branchement sûr.
- Assurez-vous que l'appareil est raccordé à un système de mise à la terre réglementaire.
- Assurez-vous que l'installation est équipée d'un dispositif permettant la déconnexion intégrale du réseau électrique avec une ouverture d'au moins 3 mm sur tous les pôles (disjoncteurs, fusibles, coupe-circuits automatiques ou autres dispositifs de protection).

2.5 Informations de sécurité relatives à l'utilisation

DANGER

Risque de brûlure par surchauffe des graisses

L'huile et les graisses peuvent rapidement chauffer et prendre feu.

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cas de préparation avec de l'huile ou des graisses.
- ▶ Ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- ▶ Éteignez l'appareil.
- ▶ Éteufez le feu, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure lors de la chauffe de l'appareil

Certains appareils et leurs composants exposés deviennent brûlants en fonctionnement. Une fois arrêté, il est nécessaire de les laisser refroidir. Le contact avec une surface chaude peut causer de graves brûlures.

- ▶ Ne touchez jamais un appareil brûlant.
- ▶ Prenez en compte l'indicateur de chaleur résiduelle.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure en cas de coupure de courant

Un appareil en fonctionnement avant une coupure de courant peut rester brûlant pendant ou après la coupure.

- ▶ Ne touchez pas l'appareil encore brûlant.
- ▶ Maintenez les enfants à distance de l'appareil brûlant.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie et de brûlure par des objets chauds

L'appareil et ses pièces non isolées sont brûlants pendant le fonctionnement et lors de la phase de refroidissement. Les objets en contact avec des composants brûlants de l'appareil chauffent très rapidement et peuvent causer de graves brûlures (en particulier les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles ou composants de l'appareil), voire s'enflammer.

- ▶ Ne laissez aucun objet sur l'appareil.
- ▶ Utilisez des outils adaptés (poignées, gants thermiques).
- ▶ Pour les tables de cuisson à induction, éteignez l'appareil après utilisation plutôt que de compter uniquement sur la détection de récipient pour éteindre les zones de cuisson.

ATTENTION

Risque d'endommagement par les récipients chauds

Les récipients de cuisson chauds risquent d'endommager certains composants de l'appareil.

- ▶ Ne placez aucun récipient de cuisson chaud au niveau de la zone de commande ou de la zone d'affichage de la table de cuisson.
- ▶ Maintenez les récipients de cuisson chauds à distance de la buse d'aspiration.

REMARQUE

Dommages sur l'appareil

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages sur l'appareil.

- ▶ Assurez-vous que le fond du récipient et la surface de l'appareil sont propres et secs.
- ▶ Soulevez toujours les récipients (sans les faire glisser) afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface de l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil en tant que surface d'entreposage.
- ▶ Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

2.5.1 Informations de sécurité relatives à l'utilisation du dispositif aspirant

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie en cas de préparation de plats flambés

En fonctionnement, le dispositif aspirant capte les graisses issues de la cuisson. La préparation de plats flambés peut mettre feu à ces graisses.

- ▶ Nettoyez régulièrement le dispositif aspirant.
- ▶ Ne travaillez jamais avec une flamme nue lorsque le dispositif aspirant est en fonctionnement.

ATTENTION

Endommagement par l'aspiration d'objets ou de papier

Les objets légers et de petite taille, tels que des chiffons de nettoyage en tissu ou en papier, risquent d'être aspirés par le dispositif aspirant. Cela risque d'endommager le ventilateur ou de compromettre les performances d'aspiration.

- ▶ Ne posez aucun objet ou papier au niveau du dispositif aspirant.
- ▶ Utilisez uniquement le dispositif aspirant avec un filtre à graisses installé.

ATTENTION

Endommagement par le dépôt de graisse ou l'encrassement

Les dépôts de graisse et autres formes d'encrassement risquent d'interférer avec le bon fonctionnement du dispositif aspirant.

- ▶ N'utilisez jamais le dispositif aspirant sans filtre à graisse en acier inoxydable correctement installé.

REMARQUE

Augmentation de l'humidité de l'air

Chaque processus de cuisson tend à augmenter l'humidité dans l'air ambiant. En mode recyclage d'air, l'humidité des vapeurs de cuisson est peu réduite.

- ▶ En mode recyclage d'air, assurez un renouvellement de l'air suffisant (en ouvrant une fenêtre, par exemple).
- ▶ Prenez les dispositions nécessaires au maintien d'un niveau d'humidité confortable (45-60 % d'humidité), par l'ouverture de passages d'aération naturelle ou l'actionnement d'une VMC, par exemple.

2.5.2 Informations de sécurité relatives à l'utilisation des tables de cuisson

DANGER

Risque d'incendie lorsque la table de cuisson reste sans surveillance

L'huile et les graisses peuvent rapidement chauffer et prendre feu.

- ▶ Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la graisse sans surveiller la chauffe.
- ▶ Ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- ▶ Éteignez la table de cuisson.
- ▶ Éteufez le feu, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

DANGER

Risque d'explosion en cas d'utilisation de liquides inflammable

Les liquides inflammables se trouvant à proximité d'une table de cuisson peuvent exploser et causer des blessures graves.

- ▶ Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil tant qu'il est en fonctionnement.
- ▶ Ne stockez pas de liquides inflammables à proximité d'une table de cuisson.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par l'écoulement de liquides chauds

Un manque de surveillance lors des processus de cuisson risque d'entraîner la surcuisson des aliments et l'écoulement de liquides chauds.

- ▶ Surveillez toujours les cuissons en cours.
- ▶ Évitez les surcuissons.
- ▶ Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure par la vapeur chaude

La présence de liquide entre la zone de cuisson et le fond du récipient peut conduire à des brûlures par la vapeur formée.

- ▶ Assurez-vous que la zone de cuisson et le fond du récipient sont toujours secs.

REMARQUE

Endommagement par les aliments contenant du sucre ou du sel

Les aliments contenant du sucre ou du sel, de même que les jus de fruits, peuvent endommager la zone de cuisson.

- ▶ Veillez à éviter la chute d'aliments contenant du sucre ou du sel sur la zone de cuisson chaude.
- ▶ Enlevez immédiatement tout aliment contenant du sucre ou du sel, ou tout jus de fruits versé sur la zone de cuisson chaude.

ATTENTION

Rayonnement électromagnétique

Effets sur les pacemakers, appareils auditifs et implants métalliques. Les tables de cuisson à induction émettent un champ magnétique haute fréquence au niveau des zones de cuisson. À proximité immédiate des zones de cuisson, les pacemakers, appareils auditifs ou implants métalliques peuvent subir des perturbations ou dysfonctionnements.

► En cas de doute, adressez-vous au fabricant de votre dispositif médical ou à votre médecin.

2.6 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

REMARQUE

Domages sur l'appareil en cas de salissures

Les salissures peuvent entraîner une détérioration de l'appareil, une réduction de ses fonctions, ou l'apparition de fortes odeurs.

- Nettoyez régulièrement l'appareil.
- Éliminez immédiatement les salissures.
- Pour le nettoyage, utilisez uniquement un produit nettoyant non abrasif afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface.
- Assurez-vous que l'eau utilisée pour le nettoyage ne puisse pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Le chiffon utilisé ne doit pas être mouillé à l'excès. N'aspergez jamais directement l'appareil avec de l'eau. De l'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil risquerait de l'endommager.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour le nettoyer l'appareil. La vapeur risque de causer un court-circuit au niveau des pièces conductrices et endommager l'appareil.
- Observez toutes les informations fournies dans la section « Nettoyage et entretien ».

2.6.1 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien des dispositifs aspirants

DANGER

Risque d'incendie par les dépôts de graisses

Un nettoyage irrégulier ou insuffisant du filtre à graisse ou un changement de filtre retardé présente un risque d'incendie.

► Nettoyez et remplacez le filtre à intervalles réguliers.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure à l'ouverture de la protection inférieure du boîtier

Lorsque l'hélice du ventilateur est en rotation, il existe un risque de blessure.

► Avant de retirer les protections au niveau de l'hélice du ventilateur, mettez l'appareil à l'arrêt et débranchez-le de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.

AVERTISSEMENT

Risque de blessures dû aux mouvements rotatifs de l'hélice du ventilateur

Si l'hélice du ventilateur tourne lors du changement de filtre, cela peut entraîner des blessures.

► Remplacez uniquement le filtre à odeurs (filtre à charbon actif) lorsque l'appareil est éteint.

REMARQUE

Dommages sur l'appareil et dysfonctionnement

Des salissures dans les ouvertures d'aération peuvent entraîner des dommages sur les composants ainsi que des dysfonctionnements.

- Gardez toutes les ouvertures d'aération ouvertes et propres.

2.6.2 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien des tables de cuisson

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure sur les surfaces brûlantes

Risque de brûlure lors du nettoyage des tables de cuisson chaudes.

- Attendez que les tables de cuisson aient refroidies avant de les nettoyer.
- Tenez compte de l'indicateur de chaleur résiduelle.

2.7 Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange

DANGER

Risque de blessures lors de travaux de réparations

Le manque de compétences peut entraîner des blessures lors des travaux de réparation.

- Les opérations de réparation et de maintenance doivent uniquement être effectuées par un personnel qualifié, dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un câble d'alimentation approprié.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'endommagement en cas de réparation inappropriée

Les pièces de rechange inappropriées sont susceptibles d'entraîner des risques de blessure ou d'endommagement de l'appareil. Les modifications, ajouts ou retraits de composants sur l'appareil risquent de compromettre la sécurité opérationnelle.

- En cas de réparation, utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.
- N'opérez jamais de modifications, de montage additionnel ou de transformation au niveau de l'appareil.

2.8 Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut

DANGER

Risque de blessures lors du démontage

Le manque de compétences peut entraîner des blessures lors du démontage.

- ▶ Le démontage doit uniquement être effectué par un personnel qualifié, dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.

DANGER

Risque de décharge électrique en cas de mauvais débranchement

Des risques d'électrocutions sont susceptibles d'apparaître en cas de débranchement incorrect de l'appareil de l'alimentation électrique.

- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- ▶ L'absence de tension au niveau de l'appareil doit être vérifiée à l'aide d'un appareil de mesure approprié.
- ▶ Évitez de toucher les contacts nus de l'unité électronique. Ceux-ci peuvent contenir des charges résiduelles.

DANGER

Risque de décharge électrique par charge résiduelle

Les composants électroniques de l'appareil peuvent contenir une charge résiduelle et causer une décharge électrique.

- ▶ Ne touchez pas les contacts à nu.

3 Données techniques

Paramètre	Valeur
Tension de raccordement polyphasé	380 – 415 V 2N/3N
Tension de raccordement monophasée	220 – 240 V
Fréquence	50 – 60 Hz
Puissance absorbée maximale	7360 W (4 400 W / 3 600 W)
Protection par fusible/raccordement au secteur triphasé	3 x 16 A
Protection par fusible/raccordement au secteur biphasé	2 x 16 A
Protection par fusible/raccordement au secteur monophasé	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	760 × 515 × 199 mm
Poids (accessoires/emballage compris)	23,9 kg
Table de cuisson	
Matériau de surface	vitrocéramique
Niveaux de puissance table de cuisson	1 – 9, P
Zone de cuisson avant gauche	Ø 210 mm
Puissance zone de cuisson avant gauche	2300 W
Puissance niveau Power zone de cuisson avant gauche	3000 W
Dimension zone de cuisson arrière gauche	Ø 175 mm
Puissance zone de cuisson arrière gauche	1400 W
Puissance niveau Power zone de cuisson arrière gauche	2100 W
Zone de cuisson avant droite	210 × 210 mm
Puissance zone de cuisson avant droite	2100 W
Puissance niveau Power zone de cuisson avant droite	3000 W
Dimension zone de cuisson arrière droite	210 × 210 mm
Puissance zone de cuisson arrière droite	2100 W
Puissance niveau Power zone de cuisson arrière droite	3000 W
Dispositif aspirant	
Niveaux de puissance dispositif aspirant	1 – 3, P
Dimensions de l'ouverture de retour de flux (LxH)	445 × 137 mm
Durée de vie du filtre à charbon actif	150 h (1 an)

Tab. 3.1 Données techniques E80P

Dimensions

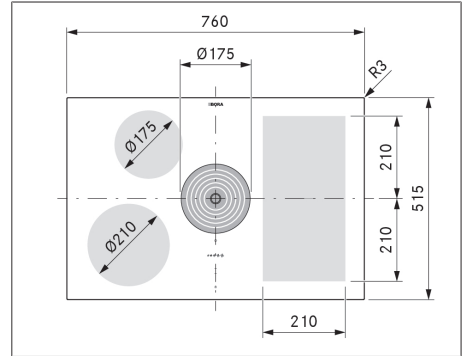


Fig. 3.1 Dimensions de l'appareil - Vue de dessus

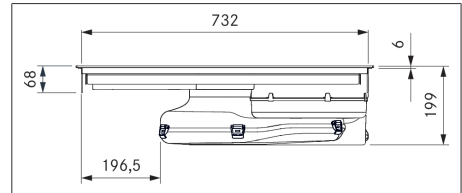


Fig. 3.2 Dimensions de l'appareil - Vue de devant

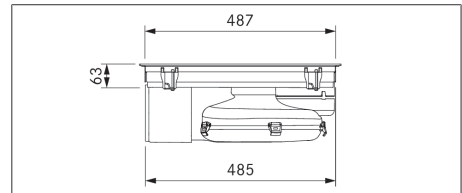


Fig. 3.3 Dimensions de l'appareil - Vue latérale

4 Description de l'appareil

► Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

4.1 Description

Modèle	Désignation produit
E80P	Table de cuisson à induction combinée avec dispositif aspirant intégré dans une crédence de 80 cm – recyclage d'air

Tab. 4.1 Description du modèle

4.2 Description du système

4.2.1 Composition

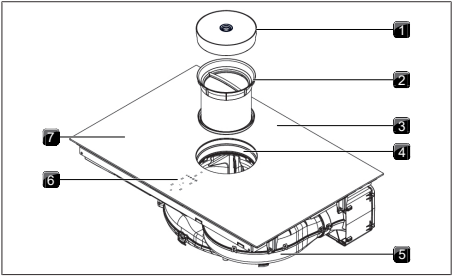


Fig. 4.1 Composition

- [1] Buse d'aspiration

[2] Filtre à graisse en acier inoxydable

[3] Table de cuisson

[4] Ouverture d'entrée

[5] Ventilateur

[6] Zone de commande

[7] Zone de cuisson (4x)

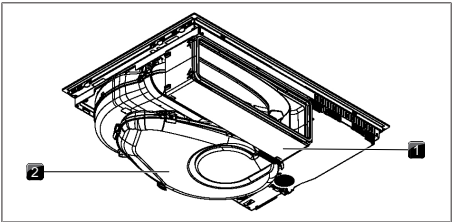


Fig. 4.2 Vue arrière

- [1] Boîtier de purification de l'air

[2] Boîtier de circulation de l'air

4.2.2 Zone de commande

L'appareil est contrôlé par une zone de commande centrale tactile.

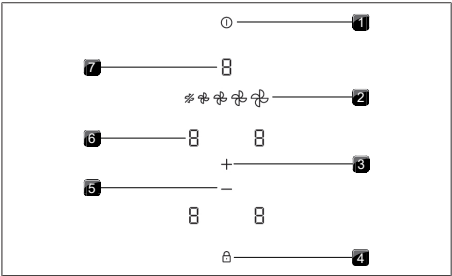


Fig. 4.3 Zone de commande

- [1] Touche marche/arrêt

[2] Touche du ventilateur

[3] Touche plus

[4] Touche de sécurité enfant

[5] Touche moins

[6] Affichage sur la zone de cuisson

[7] Affichage dispositif aspirant

4.2.3 Affichage 7 segments

Affichage du ventilateur

Affichage	Signification
1-3	Niveaux de puissance
P	Niveau Power
0	Inactif
⏸	Système de temporisation automatique
F	indicateur d'entretien du filtre
Ex. E	Code d'erreur

Tab. 4.2 Signification des affichages 7 segments

Affichage sur la zone de cuisson

Affichage	Signification
1-9	Niveau de puissance
P	Niveau Power
U	Détection de récipient
0	Inactif
H	Indicateur de chaleur résiduelle (la zone de cuisson est éteinte mais encore chaude)
E	Erreur

Tab. 4.3 Signification des affichages 7 segments

4.3 Principe de fonctionnement de l'aspiration sur table de cuisson

Mode de fonctionnement à recyclage d'air

Les vapeurs de cuisson sont évacuées par le ventilateur vers le filtre à odeurs (filtre à charbon actif). Le filtre à odeurs fixe les substances odorantes émises lors de la cuisson. L'air ainsi purifié est ensuite réinjecté dans la pièce.

Pour des raisons d'hygiène et de santé, le filtre à odeurs doit être changé à intervalles réguliers (Nettoyage et entretien).

i En mode recyclage d'air, il faut veiller à ce que l'approvisionnement en air et l'aération soient suffisants pour évacuer l'humidité de l'air.

4.4 Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

Les zones de cuisson à induction chauffent les récipients au moyen d'un champ magnétique. Le fond du récipient est directement exposé à la chaleur. La zone de cuisson ne chauffe que de manière indirecte. Les zones de cuissons dotées de la technologie d'induction fonctionnent uniquement avec des récipients de cuisson adaptés (fond magnétique et diamètre suffisant).

Niveaux de puissance

La puissance élevée des tables de cuisson à induction permet un chauffage très rapide du récipient. Afin d'éviter de brûler les aliments, une certaine adaptation est nécessaire par rapport aux systèmes de cuisson conventionnels lors du choix du niveau de puissance. Les données du tableau sont fournies à titre indicatif. Il convient d'adapter le niveau de puissance en fonction de la quantité et du récipient de cuisson.

Niveau de puissance	Fonction
I	Fonte de beurre et de chocolat, dissolution de la gélatine
1-3	Garde au chaud les sauces et les soupes, le riz
2-6	Cuisson de pommes de terre, pâtes, soupes, ragoûts, compotes de fruits, légumes et poissons, décongélation de plats
6-7	Cuisson dans des poêles avec revêtement, cuisson lente (sans surchauffe de la graisse) d'escalopes, poisson
7-8	Chauffe de graisse, cuisson de viande, préparation de liaisons et de soupes, cuisson d'omelettes
P	Faire chauffer de l'eau

Tab. 4.4 Recommandations pour les niveaux de puissance

Récipient de cuisson adapté

Les récipients de cuisson portant ce signe  sont adaptés aux tables de cuisson à induction.

► Respectez le diamètre minimal du fond du récipient de cuisson :

Appareil	Zone de cuisson	Diamètre minimum pour les fonds des récipients
E80P	avant gauche	110 mm
	arrière gauche	90 mm
	avant droite	110 mm
	arrière droite	110 mm

Tab. 4.5 Diamètre minimum pour des récipients

► Placez le récipient de cuisson (sans dessous-de-plat) directement sur la plaque vitrocéramique.

i Les durées de cuisson, le temps de chauffe et les résultats de la cuisson sont sensiblement influencés par la composition et la qualité du récipient.

i Le fond du récipient ne doit présenter aucun bombement, aucune rainure et aucun bord coupant. Si le fond du récipient présente un bombement, il pourrait surchauffer ou ne pas être détecté. Les rainures et bords coupants peuvent créer des rayures sur la surface de la table de cuisson.

Bruits

En raison du matériau et du processus de fabrication des récipients de cuisson, le fonctionnement des tables de cuisson à induction peut générer des bruits (par ex. bourdonnement, crépitements, sifflement, cliquetis ou ronronnement).

5 Fonctions et utilisation

► Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

i L'appareil doit uniquement être mis en marche lorsque le filtre à charbon actif, le clapet de changement de filtre, le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration sont installés.

5.1 Instructions d'utilisation générales

L'appareil est contrôlé par une zone de commande centrale. La zone de commande est équipée de zones tactiles et de zones d'affichage. Vous contrôlez l'appareil avec votre doigt, en le touchant (commande tactile).

5.2 Commande tactile :

Le système permet plusieurs types de commandes tactiles.

Commande tactile	utilisable sur	Durée du contact
Pression	Boutons	0,3 s
pression longue	Boutons	1 – 3 s

Tab. 5.1 Commande tactile :

5.3 Mise en marche/à l'arrêt du système

► Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt . Une fois le système allumé, l'affichage standard apparaît :

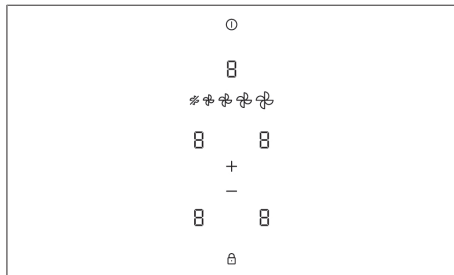


Fig. 5.1 Affichage standard après l'allumage

 Lorsque la sécurité enfant est activée, la touche de verrouillage s'allume après le démarrage du système .

5.4 Utilisation du dispositif aspirant

5.4.1 Niveaux de puissance du ventilateur

Les niveaux de puissance du ventilateur peuvent être sélectionnés directement via le bouton intégré.

► Appuyez sur le niveau de puissance du ventilateur souhaité.

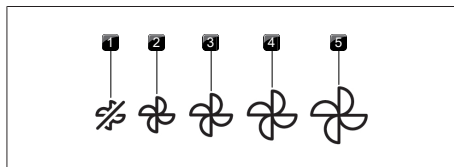


Fig. 5.2 Niveaux de puissance du ventilateur

- [1] Niveau de puissance 0 (désactivé)
- [2] Niveau de puissance 1
- [3] Niveau de puissance 2
- [4] Niveau de puissance 3
- [5] Niveau Power

5.4.2 Niveau Power du ventilateur

Lors de l'activation du niveau Power, la puissance maximale du dispositif aspirant est disponible pendant un temps prédéfini. Au bout de 5 minutes, le niveau Power est automatiquement désactivé et le ventilateur repasse au niveau de puissance 3.

Activation du niveau Power du ventilateur

► Appuyez sur le bouton droit du ventilateur (niveau Power).

Désactivation du niveau Power du ventilateur

Le niveau Power du ventilateur est désactivé dès qu'un autre niveau de puissance est réglé.

5.4.3 Système de temporisation automatique

Le dispositif aspirant fonctionne à un faible niveau et s'éteint automatiquement au bout d'une durée définie. La durée de la temporisation peut être réglée dans le menu (réglage d'usine : 30 minutes).

Arrêt anticipé du système de temporisation automatique

► Pression longue sur  ou

► Appuyez longuement sur l'affichage de la zone de cuisson .

 BORA recommande de laisser fonctionner le système de temporisation du dispositif aspirant.

5.4.4 Indicateur d'entretien du filtre

L'indicateur d'entretien de filtre du dispositif aspirant est automatiquement activé lorsque la durée de vie du filtre à charbon actif est atteinte.

- L'affichage du ventilateur indique .
- L'utilisation de l'appareil reste possible sans restrictions.

5.5 Utilisation de la table de cuisson

5.5.1 Sélection de la zone de cuisson

► Appuyez sur l'affichage d'une zone de cuisson.

La commande des zones de cuisson est activée et des réglages peuvent être effectués jusqu'à ce que la zone de commande passe à l'affichage standard.

5.5.2 Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson

Une fois la zone de cuisson sélectionnée, le niveau de puissance peut être réglé des manières suivantes :

- ▶ pression sur  ou 
- ▶ Pression longue sur  (le réglage passe aux niveaux de puissance 5 et 9)
- ▶ Pression longue sur  (le réglage passe aux niveaux de puissance 5 et 0)

Au besoin, réitérez ce processus pour activer d'autres zones de cuisson.

-  Le niveau de puissance défini est indiqué sur l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

5.5.3 Zones de cuisson niveau Power

Lors de l'activation du niveau Power, la puissance de cuisson maximale est disponible pour une zone de cuisson. Au bout de 5 minutes, le niveau Power repasse automatiquement au niveau de puissance 9. La puissance maximale de la deuxième zone de cuisson du même côté est temporairement réduite.

-  Si un niveau de puissance trop élevé est sélectionné sur la seconde zone de cuisson, le niveau Power des autres zones de cuisson repasse automatiquement au niveau de puissance 9.

Activation du niveau Power pour une zone de cuisson

- ▶ Une fois le niveau de puissance 9 activé, appuyez sur .
- L'affichage de zone de cuisson indique .

Désactivation anticipée du niveau Power

- ▶ Réglage d'un autre niveau de puissance

-  Ne chauffez jamais d'huile, de graisse ou d'aliments similaires au niveau Power. Du fait de la puissance élevée, le fond du récipient peut surchauffer.

5.5.4 Fonction de pont

-  Fonction disponible uniquement sur les deux zones de cuisson induction à zones continues à droite.

La fonction de pont permet de combiner deux zones de cuisson (avant et arrière) pour former une seule large surface de cuisson. Le contrôle de la puissance de la zone combinée est réalisé à l'aide d'un élément de

commande. Le réglage de la puissance est réalisé de manière synchrone : les deux zones de cuisson sont réglées sur le même niveau de puissance. La fonction de pont peut servir à chauffer des plats dans une sauteuse, par exemple.



La fonction de pont sera interrompue et les zones de cuisson seront désactivées si aucun récipient de cuisson adapté n'est détecté ou bien si un récipient de cuisson est détecté sur une seule zone pendant 10 secondes (détection de récipient).

Activation de la fonction de pont

- ▶ Appuyez simultanément sur les touches des deux affichages de zone de cuisson.
- Les affichages des zones de cuisson arrière indiquent .
- Les affichages des zones de cuisson avant indiquent le niveau de puissance de pont actuel.
- ▶ Réglez le niveau de puissance souhaité.



Si les deux zones de cuisson sont déjà en marche lors de l'activation de la fonction de pont, le plus faible des deux niveaux de puissance est appliqué.

Désactivation de la fonction de pont

- ▶ Pression longue sur .
- ou
- ▶ Pression longue sur l'affichage de la zone de cuisson avant.
- ou
- ▶ Appuyez simultanément sur les deux affichages de zone de cuisson couplées par la fonction de pont.
- Les deux niveaux de puissance sont définis sur 0.

5.5.5 Détection de récipient

Sur les tables de cuisson à induction, la zone de cuisson reconnaît automatiquement la taille des récipients et apporte l'énergie de manière ciblée, uniquement sur la surface recouverte. Lorsqu'une zone de cuisson à induction ne fonctionne pas, la mention  /  est affichée en alternance. Causes possibles :

- récipient de cuisson manquant
 - récipient de cuisson inadapté
 - diamètre du fond du récipient trop petit
- Si aucun récipient n'est détecté au bout de 10 minutes après le réglage du niveau de puissance, la zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt.

- i** Pour les tables de cuisson à induction, éteignez l'appareil après utilisation plutôt que de compter uniquement sur la détection de récipient pour éteindre les zones de cuisson.

5.5.6 Arrêt de la zone de cuisson

- Sélection de la zone de cuisson
- Réglage du niveau de puissance 0 ou
- Pression longue sur 
- ou
- Appuyez longuement sur l'affichage de la zone de cuisson

5.6 Dispositifs de sécurité

5.6.1 Sécurité enfant

La sécurité enfant empêche une mise en marche non souhaitée de l'appareil. Lorsque la sécurité enfant est activée, la touche de verrouillage  s'allume dans l'affichage de la zone de commande.

Activation de la sécurité enfant

- Appuyez longuement sur la touche de verrouillage .
- La sécurité enfant est active et les affichages sont assombris.

Désactiver la sécurité enfant

- Appuyez longuement sur la touche de verrouillage .

Activation/désactivation permanente de la sécurité enfant

(voir "6.2 Option de menu C : Sécurité enfant")

5.6.2 Verrouillage au nettoyage

Le verrouillage au nettoyage bloque la zone de commande pendant 10 secondes.

Activation du verrouillage au nettoyage

- Appuyez sur la touche de nettoyage .
- La minuterie est lancée sur l'affichage du ventilateur.

Désactivation anticipée du verrouillage au nettoyage

- Appuyez longuement sur la touche de nettoyage .

5.6.3 Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est encore chaude après la mise à l'arrêt, la lettre H s'affiche.

- Ne touchez jamais une zone de cuisson chaude.

- Ne posez aucun objet sur une zone de cuisson chaude.

L'indicateur s'éteint au bout d'une durée de refroidissement suffisante (température < 55 °C).

5.6.4 Arrêt de sécurité

Dispositif aspirant

Au bout de 120 minutes sans manipulation ou modification du niveau de puissance, le dispositif aspirant passe en mode automatique.

Tables de cuisson

Les zones de cuisson sont automatiquement arrêtées au bout d'une durée de fonctionnement prédéfinie sans modification du niveau de puissance. La durée jusqu'à l'arrêt de sécurité peut être réglée dans le menu utilisateur.

Niveau de puissance	Arrêt de sécurité après heures:minutes		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
1	12:00	08:24	06:00
2	10:00	06:24	04:00
3	09:00	05:12	02:30
4	08:00	04:12	02:00
5	06:00	03:18	01:30
6	04:00	02:12	01:00
7	04:00	02:12	01:00
8	03:00	01:48	0:45
9	02:00	01:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Tab. 5.2 Arrêt de sécurité de la chauffe

5.6.5 Protection anti-surchauffe

En cas de surchauffe, la puissance de la table de cuisson est réduite ou l'appareil est entièrement mis à l'arrêt. La protection anti-surchauffe se déclenche lorsque :

- un récipient vide est chauffé ;
- de l'huile ou de la graisse est chauffée à forte puissance ;
- une zone de cuisson encore chaude est remise en marche après une coupure de courant ;

La protection anti-surchauffe entraîne la mise en œuvre de l'une des mesures suivantes :

- le niveau Power est désactivé ;
- le niveau Power ne peut plus être activé ;
- le niveau de puissance réglé est réduit ;
- la table de cuisson est entièrement arrêtée.

La table de cuisson peut être réutilisée dans l'intégralité de ses fonctions après un refroidissement suffisant.

6 Menu utilisateur

Ouverture du menu utilisateur

Condition préalable : l'appareil est allumé, toutes les zones de cuisson et le dispositif aspirant sont inactifs, et aucune chaleur résiduelle n'est présente.

► Appuyez longuement sur l'affichage du ventilateur.

Navigation dans le menu utilisateur

Naviguer vers l'option de menu suivante :

► Appuyez sur l'affichage du ventilateur.

- Les réglages effectués sont automatiquement appliqués si vous naviguez vers une autre option ou si vous quittez le menu.

Fermeture du menu utilisateur

► Appuyez longuement sur l'affichage du ventilateur.
ou

► Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt .

- Le menu se ferme et l'appareil s'éteint.

Vue d'ensemble du menu utilisateur

Option de menu/Désignation/Sélection	Réglage d'usine
L Volume des signaux sonores (0 - 9)	2
C Sécurité enfant (activée/désactivée)	Désactivée
F Affichage de l'état du filtre (réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre)	
n Durée de la temporisation automatique (20, 30, 40 min)	30 min
r Vitesse de réaction des commandes tactiles (1 lent, 2 intermédiaire, 3 rapide)	2
S Version logicielle/matérielle	
o Délai de l'arrêt de sécurité (1 long, 2 intermédiaire, 3 court)	2
0 Réinitialisation sur les réglages d'usine	

Tab. 6.1 Vue d'ensemble du menu utilisateur

6.1 Option de menu L : Volume du signal sonore

-  Les signaux sonores de sécurité sont toujours émis à un volume de 100%.
-  Le signal sonore de la touche marche/arrêt ne peut pas être désactivé.
-  Le volume actuellement défini s'affiche à l'ouverture de l'option de menu.

Plusieurs niveaux de puissance du signal sonore peuvent être réglés. Les signaux sonores relatifs à la sécurité restent inchangés.

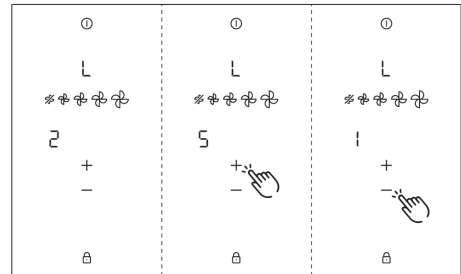


Fig. 6.1 Option de menu L : Volume du signal sonore

6.2 Option de menu C : Sécurité enfant

La sécurité enfant peut être activée ou désactivée durablement.

► Appuyez sur  pour l'activer.

► Appuyez sur  pour la désactiver.

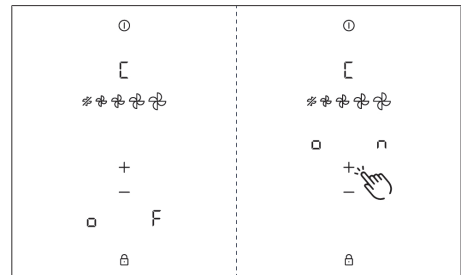


Fig. 6.2 Option de menu C : Sécurité enfant

6.3 Option de menu F : indicateur d'entretien du filtre

Cette option de menu indique la durée de vie du filtre restante.

Réinitialiser la durée de vie du filtre

- Pression longue sur .
- L'état du filtre est réinitialisé à 100 %.
- L'indicateur d'entretien du filtre **F** ne s'affiche plus lors de l'allumage.

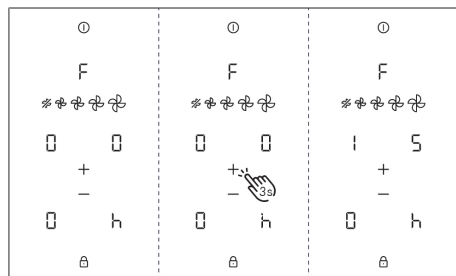


Fig. 6.3 Option de menu F : Entretien du filtre

6.4 Option de menu n : délai de temporisation

3 durées sont disponibles :

20 minutes / 30 minutes / 40 minutes

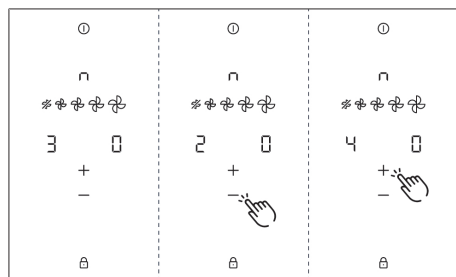


Fig. 6.4 Option de menu n : délai de temporisation

6.5 Option de menu r : vitesse de réaction

► Sélectionnez la vitesse de réaction souhaitée.

- Vitesse de réaction 1 : lente
- Vitesse de réaction 2 : moyenne
- Vitesse de reaction 3 : rapide

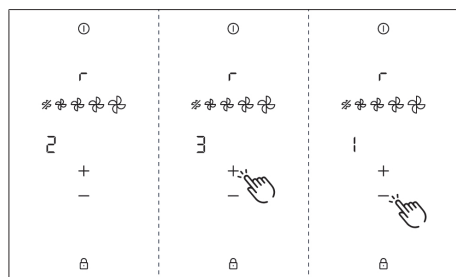


Fig. 6.5 Option de menu r : vitesse de réaction

6.6 Option de menu S : Affichage matériel/logiciel

La version logicielle/matérielle est indiquée sur l'affichage des 4 zones de cuisson.

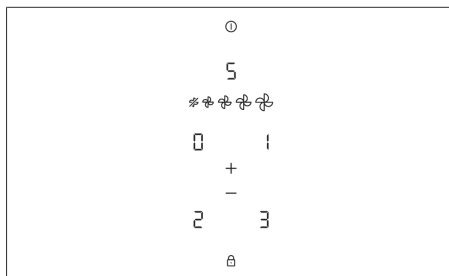


Fig. 6.6 Option de menu S : Affichage matériel/logiciel

6.7 Option de menu o : arrêt de sécurité

Il est possible de définir le délai d'arrêt de sécurité automatique des zones de cuisson.

- Niveau 1 : délai long jusqu'à l'arrêt de sécurité
- Niveau 2 : délai intermédiaire jusqu'à l'arrêt de sécurité (réglage d'usine)
- Niveau 3 : délai court jusqu'à l'arrêt de sécurité

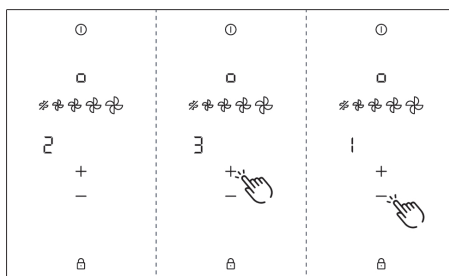


Fig. 6.7 Option de menu o : arrêt de sécurité

6.8 Option de menu 0 : Réglages d'usine

i L'option de menu 0 permet de réinitialiser tous les paramètres du menu utilisateur sur les réglages d'usine.

Réinitialisation sur les réglages d'usine (Reset)

► Appuyez longuement  sur l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.

- Une fois la réinitialisation terminée, l'appareil s'éteint.

7 Nettoyage et entretien

- ▶ Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").
- ▶ Lors des opérations de nettoyage et d'entretien sur l'appareil, assurez-vous que le dispositif aspirant est à l'arrêt et que la table de cuisson est froide afin d'éviter tout risque de blessure.
- ▶ Respectez les cycles de nettoyage et d'entretien suivants :

Composant	Cycles de nettoyage et d'entretien
Zone de commande	Immédiatement après chaque salissure
Table de cuisson	Immédiatement après chaque salissure
Dispositif aspirant	Toutes les semaines.
Buse d'aspiration et filtre à graisse en acier inoxydable	Après chaque préparation de plats riches en graisses ; mais au moins toutes les semaines indicateur d'entretien du filtre F
boîtier de circulation de l'air	Tous les 6 mois ou en cas de changement du filtre à odeurs.
Filtre à charbon actif	Remplacez-le en cas de perception d'odeurs ou de perte de puissance d'aspiration, ou si l'indicateur d'entretien du filtre affiche F

Tab. 7.1 Cycles de nettoyage

- i** Un nettoyage et un soin régulier garantissent une durée de vie élevée et un fonctionnement optimal.

7.1 Nettoyants

- ▶ N'utilisez aucun produit chimique agressif contenant des composants acides ou basiques (par ex. aérosol pour le four).
- ▶ Veillez à ce que le nettoyant ne contienne pas de sable, soude, acide, lessive ou chlore.
- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur, d'éponge ou de nettoyeurs abrasifs.

- i** L'utilisation de produits nettoyants agressifs et le frottement des récipients abîment la surface, ce qui provoque l'apparition de taches foncées.

7.2 Entretien

- ▶ N'utilisez pas la table de cuisson en tant que surface de travail ou d'entreposage.
- ▶ Ne faites pas glisser les récipients sur la table de cuisson.

Les variations de coloration et points brillants n'indiquent pas une détérioration de la table de cuisson. Le fonctionnement de la table de cuisson et la stabilité de la vitrocéramique ne sont pas compromis.

Les variations de coloration de la table de cuisson sont causées par la présence de résidus non éliminés ayant carbonisé.

Les points brillants sont produits par le frottement du fond des récipients, en particulier en cas d'utilisation d'ustensiles de cuisine souples, ou par un produit nettoyant inadapté. Soulevez toujours les récipients (sans les faire glisser) afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface de l'appareil. Ils sont difficiles à éliminer.

7.3 Nettoyage de la table de cuisson

- i** Le nettoyage de cette table de cuisson nécessite un racloir vitrocéramique spécial et un produit nettoyant approprié.

Nettoyage planifié

- ▶ Ôtez tous les restes d'aliments et salissures grossières de la table de cuisson à l'aide du racloir vitrocéramique.
- ▶ Déposez le produit nettoyant sur la table de cuisson froide.
- ▶ Frottez le produit nettoyant à l'aide d'un papier essuie-tout ou un chiffon propre.
- ▶ Le nettoyage de la table de cuisson doit être fait avec un peu d'eau.
- ▶ Séchez ensuite la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre.

Salissures tenaces

- ▶ Ôtez les taches et salissures tenaces (calcaire, taches brillantes en légèrement nacrées) à l'aide d'un produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore un peu chaude.
- ▶ Essuyez les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'un chiffon mouillé.
- ▶ Éliminez les restes de salissure à l'aide du racloir vitrocéramique.

Nettoyage de la surface pendant le fonctionnement

- ▶ Retirez toujours immédiatement les grains, miettes ou autres afin d'éviter de rayer la surface.
- ▶ Éliminez les restes collants de plastique fondu, d'aluminium ou de sucre ainsi que les restes d'aliments de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un racloir vitrocéramique afin d'éviter la combustion.

7.4 Nettoyage du dispositif aspirant

- ▶ Nettoyez les surfaces du dispositif aspirant avec un chiffon doux et humide, et du liquide vaisselle ou un produit lave-vitres doux.
- ▶ Détrempez (sans gratter !) les salissures séchées à l'aide d'un chiffon humide.

7.4.1 Nettoyage de la buse d'aspiration et du filtre à graisses en acier inoxydable

- i** La buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable retiennent les particules grasses présentes dans les vapeurs de cuisson.

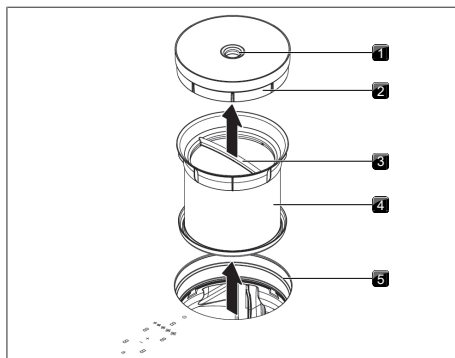


Fig. 7.1 Démontage des composants

- | | |
|------------------------|--|
| [1] Ouverture de prise | [2] Buse d'aspiration |
| [3] Poignée | [4] Filtre à graisse en acier inoxydable |
| [5] Ouverture d'entrée | |

Nettoyage à la main

- ▶ Utilisez des nettoyeurs dégraissants.
- ▶ Passez les composants sous l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez les composants à l'aide d'une brosse molle.
- ▶ Rincez les composants à l'eau claire après le nettoyage.

Nettoyage au lave-vaisselle

- ▶ Placez les composants dans le lave-vaisselle de manière à ce que l'eau ne stagne pas à l'intérieur.
- ▶ Sélectionnez le programme de lavage à la température maximale de 65 °C.

- i** Le filtre à graisse en acier inoxydable doit être remplacé lorsqu'il ne peut plus être nettoyé entièrement. (voir "11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires").

- i** N'insérez que des composants propres et secs dans l'appareil.

7.4.2 Élimination des liquides de l'appareil

- i** Les liquides se déversant dans l'ouverture d'entrée sont récupérés dans le filtre à graisses en acier inoxydable (jusqu'à 150 ml) et dans le boîtier de circulation de l'air.

Procédez comme suit :

- ▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisse en acier inoxydable.
- ▶ Videz le filtre à graisse en acier inoxydable.
- ▶ Vérifiez si des liquides se sont accumulés au fond du boîtier de circulation de l'air.
- ▶ Retirez les liquides du boîtier de circulation de l'air.
- ▶ Pour faire sécher le filtre à odeurs et les conduites, mettez le dispositif aspirant en marche sur le niveau de puissance 2 (ou supérieur).
- Au bout de 120 minutes, le dispositif aspirant s'arrête et passe automatiquement en mode de temporisation automatique.

7.5 Nettoyage du boîtier de circulation de l'air

Le boîtier de circulation de l'air se trouve dans le meuble, sous la table de cuisson. Des particules grasses et des dépôts de calcaire peuvent se déposer à la surface du boîtier de circulation de l'air.

Ouverture du boîtier de circulation de l'air

- ▶ Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable.
- ▶ Retirez le clapet de changement de filtre.
- ▶ Ouvrez les 6 loquets situés sur le pourtour.
- ▶ Retirez le fond du boîtier.
- ▶ Nettoyez le boîtier de circulation de l'air et le fond du boîtier à l'aide d'un produit nettoyant doux.

Fermeture du boîtier de circulation de l'air

- ▶ Positionnez le fond du boîtier à l'aide des 3 ergots de centrage situés sur le pourtour.
- ▶ Appuyez sur le fond du boîtier par dessous, vers le haut, dans la rainure d'étanchéité.
- ▶ Refermez les 6 loquets.
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place du fond du boîtier.
- ▶ Insérez le clapet de changement de filtre.
- ▶ Vérifiez la bonne mise en place du clapet.
- ▶ Remplacez le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration.

7.6 Remplacer le filtre à odeurs

- i** Le filtre à odeurs (filtre à charbon actif) doit être remplacé lorsque l'indicateur du ventilateur indique **F** (indicateur d'entretien du filtre). Vous pouvez vous procurer ce filtre en magasin spécialisé ou dans la boutique en ligne de BORA à l'adresse shop.bora.com.

Retrait du filtre à odeurs

- Retirez la buse d'aspiration et le filtre à graisse en acier inoxydable.
- Dans l'ouverture d'aspiration, retirez le clapet de changement de filtre de l'ouverture du boîtier du filtre.

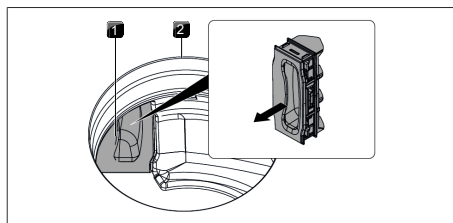


Fig. 7.2 Retrait du clapet de changement de filtre

- [1] Clapet de changement de filtre [2] Ouverture d'entrée filtre

- Saisissez le filtre à odeurs par l'anse et tirez-le pour le faire sortir autant que possible.

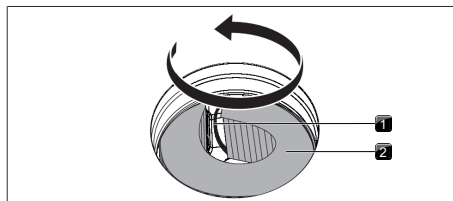


Fig. 7.3 Rotation du filtre à odeurs dans son boîtier

- [1] Anse [2] Filtre à odeurs

- Tirez le filtre à odeurs vers le haut et sortez-le complètement de l'ouverture d'aspiration par un mouvement circulaire.

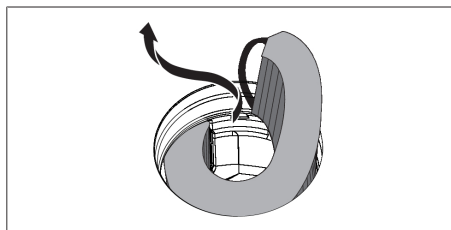


Fig. 7.4 Retrait du filtre à odeurs de l'ouverture d'entrée

Insérer le filtre à odeurs

- Retirez l'emballage.
- Positionnez correctement le filtre à odeurs à l'aide des marques imprimées (flèche à gauche, anse à droite).
- Saisissez le filtre à odeurs aux deux extrémités.
- Tordez le filtre à odeurs jusqu'à obtenir une forme cylindrique.

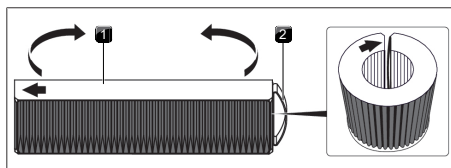


Fig. 7.5 Filtre à odeurs

- [1] Partie supérieure du filtre [2] Anse à odeurs

- Inclinez légèrement le filtre à odeurs et insérez-le dans l'ouverture d'entrée.

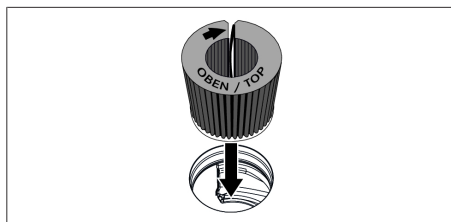


Fig. 7.6 Insertion du filtre à odeurs dans l'ouverture d'aspiration

- Insérez l'extrémité gauche du filtre dans l'ouverture du boîtier du filtre.
- Insérez le filtre à odeurs dans le boîtier du filtre jusqu'à la butée. Pour ce faire, vous pouvez appuyer sur les lamelles avec un doigt et insérer le filtre progressivement.
- La position finale du filtre à odeurs est atteinte lorsque le filtre est entièrement inséré dans le boîtier.

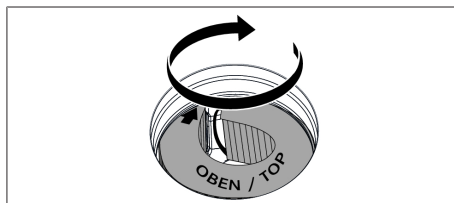


Fig. 7.7 Placez le filtre à odeurs en position finale

- Réinsérez le clapet de changement de filtre et assurez-vous qu'il est correctement positionné.

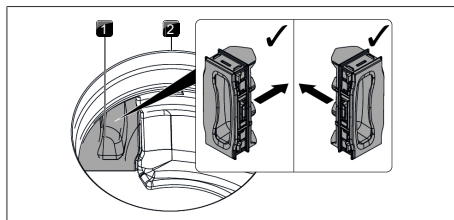


Fig. 7.8 Pose du clapet de changement de filtre

- [1] Clapet de changement de filtre [2] Ouverture d'entrée filtre

- Remplacez le filtre à graisses en acier inoxydable et la buse d'aspiration.
- Réinitialisez l'indicateur d'entretien des filtres Option de menu 3 : Affichage de l'état du filtre et réinitialisation de l'indicateur d'entretien du filtre).

8 Dépannage

i La plupart du temps, les pannes et erreurs peuvent être facilement résolues. Vous économisez ainsi du temps et réduisez les dépenses puisque vous n'avez pas besoin de faire appel au service client.

► Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

Problème de commande	Cause	Aide
Impossible d'allumer l'appareil	Fusible ou coupe-circuit défectueux	Changer le fusible. Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	Le fusible ou le coupe-circuit saute de manière répétée.	BORA Contacter l'équipe du service technique.
	Alimentation électrique interrompue	Faire contrôler l'alimentation en courant par un électricien
Odeurs lors du fonctionnement d'un appareil neuf	Ce phénomène est normal sur les appareils neufs.	Les odeurs cessent de se développer après quelques heures de fonctionnement.
Une zone de cuisson affiche 	Aucun récipient n'est détecté ou un récipient inadapté est détecté	Utiliser un récipient de cuisson adapté et de taille appropriée (cf. « Description de l'appareil »)
La touche de verrouillage affiche 	Sécurité enfant activée	Désactiver la sécurité enfant
Une zone de cuisson / la table de cuisson s'éteint automatiquement	La durée de fonctionnement maximale d'une zone de cuisson s'est écoulee	Remettre la zone de cuisson en fonctionnement
Interruption prématurée du niveau Power	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	Protection anti-surchauffe
Le ventilateur de refroidissement de la table de cuisson continue de fonctionner après la mise à l'arrêt.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'à ce que la table de cuisson soit refroidie.	Attendez que le ventilateur de refroidissement s'éteigne automatiquement.
Diminution de la puissance d'aspiration du dispositif aspirant	Le filtre à graisses est fortement encrassé	Nettoyez ou remplacez le filtre à graisse.
	Le filtre à odeurs est fortement encrassé (recyclage d'air uniquement)	Remplacer le filtre à odeurs
	Objet dans boîtier de circulation de l'air (par ex. chiffon)	Retirer l'objet.
La mention Eou E8 est affichée	Un contacteur de fenêtre à séparation de phase est installé.	Ouvrez la fenêtre.
	Le ventilateur est défectueux ou un raccord de câble s'est desserré	BORA Contacter l'équipe du service technique.
La mention E2 est affichée	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	Protection anti-surchauffe
La mention E03 est affichée	Un objet est posé sur la zone de commande.	Retirez l'objet de la zone de commande.
	La zone de commande est encrassée.	Nettoyer la zone de commande.
La mention F est affichée (recyclage d'air uniquement)	Durée de vie du filtre à odeurs (filtre à charbon actif) écoulee.	insérer un nouveau filtre à odeurs (voir "7.6 Remplacer le filtre à odeurs").

Tab. 8.1 Résolution des pannes

Erreurs et pannes non décrites :

► Éteignez l'appareil.

► Contactez le Équipe BORA Service (voir "11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires") et indiquez le numéro de panne affiché et le type d'appareil.

9 Montage

- Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

9.1 Instructions générales de montage

- i** Ne pas monter l'appareil au-dessus d'un appareil frigorifique, d'un lave-vaisselle, d'une cuisinière, d'un four ou d'une machine à laver ou un sèche-linge.
- i** La surface du plan de travail et des finitions murales doit être constituée de matériau résistant à la chaleur (jusqu'à environ 100 °C).
- i** Les découpes de plans de travail doivent être vitrifiées au moyen de produits anti-humidité ou le cas échéant, dotées d'une isolation thermique.
- i** L'aspiration sur table de cuisson intégrée ne doit pas être utilisée avec d'autres tables de cuisson.
- i** Afin de bénéficier de performances optimales à long terme et d'éviter toute surchauffe, une ventilation suffisante doit être assurée sous la table de cuisson.
- i** Si une plaque de protection des câbles est planifiée en dessous de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que celle-ci n'entrave pas la ventilation de la table de cuisson.

9.2 Contenu de la livraison

Contenu de la livraison	Quantité
Table de cuisson avec dispositif aspirant	1
Buse d'aspiration	1
Filtre à graisse en acier inoxydable	1
Notice d'utilisation et de montage	1
Pincettes de montage	4
Ruban d'étanchéité	1
Jeu de plaques de compensation des hauteurs	1
Sachet contenant diverses petites pièces de montage	1
Filtre à odeurs (filtre à charbon actif)	1
Gabarit de découpe dans la paroi arrière	1
câble d'alimentation	1

Tab. 9.1 Contenu de la livraison

9.3 Outils et ressources

Les outils spéciaux suivants sont notamment requis pour le montage correct de l'appareil :

- Scie sauteuse ou scie manuelle
- tournevis/clé à six pans (Torx) 20
- mastic silicone noir résistant à la chaleur
- Gabarit de découpe dans la paroi arrière

9.4 Instructions de montage

9.4.1 Distances de montage

- Maintenez l'espace requis autour de la découpe du plan de travail.

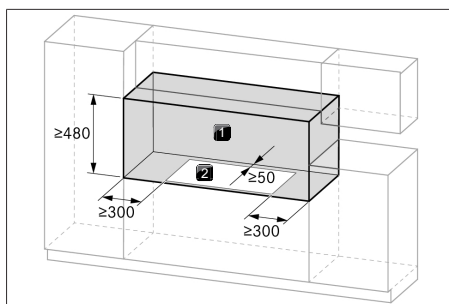


Fig. 9.1 Espace requis

[1] Espace requis

[2] Découpe de plans de travail

9.4.2 Dimensions minimales du meuble

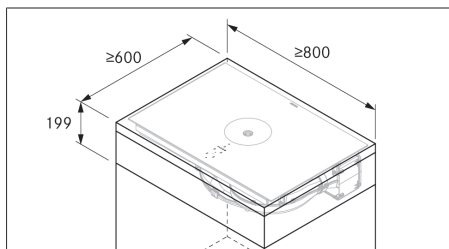


Fig. 9.2 Dimensions minimales du meuble

9.4.3 Indications concernant le meuble de cuisine

- Si le meuble est pourvu de traverses, celles-ci doivent être retirées de la zone de la découpe du plan de travail.
- Une rigidité suffisante doit être assurée pour les plans de travail minces.
- Les tiroirs et les tablettes du meuble inférieur doivent être amovibles.

- Selon la place disponible, les tiroirs du meuble inférieur doivent être rétrécis.

Si un fond intermédiaire (plaque de protection des câbles) est prévu, les points suivants doivent être pris en compte :

- La plaque doit pouvoir être retirée par le bas pour les opérations de maintenance.
- Un espacement minimal de 15 mm jusqu'au bord inférieur de la table de cuisson doit être respecté afin d'assurer une aération suffisante.

9.5 Découpe de plans de travail

- i** La dimension minimale de 50 mm entre le chant avant du plan de travail et la découpe est une recommandation de BORA.

- Réalisez la découpe du plan de travail en respectant les dimensions de découpe données.
- Assurez-vous que les jointures des surfaces découpées sont correctement effectuées.
- Respectez les indications des fabricants de plans de travail.

9.5.1 Dimensions de découpe

Montage en saillie

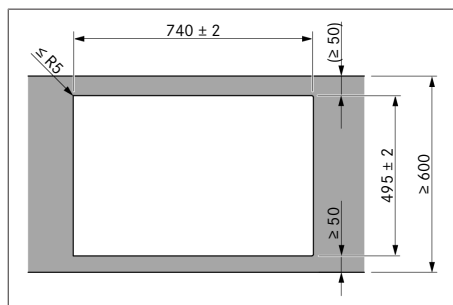


Fig. 9.3 Dimensions de découpe pour montage en saillie

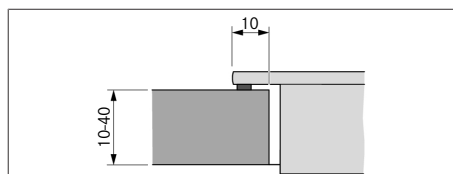


Fig. 9.4 Cote d'appui pour montage en saillie

Montage affleurant

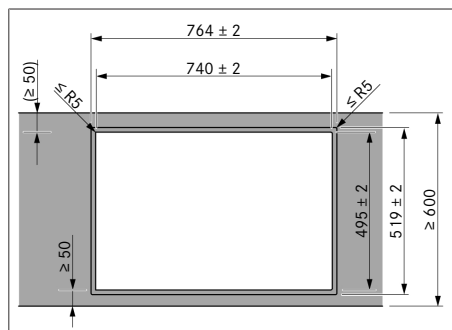


Fig. 9.5 Dimensions de découpe pour montage affleurant

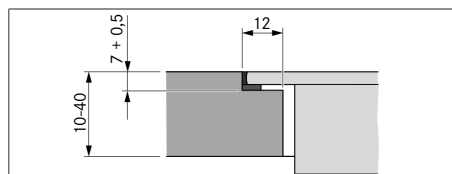


Fig. 9.6 Dimension de rainure pour montage affleurant

9.6 Préparation du meuble d'installation

9.6.1 Retour de l'air recyclé par le meuble de cuisine

Sur les systèmes à recyclage d'air, une ouverture de retour de flux doit être prévue dans le meuble de cuisine pour renvoyer l'air purifié dans la pièce. L'ouverture de retour de flux peut être réalisée en raccourcissant la plinthe du meuble. Un socle à lames présentant au moins l'ouverture minimale appropriée peut également être employé.

- Diminuez les plinthes en hauteur ou pratiquez des ouvertures correspondantes dans le socle.
- La section de l'ouverture de retour de flux doit être réalisée sur $\geq 500 \text{ cm}^2$ par dispositif aspirant.

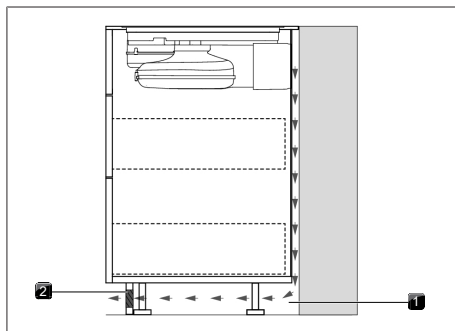


Fig. 9.7 Ouverture de retour de flux dans le socle

- [1] Ouverture de retour de flux dans la plinthe ($\geq 500 \text{ cm}^2$)
 [2] Flux d'air recyclé

9.6.2 Variantes de montage (A et B) pour les systèmes à recyclage de l'air

Pour les systèmes à recyclage d'air, 2 variantes de montage sont possibles :

A : Meuble avec paroi arrière intégrale

L'air recyclé est conduit via le raccordement du boîtier de purification de l'air directement derrière la paroi arrière. L'air recyclé est renvoyé dans la pièce via l'ouverture de retour de flux.

Pour le montage, cela signifie que :

- L'installation d'un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson n'est pas obligatoire.
- Une découpe doit être prévue dans la paroi arrière du meuble.

B : Meuble avec fond intermédiaire sous la table de cuisson

L'air recyclé est soufflé dans l'espace entre le plan de travail et le fond intermédiaire (aucun raccordement du boîtier de purification à la paroi arrière). L'air recyclé passe derrière la paroi arrière et est renvoyé dans la pièce via l'ouverture de retour de flux.

Pour le montage, cela signifie que :

- L'installation d'un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson est obligatoire.
- Aucune découpe dans la paroi arrière du meuble n'est nécessaire.

9.6.3 Préparation du meuble de cuisine pour la variante de montage A

- Le placard inférieur doit disposer d'une paroi arrière intégrale afin que le retour de flux de l'air recyclé ne soit pas dirigé dans l'espace du meuble avant.

- Une découpe doit être prévue dans la paroi arrière.
- Une distance minimale de 25 mm entre la paroi du corps arrière et un meuble ou mur adjacent doit être observée pour l'ouverture de retour du flux.
- L'installation d'un fond intermédiaire en dessous de la table de cuisson n'est pas obligatoire.

Adaptation de la paroi arrière du meuble

- Adaptez la paroi arrière conformément aux cotes de montage requises.
- Le cas échéant, déplacez la paroi arrière.
- Prolongez la paroi arrière en hauteur afin de fermer le corps sur l'avant.
- Positionnez le gabarit sur la paroi arrière du meuble à l'aide des marques et indications.
- Tracez la découpe de la paroi arrière.
- Sciez la découpe de la paroi arrière.

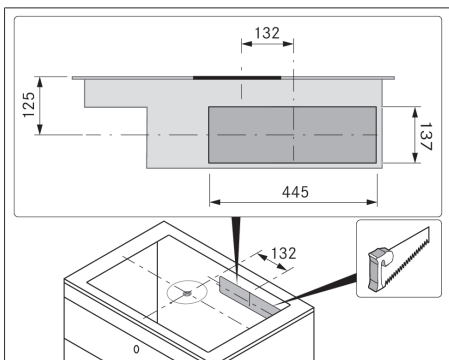


Fig. 9.8 Découpe dans la paroi arrière

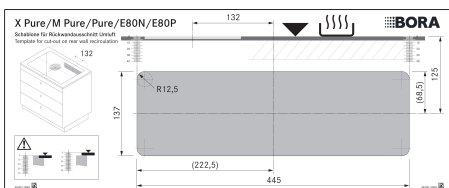


Fig. 9.9 Gabarit de découpe dans la paroi arrière

- i** Le montage affleurant et le montage en saillie doivent être pris en compte lors du positionnement du gabarit. 125 mm entre le bord supérieur de la table de cuisson et le milieu de la découpe.

9.6.4 Dimensions de montage pour la variante de montage A

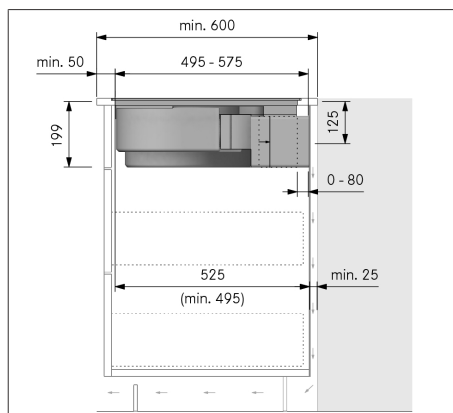


Fig. 9.10 Dimensions de montage pour le recyclage d'air, variante A

9.6.5 Extension de la section télescopique du boîtier de purification

La section télescopique permet de raccorder la conduite à la paroi arrière du meuble. L'espace de 80 mm max. entre la table de cuisson et la paroi arrière peut ainsi être comblé de manière flexible. À partir d'une profondeur de plan de travail de 675 mm, dans la variante A, la section télescopique doit être étendue (+ max 105 mm) avec l'accessoire PULBTA.

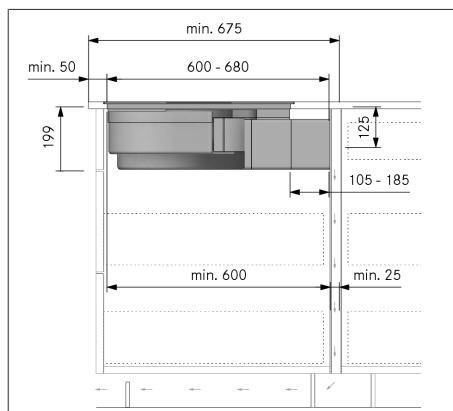


Fig. 9.11 Dimensions de montage pour le recyclage d'air, variante A, profondeur du plan de travail à partir de 675 mm

- Retirez le film de protection du ruban adhésif de la section télescopique.
- Montez l'extension PULBTA sur la section télescopique.
- Retirez le film de protection du ruban adhésif de l'extension PULBTA.

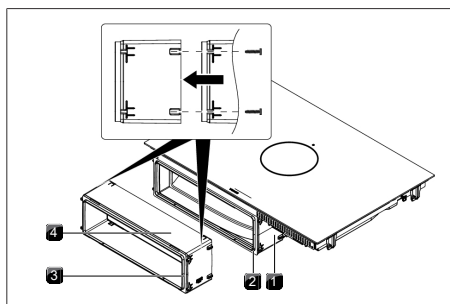


Fig. 9.12 Extension de la section télescopique

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| [1] Section télescopique | [2] Ruban adhésif |
| [3] Ruban adhésif | [4] Extension PULBTA |

9.6.6 Préparation du meuble de cuisine pour la variante de montage B

- Un fond intermédiaire doit être prévu sous la table de cuisson.
- Le bord supérieur de la paroi arrière doit être ajusté sur le fond intermédiaire afin que le flux d'air recyclé ne soit pas dirigé dans l'espace avant du meuble.
- Une distance minimale de 25 mm entre la paroi du corps arrière et un meuble ou mur adjacent doit être observée pour l'ouverture de retour du flux.

Adaptation de la paroi arrière du meuble

- Adaptez la paroi arrière conformément aux cotes de montage requises.
- Déplacez la paroi arrière, le cas échéant.
- La hauteur doit être ajustée de sorte que la paroi arrière entre en contact avec le fond intermédiaire.

9.6.7 Dimensions de montage pour la variante de montage B

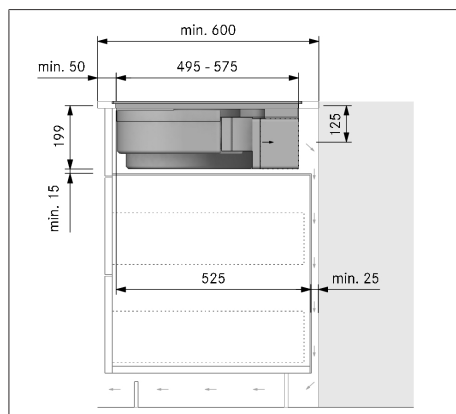


Fig. 9.13 Cotes de montage pour le recyclage d'air, variante B, profondeur du plan de travail 600 mm

9.7 Préparation de l'appareil

Mettre en place le ruban d'étanchéité

- Pour un montage en saillie, collez intégralement le ruban d'étanchéité fourni sur le dessous de la table de cuisson, le long du bord extérieur.
- En cas de montage affleurant, collez le ruban d'étanchéité fourni sur la surface de la découpe du plan de travail même si vous posez un joint de silicone ou autre sur la table de cuisson.

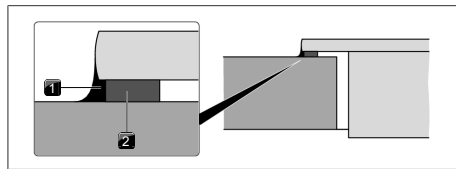


Fig. 9.14 Ruban d'étanchéité pour montage en saillie

- [1] Mastic silicone [2] Ruban d'étanchéité

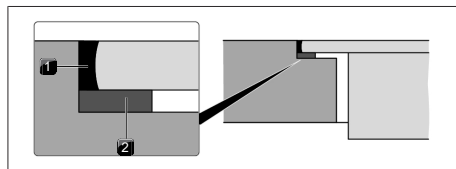


Fig. 9.15 Ruban d'étanchéité pour montage affleurant

- [1] Mastic silicone [2] Ruban d'étanchéité

Pose des pinces de montage

- Sur les côtés de la table de cuisson, insérez 2 pinces de montage jusqu'à la butée dans les ferrures de support.

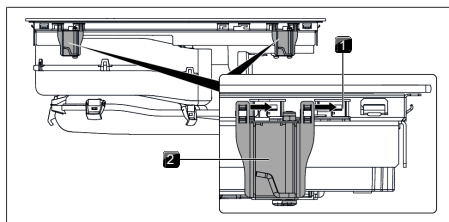


Fig. 9.16 Pose des pinces de montage

- [1] Ferrures de support [2] Pinces de montage

9.8 Monter la table de cuisson

9.8.1 Placer la table de cuisson

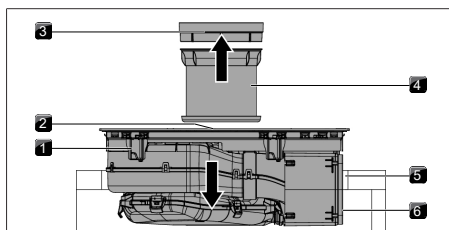


Fig. 9.17 Centrage de la table de cuisson

- [1] Table de cuisson [2] Ouverture d'entrée
[3] Buse d'aspiration [4] Filtre à graisse en acier inoxydable
[5] Découpe de plans de travail [6] Ruban adhésif

- Avant le placement, enlevez la buse d'aspiration et le filtre à graisses en acier inoxydable.
- Retirez le film de protection du ruban adhésif à l'avant de la section télescopique.
- Utilisez l'ouverture d'aspiration comme poignée pour la pose.
- Soulevez la table de cuisson et maintenez-la bien droite au-dessus du plan de travail.
- Insérez la table de cuisson au milieu de la découpe du plan de travail.
- Alignez avec précision la table de cuisson.

i Veillez à ce que le ruban d'étanchéité de la table de cuisson soit posé sur le plan de travail en cas de montage en saillie.

- i** Veillez à ce que le ruban d'étanchéité entoure bien la table de cuisson en cas de montage affleurant.

Plaques de compensation en montage affleurant (le cas échéant)

Les plaques de compensation des hauteurs sont auto-adhésives afin d'éviter tout glissement.

- Mettez éventuellement des plaques de compensation des hauteurs en dessous.
- Placez les plaques de compensation à côté du ruban d'étanchéité.

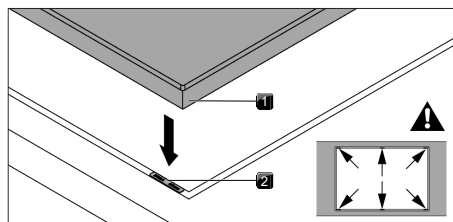


Fig. 9.18 Positionnement des plaques de compensation des hauteurs

- [1] Table de cuisson [2] Plaque de compensation des hauteurs

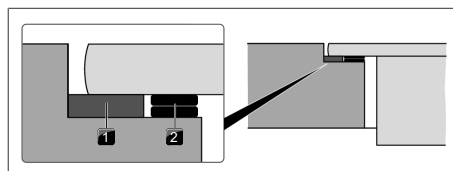


Fig. 9.19 Plaques de compensation des hauteurs

- [1] Ruban d'étanchéité [2] Plaque de compensation des hauteurs

9.8.2 Fixation de la table de cuisson

- Fixez la table de cuisson au plan de travail à l'aide de l'équerre de support de la pince de montage.
- Force de serrage : max. 2,2 Nm

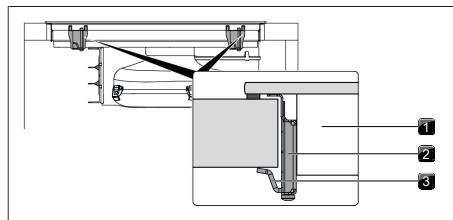


Fig. 9.20 Centrage et fixation de la table de cuisson

- [1] Table de cuisson [2] Pince de montage
[3] Équerre de support

9.8.3 Raccordement à la paroi arrière avec la variante de montage A

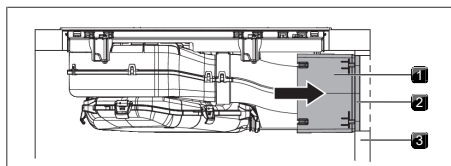


Fig. 9.21 Raccordement à la paroi arrière

- [1] Section télescopique [2] Ruban adhésif
[3] Paroi arrière du meuble

- Déployez la section télescopique jusqu'à ce qu'elle rejoigne la paroi du meuble.
- La section télescopique permet d'ajuster la longueur de la conduite afin d'atteindre la paroi arrière du meuble.
- Vérifiez que l'extrémité de la section télescopique rejoint bien la paroi arrière du meuble y est bien alignée.
- Fixez la section télescopique à la paroi arrière du meuble à l'aide du ruban adhésif.

9.8.4 Insérer le filtre à odeurs

- i** Voir le chapitre Nettoyage et entretien, « Remplacer le filtre à odeurs »

9.9 Raccord électrique

- Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

- i** Le montage, l'installation et la mise en service doivent uniquement être entrepris dans le respect des dispositions légales, prescriptions et normes applicables. Les opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié au fait des prescriptions du fournisseur d'énergie locale et en mesure de les observer.
- i** Le câble d'alimentation inclus dans la livraison ne convient que pour un raccordement triphasé.
- i** Les raccordements au-dessus des contacts à fiche (fiche Schuko) sont interdits.
- i** Raccordement monophasé : l'appareil est conforme aux exigences de la norme CEI 61000-3-12.

- Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal/le coupe-circuit automatique hors tension.
- Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- Vérifiez l'absence de tension.
- Raccordez la table de cuisson au moyen d'une liaison fixe à un câble d'alimentation réseau uniquement de type H 05 VV-F et présentant une section transversale minimale correspondante.

Raccordement	Protection par fusible	Section transversale minimale
raccordement triphasé	3 x 16 A	2,5 mm ²
Raccordement biphasé	2 x 16 A	2,5 mm ²
Raccordement monophasé	1 x 32 A	4 mm ²

Tab. 9.2 Protection par fusible et section transversale minimale

- Raccordez le câble d'alimentation au connecteur d'alimentation de l'appareil conformément au schéma de raccordement.
- Reliez les contacts pour un raccordement monophasé ou biphasé avec les agrafes de raccordement.
- Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble.
- Refermez le boîtier de raccordement à l'aide de la protection du connecteur d'alimentation.
- Faites passer le câble d'alimentation le long des anneaux de fixation à l'aide des colliers de serrage.
- Veillez à ce que le câble ne soit pas coincé ou endommagé et en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- Vérifiez que le montage est correct.

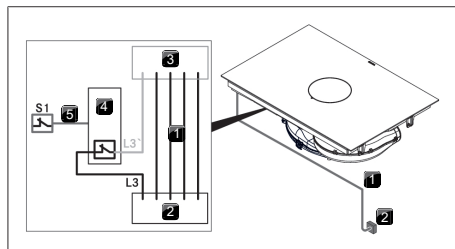


Fig. 9.22 Schéma de raccordement avec contact externe

- [1] Câble d'alimentation [2] Raccordement au secteur
 [3] Raccordement au secteur [4] Relais
 [5] Interrupteur S1 et relais [S1] Contact de commutation externe

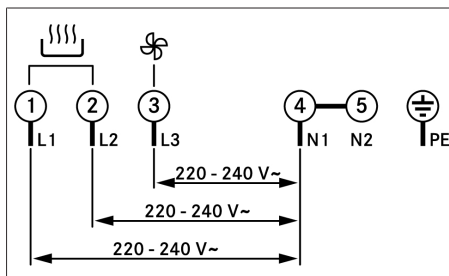


Fig. 9.23 Schéma de raccordement triphasé

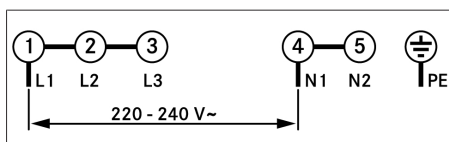


Fig. 9.24 Schéma de raccordement monophasé

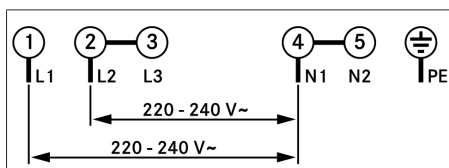


Fig. 9.25 Schéma de raccordement biphasé

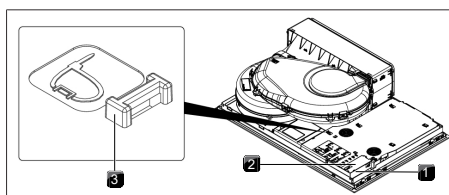


Fig. 9.26 Raccordements électriques de la table de cuisson

- [1] Raccordement au secteur [2] Protection du raccord d'alimentation
 [3] Anneau de fixation

9.10 Première mise en service

- i** À la première mise en service, un certain nombre de réglages élémentaires doivent être entrepris dans le menu d'installation et de maintenance (configuration de base).

9.10.1 Menu d'installation et de maintenance

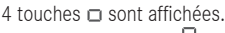
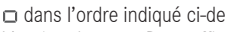
- i** Le menu d'installation et de maintenance peut être ouvert dans un intervalle de 2 minutes suivant la mise sous tension de l'appareil.
- i** Le système enregistre les réglages opérés lorsque l'opérateur quitte l'option de menu.
- i** La section suivante propose des explications sur l'utilisation des menus ainsi qu'une description des options les plus importantes.

Vue d'ensemble du menu d'installation et de maintenance

Option de menu/Désignation/Réglages disponibles	Réglage d'usine
P Gestion de la puissance	3
L Mode Démo	Désactivée

Tab. 9.3 Vue d'ensemble du menu

Ouverture du menu d'installation et de maintenance

- ▶ Mettez l'appareil sous tension.
- L'affichage standard est présenté et l'affichage du ventilateur clignote pendant 2 minutes.
- ▶ Appuyez longuement sur  sur l'affichage du ventilateur.
- 4 touches  sont affichées.
- ▶ Tout en maintenant la  appuyée sur l'affichage du ventilateur, appuyez successivement sur les touches  dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- L'option de menu P est affichée.

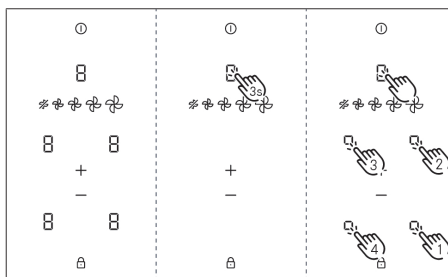


Fig. 9.27 Affichage d'ouverture du menu d'installation et de maintenance

9.10.2 Option de menu P : Gestion de la puissance

La puissance totale de l'appareil peut être réduite si la puissance électrique nécessaire n'est pas disponible sur l'installation.

Trois modes de gestion de la puissance sont disponibles :

Modes de gestion de la puissance	Raccordement	Puissance absorbée maximale	Protection par fusible
P3	3 phases	7360 W	3 x 16 A
P3	2 phases	7360 W	2 x 16 A
P3	1 phases	7360 W	1 x 32 A
P2	1 phases	4 400 W	1 x 20 A
P1	1 phases	3 600 W	1 x 16 A

Tab. 9.4 Gestion de la puissance

- ▶ Sélectionnez le réglage approprié.
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage en passant à l'option de menu suivante (appuyez sur l'affichage multifonction/la touche ).

- i** Les restrictions de puissances des tables de cuisson automatiquement appliquées par l'appareil sont adaptées à la puissance totale définie.

- i** La section transversale minimale du câble d'alimentation ne doit pas être réduite même en cas de limitation de puissance (voir tableau "Protection par fusible et section transversale minimale")

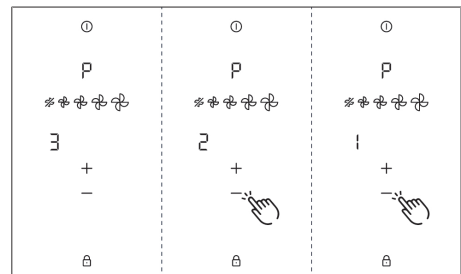


Fig. 9.28 Affichage de l'option de menu P : Gestion de la puissance

9.10.3 Option de menu D : Mode Démo

L'appareil peut être réglé en mode démonstration, lequel permet de simuler toutes les fonctions de commande tout en laissant les zones de cuisson éteintes.

- ▶ Appuyez sur **+**.
- L'indicateur du mode démonstration  est affiché pendant une seconde sur toutes les zones de cuisson.
- La mention  est affichée.
- ▶ Confirmez et enregistrez le réglage en passant à l'option de menu suivante (appuyez sur l'affichage multifonction/la touche ).

i En mode démonstration, la détection de récipient est désactivée.

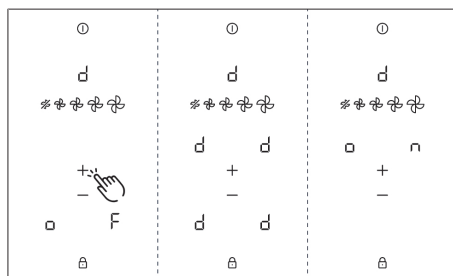


Fig. 9.29 Affichage de l'option de menu D : Mode Démo

Fermeture du menu d'installation et de maintenance

Toutes les options de menu de la configuration de base ont été réglées :

- ▶ Appuyez longuement sur l'affichage multifonction.

9.10.4 Contrôle du fonctionnement

- ▶ Contrôlez le fonctionnement de tous les appareils.
- ▶ En cas de message d'erreur, reportez-vous à la section « Dépannage ».

9.11 Jointoyage de l'appareil

- ▶ Une fois tous les travaux de montage terminés, procédez au jointoyage de l'appareil à l'aide d'un mastic silicone noir résistant à la chaleur.
- ▶ Veillez à ce que le mastic ne passe pas sous la table de cuisson.

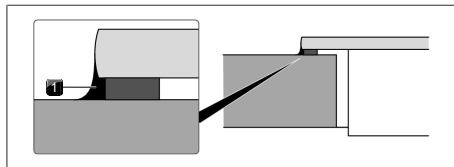


Fig. 9.30 Joint en silicone en montage en saillie

[1] Mastic silicone

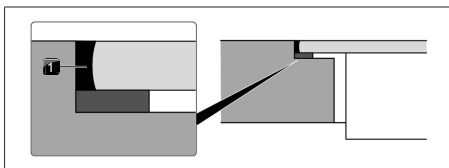


Fig. 9.31 Joint en silicone en montage affleurant

[1] Mastic silicone

9.12 Remise à l'utilisateur

Si le montage est raccordé :

- ▶ Expliquez les fonctions principales à l'utilisateur.
- ▶ Informez l'utilisateur sur tous les aspects relatifs à la sécurité de l'utilisation et de la manipulation.
- ▶ Remettez à l'utilisateur les accessoires et la notice d'utilisation et de montage pour qu'il la conserve en lieu sûr.

10 Mise à l'arrêt, démontage et élimination

- ▶ Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").
- ▶ Tenez compte des instructions et documents fournis.

10.1 Mise à l'arrêt

La mise à l'arrêt signifie la mise à l'arrêt finale et le démontage. Après la mise à l'arrêt, l'appareil peut être installé dans d'autres meubles, vendu à un particulier ou mis au rebut.

i Le débranchement et la fin du raccordement à l'électricité ne doivent être effectués que par un personnel agréé.

- ▶ Pour mettre l'appareil à l'arrêt, éteignez-le (voir notice d'utilisation).
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

10.2 Démontage

Le retrait nécessite que l'appareil soit accessible pour le démontage et ait été débranché de l'alimentation électrique.

- ▶ Mettez au rebut l'ancien appareil et les accessoires contaminés comme décrit dans « Mise au rebut écoresponsable ».

10.3 Mise au rebut écoresponsable

10.3.1 Mise au rebut de l'emballage de transport

- i** L'emballage protège l'appareil contre les dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon des facteurs écologiques et sont recyclables.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser les matières premières et de réduire la quantité de déchets. Votre revendeur reprendra l'emballage.

- Remettez l'emballage à votre revendeur spécialisé ou
- Mettez l'emballage au rebut en tenant compte des réglementations locales.

10.3.2 Mise au rebut des accessoires

Mettez au rebut les accessoires inutiles ou usagés (filtre à charbon actif, ...) en tenant compte des réglementations régionales.

10.3.3 Mise au rebut des appareils usagés



Les appareils électriques marqués de ce symbole ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères à la fin de leur durée d'utilisation. Ils doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des déchets d'équipement électriques ou électroniques. Les administrations communales ou municipales peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent encore des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également des substances nocives qui étaient nécessaires à leur fonctionnement et à leur sécurité. Mis au rebut avec les déchets résiduels ou mal traités, ils peuvent nuire à la santé et à l'environnement.

- Ne mettez jamais votre appareil au rebut avec les ordures ménagères.
- Apportez l'appareil usagé à un point de collecte régional pour le retour et le recyclage des composants électriques et électroniques, et d'autres matériaux.

11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires

- Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

11.1 Garantie fournisseur de BORA

BORA propose une garantie fabricant de 2 ans à ses clients pour ses produits. Cette garantie s'ajoute au droit légal de réclamation par défaut proposé par les revendeurs de nos produits.

La garantie du fabricant s'applique BORA aux produits mentionnés par un distributeur BORA ou par un BORA au sein de l'Union européenne (à l'exclusion des territoires d'outre-mer) de la Suisse, du Liechtenstein, d'Ukraine, de Russie, de Norvège, de Serbie, d'Israël, du Royaume-Uni, d'Islande, d'Inde, d'Australie et de Nouvelle-Zélande, à l'exception des produits BORA comme articles universels ou accessoires :

- Tables de cuisson
- Dispositifs aspirants
- Ventilateurs

La garantie fabricant débute au moment de l'obtention du produit BORA et est valide pour une durée de 2 ans.

Il est possible de prolonger la garantie fabricant de 3 ans en s'enregistrant sur www.mybora.com.

La garantie fabricant implique un montage approprié (conforme aux mesures indiquées dans le manuel d'agencement BORA et le mode d'emploi de l'appareil valides au moment du montage) des produits BORA par un représentant BORA agréé. Le client final est tenu d'observer les indications et informations du mode d'emploi pendant l'utilisation de l'appareil.

Si la garantie du fabricant est invoquée, le défaut doit être signalé directement à BORA et une preuve d'achat doit être fournie. Une preuve d'achat peut également être fournie via un enregistrement sur le portail bora.com/registration.

BORA garantit que tous les produits BORA sont exempts de défauts matériels et de production. Le défaut doit être présent au moment de la remise du produit au client. L'invoquant d'une garantie n'interrompt pas son terme et ne le recommence pas à zéro.

BORA entreprendra les mesures nécessaires pour résoudre le problème d'un produit BORA par une réparation ou un échange, selon sa propre appréciation. Tous les coûts associés à la résolution du problème dans le cadre de l'application de la garantie fabricant sont pris en charge par BORA.

Sont expressément exclus de la garantie fournisseur de BORA :

- les produits qui n'ont pas été acquis auprès d'un distributeur BORA agréé ou formé par BORA ;
- les dommages résultant de la non-observation des instructions d'utilisation, y compris pour le nettoyage et l'entretien du produit. utilisation non conforme ;
- les dommages résultant d'une utilisation normale du produit (par ex. : traces d'usure sur la table de cuisson) ;
- les dommages résultant d'influences extérieures (dégâts résultant du transport, pénétration d'eau, dommages élémentaires, résultant de la foudre, etc.) ;
- les dommages résultant de réparations ou de tentatives de réparations qui n'ont pas été effectuées par BORA ou par des personnes autorisées par BORA ;
- les dommages portés sur la vitrocéramique ;
- les dommages dus aux fluctuations de tension électrique ;
- les dommages indirects et réclamations de dédommagement portant sur le défaut concerné ;
- les dommages portés sur les pièces en plastique.

Les droits juridiques, en particulier relatifs aux vices matériels ou à la responsabilité du fabricant vis-à-vis des produits, ne sont pas restreints par la garantie et peuvent être utilisés gratuitement.

En cas de défaut non couvert par la garantie fabricant, le client peut solliciter le service technique de BORA. Les frais qui en résultent ne seront pas pris en charge par BORA.

Les présentes conditions de garantie sont soumises au droit en vigueur dans la République fédérale d'Allemagne.

Pour nous contacter :

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Autriche

- Tél. : 00800 7890 0987
du lundi au jeudi de 08h00 à 18h00 et le vendredi de 08h00 à 17h00
- E-mail : support@bora.com

11.1.1 Extension de garantie

Inscrivez-vous sur www.bora.com/registration pour prolonger la garantie.

11.2 Service

BORA Service :

Voir au dos de des instructions.

- En cas de panne ou de problème que vous n'êtes pas en mesure de résoudre par vous-même, contactez votre distributeur BORA ou le Équipe BORA Service.

Le Équipe BORA Service a besoin de connaître le type et le numéro de fabrication (numéro FD) de votre appareil.

Ces deux informations se trouvent sur la plaque signalétique de l'insert de garantie ainsi que sous l'appareil.

11.3 Pièces de rechange

- En cas de réparation, utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.
- Les réparations doivent uniquement être entreprises par l'équipe BORA Service.

i Les pièces de rechange sont disponibles auprès de votre distributeur BORA, sur le site d'assistance en ligne BORA, à l'adresse www.bora.com/service, ou au numéro d'assistance fourni.

11.4 Accessoires

- GFES – eSwap filtre à odeurs
- GFESP – eSwap filtre à odeurs Plus
- KFR760AB – Bora cadre de table de cuisson pour largeur 760 mm
- RIED – buse d'aspiration Ring avec orifice d'évacuation noir
- GAED – buse d'aspiration Gap avec orifice d'évacuation noir
- ARED – buse d'aspiration Arc avec orifice d'évacuation noir
- PUEF – Pure filtre à graisse en acier inoxydable
- PULB – Pure boîtier de purification de l'air
- PULBTA – Pure boîtier de purification de l'air section télescopique
- USL515 – baguettes latérales
- USL515AB – baguettes latérales All Black
- KWGPFI – plaque à griller pour induction à zones continues



00800 7890 0987

12 Fiches techniques

12.1 Fiche technique E80P - Table de cuisson

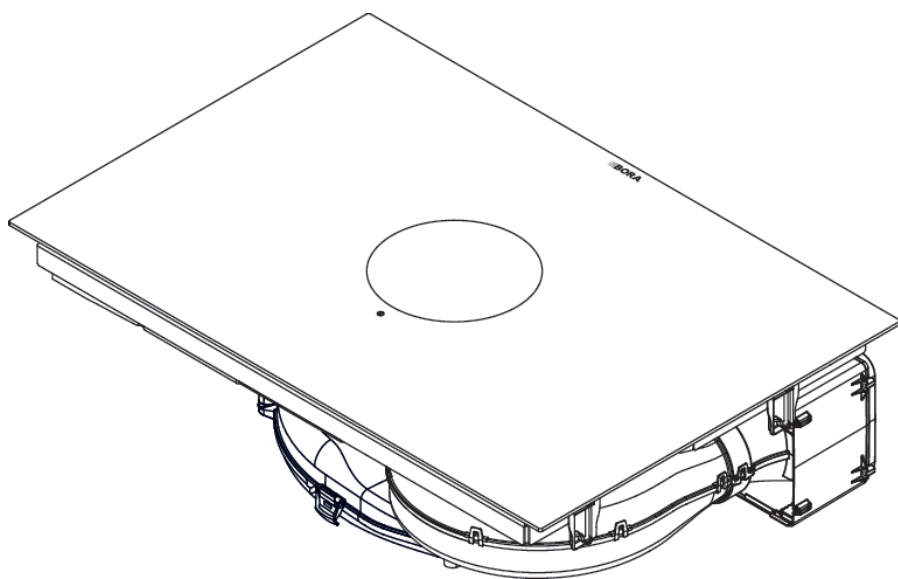
Informations sur les produits conformes au règlement (EU) n° 66/2014.

Fabricant	BORA		
Référence modèle	E80P		
Type de plaque	Table de cuisson vitrocéramique		
Nombre de zones/surfaces de cuisson	4		
Technique de chaleur	Tables et zones de cuisson à induction		
	Symbole	Valeur	Unité
Taille de la surface utile			
Zone de cuisson avant gauche	Ø	21,0	cm
Zone de cuisson arrière gauche	Ø	17,5	cm
Surfaces de cuisson avant droite	LxW	21,0 × 21,0	cm
Surfaces de cuisson arrière droite	LxW	21,0 × 21,0	cm
Consommation d'énergie			
Zone de cuisson avant gauche	EC _{electric cooking}	188,1	Wh/kg
Zone de cuisson arrière gauche	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Surfaces de cuisson avant droite	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Surfaces de cuisson arrière droite	EC _{electric cooking}	180,3	Wh/kg
Surfaces de cuisson pontée droite	EC _{electric cooking}	179,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque	EC _{electric hob}	180,6	Wh/kg

Tab. 12.1 fiche technique

IT

Istruzioni per l'uso e il montaggio E80P



Sommario

1	Informazioni generali	161	5.5.1	Selezionare la zona cottura	175
1.1	Validità	161	5.5.2	Impostare i livelli di potenza per una zona cottura	175
1.2	Garanzia	161	5.5.3	Zone cottura livello power	176
1.3	Conformità del prodotto	161	5.5.4	Funzione bridge	176
1.4	Rappresentazione di informazioni	161	5.5.5	Riconoscimento pentola	176
2	Sicurezza	162	5.5.6	Spegnimento della zona cottura	176
2.1	Uso conforme	162	5.6	Dispositivi di sicurezza	176
2.2	Persone con abilità ridotta	162	5.6.1	Protezione bambini	176
2.3	Indicazioni generali di sicurezza	163	5.6.2	Blocco pulizia	177
2.4	Avvertenze di sicurezza montaggio	164	5.6.3	Indicatore di calore residuo	177
2.4.1	Avvertenze di sicurezza montaggio aspiratore per piano cottura	165	5.6.4	Spegnimento di sicurezza automatico	177
2.4.2	Avvertenze di sicurezza montaggio piani cottura	166	5.6.5	Protezione da surriscaldamento	177
2.5	Avvertenze di sicurezza per l'uso	166	6	Menu cliente	177
2.5.1	Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura	167	6.1	Voce di menu L: Volume segnale acustico	178
2.5.2	Avvertenze di sicurezza uso piani cottura	168	6.2	Voce di menu C: protezione bambini	178
2.6	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura	169	6.3	Voce di menu F: Spia di manutenzione del filtro	178
2.6.1	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per aspiratori per piani cottura	169	6.4	Voce di menu n: Ritardo d'arresto	178
2.6.2	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per piani cottura	170	6.5	Voce di menu r: Velocità di reazione	179
2.7	Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi	170	6.6	Voce di menu S: Visualizzare software/hardware	179
2.8	Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento	171	6.7	Voce di menu o: Spegnimento di sicurezza automatico	179
3	Dati tecnici	172	6.8	Voce di menu O: Impostazioni di fabbrica	179
4	Descrizione apparecchio	172	7	Pulizia e cura	179
4.1	Descrizione tipo	172	7.1	Detergenti	180
4.2	Descrizione del sistema	173	7.2	Cura	180
4.2.1	Struttura	173	7.3	Pulizia del piano cottura	180
4.2.2	Pannello di comando	173	7.4	Pulire l'aspiratore per piano cottura	180
4.2.3	Display 7 segmenti	173	7.4.1	Pulire la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox	180
4.3	Principio di funzionamento aspiratore per piano cottura	173	7.4.2	Rimuovere i fluidi nell'apparecchio	181
4.4	Principio di funzionamento piano cottura a induzione	174	7.5	Pulizia alloggiamento condotta aria	181
5	Funzioni e uso	174	7.6	Sostituzione filtro antiodori	181
5.1	Istruzioni generali di utilizzo	174	8	Risoluzione dei guasti	183
5.2	Comando tattile	174	9	Montaggio	184
5.3	Accendere/spegnere il sistema	174	9.1	Indicazioni generali di montaggio	184
5.4	Uso dell'aspiratore per piano cottura	175	9.2	Materiale in dotazione	184
5.4.1	Livello di potenza ventilatore	175	9.3	Utensileria e mezzi ausiliari	184
5.4.2	Livello power ventilatore	175	9.4	Istruzioni di montaggio	184
5.4.3	Funzione di spegnimento automatico ritardato	175	9.4.1	Distanze di montaggio	184
5.4.4	Spia di manutenzione del filtro	175	9.4.2	Dimensioni minime mobile	184
5.5	Comando del piano cottura	175	9.4.3	Avvertenze per i mobili da cucina	184
			9.5	Intaglio per piano di lavoro	185
			9.5.1	Dimensioni intaglio	185
			9.6	Preparare i mobili della cucina	185

9.6.1	Il ritorno dell'aria di ricircolo dal mobile della cucina	185
9.6.2	Varianti di montaggio (A e B) per gli apparecchi a sistema filtrante	186
9.6.3	Preparare i mobili da cucina per la variante di montaggio A	186
9.6.4	Dimensioni di montaggio variante di montaggio A	187
9.6.5	Allungare la prolunga telescopica della scatola di purificazione aria	187
9.6.6	Preparare i mobili da cucina per la variante di montaggio B	187
9.6.7	Dimensioni di montaggio variante di montaggio B	188
9.7	Preparare l'apparecchio	188
9.8	Montaggio dei piani cottura	188
9.8.1	Inserire il piano cottura	188
9.8.2	Fissare il piano cottura	189
9.8.3	Realizzare la connessione parete posteriore solo con variante di montaggio A	189
9.8.4	Inserire il filtro antiodori	189
9.9	Eseguire il collegamento alla rete elettrica ..	189
9.10	Prima messa in funzione	191
9.10.1	Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza ..	191
9.10.2	Voce di menu P: Gestione power	191
9.10.3	Voce di menu D: Modalità demo	192
9.10.4	Controllo delle funzionalità	192
9.11	Sigillare l'apparecchio	192
9.12	Consegna all'utente	192
10	Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento	192
10.1	Messa fuori esercizio	193
10.2	Smontaggio	193
10.3	Smaltimento nel rispetto dell'ambiente	193
10.3.1	Smaltimento dell'imballaggio di trasporto	193
10.3.2	Smaltimento di accessori	193
10.3.3	Smaltimento di un apparecchio vecchio	193
11	Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio	193
11.1	Garanzia del produttore di BORA	193
11.1.1	Estensione della garanzia	194
11.2	Assistenza	194
11.3	Parti di ricambio	194
11.4	Accessori	194
12	Schede tecniche dei prodotti	195
12.1	Scheda tecnica del prodotto E80P - Piano cottura	195

1 Informazioni generali

Questo manuale e tutti i documenti forniti insieme ad esso contengono informazioni importanti mirate a proteggere da lesioni e che prevengono danni all'apparecchio.

► Rispettare assolutamente tutti i documenti che sono parte integrante del materiale in dotazione.

Montaggio, installazione e messa in servizio devono avvenire esclusivamente nel rispetto di leggi, norme e regolamenti nazionali vigenti. Ogni intervento deve essere effettuato da operatori professionali qualificati che conoscano e rispettino le prescrizioni supplementari fornite dall'ente per l'energia locale. Tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze nonché le modalità di agire contenute nella documentazione allegata devono essere rispettate.

Conservare queste istruzioni con cura e consegnarle eventualmente ai proprietari successivi.

1.1 Validità

Il presente manuale è valido per diverse varianti di apparecchi. Pertanto è possibile che siano descritte singole caratteristiche di attrezzatura che non corrispondono all'apparecchio in questione. Le immagini contenute possono variare in alcuni dettagli e devono essere concepite come rappresentazioni grafiche.

1.2 Garanzia

La BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH – di seguito BORA – non rispondono per danni causati dalla mancata osservanza o dalla non osservanza della documentazione inclusa nel materiale in dotazione! Inoltre BORA non è responsabile per danni causati da un montaggio errato e dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e avvertenze!

1.3 Conformità del prodotto

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti normative UE/CE:

- Direttiva CEM 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva 2009/125/CE Eco design
- Direttiva RoHS 2011/65/UE

Il testo completo della dichiarazione di conformità dell'UE è disponibile al seguente indirizzo internet: <https://www.bora.com>

1.4 Rappresentazione di informazioni

L'oggetto descritto in queste istruzioni di seguito viene chiamato anche apparecchio. Tutte le misure sono in millimetri.

Istruzioni per l'uso

► Eseguire sempre tutte le istruzioni nella sequenza indicata.

Elenchi

- Elenco 1
- Elenco 2

Punti informativi

i Un'informazione fa notare delle particolarità da rispettare assolutamente.

Indicazioni di sicurezza e avvertenze

PERICOLO

Tipo e fonte del pericolo

Conseguenze in caso di inosservanza

► Misure di sicurezza

Va considerato quanto segue:

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

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

Tab. 1.1 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze

2 Sicurezza

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

2.1 Uso conforme

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

L'apparecchio non è pensato per:

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

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

i BORA non risponde dei danni derivanti da montaggio errato, uso non conforme o utilizzo errato.

È espressamente vietata ogni altra forma di utilizzo!

2.2 Persone con abilità ridotta

Bambini

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

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

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

Persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali

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

⚠ PERICOLO

Pericolo di ustione dovuto a stoviglie di cottura e cibi bollenti

Manici sporgenti dal piano di lavoro invitano ad afferrarli.

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

2.3 Indicazioni generali di sicurezza

PERICOLO

Rischio di soffocamento dovuto a parti dell'imballaggio

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

- ▶ Conservare gli elementi dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Smaltire l'imballaggio immediatamente e correttamente.

PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica o di lesioni a causa di superfici danneggiate

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni o di danneggiamento dovuti a componenti errati o a modifiche non autorizzate

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

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

AVVERTENZA

Rischio di lesioni dovute a danni meccanici all'apparecchio

I danni meccanici (ad esempio rottura, deformazione, allentamento del collegamento adesivo, ...) all'apparecchio, così come ai cavi e agli accessori, possono provocare lesioni.

- ▶ Mettere l'apparecchio fuori servizio.
- ▶ Non cercare di riparare da soli o di sostituire i componenti danneggiati.
- ▶ Contattare il servizio di assistenza BORA.

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni dovuto alla caduta di componenti dell'apparecchio

Componenti pendenti dell'apparecchio possono causare lesioni.

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

ATTENZIONE

Rischio di lesioni dovute a sovraccarico

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

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

ATTENZIONE

Danni dovuti ad uso improprio

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

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

ATTENZIONE

Guasti ed errori

In caso di guasti o uso errato vengono emessi messaggi di errore.

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

ATTENZIONE

Danno all'apparecchio per via di animali domestici

Gli animali domestici possono danneggiare l'apparecchio o ferirsi.

- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

2.4 Avvertenze di sicurezza montaggio

PERICOLO

Rischio di lesioni dovute a montaggio scorretto

La mancata osservanza delle istruzioni di montaggio può causare lesioni.

- ▶ L'installazione e il montaggio dell'apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- ▶ L'apparecchio può essere montato esclusivamente in assenza di tensione.
- ▶ I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Eseguire i lavori con la massima cura e prudenza.
- ▶ Prima di consegnare l'apparecchio o il sistema all'utente finale, assicurarsi che sia stato installato correttamente.

PERICOLO

Rischio di folgorazione causata da un apparecchio danneggiato

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

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

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio dovuti a un collegamento elettrico errato

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita unicamente se l'apparecchio viene collegato a un sistema di messa a terra installato a regola d'arte.

- ▶ I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Assicurarsi che questa fondamentale misura di sicurezza venga rispettata. L'apparecchio deve essere adatto alla tensione e alla frequenza locali.
- ▶ Controllare le informazioni sulla targhetta e non collegare l'apparecchio in caso di discrepanze.
- ▶ Collegare gli apparecchi alla rete elettrica soltanto dopo aver effettuato il montaggio del sistema dei canali e/o l'inserimento del filtro aria di ricircolo.
- ▶ Utilizzare soltanto i cavi di collegamento in dotazione.

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio dovuti a distanze di montaggio errate

La mancata osservanza delle distanze di montaggio può causare danni all'apparecchio e ai mobili della cucina oltre che comportare delle limitazioni delle funzioni.

- ▶ Per il montaggio osservare le distanze minime illustrate nel capitolo Montaggio.

2.4.1 Avvertenze di sicurezza montaggio aspiratore per piano cottura

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni per via del ventilatore in movimento

Finché il ventilatore è in movimento sussiste il pericolo di lesioni.

- ▶ Installare l'apparecchio esclusivamente in assenza di tensione.
- ▶ Prima della messa in funzione collegare il ventilatore con il sistema di canali da entrambi i lati.

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni per via del ventilatore in movimento

Per vie di conduzione dell'aria corte vi è il pericolo di accedere al vano ventilatore.

- ▶ Non penetrare mai attraverso l'uscita di aria nel vano ventilatore.
- ▶ Installare sempre il ventilatore in modo che non sia possibile un contatto attraverso l'uscita dell'aria.
- ▶ Nel caso di vie di conduzione dell'aria sotto i 900 mm tra ventilatore e uscita dell'aria predisporre una protezione.
- ▶ I filtri antiodori (filtri al carbone attivo) non sono una protezione sufficiente.

2.4.2 Avvertenze di sicurezza montaggio piani cottura

PERICOLO

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

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

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

PERICOLO

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

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

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

2.5 Avvertenze di sicurezza per l'uso

PERICOLO

Pericolo d'incendio dovuto a oli o grassi surriscaldati

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

- ▶ Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione con oli e grassi.
- ▶ Non spegnere mai incendi di olio o grasso con acqua.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio.
- ▶ Soffocare un incendio, ad es. con il coperchio di una pentola o una coperta antincendio.

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni causato da apparecchi bollenti

Alcuni apparecchi e le loro parti accessibili diventano bollenti durante il funzionamento. Dopo lo spegnimento devono prima raffreddarsi. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni dovute a interruzione di corrente

Durante o dopo un'interruzione della corrente elettrica l'apparecchio in funzione fino a poco prima può essere ancora caldo.

- ▶ Non toccare l'apparecchio fin a quando è bollente.
- ▶ Tenere i bambini lontani dagli apparecchi bollenti.

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni e di incendio dovuto ad oggetti bollenti

L'apparecchio e le sue parti accessibili scottano durante il funzionamento e la fase di raffreddamento. Gli oggetti a contatto con le parti calde del piano cottura si riscaldano molto rapidamente e possono causare gravi ustioni (ciò vale soprattutto per oggetti in metallo, ad es. coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi o componenti dell'apparecchio) o infiammarsi.

- ▶ Non lasciare oggetti sull'apparecchio.
- ▶ Utilizzare ausili idonei (presine, guanti termoisolanti).
- ▶ Non affidarsi al riconoscimento pentola con i piani cottura a induzione, ma spegnere sempre l'apparecchio dopo l'uso.

ATTENZIONE

Danneggiamento dovuto a stoviglie di cottura bollenti

Stoviglie di cottura bollenti possono danneggiare determinate componenti dell'apparecchio.

- ▶ Non appoggiare stoviglie di cottura bollenti nell'area del pannello di comando o del display del piano di comando.
- ▶ Tenere lontane le stoviglie di cottura bollenti dalla bocchetta di entrata.

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio

L'uso errato può danneggiare l'apparecchio.

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

2.5.1 Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura

AVVERTENZA

Pericolo di incendio causato dalla flambatura delle pietanze

Mentre l'aspiratore per piano cottura è in funzione aspira i grassi della cucina. Durante la cottura alla fiamma degli alimenti il grasso di cucina può prendere fuoco.

- ▶ Pulire regolarmente l'aspiratore per piano cottura.
- ▶ Non lavorare mai con fiamme libere quando l'aspiratore per piano cottura è in funzione.

ATTENZIONE

Danni dovuti all'aspirazione di oggetti o carta

Oggetti piccoli e leggeri, come ad es. panni di pulizia in tessuto o carta, possono essere aspirati dall'aspiratore per piano cottura. Potrebbero danneggiare l'apparecchio o compromettere la prestazione di scarico dell'aria.

- ▶ Non appoggiare oggetti o carta sull'aspiratore per piano cottura.
- ▶ Utilizzare l'aspiratore per piano cottura soltanto con il filtro per i grassi inserito.

ATTENZIONE

Danni dovuti a depositi di grasso e impurità

Depositi di grasso e sporco possono compromettere la funzione dell'aspiratore per piano cottura.

- ▶ Mai utilizzare l'aspiratore per piano cottura senza aver inserito correttamente il filtro per i grassi in acciaio inox.

ATTENZIONE

Maggiore umidità dell'aria

Ad ogni processo di cottura viene rilasciata dell'umidità nell'aria dell'ambiente. Nel funzionamento filtrante viene eliminata solo una quantità minima di umidità dal vapore di cottura.

- ▶ Durante il funzionamento filtrante provvedere ad un sufficiente apporto di aria fresca, ad es. tramite l'apertura di una finestra.
- ▶ Garantire una temperatura dell'ambiente normale e gradevole (45-60% di umidità nell'aria), ad es. tramite le aperture di aerazione naturali o l'uso di impianti di ventilazione domestici.

2.5.2 Avvertenze di sicurezza uso piani cottura

PERICOLO

Pericolo d'incendio con piano cottura incustodito

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

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

PERICOLO

Pericolo di esplosione derivante da liquidi infiammabili

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni dovute alla fuoriuscita di liquidi bollenti

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

- ▶ Monitorare tutti i processi di cottura.
- ▶ Evitare la fuoriuscita dei liquidi di cottura.
- ▶ Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni causate dal vapore bollente

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

- ▶ Assicurarsi che la zona cottura e il fondo delle stoviglie siano sempre asciutti.

ATTENZIONE

Danni causati da cibi contenenti zucchero e sale

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

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

ATTENZIONE

Irradiazione elettromagnetica

Può influenzare il funzionamento di pacemaker, apparecchi acustici e impianti metallici. I piani cottura a induzione creano un campo elettromagnetico ad alta frequenza nelle zone cottura. Avvicinandosi direttamente alle zone cottura pacemaker, apparecchi acustici o impianti metallici possono essere influenzati negativamente o disturbati nella loro funzione.

- In caso di dubbi rivolgersi al produttore del dispositivo medico o al medico curante.

2.6 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio a causa di apparecchi sporchi

Lo sporco può causare danneggiamenti, limitazioni alle funzioni o l'insorgenza di odori sgradevoli.

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

2.6.1 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per aspiratori per piani cottura

PERICOLO

Pericolo d'incendio causato da depositi di grasso

Pulendo il filtro per i grassi in modo irregolare o insufficiente o ritardandone la sostituzione può aumentare il rischio di incendio.

- Pulire e sostituire regolarmente il filtro.

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni aprendo la copertura dell'alloggiamento inferiore

Quando il ventilatore è in funzione c'è il pericolo di lesioni.

- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di rimuovere le coperture nella zona della ruota del ventilatore.

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni per via del ventilatore in movimento

Se il ventilatore ruota durante la sostituzione del filtro, questo può causare lesioni.

- Sostituire il filtro antiodori (filtro al carbone attivo) solo se l'apparecchio è spento.

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio e anomalie di funzionamento

A causa di aperture di ventilazione contaminate i componenti possono danneggiarsi e possono verificarsi anomalie di funzionamento.

- Tenere tutte le aperture di areazione aperte e pulite.

2.6.2 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per piani cottura

AVVERTENZA

Pericolo di ustione dovuto a superfici bollenti

Durante la pulizia di piani cottura bollenti, sussiste il pericolo di ustioni.

- Pulire solo piani cottura raffreddati.
- Fare attenzione all'indicatore di calore residuo.

2.7 Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi

PERICOLO

Pericolo di lesioni durante le riparazioni

La mancanza di competenza può causare lesioni durante le riparazioni.

- I lavori di riparazione e di assistenza tecnica devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- Un cavo di collegamento alla rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo di collegamento alla rete adeguato.

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni o danni dovuti a riparazioni improprie

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

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

2.8 Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento

PERICOLO

Pericolo di lesioni dovute allo smontaggio

La mancanza di competenza può causare lesioni durante lo smontaggio.

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

PERICOLO

Con un disinserimento errato sussiste il rischio di folgorazione

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

- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- ▶ Accertarsi dell'assenza di tensione nell'apparecchio con l'ausilio di un apparecchiatura di misurazione omologata.
- ▶ Evitare di toccare i contatti liberi sull'unità elettronica perché possono contenere carica residua.

PERICOLO

Rischio di folgorazione dovuto a carica residua

I componenti dell'apparecchio possono presentare carica residua e causare una folgorazione.

- ▶ Non toccare i contatti liberi.

3 Dati tecnici

Parametri	Valore
Tensione di collegamento polifase	380 - 415 V 2N / 3N
Tensione di collegamento monofase	220 - 240 V
Frequenza	50-60 Hz
Massima potenza assorbita	7360 W (4400 W / 3600 W)
Fusibile / collegamento alla rete trifase	3 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete bifase	2 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete monofase	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)	760 x 515 x 199 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	23,9 kg
Piano cottura	
Materiale superficie	Vetroceramica
Livelli di potenza piano cottura	1 - 9, P
Dimensioni zona cottura anteriore sinistra	Ø 210 mm
Potenza zona cottura anteriore sinistra	2300 W
Potenza livello power zona cottura anteriore sinistra	3000 W
Dimensioni zona cottura posteriore sinistra	Ø 175 mm
Potenza zona cottura posteriore sinistra	1400 W
Potenza livello power zona cottura posteriore sinistra	2100 W
Dimensioni zona cottura anteriore destra	210 x 210 mm
Potenza zona cottura anteriore destra	2100 W
Potenza livello power zona cottura anteriore destra	3000 W
Dimensioni zona cottura posteriore destra	210 x 210 mm
Potenza zona cottura posteriore destra	2100 W
Potenza livello power zona cottura posteriore destra	3000 W
Aspiratore per piano cottura	
Livelli di potenza aspiratore per piano cottura	1 - 3, P
Dimensioni apertura di sfiao (L x H)	445 x 137 mm
Durata utile filtro al carbone attivo	150 h (1 anno)

Tab. 3.1 Dati tecnici E80P

Dimensioni dell'apparecchio

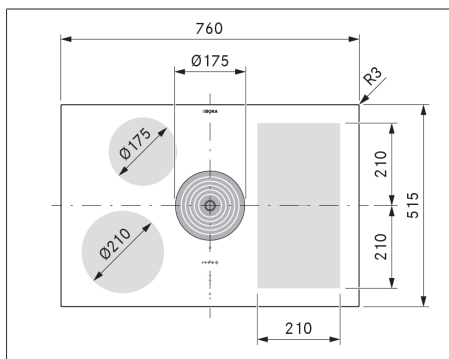


Fig. 3.1 Dimensioni apparecchio vista dall'alto

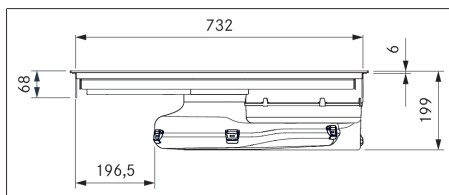


Fig. 3.2 Dimensioni apparecchio vista frontale

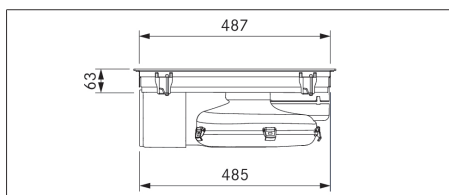


Fig. 3.3 Dimensioni apparecchio vista laterale

4 Descrizione apparecchio

► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

4.1 Descrizione tipo

Modello	Descrizione del prodotto
E80P	Piano cottura combinato con aspiratore per piano cottura integrato nicchia da 80 cm - filtrante

Tab. 4.1 Descrizione del modello

4.2 Descrizione del sistema

4.2.1 Struttura

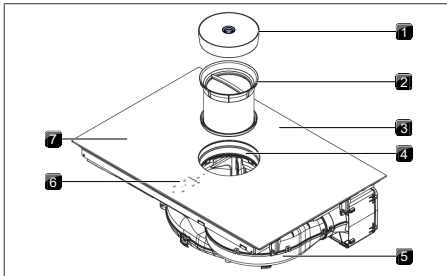


Fig. 4.1 Struttura

- | | |
|-------------------------|---|
| [1] Bocchetta d'entrata | [2] Filtro per i grassi in acciaio inox |
| [3] Piano cottura | [4] Apertura di immissione aria |
| [5] Ventilatore | [6] Pannello di comando |
| [7] Zona cottura (4) | |

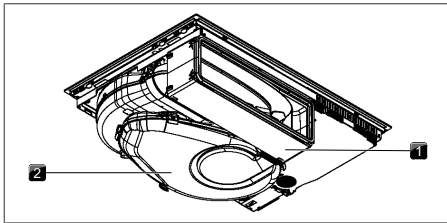


Fig. 4.2 Vista da dietro

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| [1] Scatola di purificazione aria | [2] Alloggiamento condotta aria |
|-----------------------------------|---------------------------------|

4.2.2 Pannello di comando

L'apparecchio si comanda attraverso un pannello di comando tattile centrale.

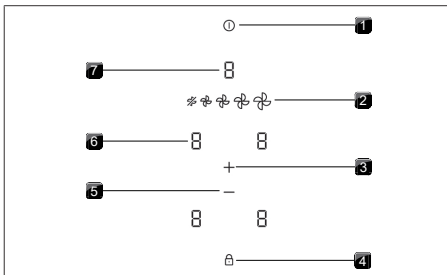


Fig. 4.3 Pannello di comando

- | | |
|--|---------------------------------|
| [1] Pulsante accensione | [2] Pulsante ventilatore |
| [3] Pulsante Più | [4] Pulsante protezione bambini |
| [5] Pulsante Meno | [6] Display zona cottura |
| [7] Display aspiratore per piano cottura | |

4.2.3 Display 7 segmenti

Spia del ventilatore

Indicatore	Significato
I-3	Livelli di potenza
P	Livello power
0	Inattivo
⏻	Funzione di spegnimento automatico ritardato
F	Spia di manutenzione del filtro
ad es. E	Codice errore

Tab. 4.2 Significato display 7 segmenti

Display zona cottura

Indicatore	Significato
I-9	Livello di potenza
P	Livello power
U	Riconoscimento pentola
0	Inattivo
H	Indicazione di calore residuo (la zona cottura è spenta, ma ancora bollente)
E	Errore

Tab. 4.3 Significato display 7 segmenti

4.3 Principio di funzionamento aspiratore per piano cottura

Modalità operativa filtrante

I vapori di cottura vengono convogliati nel filtro antiodori attivi attraverso il ventilatore (filtro al carbone attivo). Il filtro antiodori attivo lega le sostanze odoranti che si formano durante il processo di cottura. L'aria purificata viene rilasciata nuovamente nella stanza. Per motivi di natura igienica e sanitaria è necessario sostituire il filtro antiodori negli intervalli consigliati (Pulizia e cura).

i Nel funzionamento filtrante si deve prestare attenzione ad una sufficiente areazione e ventilazione per poter deviare l'umidità dell'aria.

4.4 Principio di funzionamento piano cottura a induzione

Le zone di cottura a induzione riscaldano la stoviglie mediante un campo magnetico. Il fondo della pentola viene riscaldato direttamente. La zona cottura si riscalda solo in modo indiretto. Le zone cottura con tecnica a induzione funzionano solo con stoviglie di cottura idonea (fondo magnetizzabile con sufficiente diametro).

Livelli di potenza

L'alta potenza dei piani cottura a induzione si manifesta in un rapido riscaldamento della stoviglia di cottura. Per evitare di bruciare gli alimenti selezionando il livello di potenza sarà necessario regolarsi diversamente rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi. A seconda del tipo di pentola e del livello di riempimento si consiglia di adattare il livello di potenza.

livello di potenza	Attività
I	Sciogliere burro e cioccolato, sciogliere la gelatina
1-3	Tenere in caldo salse e minestre, cottura di riso
2-6	Cottura di patate, pasta, minestre, ragù, cottura al vapore di frutta, verdura e pesce, scongelamento di alimenti
6-7	Cottura arrosto in padelle rivestite, cottura protettiva (senza surriscaldamento del grasso) di cotolette, pesce
7-8	Riscaldare strutto, carne arrosto, cottura di salse e minestre, cottura di frittate
P	Riscaldamento di acqua

Tab. 4.4 Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

Stoviglie idonee

Le stoviglie provviste di questo simbolo  sono idonee alla cottura su piani cottura a induzione.

► Fare attenzione al diametro minimo del fondo delle stoviglie di cottura.

Apparecchio	Zona cottura	Diametro minimo per il fondo delle stoviglie di cottura
E80P	anteriore a sinistra	110 mm
	posteriore a sinistra	90 mm
	anteriore a destra	110 mm
	posteriore a destra	110 mm

Tab. 4.5 Diametro minimo per stoviglie di cottura

► Collocare la stoviglie direttamente a contatto con la vetroceramica (senza basi o simili).

i I tempi di inizio cottura, i tempi di riscaldamento del fondo della pentola o tegame e i risultati della cottura sono fortemente influenzati dalla struttura e dalla tipologia delle stoviglie di cottura utilizzate.

i Il fondo delle stoviglie di cottura non può avere alcuna bombatura, scanalatura affilata e bordi affilati. Con la bombatura del fondo non si riesce a riconoscere la stoviglia di cottura o si può surriscaldare. Scanalature o bordi affilati potrebbero graffiare la superficie del piano cottura.

Rumorosità

Durante il funzionamento dei piani cottura a induzione si possono sviluppare rumori a causa del materiale e della lavorazione della stoviglie di cottura (ad es. ronzio, schioppetto, fischio, clic o brusio).

5 Funzioni e uso

► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

i L'apparecchio può essere messo in funzione solo se sono montati il filtro al carbone attivo, la valvola di sostituzione del filtro, il filtro per i grassi in acciaio inox e la bocchetta d'entrata.

5.1 Istruzioni generali di utilizzo

L'apparecchio si comanda attraverso un pannello di comando centrale. Il pannello di comando è dotato di aree tattili e zone di visualizzazione. Queste permettono di controllare l'apparecchio con il dito, mediante tocchi (comando tattile).

5.2 Comando tattile

Il sistema riconosce diversi comandi tattili.

Comandi tattili	applicabili su	Tempo (contatto)
Tocco	Pulsanti	0,3 s
Premere a lungo	Pulsanti	1-3 s

Tab. 5.1 Comando tattile

5.3 Accendere/spegnere il sistema

► Premere a lungo sul pulsante di accensione .

Dopo aver avviato il sistema compare il display standard:

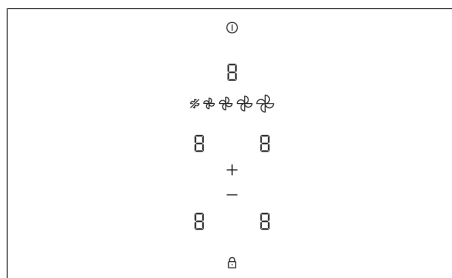


Fig. 5.1 Display standard dopo l'accensione

- i** Quando la protezione bambini è attiva dopo l'avvio del sistema si illumina il pulsante di blocco

5.4 Uso dell'aspiratore per piano cottura

5.4.1 Livello di potenza ventilatore

I livelli di potenza ventilatore possono essere scelti direttamente tramite il pulsante ventilatore.

- Tocco sul livello di potenza ventilatore desiderato.

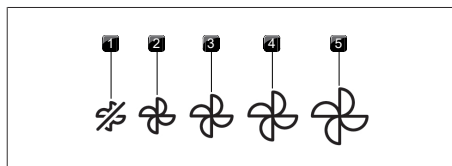


Fig. 5.2 Livello di potenza ventilatore

- [1] Impostazione del livello di potenza 0 (off) [2] Livello di potenza 1
[3] Livello di potenza 2 [4] Livello di potenza 3
[5] Livello power

5.4.2 Livello power ventilatore

Attivando il livello power è disponibile la massima potenza di aspirazione per un periodo di tempo predefinito. Dopo 5 minuti il livello power torna automaticamente al livello di potenza 3.

Attivare il livello power ventilatore

- Tocco sul pulsante ventilatore destro (livello power).

Disattivare il livello power ventilatore

Il livello power del ventilatore s'interrompe non appena viene impostato un altro livello di potenza.

5.4.3 Funzione di spegnimento automatico ritardato

L'aspiratore per piano cottura funziona ad un livello più basso e si spegne automaticamente dopo un periodo di tempo definito. La durata del ritardo di arresto può essere impostata nel menu (impostazione di fabbrica 30 minuti).

Interruzione della funzione di spegnimento automatico ritardato

- Premere a lungo su

oppure

- Premere a lungo sul display zona cottura

- i** Un ritardo d'arresto dell'aspiratore per piano cottura viene espressamente consigliato da BORA.

5.4.4 Spia di manutenzione del filtro

La spia di manutenzione del filtro dell'aspiratore per piano cottura si attiva automaticamente se è stata raggiunta la durata del filtro al carbone attivo.

- Nel display multifunzione compare
- Il funzionamento è ancora possibile senza alcuna restrizione.

5.5 Comando del piano cottura

5.5.1 Selezionare la zona cottura

- Tocco sul un display zone cottura.

Il funzionamento della zona di cottura è attivato e si possono modificare le impostazioni finché il pannello di comando non passa al display standard.

5.5.2 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura

Dopo la selezione della zona cottura, è possibile impostare il livello di potenza:

- Tocco su o .
- Premere a lungo su (l'impostazione salta ai livelli di potenza 5 e 9)
- Premere a lungo su (l'impostazione salta ai livelli di potenza 5 e 0)

Se necessario ripetere il procedimento per mettere in funzione altre zone cottura.

- i** Il livello di potenza impostato viene visualizzato nel rispettivo display zona cottura.

5.5.3 Zone cottura livello power

Attivando il livello power per una zona cottura è disponibile la massima potenza della zona cottura. Dopo 5 minuti il livello power torna automaticamente al livello di potenza 9. Per la seconda zona cottura sullo stesso lato viene ridotta la potenza massima temporaneamente.

-  Se viene selezionato un livello di potenza troppo alto per la seconda zona cottura, nell'altra zona cottura tornerà automaticamente il livello power.

Attivazione del livello power di una zona cottura

- Tocco su  con livello di potenza 9 attivo.
- Sul display zone cottura compare .

Interrompere il livello power

- Impostare un altro livello di potenza

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

5.5.4 Funzione bridge

-  Funzione disponibile solo per le 2 zone di cottura a induzione "FULL" a destra.

Due zone cottura una dietro l'altra possono essere combinate con la funzione bridge in una grande zona cottura. Il controllo di potenza per la zona combinata avviene poi attraverso un elemento di comando. La regolazione di potenza avviene sincronicamente (entrambe le zone cottura vengono azionate con lo stesso livello di potenza). La funzione bridge è adatta per riscaldare le pietanze, ad es. in una bistecchiera.

-  La funzione bridge viene terminata e le zone di cottura vengono disattivate se per 10 secondi non viene riconosciuta in nessuna o solo su una delle due zone di cottura una stoviglia di cottura idonea (riconoscimento pentola).

Attivazione funzione bridge

- Tocco contemporaneo sui due display zona cottura.
- Il display zona cottura posteriore mostra .
- Il display zona cottura anteriore mostra il livello di potenza di ponte attuale.
- Impostazione del livello di potenza desiderato.

-  Se le due zone cottura sono attive prima dell'attivazione della funzione bridge verrà ripreso il livello di potenza più basso.

Disattivazione funzione bridge

- Premere a lungo su .
- oppure
- Premere a lungo sul display zona cottura anteriore.
- oppure
- Tocco contemporaneo sui due display zone cottura con funzione bridge attiva.
- I livelli di potenza vengono portati a 0.

5.5.5 Riconoscimento pentola

Nei piani cottura a induzione la zona cottura riconosce le dimensioni delle stoviglie di cottura automaticamente e fornisce l'energia specificamente soltanto su questa superficie. Una zona cottura a induzione non funziona se viene visualizzato  /  in alternanza. Possibili cause:

- manca stoviglia di cottura
- stoviglia di cottura non idonea
- il diametro del fondo della stoviglia è troppo piccolo

Se dopo l'impostazione di un livello di potenza non viene riconosciuta la pentola, la zona cottura si spegnerà automaticamente dopo 10 minuti.

-  Non affidarsi al riconoscimento pentola con i piani cottura a induzione, ma spegnere sempre l'apparecchio dopo l'uso.

5.5.6 Spegnimento della zona cottura

- Selezionare la zona cottura
- Impostazione del livello di potenza 0
- oppure
- Premere a lungo su .
- oppure
- Premere a lungo sul display zona cottura

5.6 Dispositivi di sicurezza

5.6.1 Protezione bambini

La protezione bambini impedisce l'accensione involontaria o non autorizzata degli apparecchi. Se la protezione bambini è attiva dopo l'avvio del sistema si illuminerà il pulsante di blocco .

Attivare protezione bambini

- Premere a lungo sul pulsante di blocco .
- La protezione bambini è attiva e i display vengono visualizzati oscurati.

Disattivare protezione bambini

- Premere a lungo sul pulsante di blocco .

Attivazione/disattivazione permanente della protezione bambini

(v. "6.2 Voce di menu C: protezione bambini")

5.6.2 Blocco pulizia

Il blocco pulizia blocca per 10 secondi il pannello di comando.

Attivare il blocco pulizia

- Tocco sul pulsante pulizia .
- Il timer inizia nel display ventilatore.

Disattivare il blocco pulizia prima

- Premere a lungo il pulsante pulizia .

5.6.3 Indicatore di calore residuo

Se una zona cottura è ancora bollente dopo lo spegnimento c'è il rischio di bruciature e di incendio.

- Non toccare le zone cottura bollenti.
 - Non appoggiare oggetti sulle zone cottura bollenti.
- Dopo un periodo di raffreddamento adeguato (temperatura < 55 °C) la spia si spegne.

5.6.4 Spegnimento di sicurezza automatico

Aspiratore per piano cottura

L'aspiratore per piano cottura dopo 120 min. senza immissioni o modifiche del livello di potenza passa alla modalità automatica.

Piani cottura

Ogni zona cottura viene spenta automaticamente dopo un periodo di funzionamento predefinito senza modifica del livello di potenza. La durata fino allo spegnimento di sicurezza automatico può essere impostata nel menu cliente.

Livello di potenza	Spegnimento di sicurezza automatico dopo h.:min.		
	Livello 1	Livello 2	Livello 3
1	12:00	8:24	6:00
2	10:00	6:24	4:00
3	9:00	5:12	2:30
4	8:00	4:12	2:00
5	6:00	3:18	1:30
6	4:00	2:12	1:00
7	4:00	2:12	1:00
8	3:00	1:48	0:45
9	02:00	1:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Tab. 5.2 Spegnimento di sicurezza automatico per livelli di potenza

5.6.5 Protezione da surriscaldamento

In caso di surriscaldamento la potenza del piano cottura viene ridotta e l'apparecchio si spegne del tutto. La protezione da surriscaldamento si attiva se:

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

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

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

Dopo un periodo di raffreddamento adeguato il piano cottura può essere riutilizzato nel suo complesso.

6 Menu cliente

Richiamare il menu cliente

Prerequisito: L'apparecchio è acceso, tutte le zone cottura e l'aspiratore per piano cottura sono inattivi e non è presente calore residuo.

- Premere a lungo sul display zona cottura.

Navigazione menu cliente

Navigare alla voce di menu successiva:

- Tocco sul display zone cottura.
- Le impostazioni effettuate vengono acquisite automaticamente al cambio a un'altra voce di menu o quando si chiude il menu.

Terminare il menu cliente

- Premere a lungo sul display zona cottura.
- oppure

- Premere a lungo sul pulsante di accensione .
- Il menu viene chiuso e l'apparecchio si spegne.

Panoramica menu cliente

Voce di menu/Definizione/Selezione	Impostazione di fabbrica
L Volume dei segnali acustici (0 - 9)	2
C Protezione bambini (On/Off)	Off
F Visualizzare lo stato del filtro (resettare la spia di manutenzione del filtro)	
n Durata della funzione di spegnimento automatico ritardato (20, 30, 40 min)	30 min
r Velocità di reazione delle aree tattili (1 lenta, 2 media, 3 veloce)	2
S Versione di software/hardware	
o Spegnimento di sicurezza automatico (1 lungo, 2 medio, 3 breve)	2
0 Ripristinare le impostazioni di fabbrica	

Tab. 6.1 Panoramica menu cliente

6.1 Voce di menu L: Volume segnale acustico

- i** I segnali acustici rilevanti ai fini della sicurezza vengono sempre impostati con volume al 100%.
- i** Il segnale acustico per il pulsante di accensione non può essere disattivato.
- i** Dopo aver richiamato la voce del menu viene visualizzato il volume attualmente impostato.

Si possono impostare diversi livelli di volume dei toni di segnalazione. I toni di segnalazione importanti per la sicurezza rimangono invariati.

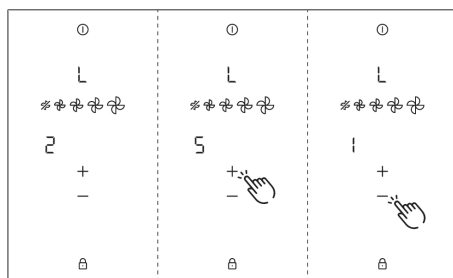


Fig. 6.1 Voce di menu L: volume segnale acustico

6.2 Voce di menu C: protezione bambini

La protezione bambini può essere attivata o disattivata in modo permanente.

- Tocca su **+** per attivare.
- Tocca su **-** per disattivare.

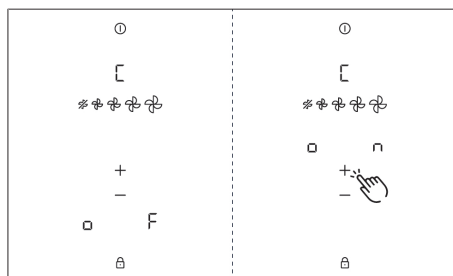


Fig. 6.2 Voce di menu C: Protezione bambini

6.3 Voce di menu F: Spia di manutenzione del filtro

Nella voce del menu viene visualizzata la durata del filtro rimanente.

Ripristinare la durata del filtro

- Premere a lungo su **+**.
- Lo stato del filtro viene resettato al 100%.
- La spia di manutenzione del filtro **F** non viene più visualizzata all'accensione.

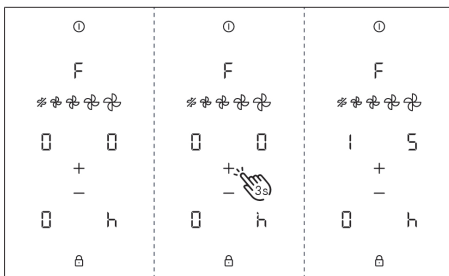


Fig. 6.3 Voce di menu F: Servizio filtro

6.4 Voce di menu n: Ritardo d'arresto

Possono essere selezionati 3 tempi:
20 minuti / 30 minuti / 40 minuti

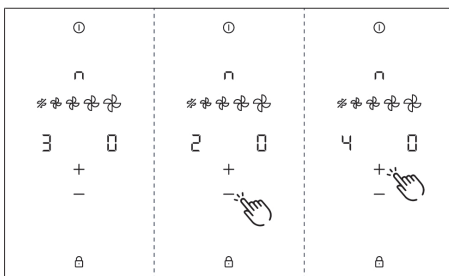


Fig. 6.4 Voce di menu n: Ritardo d'arresto

6.5 Voce di menu r: Velocità di reazione

► Selezionare la velocità di reazione desiderata.

- Velocità di reazione 1: lenta
- Velocità di reazione 2: media
- Velocità di reazione 3: veloce

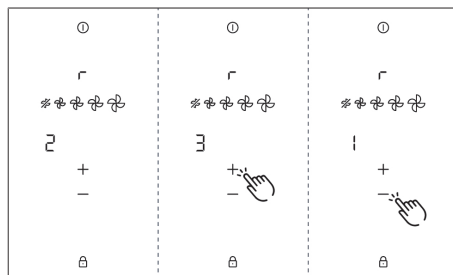


Fig. 6.5 Voce di menu r: Velocità di reazione

6.6 Voce di menu S: Visualizzare software/hardware

La versione di software/hardware viene visualizzata attraverso i 4 display delle zone di cottura.

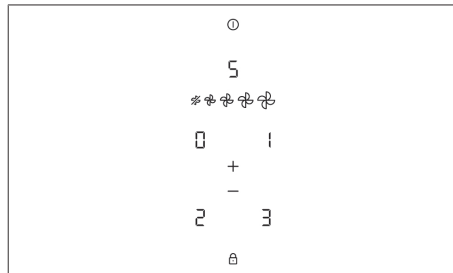


Fig. 6.6 Voce di menu S: Visualizzare software/hardware

6.7 Voce di menu o: Spegnimento di sicurezza automatico

È possibile selezionare il lasso di tempo (livello) fino allo spegnimento di sicurezza automatico delle zone cottura.

- Livello 1: lungo lasso di tempo fino allo spegnimento di sicurezza automatico
- Livello 2: medio lasso di tempo fino allo spegnimento di sicurezza automatico (impostazione di fabbrica)
- Livello 3: breve lasso di tempo fino allo spegnimento di sicurezza automatico

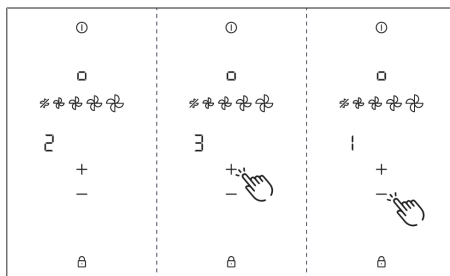


Fig. 6.7 Voce di menu o: Spegnimento di sicurezza automatico

6.8 Voce di menu 0: Impostazioni di fabbrica

i Con la voce di menu 0 vengono ripristinate tutte le impostazioni di fabbrica nel menu cliente.

Ripristinare le impostazioni di fabbrica (Reset)

- Premere a lungo su nel display zona cottura sinistro posteriore.
- Al termine del reset l'apparecchio si spegne.

7 Pulizia e cura

- Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").
- Per evitare di farsi male, durante la pulizia e cura accertarsi che il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura siano completamente spenti e raffreddati.
- Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura:

Componenti	Cicli di pulizia e manutenzione
Pannello di comando	Subito dopo ogni accumulo di sporco
Piano cottura	Subito dopo ogni accumulo di sporco
Aspiratore per piano cottura	a scadenza settimanale
Bocchetta d'entrata e filtro per i grassi in acciaio inox	Dopo la cottura di ogni pietanza ad alto contenuto di grassi; comunque almeno una volta la settimana con spia di manutenzione del filtro
Alloggiamento condotta aria	Ogni 6 mesi o alla sostituzione del filtro antiodori
Filtro al carbone attivo	Sostituire in caso di formazione di odori, di diminuita potenza d'aspirazione o se la spia di manutenzione del filtro indica

Tab. 7.1 Cicli di pulizia

- i** Una pulizia e una cura regolari garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.

7.1 Detergenti

- ▶ Non utilizzare detergenti chimici aggressivi, a base acida e alcalina (ad es. spray per il forno).
- ▶ Assicurarsi che i detergenti non contengano alcuna sostanza come sabbia, soda, acidi, basi o cloruri.
- ▶ Non utilizzare mai pulitori a vapore, spugne abrasive o mezzi abrasivi.

- i** Con detergenti aggressivi e fondi abrasivi si danneggia la superficie con conseguente comparsa di macchie scure.

7.2 Cura

- ▶ Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.
- ▶ Non spingere o tirare le stoviglie sul piano cottura.

Decolorazioni e punti lucidi non rappresentano un danneggiamento del piano cottura. La funzionalità del piano cottura e la stabilità della vetroceramica non vengono compromessi.

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

I punti lucidi si formano a causa dell'abrasione dovuta all'uso di materiali per stoviglie morbidi o a causa di detergenti inadeguati. Sollevare sempre (non trascinare) le stoviglie per evitare graffi e abrasioni sulla superficie dell'apparecchio. Sono molto difficili da eliminare.

7.3 Pulizia del piano cottura

- i** Per la pulizia del piano cottura sono necessari uno speciale raschietto per vetroceramica e detergenti idonei.

Pulizia regolare

- ▶ Rimuovere tutto lo sporco grossolano e i resti di alimenti dal piano cottura con un raschietto per vetroceramica.
- ▶ Applicare il detergente sul piano cottura freddo.
- ▶ Distribuire il detergente con carta da cucina o un panno pulito.
- ▶ Passare sul piano cottura con un panno bagnato.
- ▶ Asciugare il piano cottura con un panno pulito.

Sporco intenso

- ▶ Eliminare lo sporco ostinato e le macchie (macchie di calcare, macchie bianco-grigiastre lucide) con detergenti quando il piano cottura è ancora caldo.
- ▶ Ammorbidire gli alimenti traboccati con un panno bagnato.

- ▶ Rimuovere residui di sporco con il raschietto per vetroceramica.

Pulizia superficiale durante il funzionamento

- ▶ Rimuovere sempre immediatamente granelli, briciole o simili per evitare di graffiare la superficie.
- ▶ Rimuovere immediatamente residui fusi appiccicosi di plastica, pellicola di alluminio, zucchero ovvero alimenti contenenti zucchero con un raschietto per vetroceramica dalla zona cottura calda per evitare che si attacchino permanentemente.

7.4 Pulire l'aspiratore per piano cottura

- ▶ Pulire le superfici del sistema di aspirazione con un panno morbido umido, un detersivo per piatti o un detergente per vetri delicato.
- ▶ Rimuovere i residui secchi di sporco con un panno umido (non grattare!).

7.4.1 Pulire la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox

- i** La bocchetta di entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox assorbono i componenti di grassi del vapore di cottura.

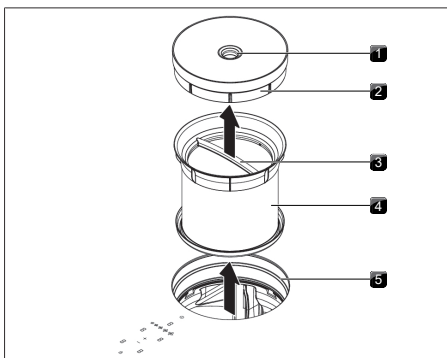


Fig. 7.1 Smontaggio dei componenti

- | | |
|---------------------------------|---|
| [1] Impugnatura | [2] Bocchetta d'entrata |
| [3] Maniglia | [4] Filtro per i grassi in acciaio inox |
| [5] Apertura di immissione aria | |

Lavaggio a mano

- ▶ Utilizzare un detersivo sgrassante.
- ▶ Sciacquare i componenti con acqua calda.
- ▶ Pulire i componenti con una spazzola morbida.
- ▶ Dopo la pulizia risciacquare bene i componenti con acqua pulita.

Lavaggio in lavastoviglie

- Mettere i componenti in lavastoviglie in modo che non si raccolga acqua stagnante.
- Selezionare un programma di lavaggio massimo di 65 °C.

- i** Il filtro per i grassi in acciaio inox deve essere sostituito se non può più essere pulito completamente. (v. "11 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio").
- i** Inserire nel dispositivo solo componenti asciutti e puliti.

7.4.2 Rimuovere i fluidi nell'apparecchio

- i** I fluidi che entrano nell'apparecchio attraverso l'apertura di immissione aria vengono raccolti nel filtro per i grassi in acciaio inox (fino a 150 ml) e nell'alloggiamento condotta aria.

Procedere nel seguente modo:

- Rimuovere la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox.
- Svuotare il filtro per i grassi in acciaio inox.
- Controllare che non si siano accumulati dei fluidi sulla base dell'alloggiamento condotta aria.
- Rimuovere i liquidi nell'alloggiamento del condotto dell'aria.
- Per fare asciugare il filtro antiodori e gli elementi di canalizzazione attivare l'aspiratore per piano cottura con livello di potenza minimo 2.
- Dopo 120 minuti l'aspiratore per piano cottura si spegne automaticamente e viene attivata la funzione di spegnimento automatico ritardato.

7.5 Pulizia alloggiamento condotta aria

L'alloggiamento conduttura aria si trova sul lato inferiore del piano cottura nel mobile d'incasso. Sulla superficie dell'alloggiamento condotta aria possono depositarsi grassi e residui di calcare.

Aprire l'alloggiamento conduttura aria

- Rimuovere la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox.
- Togliere la valvola di sostituzione del filtro.
- Aprire i 6 bloccaggi applicati su tutto il perimetro.
- Rimuovere la base alloggiamento.
- Pulire l'alloggiamento della condotta aria e la base alloggiamento con un detergente delicato.

Chiudere l'alloggiamento conduttura aria

- Posizionare la base alloggiamento con l'ausilio dei tre perni di centratura applicati su tutto il perimetro.

- Premere la base alloggiamento verso l'alto nella scanalatura di tenuta.
- Chiudere i 6 bloccaggi.
- Controllare il corretto posizionamento della base alloggiamento.
- Inserire la valvola di sostituzione del filtro.
- Controllare il corretto posizionamento della valvola di sostituzione del filtro.
- Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox e la bocchetta di entrata.

7.6 Sostituzione filtro antiodori

- i** Il filtro antiodori (filtro al carbone attivo) deve essere sostituito quando viene indicato **F** sulla spia del ventilatore (spia di manutenzione del filtro). Il filtro è reperibile presso il vostro rivenditore di fiducia oppure contattando BORA attraverso il sito shop.bora.com.

Rimuovere il filtro antiodori

- Rimuovere la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox.
- Tirare all'interno dell'apertura di immissione aria la valvola di sostituzione del filtro dall'apertura della cassetta del filtro.

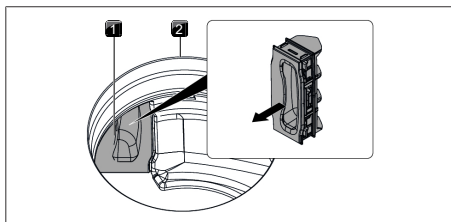


Fig. 7.2 Rimuovere la valvola di sostituzione del filtro

- [1] Valvola di sostituzione del filtro
- [2] Apertura di immissione aria
- Prendere il filtro antiodori per la cinghia di presa e tirarlo il più possibile fuori.

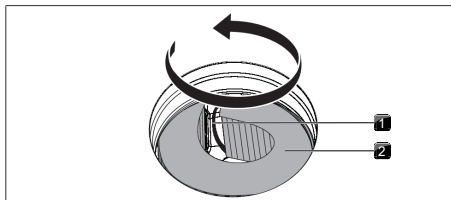


Fig. 7.3 Ruotare il filtro antiodori dalla cassetta del filtro

- [1] Cinghia di presa
- [2] Filtro antiodori

- Tirare il filtro antiodori verso l'alto e con un movimento rotatorio estrarlo completamente dall'apertura di immissione aria.

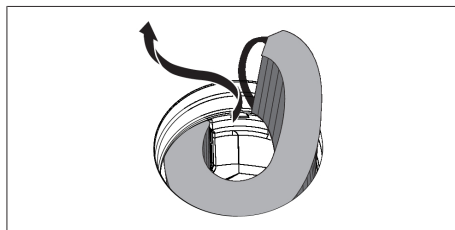


Fig. 7.4 Rimuovere il filtro antiodori dall'apertura di immissione aria

Inserire il filtro antiodori

- Togliere l'imballaggio.
- Orientare correttamente il filtro antiodori seguendo i simboli stampati (freccia a sinistra, cinghia di presa a destra, TOP = in alto).
- Afferrare il filtro antiodori da entrambe le estremità.
- Piegare il filtro antiodori a forma cilindrica.

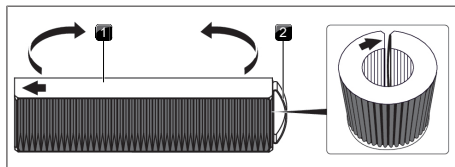


Fig. 7.5 Filtro antiodori

- [1] Filtro antiodori lato superiore
[2] Cinghia di presa

- Inclinare il filtro antiodori leggermente e inserirlo nell'apertura di immissione aria.

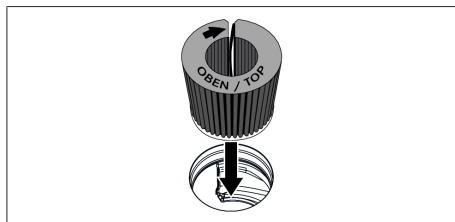


Fig. 7.6 Inserire il filtro antiodori nell'apertura di aspirazione

- Inserire l'estremità sinistra del filtro nell'apertura della cassetta del filtro.
- Spingere il filtro antiodori fino al punto di blocco nella cassetta del filtro (a tal scopo è possibile aprire le lamelle con un dito e spingere lentamente il filtro nell'alloggiamento).

- La posizione finale del filtro antiodori è raggiunta quando il filtro è stato spinto completamente nella cassetta del filtro.

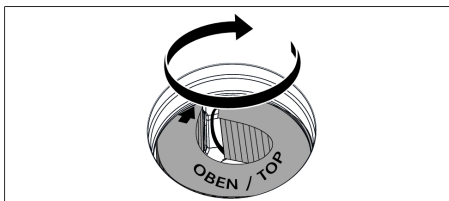


Fig. 7.7 Posizionare il filtro antiodori nella posizione finale

- Riposizionare la valvola di sostituzione del filtro e verificare che sia ben alloggiata.

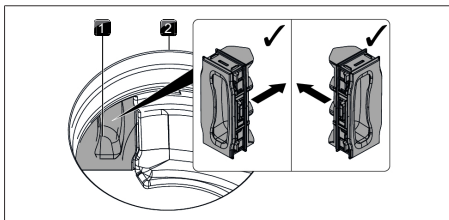


Fig. 7.8 Inserire la valvola di sostituzione del filtro

- [1] Valvola di sostituzione del filtro
[2] Apertura di immissione aria

- Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox e la bocchetta di entrata.
- Ripristinare la spia di manutenzione del filtro (Voce di menu 3: Visualizzare lo stato del filtro e resettare la spia di manutenzione del filtro).

8 Risoluzione dei guasti

i Guasti ed errori spesso possono essere rimossi in autonomia. Questo permette di risparmiare tempo e denaro perché non è necessario richiedere l'intervento dell'assistenza clienti.

► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
L'apparecchio non si accende	Il fusibile o l'interruttore automatico è difettoso	Sostituire il fusibile Accendere nuovamente gli interruttori automatici
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano a più riprese	BORA Contattare il servizio di assistenza.
	Alimentazione elettrica interrotta	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista
Sviluppo di odori durante il funzionamento di un apparecchio nuovo	fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica	Gli odori smettono di formarsi dopo alcune ore di utilizzo
un display zona cottura mostra 	non è presente alcuna stoviglia di cottura o le stoviglie presenti non sono idonee	utilizzare stoviglie di cottura idonee delle dimensioni adatte (v. "Descrizione apparecchio")
Il pulsante di blocco si illumina 	Protezione bambini attivata	Disattivare protezione bambini
Zona cottura/piano cottura si spegne automaticamente	è stata superata la durata massima di funzionamento per una zona cottura	Rimettere in funzione la zona cottura
interruzione prematura del livello power	È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento	Protezione da surriscaldamento
La ventola di raffreddamento del piano cottura continua a funzionare dopo lo spegnimento	La valvola di raffreddamento continua a funzionare fino a quando il piano cottura non si sarà raffreddato	Attendere fino allo spegnimento automatico della ventola di raffreddamento
capacità di aspirazione dell'aspiratore per piano cottura deteriorata	Filtro per i grassi fortemente sporco	Pulire o sostituire il filtro per i grassi
	Filtro antiodori fortemente sporco (solo per funzionamento filtrante)	Sostituzione filtro antiodori
	Oggetto nell'alloggiamento condotta aria (ad es. panno di pulizia)	Rimuovere l'oggetto
Compare EE8 .	Impiego di un contatto di prossimità per finestre separatore di fase	Aprire la finestra
	Ventilatore guasto o si è allentato un raccordo della canalina	BORA Contattare il servizio di assistenza.
E2 viene visualizzato.	È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento	Protezione da surriscaldamento
E03 viene visualizzato	Oggetto sul pannello di comando	Rimuovere l'oggetto dal pannello di comando
	Pannello di comando sporco	Pulire il pannello di comando
F viene visualizzato (solo funzionamento filtrante)	Raggiunta durata utile del filtro antiodori (filtro al carbone attivo)	Inserire il nuovo filtro antiodori (v. "7.6 Sostituzione filtro antiodori").

Tab. 8.1 Risoluzione dei guasti

Guasti ed errori senza descrizione:

- Spegner l'apparecchio.
- Contattare il Team di assistenza BORA (v. "11 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio") indicando il codice di errore visualizzato e il tipo di apparecchio.

9 Montaggio

► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

9.1 Indicazioni generali di montaggio

- i** L'apparecchio non deve essere montato sopra frigoriferi, lavastoviglie, fornelli, forni, lavatrici e asciugatrici.
- i** Le superfici d'appoggio dei piani di lavoro e i relativi bordi devono essere realizzate in materiale resistente al calore (fino a circa 100 °C).
- i** Sigillare gli intagli nel piano di lavoro con materiali idonei contro l'umidità e applicare eventualmente un termoisolante.
- i** L'aspiratore per piano cottura integrato non deve essere utilizzato con altri piani cottura.
- i** Per mantenere le prestazioni ed evitare il surriscaldamento, sotto i piani di cottura deve essere garantita un'areazione sufficiente.
- i** Qualora sotto gli apparecchi fosse previsto un piano di protezione cavi (piano intermedio) questo non dovrà essere da ostacolo ad un sufficiente apporto d'aria.

9.2 Materiale in dotazione

Materiale in dotazione	Quantità
Piano cottura con aspiratore per piano cottura integrato	1
Bocchetta d'entrata	1
Filtro per i grassi in acciaio inox	1
Istruzioni per l'uso e il montaggio	1
Morsetti di montaggio	4
Nastro a tenuta	1
Set di piastre di compensazione dell'altezza	1
Sacchetto con diversi elementi minuteria per il montaggio	1
Filtro antiodori (filtro al carbone attivo)	1
Maschera per intaglio parete posteriore	1
Cavo di collegamento alla rete	1

Tab. 9.1 Materiale in dotazione

9.3 Utensileria e mezzi ausiliari

Per il montaggio corretto dell'apparecchio sono necessari anche il seguente utensile:

- Seghetto o sega a mano
- Cacciavite/chave per esalobate (Torx) 20
- Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore
- Maschera per intaglio parete posteriore

9.4 Istruzioni di montaggio

9.4.1 Distanze di montaggio

► Rispettare lo spazio libero necessario intorno all'intaglio per piano di lavoro.

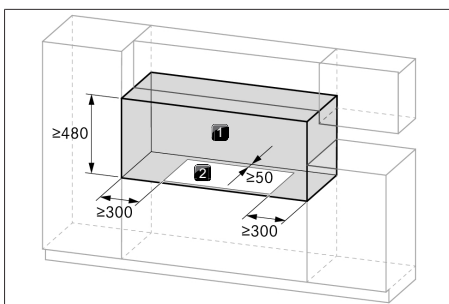


Fig. 9.1 Spazio libero necessario

[1] Spazio libero necessario [2] Intaglio per piano di lavoro

9.4.2 Dimensioni minime mobile

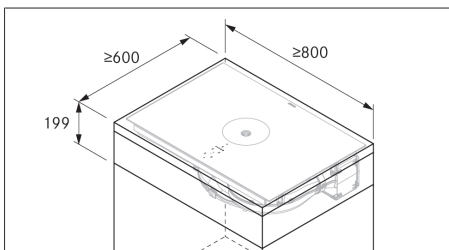


Fig. 9.2 Dimensioni minime mobile

9.4.3 Avvertenze per i mobili da cucina

- Nella zona dell'intaglio del piano di lavoro rimuovere eventualmente le traverse del mobile.
- Con i piani di lavoro sottili bisogna garantire un supporto sufficientemente rigido sul corpo.
- I cassetti o ripiani del mobile d'incasso devono essere estraibili.
- A seconda della situazione di montaggio, devono essere accorciati gli inserti del mobile da incasso.

Qualora fosse previsto un fondo intermedio (piano di protezione cavi) bisogna osservare quanto segue:

- deve essere amovibile dal basso per i lavori di manutenzione.
- Per assicurare sufficiente ventilazione del piano cottura è necessario mantenere una distanza minima di 15 mm dal bordo inferiore del piano cottura.

9.5 Intaglio per piano di lavoro

i BORA consiglia una dimensione minima di 50 mm dallo spigolo anteriore del piano di lavoro all'intaglio del piano di lavoro.

- Realizzare l'intaglio del piano di lavoro tenendo conto delle dimensioni intaglio fornite.
- Garantire un'esecuzione professionale per la sigillatura delle superfici di taglio del piano di lavoro.
- Rispettare le avvertenze del produttore del piano di lavoro.

9.5.1 Dimensioni intaglio

Montaggio in battuta

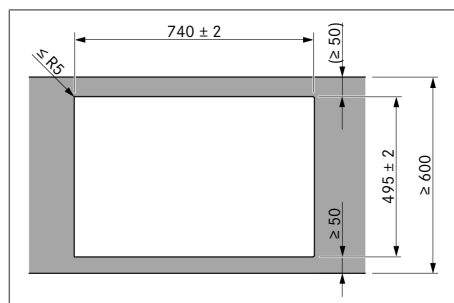


Fig. 9.3 Dimensioni intaglio per montaggio in battuta

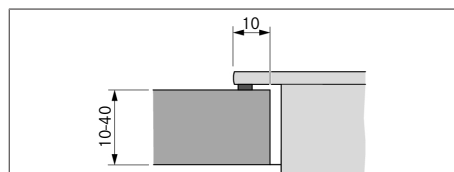


Fig. 9.4 Misura d'appoggio per montaggio in battuta

Montaggio a filo piano

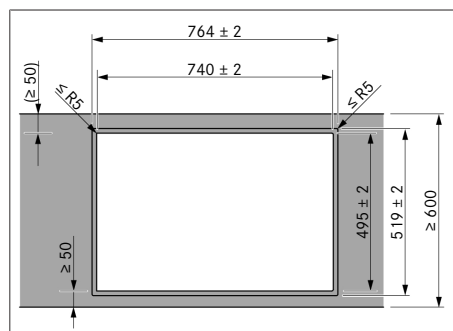


Fig. 9.5 Dimensioni intaglio per montaggio a filo

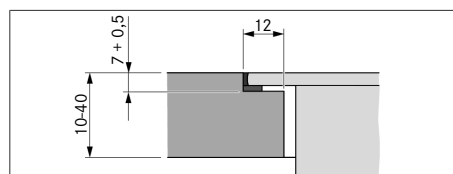


Fig. 9.6 Dimensioni dell'incassatura per montaggio a filo piano

9.6 Preparare i mobili della cucina

9.6.1 Il ritorno dell'aria di ricircolo dal mobile della cucina

Per il sistema filtrante deve essere presente un'apertura di sfogo per reimmettere nell'ambiente l'aria pulita dal mobile della cucina. L'apertura di sfogo può essere realizzata per mezzo di una copertura dello zoccolo accorciata. Può essere usato anche uno zoccolo a lamelle con una sezione di apertura corrispondente al minimo.

- Accorciare la copertura dello zoccolo in altezza oppure praticarvi le corrispondenti aperture.
- La sezione dell'apertura di sfogo deve essere realizzata con $\geq 500 \text{ cm}^2$ pro aspiratore per piano cottura.

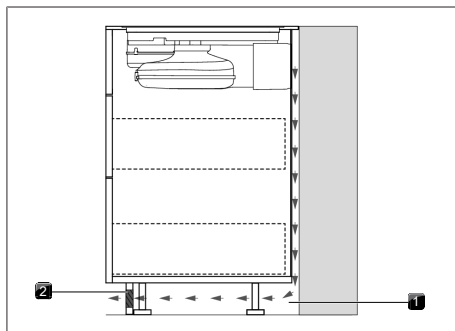


Fig. 9.7 Apertura di sfogo nell'area dello zoccolo

- [1] Apertura di sfogo nella copertura dello zoccolo
 ≥500 cm² [2] Aria di ricircolo

9.6.2 Varianti di montaggio (A e B) per gli apparecchi a sistema filtrante

Per gli apparecchi a sistema filtrante sono disponibili 2 varianti di montaggio:

A: Mobile da incasso con parete posteriore passante

L'area di ricircolo viene convogliata attraverso la connessione parete posteriore della scatola di purificazione aria direttamente dietro la parete del corpo posteriore. Attraverso l'apertura di sfogo l'aria di ricircolo viene reimpressa nell'ambiente.

Ciò significa per il montaggio:

- Non è necessario inserire un piano intermedio sotto il piano cottura.
- deve essere previsto un intaglio nella parete del corpo posteriore.

B: Mobile da incasso con piano intermedio sotto il piano cottura

L'aria di ricircolo viene soffiata nello spazio libero tra il piano di lavoro e il piano intermedio (nessuna connessione della parete posteriore della scatola di purificazione aria). L'aria di ricircolo viene reimpressa da dietro la parete posteriore del corpo e attraverso l'apertura di sfogo nell'ambiente.

Ciò significa per il montaggio:

- è necessario inserire un piano intermedio sotto il piano cottura.
- non deve essere previsto un intaglio nella parete del corpo posteriore.

9.6.3 Preparare i mobili da cucina per la variante di montaggio A

- Il mobile di incasso deve disporre di una parete posteriore passante in modo che l'aria di ricircolo non venga convogliata nello spazio anteriore del corpo del mobile.
- Deve essere previsto un intaglio nella parete posteriore.
- Per l'apertura di sfogo deve essere rispettata una distanza minima di 25 mm tra la parete posteriore del corpo del mobile e un mobile adiacente o una parete del locale.
- Non è necessario inserire un piano intermedio sotto il piano cottura.

Adattare la parete posteriore del mobile

- Adattare la parete posteriore conformemente alle dimensioni di incasso richieste.
- Se necessario spostare la parete posteriore.
- Prolungare eventualmente la parete posteriore in altezza in modo che il corpo del mobile sia chiuso sulla parte anteriore.
- Orientare la maschera sulla parete posteriore del mobile basandosi sulle marcature e sui dati.
- Contrassegnare l'intaglio della parete posteriore.
- Asportare l'intaglio della parete posteriore con l'aiuto di una sega.

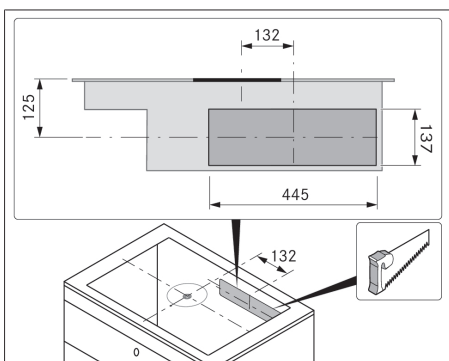


Fig. 9.8 Sezione parete posteriore

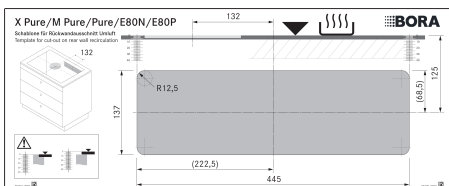


Fig. 9.9 Maschera per intaglio parete posteriore

- i** Montaggio a filo piano e montaggio in battuta devono essere effettuati posizionando l'apposita dima in dotazione. 125 mm dal bordo superiore del piano cottura fino al centro dell'intaglio.

9.6.4 Dimensioni di montaggio variante di montaggio A

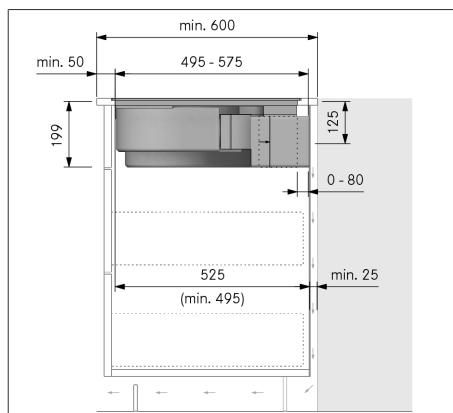


Fig. 9.10 Dimensioni di montaggio con sistema filtrante, variante di montaggio A

9.6.5 Allungare la prolunga telescopica della scatola di purificazione aria

Con la prolunga telescopica viene realizzato un collegamento canale alla parete posteriore del corpo. Una distanza max. di 80 mm tra piano cottura e parete del corpo posteriore può essere superata facilmente. A partire da una profondità del piano di lavoro di 675 mm nella variante di montaggio A deve essere allungata (+ max 105 mm) la prolunga telescopica della scatola di purificazione aria con accessorio PULBTA.

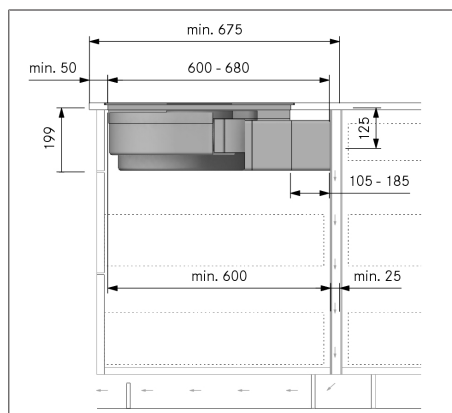


Fig. 9.11 Dimensioni di montaggio con sistema filtrante variante di montaggio A, profondità piano di lavoro da 675 mm

- Rimuovere la pellicola protettiva del nastro adesivo della prolunga telescopica.
- Montare l'estensione PULBTA sulla prolunga telescopica.
- Rimuovere la pellicola protettiva del nastro dell'estensione PULBTA.

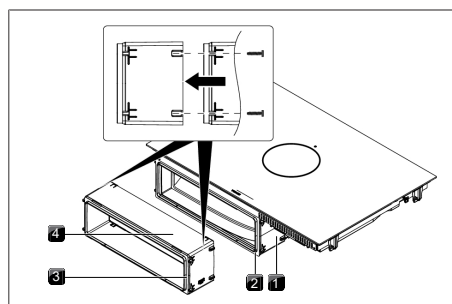


Fig. 9.12 Estensione della prolunga telescopica

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| [1] Prolunga telescopica | [2] Nastro adesivo |
| [3] Nastro adesivo | [4] Estensione PULBTA |

9.6.6 Preparare i mobili da cucina per la variante di montaggio B

- Sotto il piano cottura deve essere previsto un piano intermedio.
- La parete posteriore del corpo deve chiudersi a filo piano con il piano intermedio affinché l'aria di ricircolo non venga convogliata nello spazio anteriore del corpo del mobile.

- Per l'apertura di sfogo deve essere rispettata una distanza minima di 25 mm tra la parete posteriore del corpo del mobile e un mobile adiacente o una parete del locale.

Adattare la parete posteriore del mobile

- Adattare la parete posteriore conformemente alle dimensioni di incasso richieste.
- Eventualmente sfalsare la parete posteriore.
- Regolare l'altezza della parete posteriore al piano intermedio affinché si chiuda a filo piano.

9.6.7 Dimensioni di montaggio variante di montaggio B

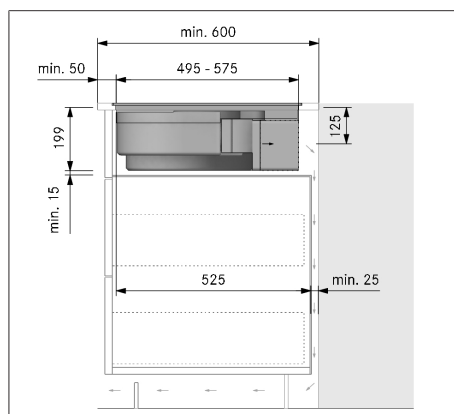


Fig. 9.13 Dimensioni di montaggio con sistema filtrante variante di montaggio B, profondità piano di lavoro 600 mm

9.7 Preparare l'apparecchio

Applicare il nastro a tenuta

- Con il montaggio in battuta applicare esternamente il nastro a tenuta accluso lungo il perimetro del lato inferiore del piano di cottura senza lasciare spazi vuoti.
- Con il montaggio a filo piano applicare il nastro a tenuta sulle superfici di appoggio nell'intaglio del piano di lavoro anche se il piano cottura è stato sigillato con una pasta di silicone o simile.

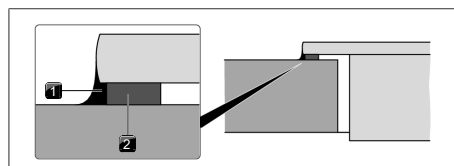


Fig. 9.14 Nastro a tenuta per montaggio in battuta

- [1] Pasta in silicone [2] Nastro a tenuta

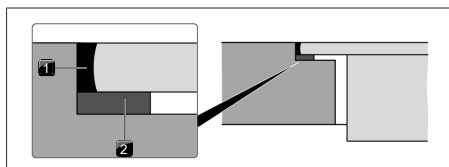


Fig. 9.15 Nastro a tenuta per montaggio a filo piano

- [1] Pasta in silicone [2] Nastro a tenuta

Applicare i morsetti di montaggio

- Spingere sui lati del piano cottura 2 morsetti di montaggio ciascuno fino all'arresto nelle linguette di bloccaggio.

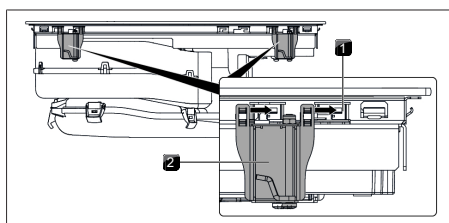


Fig. 9.16 Applicare i morsetti di montaggio

- [1] Linguette di bloccaggio [2] Morsetti di montaggio

9.8 Montaggio dei piani cottura

9.8.1 Inserire il piano cottura

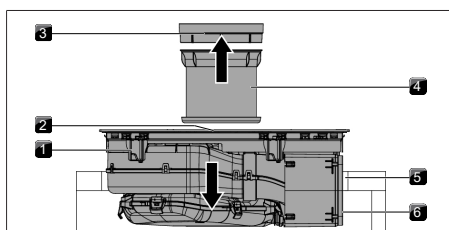


Fig. 9.17 Inserire il piano cottura nel centro

- [1] Piano cottura [2] Apertura di immissione aria
[3] Bocchetta d'entrata [4] Filtro per i grassi in acciaio inox
[5] Intaglio per piano di lavoro [6] Nastro adesivo

- Prima dell'inserimento rimuovere la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox.
- Rimuovere la pellicola protettiva del nastro adesivo sulla parte anteriore della prolunga telescopica.
- Usare l'apertura di immissione come impugnatura durante l'inserimento.
- Sollevare il piano cottura dritto nell'intaglio del piano di lavoro.

- Posizionare il piano cottura centralmente nell'intaglio del piano di lavoro.
- Orientare il piano cottura in modo esatto.

- i** Assicurarsi che il nastro a tenuta del piano cottura sia poggiato sul piano di lavoro durante il montaggio in battuta.
- i** Assicurarsi che il nastro a tenuta racchiuda interamente il piano cottura nel montaggio a filo piano.

Pannelli di compensazione altezza con montaggio a filo piano (opzionale)

Per evitare scivolamenti, i pannelli di compensazione altezza sono autoadesivi.

- Eventualmente, posizionare i pannelli di compensazione altezza al di sotto.
- Posizionare i pannelli di compensazione altezza accanto al nastro a tenuta.

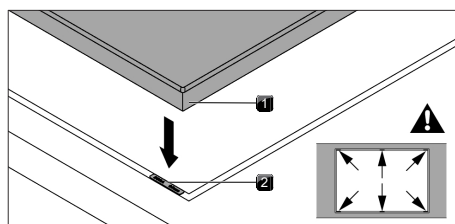


Fig. 9.18 Posizionamento dei pannelli di compensazione altezza

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

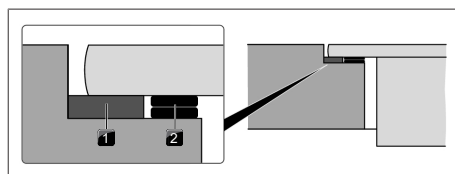


Fig. 9.19 Pannelli di compensazione altezza

- [1] Nastro di tenuta
- [2] Pannello di compensazione altezza

9.8.2 Fissare il piano cottura

- Fissare il piano cottura con l'angolo di fissaggio del morsetto di montaggio al piano di lavoro.
- Coppia di serraggio: max 2,2 Nm.

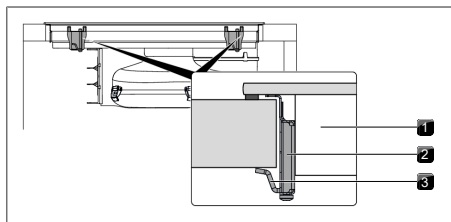


Fig. 9.20 Fissare il piano cottura nel centro

- [1] Piano cottura
- [2] Morsetto di montaggio
- [3] Angolo di fissaggio

9.8.3 Realizzare la connessione parete posteriore solo con variante di montaggio A

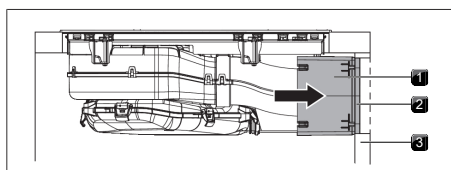


Fig. 9.21 Connessione parete posteriore

- [1] Prolunga telescopica
- [2] Nastro adesivo
- [3] Parete posteriore del corpo

- Infilare la prolunga telescopica fino a ridosso della parete posteriore del corpo.
- Con la prolunga telescopica può essere superata flessibilmente la distanza dalla parete posteriore del mobile.
- Controllare che la prolunga telescopica si chiuda precisamente e a filo con l'intaglio sulla parete posteriore del corpo.
- Fissare la prolunga telescopica con l'ausilio del nastro adesivo alla parete posteriore del corpo.

9.8.4 Inserire il filtro antiodori

- i** v. Cap. Pulizia e cura, "7.6 Sostituire il filtro al carbone attivo"

9.9 Eseguire il collegamento alla rete elettrica

- Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

- i** Montaggio, installazione e messa in servizio devono avvenire esclusivamente nel rispetto di leggi, norme e regolamenti nazionali vigenti. Ogni intervento deve essere effettuato da

operatori professionali qualificati che conoscano e rispettino le prescrizioni supplementari fornite dall'ente per l'energia locale.

- i** Il cavo di collegamento alla rete in dotazione è idoneo solo per un collegamento trifase.
- i** Collegamenti tramite contatti a innesto (spina Schuko) non sono consentiti.
- i** Collegamento monofase: L'apparecchio soddisfa i requisiti dell'IEC 61000-3-12.

- ▶ Spegnere l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano cottura.
- ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Assicurarsi che l'energia elettrica sia disinserita.
- ▶ Collegare il piano cottura esclusivamente tramite un collegamento fisso ad un cavo di allacciamento alla rete del tipo H 05 VV-F con una sezione minima corrispondente.

Collegamento	Fusibile	Sezione minima
collegamento trifase	3 x 16 A	2,5 mm ²
Collegamento bifase	2 x 16 A	2,5 mm ²
Collegamento monofase	1 x 32 A	4 mm ²

Tab. 9.2 Fusibile e sezione minima

- ▶ Collegare il cavo di collegamento alla rete secondo il relativo schema di collegamento alla presa di alimentazione dell'apparecchio.
- ▶ Per un collegamento monofase o bifase, collegare i rispettivi contatti al raccordo.
- ▶ Innestare il cavo di allacciamento con il morsetto scarico trazione.
- ▶ Collegare la cassetta dei collegamenti alla rete con la copertura collegamento alla rete.
- ▶ Posare il cavo di collegamento lungo gli anelli di fissaggio con l'aiuto di una fascetta.
- ▶ Fare attenzione affinché il cavo non venga schiacciato e danneggiato e che non possa venire a contatto con zone cottura bollenti.
- ▶ Controllare che il montaggio sia corretto.

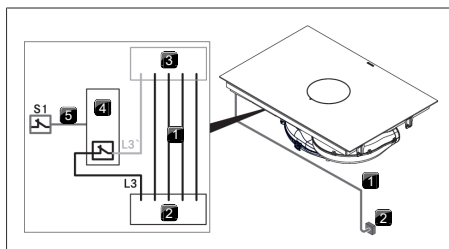


Fig. 9.22 Schema di collegamento con contatto di commutazione esterno

- [1] Cavo di collegamento alla rete
- [2] Collegamento alla rete
- [3] Dispositivo di collegamento alla rete
- [4] Relè di avviamento
- [5] Collegamento di avviamento S1 e relè di avviamento
- [S1] Contatto di commutazione esterno

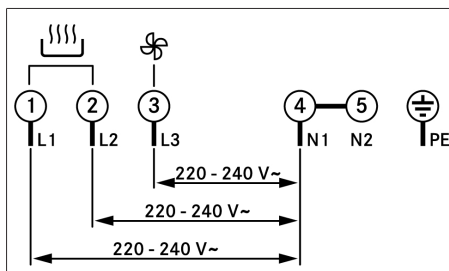


Fig. 9.23 Schema di collegamento, collegamento trifase

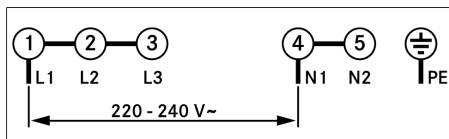


Fig. 9.24 Schema di collegamento, collegamento monofase

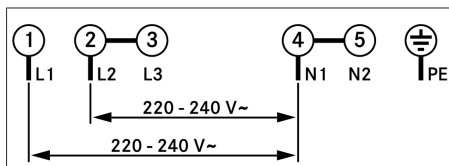


Fig. 9.25 Schema di collegamento, collegamento bifase

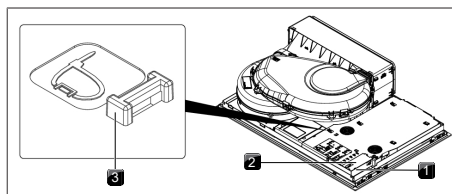


Fig. 9.26 Collegamenti elettrici del piano cottura

- [1] Collegamento alla rete [2] Copertura collegamento alla rete
[3] Anelli di fissaggio

9.10 Prima messa in funzione

- i** Alla prima messa in funzione devono essere eseguite alcune impostazioni base attraverso il; Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza (configurazione base).

9.10.1 Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

- i** Il Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza può essere richiamato entro 2 minuti dall'avvio dell'alimentazione del dispositivo.
- i** Il sistema adotta e archivia le impostazioni eseguite quando si abbandona la relativa voce di menu.
- i** Di seguito troverete spiegazioni relative al comando del menu e una descrizione delle voci di menu più importanti.

Panoramica Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

Voce di menu/Definizione/ Campo di selezione	Impostazione di fabbrica
P Gestione power	
I Modalità demo	Off

Tab. 9.3 Panoramica menu

Richiamare Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

- ▶ Alimentare il dispositivo.
 - L'indicazione standard viene visualizzata e il simbolo del ventilatore lampeggia per 2 minuti.
- ▶ Premere a lungo su nel display ventilatore.
 - Vengono visualizzati 4 punti di immissione .
- ▶ Mantenere premuto nel display ventilatore premendo contemporaneamente i punti di immissione nella sequenza indicata.

- Viene visualizzata la voce di menu P.

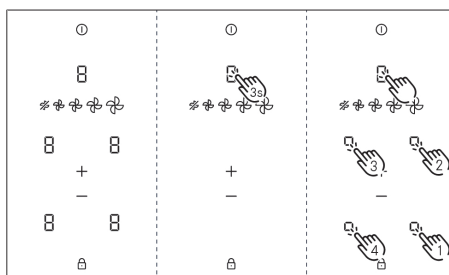


Fig. 9.27 Richiamare display Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

9.10.2 Voce di menu P: Gestione power

La potenza complessiva dell'apparecchio può essere se la necessaria potenza elettrica non è presente nell'installazione.

È possibile scegliere tra tre impostazioni di gestione dell'energia:

Impostazioni di gestione dell'energia	Collegamento	Massima potenza assorbita	Fusibile
P3	trifase	7360 W	3 x 16 A
P3	bifase	7360 W	2 x 16 A
P3	monofase	7360 W	1 x 32 A
P2	monofase	4400 W	1 x 20 A
P1	monofase	3600 W	1 x 16 A

Tab. 9.4 Gestione power

- ▶ Selezionare l'impostazione giusta.
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione passando alla voce di menu successiva (tocco sul display multifunzione/ Display P).

- i** Le limitazioni di potenza delle zone cottura eseguite automaticamente dall'apparecchio sono armonizzate alla potenza complessiva.
- i** La sezione trasversale minima del cavo di collegamento alla rete nonostante la limitazione di potenza non può essere ridotta (vedere tabella "Fusibile e sezione minima").

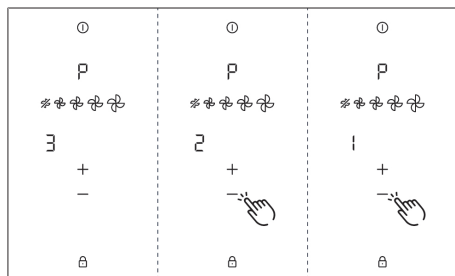


Fig. 9.28 Display voce di menu P: Gestione power

9.10.3 Voce di menu D: Modalità demo

L'apparecchio può essere portato in modalità demo nella quale sono assicurate tutte le funzioni di comando, ma è disattivata la funzione di riscaldamento dei piani cottura.

► Tocco su **+**.

- Il simbolo della modalità demo **d** viene visualizzato su tutte le zone cottura per un secondo.

- Compare **□□**.

► Confermare e salvare l'impostazione passando alla voce di menu successiva (tocco sul display multifunzione/ Display **d**).

i Nella modalità demo è disattivato il Riconoscimento pentola.

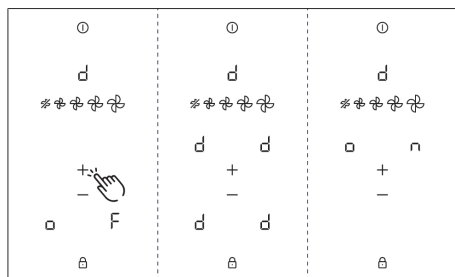


Fig. 9.29 Display voce di menu D: Modalità demo

Terminare Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

Tutte le voci di menu della configurazione base sono state concluse:

► Premere a lungo il display multifunzione.

9.10.4 Controllo delle funzionalità

► Sottoporre tutti i dispositivi a un accurato controllo delle funzionalità.

► In caso di messaggi d'errore, consultare il capitolo "Risoluzione dei guasti".

9.11 Sigillare l'apparecchio

► A conclusione di tutti i lavori di montaggio sigillare l'apparecchio con pasta in silicone nera resistente al calore.

► Fare attenzione che la pasta sigillante al silicone non finisca sotto l'apparecchio.

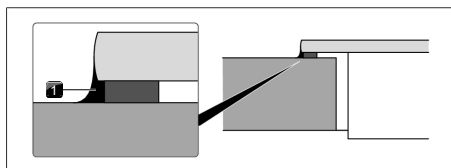


Fig. 9.30 Pasta sigillante al silicone per montaggio in battuta

[1] Pasta in silicone

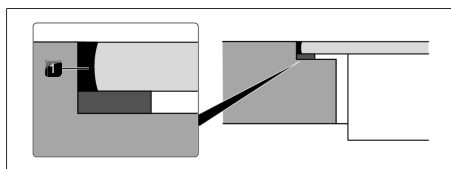


Fig. 9.31 Pasta sigillante al silicone per montaggio a filo piano

[1] Pasta in silicone

9.12 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:

► Spiegare all'utente le funzioni essenziali.

► Informare l'utente su tutti gli aspetti rilevanti per la sicurezza dell'uso e della manipolazione.

► Consegnare all'utente gli accessori e le istruzioni per l'uso e il montaggio da conservare con cura.

10 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

► Attenersi ai documenti e alle istruzioni in dotazione.

10.1 Messa fuori esercizio

Con la messa fuori servizio si intendono lo smantellamento e lo smontaggio definitivi. Una volta terminata la messa fuori esercizio, l'apparecchio può essere installato in un altro mobile, rivenduto privatamente oppure smaltito.

i Il disinserimento e la disconnessione dell'allacciamento della corrente possono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.

- Per mettere fuori servizio l'apparecchio (vedi Istruzioni per l'uso)
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione della corrente.

10.2 Smontaggio

Per lo smontaggio l'apparecchio dev'essere accessibile e scollegato dall'alimentazione di corrente.

- Smaltire il vecchio apparecchio e gli accessori sporchi come descritto al punto "Smaltimento nel rispetto dell'ambiente".

10.3 Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

10.3.1 Smaltimento dell'imballaggio di trasporto

i L'imballaggio protegge l'apparecchio durante il trasporto. I materiali d'imballaggio sono selezionati in base a criteri ecologici e di idoneità allo smaltimento, per questo sono riciclabili.

Il reinserimento dei materiali d'imballaggio nel loro ciclo produttivo permette di risparmiare materie prime e diminuire la produzione di rifiuti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

- Consegnare l'imballaggio al vostro rivenditore oppure
- Smaltire l'imballaggio correttamente tenendo conto delle disposizioni regionali.

10.3.2 Smaltimento di accessori

Smaltire gli accessori non necessari o usati (filtro al carbone attivo,...) in modo conforme tenendo conto delle disposizioni regionali.

10.3.3 Smaltimento di un apparecchio vecchio



Gli apparecchi elettrici che riportano questo simbolo non vanno smaltiti nei rifiuti domestici alla fine del loro ciclo di utilizzo. Devono essere smaltiti in un punto di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche o elettroniche. Le informazioni a riguardo si possono ottenere presso le amministrazioni cittadine o comunali.

Gli apparecchi elettrici ed elettronici spesso contengono ancora materiali di valore. Ma contengono anche sostanze nocive, che erano necessarie per la loro funzione e sicurezza. Se smaltite nei rifiuti residui o in modo scorretto, queste sostanze possono risultare dannose per la salute umana e per l'ambiente.

- Non gettare mai un vecchio apparecchio nei rifiuti domestici.
- Portarlo a un punto di raccolta regionale per la restituzione e il riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici e altri materiali.

11 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio

- Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

11.1 Garanzia del produttore di BORA

BORA fornisce ai suoi clienti finali una garanzia del produttore di 2 anni sui suoi prodotti. Questa garanzia viene garantita al cliente finale in aggiunta alla rivendicazione dei diritti in seguito a vizi a vigore di legge nei confronti dei rivenditori dei nostri prodotti. La garanzia del produttore vale per i prodotti qui indicati BORA che vengono venduti da BORA rivenditori autorizzati o da BORA rivenditori qualificati e sono installati all'interno dell'Unione europea (escluse zone oltreoceano) Svizzera, Liechtenstein, Ucraina, Russia, Novegia, Serbia, Israele, UK, Islanda, India, Australia e Nuova Zelanda, ad eccezione di BORA prodotti contrassegnati come articoli universali o accessori:

- Piani cottura
- Sistemi di aspirazione per piano cottura
- Ventilatore

Con la consegna del prodotto BORA al cliente finale ha inizio la garanzia del produttore della durata di 2 anni. Registrandosi su bora.com/registration la garanzia del produttore può essere estesa a 3 anni.

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

In caso di utilizzo della garanzia del produttore il vizio deve essere mostrato direttamente a BORA presentando anche lo scontrino d'acquisto. Vi è la possibilità di provare l'acquisto attraverso la registrazione al sito bora.com/registration. BORA garantisce che tutti i prodotti BORA sono esenti da difetti di materiale e di produzione. Il guasto deve essersi verificato già al momento della consegna al cliente finale. Utilizzando una prestazione di garanzia la durata non viene interrotta e il periodo non riparte nuovamente.

BORA provvederà a rimediare alle carenze di prodotti BORA a suo giudizio tramite riparazione o sostituzione. BORA si fa carico di tutti i costi per rimediare alle carenze contemplate nella garanzia del produttore. Non sono espressamente contemplati nella garanzia del produttore di BORA:

- prodotti BORA acquistati da rivenditori BORA non autorizzati o da rivenditori non formati da BORA
- danni causati dall'inosservanza delle istruzioni per l'uso (compresa anche la cura e la pulizia del prodotto). Ciò rappresenta uso non consono.
- danni causati dalla normale usura come ad es. tracce d'uso sul piano cottura
- Danni causati dall'influenza di fattori esterni (come danni causati dal trasporto, penetrazione d'acqua di condensa, danni causati da catastrofi naturali come fulmini)
- Danni causati da riparazioni o tentativi di riparazione effettuati da BORA o da BORA persone non autorizzate
- Danni al vetroceramica
- Danni dovuti a oscillazioni di tensioni elettriche
- Danni indiretti o rivendicazioni che non rientrano nei diritti stabiliti dalle condizioni di garanzia
- Danni a componenti in plastica

Diritti legittimi, soprattutto reclami per difetti o responsabilità sui prodotti non vengono limitati dalla garanzia e possono essere fatti valere a titolo gratuito. Se una carenza non viene compresa dalla garanzia del produttore è possibile avvalersi del Servizio tecnico d'assistenza BORA.

I costi risultanti non sono a carico di BORA.

Per queste condizioni di garanzia si applica il diritto della Repubblica Federale Tedesca.

Siamo raggiungibili qui:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Austria

- Telefono: 00800 7890 0987
da lunedì a giovedì dalle 08.00 – 18.00 e il venerdì dalle 08.00 – 17.00
- Email: support@bora.com

11.1.1 Estensione della garanzia

Registrandosi su www.bora.com/registration è possibile estendere la garanzia.

11.2 Assistenza

Servizio di assistenza BORA:

vedere retro di queste istruzioni



- In caso di guasti che non possono essere eliminati autonomamente contattare il rivenditore BORA o il team di assistenza Team di assistenza BORA. Il team di assistenza Team di assistenza BORA ha bisogno della denominazione del tipo e del numero di fabbricazione dell'apparecchio (numero FD). Entrambe le informazioni si trovano sulla targhetta sulla scheda di garanzia e nonché sul fondo dell'apparecchio.

11.3 Parti di ricambio

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

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

11.4 Accessori

- GFES- Filtro antiodori eSwap
- GFESP - Filtro antiodori eSwap Plus
- KFR760AB - Cornice per piano cottura larghezza 760 mm
- RIED - Bocchetta d'entrata Ring con foro di prelievo nero
- GAED - Bocchetta d'entrata Gap con foro di prelievo nero
- ARED - Bocchetta d'entrata Arc con foro di prelievo nero
- PUEF - Pure Filtro per i grassi in acciaio inox
- PULB - Pure Scatola di purificazione aria
- PULBTA - Pure scatola di purificazione aria prolunga telescopica
- USL515 - Listelli laterali
- USL515AB - Listelli laterali All Black
- KWGPFI - Bistecchiera per induzione "FULL"

12 Schede tecniche dei prodotti

12.1 Scheda tecnica del prodotto E80P - Piano cottura

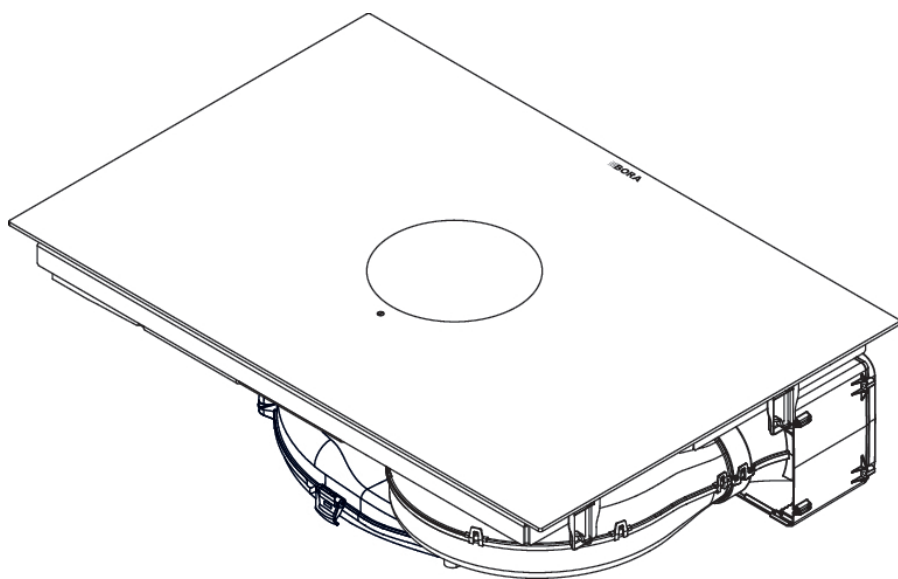
Informazioni sul prodotto secondo la direttiva (UE) n. 66/2014.

Produttore	BORA		
Identificativo del modello	E80P		
Tipologia di piano cottura	Piano cottura in vitroceramica		
Numero delle zone di cottura/superfici di cottura	4		
Tecnologia di riscaldamento	Zone e superfici di cottura a induzione		
	Simbolo	Valore	Unità
Dimensioni della superficie utile			
Zona cottura anteriore sinistra	Ø	21,0	cm
Zona cottura posteriore sinistra	Ø	17,5	cm
Superficie di cottura anteriore destra	LxW	21,0 x 21,0	cm
Superficie di cottura posteriore destra	LxW	21,0 x 21,0	cm
Consumo energetico			
Zona cottura anteriore sinistra	EC _{electric cooking}	188,1	Wh/kg
Zona cottura posteriore sinistra	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Superficie di cottura anteriore destra	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Superficie di cottura posteriore destra	EC _{electric cooking}	180,3	Wh/kg
Superfici di cottura collegate a destra	EC _{electric cooking}	179,5	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura	EC _{electric hob}	180,6	Wh/kg

Tab. 12.1 scheda tecnica del prodotto

NL

Gebruikers- en montagehandleiding E80P



Inhoudsopgave

1	Algemeen	199	5.5.3	Kookzones powerniveau.....	214
1.1	Geldigheid	199	5.5.4	Brugfunctie.....	215
1.2	Aansprakelijkheid	199	5.5.5	Panherkenning	215
1.3	Productconformiteit	199	5.5.6	Kookzone uitschakelen	215
1.4	Weergave van informatie.....	199	5.6	Veiligheidsvoorzieningen	215
2	Veiligheid	200	5.6.1	Kinderbeveiliging.....	215
2.1	Correct gebruik	200	5.6.2	Reinigingsvergrendeling	216
2.2	Personen met verminderde vaardigheden	200	5.6.3	Restwarmte-indicator.....	216
2.3	Algemene veiligheidsinstructies	201	5.6.4	Veiligheidsuitschakeling.....	216
2.4	Veiligheidsinstructies montage.....	203	5.6.5	Oververhittingsbeveiliging.....	216
2.4.1	Veiligheidsinstructies montage kookveldafzuiging	204	6	Klantmenu	216
2.4.2	Veiligheidsinstructies montage kookvelden..	204	6.1	Menu-item L: Volume signaaltoon.....	217
2.5	Veiligheidsinstructies bediening.....	204	6.2	Menu-item C: Kinderbeveiliging.....	217
2.5.1	Veiligheidsinstructies bediening kookveldafzuiging.....	206	6.3	Menu-item F: Filteronderhoudsindicator.....	217
2.5.2	Veiligheidsinstructies bediening kookvelden	206	6.4	Menu-item n: Nalooptijd.....	217
2.6	Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud	208	6.5	Menu-item r: Reactiesnelheid	218
2.6.1	Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookveldafzuigingen	208	6.6	Menu-item S: Software-/hardwaredisplay	218
2.6.2	Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookvelden	209	6.7	Menu-item o: Veiligheidsuitschakeling	218
2.7	Veiligheidsinstructies reparatie, service en reserveonderdelen.....	209	6.8	Menu-item 0: Fabrieksinstellingen	218
2.8	Veiligheidsinstructies demontage en verwijdering	209	7	Reiniging en onderhoud	218
3	Technische gegevens	211	7.1	Reinigingsmiddel	219
4	Beschrijving van het apparaat	211	7.2	Onderhoud	219
4.1	Typebeschrijving	211	7.3	Kookveld reinigen.....	219
4.2	Systeembeschrijving	212	7.4	Kookveldafzuiging reinigen	219
4.2.1	Opbouw	212	7.4.1	Instroomsproeier en roestvrijstalen vetfilter reinigen	219
4.2.2	Bedieningspaneel	212	7.4.2	Vloeistoffen in het apparaat verwijderen.....	220
4.2.3	Zevensegmentendisplay	212	7.5	Luchtgeleidingsbehuizing reinigen	220
4.3	Werkingsprincipe kookveldafzuiging.....	212	7.6	Vervang het geurfilter	220
4.4	Werkingsprincipe inductiekookveld.....	212	8	Storingen verhelpen	222
5	Funcities en bediening	213	9	Montage	223
5.1	Algemene bedieningsinstructies.....	213	9.1	Algemene montage-instructies.....	223
5.2	Touchbediening.....	213	9.2	Leveringsomvang	223
5.3	Systeem activeren/deactiveren	213	9.3	Gereedschap en hulpmiddelen	223
5.4	Kookveldafzuiging bedienen	214	9.4	Montage-instructies	223
5.4.1	Vermogensniveaus van de motor.....	214	9.4.1	Montageafstanden	223
5.4.2	Powerniveau motor.....	214	9.4.2	Minimale meubelafmetingen	223
5.4.3	Automatische naloop.....	214	9.4.3	Aanwijzingen over het keukenmeubel	223
5.4.4	Filteronderhoudsindicator	214	9.5	Werkbladuitsparing	224
5.5	Kookveld bedienen	214	9.5.1	Maten van de uitsparingen.....	224
5.5.1	Kookzone selecteren	214	9.6	Keukenmeubel voorbereiden	224
5.5.2	Vermogensniveau voor een kookzone instellen.....	214	9.6.1	Terugloop van recirculatielucht uit keukenmeubel.....	224
			9.6.2	Montagevarianten (A en B) voor recirculatiesystemen	225
			9.6.3	Keukenmeubels klaarmaken voor montagevariant A	225
			9.6.4	Inbouwmaten montagevariant A	226

9.6.5	Telescopisch kanaal luchtreinigingsbox verlengen.....	226
9.6.6	Keukenmeubels klaarmaken voor montagevariant B	226
9.6.7	Inbouwmaten montagevariant B	227
9.7	Apparaat voorbereiden	227
9.8	Kookveld monteren	227
9.8.1	Kookveld plaatsen	227
9.8.2	Kookveld bevestigen.....	228
9.8.3	Aansluiting op de achterwand bij montagevariant A	228
9.8.4	Geurfilter plaatsen.....	228
9.9	Stroom aansluiten	228
9.10	Eerste gebruik.....	229
9.10.1	Dealer- en servicemenu	229
9.10.2	Menu-item P: Powermanagement.....	230
9.10.3	Menu-item D: Demomodus.....	230
9.10.4	Functiecontrole	231
9.11	Toestel opvoegen.....	231
9.12	Overdracht aan de gebruiker	231
10	Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering	231
10.1	Buitenbedrijfstelling	231
10.2	Demontage.....	231
10.3	Milieuvriendelijke verwijdering	232
10.3.1	Verwijdering van de transportverpakking	232
10.3.2	Wegwerpen van accessoires.....	232
10.3.3	Verwijdering van het oude apparaat	232
11	Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren	232
11.1	Fabrieksgarantie van BORA.....	232
11.1.1	Garantieverlenging	233
11.2	Service.....	233
11.3	Reserveonderdelen	233
11.4	Accessoires	233
12	Productinformatiebladen	234
12.1	Productinformatieblad E80P - kookveld	234

1 Algemeen

Deze handleiding en alle bijlagen bevatten belangrijke instructies die u tegen verwondingen beschermen en schade aan het apparaat voorkomen.

► Leef absoluut alle meegeleverde documenten na.

Montage, installatie en inbedrijfstelling mogen alleen worden uitgevoerd met inachtneming van de nationaal geldende wetten, voorschriften en normen. De werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen die bekend zijn met en voldoen aan de aanvullende voorschriften van de plaatselijke energiebedrijven.

Alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen, alsmede de instructies in de meegeleverde documenten moeten worden nageleefd.

Bewaar deze instructies op een veilige plek en geef ze, indien nodig, aan de volgende eigenaar.

1.1 Geldigheid

Deze handleiding kan worden gebruikt voor verschillende toestellen. Daarom is het mogelijk dat individuele kenmerken worden beschreven die niet op uw toestel van toepassing zijn. Afbeeldingen kunnen in detail afwijken en moeten worden gezien als schematische weergaven.

1.2 Aansprakelijkheid

De BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd en BORA Lüftungstechnik GmbH – hierna BORA geheten – zijn niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door veronachtzaming of niet-inachtneming van de bij de levering inbegrepen documenten!

Bovendien is BORA niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit een verkeerde montage of uit het niet naleven van de veiligheidsinstructies en waarschuwingen!

1.3 Productconformiteit

De apparaten voldoen aan de volgende EU/EG-wetgeving:

- 2014/30/EU EMC-richtlijn
- 2014/35/EU Laagspanningsrichtlijn
- 2009/125/EG Ecodesign-richtlijn
- 2011/65/EU RoHS-richtlijn

De volledige tekst van de Europese conformiteitsverklaring is online verkrijgbaar op: <https://www.bora.com>

1.4 Weergave van informatie

Het in deze gebruiksaanwijzing beschreven artikel wordt hierna ook aangeduid als apparaat. Alle afmetingen worden aangegeven in millimeters.

Instructies

- Voer alle instructies steeds in de vastgestelde volgorde uit.

Opsommingen

- Opsomming 1
- Opsomming 2

Infopunten

-  Een inlichting maakt u attent op specifieke elementen waar u absoluut dient op te letten.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

GEVAAR

Type en bron van gevaar

Gevolgen bij niet-naleving

► Veiligheidsmaatregelen

Hierbij geldt:

- Waarschuwingstekens wijzen op een verhoogd risico op verwondingen.
- Het signaalwoord geeft de ernst van het gevaar aan.

Waarschuwingstekens	Signaalwoord	Risico
	Gevaar	Geeft een onmiddellijk gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	Waarschuwing	Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot de dood of tot ernstige verwondingen.
	Opgelet	Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot geringe of lichte verwondingen.
	Opmerking	Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot materiële schade.

Tab. 1.1 Betekenis van de waarschuwingstekens en signaalwoorden

2 Veiligheid

Het apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. De gebruiker is verantwoordelijk voor de reiniging, het onderhoud en het veilige gebruik van het apparaat. Ondeskundig gebruik kan leiden tot lichamelijke en materiële schade.

2.1 Correct gebruik

Het apparaat is alleen bedoeld voor de bereiding van gerechten in particuliere huishoudens.

Dit apparaat is niet bedoeld voor:

- gebruik buitenshuis
- verwarmen van ruimten
- koelen, ontluften of ontvochtigen van ruimten
- gebruik op mobiele locaties, zoals motorvoertuigen, schepen of vliegtuigen
- gebruik met een externe tijdschakelaar of een apart systeem op afstand
- gebruik op hoogtes boven de 2000 meter (boven de zeespiegel)
- gebruik als het apparaat niet volledig is ingebouwd

Een ander gebruik of een gebruik dat niet in overeenstemming is met hetgeen hier wordt beschreven, wordt beschouwd als onreglementair gebruik.

-  BORA is niet aansprakelijk voor schade door onjuiste montage, onreglementair gebruik of verkeerde bediening.

Elk onrechtmatig gebruik is verboden!

2.2 Personen met verminderde vaardigheden

Kinderen

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of onderricht werden omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Gebruik de kinderbeveiliging, zodat kinderen de apparaten niet zonder toezicht kunnen inschakelen of de instellingen kunnen wijzigen.
- Houd toezicht op kinderen die zich in de buurt van het apparaat bevinden.
- Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn in de opbergruimte boven of achter het apparaat. Kinderen kunnen immers in de verleiding komen om op het apparaat te klimmen.

-  Reinigings- en onderhoudswerken mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze voortdurend onder toezicht worden gehouden.

Personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden

Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, op voorwaarde dat deze personen onder toezicht staan of onderricht werden omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. U kunt de inbedrijfstelling beperken door de kinderbeveiliging in te schakelen.

GEVAAR

Verbrandingsgevaar door heet kookgerei en warme gerechten

Het kan verleidelijk zijn om handgrepen vast te pakken die boven het werkblad uitsteken.

- ▶ Houd kinderen uit de buurt van hete kookvelden, tenzij ze voortdurend onder uw toezicht staan.
- ▶ Laat geen handgrepen van kookpotten en pannen uitsteken over de zijkant van het werkblad.
- ▶ Voorkom dat hete pannen omlaag kunnen worden getrokken.
- ▶ Gebruik indien nodig geschikte kookveldafdekkingen of -veiligheidsroosters.
- ▶ Gebruik alleen kookveldafdekkingen en -veiligheidsroosters die door de fabrikant van het apparaat werden goedgekeurd, zo niet bestaat er een risico op ongevallen.
- ▶ Neem contact op met uw vakhandelaar of met het BORA serviceteam om een geschikt veiligheidsrooster te kiezen.

2.3 Algemene veiligheidsinstructies

GEVAAR

Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal

Verpakkingsmateriaal (bijv. folie, piepschuim) kan levensgevaarlijk zijn voor kinderen.

- ▶ Bewaar het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Verwijder de verpakking onmiddellijk en op vakkundige wijze.

GEVAAR

Risico op een elektrische schok of verwondingen door beschadigde oppervlakken

Barsten, scheuren of breuken in het oppervlak van de apparaten (bijv. beschadigd glas), vooral dan ter hoogte van de bedieningseenheid, kunnen ervoor zorgen dat de onderliggende elektronica bloot komen te liggen of beschadigd raakt. Dit kan tot een elektrische schok leiden. Bovendien kan een beschadigd oppervlak letsels veroorzaken.

- ▶ Raak het beschadigde oppervlak niet aan.
- ▶ Schakel het apparaat onmiddellijk uit bij breuken, barsten of scheuren.
- ▶ Koppel het apparaat veilig los van het stroomnet met behulp van installatieautomaten, zekeringen, zekeringsautomaten en beveiligingen.
- ▶ Neem contact op met het serviceteam van BORA.

WAARSCHUWING

Risico op verwondingen of schade door niet-originele onderdelen of onbevoegde wijzigingen

Niet-originele onderdelen kunnen leiden tot lichamelijke letsels of schade aan het apparaat. Het aanbrengen van wijzigingen aan en het aan- of ombouwen van het apparaat kunnen de veiligheid beïnvloeden.

- ▶ Gebruik alleen originele onderdelen.
- ▶ Breng geen wijzigingen of toevoegingen aan het apparaat aan.

WAARSCHUWING

Risico op verwondingen door mechanische schade aan het apparaat

Mechanische schade (bijv. breuken, vervormingen, het losraken van lijmverbindingen, ...) aan het apparaat, alsmede aan kabels en toebehoren, kan leiden tot verwondingen.

- Gebruik het apparaat dan niet meer.
- Probeer beschadigde onderdelen niet zelf te repareren of te vervangen.
- Neem contact op met het serviceteam van BORA.

OPGELET

Gevaar voor letsels door omvallende apparaatonderdelen

Omvallende apparaatonderdelen kunnen verwondingen veroorzaken.

- Leg verwijderde apparaatonderdelen veilig naast het apparaat.
- Zorg ervoor dat de verwijderde apparaatonderdelen niet naar beneden kunnen vallen.

OPGELET

Risico op verwondingen door overbelasting

Door ondeskundige hantering bij het transporteren en monteren van het apparaat kunt u letsels oplopen aan de ledematen en de romp.

- Transporteer en monteer het apparaat zo nodig met twee.
- Gebruik geschikte hulpmiddelen om schade of letsels te voorkomen.

OPGELET

Beschadiging door verkeerd gebruik

De oppervlakken van de apparaten mogen niet als werk- of aflegvlak worden gebruikt. Apparaten kunnen hierdoor beschadigd raken (vooral bij harde en scherpe voorwerpen).

- Gebruik de apparaten niet als werk- of aflegvlak.
- Houd harde of scherpe voorwerpen uit de buurt van de apparaatoppervlakken.

OPMERKING

Storingen en fouten

Bij storingen of verkeerd gebruik worden er foutmeldingen gegeven.

- Bij storingen of fouten volgt u de instructies in het hoofdstuk Storingen verhelpen.
- Staat de storing of fout er niet bij, schakel dan het apparaat uit en neem contact op met het serviceteam van BORA.

OPMERKING

Schade aan het apparaat door huisdieren

Huisdieren kunnen het apparaat beschadigen of zichzelf verwonden.

- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat.

2.4 Veiligheidsinstructies montage

GEVAAR

Risico op verwondingen door onjuiste montage

Als de installatie-instructies niet worden opgevolgd, kan dit leiden tot letsel.

- ▶ Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en gemonteerd door opgeleid vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.
- ▶ Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd als er geen stroom op staat.
- ▶ Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.
- ▶ Voer alle werkzaamheden aandachtig en nauwgezet uit.
- ▶ Voordat u het apparaat of systeem aan de eindgebruiker overdraagt, dient u te controleren of het correct is geïnstalleerd.

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok door beschadigd apparaat

Een beschadigd apparaat kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Controleer het apparaat op zichtbare schade vóór de montage.
- ▶ Monteer in geen geval een beschadigd apparaat en sluit een beschadigd apparaat niet aan.
- ▶ Stel een beschadigd apparaat niet in werking.

OPMERKING

Schade aan het apparaat door verkeerde elektrische aansluiting

De elektrische veiligheid van het apparaat is enkel gewaarborgd wanneer het wordt aangesloten op een correct geïnstalleerd aardingssysteem.

- ▶ Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.
- ▶ Zorg ervoor dat deze elementaire veiligheidsmaatregel wordt genomen. Het apparaat moet geschikt zijn voor de lokale spanning en frequentie.
- ▶ Controleer de gegevens op het typeplaatje en sluit het apparaat niet aan in geval van afwijkingen.
- ▶ Sluit de apparaten pas na het monteren van het kanaalsysteem of na het plaatsen van het recirculatiefilter aan op het stroomnet.
- ▶ Gebruik enkel de opgegeven aansluitkabels.

OPMERKING

Schade aan het apparaat door onjuiste montageafstanden

Als u de montageafstanden niet in acht neemt, kan dit leiden tot schade aan het apparaat en het keukenmeubilair en tot functiebeperkingen.

- ▶ Neem bij het monteren de minimumafstanden uit het hoofdstuk Montage in acht.

2.4.1 Veiligheidsinstructies montage kookveldafzuiging

WAARSCHUWING

Risico op verwondingen door draaiende ventilatorrotor

Wanneer de ventilatorrotor draait, bestaat er verwondingsgevaar.

- ▶ Installeer het apparaat uitsluitend in een spanningsvrije toestand.
- ▶ Koppel de motor langs beide zijden aan het kanaalsysteem voordat u het toestel in gebruik neemt.

OPGELET

Risico op verwondingen door draaiende ventilatorrotor

Bij korte luchtkanalen bestaat het risico dat u met uw hand in de ventilatorkamer terechtkomt.

- ▶ Zorg dat uw hand niet via de luchtafvoer in de ventilatorkamer komt.
- ▶ Installeer ventilatoren altijd zo dat het niet mogelijk is ze via de luchtuitlaat aan te raken.
- ▶ Plaats bij luchtkanalen die korter zijn dan 900 mm een gaasrooster tussen de ventilator en de luchtafvoer.
- ▶ Geurfilters (actieve-koolfilters) bieden onvoldoende bescherming tegen aanraking.

2.4.2 Veiligheidsinstructies montage kookvelden

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok door beschadigde voedingskabel

Een beschadigde voedingskabel (bijv. beschadigd bij het monteren of door contact met hete kookplaten) kan een (dodelijke) elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Let erop dat de voedingskabel niet ingeklemd of beschadigd raakt.
- ▶ Zorg ervoor dat de voedingskabel niet in contact komt met hete kookplaten.

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok door foutieve stroomaansluiting

Door het apparaat onjuist op het stroomnet aan te sluiten, bestaat er een gevaar voor een elektrische schok.

- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat via een vaste verbinding op het stroomnet is aangesloten.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat op een correct geïnstalleerd aardingssysteem is aangesloten.
- ▶ Zorg ervoor dat u een inrichting voorziet die een scheiding van het net met een contactafstand van ten minste 3 mm breed aan alle polen mogelijk maakt (installatieautomaten, zekeringen, zekeringsautomaten, veiligheidsschakelaars).

2.5 Veiligheidsinstructies bediening

GEVAAR

Brandgevaar door oververhitte oliën of vetten

Olie of vet kan snel verhitten en ontvlammen.

- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als u met oliën en vetten werkt.
- ▶ Blus olie- of vetbranden nooit met water.
- ▶ Schakel het apparaat uit.
- ▶ Verstik het vuur met bijv. een kookpotdeksel of een branddeken.

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door apparaten die heet worden

Sommige apparaten en hun aanraakbare delen worden heet tijdens het gebruik. Na het uitschakelen moeten ze eerst afkoelen. Het aanraken van hete oppervlakken kan ernstige brandwonden veroorzaken.

- ▶ Raak geen hete apparaten aan.
- ▶ Let op de restwarmte-indicator.

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door stroompanne

Tijdens of na een stroomstoring kan een apparaat dat eerder gebruikt is nog steeds heet zijn.

- ▶ Raak het apparaat niet aan als het nog heet is.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het hete apparaat.

WAARSCHUWING

Verbrandings- en brandgevaar door hete voorwerpen

Het apparaat en zijn aanraakbare delen zijn heet tijdens het gebruik en gedurende het afkoelen. Voorwerpen die in contact komen met hete onderdelen worden zeer snel heet en kunnen ernstige brandwonden veroorzaken (dit geldt vooral voor metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels, deksels of apparaatonderdelen).

- ▶ Laat geen voorwerpen op het apparaat liggen.
- ▶ Gebruik geschikte hulpmiddelen (pannenlappen, thermische handschoenen).
- ▶ Vertrouw bij inductiekookvelden niet op de panherkenning, maar schakel het apparaat na gebruik altijd uit.

OPGELET

Beschadiging door heet kookgerei

Heet kookgerei kan bepaalde onderdelen van het apparaat beschadigen.

- ▶ Zorg ervoor dat u geen heet kookgerei neerzet in de buurt van het bedieningspaneel of het kookvelddisplay.
- ▶ Houd heet kookgerei weg van de instroomsproeier.

OPMERKING

Schade aan het apparaat

Verkeerd gebruik kan het apparaat beschadigen.

- ▶ Zorg ervoor dat zowel de onderkant van het kookgerei als de apparaatoppervlakken schoon en droog zijn.
- ▶ Til het kookgerei altijd op (niet trekken) om krassen en slijtage aan het apparaatoppervlak te vermijden.
- ▶ Gebruik het apparaat niet als aflegvlak.
- ▶ Schakel het apparaat na gebruik altijd uit.

2.5.1 Veiligheidsinstructies bediening kookveldafzuiging

WAARSCHUWING

Brandgevaar door flamberen

Wanneer de kookveldafzuiging is ingeschakeld, zuigt deze kookvet op. Door het flamberen van gerechten kan het kookvet vlam vatten.

- ▶ Reinig de kookveldafzuiging regelmatig.
- ▶ Werk nooit met een open vlam terwijl de kookveldafzuiging is ingeschakeld.

OPGELET

Beschadiging door ingezogen voorwerpen of papier

Kleine en lichte voorwerpen, zoals stoffen of papieren reinigingsdoekjes, kunnen door de kookveldafzuiging worden aangezogen. Daardoor kan de motor beschadigd raken of kan het luchtafvoervermogen worden aangetast.

- ▶ Bewaar geen voorwerpen of papier in de buurt van de kookveldafzuiging.
- ▶ Gebruik de kookveldafzuiging alleen als het vetfilter is geplaatst.

OPGELET

Beschadiging door vet- en vuilafzettingen

Vet- en vuilafzettingen kunnen de werking van de kookveldafzuiging beïnvloeden.

- ▶ Zorg er steeds voor dat u het roestvrijstalen vetfilter correct heeft geplaatst wanneer u de kookveldafzuiging gebruikt.

OPMERKING

Hogere luchtvochtigheid

Bij elke kookcyclus wordt er door het kookproces extra vocht in de omgevingslucht geblazen. Bij gebruik met recirculatie wordt slechts een beperkt deel van het vocht uit de kookdampen verwijderd.

- ▶ Zorg bij gebruik met recirculatie voor voldoende aanvoer van verse lucht, bijvoorbeeld via een open raam.
- ▶ Zorg voor een normaal en aangenaam binnenklimaat (45–60% luchtvochtigheid). Doe dit door de natuurlijke verluchtingsopeningen te gebruiken of gebruik de klimaatregeling in het gebouw.

2.5.2 Veiligheidsinstructies bediening kookvelden

GEVAAR

Brandgevaar door onbewaakt kookveld

Olie of vet kan snel verhitten en ontvlammen.

- ▶ Verhit olie of vet nooit zonder toezicht.
- ▶ Blus olie- of vetbranden nooit met water.
- ▶ Schakel het kookveld uit.
- ▶ Verstik het vuur met bijv. een kookpotdeksel of een branddeken.

GEVAAR

Explosiegevaar door ontvlambare vloeistoffen

Ontvlambare vloeistoffen in de buurt van een kookveld kunnen ontploffen en ernstige verwondingen veroorzaken.

- ▶ Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het apparaat terwijl het in werking is.
- ▶ Bewaar geen ontvlambare vloeistoffen in de buurt van een kookveld.

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door vrijkomen van hete vloeistoffen

Als u tijdens het koken geen oogje in het zeil houdt, kan het gebeuren dat het eten overkookt en dat er hete vloeistoffen ontsnappen.

- ▶ Houd steeds toezicht op alle kookprocessen.
- ▶ Vermijd overkoken.
- ▶ Schakel het apparaat na gebruik altijd uit.

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door hete dampen

Vloeistoffen tussen de kookzone en de bodem van het kookgerei kunnen bij verdamping tot brandwonden leiden.

- ▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van het kookgerei altijd droog zijn.

OPMERKING

Beschadiging door suiker- en zouthoudende levensmiddelen

Suiker- en zouthoudende levensmiddelen en sappen op de hete kookzone kunnen de kookzone beschadigen.

- ▶ Let erop dat er geen suiker- en zouthoudende levensmiddelen en sappen op de hete kookzone terecht komen.
- ▶ Verwijder suiker- en zouthoudende levensmiddelen en sappen onmiddellijk van de hete kookzone.

OPGELET

Elektromagnetische straling

Invloed op pacemakers, hoorapparaten en metalen implantaten. Inductiekookvelden wekken in de omgeving van de kookzones een hoogfrequent elektromagnetisch veld op. Bij directe nadering tot de kookzones kunnen pacemakers, hoorapparaten of metalen implantaten negatief worden beïnvloed of kan hun werking verstoord raken.

- ▶ Neem bij twijfel contact op met de fabrikant van uw medische apparaat of met uw arts.

2.6 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud

OPMERKING

Schade aan het apparaat door vuil

Verontreinigingen kunnen schade, werksstoornissen of geurhinder veroorzaken.

- ▶ Maak het apparaat regelmatig schoon.
- ▶ Verwijder verontreinigingen onmiddellijk.
- ▶ Gebruik bij het reinigen uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen om krassen en slijtage aan het oppervlak te vermijden.
- ▶ Zorg ervoor dat er bij het reinigen geen water in het apparaat kan lopen. Gebruik enkel een licht bevochtigde doek. Spuit het apparaat nooit met water schoon. Binnendringend water kan schade veroorzaken.
- ▶ Gebruik geen stoomreiniger om te reinigen. De stoom kan op spanningvoerende delen terechtkomen en een kortsluiting alsook materiële schade veroorzaken.
- ▶ Neem alle instructies uit hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" in acht.

2.6.1 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookveldafzuigingen

GEVAAR

Brandgevaar door vetafzettingen

Bij niet-regelmatige of ontoereikende reiniging van het vetfilter of een te late filtervervanging kan het risico op brand toenemen.

- ▶ Reinig en vervang het filter regelmatig.

WAARSCHUWING

Risico op verwondingen bij het openen van de onderste behuizingskap

Als de ventilatorrotor draait, bestaat het risico van verwondingen.

- ▶ Schakel het apparaat uit en koppel het veilig los van de stroomvoorziening voordat u de afdekkingen in de buurt van de ventilatorrotor verwijdt.

WAARSCHUWING

Risico op verwondingen door draaiende ventilatorrotor

Als de ventilatorrotor draait tijdens het vervangen van het filter, kan dit leiden tot letsel.

- ▶ Vervang het geurfilter (actieve-koolfilter) alleen als het apparaat is uitgeschakeld.

OPMERKING

Schade aan het apparaat en storingen

Vuile ventilatieopeningen kunnen onderdelen beschadigen en storingen veroorzaken.

- ▶ Houd alle ventilatieopeningen open en schoon.

2.6.2 Veiligheidsinstructies reiniging en onderhoud voor kookvelden

WAARSCHUWING

Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken

Bij de reiniging van hete kookvelden bestaat gevaar voor brandwonden.

- ▶ Reinig alleen afgekoelde kookvelden.
- ▶ Let op de restwarmte-indicator.

2.7 Veiligheidsinstructies reparatie, service en reserveonderdelen

GEVAAR

Risico op verwondingen tijdens reparaties

Een gebrek aan vaardigheden kan leiden tot verwondingen tijdens reparatiewerkzaamheden.

- ▶ Reparaties en servicewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleid vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.
- ▶ Koppel het apparaat veilig los van de stroomvoorziening.
- ▶ Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.
- ▶ Een beschadigde netaansluitkabel moet door een geschikte netaansluitkabel worden vervangen.

WAARSCHUWING

Risico op verwondingen of beschadiging door onjuiste reparaties

Niet-originele onderdelen kunnen leiden tot lichamelijke letsels of schade aan het apparaat. Het aanbrengen van wijzigingen aan en het aan- of ombouwen van het apparaat kunnen de veiligheid beïnvloeden.

- ▶ Gebruik bij reparaties alleen originele onderdelen.
- ▶ Breng geen wijzigingen of toevoegingen aan het apparaat aan.

2.8 Veiligheidsinstructies demontage en verwijdering

GEVAAR

Risico op verwondingen tijdens demontage

Een gebrek aan vaardigheden kan leiden tot verwondingen tijdens demontage.

- ▶ De demontage mag alleen worden uitgevoerd door opgeleid vakpersoneel dat de gebruikelijke nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van de plaatselijke energieleveranciers kent en in acht neemt.
- ▶ Koppel het apparaat veilig los van de stroomvoorziening.
- ▶ Werkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen worden uitgevoerd door opgeleide elektrische installateurs.

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok door foutief loskoppelen

Door het apparaat onjuist los te koppelen van het stroomnet, bestaat er gevaar voor een elektrische schok.

- ▶ Koppel het apparaat veilig los van de stroomvoorziening.
- ▶ Controleer met een goedgekeurd meettoestel of het apparaat volledig spanningsvrij is.
- ▶ Raak geen blootgestelde contacten van het elektronische systeem aan. Er kan immers nog spanning op staan.

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok door restlading

Er kan nog spanning staan op elektronische apparaatonderdelen en deze kunnen een elektrische schok veroorzaken.

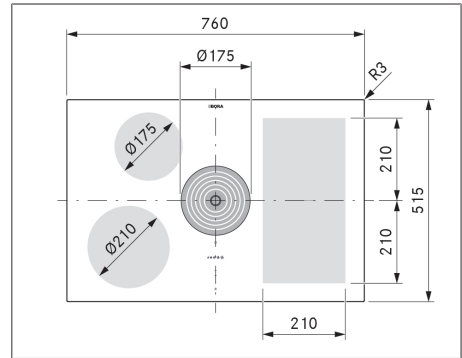
- ▶ Raak geen blootliggende contacten aan.

3 Technische gegevens

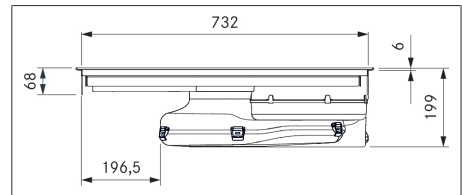
Parameter	Waarde
Aansluitspanning meerfasig	380 - 415 V 2N / 3N
Aansluitspanning eenfasig	220 - 240 V
Frequentie	50 - 60 Hz
Vermogensopname maximaal	7360 W (4400 W / 3600 W)
Zekering/netaansluiting driefasig	3 x 16 A
Zekering/netaansluiting tweefasig	2 x 16 A
Zekering/netaansluiting eenfasig	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	760 x 515 x 199 mm
Massa (incl. toebehoren/verpakking)	23,9 kg
Kookveld	
Materiaal oppervlak	Glaskeramik
Vermogensniveau kookveld	1 - 9, P
Kookzone vooraan links	Ø 210 mm
Vermogen kookzone vooraan links	2300 W
Vermogen powerniveau kookzone vooraan links	3000 W
Grootte kookzone achteraan links	Ø 175 mm
Vermogen kookzone achteraan links	1400 W
Vermogen powerniveau kookzone achteraan links	2100 W
Kookzone vooraan rechts	210 x 210 mm
Vermogen kookzone vooraan rechts	2100 W
Vermogen powerniveau kookzone vooraan rechts	3000 W
Kookzone achteraan rechts	210 x 210 mm
Vermogen kookzone achteraan rechts	2100 W
Vermogen powerniveau kookzone achteraan rechts	3000 W
Kookveldafzuiging	
Vermogensniveaus kookveldafzuiging	1 - 3, P
Grootte uitblaasopening (B X H)	445 x 137 mm
Levensduur actieve-koolfilter	150 h (1 jaar)

Tab. 3.1 Technische gegevens E80P

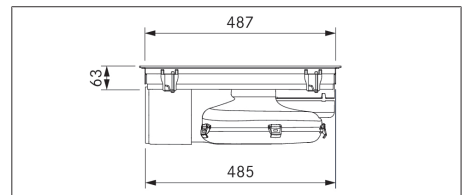
Apparaatafmetingen



Afb. 3.1 Apparaatafmetingen bovenaanzicht



Afb. 3.2 Apparaatafmetingen vooraanzicht



Afb. 3.3 Apparaatafmetingen zijaanzicht

4 Beschrijving van het apparaat

► Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").

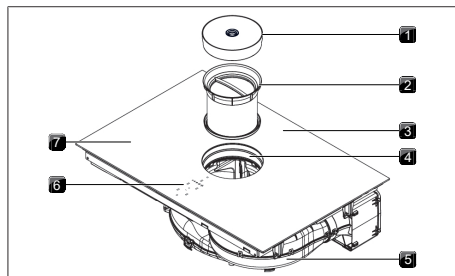
4.1 Typebeschrijving

Model	Productbenaming
E80P	Gecombineerd inductiekookveld met ingebouwde kookveldafzuiging, nis 80 cm - recirculatie

Tab. 4.1 Modelbeschrijving

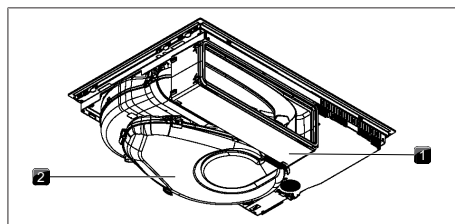
4.2 Systeembeschrijving

4.2.1 Opbouw



Afb. 4.1 Opbouw

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| [1] Instroomsproeier | [2] Roestvrijstalen vetfilter |
| [3] Kookveld | [4] Instroomopening |
| [5] Motor | [6] Bedieningspaneel |
| [7] Kookzone (4x) | |

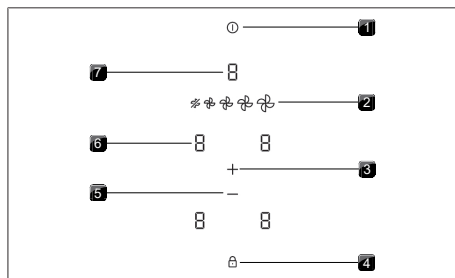


Afb. 4.2 Achteraanzicht

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| [1] Luchtreinigungsbox | [2] Luchtgeleidingsbehuizing |
|------------------------|------------------------------|

4.2.2 Bedieningspaneel

Het apparaat wordt via een centraal touch-bedieningspaneel bediend.



Afb. 4.3 Bedieningspaneel

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| [1] Power-toets | [2] Motortoets |
| [3] Plus-toets | [4] Toets Kinderbeveiliging |
| [5] Min-toets | [6] Kookzonedisplay |
| [7] Display kookveldaftuiging | |

4.2.3 Zevensegmentendisplay

Motordisplay

Display	Betekenis
1-3	Vermogensniveau
P	Powerniveau
0	Inactief
∞	Automatische naloop
F	Filteronderhoudsindicator
bijv. E	Foutcode

Tab. 4.2 Betekenis van zevensegmentendisplay

Kookzonedisplay

Display	Betekenis
1-9	Vermogensniveau
P	Powerniveau
u	Panherkenning
0	Inactief
H	Restwarmte-indicator (kookzone is uitgeschakeld maar nog warm)
E	Fout

Tab. 4.3 Betekenis van zevensegmentendisplay

4.3 Werkingsprincipe kookveldaftuiging

🏠 Bedrijfsmodus recirculatie

De kookdampen worden via de motor naar het geurfilter (actieve-koolfilter) geleid. Het geurfilter bindt de geurstoffen die tijdens het koken ontstaan. De hierdoor gereinigde lucht wordt weer terug de kamer in geleid. Om hygiënische en gezondheidsredenen dient het geurfilter op de aanbevolen momenten te worden vervangen (Reiniging en onderhoud).

- i** Bij gebruik met recirculatie moet u voor voldoende ventilatie zorgen om de luchtvochtigheid af te voeren.

4.4 Werkingsprincipe inductiekookveld

Inductiekookzones verwarmen het kookgerei via een magnetisch veld. De bodem van de pan wordt direct verwarmd. De kookzone warmt slechts indirect op. Kookzones met inductietechnologie werken alleen met daarvoor geschikt kookgerei (met magnetiseerbare bodem met andere diameter).

Vermogensniveaus

Het hoge vermogen van de inductiekookvelden zorgt ervoor dat kookgerei zeer snel warm wordt. Om te voorkomen dat de inhoud aanbrandt, moet u op een andere manier omspringen met het vermogen dan bij conventionele verwarmingstechnieken. De indicaties in de tabel zijn richtwaarden. Het is raadzaam om het vermogensniveau aan te passen, op basis van het kookgerei en de inhoud in de kookpot of pan.

Vermogensniveau	Functie
I	Smelten van boter en chocolade, oplossen van gelatine
1-3	Warm houden van sauzen en soepen, wellen van rijst
2-6	Koken van aardappelen, deegwaren, soepen, ragouts, stomen van fruit, groenten en vis, ontdooien van bereidingen
6-7	Braden in gecoate pannen, voorzichtig braden (zonder oververhitting van het vet) van schnitzels, vis
7-8	Verwarmen van vet, aanbraden van vlees, opwarmen van dikke sauzen en soepen, bakken van omeletten
P	Water koken

Tab. 4.4 Aanbevelingen voor de vermogensniveaus

Geslacht kookgerei

Kookgerei met deze aanduiding  is geschikt voor inductiekookvelden.

► Houd dus rekening met de minimale diameter van de kookpotbodem:

Apparaat	Kookzone	Minimale bodemdiameter van het kookgerei
E80P	vooraan links	110 mm
	achteraan links	90 mm
	vooraan rechts	110 mm
	achteraan rechts	110 mm

Tab. 4.5 Minimale diameter van het kookgerei

► Plaats het kookgerei rechtstreeks (zonder onderzetter of dergelijke) op de glaskeramische plaat.

 Opwarm- en doorverhittingstijden alsook de kookresultaten worden sterk beïnvloed door de samenstelling en de staat van het kookgerei.

 De bodem van het kookgerei mag niet krom zijn, geen scherpe groeven en geen scherpe randen hebben. Als de bodem krom is, kan het gebeuren

dat het kookgerei niet wordt herkend of oververhit raakt. Scherpe groeven of randen kunnen krassen maken in het oppervlak van het kookveld.

Geluiden

Bij het gebruik van inductiekookvelden kunnen er geluiden (bijv. brom-, knetter-, fluit-, tik- of zoemgeluiden) ontstaan vanwege het materiaal en de afwerking van het kookgerei.

5 Functies en bediening

► Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").

 Het apparaat mag alleen worden gebruikt wanneer het actieve-koolfilter, de filtervervangingsklep, het roestvrijstalen vetfilter en de instroomsproeier gemonteerd zijn.

5.1 Algemene bedieningsinstructies

Het apparaat wordt via een centraal bedieningspaneel bediend. Het bedieningspaneel is voorzien van touchzones en weergave-zones. U bedient het apparaat met uw vinger door het aan te raken (touchbediening).

5.2 Touchbediening

Het systeem herkent verschillende aanraakopdrachten.

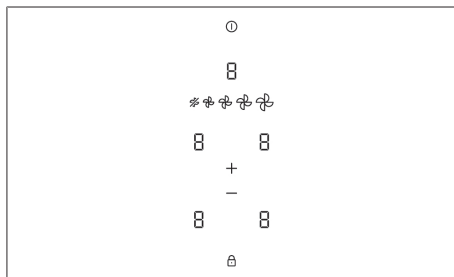
Aanraakopdrachten	Van toepassing op	Tijdsduur (contact)
Drukken	Knoppen	0,3 s
Lang drukken	Knoppen	1-3 s

Tab. 5.1 Touchbediening

5.3 Systeem activeren/deactiveren

► Houd de Power-toets ingedrukt .

Nadat het systeem succesvol is gestart, verschijnt de standaardweergave.



Afb. 5.1 Standaarddisplay na inschakeling

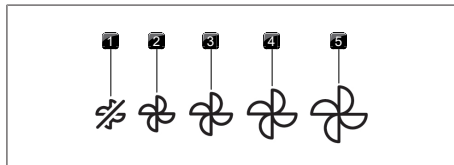
- i** Als de kinderbeveiliging is geactiveerd, licht de vergrendeltoets op nadat het systeem is gestart .

5.4 Kookveldafzuiging bedienen

5.4.1 Vermogensniveaus van de motor

Het vermogensniveau van de motor kan direct via de motorknop worden ingesteld.

- Raak het gewenste vermogensniveau aan.



Afb. 5.2 Vermogensniveaus van de motor

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| [1] Vermogensniveau 0 (uit) | [2] Vermogensniveau 1 |
| [3] Vermogensniveau 2 | [4] Vermogensniveau 3 |
| [5] Powerniveau | |

5.4.2 Powerniveau motor

Wanneer het powerniveau wordt geactiveerd, zal het maximale afzuigvermogen gedurende een vooraf gedefinieerde tijd beschikbaar zijn. Na 5 minuten wordt het powerniveau automatisch naar vermogensniveau 3 teruggeschakeld.

Powerniveau motor activeren

- Druk op rechtermotortoets (powerniveau).

Powerniveau motor deactiveren

Het powerniveau van de motor wordt vroegtijdig gedeactiveerd wanneer er een ander vermogensniveau wordt ingesteld.

5.4.3 Automatische naloop

De kookveldafzuiging draait op een laag niveau en schakelt na een bepaalde tijd automatisch uit. De tijdsduur van de automatische naloop kan worden ingesteld in het menu (fabrieksinstelling 30 minuten).

Automatische naloop vroegtijdig beëindigen

- Houd  ingedrukt
of
► Houd  op het motordisplay ingedrukt.

- i** BORA raadt een naloop van de kookveldafzuiging sterk aan.

5.4.4 Filteronderhoudsindicator

De filteronderhoudsindicator van de kookveldafzuiging wordt automatisch geactiveerd wanneer de levensduur van het actieve-koolfilter is bereikt.

- Op het motordisplay verschijnt **F**.
- U kunt de afzuiging ondertussen gewoon blijven gebruiken.

5.5 Kookveld bedienen

5.5.1 Kookzone selecteren

- Raak een kookzonedisplay aan.
De bediening van de kookzones wordt geactiveerd en er kunnen instellingen worden gemaakt totdat het bedieningspaneel terugschakelt naar de standaardweergave.

5.5.2 Vermogensniveau voor een kookzone instellen

Na het selecteren van een kookzone kan het vermogensniveau worden ingesteld:

- Druk op  of .
- Houd  ingedrukt (de instelling springt naar vermogensniveau 5 en 9)
- Houd  ingedrukt (de instelling springt naar vermogensniveau 5 en 0)

Herhaal dit proces indien u nog andere kookzones wilt inschakelen.

- i** Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven op het betreffende kookzonedisplay.

5.5.3 Kookzones powerniveau

Wanneer het powerniveau wordt gekozen, zal het maximale vermogen van de kookzone beschikbaar zijn. Na 5 minuten wordt het powerniveau automatisch naar

vermogensniveau 9 teruggeschakeld. Voor de tweede kookzone aan dezelfde kant wordt het maximale vermogen tijdelijk beperkt.

- i** Als u voor de tweede kookzone een te hoog vermogensniveau kiest, wordt het powerniveau bij de andere kookzone automatisch teruggeschakeld.

Powerniveau van een kookzone activeren

- Druk op **+** wanneer vermogensniveau 9 geactiveerd is.
- Op het kookzonedisplay verschijnt .

Powerniveau vroegtijdig deactiveren

- Ander vermogensniveau instellen

- i** Verhit nooit olie, vet en dergelijke als het powerniveau aan staat: Door het hoge vermogen kan de bodem van de kookpot oververhit raken.

5.5.4 Brugfunctie

- i** Functie alleen beschikbaar bij de 2 oppervlakte-inductie-kookzones rechts.

Met de brugfunctie kunt u twee achter elkaar liggende kookzones combineren tot één groot kookvlak. De vermogensregeling voor de gecombineerde zone gebeurt dan via één bedieningselement. De vermogensregeling gebeurt synchroon (beide kookzones werken op hetzelfde vermogensniveau). De brugfunctie is bedoeld om eten in bijv. een braadslee op te warmen.

- i** Als er gedurende 10 seconden op geen of slechts op één van de twee kookzones geschikt kookgerei wordt herkend (panherkenning), wordt de brugfunctie beëindigd en worden de kookzones uitgeschakeld.

Brugfunctie activeren

- Raak de twee kookzonedisplays tegelijkertijd aan.
- Op het achterste kookzonedisplay verschijnt .
- Het voorste kookzonedisplay geeft het huidige vermogensniveau van de brugfunctie weer.
- Stel het gewenste vermogensniveau in.

- i** Als de twee kookzones ingeschakeld zijn wanneer u de brugfunctie activeert, wordt het laagste vermogensniveau overgenomen.

Brugfunctie deactiveren

- Houd  ingedrukt.
- of

- Houd het voorste kookzonedisplay ingedrukt.
- of
- Raak de beide kookzonedisplays met geactiveerde brugfunctie tegelijkertijd aan.
- De vermogensniveaus worden op 0 gezet.

5.5.5 Panherkenning

Bij inductiekookvelden herkent de kookzone automatisch de grootte van het kookgerei om zo gericht warmte-energie af te geven. Een inductiekookzone werkt niet als afwisselend  /  wordt weergegeven. Mogelijke oorzaken daarvoor zijn:

- Geen kookgerei aanwezig
 - Ongeschikt kookgerei
 - Diameter van de bodem van het kookgerei te klein
- Als er 10 minuten na het instellen van een vermogensniveau nog steeds geen kookpot is gedetecteerd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

- i** Vertrouw bij inductiekookvelden niet op de panherkenning, maar schakel het apparaat na gebruik altijd uit.

5.5.6 Kookzone uitschakelen

- Kookzone selecteren
- Stel vermogensniveau 0 in
- of
- Houd  ingedrukt
- of
- Houd het kookzonedisplay ingedrukt

5.6 Veiligheidsvoorzieningen

5.6.1 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging zorgt ervoor dat apparaten niet onbedoeld of ongeoorloofd kunnen worden ingeschakeld. Als de kinderbeveiliging is geactiveerd, licht de vergrendeltoets  op in het display van het bedieningspaneel.

Kinderbeveiliging activeren

- Houd de vergrendeltoets ingedrukt .
- De kinderbeveiliging is geactiveerd en de displays zijn gedimd.

Kinderbeveiliging deactiveren

- Houd de vergrendeltoets ingedrukt .

Kinderbeveiliging permanent activeren/deactiveren

(zie "6.2 Menu-item C: Kinderbeveiliging")

5.6.2 Reinigingsvergrendeling

De reinigingsvergrendeling vergrendelt het bedieningspaneel 10 seconden lang.

Reinigingsvergrendeling activeren

- Druk op de reinigingstoets .
- In het motordisplay begint een timer te lopen.

Reinigingsvergrendeling vroegtijdig deactiveren

- Houd de reinigingstoets  ingedrukt.

5.6.3 Restwarmte-indicator

Als een kookzone na het uitschakelen nog steeds heet is, wordt er een H weergegeven.

- Raak geen hete kookzones aan.

- Leg geen voorwerpen op hete kookzones.

Na voldoende afkoelen (temperatuur < 55 °C) gaat het display uit.

5.6.4 Veiligheidsuitschakeling

Kookveldafzuiging

Als na 120 min geen vermogensniveau werd ingegeven of het vermogensniveau niet werd aangepast, wordt de kookveldafzuiging in de automatische modus gezet.

Kookvelden

Elke kookzone wordt na een vooraf gedefinieerde bedrijfstijd en zonder wijziging van vermogensniveau automatisch uitgeschakeld. Hoe lang het duurt tot de veiligheidsuitschakeling actief wordt, kan in het klantmenu worden ingesteld.

Vermogens-niveau	Veiligheidsuitschakeling na uren:minuten		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
1	12:00	08:24	06:00
2	10:00	06:24	04:00
3	09:00	05:12	02:30
4	08:00	04:12	02:00
5	06:00	03:18	01:30
6	04:00	02:12	01:00
7	04:00	02:12	01:00
8	03:00	01:48	0:45
9	02:00	01:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Tab. 5.2 Veiligheidsuitschakeling bij vermogensniveaus

5.6.5 Oververhittingsbeveiliging

Bij oververhitting wordt het vermogen van een kookveld automatisch verlaagd of het apparaat wordt volledig uitgeschakeld. De oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd als:

- kookgerei wordt verwarmd zonder inhoud;
- olie of vet op een hoog vermogensniveau wordt verwarmd;
- een hete kookzone na een stroomstoring opnieuw wordt ingeschakeld.

De oververhittingsbeveiliging zet één van de volgende maatregelen in werking:

- Het geactiveerde powerniveau wordt teruggedraaid.
- Het powerniveau kan niet meer worden geactiveerd.
- Het ingeschakelde vermogensniveau wordt gereduceerd.
- Het kookveld wordt volledig uitgeschakeld.

Na voldoende afkoelen kan het kookveld weer ten volle worden gebruikt.

6 Klantmenu

Klantmenu oproepen

Voorwaarde: Het apparaat is ingeschakeld, alle kookzones en de kookveldafzuiging zijn niet actief en er is geen restwarmte aanwezig.

- Houd het motordisplay ingedrukt.

Navigatie klantmenu

Navigeren naar de volgende menuoptie:

- Raak het motordisplay aan.
- Gemaakte instellingen worden automatisch overgenomen als u wisselt naar een andere menuoptie of als u het menu sluit.

Klantmenu afsluiten

- Houd het motordisplay ingedrukt.
- of

- Houd de Power-toets  ingedrukt
- Het menu wordt gesloten en het apparaat wordt uitgeschakeld.

Overzicht klantmenu

Menuoptie/Beschrijving/Selectie	Fabrieks-instelling
L Volume van de geluidssignalen (0-9)	2
C Kinderbeveiliging (Aan./Uit)	Uit
F Filterstatus weergeven (filteronderhoudsindicator resetten)	
n Duur van de automatische naloop (20, 30, 40 min)	30 min.

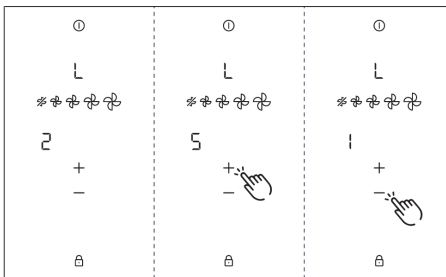
Menuoptie/Beschrijving/Selectie	Fabrieks-instelling
r Reactiesnelheid van de aanraakvlakken (1 traag, 2 gemiddeld, 3 snel)	2
S Software-/hardwareversie	
o Veiligheidsuitschakeling (1 lang, 2 gemiddeld, 3 kort)	2
0 Resetten naar fabrieksinstellingen	

Tab. 6.1 Overzicht klantmenu

6.1 Menu-item L: Volume signaaltoon

- i** Veiligheidsgerelateerde signaaltonen hebben steeds een geluidsterkte van 100%.
- i** De signaaltoon van de Power-toets kan niet worden gedeactiveerd.
- i** Na het oproepen van de menu-optie wordt het op dat moment ingestelde geluidsvolume weergegeven.

Er kunnen verschillende volumes voor signaaltonen worden ingesteld. Signaaltonen die betrekking hebben op de veiligheid kunnen niet worden gewijzigd.

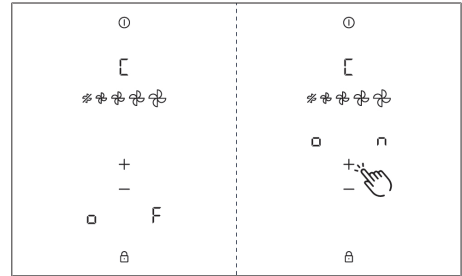


Afb. 6.1 Menu-item L: Volume signaaltoon

6.2 Menu-item C: Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging kan permanent worden geactiveerd of gedeactiveerd.

- Raak aan om te activeren.
- Raak aan om te deactiveren.



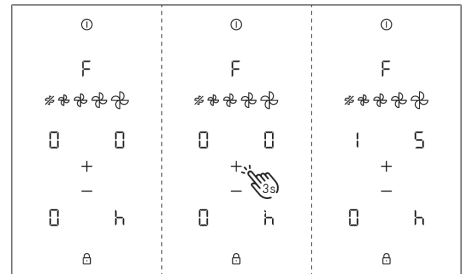
Afb. 6.2 Menu-item C: Kinderbeveiliging

6.3 Menu-item F: Filteronderhoudsindicator

De resterende levensduur van het filter wordt weergegeven in het menu-item.

Levensduur van filter resetten

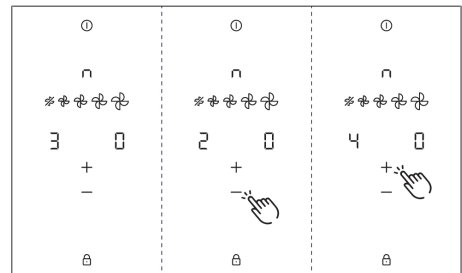
- Houd ingedrukt.
- De filterstatus wordt teruggezet naar 100%.
- De filteronderhoudsindicator F wordt bij het activeren niet meer weergegeven.



Afb. 6.3 Menu-item F: Filteronderhoud

6.4 Menu-item n: Nalooptijd

U kunt kiezen uit 3 tijdsduren:
20 minuten / 30 minuten / 40 minuten

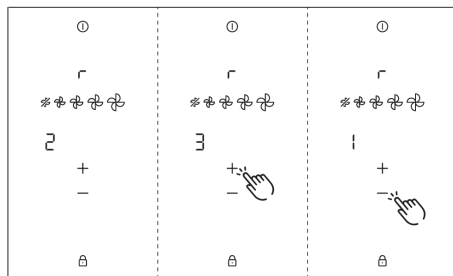


Afb. 6.4 Menu-item n: Nalooptijd

6.5 Menu-item r: Reactiesnelheid

► Kies de gewenste reactiesnelheid.

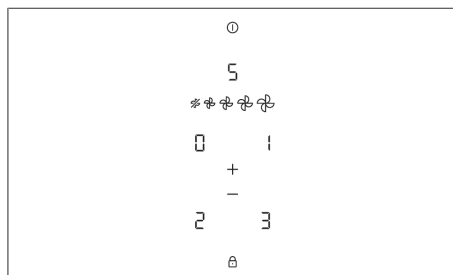
- Reactiesnelheid 1: traag
- Reactiesnelheid 2: gemiddeld
- Reactiesnelheid 3: snel



Afb. 6.5 Menu-item r: Reactiesnelheid

6.6 Menu-item S: Software-/hardwaredisplay

De software-/hardwareversie wordt weergegeven via de 4 displays van de kookzones.

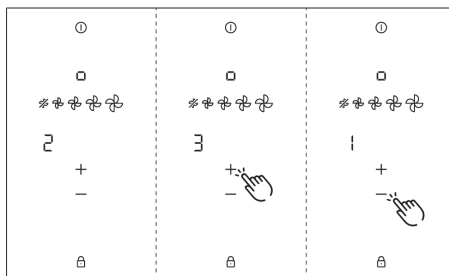


Afb. 6.6 Menu-item S: Software-/hardwaredisplay

6.7 Menu-item o: Veiligheidsuitschakeling

De tijdsspanne (niveau) tot de automatische veiligheidsuitschakeling van de kookzones kan worden geselecteerd.

- Niveau 1: lange tijdsspanne tot veiligheidsuitschakeling
- Niveau 2: gemiddelde tijdsspanne tot veiligheidsuitschakeling (fabrieksinstelling)
- Niveau 3: korte tijdsspanne tot veiligheidsuitschakeling



Afb. 6.7 Menu-item o: Veiligheidsuitschakeling

6.8 Menu-item 0: Fabrieksinstellingen

- i** Met menu-item 0 reset u alle instellingen in het klantmenu naar de fabrieksinstellingen.

Resetten naar fabrieksinstellingen (Reset)

- Houd op het achterste kookzonedisplay links ingedrukt.
- Nadat de reset is voltooid, wordt het apparaat uitgeschakeld.

7 Reiniging en onderhoud

- Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").
- Zorg ervoor dat het kookveld en de kookveldafzuiging volledig uitgeschakeld en afgekoeld zijn voordat u met de reiniging en het onderhoud start, dit om verwondingen te voorkomen.
- Neem de volgende reinigings- en onderhoudsintervallen in acht:

Componenten	Reinigings- en onderhoudsintervallen
Bedieningspaneel	Direct na elke verontreiniging
Kookveld	Direct na elke verontreiniging
Kookveldafzuiging	Wekelijks
Instroomsproeier en roestvrijstalen vetfilter	Na elke bereiding van vetrijke gerechten; ten minste één keer per week bij filteronderhoudsindicator
Luchtgeleidingsbehuizing	Eén keer in de 6 maanden of bij vervanging van het geurfilter
Actieve-koolfilter	Bij geurvorming, bij verminderd afzuigvermogen of naar aanleiding van de filteronderhoudsindicator vervangen

Tab. 7.1 Reinigingsintervallen

- i** Een regelmatige reiniging en een regelmatig onderhoud staan garant voor een lange levensduur en een optimale werking.

7.1 Reinigingsmiddel

- Gebruik geen chemische agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen (bijv. ovenspray).
- Let erop dat het reinigingsmiddel in geen geval zand, soda, zuren, logen of chloor bevat.
- Gebruik nooit stoomreinigers, schuursponzen of schuurmiddelen.

- i** Door agressieve reinigingsmiddelen en schurende kookpotbodems slijt het oppervlak af en ontstaan er donkere vlekken.

7.2 Onderhoud

- Gebruik het kookveld niet als werk- of aflegvlak.
- Schuif of trek kookgerei niet over het kookveld.

Kleurveranderingen en glansplekken houden geen beschadiging van het kookveld in. De werking van het kookveld en de duurzaamheid van de glaskeramiek worden hierdoor niet beïnvloed.

Voorwerpen die niet werden verwijderd en ingebrand zijn, veroorzaken kleurveranderingen op het kookveld. Glansplekken ontstaan door slijtage van de bodem van de kookpot of pan. Dat is vooral het geval wanneer men kookgerei van zachte materialen of ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Til het kookgerei altijd op (niet trekken) om krassen en slijtage aan het apparaatoppervlak te vermijden. Deze kunnen slechts met veel moeite worden verwijderd.

7.3 Kookveld reinigen

- i** Voor het reinigen van het kookveld heeft u een speciale glaskeramische schraper en geschikte reinigingsmiddelen nodig.

Geplande reiniging

- Gebruik een glaskeramische schraper om alle grove verontreinigingen en etensresten van het kookveld te verwijderen.
- Breng het reinigingsmiddel op het koude kookveld aan.
- Wrijf het reinigingsmiddel uit met keukenpapier of met een propere doek.
- Veeg het kookveld nat af.
- Wrijf het kookveld droog met een propere doek.

Ernstige verontreinigingen

- Ernstige verontreinigingen en vlekken (kalkaanslag, parelmoerachtig glanzende vlekken) dient u met reinigingsmiddelen te verwijderen terwijl het kookveld nog warm is.
- Week overgekookte voedselresten los met een natte doek.
- Verwijder vuilresten met een glaskeramische schraper.

Oppervlakkig reinigen tijdens gebruik

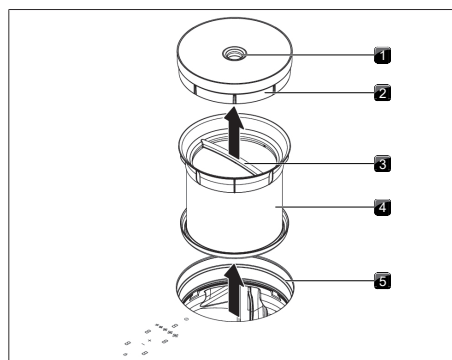
- Verwijder korrels, kruimels, enz. onmiddellijk om krassen te vermijden.
- Gebruik een glaskeramische schraper om vastklevende en gesmolten resten van kunststof, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen onmiddellijk van de warme kookzone te verwijderen, dit om inbranden te vermijden.

7.4 Kookveldafzuiging reinigen

- Reinig de oppervlakken van het afzuigstelsysteem met een zachte, vochtige doek, afwasmiddel of een milde ruitenreiniger.
- Maak ingedroogde verontreinigingen week met een vochtige doek (niet krassen!).

7.4.1 Instroomsproeier en roestvrijstalen vetfilter reinigen

- i** De instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter nemen de vette bestanddelen van de kookdampen op.



Afb. 7.1 Demonteren van de onderdelen

- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| [1] Grijpopening | [2] Instroomsproeier |
| [3] Handgreep | [4] Roestvrijstalen vetfilter |
| [5] Instroomopening | |

Handmatige reiniging

- Gebruik vetoplossende schoonmaakmiddelen.

- Spoel de componenten af met heet water.
- Reinig de componenten met een zachte borstel.
- Spoel de componenten na het reinigen met schoon water af.

Reiniging in de vaatwasser

- Plaats de componenten zo in de vaatwasser, dat er geen water in kan blijven staan.
- Kies een spoelprogramma van maximaal 65°C.

i Als het roestvrijstalen vetfilter niet meer volledig kan worden gereinigd, moet het worden vervangen. (zie "1.1 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren").

i Plaats alleen droge en schone componenten in het apparaat.

7.4.2 Vloeistoffen in het apparaat verwijderen

i Vloeistoffen die via de instroomopening in het apparaat stromen, worden opgenomen door het roestvrijstalen vetfilter (tot 150 ml) en de luchtgeleidingsbehuizing.

Ga hiervoor als volgt te werk:

- Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter.
- Maak het roestvrijstalen vetfilter leeg.
- Controleer of u een accumulatie van vloeistoffen ziet op de bodem van de luchtgeleidingsbehuizing.
- Verwijder de vloeistoffen in de luchtgeleidingsbehuizing.
- Schakel de kookveldafzuiging in op minimaal vermogensniveau 2 om het geurfilter en de kanaaldelen te drogen.
- Na 120 minuten wordt de kookveldafzuiging automatisch uitgeschakeld en start de automatische naloop.

7.5 Luchtgeleidingsbehuizing reinigen

De luchtgeleidingsbehuizing bevindt zich aan de onderkant van het kookveld in de onderkast. Op het oppervlak van de luchtgeleidingsbehuizing kunnen zich vette bestanddelen en kalkrestanten afzetten.

Luchtgeleidingsbehuizing openen

- Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter.
- Verwijder de filtervervangingsklep.
- Open de 6 vergrendelingen die rondom zijn aangebracht.
- Verwijder de behuizingsbodem.

- Reinig de luchtgeleidingsbehuizing en de behuizingsbodem met een mild reinigingsmiddel.

Luchtgeleidingsbehuizing sluiten

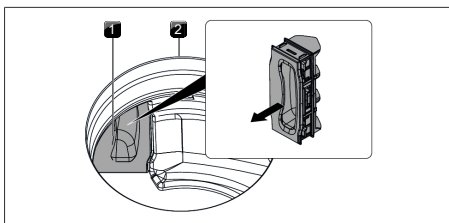
- Plaats de behuizingsbodem met behulp van de 3 centreeerunits, die rondom zijn aangebracht.
- Druk de behuizingsbodem naar boven in de afdichtgroef.
- Sluit de 6 vergrendelingen.
- Controleer of de behuizingsbodem goed zit.
- Plaats de filtervervangingsklep erin.
- Controleer of de filtervervangingsklep goed zit.
- Plaats het roestvrijstalen vetfilter en de instroomsproeier.

7.6 Vervang het geurfilter

i U moet het geurfilter (actieve-koolfilter) vervangen wanneer op het motordisplay (filteronderhoudsindicator) **F** wordt weergegeven. Filters zijn verkrijgbaar bij uw vakhandelaar of in de BORA webshop shop.bora.com.

Geurfilter verwijderen

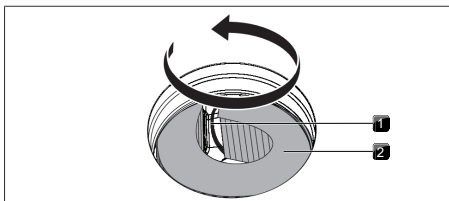
- Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter.
- Trek aan de binnenkant van de instroomopening de filtervervangingsklep uit de opening van de filterbehuizing.



Afb. 7.2 Filtervervangingsklep verwijderen

[1] Filtervervangingsklep [2] Instroomopening

- Pak het geurfilter bij de handgriep vast en trek het er zo ver mogelijk uit.

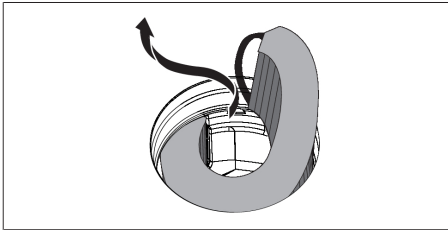


Afb. 7.3 Geurfilter uit de filterbehuizing draaien

[1] Handgriep

[2] Geurfilter

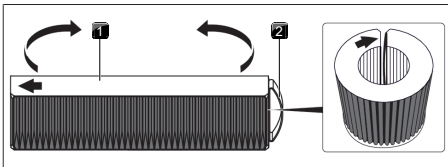
- Trek het geurfilter omhoog en haal het met een draaibeweging volledig uit de instroomopening.



Afb. 7.4 Geurfilter verwijderen uit de instroomopening

Geurfilter plaatsen

- Verwijder de verpakking.
- Lijn het geurfilter correct uit. Gebruik hiertoe de opgedrukte symbolen (pijl links, handgriep rechts, TOP = boven).
- Pak het geurfilter aan beide uiteinden vast.
- Buig het geurfilter in een cilindrische vorm.

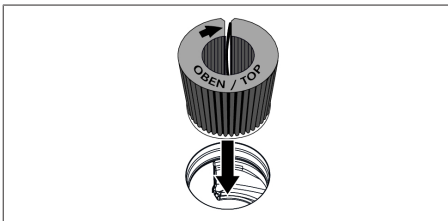


Afb. 7.5 Geurfilter

[1] Geurfilter bovenzijde

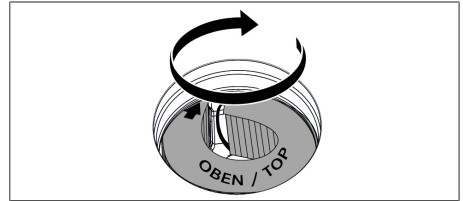
[2] Handgriep

- Kantel het geurfilter licht en plaats het in de instroomopening.



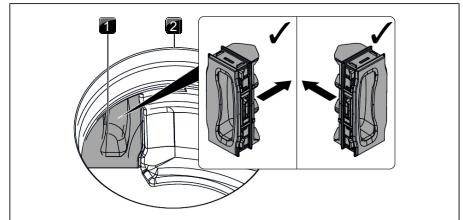
Afb. 7.6 Plaats het geurfilter in afzuigopening

- Steek het linkeruiteinde van het filter in de opening van de filterbehuizing.
- Duw het geurfilter zo ver mogelijk in de filterbehuizing (u kunt de lamellen met uw vinger vastpakken en het filter stapsgewijs in de behuizing schuiven).
- Het geurfilter bevindt zich in de eindpositie wanneer u het filter volledig in de filterbehuizing hebt geschoven.



Afb. 7.7 Plaats het geurfilter in de eindpositie

- Plaats de filtervervangingsklep en controleer of deze goed zit.



Afb. 7.8 Filtervervangingsklep plaatsen

[1] Filtervervangingsklep

[2] Instroomopening

- Plaats het roestvrijstalen vetfilter en de instroomsproeier.
- Reset de filteronderhoudsindicator (Menu-item 3: Filterstatus weergeven en filteronderhoudsindicator resetten).

8 Storingen verhelpen

i Storingen en fouten kunt u vaak zelf verhelpen. Zo bespaart u tijd en geld, want u hoeft geen beroep te doen op de klantenservice.

► Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Apparaat kan niet worden ingeschakeld	Zekering/zekeringsautomaat defect	Vervang dezekering; Schakel de zekeringsautomaat opnieuw in
	Dezekering/zekeringsautomaat wordt meermaals geactiveerd.	BORA Neem contact op met het serviceteam.
	Stroomvoorziening onderbroken	Laat de stroomvoorziening door een vakman controleren
Geurvorming bij gebruik van een nieuw apparaat	Dit is een normaal verschijnsel bij nieuwe apparaten.	De geuren verdwijnen na enkele bedrijfsuren.
Op een kookzonedisplay staat 	Geen of ongeschikt kookgerei	Gebruik kookgerei van het juiste formaat (zie "beschrijving van het apparaat")
Vergrendeltoets licht op 	Kinderbeveiliging geactiveerd	Kinderbeveiliging deactiveren
Kookzone/kookveld schakelt zichzelf automatisch uit	De maximale gebruiksduur voor een bepaalde kookzone is overschreden	Neem de kookzone weer in gebruik
Powerniveau vroegtijdig afgebroken	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	Oververhittingsbeveiliging
De koelventilator van het kookveld blijft na het uitschakelen draaien.	De koelventilator draait totdat het kookveld afgekoeld is.	Wacht tot de koelventilator automatisch wordt uitgeschakeld.
Het afzuigvermogen van de kookveldafzuiging is verminderd	Vetfilter sterk verontreinigd	Reinig of vervang het vetfilter.
	Geurfilter sterk verontreinigd (alleen bij recirculatie)	Vervang het geurfilter
	Object in luchtgeleidingsbehuizing (bijv. schoonmaakdoek)	Verwijder het voorwerp.
E of E8 wordt weergegeven	Gebruik van een fasescheidende raamcontactschakelaar.	Open het venster.
	Motor defect of er is een kabelverbinding losgekomen	BORA Neem contact op met het serviceteam
E2 wordt weergegeven	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	Oververhittingsbeveiliging
E03 wordt weergegeven	Er bevindt zich een voorwerp op het bedieningspaneel.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Het bedieningspaneel is vuil.	Reinig het bedieningspaneel.
F wordt weergegeven (alleen bij recirculatie)	De levensduur van het geurfilter (actieve-koolfilter) is bereikt	plaats een nieuw geurfilter (zie "7.6 Vervang het geurfilter").

Tab. 8.1 Storingen verhelpen

Niet beschreven storingen en fouten:

- Schakel het apparaat uit.
- Neem contact op met de BORA Service Team (zie "11 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren") en geef het weergegeven foutnummer en toesteltype op.

9 Montage

► Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").

9.1 Algemene montage-instructies

- i** Het apparaat mag niet boven koelapparaten, vaatwassers, fornuizen, ovens of was- en droogmachines worden gemonteerd.
- i** De legoppervlakken van de werkbladen en wandafsluitlijsten moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal (tot ca. 100 °C).
- i** Werkbladuitsparingen moeten met de juiste middelen tegen vocht worden beschermd en eventueel van een warmteontkoppeling worden voorzien.
- i** De ingebouwde kookveldaftzuiging mag niet met andere kookvelden worden gebruikt.
- i** Voor langdurig behoud van de prestaties en om oververhitting te voorkomen, moet worden gezorgd voor voldoende ventilatie onder de kookvelden.
- i** Indien er onder het apparaat een inlegbodem voor kabelbescherming (tussenbodem) wordt voorzien, mag deze de luchttoevoer niet te veel belemmeren.

9.2 Leveringsomvang

Leveringsomvang	Aantal
Kookveld met ingebouwde kookveldaftzuiging	1
Instroomsproeier	1
Roestvrijstalen vetfilter	1
Gebruikers- en montagehandleiding	1
Klemmen	4
Afdichtingsband	1
Set vulplaatjes	1
Tas met divers montagemateriaal	1
Geurfilter (actieve-koolfilter)	1
Sjabloon voor achterwanduitsparing	1
Netaansluitkabel	1

Tab. 9.1 Leveringsomvang

9.3 Gereedschap en hulpmiddelen

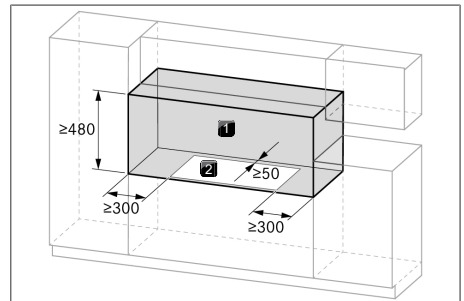
Voor de vakkundige montage van het apparaat heeft u onder andere het volgende gereedschap nodig:

- Decoupeerzaag of handzaag
- Schroevendraaier / Torxsleutel 20
- Zwarte, hittebestendige siliconenkit
- Sjabloon voor achterwanduitsparing

9.4 Montage-instructies

9.4.1 Montageafstanden

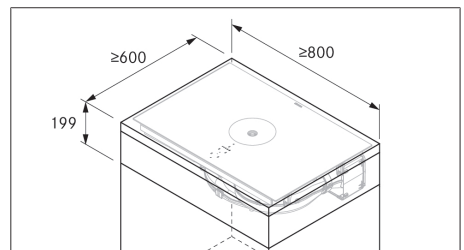
► Zorg dat u rekening houdt met de benodigde vrije ruimte rond de werkbladuitsparing.



Afb. 9.1 Benodigde vrije ruimte

[1] Benodigde vrije ruimte [2] Werkbladuitsparing

9.4.2 Minimale meubelafmetingen



Afb. 9.2 Minimale meubelafmetingen

9.4.3 Aanwijzingen over het keukenmeubel

- In de zone van de werkbladuitsparing moet u eventueel op het meubel aanwezige dwarsbalken verwijderen.
- Bij dunne werkbladen moet u voor een voldoende stevige corpussteun zorgen.
- De laden of legborden in de onderkast moeten uitneembaar zijn.

- Afhankelijk van de inbouwsituatie moeten de tussenstukken van de onderkast worden ingekort.

Indien er een tussenbodem (inlegbodem voor kabelbescherming) wordt voorzien, moet u rekening houden met volgende punten:

- Deze moet voor onderhoudswerken langs onderen kunnen worden verwijderd.
- Om voor voldoende ventilatie van het kookveld te zorgen, moet er een minimale afstand van 15 mm ten opzichte van de onderkant van het kookveld worden aangehouden.

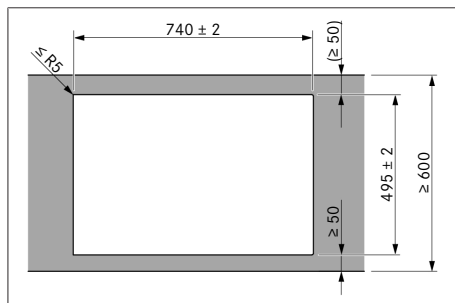
9.5 Werkbladuitsparing

- i** De minimale afmetingen van 50 mm van de voorste rand van het werkblad tot de werkbladuitsparing is een aanbeveling van BORA.

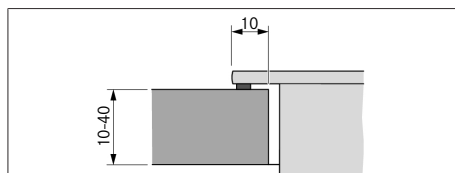
- Snij de werkbladuitsparing uit volgens de aangegeven afmetingen.
- Controleer of de snijvlakken van het werkblad vakkundig afgedicht zijn.
- Neem de instructies van de fabrikant van het werkblad in acht.

9.5.1 Maten van de uitsparingen

Opbouwmontage

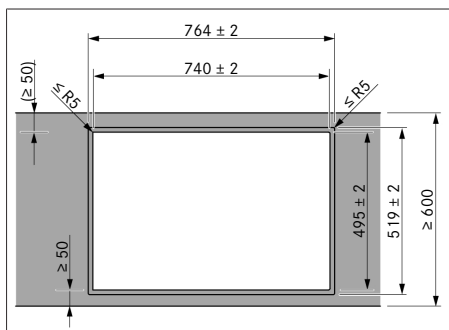


Afb. 9.3 Maten van de uitsparingen in geval van opbouwmontage

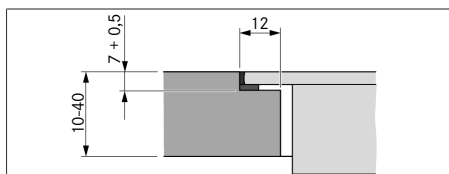


Afb. 9.4 Oplegmaat voor opbouwmontage

Vlakinbouw



Afb. 9.5 Maten van de uitsparingen in geval van vlakinbouw



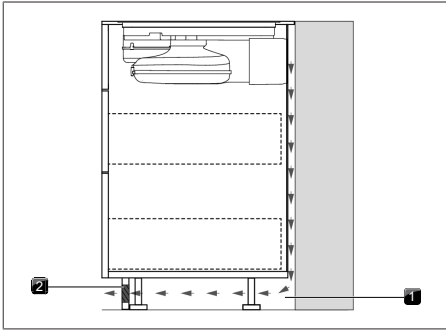
Afb. 9.6 Voegmaat voor vlakinbouw

9.6 Keukenmeubel voorbereiden

9.6.1 Terugloop van recirculatielucht uit keukenmeubel

Bij recirculatiesystemen moet er in de keukenmeubels een terugstroomopening worden gemaakt om de gereinigde lucht vanuit het keukenmeubel terug de kamer in te leiden. De terugstroomopening kan worden gemaakt door de plintlijst in te korten. U kunt ook een lamellenplint gebruiken die beantwoordt aan de minimale openingsdiameter.

- Kort de plintlijst in de hoogte in of breng overeenkomstige openingen in de plint aan.
- De doorsnede van de terugstroomopening moet een oppervlak van $\geq 500 \text{ cm}^2$ per kookveldaftuiging hebben.



Afb. 9.7 Terugstroomopening in plintgedeelte

- [1] Terugstroomopening in de plintlijst $\geq 500 \text{ cm}^2$ [2] Terugstromende recirculatielucht

9.6.2 Montagevarianten (A en B) voor recirculatiesystemen

Voor recirculatiesystemen zijn er 2 montagevarianten mogelijk:

A: Onderkast met doorlopende achterwand

Doordat de luchtreinigingsbox aangesloten is op de achterwand, wordt de recirculatielucht direct achter de corpusachterwand geleid. De recirculatielucht komt terug de kamer in via de terugstroomopening.

Voor de montage betekent dit:

- Een tussenbodem onder het kookveld is niet vereist.
- Voorzie een uitsparing in de achterwand van het corpus.

B: Onderkast met tussenbodem onder het kookveld

De recirculatielucht wordt in de vrije ruimte tussen het werkblad en de tussenbodem geblazen (geen aansluiting op de achterwand van de luchtreinigingsbox). De recirculatielucht keert achter de corpusachterwand en door de terugstroomopening terug in de kamer.

Voor de montage betekent dit:

- Een tussenbodem onder het kookveld is vereist.
- Er moet geen uitsparing in de achterwand van het corpus worden voorzien.

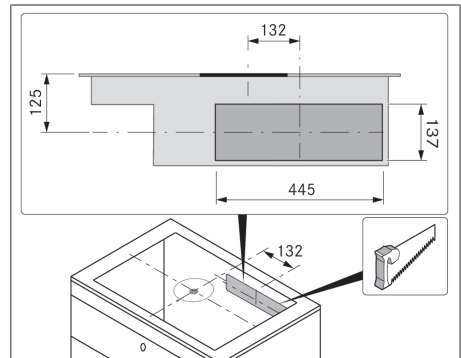
9.6.3 Keukenmeubels klaarmaken voor montagevariant A

- De onderkast moet een doorlopende achterwand hebben, zodat de terugstromende recirculatielucht niet in het voorste corpusdeel wordt geleid.
- Voorzie een uitsparing in de achterwand.

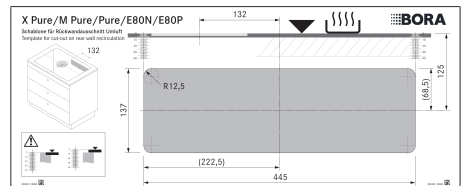
- Voor de terugstroomopening moet een minimale afstand van 25 mm tussen de achterste corpuswand en een aangrenzend meubelstuk of een kamerwand worden aangehouden.
- Een tussenbodem onder het kookveld is niet vereist.

Meubelachterwand aanpassen

- Pas de achterwand aan de vereiste inbouwmaten aan.
- Verplaats indien nodig de achterwand.
- Pas indien nodig de hoogte van de achterwand aan, zodat het corpus naar voren toe is afgesloten.
- Lijn de sjabloon uit met de meubelachterwand aan de hand van de markeringen en specificaties.
- Teken de achterwanduitsparing af.
- Zaag de achterwanduitsparing uit.



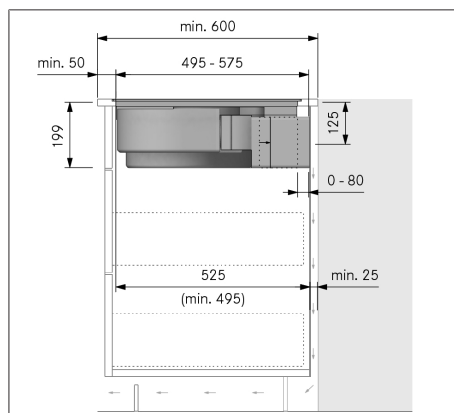
Afb. 9.8 Achterwanduitsparing



Afb. 9.9 Sjabloon voor achterwanduitsparing

- i** Bij de plaatsing van het sjabloon moet rekening worden gehouden met vlakinbouw en opbouwmontage. 125 mm vanaf bovenkant kookveld tot midden uitsparing.

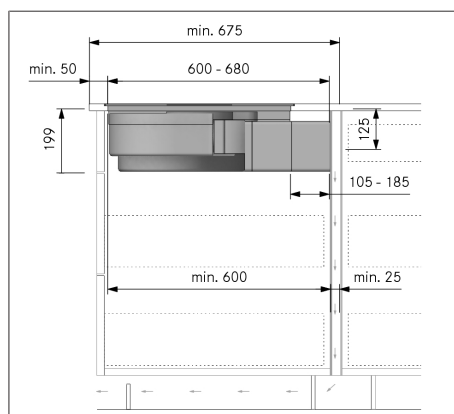
9.6.4 Inbouwmaten montagevariant A



Afb. 9.10 Inbouwmaten bij recirculatie, montagevariant A

9.6.5 Telescopisch kanaal luchtreinigingsbox verlengen

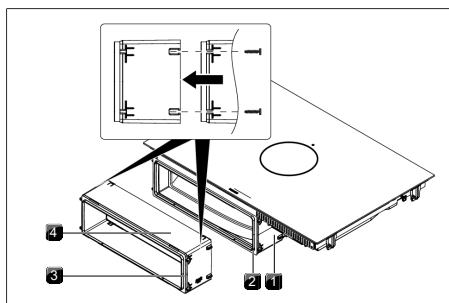
Het telescopische kanaal zorgt voor de kanaalaansluiting op de achterwand van het corpus. De afstand van maximaal 80 mm tussen het kookveld en de achterwand van het corpus kunnen zo flexibel worden overbrugd. Bij montagevariant A moet u vanaf een werkbladdiepte van 675 mm het telescopische kanaal verlengen met accessoire PULBTA (+ max. 105 mm).



Afb. 9.11 Inbouwmaten bij recirculatie - montagevariant A, werkbladdiepte vanaf 675 mm

- Verwijder de beschermfolie van de tape op het telescopische kanaal.
- Monteer het verlengstuk PULBTA op het telescopische kanaal.

- Verwijder de beschermfolie van de tape op het verlengstuk PULBTA.



Afb. 9.12 Verlenging telescopisch kanaal

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| [1] Telescopisch kanaal | [2] Tape |
| [3] Tape | [4] Verlengstuk PULBTA |

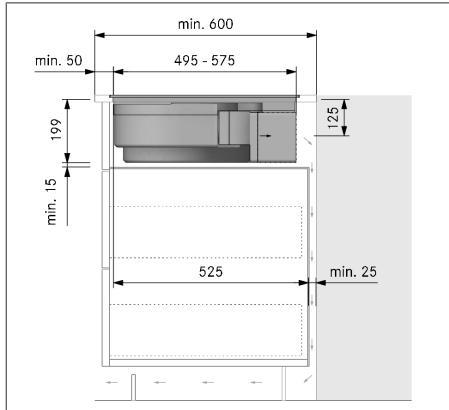
9.6.6 Keukenmeubels klaarmaken voor montagevariant B

- Onder het kookveld moet u een tussenbodem plaatsen.
- De achterwand van het corpus moet bovenaan aansluiten op de tussenbodem, zodat de terugstromende recirculatielucht niet in het voorste corpusdeel wordt geleid.
- Voor de terugstroomopening moet een minimale afstand van 25 mm tussen de achterste corpuswand en een aangrenzend meubelstuk of een kamerwand worden aangehouden.

Meubelachterwand aanpassen

- Pas de achterwand aan de vereiste inbouwmaten aan.
- Verplaats indien nodig de achterwand.
- Pas de hoogte van de achterwand aan de tussenbodem aan, zodat ze goed aansluiten.

9.6.7 Inbouwmaten montagevariant B

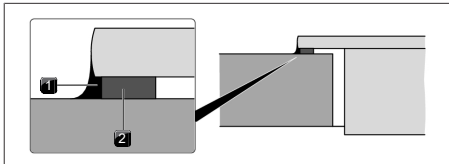


Afb. 9.13 Inbouwmaten bij recirculatie - montagevariant B, werkbladtepte 600 mm

9.7 Apparaat voorbereiden

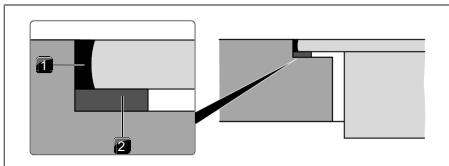
Afdichtingsband aanbrengen

- Kleef bij opbouwmontage de meegeleverde afdichtingsband helemaal rondom op de onderzijde van het kookveld.
- Kleef bij vlainbouw de afdichtingsband op de legoppervlakken in de werkbladuitsparing, ook als het kookveld met een silienenkit of een dergelijk middel wordt afgedicht.



Afb. 9.14 Afdichtingsband bij opbouwmontage

- [1] Silienenkit [2] Afdichtingsband

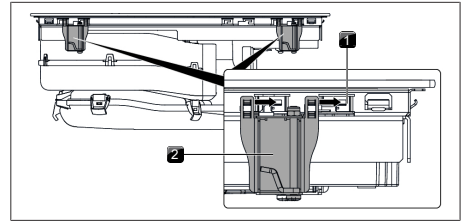


Afb. 9.15 Afdichtingsband bij vlainbouw

- [1] Silienenkit [2] Afdichtingsband

Montageklemmen aanbrengen

- Breng op elke kookveldkant 2 montageklemmen tot aan de aanslag aan in de daartoe voorziene borglippen.

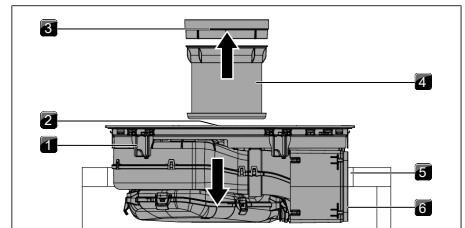


Afb. 9.16 Montageklemmen aanbrengen

- [1] Borglippen [2] Klemmen

9.8 Kookveld monteren

9.8.1 Kookveld plaatsen



Afb. 9.17 Centrale plaatsing kookveld

- [1] Kookveld [2] Instroomopening
[3] Instroomsproeier [4] Roestvrijstalen vetfilter
[5] Werkbladuitsparing [6] Tape

- Verwijder de instroomsproeier en het roestvrijstalen vetfilter voordat u overgaat tot plaatsing.
- Verwijder de beschermfolie van de tape vooraan aan het telescopische kanaal.
- Gebruik de instroomopening als bevestigingshulp bij het plaatsen.
- Plaats het kookveld recht in de werkbladuitsparing.
- Plaats het kookveld centraal in de werkbladuitsparing.
- Lijn het kookveld zorgvuldig uit.

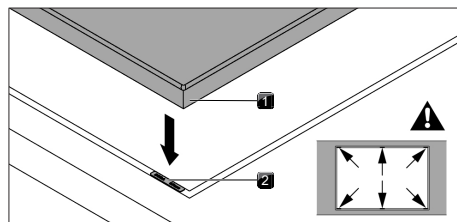
i Controleer of de afdichtingsband van het kookveld op het werkblad ligt bij opbouwmontage.

i Controleer of de afdichtingsband het kookveld goed omsluit bij vlainbouw.

Vulplaatjes bij vlakinbouw (optioneel)

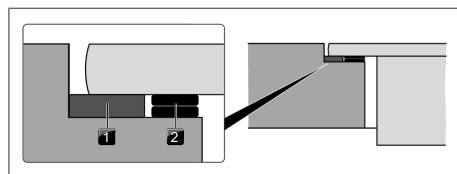
Om wegglijden te voorkomen, zijn de vulplaatjes zelfklevend.

- Plaats indien nodig ook vulplaatjes.
- Plaats de vulplaatjes naast de afdichtingsband.



Afb. 9.18 Positionering van de vulplaatjes

- [1] Kookveld [2] Vulplaatje

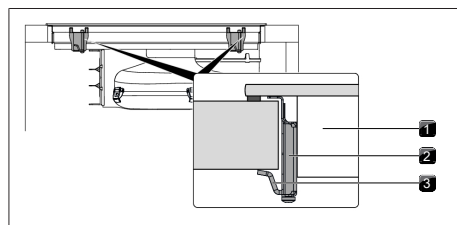


Afb. 9.19 Vulplaatjes

- [1] Tape [2] Vulplaatje

9.8.2 Kookveld bevestigen

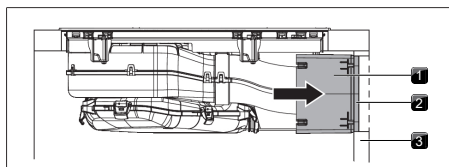
- Bevestig het kookveld met de hoekbeugel van de montageklem aan het werkblad.
- Aanhaalmoment: max. 2,2 Nm.



Afb. 9.20 Centrale bevestiging kookveld

- [1] Kookveld [2] Klem
[3] Hoekbeugel

9.8.3 Aansluiting op de achterwand bij montagevariant A



Afb. 9.21 Aansluiting op de achterwand

- [1] Telescopisch kanaal [2] Tape
[3] Achterwand corpus

- Schuif het telescopische kanaal tot dicht tegen de achterwand van het corpus.
- Met het telescopische kanaal kunt u de afstand tot de meubelachterwand op flexibele manier overbruggen.
- Controleer of het telescopische kanaal precies en vlak aansluit op de uitsparing in de achterwand van het corpus.
- Gebruik de tape om het telescopische kanaal aan de achterkant van het corpus te bevestigen.

9.8.4 Geurfilter plaatsen

- i** zie hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud', 'geurfilter vervangen'

9.9 Stroom aansluiten

- Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").

- i** Montage, installatie en inbedrijfstelling mogen alleen worden uitgevoerd met inachtneming van de nationaal geldende wetten, voorschriften en normen. De werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen die bekend zijn met en voldoen aan de aanvullende voorschriften van de plaatselijke energiebedrijven.

- i** De meegeleverde netaansluitkabel is uitsluitend geschikt voor een 3-fasenaansluiting.

- i** Verbindingen via steekcontacten (stekkers) zijn niet toegestaan.

- i** 1-fasenaansluiting: Het apparaat voldoet aan de vereisten van IEC 61000-3-12.

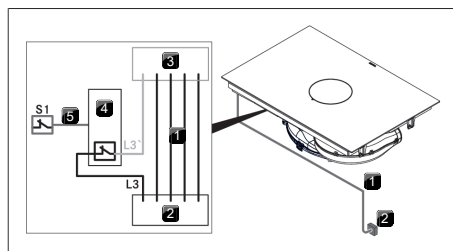
- Schakel de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat uit vooraleer u het kookveld aansluit.

- Bescherm de hoofdschakelaar/zekeringsautomaat tegen onbedoeld opnieuw inschakelen.
- Controleer of het apparaat spanningsvrij is.
- Sluit het kookveld alleen via een vaste verbinding aan op een netaansluitkabel van het type H 05 VV-F met een overeenkomstige minimale doorsnede.

Aansluiting	Zekering	Minimale doorsnede
3-fasenaansluiting	3 x 16 A	2,5 mm ²
2-fasenaansluiting	2 x 16 A	2,5 mm ²
1-fasenaansluiting	1 x 32 A	4 mm ²

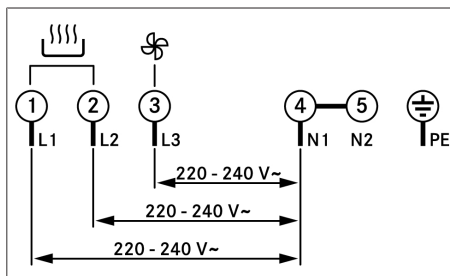
Taf. 9.2 Zekering en minimale doorsnede

- Sluit de netaansluitkabel volgens het geldende aansluitschema aan op de stroomnetaansluiting van het apparaat.
- Voor een 1- of 2-fasenaansluiting verbindt u de betreffende contacten met de aansluitbrug.
- Klem de aansluitkabel vast in de daartoe voorziene trekontlastingsklem.
- Sluit de netaansluitingsbehuizing met de afdekking voor de netaansluiting.
- Leg de netaansluitkabel langs de bevestigingsogen met behulp van de kabelbinders.
- Zorg ervoor dat de kabel niet geklemd of beschadigd raakt en niet in contact kan komen met hete kookzones.
- Controleer de correcte montage.

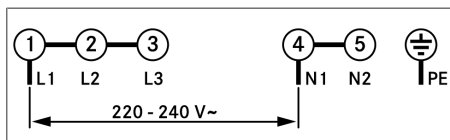


Afb. 9.22 Aansluitschema met extern schakelcontact

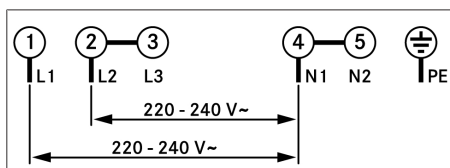
- [1] Netaansluitkabel [2] Netaansluiting
 [3] Netaansluiting apparaat [4] Schakelrelais
 [5] Schakelaansluiting S1 en schakelrelais [S1] Extern schakelcontact



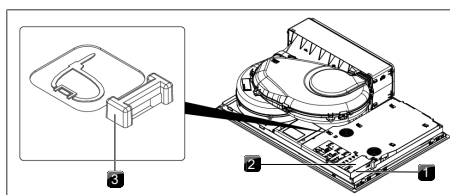
Afb. 9.23 Aansluitschema 3-fasenaansluiting



Afb. 9.24 Aansluitschema 1-fasenaansluiting



Afb. 9.25 Aansluitschema 2-fasenaansluiting



Afb. 9.26 Elektrische aansluitingen van het kookveld

- [1] Netaansluiting [2] Afdekking voor netaansluiting
 [3] Bevestigingsogen

9.10 Eerste gebruik

- i** Bij de eerste ingebruikneming moet u enkele basisinstellingen (basisconfiguratie) uitvoeren via het dealer- en servicemenu.

9.10.1 Dealer- en servicemenu

- i** Het dealer- en servicemenu kan tot 2 minuten na activering van het apparaat worden opgeroepen.
- i** Bij het verlaten van het betreffende menu-item neemt het systeem de gewijzigde instellingen over en slaat deze op.

- i** Hieronder vindt u wat meer uitleg over de menubediening en een beschrijving van de belangrijkste menu-items.

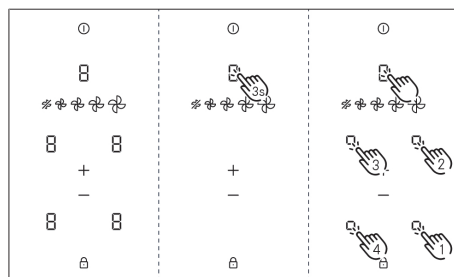
Overzicht dealer- en servicemenu

Menu-item/Beschrijving/Selectiebereik	Fabrieksinstelling
P Powermanagement	3
D Demomodus	Uit

Tab. 9.3 Menuoverzicht

Dealer- en servicemenu oproepen

- Voorzie het apparaat van stroom.
- Het standaarddisplay wordt weergegeven en het motordisplay knippert gedurende 2 minuten.
- Houd  op het motordisplay ingedrukt.
- Er worden 4 invoerpunten  weergegeven.
- Houd de  op het motordisplay ingedrukt en druk achtereenvolgens op de invoerpunten . Volg hierbij de aangegeven volgorde.
- Menu-item P wordt weergegeven.



Afb. 9.27 Display dealer- en servicemenu oproepen

9.10.2 Menu-item P: Powermanagement

Het totale vermogen van het toestel kan gereduceerd worden indien het vereiste elektrische vermogen op de installatie niet aanwezig is.

U kunt kiezen uit drie Powermanagement-instellingen:

Power-management-instellingen	Aansluiting	Stroom-verbruik maximaal	Zekering
P3	3-fasig	7360 W	3 x 16 A
P3	2-fasig	7360 W	2 x 16 A
P3	1-fasig	7360 W	1 x 32 A
P2	1-fasig	4400 W	1 x 20 A
P1	1-fasig	3600 W	1 x 16 A

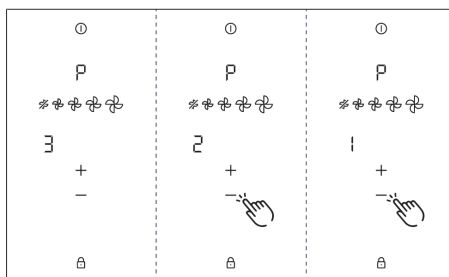
Tab. 9.4 Powermanagement

- Kies de juiste instelling.

- Bevestig en sla de instelling op door naar het volgende menu-item te gaan (druk op het multifunctionele display/display ).

- i** Het toestel stelt automatisch de vermogenbeperkingen van de kookzones in en deze worden afgestemd op het ingestelde totale vermogen.

- i** De minimale doorsnede van de netaansluitkabel mag ondanks de vermogensbeperking niet verkleind worden (zie tabel 'Zekering en minimale doorsnede').



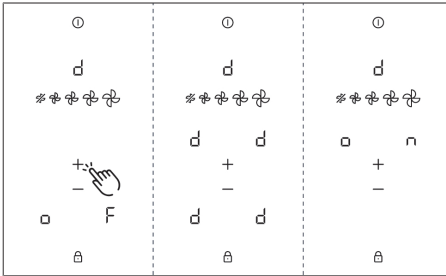
Afb. 9.28 Display menu-item P: Powermanagement

9.10.3 Menu-item D: Demomodus

Het apparaat kan in de demomodus worden gezet. Alle bedieningsfuncties zijn hier aanwezig, maar de verwarmingsfunctie van de kookvelden is gedeactiveerd.

- Druk op .
- Het symbool voor de demomodus  wordt gedurende één seconde op alle kookzones weergegeven.
-  wordt weergegeven.
- Bevestig en sla de instelling op door naar het volgende menu-item te gaan (druk op het multifunctionele display/display .

- i** In de demomodus is de panherkenning gedeactiveerd.



Afb. 9.29 Display menu-item D: Demomodus

Dealer- en servicemenu afsluiten

Als u alle menu-items van de basisconfiguratie heeft doorlopen:

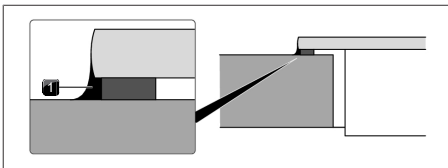
- Houd het multifunctionele display ingedrukt.

9.10.4 Functiecontrole

- Onderwerp alle apparaten aan een grondige functiecontrole
- Raadpleeg bij foutmeldingen het hoofdstuk 'Storingen verhelpen'.

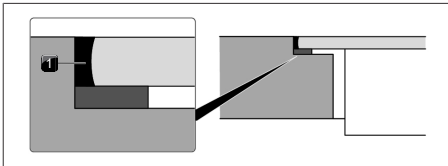
9.11 Toestel opvoegen

- Voeg na alle montagewerken het toestel op met zwarte, hittebestendige siliconenkit.
- Let erop dat er geen siliconenkit onder het apparaat terecht komt.



Afb. 9.30 Siliconenkit bij opbouwmontage

[1] Siliconenkit



Afb. 9.31 Siliconenkit bij vlakinbouw

[1] Siliconenkit

9.12 Overdracht aan de gebruiker

Als de montage voltooid is:

- Leg de basisfuncties uit aan de gebruiker.
- Breng de gebruiker op de hoogte van alle veiligheidsrelevante aspecten rond bediening en onderhoud.
- Geef de toebehoren en de bedienings- en montagehandleiding aan de gebruiker en vraag hem deze goed te bewaren.

10 Buitenbedrijfstelling, demontage en verwijdering

- Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").
- Neem de meegeleverde documenten en handleidingen in acht.

10.1 Buitenbedrijfstelling

Onder buitenbedrijfstelling wordt de definitieve buitenbedrijfstelling en ontmanteling verstaan. Na de buitenbedrijfstelling kan het apparaat eventueel in een ander meubel worden geplaatst, particulier worden doorverkocht of worden verwijderd.

- i** Het loskoppelen en verbreken van de stroomaansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een erkend vakman.

- Om het apparaat buiten bedrijf te stellen, schakelt u het helemaal uit (zie de bedieningshandleiding)
- Koppel het toestel los van de stroomvoorziening.

10.2 Demontage

Als het apparaat moet worden verwijderd, dan moet het bereikbaar zijn voor demontage en zijn losgekoppeld van de stroomvoorziening.

- Verwijder het oude apparaat en de vervuilde accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk 'Milieuvriendelijke verwijdering'.

10.3 Milieuvriendelijke verwijdering

10.3.1 Verwijdering van de transportverpakking

- i** De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en geheel recycleerbaar, en zijn daarop speciaal geselecteerd.

Als we de verpakking terugbrengen in de materiaalkringloop besparen we grondstoffen en ontstaat er minder afval. Uw vakhandelaar neemt de verpakking weer in.

- Geef de verpakking aan uw vakhandelaar of
- Verwijder de verpakking op de juiste wijze in overeenstemming met de regionale voorschriften.

10.3.2 Wegwerpen van accessoires

Gooi (on)gebruikte accessoires (actieve-koolfilters, ...) op de juiste manier weg, in overeenstemming met lokale of regionale voorschriften.

10.3.3 Verwijdering van het oude apparaat



Elektrische apparaten waarop dit symbool staat, mogen na verwijdering niet bij het huisvuil terechtkomen. Ze moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische of elektronische apparatuur. U kunt hierover informatie opvragen bij de gemeentelijke reiniging.

Afgedankte elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor de werking en de veiligheid. In het restafval of bij een onjuiste behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu.

- Zorg dat uw oude apparaat niet zomaar bij het huisvuil terechtkomt.
- Breng het apparaat naar een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische onderdelen en andere materialen.

11 Garantie, technische dienst, reserveonderdelen en toebehoren

- Leef alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen na (zie zie "2 Veiligheid").

11.1 Fabrieksgarantie van BORA

BORA biedt de consument een fabrieksgarantie van 2 jaar op zijn producten. Deze garantie komt bovenop de wettelijke garantieaanspraken die de consument tegenover de verkoper van onze producten heeft. De fabrieksgarantie geldt voor de hier genoemde BORA producten die door geautoriseerde BORA dealers of door BORA getrainde verkopers worden gekocht en geïnstalleerd binnen de Europese Unie (overzeese gebieden uitgezonderd), Zwitserland, Liechtenstein, Oekraïne, Rusland, Noorwegen, Servië, Israël, het VK, IJsland, India, Australië en Nieuw-Zeeland, met uitzondering van BORA producten die zijn aangeduid als universele of accessoire-artikelen:

- Kookvelden
- Kookveldafzuigsystemen
- Motor

De fabrieksgarantie gaat in zodra het BORA product aan de eindklant is overgedragen. Deze garantie geldt gedurende 2 jaar. Met een registratie op bora.com/registration kan de fabrieksgarantie met 3 jaar worden verlengd.

Voorwaarde voor de fabrieksgarantie is dat de BORA producten op vakkundige wijze (volgens de specificaties van het BORA ontwerphandboek en de bedieningshandleiding die van kracht waren op het moment van installatie) en door een erkend BORA dealer werden gemonteerd. De consument moet zich tijdens het gebruik aan de richtlijnen en instructies in de bedieningshandleiding houden.

Als de eindklant aanspraak maakt op de fabrieksgarantie, moet het defect rechtstreeks aan BORA worden gemeld en moet een aankoopbewijs worden overgelegd. Als alternatief kan een bewijs van aankoop worden aangeleverd via registratie op bora.com/registration.

BORA garandeert dat alle BORA producten vrij zijn van materiaal- en productiefouten. De fout moet al bestaan op het moment van overdracht van het product aan de eindklant. De looptijd van de garantie wordt niet onderbroken en begint niet opnieuw te lopen als een beroep wordt gedaan op de garantie.

Bij defecten aan BORA producten zal BORA deze naar eigen inzicht herstellen of vervangen. Alle kosten voor het verhelpen van gebreken, die onder de fabrieksgarantie vallen, zijn voor rekening van BORA. De volgende zaken zijn uitdrukkelijk niet gedekt door de fabrieksgarantie van BORA:

- BORA producten die niet bij een erkend BORA dealer of een door BORA opgeleide verkoper zijn gekocht
- Schade die voortvloeit uit het niet naleven van de bedieningshandleiding (dit omvat ook de reiniging en het onderhoud van het product). Hierbij is er sprake van een verkeerd gebruik;
- Schade veroorzaakt door normale slijtage, bijv. slijtagesporen op het kookveld;
- Schade veroorzaakt door externe invloeden (bijv. transportschade, binnendringen van condenswater, schade door natuurlijke evenementen zoals blikseminslagen)
- Schade veroorzaakt door reparaties of pogingen daartoe die niet zijn uitgevoerd door BORA of door personen die door BORA zijn geautoriseerd
- Schade aan de glaskeramiek;
- Schade veroorzaakt door schommelingen in de elektrische spanning;
- Gevolgschade of schadevorderingen die het defect overschrijden;
- Schade aan de kunststofonderdelen.

Wettelijke rechten, in het bijzonder de wettelijke garantieaanspraken of productaansprakelijkheid, worden niet beperkt door deze garantie en hier kan kosteloos aanspraak op worden gemaakt.

Als een defect niet gedekt is door de fabrieksgarantie, kan een beroep worden gedaan doen op de technische service van BORA.

De daaruit voortvloeiende kosten komen niet voor rekening van BORA.

Het Duitse recht is van toepassing op deze garantievoorwaarden.

U kunt ons als volgt bereiken:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederrdorf, Oostenrijk

- Telefonisch: 00800 7890 0987
Maandag t/m donderdag van 08.00 tot 18.00, en
vrijdag van 08.00 tot 17.00
- E-mail: support@bora.com

11.1.1 Garantieverlenging

Als u zich registreert op bora.com/registration kunt u de garantie verlengen.

11.2 Service

BORA service:

zie achterzijde van deze handleiding



- Neem contact op met uw gespecialiseerde BORA-handelaar of met het BORA Service Team als u te maken krijgt met storingen die u zelf niet kunt verhelpen.

Het BORA Service Team heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer van uw apparaat (FD-nummer) nodig. U vindt beide gegevens terug op het typeplaatje op het garantieformulier alsook op de onderkant van het apparaat.

11.3 Reserveonderdelen

- Gebruik bij reparaties alleen originele onderdelen.
- Herstellingen mogen enkel door het BORA serviceteam worden uitgevoerd.

 U kunt reserveonderdelen verkrijgen bij uw BORA handelaar en op de online servicepagina van BORA via www.bora.com/service of via het opgegeven servicenummer.

11.4 Accessoires

- GFES - eSwap-geurfilter
- GFESP - eSwap-geurfilter Plus
- KFR760AB - Kookveldframe voor breedte 760 mm
- RIED - Instroomsproeier Ring met verwijderingsopening zwart
- GAED - Instroomsproeier Gap met verwijderingsopening zwart
- ARED - Instroomsproeier Arc met verwijderingsopening zwart
- PUEF - Pure roestvrijstalen viltfilter
- PULB - Pure luchtreinigingsbox
- PULBTA - Pure luchtreinigingsbox telescopisch kanaal
- USL515 - Zijlijst
- USL515AB - Zijlijst All Black
- KWGPFI - Grillpan voor oppervlakte-inductie

12 Productinformatiebladen

12.1 Productinformatieblad E80P - kookveld

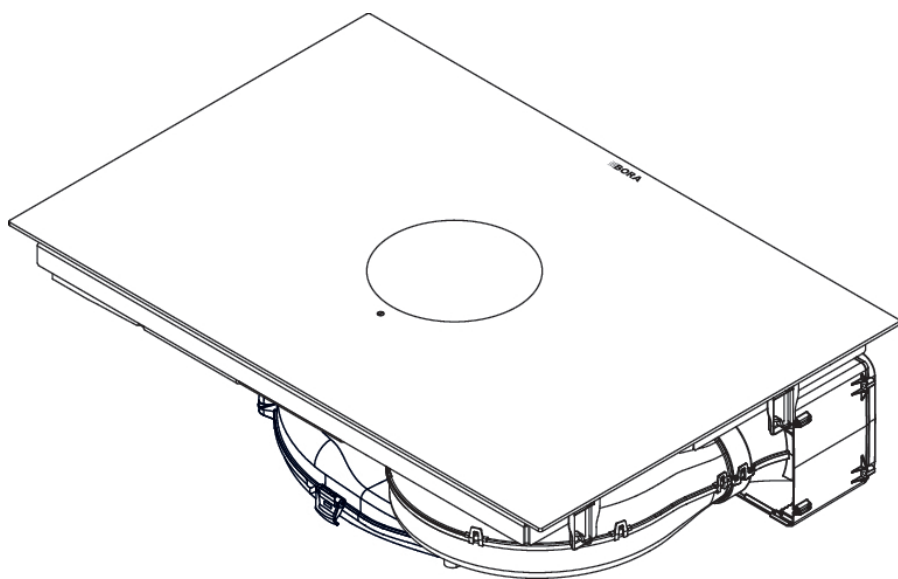
Productinformatie conform verordening (EU) nr. 66/2014.

Fabrikant	BORA		
Identificatie model	E80P		
Type kookplaat	Glaskeramisch kookveld		
Aantal kochzones/kookoppervlakken	4		
Verwarmingstechniek	Inductiekookzones en -oppervlakken		
	Symbool	Waarde	Eenheid
Formaat van bruikbaar oppervlak			
Kookzone vooraan links	Ø	21,0	cm
Kookzone achteraan links	Ø	17,5	cm
Kookoppervlak rechtsvoor	LxW	21,0 x 21,0	cm
Kookoppervlak rechtsachter	LxW	21,0 x 21,0	cm
Energieverbruik			
Kookzone vooraan links	EC _{electric cooking}	188,1	Wh/kg
Kookzone achteraan links	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Kookoppervlak rechtsvoor	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Kookoppervlak rechtsachter	EC _{electric cooking}	180,3	Wh/kg
Kookoppervlakken rechts overbrugd	EC _{electric cooking}	179,5	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat	EC _{electric hob}	180,6	Wh/kg

Tab. 12.1 Productgegevensblad

PT

Instruções de utilização e montagem E80P



Lista de conteúdos

1	Informações gerais	239	5.5	Operar a placa de cozinhar	254
1.1	Validade	239	5.5.1	Selecionar zona de cozedura	254
1.2	Responsabilidade	239	5.5.2	Configurar o nível de potência para uma zona de cozedura	254
1.3	Conformidade do produto	239	5.5.3	Função booster das zonas de cozedura	255
1.4	Apresentação de informações	239	5.5.4	Função ponte	255
2	Segurança	240	5.5.5	Deteção da panela	255
2.1	Utilização prevista	240	5.5.6	Desligar a zona de cozedura	255
2.2	Pessoas com capacidades reduzidas	240	5.6	Dispositivos de segurança	255
2.3	Instruções de segurança gerais	241	5.6.1	Sistema de segurança para crianças	255
2.4	Instruções de segurança para montagem	243	5.6.2	Bloqueio de limpeza	256
2.4.1	Instruções de segurança para montagem do exaustor de placa	244	5.6.3	Indicação de calor residual	256
2.4.2	Instruções de segurança para montagem da placa de cozinhar	244	5.6.4	Desconexão de segurança	256
2.5	Instruções de segurança para operação	245	5.6.5	Proteção de sobreaquecimento	256
2.5.1	Instruções de segurança para operação do exaustor de placa	246	6	Menu do cliente	256
2.5.2	Instruções de segurança para operação das placas de cozinhar	247	6.1	Item de menu L: Volume do sinal sonoro	257
2.6	Instruções de segurança para limpeza e manutenção	248	6.2	Opção de menu C:	257
2.6.1	Instruções de segurança para limpeza e manutenção dos exaustores de placa	248	6.3	Sistema de segurança para crianças	257
2.6.2	Instruções de segurança para limpeza e manutenção de placas de cozinhar	249	6.4	Item de menu F:	257
2.7	Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes	249	6.5	Indicação de manutenção do filtro	257
2.8	Instruções de segurança para desmontagem e eliminação	249	6.6	Opção de menu n: Tempo de atraso	258
3	Dados técnicos	251	6.7	Opção de menu r: Tempo de reação	258
4	Descrição do aparelho	251	6.8	Opção de menu S:	258
4.1	Descrição do modelo	251	6.9	Indicação de software/hardware	258
4.2	Descrição do sistema	252	6.10	Opção de menu o:	258
4.2.1	Estrutura	252	6.11	Desconexão de segurança	258
4.2.2	Painel de comando	252	6.12	Opção de menu 0:	258
4.2.3	Indicação de 7 segmentos	252	6.13	Configurações da fábrica	258
4.3	Princípio de funcionamento do exaustor de placa	252	7	Limpeza e manutenção	259
4.4	Princípio do funcionamento da placa de indução	253	7.1	Produtos de limpeza	259
5	Funcionamento e operação	253	7.2	Manutenção	259
5.1	Instruções de operação gerais	253	7.3	Limpeza da placa de cozinhar	259
5.2	Comando tátil	253	7.4	Limpar o exaustor de placa	259
5.3	Ligar/desligar o sistema	253	7.4.1	Limpar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável	260
5.4	Operar o exaustor de placa	254	7.4.2	Retirar os líquidos do aparelho	260
5.4.1	Níveis de potência do ventilador	254	7.5	Limpar a carcaça de condução do ar	260
5.4.2	Função booster do ventilador	254	7.6	Substituir o filtro de odores	261
5.4.3	Atraso de desconexão automático	254	8	Resolução de falhas	263
5.4.4	Indicação de manutenção do filtro	254	9	Montagem	264
			9.1	Instruções gerais de montagem	264
			9.2	Âmbito de fornecimento	264
			9.3	Ferramentas e meios auxiliares	264
			9.4	Especificações de montagem	264
			9.4.1	Distâncias de montagem	264
			9.4.2	Dimensões mínimas do móvel	264
			9.4.3	Indicações sobre móveis de cozinha	264
			9.5	Recorte da bancada	265

9.5.1	Medidas de recorte	265
9.6	Preparar os móveis de cozinha	265
9.6.1	Circulação de ar de retorno do móvel de cozinha	265
9.6.2	Variantes de montagem (A e B) para aparelhos de circulação de ar.....	266
9.6.3	Preparar os móveis de cozinha para a variante de montagem A.....	266
9.6.4	Dimensões de instalação da variante de montagem A.....	267
9.6.5	Ampliar a guia telescópica da caixa de limpeza do ar	267
9.6.6	Preparar os móveis de cozinha para a variante de montagem B.....	267
9.6.7	Dimensões de instalação da variante de montagem B	268
9.7	Preparar o aparelho	268
9.8	Montar a placa de cozinhar	268
9.8.1	Colocar a placa de cozinhar.....	268
9.8.2	Fixar a placa de cozinhar	269
9.8.3	Estabelecer a ligação do painel traseiro para a variante de montagem A.....	269
9.8.4	Colocar o filtro de odores	269
9.9	Realizar a ligação à corrente	269
9.10	Primeira colocação em funcionamento	270
9.10.1	Menu do distribuidor e de assistência técnica.....	271
9.10.2	Item de menu P: Gestão de energia.....	271
9.10.3	Opção de menu D: Modo de demonstração ..	271
9.10.4	Verificação de funcionamento	272
9.11	Selar o aparelho	272
9.12	Entrega ao utilizador.....	272
10	Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação	272
10.1	Colocação fora de serviço	272
10.2	Desmontagem.....	272
10.3	Eliminação ecológica	273
10.3.1	Eliminação de embalagem de transporte.....	273
10.3.2	Eliminação de acessórios	273
10.3.3	Eliminação do aparelho antigo.....	273
11	Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios	273
11.1	Garantia do fabricante da BORA	273
11.1.1	Extensão da garantia	274
11.2	Serviço de assistência.....	274
11.3	Peças sobresselentes	274
11.4	Acessórios.....	274
12	Fichas técnicas de produto	275
12.1	Ficha técnica de produto E80P - Placa de cozinhar	275

1 Informações gerais

Este manual de instruções e todos os documentos fornecidos incluem indicações importantes que o protegem de ferimentos e evitam danos no aparelho.

► Tenha especial atenção a todos os documentos que fazem parte do âmbito de fornecimento.

A montagem, a instalação e a colocação em funcionamento devem ser realizadas apenas em conformidade com as leis, disposições e normas aplicáveis a nível nacional. Os trabalhos devem ser realizados por pessoal técnico qualificado que esteja familiarizado e cumpra os regulamentos adicionais das empresas locais de fornecimento de energia elétrica. Todas as instruções de segurança e advertências, bem como as instruções de procedimentos dos documentos fornecidos, devem ser respeitadas. Guardar estas instruções num local seguro e, se necessário, transmiti-las ao próximo utilizador.

1.1 Validade

Este manual de instruções aplica-se a vários modelos de aparelhos. É possível que sejam descritas características que não se apliquem ao seu aparelho. As figuras apresentadas podem variar nos detalhes e devem ser entendidas como uma representação esquemática.

1.2 Responsabilidade

A BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e a BORA Lüftungstechnik GmbH doravante designadas como BORA não se responsabilizam por danos decorrentes da violação ou não observação dos documentos incluídos no âmbito de fornecimento!

Além disso, a BORA não se responsabiliza por danos decorrentes de montagem indevida e da não observação das instruções de segurança e advertências!

1.3 Conformidade do produto

Os aparelhos estão em conformidade com as seguintes legislações da UE/CE:

- Diretiva CEM 2014/30/UE
- Diretiva Baixa Tensão 2014/35/UE
- Diretiva Conceção Ecológica 2009/125/CE
- Diretiva RSP 2011/65/UE

O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível no seguinte endereço IP:
<https://www.bora.com>

1.4 Apresentação de informações

O artigo descrito nestas instruções também é referido daqui em diante como aparelho. Todas as medidas estão em milímetros.

Instruções de manuseamento

► Deve seguir sempre as instruções de procedimentos pela ordem estabelecida.

Listas

- Lista 1
- Lista 2

Pontos de informação

i Uma informação indica aspetos específicos que deve ter em atenção obrigatoriamente.

Instruções de segurança e advertências

PERIGO

Tipo e fonte do perigo

Consequências do incumprimento

► Medidas de prevenção de perigos

A isto aplica-se:

- Os sinais de aviso advertem para um perigo de ferimentos elevado.
- A palavra de sinalização especifica a gravidade do perigo.

Sinal de aviso	Palavra de sinalização	Perigo potencial
	Perigo	Indica uma situação perigosa iminente que, no caso de incumprimento, leva à morte ou a ferimentos graves.
	Aviso	Indica uma potencial situação perigosa que, no caso de incumprimento, pode levar à morte ou a ferimentos graves.
	Cuidado	Indica uma potencial situação perigosa que, no caso de incumprimento, pode levar a ferimentos ligeiros ou menores.
	Nota	Indica uma potencial situação perigosa que, no caso de incumprimento, pode levar a danos materiais.

Tab. 1.1 Significado dos sinais de aviso e das palavras de sinalização

2 Segurança

O aparelho está em conformidade com as normas de segurança aplicáveis. O utilizador é responsável pela limpeza, manutenção e utilização seguras do aparelho. O seu uso indevido poderá causar ferimentos pessoais ou danos ao aparelho.

2.1 Utilização prevista

O aparelho destina-se exclusivamente à preparação de alimentos a nível doméstico.

Este aparelho não foi previsto para:

- o funcionamento no exterior
- o aquecimento de espaços
- o arrefecimento, a ventilação ou a desumidificação de espaços
- o funcionamento em locais de instalação móveis, como veículos a motor, barcos ou aviões
- a operação com um temporizador externo ou um sistema de telecomando separado
- o funcionamento a uma altitude superior a 2000 m (acima do nível do mar)
- o funcionamento em estado não completamente montado

Qualquer utilização diferente ou qualquer outra utilização além da descrita neste manual de instruções é considerada imprópria.

 A BORA não se responsabiliza por danos causados por instalação incorreta, utilização indevida ou operação incorreta.

É proibida toda e qualquer utilização abusiva!

2.2 Pessoas com capacidades reduzidas

Crianças

O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a oito anos se tiverem sido supervisionadas ou instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem entendido os perigos que daí possam resultar. As crianças não devem brincar com o aparelho.

- ▶ Utilizar o sistema de segurança para crianças, de forma que as crianças não consigam ligar o aparelho sem supervisão ou alterar as configurações.
- ▶ Supervisionar as crianças que se encontram nas proximidades do aparelho.
- ▶ Não armazenar objetos que possam ser de interesse para crianças em espaços de armazenamento acima ou atrás do aparelho. Caso contrário, as crianças são induzidas a subir para o aparelho.

 As tarefas de limpeza e de manutenção não devem ser levadas a cabo por crianças, exceto se estiverem sob supervisão permanente.

Pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas

O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimento se tiverem sido supervisionadas ou instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem entendido os perigos que daí possam resultar. O sistema de segurança para crianças pode limitar a colocação em funcionamento.

PERIGO

Perigo de queimaduras devido a utensílio de cozinha e comida quentes

As pegas de recipiente que ficam salientes sobre a superfície de trabalho induzem ao toque nas mesmas.

- ▶ Manter as crianças afastadas das placas de cozinhar quentes, exceto se estiverem sob supervisão.
- ▶ Não virar as pegas de panelas e de frigideiras para fora da superfície de trabalho de modo a ficarem salientes.
- ▶ Evitar que as panelas e as frigideiras quentes possam ser puxadas para baixo.
- ▶ Se necessário, utilizar uma grelha de proteção da placa de cozinhar ou coberturas da placa de cozinhar adequadas.
- ▶ Utilizar apenas grelhas de proteção da placa de cozinhar e coberturas da placa de cozinhar aprovadas pelo fabricante do aparelho, caso contrário incorre-se em perigo de acidente.
- ▶ Para escolher uma grelha de proteção adequada, contactar o fornecedor ou o serviço de assistência técnica da BORA.

2.3 Instruções de segurança gerais

PERIGO

Perigo de asfixia devido a materiais de embalagem

Os materiais de embalagem (por ex., películas, esferovite) podem representar um perigo de morte para as crianças.

- ▶ Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Eliminar a embalagem imediatamente de forma correta.

PERIGO

Perigo de choque elétrico ou ferimentos devido a superfícies danificadas

As rachas, fissuras ou quebras na superfície dos aparelhos (por ex., vidro danificado), especialmente na área da unidade de comando, podem expor ou danificar os componentes eletrónicos subjacentes. Isto pode dar origem a um choque elétrico. Além disso, uma superfície danificada pode provocar ferimentos.

- ▶ Não tocar na superfície danificada.
- ▶ Caso existam rachas, fissuras ou quebras, desligar imediatamente o aparelho.
- ▶ Desligar o aparelho da rede elétrica em segurança utilizando disjuntores, fusíveis, interruptores automáticos ou contactores.
- ▶ Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

AVISO

Perigo de ferimentos ou danos devido a componentes incorretos ou modificações não autorizadas

Os componentes incorretos podem causar danos pessoais ou danos no aparelho. As alterações, os acessórios ou as modificações feitos ao aparelho podem afetar a segurança.

- ▶ Utilizar apenas componentes originais.
- ▶ Não realizar modificações, ampliações ou remodelações no aparelho.

AVISO

Perigo lesão devido a danos mecânicos no aparelho

Danos mecânicos (p. ex., quebra, deformação, enfraquecimento da ligação adesiva, ...) no aparelho, bem como nos cabos e acessórios podem provocar ferimentos.

- ▶ Interrompa o funcionamento do aparelho.
- ▶ Não tentar reparar ou substituir componentes danificados.
- ▶ Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

CUIDADO

Perigo de ferimentos devido à queda de componentes do aparelho

A queda de componentes do aparelho pode causar ferimentos.

- ▶ Colocar os componentes do aparelho removidos em segurança junto ao aparelho.
- ▶ Assegurar que nenhum componente do aparelho removido esteja em risco de cair.

CUIDADO

Perigo de ferimentos devido a sobrecarga

Durante o transporte e a montagem do aparelho, podem ocorrer ferimentos nos membros e no tronco devido a manuseamento incorreto.

- ▶ Se necessário, transportar e montar o aparelho com a ajuda de uma segunda pessoa.
- ▶ Se necessário, utilizar meios auxiliares adequados para evitar danos ou ferimentos.

CUIDADO

Danos devido a utilização indevida

As superfícies do aparelho não devem ser utilizadas como superfícies de trabalho ou apoio. Tal poderá danificar o aparelho (especialmente se forem utilizados objetos duros e pontiagudos).

- ▶ Não utilizar o aparelho como bancada de trabalho ou superfície de apoio.
- ▶ Manter os objetos duros ou pontiagudos afastados das superfícies do aparelho.

NOTA

Falhas e erros

Em caso de falhas ou operação incorreta, são emitidos avisos de erro.

- ▶ Em caso de falhas e erros, observar as indicações incluídas no capítulo "Resolução de falhas".
- ▶ Em caso de falhas e erros não descritos, desligar o aparelho e contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

NOTA

Danos no aparelho devido a animais de estimação

Os animais de estimação podem danificar o aparelho ou provocar ferimentos a si próprios.

- ▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.

2.4 Instruções de segurança para montagem

PERIGO

Perigo de ferimentos devido a montagem incorreta

O incumprimento das instruções de montagem pode resultar em ferimentos.

- ▶ A instalação e a montagem do aparelho apenas devem ser realizadas por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
- ▶ O aparelho deve ser montado sempre sem estar ligado à corrente.
- ▶ Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricitistas especializados.
- ▶ Efetuar todas as tarefas com muita atenção e consciência.
- ▶ Antes de entregar o aparelho ou o sistema ao consumidor final, certifique-se de que este foi instalado corretamente.

PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a aparelho danificado

Um aparelho danificado pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Antes da montagem do aparelho, verificar se existem danos visíveis.
- ▶ Não montar e não ligar qualquer aparelho danificado.
- ▶ Não colocar aparelhos danificados em funcionamento.

NOTA

Danos no aparelho devido a ligação elétrica incorreta

A segurança elétrica do aparelho só é garantida se o mesmo se encontrar ligado a um sistema de ligação à terra corretamente instalado.

- ▶ Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricitistas especializados.
- ▶ Assegurar que são tomadas as medidas de segurança básicas. O aparelho deve ser adequado à tensão e frequência locais.
- ▶ Verificar as indicações na etiqueta de identificação e, em caso de desvios, não ligar o aparelho.
- ▶ Ligar os aparelhos à rede elétrica apenas após a instalação do sistema de condutas ou da montagem do filtro de ar circulante.
- ▶ Utilizar apenas os cabos de ligação especificados.

NOTA

Danos no aparelho devido a distâncias de montagem incorretas

O incumprimento das distâncias de montagem pode provocar danos no aparelho e no móvel de cozinha, assim como limitações no funcionamento.

- ▶ Durante a montagem, manter a distância mínima de segurança indicada no capítulo Montagem.

2.4.1 Instruções de segurança para montagem do exaustor de placa

AVISO

Perigo de ferimentos devido ao movimento giratório da roda do ventilador

A rotação da roda do ventilador representa perigo de ferimentos.

- ▶ Instalar o aparelho sempre sem estar ligado à corrente.
- ▶ Antes da colocação em funcionamento, ligar o ventilador de ambos os lados ao sistema de condutas.

CUIDADO

Perigo de ferimentos devido ao movimento giratório da roda do ventilador

No caso de guias de condução de ar curtas, existe risco de intervenção na câmara do ventilador.

- ▶ Nunca colocar a mão na câmara do ventilador através da saída de ar.
- ▶ Montar os ventiladores sempre de forma a que não seja possível tocar nos mesmos através da saída de ar.
- ▶ Instalar uma proteção contra intervenção nas condutas de ar com menos de 900 mm entre o ventilador e a saída de ar.
- ▶ Os filtros de odores (filtros de carvão ativado) não oferecem proteção de intervenção adequada.

2.4.2 Instruções de segurança para montagem da placa de cozinhar

PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a cabo de alimentação danificado

Se o cabo de alimentação for danificado (por ex., durante a montagem ou devido a contacto com placas de cozinhar quentes), tal pode provocar um choque elétrico (mortal).

- ▶ Assegurar que o cabo de ligação não está preso ou danificado.
- ▶ Assegurar que o cabo de ligação não entra em contacto com a placa de cozinhar quente.

PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a ligação incorreta à rede elétrica

A incorreta ligação do aparelho à tensão da rede elétrica representa perigo de choque elétrico.

- ▶ Assegurar que o aparelho está ligado à tensão da rede elétrica através de uma ligação fixa.
- ▶ Assegurar que o aparelho está ligado a um sistema de ligação à terra corretamente instalado.
- ▶ Assegurar que é fornecido um dispositivo que permita a separação da rede elétrica com uma abertura de contacto omipolar de, pelo menos, 3 mm (disjuntores, fusíveis, interruptores automáticos ou contactores).

2.5 Instruções de segurança para operação

PERIGO

Perigo de incêndio devido a óleos ou gorduras sobreaquecidas

O óleo ou a gordura aquecem rapidamente e podem incendiar-se.

- ▶ Nunca deixar o aparelho sem supervisão durante a realização de trabalhos com óleos e gorduras.
- ▶ Nunca extinguir com água um fogo provocado por óleo ou gordura.
- ▶ Desligar o aparelho.
- ▶ Abafar o fogo, por ex., com um tecido ou uma manta antifogo.

AVISO

Perigo de queimaduras devido a aparelhos em aquecimento

Determinados aparelhos e os seus respetivos componentes tangíveis aquecem durante o funcionamento. Após desligados, estes devem primeiro arrefecer. O contacto com superfícies quentes pode causar queimaduras graves.

- ▶ Não tocar em aparelhos quentes.
- ▶ Ter em atenção a indicação de calor residual.

AVISO

Perigo de queimaduras devido a choque elétrico

Durante ou após uma falha de energia, um aparelho que estava anteriormente em funcionamento pode ainda estar quente.

- ▶ Não tocar no aparelho enquanto este ainda estiver quente.
- ▶ Manter as crianças afastadas do aparelho quente.

AVISO

Perigo de queimaduras e incêndio devido a objetos quentes

O aparelho e os seus respetivos componentes tangíveis estão quentes durante o funcionamento e durante o arrefecimento. Os objetos que se encontram em contacto com peças do aparelho quentes aquecem muito rapidamente e podem provocar queimaduras graves (isto aplica-se, particularmente, aos objetos de metal, como facas, garfos, colheres, tampas ou componentes do aparelho) ou incendiar-se.

- ▶ Não deixar objetos sobre o aparelho.
- ▶ Utilizar os meios de proteção adequados (pegas, luvas resistentes ao calor).
- ▶ Durante a utilização de placas de indução, não confiar na deteção da panela; desligar sempre o aparelho após a utilização.

CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a utensílio de cozinha quente

Um utensílio de cozinha quente pode danificar determinados componentes do aparelho.

- ▶ Não pousar qualquer utensílio de cozinha quente na área do painel de comando ou da indicação da placa de cozinhar.
- ▶ Afastar o utensílio de cozinha quente do bocal de entrada de ar.

NOTA

Danos no aparelho

A utilização incorreta pode causar danos no aparelho.

- ▶ Assegurar que a base do utensílio de cozinha e a superfície do aparelho estão limpas e secas.
- ▶ Levantar sempre o utensílio de cozinha (não arrastar), para evitar riscos e abrasões na superfície do aparelho.
- ▶ Não utilizar o aparelho como superfície de apoio.
- ▶ Desligar sempre o aparelho após a utilização.

2.5.1 Instruções de segurança para operação do exaustor de placa

AVISO

Perigo de incêndio devido a flambado

Durante o funcionamento do exaustor de placa, este absorve as gorduras da cozedura. Estas gorduras podem pegar fogo ao flambar os alimentos.

- ▶ Limpar regularmente o exaustor de placa.
- ▶ Nunca trabalhar com chamas abertas enquanto estiver a operar o exaustor de placa.

CUIDADO

Danos devido a objetos ou papel aspirados

Os objetos pequenos e leves, como panos de limpeza feitos de pano ou papel, podem ser aspirados pelo exaustor de placa. Isto pode danificar o ventilador ou afetar a saída de ar da extração.

- ▶ Não armazenar objetos ou papel no exaustor de placa.
- ▶ Utilizar o exaustor de placa apenas com o filtro de gordura aplicado.

CUIDADO

Danos devido a acumulação de gordura e sujidade

A acumulação de gordura e de sujidade pode afetar o funcionamento do exaustor da placa.

- ▶ Nunca utilizar o exaustor de placa sem o filtro de gordura de aço inoxidável corretamente instalado.

NOTA

Humidade atmosférica elevada

Em cada processo de cozedura, é libertada para o ar ambiente humidade adicional. No modo de recirculação de ar, apenas uma ligeira humidade é eliminada dos vapores de cozedura.

- ▶ No modo de recirculação de ar, assegurar uma entrada suficiente de ar fresco, por ex., através de uma janela aberta.
- ▶ Assegurar um clima interior normal e confortável (45–60% de humidade atmosférica), por ex., abrindo uma abertura de ventilação natural ou através do funcionamento da ventilação de espaço.

2.5.2 Instruções de segurança para operação das placas de cozinhar

PERIGO

Perigo de incêndio devido a placa de cozinhar sem supervisão

O óleo ou a gordura aquecem rapidamente e podem incendiar-se.

- ▶ Nunca aquecer óleo ou gordura sem supervisão.
- ▶ Nunca extinguir com água um fogo provocado por óleo ou gordura.
- ▶ Desligar a placa de cozinhar.
- ▶ Abafar o fogo, por ex., com um testro ou uma manta antifogo.

PERIGO

Perigo de explosão devido a líquidos inflamáveis

Os líquidos inflamáveis nas proximidades de uma placa de cozinhar podem explodir e causar ferimentos graves.

- ▶ Não utilizar aerossóis nas proximidades do aparelho, enquanto este se encontrar em funcionamento.
- ▶ Não armazenar líquidos inflamáveis nas proximidades de uma placa de cozinhar.

AVISO

Perigo de queimaduras devido ao derrame de líquidos quentes

Um processo de cozedura sem supervisão pode levar a sobreaquecimento e a derrame de líquidos quentes.

- ▶ Vigiar todos os processos de cozedura.
- ▶ Evitar a ebulição.
- ▶ Desligar sempre o aparelho após a utilização.

AVISO

Perigo de queimaduras devido a vapor quente

A existência de líquidos entre a zona de cozedura e a base dos utensílios de cozinha pode causar queimaduras na pele durante a evaporação.

- ▶ Assegurar que a zona de cozedura e a base dos utensílios de cozinha estão sempre secas.

NOTA

Danos devido a alimentos com açúcar ou sal

Colocar alimentos com açúcar ou sal, como sumos, na zona de cozedura pode danificar a mesma.

- ▶ Assegurar que não são colocados alimentos com açúcar ou sal, como sumos, na zona de cozedura quente.
- ▶ Remover imediatamente alimentos com açúcar ou sal, como sumos, da zona de cozedura quente.

CUIDADO

Radiação eletromagnética

Efeito nos estimuladores cardíacos ("pacemakers"), nos aparelhos auditivos e nos implantes metálicos. As placas de cozinhar de indução geram um campo eletromagnético de alta frequência na área das zonas de cozedura. A aproximação direta das zonas de cozedura pode afetar negativamente ou perturbar o funcionamento dos estimuladores cardíacos ("pacemakers"), dos aparelhos auditivos e dos implantes metálicos.

► Em caso de dúvida, contactar o fabricante do seu aparelho médico ou o seu médico.

2.6 Instruções de segurança para limpeza e manutenção

NOTA

Danos no aparelho devido a sujidade

A sujidade pode causar danos, limitações no funcionamento ou odores desagradáveis.

- Limpar regularmente o aparelho.
- Remover imediatamente a sujidade.
- Durante a limpeza, utilizar apenas detergentes de limpeza não abrasivos, para evitar riscos e abrasões na superfície.
- Assegurar que, durante a limpeza, não entra água para o interior do aparelho. Utilizar apenas um pano moderadamente húmido. Nunca utilizar um jato de água no aparelho. A entrada de água pode provocar danos.
- Não utilizar qualquer aparelho de limpeza a vapor durante a limpeza. O vapor pode causar um curto-circuito nos componentes sob tensão e provocar danos materiais.
- Ter em atenção todas as indicações incluídas no capítulo "Limpeza e manutenção".

2.6.1 Instruções de segurança para limpeza e manutenção dos exaustores de placa

PERIGO

Perigo de incêndio devido a acumulação de gordura

A limpeza irregular ou insuficiente do filtro de gordura ou a não substituição atempada do filtro pode aumentar o perigo de incêndio.

- Limpar e trocar o filtro regularmente.

AVISO

Perigo de ferimentos ao abrir a tampa inferior da carcaça

A rotação da roda do ventilador representa perigo de lesão.

- Desligar o aparelho e desligá-lo da alimentação elétrica antes de remover as coberturas na área da roda do ventilador.

AVISO

Perigo de ferimentos devido ao movimento giratório da roda do ventilador

Se a roda do ventilador girar durante a substituição do filtro poderão ocorrer ferimentos.

- Substituir o filtro de odores (filtro de carvão ativado) apenas quando o aparelho está desligado.

NOTA

Danos no aparelho e mau funcionamento

A sujeira nas aberturas de ventilação pode danificar componentes e provocar mau funcionamento.

- ▶ Manter todas as aberturas de ventilação abertas e limpas.

2.6.2 Instruções de segurança para limpeza e manutenção de placas de cozinhar

AVISO

Perigo de queimaduras devido a superfícies quentes

Durante a limpeza das placas de cozinhar quentes, existe perigo de queimaduras.

- ▶ Limpar as placas de cozinhar apenas quando tiverem arrefecido.
- ▶ Ter em atenção a indicação de calor residual.

2.7 Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes

PERIGO

Perigo de ferimentos em caso de reparações

A falta de competências pode causar ferimentos durante os trabalhos de reparação.

- ▶ A reparação e os trabalhos de assistência técnica no aparelho apenas devem ser realizados por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica.
- ▶ Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricitistas especializados.
- ▶ Um cabo de alimentação danificado deve ser substituído por um cabo de alimentação adequado.

AVISO

Perigo de ferimentos ou danos devido a reparações indevidas

Os componentes incorretos podem causar danos pessoais ou danos no aparelho. As modificações, ampliações ou remodelações realizadas ao aparelho podem afetar a segurança.

- ▶ Em caso de reparações, utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.
- ▶ Não realizar modificações, ampliações ou remodelações no aparelho.

2.8 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

PERIGO

Perigo de ferimentos em caso de desmontagem

A falta de competências pode causar ferimentos durante a desmontagem.

- ▶ A desmontagem apenas deve ser realizada por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica.
- ▶ Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricitistas especializados.

 PERIGO**Perigo de choque elétrico devido a desconexão incorreta**

A incorreta desconexão do aparelho da tensão da rede elétrica representa perigo de choque elétrico.

- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão do aparelho com um aparelho de medição aprovado.
- ▶ Evitar tocar nos contactos expostos da unidade eletrónica, pois podem conter carga residual.

 PERIGO**Perigo de choque elétrico devido a carga residual**

Os componentes eletrónicos do aparelho podem conter carga residual e causar um choque elétrico.

- ▶ Não tocar em qualquer contacto exposto.

4.2 Descrição do sistema

4.2.1 Estrutura

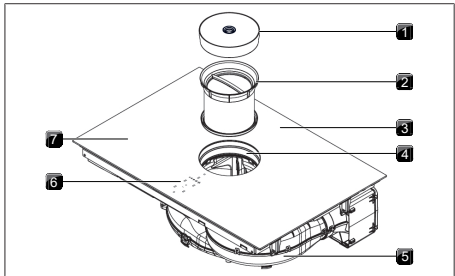


Fig. 4.1 Estrutura

- [1] Bocal de entrada de ar
- [2] Filtro de gordura de aço inoxidável
- [3] Placa de cozinhar
- [4] Abertura da entrada de ar
- [5] Ventilador
- [6] Painel de comando
- [7] Zona de cozedura (4x)

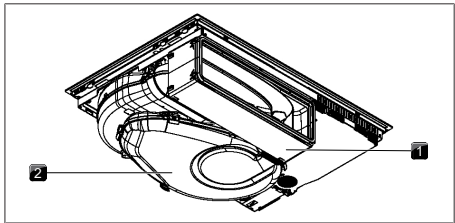


Fig. 4.2 Vista traseira

- [1] Caixa de limpeza do ar
- [2] Carcaça de condução do ar

4.2.2 Painel de comando

O aparelho é operado através de um painel de comando tátil central.

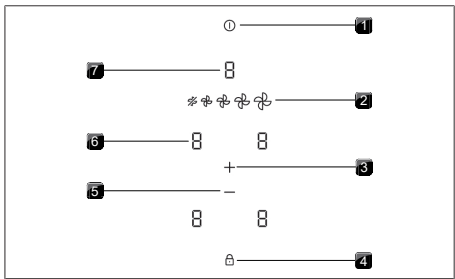


Fig. 4.3 Painel de comando

- [1] Botão de ligar
- [2] Botão de ventilador
- [3] Botão de Mais
- [4] Botão do sistema de segurança para crianças
- [5] Botão de Menos
- [6] Indicação da zona de cozedura
- [7] Indicação do exaustor de placa

4.2.3 Indicação de 7 segmentos

Indicação do ventilador

Indicação	Significado
I-3	Níveis de potência
P	Função booster
0	Desativado
⏸	Atraso de desconexão automático
F	Indicação de manutenção do filtro
por ex. E	Código de anomalia

Tab. 4.2 Significado da indicação de 7 segmentos

Indicação da zona de cozedura

Indicação	Significado
I-9	Nível de potência
P	Função booster
U	Deteção da panela
0	Desativado
H	Indicação de calor residual (a zona de cozedura está desligada, mas ainda quente)
E	Erro

Tab. 4.3 Significado da indicação de 7 segmentos

4.3 Princípio de funcionamento do exaustor de placa

🏠 Modo de funcionamento de recirculação de ar
Os vapores de cozedura são encaminhados através do ventilador para o filtro de odores (filtro de carvão ativado). O filtro de odores absorve os odores que surgem durante o processo de cozedura. O ar purificado é depois libertado para a divisão. Por motivos de saúde e higiene, o filtro de odores deve ser substituído nos intervalos recomendados (Limpeza e manutenção).

i No modo de recirculação de ar, é necessário assegurar uma ventilação suficiente para dissipar a humidade do ar.

4.4 Princípio do funcionamento da placa de indução

Zonas de cozedura de indução aquecem os utensílios de cozinha através de um campo magnético. A base da panela é aquecida diretamente. A zona de cozedura aquece indiretamente. As zonas de cozedura com tecnologia de indução funcionam apenas com utensílios de cozinha adequados (base magnetizável de diâmetro suficiente).

Níveis de potência

A elevada potência das placas de cozinhar de indução leva a um aquecimento muito rápido do utensílio de cozinha. Para evitar que os alimentos fiquem queimados, ao selecionar-se o nível de potência tem de se realizar um certo ajuste em relação aos sistemas de cozedura convencionais. Os dados indicados na tabela são valores de orientação. Recomenda-se o ajuste do nível de potência em função do utensílio de cozinha e da quantidade.

Nível de potência	Atividade
I	Derreter manteiga e chocolate, dissolver gelatina
I-3	Manter quente molhos e sopas, demolhar arroz
2-6	Cozer batatas, massas, sopas, ragus, refogar fruta, legumes e peixe, descongelar comida
6-7	Fritar em frigideiras com revestimento, fritura delicada (sem aquecer demasiado a gordura) de escalopes, peixe
7-8	Aquecer gordura, dourar carne, leve fervura de molhos ligados e sopas, cozinhar omeletes
P	Aquecer água

Tab. 4.4 Recomendações para os níveis de potência

Utensílios de cozinha adequados

Os utensílios de cozinha com este símbolo  são adequados para placas de cozinhar de indução.

► Prestar atenção ao diâmetro mínimo da base dos utensílios de cozinha:

Aparelho	Zona de cozedura	Diâmetro mínimo da base dos utensílios de cozinha
E80P	à frente, à esquerda	110 mm
	atrás, à esquerda	90 mm
	à frente, à direita	110 mm
	atrás, à direita	110 mm

Tab. 4.5 Diâmetro mínimo dos utensílios de cozinha

► Colocar o utensílio de cozinha (sem base intermédia ou semelhante) diretamente sobre a placa vitrocerâmica.

i Os tempos de pré-aquecimento e os tempos de aquecimento contínuo, assim como os resultados de cozedura, são significativamente afetados pela estrutura e qualidade dos utensílios de cozinha.

i A base dos utensílios de cozinha não deve apresentar curvaturas, estrias salientes, nem rebordos afiados. Os utensílios de cozinha podem não ser detetados ou sobreaquecer devido a curvaturas na base. Estrias ou rebordos afiados podem riscar a superfície da placa de cozinhar.

Ruídos

Podem ocorrer ruídos durante o funcionamento das placas de indução devido ao material e manuseamento dos utensílios de cozinha (por ex. zumbido, ruído de contacto, assobios, cliques ou sibilar).

5 Funcionamento e operação

► Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

O aparelho só pode ser utilizado quando o filtro de carvão ativado, a tampa de troca do filtro, o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar estiverem montados.

5.1 Instruções de operação gerais

O aparelho é operado através de um painel de comando central. O painel de comando está equipado com zonas táteis e áreas de indicação. O aparelho é operado com o dedo, através de toque (comando tátil).

5.2 Comando tátil

O sistema reconhece diferentes comandos táteis.

Comandos táteis	aplicável a	Tempo (contacto)
Toque	Botões	0,3 s
Pressir contínuo	Botões	1 – 3 s

Tab. 5.1 Comando tátil

5.3 Ligar/desligar o sistema

► Pressionar o botão booster .

Depois do arranque do sistema, é apresentada a indicação padrão:

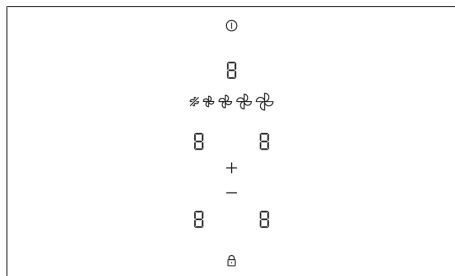


Fig. 5.1 Indicação padrão após a ativação

i Quando o sistema de segurança para crianças está ativo, o botão de bloqueio acende-se após o arranque do sistema

5.4 Operar o exaustor de placa

5.4.1 Níveis de potência do ventilador

Os níveis de potência do ventilador podem ser diretamente selecionados através do botão do ventilador.

► Toque no nível de potência pretendido no ventilador.

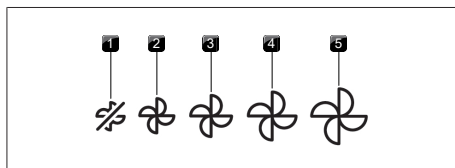


Fig. 5.2 Níveis de potência do ventilador

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| [1] Nível de potência 0 (desligado) | [2] Nível de potência 1 |
| [3] Nível de potência 2 | [4] Nível de potência 3 |
| [5] Função booster | |

5.4.2 Função booster do ventilador

Se a função booster for ativada, a capacidade de exaustão máxima ficará disponível durante um tempo pré-definido. Após 5 minutos, a função booster é automaticamente reposta no nível de potência 3.

Ativar a função booster do ventilador

► Toque no botão direito do ventilador (função booster).

Desativar a função booster do ventilador

A função booster do ventilador é desativada antes do tempo, assim que outro nível de potência for definido.

5.4.3 Atraso de desconexão automático

O exaustor de placa continua a funcionar a um nível mais baixo após a desconexão e desliga-se automaticamente após o tempo definido. A duração do atraso de desconexão pode ser ajustada no menu (30 minutos configuração da fábrica).

Terminar o atraso de desconexão automático antecipadamente

► Premir contínuo em

ou

► Premir contínuo a indicação da zona de cozedura

i É expressamente recomendado pela BORA um atraso de desconexão do exaustor de placa.

5.4.4 Indicação de manutenção do filtro

A indicação de manutenção do filtro do exaustor de placa é ativada automaticamente quando a vida útil do filtro de carvão ativado é atingida.

- Na indicação do ventilador é apresentado **F**.
- O funcionamento continua a ser possível sem limitações.

5.5 Operar a placa de cozinhar

5.5.1 Selecionar zona de cozedura

► Tocar numa indicação da zona de cozedura.

A operação das zonas de cozedura é ativada e podem ser efetuados ajustes até que o painel de comando altere para a indicação padrão.

5.5.2 Configurar o nível de potência para uma zona de cozedura

Após a seleção, os níveis de potência das zonas de cozedura podem ser ajustados os níveis de potência:

► Tocar no **+** ou no **-**.

► Premir contínuo em **+** (a definição passa para os níveis de potência 5 e 9)

► Premir contínuo em **-** (a definição passa para os níveis de potência 5 e 0)

Repetir este processo para colocar em funcionamento outras zonas de cozedura, sempre que necessário.

i O nível de potência definido é apresentado na indicação da zona de cozedura.

5.5.3 Função booster das zonas de cozedura

Quando a função booster é ativada, a potência das zonas de cozedura máxima fica disponível para uma zona de cozedura. Após 5 minutos, a função booster é automaticamente reposta no nível de potência 9. A potência máxima é temporariamente reduzida para a segunda zona de cozedura do mesmo lado. Se for selecionado um nível de potência demasiado alto para a segunda zona de cozedura, a função booster volta automaticamente.

Ativar a função booster para uma zona de cozedura

- ▶ Tocar no  no nível de potência 9 ativo.
- Na indicação da zona de cozedura aparece um .

Desativar a função booster antecipadamente

- ▶ Configuração de outro nível de potência

-  Nunca aquecer óleo, gordura e produtos semelhantes com a função booster. Devido à elevada potência, a base do recipiente pode sobreaquecer.

5.5.4 Função ponte

-  Função apenas disponível nas duas zonas de cozedura de indução surface à direita.

Através da função ponte, poderão ser combinadas duas zonas de cozedura sequenciais para formar uma superfície de zona de cozedura maior. O controlo da potência para a zona combinada ocorre, então, através de um elemento de comando. O controlo de potência ocorre de forma sincronizada (ambas as zonas de cozedura são operadas no mesmo nível de potência). A função ponte é adequada para aquecer alimentos, p. ex. numa assadeira.

-  A função ponte é interrompida e as zonas de cozedura são desativadas se durante 10 segundos não for detetado nenhum ou apenas um utensílio de cozinha adequado numa das zonas de cozedura (deteção da panela).

Ativar a função ponte

- ▶ Tocar simultaneamente em ambas as indicações das zonas de cozedura.
- A indicação da placa de cozinhar traseira mostra .
- A indicação da placa de cozinhar frontal mostra o nível de potência de ponte atual.
- ▶ Ajuste o nível de potência pretendido.

-  Se ambas as zonas de cozedura estiverem ativas antes da ativação da função ponte, é aplicado o nível de potência mais baixo.

Desativar a função ponte

- ▶ Premir contínuo em .
- ou
- ▶ Premir contínuo na indicação da zona de cozedura frontal.
- ou
- ▶ Tocar simultaneamente em ambas as indicações de zonas de cozedura com função ponte ativa.
- Os níveis de potência são definidos para 0.

5.5.5 Deteção da panela

Com as placas de indução, a zona de cozedura deteta automaticamente o tamanho do utensílio de cozinha e fornece a energia destinada apenas a esta superfície. Uma zona de cozedura de indução não funciona, se  /  for apresentado alternadamente. Possíveis causas para isso são:

- Utensílio de cozinha em falta
- Utensílio de cozinha inadequado
- O diâmetro da base do utensílio de cozinha é demasiado pequeno

Se nenhum recipiente for detetado após o ajuste de um nível de potência, a zona de cozedura é desligada automaticamente no prazo de 10 minutos.

-  Durante a utilização de placas de indução, não confiar na deteção da panela; desligar sempre o aparelho após a utilização.

5.5.6 Desligar a zona de cozedura

- ▶ Selecionar zona de cozedura
- ▶ Ajustar o nível de potência 0
- ou
- ▶ Premir contínuo em .
- ou
- ▶ Manter premida a indicação da zona de cozedura

5.6 Dispositivos de segurança

5.6.1 Sistema de segurança para crianças

O sistema de segurança para crianças impede a ligação involuntária ou não autorizada do aparelho. Se o sistema de segurança para crianças estiver ativo, o botão de bloqueio  acende-se na indicação do painel de comando.

Ativar o sistema de segurança para crianças

- ▶ Manter premido o botão de bloqueio .

- O sistema de segurança para crianças está ativo e as indicações ficam escuras.

Desativar o sistema de segurança para crianças

- Manter premido o botão de bloqueio .

Ativar/desativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente

(ver "6.2 Opção de menu C: Sistema de segurança para crianças")

5.6.2 Bloqueio de limpeza

O bloqueio de limpeza bloqueia o painel de comando durante 10 segundos.

Ativar o bloqueio de limpeza

- Tocar no botão de limpeza .
- O temporizador começa a contar na indicação do ventilador.

Desativar o bloqueio de limpeza antecipadamente

- Premir contínuo no botão de limpeza .

5.6.3 Indicação de calor residual

Se uma zona de cozedura ainda estiver quente depois de desligada, é apresentado "H".

- Não tocar em zonas de cozedura quentes.
 - Não colocar objetos nas zonas de cozedura quentes.
- Após um tempo de arrefecimento suficiente (temperatura <55 °C), a indicação apaga-se.

5.6.4 Desconexão de segurança

Exaustor de placa

O exaustor de placa muda para o modo automático após 120 minutos sem introdução ou alteração do nível de potência.

Placas de cozinhar

Cada zona de cozedura é desligada automaticamente após um tempo de funcionamento predefinido, sem alteração do nível de potência. A duração até à desconexão de segurança pode ser configurada no menu de cliente.

Nível de potência	Desconexão de segurança após horas.:min.		
	Nível 1	Nível 2	Nível 3
1	12:00	08:24	06:00
2	10:00	06:24	04:00
3	09:00	05:12	02:30

Nível de potência	Desconexão de segurança após horas.:min.		
4	08:00	04:12	02:00
5	06:00	03:18	01:30
6	04:00	02:12	01:00
7	04:00	02:12	01:00
8	03:00	01:48	00:45
9	02:00	01:18	00:30
P	00:05	00:05	00:05

Tab. 5.2 Desconexão de segurança nos níveis de potência

5.6.5 Proteção de sobreaquecimento

Em caso de sobreaquecimento, a potência da placa de cozinhar é reduzida ou o aparelho desligar-se-á completamente. A proteção de sobreaquecimento é ativada se:

- O utensílio de cozinha for aquecido sem conteúdo.
- Óleo ou gordura forem aquecidos a um nível de potência mais elevado.
- Após uma falha de energia, uma zona de cozedura quente for ligada novamente.

A proteção de sobreaquecimento inicia uma das seguintes ações:

- A função booster ativada será reposta.
- A função booster não pode ser ativada novamente.
- O nível de potência configurado será reduzido.
- A placa de cozinhar é completamente desligada.

Após um tempo de arrefecimento suficiente, a placa de cozinhar poderá ser utilizada novamente de forma completa.

6 Menu do cliente

Aceder ao menu do cliente

Condições: O aparelho está ligado, todas as zonas de cozedura e o exaustor de placa estão inativos e não existe qualquer calor residual.

- Premir contínuo na indicação do ventilador.

Navegação no menu do cliente

Navegar para a próxima opção de menu:

- Tocar na indicação do ventilador.
- As configurações realizadas são automaticamente assumidas na alteração para outra opção de menu ou ao fechar o menu.

Fechar o menu do cliente

- Premir contínuo na indicação do ventilador.
- ou
- Premir contínuo no botão Power .
- O menu é fechado e o aparelho é desligado.

Visão geral do menu de cliente

Opção de menu/designação/seleção	Configuração da fábrica
L Volume do sinal sonoro (0 - 9)	2
C (Ligar/desligar) Sistema de segurança para crianças	Desligar
F Indicar o nível de filtro (redefinir a indicação de manutenção do filtro)	
n Duração do atraso de desconexão automático (20, 30, 40 min)	30 min
r Tempo de reação da área tátil (1 lento, 2 médio, 3 rápido)	2
S Versão do software/hardware	
o Desconexão de segurança (1 longo, 2 médio, 3 curto)	2
0 Repor as configurações da fábrica	

Tab. 6.1 Visão geral do menu de cliente

6.1 Item de menu L: Volume do sinal sonoro

- i** Os sinais sonoros relacionados com a segurança são sempre emitidos a 100% do volume.
- i** O sinal sonoro do botão de ligar não pode ser desativado.
- i** Após aceder à opção de menu, o volume atualmente configurado é apresentado.

É possível definir diferentes níveis de volume dos sinais sonoros. Os sinais sonoros relevantes para a segurança permanecem inalterados.

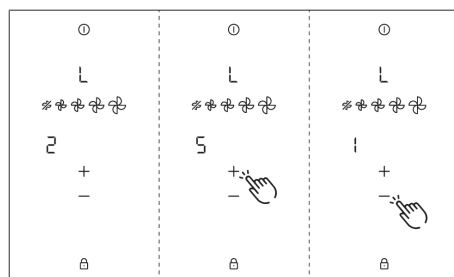


Fig. 6.1 Item de menu L: Volume do sinal sonoro

6.2 Opção de menu C: Sistema de segurança para crianças

O sistema de segurança para crianças pode ser ativado ou desativado de forma permanente.

- Toque em **+** para ativar.
- Toque em **-** para desativar.

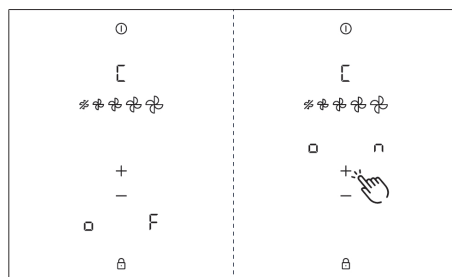


Fig. 6.2 Opção de menu C: Sistema de segurança para crianças

6.3 Item de menu F: Indicação de manutenção do filtro

Na opção de menu será apresentada a vida útil do filtro restante.

Repor a vida útil do filtro

- Premir contínuo em **+**.
- O nível do filtro é reposto para 100%.
- A indicação de manutenção do filtro **F** deixa de ser apresentada após ligar.

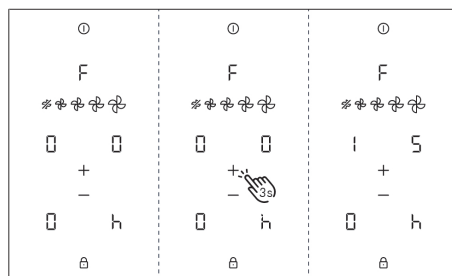


Fig. 6.3 Item de menu F: Manutenção do filtro

6.4 Opção de menu n: Tempo de atraso

Existem três opções de tempo:
20 minutos/30 minutos/40 minutos

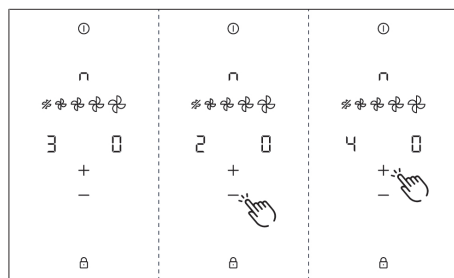


Fig. 6.4 Opção de menu n: Tempo de atraso

6.5 Opção de menu r: Tempo de reação

► Selecionar o tempo de reação pretendido.

- Tempo de reação 1: lento
- Tempo de reação 2: médio
- Tempo de reação 3: rápido

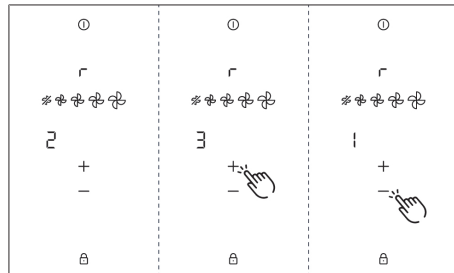


Fig. 6.5 Opção de menu r: Tempo de reação

6.6 Opção de menu S: Indicação de software/hardware

A versão do software/hardware é exibida através das 4 indicações das zonas de cozedura.

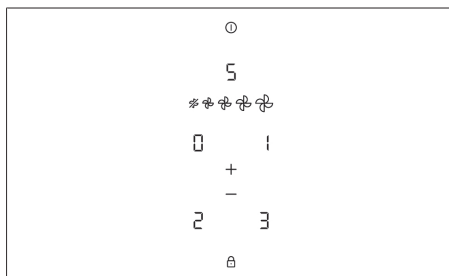


Fig. 6.6 Opção de menu S: Indicação de software/hardware

6.7 Opção de menu o: Desconexão de segurança

É possível selecionar o período de tempo (nível) até à desconexão de segurança automática das zonas de cozedura.

- Nível 1: período de tempo longo até a desconexão de segurança
- Nível 2: período de tempo médio até a desconexão de segurança (configuração de fábrica)
- Nível 3: período de tempo curto até a desconexão de segurança

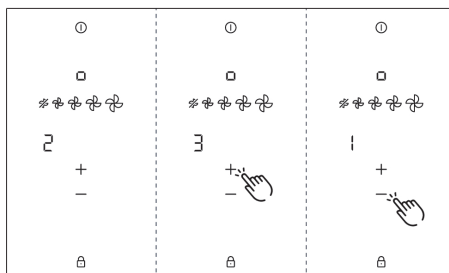


Fig. 6.7 Opção de menu o: Desconexão de segurança

6.8 Opção de menu 0: Configurações da fábrica

- i** Com a opção de menu 0, todas as configurações no menu do cliente são redefinidas para as configurações de fábrica.

Repor as configurações da fábrica (Reiniciar)

- Premir contínuo em 0 na indicação da placa de cozinhar traseira esquerda.
- Após o reset estar concluído o aparelho é desligado.

7 Limpeza e manutenção

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").
- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão completamente desligados e que arrefeceram antes de proceder à limpeza e manutenção.
- ▶ Observar os seguintes ciclos de limpeza e de manutenção:

Componentes	Ciclos de limpeza e de manutenção
Painel de comando	Imediatamente após a contaminação
Placa de cozinhar	Imediatamente após a contaminação
Exaustor de placa	Semanalmente
Bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável	Após a preparação de alimentos ricos em gordura; pelo menos uma vez por semana No caso de indicação de manutenção do filtro F
Carcaça de condução do ar	A cada 6 meses ou ao trocar o filtro de odores
Filtro de carvão ativado	Substituir no caso de formação de odores, declínio da capacidade de exaustão ou indicação de manutenção do filtro F

Tab. 7.1 Ciclos de limpeza

- i** Uma limpeza e manutenção regulares asseguram uma vida útil prolongada e um funcionamento mais otimizado.

7.1 Produtos de limpeza

- ▶ Não utilizar produtos de limpeza químicos agressivos, substâncias ácidas ou alcalinas (por ex. spray para fornos).
- ▶ Assegurar que os produtos de limpeza não contêm, em caso algum, areia, sódio, substâncias ácidas, substâncias alcalinas ou cloreto.
- ▶ Nunca utilizar o aparelho de limpeza a vapor, esfregões ásperos ou produtos abrasivos.

- i** Produtos de limpeza agressivos e bases de panela abrasivas danificam a superfície e provocam manchas escuras.

7.2 Manutenção

- ▶ Não utilizar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de apoio.
- ▶ Não arrastar utensílios de cozinha sobre a placa de cozinhar.

As descolorações e zonas brilhantes não são consideradas danos da placa de cozinhar. O funcionamento da placa de cozinhar e a estabilidade da placa vitrocerâmica não serão afetados.

As descolorações da placa de cozinhar surgem em consequência de resíduos que não foram removidos e queimaram.

As zonas brilhantes surgem devido à fricção na base da panela, especialmente se forem utilizados materiais para utensílios de cozinha macios ou produtos de limpeza inadequados. Levantar sempre o utensílio de cozinha (não arrastar), para evitar riscos e abrasões na superfície do aparelho. É muito difícil removê-las.

7.3 Limpeza da placa de cozinhar

- i** Para a limpeza da placa de cozinhar, são necessários produtos de limpeza adequados e uma espátula para vitrocerâmica especial.

Limpeza planeada

- ▶ Remover a sujidade grosseira e os restos de alimentos da placa de cozinhar com uma espátula para vitrocerâmica.
- ▶ Aplicar o produto de limpeza na placa de cozinhar fria.
- ▶ Esfregar o produto de limpeza com uma folha de rolo de papel de cozinha ou com um pano limpo.
- ▶ Enxaguar a placa de cozinhar com água.
- ▶ Secar a placa de cozinhar com um pano limpo.

Sujidade excessiva

- ▶ Eliminar sujidade excessiva e manchas (manchas de calcário, manchas nacaradas brilhantes) com produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver morna.
- ▶ Amolecer comida arrufada com um pano molhado.
- ▶ Remover os restos de sujidade com a espátula para vitrocerâmica.

Limpeza superficial durante o funcionamento

- ▶ Remover sempre imediatamente grãos, migalhas ou similares para evitar riscar a superfície.
- ▶ Remover imediatamente restos derretidos agarrados de plástico, folha de alumínio, açúcar ou restos de alimentos com açúcar da zona de cozedura quente com a espátula para vitrocerâmica para evitar que queimem.

7.4 Limpar o exaustor de placa

- ▶ Limpar as superfícies do sistema do exaustor com um pano macio humedecido, detergente ou um limpa-vidros suave.

- ▶ Retirar a sujidade seca com um pano húmido (não raspar!).

7.4.1 Limpar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável

- i** O bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável absorvem os componentes gordurosos dos vapores de cozedura.

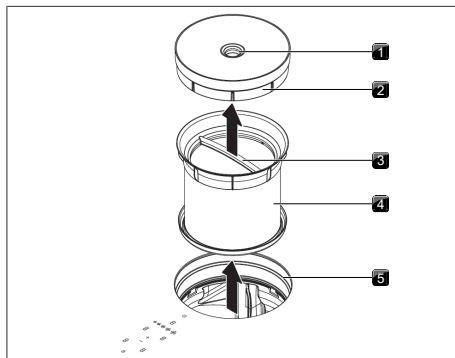


Fig. 7.1 Desmontagem dos componentes

- | | |
|-------------------------------|---|
| [1] Abertura de engate | [2] Bocal de entrada de ar |
| [3] Pega | [4] Filtro de gordura de aço inoxidável |
| [5] Abertura da entrada de ar | |

Limpeza à mão

- ▶ Utilizar produtos de limpeza desengordurantes.
- ▶ Enxaguar os componentes com água quente.
- ▶ Limpar os componentes com uma escova tenra.
- ▶ Após a limpeza, enxaguar bem os componentes com água limpa.

Limpeza na máquina de lavar louça

- ▶ Colocar os componentes na máquina de lavar louça de modo a que não haja acumulação de água.
- ▶ Selecionar um programa de lavagem de, no máximo, 65 °C.

- i** O filtro de gordura de aço inoxidável tem ser substituído se já não puder ser completamente limpo. (ver "11 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios").

- i** Introduzir apenas componentes secos e limpos no aparelho.

7.4.2 Retirar os líquidos do aparelho

- i** Os líquidos que fluem para a abertura de entrada de ar do aparelho são absorvidos pelo filtro de gordura de aço inoxidável (até 150 ml) e pela carcaça de condução do ar.

Proceder da seguinte forma:

- ▶ Remover o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.
- ▶ Esvaziar o filtro de gordura de aço inoxidável.
- ▶ Verificar se os líquidos se acumularam na parte inferior da carcaça de condução de ar.
- ▶ Remover os líquidos que se encontram na carcaça de condução do ar.
- ▶ Ligar o exaustor de placa no mínimo no nível de potência 2, para secar o filtro de odores e os respetivos componentes de conduta.
- Após 120 minutos, o exaustor de placa desliga automaticamente e ativa o atraso de desconexão automático.

7.5 Limpar a carcaça de condução do ar

A carcaça de condução de ar está localizada na parte inferior da placa de cozinhar no armário inferior. Na superfície da carcaça de condução de ar podem acumular-se componentes gordurosos e resíduos de calcário.

Abrir a carcaça de condução do ar

- ▶ Remover o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.
- ▶ Remover a tampa de troca do filtro.
- ▶ Abrir os 6 mecanismos de bloqueio circulares instalados.
- ▶ Retirar o fundo da carcaça.
- ▶ Limpar a carcaça de condução do ar e o fundo da carcaça com um produto de limpeza suave.

Fechar a carcaça de condução do ar

- ▶ Posicionar o fundo da carcaça com ajuda dos três mecanismos de bloqueio circulares adequados.
- ▶ Pressionar o fundo da carcaça para o interior do entalhe vedante.
- ▶ Trancar os seis mecanismos de bloqueio.
- ▶ Verificar a instalação correta do fundo da carcaça.
- ▶ Introduzir a tampa de troca do filtro.
- ▶ Verificar a instalação correta da tampa de troca do filtro.
- ▶ Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar.

7.6 Substituir o filtro de odores

- i** O filtro de odores (filtro de carvão ativado) deve ser substituído quando a indicação do ventilador apresentar **F** (indicação de manutenção do filtro). O filtro está disponível junto do fornecedor ou na loja da BORA, através da página shop.bora.com.

Retirar o filtro de odores

- Remover a bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.
- No interior da abertura de entrada de ar, puxar a tampa de troca do filtro para fora da abertura da carcaça do filtro.

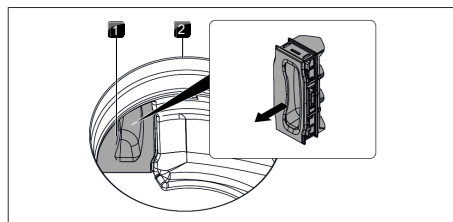


Fig. 7.2 Retirar a tampa de troca do filtro

[1] Tampa de troca do filtro [2] Abertura da entrada de ar

- Segurar no filtro de odores pela pega de elevação e puxá-lo para fora tanto quanto possível.

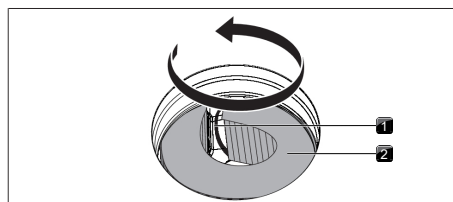


Fig. 7.3 Rodar o filtro de odores da carcaça do filtro

[1] Pega de elevação [2] Filtro de odores

- Puxar o filtro de odores para cima e para fora da abertura da entrada de ar com um movimento de torção.

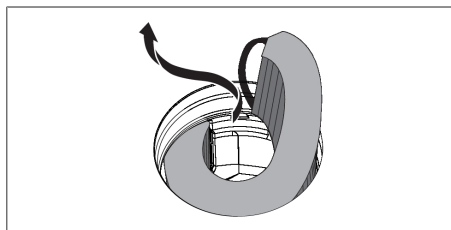


Fig. 7.4 Retirar o filtro de odores da abertura de entrada de ar

Colocar o filtro de odores

- Remover a embalagem.
- Alinhar corretamente o filtro de odores utilizando os símbolos impressos (seta para a esquerda, alça de aderência para a direita, TOP = para cima).
- Agarrar no filtro de odores em ambas as extremidades.
- Dobrar o filtro de odores até ficar numa forma cilíndrica.

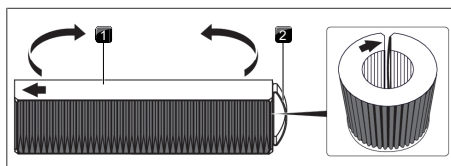


Fig. 7.5 Filtro de odores

[1] Parte superior do filtro de odores [2] Pega de elevação

- Inclinar o filtro de odores ligeiramente e inseri-lo na abertura de entrada de ar.

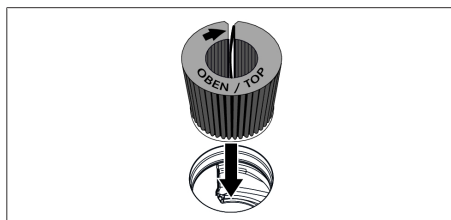


Fig. 7.6 Inserir o filtro de odores na abertura do exaustor

- Introduzir a extremidade esquerda do filtro na abertura da carcaça do filtro.
- Deslizar o filtro de odores para dentro da carcaça do filtro até que este pare. (Para isso, agarrar com um dedo as lamelas e deslizar o filtro gradualmente para dentro da carcaça).

- A posição final do filtro de odores é atingida quando o filtro fica completamente inserido na carcaça do filtro.

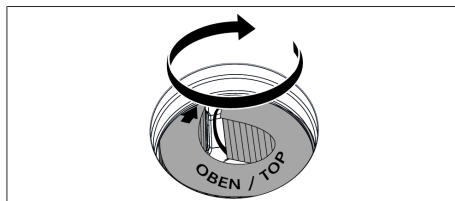


Fig. 7.7 Posicionar o filtro de odores na posição final

- Voltar a colocar a tampa de troca do filtro e verificar se está corretamente encaixada.

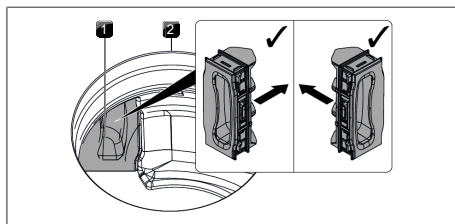


Fig. 7.8 Inserir a tampa de troca do filtro

- [1] Tampa de troca do filtro [2] Abertura da entrada de ar

- Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar.
- Repor a indicação de manutenção do filtro (Item de menu 3: Indicar o nível do filtro e redefinir a indicação de manutenção do filtro).

8 Resolução de falhas

i Frequentemente, as falhas e erros podem ser eliminados autonomamente. Tal permite poupar tempo e custos, uma vez que não será necessário solicitar o apoio ao cliente.

► Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

Situação de operação	Causa	Solução
O aparelho não liga	Fusível/disjuntor defeituoso	Substituir o fusível; Voltar a ligar o disjuntor
	O fusível/disjuntor dispara várias vezes sucessivas	BORA Contactar o serviço de assistência técnica.
	Falha de energia	Mandar verificar a alimentação elétrica por um electricista qualificado
Formação de odores na operação de um aparelho novo	Ocorrência normal em aparelhos novos	A produção de odores acaba após algumas horas de utilização
Uma indicação de zona de cozedura apresenta 	Nenhum utensílio de cozinha ou utensílio de cozinha inadequado	Utilizar um utensílio de cozinha com tamanho adequado (ver "Descrição do aparelho")
O botão de bloqueio acende 	Sistema de segurança para crianças ativado	Desativar o sistema de segurança para crianças
A zona de cozedura ou a placa de cozinhar desligam-se automaticamente	O tempo máximo de operação para uma zona de cozedura foi excedido	Voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento
Interrupção prematura da função booster	A proteção contra sobreaquecimento disparou	Proteção de sobreaquecimento
O ventilador de arrefecimento da placa de cozinhar continua a funcionar depois de o aparelho ter sido desligado	O ventilador de arrefecimento continua a funcionar até que a placa de cozinhar tenha arrefecido	Aguardar que o ventilador de arrefecimento desligue automaticamente
Degradação da capacidade de exaustão do exaustor de placa	O filtro de gordura está muito sujo	Limpar ou substituir o filtro de gorduras
	O filtro de odores está muito sujo (apenas na recirculação de ar)	Substituir o filtro de odores
	Objeto na carcaça de condução do ar (por ex. pano de limpeza)	Remover objeto
É apresentado  ou 	Utilização de um interruptor de contacto da janela separador de fases	Abrir a janela
	O ventilador tem um defeito ou uma ligação de cabo soltou-se	BORA Contactar o serviço de assistência técnica
 é apresentado	A proteção contra sobreaquecimento disparou	Proteção de sobreaquecimento
 é apresentado	Objeto no painel de comando	Retirar o objeto do painel de comando
	Painel de comando sujo	Limpar o painel de comando
é apresentado  (apenas recirculação de ar)	Vida útil do filtro de odores alcançada	Colocar um novo filtro de odores (ver "7.6 Substituir o filtro de odores").

Tab. 8.1 Resolução de falhas

Avárias e erros não descritos:

- Desligar o aparelho.
- Contactar o Serviço de assistência técnica da BORA (ver "11 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios") e indicar o número de erro apresentado e o modelo de aparelho.

9 Montagem

► Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

9.1 Instruções gerais de montagem

- i** O aparelho não deve ser montado por cima de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça, fogões, fornos, assim como máquinas de lavar/secar.
- i** As superfícies de apoio das bancadas e os perfis de remate da parede devem ser em material termorresistente (até aprox. 100 °C).
- i** Os recortes das bancadas devem ser vedados com produtos adequados contra a humidade e, se necessário, dotados de isolamento térmico.
- i** O exaustor da placa integrado não deve ser operado juntamente com outras placas de cozinhar.
- i** A fim de manter o desempenho a longo prazo e evitar o sobreaquecimento, deve ser garantida ventilação suficiente por baixo das placas de cozinhar.
- i** Se for planeada a instalação de uma régua de proteção de cabos (fundo falso) por baixo do aparelho, esta não deve impedir a ventilação suficiente.

9.2 Âmbito de fornecimento

Âmbito de fornecimento	Quantidade
Placa de cozinhar com exaustor de placa integrado	1
Bocal de entrada de ar	1
Filtro de gordura de aço inoxidável	1
Instruções de utilização e montagem	1
Grampas de montagem	4
Cinta vedante	1
Conjunto de placas de compensação da altura	1
Bolsa com várias ferragens de montagem	1
Filtro de odores (filtro de carvão ativado)	1
Matriz para o recorte do painel traseiro	1
Cabo de alimentação	1

Tab. 9.1 Âmbito de fornecimento

9.3 Ferramentas e meios auxiliares

Para a montagem correta do aparelho são necessárias, entre outras, as seguintes ferramentas:

- Serra de recorte ou manual
- Chave de fendas/chave Allen (Torx) 20
- Massa vedante de silicone termorresistente preta
- Matriz para o recorte do painel traseiro

9.4 Especificações de montagem

9.4.1 Distâncias de montagem

► Mantenha o espaço livre necessário à volta do recorte da bancada.

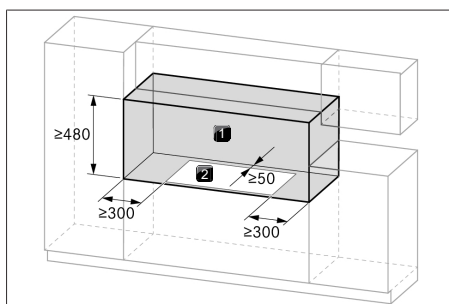


Fig. 9.1 Espaço livre necessário

[1] Espaço livre necessário [2] Recorte da bancada

9.4.2 Dimensões mínimas do móvel

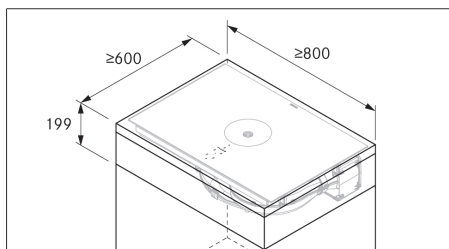


Fig. 9.2 Dimensões mínimas do móvel

9.4.3 Indicações sobre móveis de cozinha

- Pode ser necessário remover travessas do móvel na zona do recorte da bancada.
- No caso de bancadas finas, é necessário assegurar um suporte suficientemente rígido no armário.
- As gavetas ou prateleiras no armário inferior devem ser removíveis.

- Dependendo da situação de montagem, os compartimentos do armário inferior devem ser encurtados.

Se for planeado um fundo falso (instalação de uma régua de proteção de cabos), observe o seguinte:

- Para a realização de trabalhos de manutenção, o fundo falso deve estar fixado de forma que seja possível remover o mesmo a partir da parte inferior.
- Para uma ventilação suficiente da placa de cozinhar, deve-se respeitar uma distância mínima de 15 mm até a extremidade inferior da placa de cozinhar.

9.5 Recorte da bancada

i A dimensão mínima de 50 mm desde a aresta dianteira da bancada até ao recorte da bancada é uma recomendação da BORA.

- ▶ Executar o recorte na bancada tendo em consideração as medidas de recorte indicadas.
- ▶ Assegurar uma vedação correta das superfícies de corte nas bancadas.
- ▶ Observar as indicações do fabricante da bancada.

9.5.1 Medidas de recorte

Montagem por sobreposição

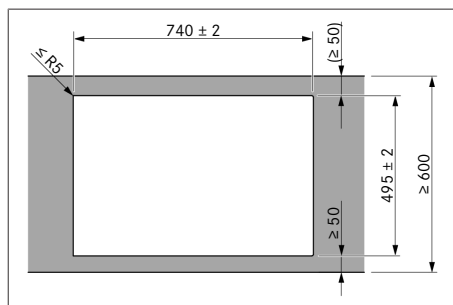


Fig. 9.3 Medidas de recorte para montagem por sobreposição

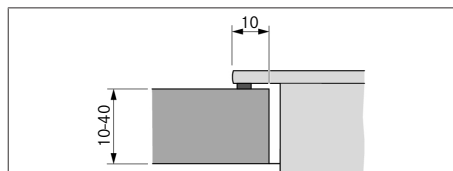


Fig. 9.4 Medida do apoio para montagem por sobreposição

Montagem à face

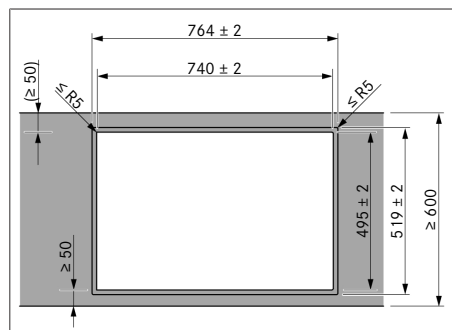


Fig. 9.5 Medidas de recorte para montagem à face

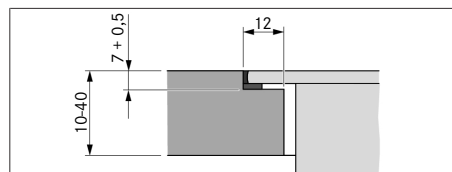


Fig. 9.6 Medida de recesso para montagem à face

9.6 Preparar os móveis de cozinha

9.6.1 Circulação de ar de retorno do móvel de cozinha

No caso de sistemas de circulação de ar, deve existir nos móveis de cozinha uma abertura de retorno, de forma que seja possível conduzir o ar circulante purificado do móvel de cozinha de volta para o espaço. É possível estabelecer a abertura de retorno através de um painel de rodapé reduzido. Do mesmo modo, um rodapé de lamelas pode ser utilizado com, pelo menos, a secção transversal de abertura correspondente.

- ▶ Reduzir a altura do painel de rodapé ou criar aberturas adequadas no rodapé.
- ▶ A secção transversal da abertura de retorno deve ser $\geq 500 \text{ cm}^2$ por exaustor de placa.

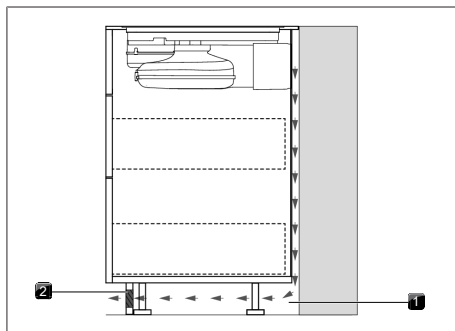


Fig. 9.7 Abertura de retorno na zona de rodapé

- [1] Abertura de retorno no painel de rodapé $\geq 500 \text{ cm}^2$ [2] Recirculação de ar de retorno

9.6.2 Variantes de montagem (A e B) para aparelhos de circulação de ar

Existem duas variantes de montagem disponíveis para os aparelhos de circulação de ar:

A: Armário inferior com painel traseiro contínuo

O ar circulante é encaminhado através da ligação do painel traseiro da caixa de limpeza do ar diretamente para a parte traseira do painel traseiro do armário. O ar circulante é conduzido de volta para o espaço através da abertura de retorno.

Durante a montagem, isto significa:

- Não é necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar.
- Deve ser previsto um recorte no painel traseiro do armário.

B: Armário inferior com fundo falso por baixo da placa de cozinhar

O ar circulante é expelido para o espaço livre entre a bancada e o fundo falso (sem ligação do painel traseiro da caixa de limpeza do ar). O ar circulante é conduzido de volta para o espaço por trás do painel traseiro do armário e através da abertura de retorno.

Durante a montagem, isto significa:

- É necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar.
- Não deve ser previsto um recorte no painel traseiro do armário.

9.6.3 Preparar os móveis de cozinha para a variante de montagem A

- O armário inferior tem de possuir um painel traseiro contínuo para que a circulação de ar de retorno não seja encaminhada para o espaço da carcaça dianteiro.
- Tem de ser previsto um recorte no painel traseiro.
- Tem de existir uma distância mínima de 25 mm entre o painel traseiro da carcaça e um móvel adjacente ou usada uma parede divisória para a abertura de retorno do ar.
- Não é necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar.

Adaptar o painel traseiro do móvel

- ▶ Ajustar o painel traseiro de acordo com as medidas de montagem necessárias.
- ▶ Mover o painel traseiro caso necessário.
- ▶ Se necessário, prolongar a altura do painel traseiro para que a carcaça fique fechada na direção da frente.
- ▶ Alinhar o molde no painel traseiro do móvel com ajuda das marcações e das indicações.
- ▶ Marcar no recorte do painel traseiro.
- ▶ Recortar pelo recorte do painel traseiro.

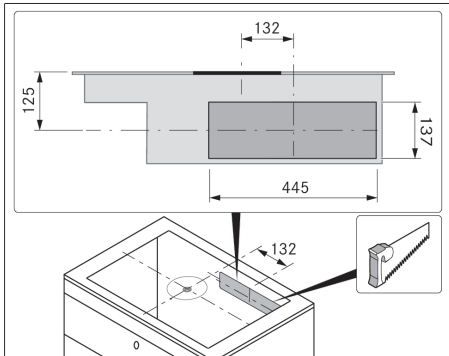


Fig. 9.8 Recorte do painel traseiro

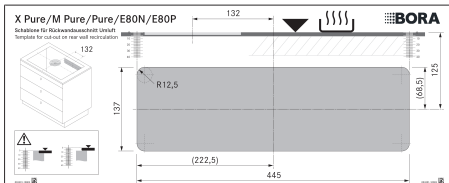


Fig. 9.9 Matriz para o recorte do painel traseiro

- i** No posicionamento do molde, ter em atenção a aplicação de uma montagem à face ou de uma montagem por sobreposição. 125 mm desde a parte superior da placa de cozinhar até à parte central do recorte.

9.6.4 Dimensões de instalação da variante de montagem A

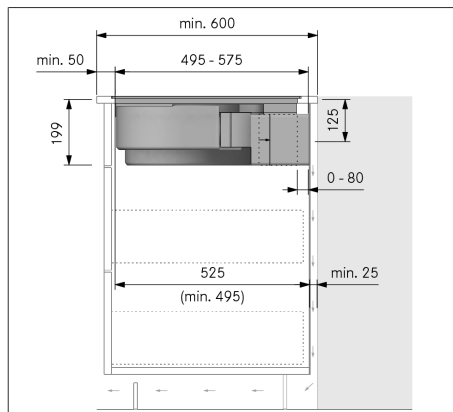


Fig. 9.10 Medidas de montagem para a recirculação de ar, variante de montagem A

9.6.5 Ampliar a guia telescópica da caixa de limpeza do ar

A guia telescópica proporciona a ligação de conduta ao painel traseiro do armário. A distância máx. de 80 mm entre a placa de cozinhar e o painel traseiro do armário pode, assim, ser transposta de forma flexível. A partir de uma profundidade da bancada de 675 mm, a guia telescópica deve ser ampliada com o artigo acessório PULBTA (+ máx. 105 mm) na variante de montagem A.

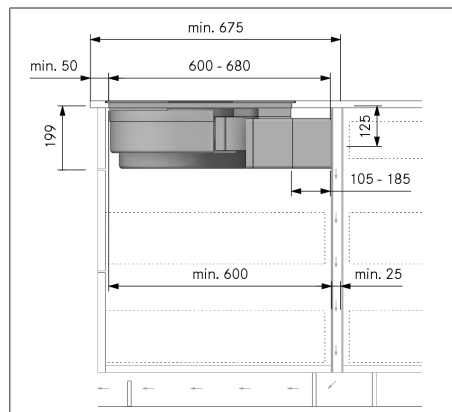


Fig. 9.11 Medidas de montagem para a recirculação de ar, variante de montagem A, profundidade da bancada a partir de 675 mm

- Remover a película protetora da fita adesiva da guia telescópica.
- Colocar a extensão PULBTA na guia telescópica.
- Remover a película protetora da fita adesiva da extensão PULBTA.

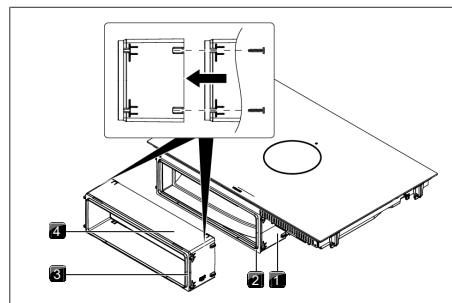


Fig. 9.12 Extensão da guia telescópica

- | | |
|----------------------|---------------------|
| [1] Guia telescópica | [2] Fita adesiva |
| [3] Fita adesiva | [4] Extensão PULBTA |

9.6.6 Preparar os móveis de cozinha para a variante de montagem B

- Deve ser previsto um fundo falso por baixo da placa de cozinhar.
- O painel traseiro do armário deve ser alinhado à parte superior do fundo falso, de forma que a circulação de ar de retorno não seja encaminhada para o espaço do armário dianteiro.
- Tem de existir uma distância mínima de 25 mm entre o painel traseiro da carcaça e um móvel adjacente ou usada uma parede divisória para a abertura de retorno do ar.

Adaptar o painel traseiro do móvel

- ▶ Ajustar o painel traseiro de acordo com as medidas de montagem necessárias.
- ▶ Se necessário, mover o painel traseiro.
- ▶ Ajustar a altura do painel traseiro ao fundo falso, de forma que fique alinhado.

9.6.7 Dimensões de instalação da variante de montagem B

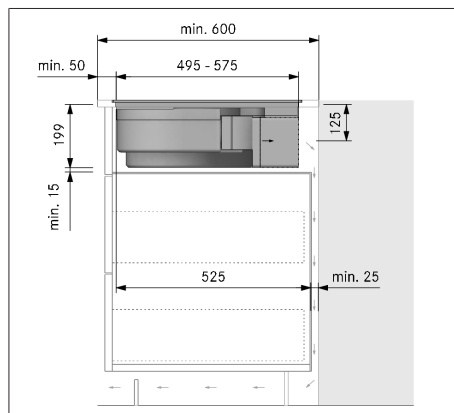


Fig. 9.13 Medidas de montagem para a circulação de ar, variante de montagem B, profundidade da bancada de 600 mm

9.7 Preparar o aparelho

Colocar a cinta vedante

- ▶ Durante a montagem por sobreposição, colar a cinta vedante fornecida à volta da parte inferior externa da placa de cozinhar, sem falhas.
- ▶ Durante a montagem à face, colar a cinta vedante na superfície de apoio no recorte da bancada, mesmo que a placa de cozinhar seja vedada com massa vedante de silicone ou semelhante.

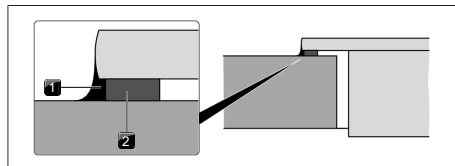


Fig. 9.14 Cinta vedante para montagem por sobreposição

[1] Massa vedante de silicone [2] Cinta vedante

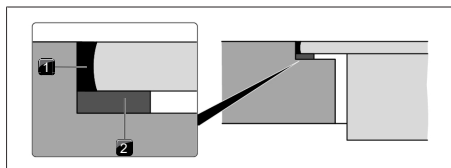


Fig. 9.15 Cinta vedante na montagem à face

[1] Massa vedante de silicone [2] Cinta vedante

Instalar grampos de montagem

- ▶ Deslizar dois grampos de montagem de cada lado da placa de cozinhar até ao fim em direção às placas de fixação previstas.

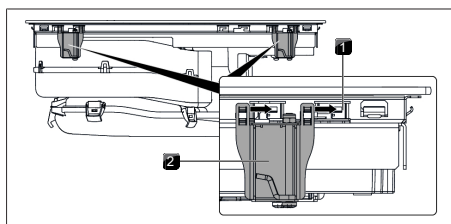


Fig. 9.16 Instalar grampos de montagem

[1] Placas de fixação [2] Grampos de montagem

9.8 Montar a placa de cozinhar

9.8.1 Colocar a placa de cozinhar

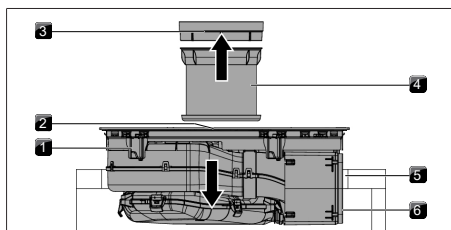


Fig. 9.17 Colocar a placa de cozinhar centrada

[1] Placa de cozinhar [2] Abertura da entrada de ar
[3] Bocal de entrada de ar [4] Filtro de gordura de aço inoxidável
[5] Recorte da bancada [6] Fita adesiva

- ▶ Antes da colocação, remover o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.
- ▶ Remover a película protetora da fita adesiva na parte frontal da guia telescópica.
- ▶ Utilizar a abertura de entrada de ar como pega durante a colocação.
- ▶ Elevar a placa de cozinhar precisamente no recorte da bancada.

- ▶ Colocar a placa de cozinhar centrada no recorte da bancada.
- ▶ Alinhar a placa de cozinhar de forma precisa.

- i** Assegurar que a cinta vedante da placa de cozinhar fica encostada à bancada durante a montagem por sobreposição.
- i** Assegurar que a cinta vedante rodeia bem a placa de cozinhar durante a montagem à face.

Placas de compensação da altura para montagem à face (opcional)

Para evitar o deslizamento, as placas de compensação da altura são autoadesivas.

- ▶ Se necessário, colocar placas de compensação da altura por baixo.
- ▶ Posicionar as placas de compensação da altura ao lado da cinta vedante.

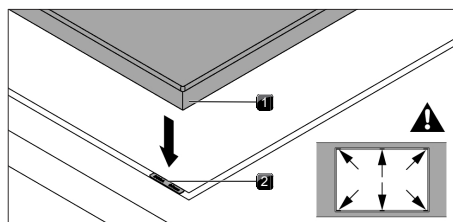


Fig. 9.18 Posicionamento e placas de compensação de altura

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Placa de compensação de altura

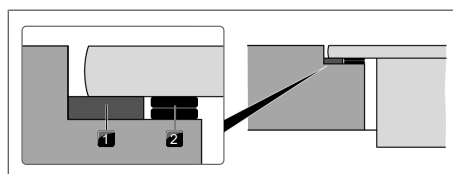


Fig. 9.19 Placas de compensação de altura

- [1] Cinta vedante
- [2] Placa de compensação de altura

9.8.2 Fixar a placa de cozinhar

- ▶ Fixar a placa de cozinhar à bancada, utilizando o esquadro angular do grampo de montagem.
- ▶ Torque de aperto: máx. 2,2 Nm.

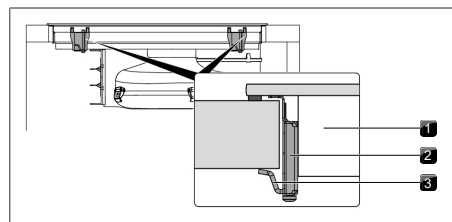


Fig. 9.20 Fixar a placa de cozinhar centrada

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Grampo de montagem
- [3] Esquadro angular

9.8.3 Estabelecer a ligação do painel traseiro para a variante de montagem A

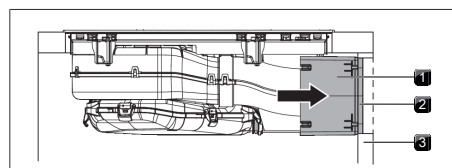


Fig. 9.21 Ligação do painel traseiro

- [1] Guia telescópica
- [2] Fita adesiva
- [3] Painel traseiro do armário

- ▶ Deslizar a guia telescópica até ao painel traseiro do armário.
- Com a guia telescópica, é possível transportar a distância até ao painel traseiro do móvel de forma flexível.
- ▶ Verificar se a guia telescópica encaixa com precisão e de forma alinhada no recorte no painel traseiro do armário.
- ▶ Fixar a guia telescópica ao painel traseiro do armário com o auxílio de fita adesiva.

9.8.4 Colocar o filtro de odores

- i** Ver cap. Limpeza e manutenção, "Substituir o filtro de odores"

9.9 Realizar a ligação à corrente

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

- i** A montagem, a instalação e a colocação em funcionamento devem ser realizadas apenas em conformidade com as leis, disposições e normas aplicáveis a nível nacional. Os trabalhos devem ser realizados por pessoal técnico

qualificado que esteja familiarizado e cumpra os regulamentos adicionais das empresas locais de fornecimento de energia elétrica.

i O cabo de alimentação incluído no âmbito de fornecimento só é adequado para uma ligação trifásica.

i Não são permitidas ligações através de contactos de encaixe (fichas Schuko).

i Ligação monofásica: o aparelho cumpre os requisitos da norma IEC 61000-3-12.

- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor antes da ligação da placa de cozinhar.
- ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra uma religação não autorizada.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão.
- ▶ Ligar a placa de cozinhar exclusivamente através de uma ligação fixa a um cabo de ligação à rede elétrica do tipo H 05 VV-F com a secção mínima correspondente.

Ligação	Segurança fusível	Secção mínima
Ligação trifásica	3 x 16 A	2,5 mm ²
Ligação bifásica	2 x 16 A	2,5 mm ²
Ligação monofásica	1 x 32 A	4 mm ²

Tab. 9.2 Segurança fusível e secção mínima

- ▶ Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica do aparelho de acordo com o respetivo esquema de ligações.
- ▶ Para uma ligação monofásica ou bifásica, ligar os respetivos contactos à placa de ligação.
- ▶ Fixar o cabo de ligação com o fixador de cabos.
- ▶ Fechar a carcaça da ligação à rede elétrica com a cobertura da ligação à rede elétrica.
- ▶ Colocar o cabo de ligação à rede elétrica ao longo dos ilhós de fixação utilizando as abraçadeiras.
- ▶ Assegurar que o cabo não fica preso nem é danificado e não toca em zonas quentes.
- ▶ Verificar a montagem correta.

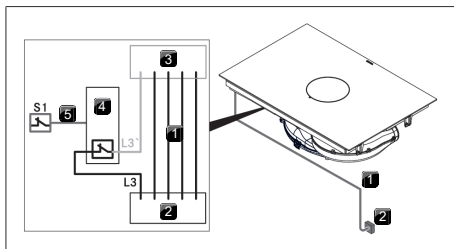


Fig. 9.22 Esquema de ligação com comutador externo

- [1] Cabo de alimentação [2] Ligação à rede elétrica
 [3] Ligação à rede elétrica do aparelho [4] Relé de comutação
 [5] Ligação de comutação S1 [S1] Comutador externo e relé de comutação

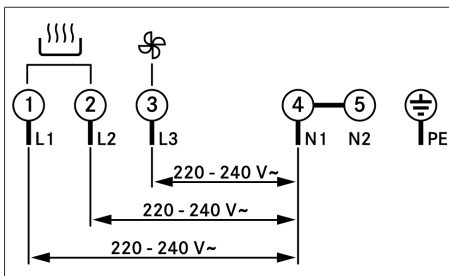


Fig. 9.23 Esquema de ligações trifásico

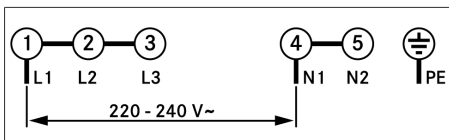


Fig. 9.24 Esquema de ligações monofásico

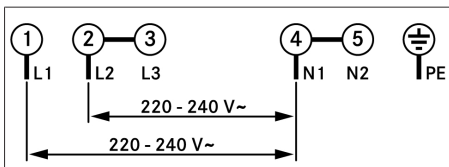


Fig. 9.25 Esquema de ligações bifásico

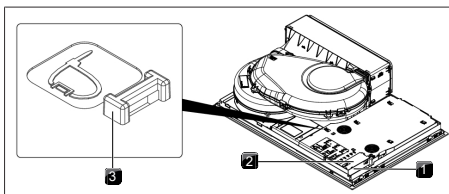


Fig. 9.26 Ligações elétricas da placa de cozinhar

- [1] Ligação à rede elétrica [2] Cobertura da ligação à rede elétrica
 [3] Ilhós de fixação

9.10 Primeira colocação em funcionamento

i Durante a colocação em serviço, devem ser feitas algumas configurações básicas (configuração básica) através do menu do distribuidor e de assistência técnica.

9.10.1 Menu do distribuidor e de assistência técnica

- i** É possível aceder ao menu do distribuidor e ao menu de assistência técnica dois minutos após a ativação do aparelho.
- i** O sistema aplica e guarda as configurações feitas ao sair do respetivo item de menu.
- i** Abaixo, encontram-se as explicações sobre a operação do menu e uma descrição dos itens de menu mais importantes.

Tabela do menu do distribuidor e de assistência técnica

Item de menu/Designação/ Área de seleção	Configuração da fábrica
P Gestão de energia	☐
D Modo de demonstração	Desligar

Tab. 9.3 Vista geral do menu

Aceder ao menu do distribuidor e de assistência técnica

- Energizar o aparelho.
- A indicação padrão é exibida e a indicação do ventilador pulsa durante 2 minutos.
- Premir contínuo em ☐ na indicação do ventilador.
- 4 itens de introdução de comandos ☐ são exibidos.
- Manter premido o botão de ventilador ☐ e, simultaneamente, premir os itens de introdução de comandos ☐, um após o outro, na ordem especificada.
- É mostrada a opção de menu P.

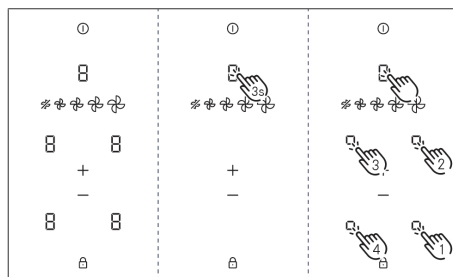


Fig. 9.27 Indicação aceder ao menu do distribuidor e de assistência técnica

9.10.2 Item de menu P: Gestão de energia

A potência total do aparelho pode ser reduzida, se a instalação não possuir a potência elétrica necessária. Estão disponíveis três definições de gestão de energia à escolha:

Definições de gestão de energia	Ligação	Consumo de energia máximo	Segurança fusível
P3	Trifásica	7360 W	3 x 16 A
P3	Bifásica	7360 W	2 x 16 A
P3	Monofásica	7360 W	1 x 32 A
P2	Monofásica	4400 W	1 x 20 A
P1	Monofásica	3600 W	1 x 16 A

Tab. 9.4 Gestão de energia

- Selecionar a definição adequada.
- Confirmar e guardar a configuração mudando para o próximo item de menu (tocar na indicação multifuncional/Indicação ☐).

- i** As restrições de potência das zonas de cozedura assumidas automaticamente pelo aparelho são ajustadas para a potência total configurada.
- i** A secção mínima do cabo de alimentação não pode, apesar da limitação do potência, ser reduzida (ver a tabela "Segurança fusível e secção mínima").

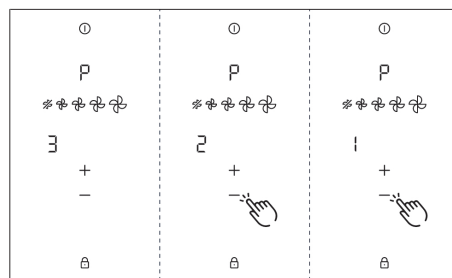


Fig. 9.28 Indicação da opção de menu P: Gestão de energia

9.10.3 Opção de menu D: Modo de demonstração

O aparelho pode ser colocado em modo de demonstração, no qual todas as funções de utilização são fornecidas, mas a função de aquecimento das placas de cozinhar é desativada.

- Tocar em ☐.

- O símbolo de Modo de demonstração  é exibido em todas as zonas de cozedura durante um segundo.
- É exibido .
- Confirmar e guardar a configuração mudando para o próximo item de menu (tocar na indicação multifuncional/Indicação .

i No modo de demonstração, a deteção da panela é desativada.

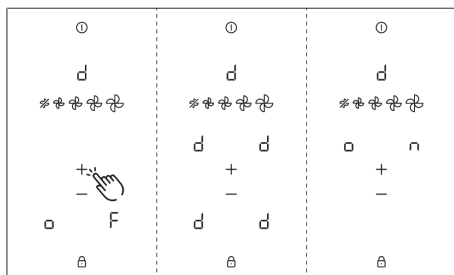


Fig. 9.29 Indicação da opção de menu D: Modo de demonstração

Fechar o menu do distribuidor e de assistência técnica

Todos os itens de menu da configuração básica foram executados:

- Premir contínuo na indicação multifuncional.

9.10.4 Verificação de funcionamento

- Submeter todos os aparelhos a uma verificação de funcionamento completa.
- Para avisos de erro, ter em atenção o capítulo Resolução de falhas.

9.11 Selar o aparelho

- Aplicar massa vedante de silicone termorresistente preta nas juntas do aparelho após a conclusão de todos os trabalhos de montagem.
- Assegurar que não existe massa vedante de silicone sob o aparelho.

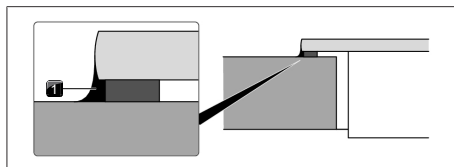


Fig. 9.30 Massa vedante de silicone na montagem por sobreposição

[1] Massa vedante de silicone

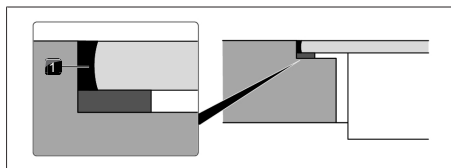


Fig. 9.31 Massa vedante de silicone na montagem à face

[1] Massa vedante de silicone

9.12 Entrega ao utilizador

Depois de a montagem ter sido concluída:

- Explicar as funções básicas ao utilizador.
- Informar o utilizador sobre todos os aspetos relevantes para a segurança associados à operação e ao manuseamento.
- Entregar ao utilizador os acessórios e as instruções de utilização e montagem para arrumação em local seguro.

10 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação

- Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").
- Observe os documentos e instruções fornecidos.

10.1 Colocação fora de serviço

Sob colocação fora de serviço é entendido a colocação fora de serviço final e a desmontagem. Após uma colocação fora de serviço, o aparelho pode ser instalado noutros móveis, ser revendido particularmente ou eliminado.

i A desconexão e fecho da ligação à corrente elétrica só pode ser realizada por pessoal técnico credenciado.

- Desligar o aparelho para a colocação fora de serviço (v. Instruções de utilização)
- Desligar o aparelho da fonte de tensão.

10.2 Desmontagem

Para a desmontagem é necessário garantir que o aparelho se encontra acessível e desligado da fonte de tensão.

- Eliminar resíduos e acessórios contaminados, como descrito na secção "Eliminação ecológica".

10.3 Eliminação ecológica

10.3.1 Eliminação de embalagem de transporte

- i** A embalagem protege o aparelho de danos resultantes do transporte. Os materiais de embalagem são selecionados de acordo com substâncias amigas do ambiente e propriedades de eliminação e são, por essa razão, recicláveis.

O retorno da embalagem ao ciclo dos materiais poupa gastos com matérias-primas e reduz a produção de resíduos. O seu fornecedor aceitará a embalagem de volta.

- Entregar a embalagem ao seu fornecedor ou
- Eliminar a embalagem de forma correta, tendo em consideração as disposições regionais.

10.3.2 Eliminação de acessórios

Eliminar corretamente os acessórios não usados ou gastos (filtro de carvão ativado, ...) tendo em consideração as disposições regionais.

10.3.3 Eliminação do aparelho antigo



Finda a vida útil dos aparelhos elétricos marcados com este sinal, os mesmos não podem ser eliminados no lixo doméstico. Estes devem ser eliminados num ponto de recolha para a reciclagem de resíduos de equipamento elétrico ou eletrónico. Informações sobre isto podem ser obtidas na junta de freguesia ou câmara municipal.

Os aparelhos elétricos e eletrónicos antigos possuem frequentemente materiais valiosos. Mas também incluem substâncias nocivas, necessárias para a sua função e segurança. No lixo doméstico ou se incorretamente tratados, tornam-se resíduos prejudiciais para a saúde humana e para o meio ambiente.

- Nunca elimine o seu antigo aparelho no lixo doméstico.
- Leve o aparelho antigo a um ponto de recolha regional para a restituição e reciclagem de componentes elétricos e eletrónicos e outros materiais.

11 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios

- Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

11.1 Garantia do fabricante da BORA

BORA assume uma garantia de fabricante de dois anos para os seus produtos, para os seus clientes finais. Esta garantia aplica-se aos clientes finais em conformidade com as alegações de defeito legais contra o vendedor do nosso produto.

A garantia do fabricante aplica-se aos seguintes produtos BORA adquiridos a distribuidores autorizados pela BORA ou a fornecedores qualificados pela BORA e instalados dentro da União Europeia (territórios ultramarinos excluídos), Suíça, Liechtenstein, Ucrânia, Rússia, Noruega, Sérvia, Israel, Reino Unido, Islândia, Índia, Austrália e Nova Zelândia, com exceção dos produtos designados pela BORA como universais ou acessórios:

- Placas de cozinha
- Sistemas de exaustor de placa
- Ventilador

A garantia do fabricante começa após a entrega do produto BORA ao cliente final e é válida durante dois anos. Através do registo em bora.com/registration, a garantia do fabricante pode ser prolongada até três anos.

A garantia do fabricante pressupõe que faça uma instalação profissional (de acordo com o item do período de montagem da BORA guia de planeamento e instruções de utilização atuais) do produto BORA com a ajuda do distribuidor BORA autorizado. O cliente final deve cingir-se às especificações e às informações das instruções de utilização, durante a utilização.

Ao fazer uma reclamação ao abrigo da garantia do fabricante, o defeito deve ser comunicado diretamente a BORA e deve ser comprovado através de prova de compra. Alternativamente, a prova de compra pode ser fornecida através do registo em bora.com/registration. A BORA garante que nenhum dos produtos BORA apresenta defeito material ou defeito de fabrico. O defeito já deve existir aquando da entrega ao cliente final. Ao acionar a garantia o período de garantia não é interrompido e não começa a contar de novo.

BORA reparará os defeitos dos produtos BORA, a seu critério, através da reparação ou da substituição. Todos os custos de reparação de defeitos, cobertos pela garantia do fabricante, serão suportados pela BORA. Explicitamente não incluído na garantia do fabricante da BORA encontram-se:

- Produtos BORA que não sejam adquiridos através de um distribuidor BORA autorizado ou de um vendedor BORA especializado
- Danos decorrentes da não observação das instruções de operação (incluindo manutenção e limpeza do produto). Isto constitui uma utilização indevida.
- Danos decorrentes de desgaste normal, p. ex. sinais de utilização na placa de cozinhar
- Danos decorrentes de influências externas (como danos resultantes do transporte, da entrada de condensação, das condições climáticas adversas, dos relâmpagos)
- Danos decorrentes de reparações ou tentativas de reparação, que não foram efetuadas pela BORA ou BORA Kurzform.
- Danos na vitrocerâmica
- Dano devido a flutuações de tensão eléctrica
- Danos resultantes ou pedidos de indemnização que excedam o defeito
- Danos a peças de plástico

Os seus direitos legais, em particular, direitos legais em caso de defeitos ou responsabilidade decorrente do produto, não são limitados por esta garantia e podem ser tomados sem custos associados.

Se um defeito não estiver coberto pela garantia do fabricante, o serviço de assistência técnica da BORA pode ser chamado a intervir.

Os custos resultantes não serão suportados pela BORA. Estes termos de garantia estão sob a legislação da República Federal da Alemanha.

Entrar em contacto conosco:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederdorf, Áustria

- Telefone: 00800 7890 0987
Segunda a Quinta das 08:00 às 18:00 e Sexta das 08:00 às 17:00
- E-Mail: support@bora.com

11.1.1 Extensão da garantia

Através do registo em www.bora.com/registration, pode prolongar a garantia.

11.2 Serviço de assistência

Serviço de assistência técnica da BORA:

Consulte o verso das presentes instruções



- Em caso de falhas que o próprio utilizador não consiga resolver, contacte o distribuidor autorizado BORA ou o Serviço de assistência técnica da BORA. O Serviço de assistência técnica da BORA necessita da designação de tipo e o número de fabrico do aparelho (número FD).

Ambas as informações constam da etiqueta de identificação no anexo da garantia, bem como na parte inferior do aparelho.

11.3 Peças sobresselentes

- Em caso de reparações, utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.
- As reparações só podem ser efetuadas pelo serviço de assistência da BORA.

i As peças sobresselentes podem ser obtidas junto do distribuidor BORA e através da página de assistência técnica online da BORA www.bora.com/service ou através do número de telefone do serviço de assistência técnica.

11.4 Acessórios

- GFES – filtro de odores eSwap
- GFESP – filtro de odores eSwap Plus
- KFR760AB – estrutura da placa para largura de 760 mm
- RIED – Ring do bocal de entrada de ar com orifício para remoção preto
- GAED – Gap do bocal de entrada de ar com orifício para remoção preto
- ARED – Arc do bocal de entrada de ar com orifício para remoção preto
- PUEF – filtro de gordura de aço inoxidável Pure
- PULB – caixa de limpeza do ar Pure
- PULBTA – guia telescópica da caixa de limpeza do ar Pure
- USL515 – frisos de proteção
- USL515AB – frisos de proteção All Black
- KWGPFI – placa de grelhar para indução surface

12 Fichas técnicas de produto

12.1 Ficha técnica de produto E80P - Placa de cozinhar

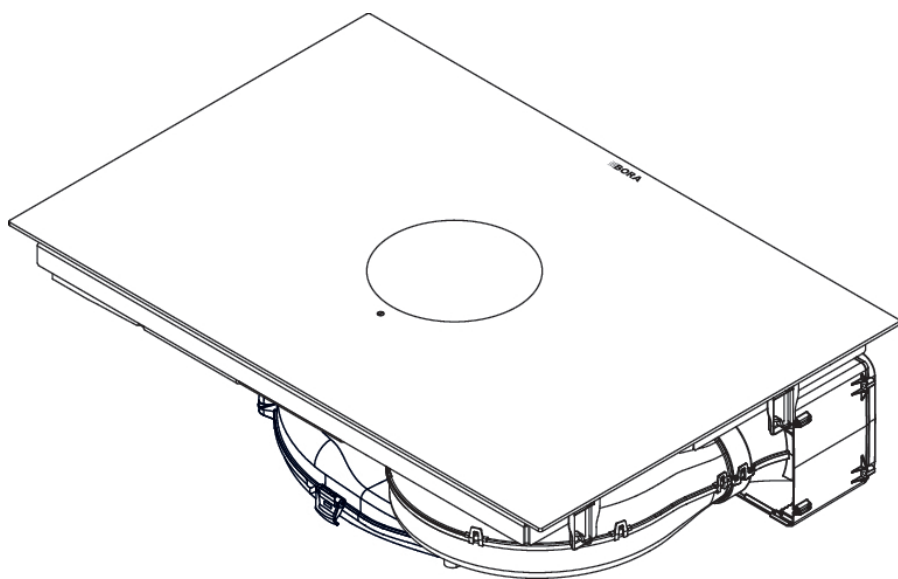
Informações de produto de acordo com o regulamento (UE) n.º 66/2014.

Fabricante	BORA		
Identificação do modelo	E80P		
Tipo de placa	Placa de cozinhar de vitrocerâmica		
Número de zonas de cozedura/placas de cozinhar	4		
Método de aquecimento	Zonas de cozedura de indução e placa de cozinhar de indução		
	Símbolo	Valor	Unidade
Tamanho das superfícies utilizáveis			
Zona de cozedura dianteira à esquerda	Ø	21,0	cm
Zona de cozedura traseira à esquerda	Ø	17,5	cm
Superfície de cozedura dianteira direita	LxW	21,0 x 21,0	cm
Superfície de cozedura traseira direita	LxW	21,0 x 21,0	cm
Consumo de energia			
Zona de cozedura dianteira à esquerda	EC _{electric cooking}	188,1	Wh/kg
Zona de cozedura traseira à esquerda	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Superfície de cozedura dianteira direita	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Superfície de cozedura traseira direita	EC _{electric cooking}	180,3	Wh/kg
Superfícies de cozedura interligadas à direita	EC _{electric cooking}	179,5	Wh/kg
Consumo de energia da placa	EC _{electric hob}	180,6	Wh/kg

Tab. 12.1 Ficha técnica do produto

EL

Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης E80P



Πίνακας περιεχομένων

1	Γενικές πληροφορίες	279	5.5	Εστία έτοιμες προς χρήση	294
1.1	Εγκυρότητα	279	5.5.1	Επιλογή ζώνης μαγειρέματος	294
1.2	Ευθύνη	279	5.5.2	Ρύθμιση επιπέδου ισχύος ζώνης μαγειρέματος	294
1.3	Συμμόρφωση προϊόντος	279			
1.4	Εμφάνιση των πληροφοριών	279	5.5.3	Λειτουργία κλίμακας ισχύος των ζωνών μαγειρέματος	295
2	Ασφάλεια	280	5.5.4	Λειτουργία βραχυκυκλωτήρα	295
2.1	Συνήθης χρήση	280	5.5.5	Λειτουργία ανίχνευσης σκεύους	295
2.2	Άτομα με μειωμένες ικανότητες	280	5.5.6	Απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος	295
2.3	Γενικές Οδηγίες Ασφαλείας	281	5.6	Διατάξεις ασφαλείας	296
2.4	Οδηγίες ασφαλείας κατά την χρήση	283	5.6.1	Ασφάλεια για παιδιά	296
2.4.1	Οδηγίες ασφαλείας κατά την συναρμολόγηση του απορροφητήρα εστίας	284	5.6.2	Κλείδωμα καθαρισμού	296
2.4.2	Οδηγίες ασφαλείας κατά την συναρμολόγηση των εστιών	284	5.6.3	Ένδειξη «Ζεστή επιφάνεια»	296
2.5	Οδηγίες ασφαλείας κατά την χρήση	285	5.6.4	Διάταξη αποσύνδεσης ασφαλείας	296
2.5.1	Οδηγίες ασφαλείας κατά την χρήση του απορροφητήρα εστίας	286	5.6.5	Προστασία υπερθέρμανσης	296
2.5.2	Οδηγίες ασφαλείας κατά τη χρησιμοποίηση των εστιών	287	6	Μενού πελάτη	297
2.6	Οδηγίες ασφαλείας κατά τον καθαρισμό και την φροντίδα	288	6.1	Στοιχείο μενού L: Ένταση των τόνων σήματος	297
2.6.1	Οδηγίες ασφαλείας κατά τον καθαρισμό και την φροντίδα απορροφητήρων εστίας	288	6.2	Επιλογή μενού C: Ασφάλεια για παιδιά	297
2.6.2	Οδηγίες ασφαλείας κατά τον καθαρισμό και την φροντίδα των εστιών	289	6.3	Επιλογή μενού F: Ένδειξη σέρβις φίλτρου	297
2.7	Οδηγίες ασφαλείας κατά την επισκευή, το σέρβις και την τοποθέτηση ανταλλακτικών	289	6.4	Στοιχείο μενού n: Αυτόματη λειτουργία	298
2.8	Οδηγίες ασφαλείας κατά την αποσυναρμολόγηση και διάθεση της συσκευής	290	6.5	Στοιχείο μενού r: Ταχύτητα αντίδρασης	298
3	Τεχνικές πληροφορίες	291	6.6	Επιλογή μενού S: Εμφάνιση έκδοσης λογισμικού/υλικού	298
4	Γενική περιγραφή συσκευής	291	6.7	Στοιχείο μενού o: Διάταξη αποσύνδεσης ασφαλείας	298
4.1	Περιγραφή τύπου	291	6.8	Επιλογή μενού 0: Εργοστασιακές ρυθμίσεις	298
4.2	Περιγραφή του συστήματος	292	7	Καθαρισμός και φροντίδα	299
4.2.1	Διάταξη	292	7.1	Καθαριστικά	299
4.2.2	Πίνακας ελέγχου	292	7.2	Συντήρηση	299
4.2.3	Οθόνη 7 τμημάτων	292	7.3	Καθαρισμός των ζωνών μαγειρέματος	299
4.3	Αρχή λειτουργίας απορροφητήρα εστίας	292	7.4	Καθαρισμός του απορροφητήρα εστίας	300
4.4	Αρχή λειτουργίας των επαγωγικών εστιών	293	7.4.1	Καθαρισμός του ακροστόμιου εισαγωγής και του φίλτρου συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα	300
5	Λειτουργία και Χειρισμός	293	7.4.2	Απομακρύνετε τα υγρά από τη συσκευή	300
5.1	Γενικές οδηγίες χρήσης	293	7.5	Καθαρισμός του περιβλήματος του αεραγωγού	300
5.2	Λειτουργία αφής	293	7.6	Αντικατάσταση φίλτρου οσμών	301
5.3	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση συστήματος	294	8	Άρση βλαβών	303
5.4	Χρήση του απορροφητήρα εστίας	294	9	Συναρμολόγηση	304
5.4.1	Επίπεδα ισχύος εξαεριστήρα	294	9.1	Γενικές οδηγίες συναρμολόγησης	304
5.4.2	Κλίμακα ισχύος εξαεριστήρα	294	9.2	Αντικείμενο παράδοσης	304
5.4.3	Αυτοματισμός διαδρομής	294	9.3	Εργαλεία και βοηθήματα	304
5.4.4	Ένδειξη σέρβις φίλτρου	294	9.4	Προδιαγραφές συναρμολόγησης	304
			9.4.1	Αποστάσεις τοποθέτησης	304
			9.4.2	Ελάχιστες διαστάσεις επίπλου	304

9.4.3	Σημειώσεις σχετικά με τα έπιπλα κουζίνας	304
9.5	Κοπή πάγκου εργασίας	305
9.5.1	Διαστάσεις κοπής	305
9.6	Διαμόρφωση επίπλων κουζίνας	305
9.6.1	Ανακύκλωση του αέρα που εξέρχεται από το έπιπλο της κουζίνας	305
9.6.2	Παραλλαγές τοποθέτησης (Α και Β) για μονάδες ανακύκλωσης αέρα	306
9.6.3	Προετοιμασία επίπλου κουζίνας για την παραλλαγή συναρμολόγησης Α	306
9.6.4	Διαστάσεις εγκατάστασης Παραλλαγή τοποθέτησης Α.....	307
9.6.5	Επέκταση του τηλεσκοπικού εξαρτήματος του κιβωτίου καθαρισμού αέρα	307
9.6.6	Προετοιμασία επίπλου κουζίνας για την παραλλαγή συναρμολόγησης Β	307
9.6.7	Διαστάσεις εγκατάστασης Παραλλαγή τοποθέτησης Β.....	308
9.7	Προετοιμάστε τη συσκευή	308
9.8	Συναρμολόγηση εστίων	308
9.8.1	Τοποθέτηση της ζώνης μαγειρέματος.....	308
9.8.2	Στερεώστε την εστία μαγειρέματος	309
9.8.3	Σύνδεση οπίσθιου αφαιρετού τοιχώματος στην Παραλλαγή τοποθέτησης Α	309
9.8.4	Τοποθέτηση του φίλτρου οσμών.....	310
9.9	Συνδέστε στο δίκτυο παροχής ρεύματος.....	310
9.10	Θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά	311
9.10.1	Μενού Αντιπροσώπων και Σέρβις	311
9.10.2	Επιλογή μενού P: Powermanagement	311
9.10.3	Επιλογή μενού D: Δοκιμαστική λειτουργία	312
9.10.4	Δοκιμή λειτουργίας	312
9.11	Στεγανοποίηση της συσκευής.....	312
9.12	Παράδοση στον χρήστη	312
10	Θέση εκτός λειτουργίας, αποσυναρμολόγηση και διάθεση	312
10.1	Θέση εκτός λειτουργίας	313
10.2	Αποσυναρμολόγηση	313
10.3	«Διάθεση φιλική προς το περιβάλλον»	313
10.3.1	Διάθεση της συσκευασίας μεταφοράς	313
10.3.2	Διάθεση εξαρτημάτων	313
10.3.3	Διάθεση παλαιάς συσκευής.....	313
11	Εγγύηση, σέρβις, ανταλλακτικά, αξεσουάρ	313
11.1	Εγγύηση κατασκευαστή της BORA	313
11.1.1	Παράταση της εγγύησης	314
11.2	Εξυπηρέτηση πελατών.....	314
11.3	Ανταλλακτικά μέρη	314
11.4	Εξαρτήματα	315
12	Δελτίο προϊόντος	316
12.1	Δελτίο προϊόντος E80P - Εστία	316

1 Γενικές πληροφορίες

Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και όλα τα έγγραφα που περιλαμβάνονται περιέχουν σημαντικές πληροφορίες που θα σας προστατεύσουν από τραυματισμό και θα αποτρέψουν ζημιά στη συσκευή σας.

► Φυλάξτε προσεκτικά όλα τα έγγραφα που παραδίδονται μαζί με την συσκευή σας.

Η συναρμολόγηση, η εγκατάσταση και η θέση σε λειτουργία πρέπει να πραγματοποιούνται πάντοτε σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς νόμους, κανονισμούς και πρότυπα. Οι προαναφερθείσες εργασίες πρέπει να εκτελούνται από έμπειρους ειδικούς που γνωρίζουν και τηρούν τυχόν συμπληρωματικούς κανόνες που επιβάλλουν οι κατά τόπους πάροχοι ενέργειας. Κατά την πραγματοποίηση των εργασιών πρέπει να τηρούνται όλες οι οδηγίες και προειδοποιήσεις ασφαλείας καθώς και οι οδηγίες χειρισμού που περιέχουν τα έγγραφα που συνοδεύουν την συσκευή. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε ασφαλές μέρος και παραδώστε τις στον επόμενο ιδιοκτήτη, εάν είναι απαραίτητο.

1.1 Εγκυρότητα

Οι παρούσες οδηγίες ισχύουν για μια σειρά συσκευών της ίδιας οικογενείας. Επομένως, είναι πιθανό να περιέχουν περιγραφές μεμονωμένων χαρακτηριστικών που δεν ισχύουν για τη συσκευή σας. Οι λεπτομέρειες των εικόνων που περιλαμβάνονται στις οδηγίες ενδέχεται να αποκλίνουν και πρέπει να εκλαμβάνονται ως σχηματικές αναπαραστάσεις.

1.2 Ευθύνη

Οι BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd καθώς και η BORA Lüftungstechnik GmbH – εφεξής BORA – ουδεμία ευθύνη φέρουν για τυχόν ζημιές που ενδέχεται να προκληθούν από παράβλεψη ή μη τήρηση των εγγράφων που παραδίδονται μαζί με την εκάστοτε συσκευή! Ως εκ τούτου η BORA δεν ευθύνεται για φθορές ή ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη συναρμολόγηση και μη τήρηση των οδηγιών και προειδοποιήσεων ασφαλείας!

1.3 Συμμόρφωση προϊόντος

Οι συσκευές συμμορφώνονται με τους ακόλουθους κανονισμούς ΕΕ/ΕΚ:

- 2014/30/ΕΕ Οδηγία σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα
- 2014/35/ΕΕ Οδηγία περί χαμηλής τάσης
- Οδηγία 2009/125/ΕΚ περί οικολογικού σχεδιασμού
- 2011/65/ΕΕ οδηγία RoHS (του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 8ης Ιουνίου 2011, για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό)

Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ είναι διαθέσιμο στην ακόλουθη διεύθυνση στο διαδίκτυο: <https://www.bora.com>

1.4 Εμφάνιση των πληροφοριών

Το στοιχείο που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες αποκαλείται επίσης παρακάτω και συσκευή. Όλα τα μεγέθη δίδονται σε χιλιοστόμετρα (mm).

Οδηγίες χειρισμού

► Εκτελείτε πάντοτε όλες τις οδηγίες χειρισμού με τη σειρά με την οποία αναγράφονται.

Λίστες

- Λίστα 1
- Λίστα 2

Σημεία πληροφοριών

i Μια πληροφορία εφιστά την προσοχή σας σε μία ή περισσότερες ιδιαιτερότητες που πρέπει οπωσδήποτε να λάβετε υπόψη σας.

Οδηγίες και προειδοποιήσεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Είδος και προέλευση του κινδύνου

Συνέπειες μη τήρησης των οδηγιών ασφαλείας

► Μέτρα αποτροπής του κινδύνου

Ισχύουν επίσης τα εξής:

- Τα προειδοποιητικά σύμβολα εφιστούν την προσοχή σε αυξημένο κίνδυνο τραυματισμού.
- Η προειδοποιητική λέξη υποδεικνύει τη σοβαρότητα του κινδύνου.

Προειδοποιη- τικό σύμβολο	Προειδοποιητι- κή λέξη	Έκθεση σε κίνδυνο
	Κίνδυνος	Υποδεικνύει την ύπαρξη σοβαρού κινδύνου που ενδέχεται, σε περίπτωση αμέλειας, να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.
	Προειδοποίηση	Υποδεικνύει την πιθανότητα ύπαρξης σοβαρού κινδύνου που ενδέχεται, σε περίπτωση αμέλειας, να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.
	Προσοχή!	Υποδεικνύει μια δυνητικά επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, σε περίπτωση αμέλειας, μπορεί να οδηγήσει σε ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό.
	Επισήμανση	Υποδεικνύει μια δυνητικά επικίνδυνη κατάσταση η οποία, σε περίπτωση αμέλειας, ενδέχεται να προκαλέσει υλικές ζημιές.

Πίνακας 1.1

Σημασία προειδοποιητικών συμβόλων και λέξεων

2 Ασφάλεια

Η συσκευή συμμορφώνεται με τους προβλεπόμενους κανονισμούς ασφαλείας. Υπεύθυνος για την ασφαλή χρήση, τον καθαρισμό και την φροντίδα της συσκευής είναι ο χρήστης. Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής ενδέχεται να έχει ως αποτέλεσμα τραυματισμούς και φθορά περιουσίας.

2.1 Συνήθης χρήση

Η συσκευή σας προορίζεται μόνο για την παρασκευή φαγητού στο σπίτι.

Η συσκευή σας δεν είναι κατάλληλη για:

- Χρήση σε εξωτερικούς χώρους
- Χρήση ως θερμαντικό σώμα
- Χρήση ως συσκευή ψύξης, αερισμού ή αφύγρανσης
- Λειτουργία σε κινητές εγκαταστάσεις όπως μηχανοκίνητα οχήματα, πλοία ή αεροπλάνα
- Λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού
- Λειτουργία σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 2000 μέτρων (πάνω από τη θάλασσα)
- Λειτουργία εφόσον δεν έχει συναρμολογηθεί πλήρως

Οποιαδήποτε άλλη χρήση ή χρήση που υπερβαίνει τις παρούσες προδιαγραφές της συσκευής θεωρείται ως ακατάλληλη.

i Η εταιρεία BORA ουδέμια ευθύνη φέρει για τυχόν ζημιές που προκαλούνται από λανθασμένη συναρμολόγηση, ακατάλληλη χρήση ή εσφαλμένη λειτουργία.

Απαγορεύεται κάθε ακατάλληλη χρήση της συσκευής!

2.2 Άτομα με μειωμένες ικανότητες

Παιδιά

Η συσκευή δύναται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που συνδέονται με την χρήση της. Η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.

- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την ασφάλεια για παιδιά. Με αυτό τον τρόπο τα παιδιά δεν μπορούν να ενεργοποιούν τις συσκευές ή να αλλάζουν τις ρυθμίσεις τους χωρίς επίβλεψη.
- Προσέχετε πάντοτε τα παιδιά όταν βρίσκονται πλησίον της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα που μπορεί να ενδιαφέρουν τα παιδιά σε χώρους αποθήκευσης πάνω ή πίσω από τη συσκευή. Είναι σαν να προκαλείτε τα παιδιά να σκαρφαλώσουν πάνω στην συσκευή.

i Τα παιδιά δεν πρέπει να αναλαμβάνουν να καθαρίσουν ή να φροντίσουν την συσκευή παρά μόνον υπό συνεχή επίβλεψη από ενήλικα.

Άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες

Η συσκευή δύναται να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσης, εφόσον τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ασφάλεια για παιδιά για να περιορίσετε την θέση σε λειτουργία της συσκευής.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από ζεστά μαγειρικά σκεύη και ζεστό φαγητό

Οι λαβές που προεξέχουν πάνω από τον πάγκο εργασίας είναι πολύ δελεαστικές για τα παιδιά.

- ▶ Κρατήστε τα παιδιά μακριά από ζεστές εστίες, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη κάποιου ενήλικα.
- ▶ Μην στρίβετε τις λαβές της κατσαρόλας και του τηγανιού στο πλάι κατά μήκος της επιφάνειας εργασίας.
- ▶ Με αυτό τον τρόπο αποφεύγετε τον κίνδυνο τραβήγματος της κατσαρόλας και του τηγανιού ενόσω είναι ζεστά.
- ▶ Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε κατάλληλα πλέγματα προστασίας παιδιών ή καλύμματα εστίας.
- ▶ Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ατυχήματος, χρησιμοποιείτε μόνο το πλέγμα προστασίας παιδιών και τα καλύμματα εστίας που είναι εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- ▶ Επικοινωνήστε με ένα εξειδικευμένο κατάστημα λιανικής ή την ομάδα σέρβις BORA για να σας βοηθήσουν να επιλέξετε το πλέον κατάλληλο πλέγμα προστασίας παιδιών.

2.3 Γενικές Οδηγίες Ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος πρόκλησης ασφυξίας από τμήματα της συσκευασίας

Ορισμένα τμήματα της συσκευασίας της συσκευής (όπως το αλουμινόχαρτο και το φελιζόλ) ενδέχεται να είναι επικίνδυνα για την ζωή των παιδιών.

- ▶ Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να αποθηκεύονται πάντοτε μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Απορρίψτε τη συσκευασία της συσκευής αμέσως και με τον κατάλληλο τρόπο.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Τυχόν κατεστραμμένες επιφάνειες ενέχουν κίνδυνο ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού

Τυχόν ρωγμές, ανοίγματα ή σπασίματα στην επιφάνεια των συσκευών (π.χ. κατεστραμμένο γυαλί), ειδικά στην περιοχή του λειτουργικού πίνακα ενδέχεται να οδηγήσουν σε έκθεση ή πρόκληση βλαβών σε υποκείμενα ηλεκτρονικά μέρη. Αυτό με την σειρά του ενέχει κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας. Επιπλέον, μια φθαρμένη επιφάνεια εστίας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.

- ▶ Μην ακουμπάτε την επιφάνεια της εστίας που έχει υποστεί φθορά.
- ▶ Σε περίπτωση που η επιφάνεια σπάσει, υποστεί ρωγμές ή ανοίξει, θέστε την αμέσως εκτός λειτουργίας.
- ▶ Αποσυνδέστε τη συσκευή με ασφάλεια από το ρεύμα χρησιμοποιώντας διακόπτες κυκλώματος, ασφάλειες, διακόπτες κυκλώματος ή επαφές.
- ▶ Επικοινωνήστε αμέσως με την υπηρεσία σέρβις BORA.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού ή ζημιάς λόγω χρήσης μη γνήσιων εξαρτημάτων ή μη εξουσιοδοτημένων τροποποιήσεων

Η χρήση μη γνήσιων εξαρτημάτων ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμούς ή φθορά της συσκευής. Τυχόν αλλαγές, προσθήκες ή μετατροπές στη συσκευή ενέχουν κίνδυνο για την ασφάλεια.

- ▶ Συνιστούμε την χρήση αποκλειστικά γνήσιων εξαρτημάτων και ανταλλακτικών.
- ▶ Μην πραγματοποιείτε αλλαγές, προσθήκες ή μετατροπές στη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η πρόκληση μηχανικής βλάβης στη συσκευή ενέχει κίνδυνο τραυματισμού.

Μηχανικές βλάβες (π.χ. σπάσιμο, παραμόρφωση, χαλάρωση της συναρμολόγησης με κόλληση, ...) στη συσκευή, καθώς και σε καλώδια και παρελκόμενα αυτής ενέχουν κίνδυνο τραυματισμού.

- ▶ Θέστε την συσκευή εκτός λειτουργίας.
- ▶ Μην επιχειρείτε να επιδιορθώσετε ή να αντικαταστήσετε τα εξαρτήματα που έχουν υποστεί βλάβη μόνοι σας.
- ▶ Επικοινωνήστε αμέσως με την υπηρεσία σέρβις BORA.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από πτώση εξαρτημάτων της συσκευής

Η πτώση εξαρτημάτων της συσκευής ενέχει κίνδυνο τραυματισμού.

- ▶ Τοποθετήστε τα εξαρτήματα της συσκευής που αφαιρέσατε με ασφάλεια δίπλα στις συσκευές.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι δεν υφίσταται κίνδυνος πτώσης των εξαρτημάτων της συσκευής που έχουν αφαιρεθεί.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από υπερβολικό βάρος

Η μεταφορά αλλά και η συναρμολόγηση συσκευών, ενέχει κίνδυνο τραυματισμού στα άκρα και τον κορμό ως αποτέλεσμα λανθασμένου χειρισμού.

- ▶ Εφόσον είναι απαραίτητο, η μεταφορά και η συναρμολόγηση της συσκευής πρέπει να γίνεται από δύο άτομα.
- ▶ Συνιστάται επίσης η χρήση των ενδεδειγμένων βοηθητικών μέσων με σκοπό την άμβλυνση του κινδύνου τραυματισμού.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Φθορά της συσκευής λόγω ακατάλληλης χρήσης

Οι επιφάνειες της συσκευής δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ως πάγκος εργασίας ή αποθηκευτικός χώρος. Υπάρχει περίπτωση πρόκλησης φθορών στις συσκευές (ιδιαίτερα από σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα).

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τις συσκευές ως να ήταν πάγκος εργασίας ή ραφιερά
- ▶ Μην επιτρέπετε σε σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα να έρθουν σε επαφή με τις επιφάνειες των συσκευών.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Βλάβες και σφάλματα χρήσης

Σε περίπτωση βλάβης ή εσφαλμένης χρήσης, η συσκευή εκπέμπει ενδείξεις σφάλματος.

- ▶ Σε περίπτωση βλάβης ή σφάλματος, ανατρέξτε στις οδηγίες του κεφαλαίου περί άρσης βλαβών.
- ▶ Σε περίπτωση μη αναγνωρίσιμης βλάβης, θέστε την συσκευή εκτός λειτουργίας και επικοινωνήστε αμέσως με την υπηρεσία σέρβις BORA.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Πρόκληση βλάβης από κατοικίδια ζώα

Τα κατοικίδια ενδέχεται να προκαλέσουν βλάβη στην συσκευή ή να τραυματιστούν.

- ▶ Για τον λόγο αυτό, μη επιτρέπετε στα κατοικίδια να πλησιάζουν στη συσκευή.

2.4 Οδηγίες ασφαλείας κατά την χρήση

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος τραυματισμού από υπερβολικό βάρος

Η μη συμμόρφωση με τις οδηγίες συναρμολόγησης ενέχει κίνδυνο τραυματισμού.

- ▶ Οι εργασίες εγκατάστασης και συναρμολόγησης της συσκευής πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εκπαιδευμένους και εξουσιοδοτημένους ειδικούς που γνωρίζουν και τηρούν τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς αλλά και τυχόν πρόσθετους κανονισμούς που επιβάλλονται από τοπικούς παρόχους ενέργειας.
- ▶ Η εγκατάσταση της συσκευής μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
- ▶ Εργασίες σε ηλεκτρικά εξαρτήματα επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από εκπαιδευμένους ηλεκτροτεχνίτες.
- ▶ Πραγματοποιείτε όλες τις εργασίες με μεγάλη προσοχή και με τη δέουσα επιμέλεια.
- ▶ Πριν παραδώσετε τη συσκευή ή το σύστημα στον τελικό χρήστη, βεβαιωθείτε ότι η εγκατάστασή του έχει πραγματοποιηθεί ορθά.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας από συσκευές που έχουν υποστεί φθορά

Συσκευές που έχουν υποστεί φθορά ενέχουν κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- ▶ Πριν την συναρμολόγηση, ελέγξτε την συσκευή για εμφανείς φθορές.
- ▶ Μην συναρμολογείτε και μην συνδέετε συσκευές που έχουν υποστεί φθορές.
- ▶ Μην θέτετε σε λειτουργία και μη χρησιμοποιείτε συσκευές που έχουν υποστεί φθορές.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Πρόκληση φθοράς στην συσκευή λόγω εσφαλμένης ηλεκτρικής σύνδεσης

Η ασφάλεια της συσκευής από πλευράς ηλεκτρικού ρεύματος εξασφαλίζεται μόνον εφόσον η τελευταία είναι συνδεδεμένη σε σωστά εγκατεστημένο σύστημα γείωσης.

- ▶ Εργασίες σε ηλεκτρικά εξαρτήματα επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από εκπαιδευμένους ηλεκτροτεχνίτες.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι έχετε λάβει αυτές τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας. Επιπλέον, η συσκευή πρέπει να συμμορφώνεται με τις κατά τόπους απαιτήσεις που αφορούν τάση και συχνότητα.
- ▶ Ελέγξτε τα σχετικά χαρακτηριστικά στην πινακίδα του τύπου και μην συνδέετε τη συσκευή εάν υπάρχουν αποκλίσεις.
- ▶ Μην συνδέετε τις συσκευές στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν ολοκληρωθεί η εγκατάσταση του συστήματος αγωγών καθώς και, εφόσον απαιτείται, η τοποθέτηση του φίλτρου ανακύκλωσης.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο τα προδιαγεγραμμένα καλώδια σύνδεσης.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Ζημιά στη συσκευή λόγω λανθασμένων αποστάσεων εγκατάστασης

Η μη τήρηση των αποστάσεων τοποθέτησης μπορεί να προκαλέσει ζημιές στη συσκευή και στα έπιπλα κουζίνας, καθώς και λειτουργικούς περιορισμούς.

- ▶ Τηρείτε πάντοτε κατά την συναρμολόγηση τις ελάχιστες αποστάσεις σύμφωνα με το κεφάλαιο Συναρμολόγηση.

2.4.1 Οδηγίες ασφαλείας κατά την συναρμολόγηση του απορροφητήρα εστίας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από τον περιστρεφόμενο έλικα του εξαεριστήρα

Όταν ο έλικας του εξαεριστήρα περιστρέφεται υπάρχει κίνδυνος να σας τραυματίσει.

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι κατά την εγκατάσταση της συσκευής το σύστημα δεν τροφοδοτείται με ηλεκτρική ενέργεια.
- ▶ Πριν θέσετε σε λειτουργία την συσκευή, συνδέστε τον ανεμιστήρα και από τις δυο πλευρές στο σύστημα αεραγωγών.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από τον περιστρεφόμενο έλικα του εξαεριστήρα

Με τους κοντούς αεραγωγούς, υπάρχει κίνδυνος εισχώρησης στο χώρο του εξαεριστήρα.

- ▶ Ποτέ μην μπαίνετε στο χώρο του εξαεριστήρα μέσω της εξόδου αέρα.
- ▶ Τοποθετείτε πάντα τους εξαεριστήρες με τέτοιο τρόπο ώστε να μην είναι δυνατόν να τους αγγίξετε μέσω της εξόδου αέρα.
- ▶ Για αποστάσεις αεραγωγών μικρότερες από 900 mm, τοποθετήστε ένα προστατευτικό πλέγμα μεταξύ του εξαεριστήρα και της εξόδου αέρα.
- ▶ Τα φίλτρα οσμών (φίλτρα ενεργού άνθρακα) δεν παρέχουν επαρκή προστασία από τη διείσδυση.

2.4.2 Οδηγίες ασφαλείας κατά την συναρμολόγηση των εστιών

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω φθαρμένων καλωδίων ρεύματος

Εάν η ηλεκτρική καλωδίωση έχει υποστεί ζημιά (για παράδειγμα, κατά την συναρμολόγηση ή λόγω επαφής με ζεστούς χώρους μαγειρέματος), αυτό ενέχει κίνδυνο (θανατηφόρου) ηλεκτροπληξίας.

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο σύνδεσης δεν είναι κατεστραμμένο και δεν έχει υποστεί σύνθλιψη.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική καλωδίωση δεν έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες μαγειρέματος.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω λανθασμένης σύνδεσης με το δίκτυο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος

Η λανθασμένη σύνδεση της συσκευής με το δίκτυο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος ενέχει κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση της συσκευής σας με το δίκτυο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος είναι σταθερή.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε ένα σωστά εγκατεστημένο σύστημα γείωσης.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι παρέχεται διάταξη που επιτρέπει την αποσύνδεση από το δίκτυο με διάκενο επαφής τουλάχιστον 3mm σε όλους τους πόλους (ασφάλειες, διακόπτες κυκλώματος, επαφές).

2.5 Οδηγίες ασφαλείας κατά την χρήση

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω υπερθέρμανσης ελαίου ή λίπους

Λάδι και λίπος ζεσταίνονται πολύ γρήγορα και ενδέχεται να αναφλεγούν.

- ▶ Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν χρησιμοποιείτε λάδι ή λίπος.
- ▶ Μην επιχειρείτε να σβήσετε φωτιές που έχουν προκληθεί από ανάφλεξη λαδιού ή λίπους με νερό.
- ▶ Θέστε την συσκευή εκτός λειτουργίας.
- ▶ Καλύψτε την φλόγα ώστε να εξαντληθεί το οξυγόνο, για παράδειγμα με ένα καπάκι κατασρόλας ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτές συσκευές

Η θερμοκρασία ορισμένων συσκευών αλλά και των μερών τους με τα οποία έρχεστε σε επαφή αυξάνεται πολύ κατά την χρήση. Αφού τεθούν εκτός λειτουργίας, πρέπει να τα αφήσετε να κρυώσουν. Η επαφή με καυτές επιφάνειες ενέχει κίνδυνο πρόκλησης σοβαρών εγκαυμάτων.

- ▶ Μην έρχεστε σε επαφή με καυτές συσκευές.
- ▶ Προσέξτε επίσης την ένδειξη «Ζεστή επιφάνεια».

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων λόγω διακοπής ρεύματος

Κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά από μια διακοπή ρεύματος, συσκευές που βρισκόταν σε λειτουργία ενδέχεται να είναι ακόμα καυτές.

- ▶ Μην έρχεστε σε επαφή με αυτές ενόσω παραμένουν καυτές.
- ▶ Κρατήστε τα παιδιά μακριά από καυτές συσκευές.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων και πυρκαγιάς από καυτά αντικείμενα

Ενώσω λειτουργεί μια συσκευή αλλά και αφού τεθεί εκτός λειτουργίας μέχρι να κρυώσει, είναι τόσο η ίδια όσο και τα εξαρτήματά της με τα οποία έρχεστε σε επαφή είναι καυτά. Τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με καυτά εξαρτήματα της συσκευής θερμαίνονται πολύ γρήγορα και ενδέχεται να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα (αυτό ισχύει ιδιαίτερα για αντικείμενα κατασκευασμένα από μέταλλο, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, καπάκια ή εξαρτήματα της συσκευής) ή να αναφλεγούν.

- ▶ Μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στην συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε κατάλληλα βοηθητικά μέσα, όπως πιαστράκια και γάντια φούρνου.
- ▶ Με τις επαγωγικές εστίες, μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκεύους, απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Πρόκλησης βλάβης από καυτά σκεύη κουζίνας

Τα καυτά σκεύη κουζίνας ενδέχεται να προκαλέσουν φθορές σε ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής.

- ▶ Μην τοποθετείτε καυτά μαγειρικά σκεύη στην περιοχή του πίνακα ελέγχου ή της ένδειξης λειτουργίας.
- ▶ Κρατήστε τυχόν καυτά σκεύη κουζίνας μακριά από το ακροστόμιο εισαγωγής απαερίων.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Φθορά της συσκευής

Η εσφαλμένη χρήση της συσκευής ενέχει κίνδυνο πρόκλησης φθορών σε αυτήν.

- Φροντίστε ώστε ο πάτος των σκευών κουζίνας καθώς και η επιφάνεια της συσκευής να είναι καθαρά και στεγνά.
- Φροντίστε να απομακρύνετε τα σκεύη πάντοτε σηκώνοντάς τα και όχι τραβώντας τα για να αποφύγετε γρατζουνιές και φθορά της επιφάνειας της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή ως αποθηκευτικό χώρο.
- Απενεργοποιείτε την συσκευή πάντοτε μετά την χρήση.

2.5.1 Οδηγίες ασφαλείας κατά την χρήση του απορροφητήρα εστίας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πυρκαγιάς από πρόκληση φλόγας

Ενώ ο απορροφητήρας της εστίας βρίσκεται σε λειτουργία, απορροφά μαγειρικά λίπη. Ως εκ τούτου υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς από λόγω ανάφλεξης του φαγητού.

- Φροντίστε να καθαρίζετε τακτικά τον απορροφητήρα εστίας.
- Μην εκτελείτε εργασίες με γυμνή φλόγα όταν ο απορροφητήρας εστίας βρίσκεται σε λειτουργία.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Πρόκληση φθοράς λόγω απορρόφησης αντικειμένων ή χαρτιού

Μικρά και ελαφριά αντικείμενα, όπως για παράδειγμα πετσέτες καθαρισμού από πανί ή χαρτί, ενδέχεται να απορροφηθούν από τον απορροφητήρα εστίας. Σε αυτή την περίπτωση ενδέχεται να προκληθεί βλάβη στον εξαρτηστήρα ή να μειωθεί η απόδοση του συστήματος απαγωγής αερίων.

- Μην ακουμπάτε αντικείμενα ή χαρτί στον απορροφητήρα εστίας.
- Φροντίστε να λειτουργείτε τον απορροφητήρα εστίας μόνο με ενσωματωμένο φίλτρο λίπους.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Πρόκληση φθοράς από επικαθίσεις λίπους και βρωμιάς

Τυχόν επικαθίσεις λίπους και βρωμιάς ενδέχεται να βλάψουν τη λειτουργία του απορροφητήρα εστίας.

- Μην χρησιμοποιείτε τον απορροφητήρα εστίας χωρίς σωστά τοποθετημένο φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Αυξημένη υγρασία

Κάθε φορά που μαγειρεύετε, η υγρασία του χώρου αυξάνεται λόγω των υδρατμών που δημιουργούνται. Κατά την λειτουργία ανακύκλωσης του αέρα, απομακρύνεται μόνο μικρή ποσότητα των υδρατμών που δημιουργούνται κατά το μαγείρεμα.

- Φροντίστε όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία ανακύκλωσης, να υπάρχει επάρκεια φρέσκου αέρα στον χώρο. Για να το πετύχετε, αρκεί για παράδειγμα να ανοίξετε ένα παράθυρο.
- Φροντίστε ώστε ο χώρος σας να έχει φυσιολογική και ευχάριστη ατμόσφαιρα (υγρασία 45-60%), π.χ. ανοίγοντας κάποιο από τα ανοίγματα φυσικού αερισμού (π.χ. παράθυρο) ή λειτουργώντας τον εξαερισμό του καθιστικού σας.

2.5.2 Οδηγίες ασφαλείας κατά τη χρησιμοποίηση των εστιών

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω μη επίβλεψης της ζώνης μαγειρέματος

Έλαια και λίπη θερμαίνονται γρήγορα και ενδέχεται να αναφλεγούν.

- ▶ Μην ζεσταίνετε ποτέ λάδι ή λίπος χωρίς επίβλεψη.
- ▶ Μην επιχειρείτε να σβήσετε φωτιές που έχουν προκληθεί από ανάφλεξη λαδιού ή λίπους με νερό.
- ▶ Σβήστε το μάτι.
- ▶ Καλύψτε την φλόγα ώστε να εξαντληθεί το οξυγόνο, για παράδειγμα με ένα καπάκι κατσαρόλας ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος έκρηξης από εύφλεκτα υγρά

Όταν εύφλεκτα υγρά βρίσκονται πλησίον μιας εστίας, υπάρχει κίνδυνος να εκραγούν και να σας τραυματίσουν σοβαρά.

- ▶ Μην χρησιμοποιείται σπρέι κοντά στην συσκευή εφόσον βρίσκεται σε λειτουργία.
- ▶ Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα υγρά κοντά στις εστίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων λόγω διαφυγής καυτών υγρών

Το μαγειρέμα χωρίς επίβλεψη μπορεί να προκαλέσει βρασμό και διαφυγή καυτών υγρών.

- ▶ Μην μαγειρεύετε ποτέ χωρίς επίβλεψη.
- ▶ Αποφύγετε την πρόκληση βρασμού όταν μαγειρεύετε.
- ▶ Απενεργοποιείτε την συσκευή πάντοτε μετά την χρήση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτό ατμό

Υγρά που συσσωρεύονται μεταξύ της ζώνης μαγειρέματος και του πάτου του μαγειρικού σκεύους ενδέχεται να προκαλέσουν εγκαύματα στο δέρμα κατά την εξάτμιση.

- ▶ Φροντίστε ώστε τόσο η ζώνη μαγειρέματος, όσο και ο πάτος του μαγειρικού σκεύους να είναι πάντα στεγνά.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Πρόκληση βλάβης από γλυκά και αλμυρά φαγητά

Γλυκά και αλμυρά φαγητά καθώς και χυμοί ενδέχεται να βλάψουν την ζώνη μαγειρέματος της εστίας σας όταν είναι ζεστή.

- ▶ Μην αφήνετε γλυκά ή αλμυρά φαγητά ή χυμούς πάνω στην ζώνη μαγειρέματος όσο είναι ζεστή.
- ▶ Απομακρύνετε αμέσως γλυκά ή αλμυρά φαγητά ή χυμούς από την καυτή επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Ηλεκτρομαγνητική ακτινοβολία

Επίδραση σε βηματοδότες, ακουστικά και μεταλλικά εμφυτεύματα. Οι επαγωγικές εστίες δημιουργούν στην περιοχή της ζώνης μαγειρέματος υψίσυχνο ηλεκτρομαγνητικό πεδίο. Όταν άτομα με βηματοδότη, ακουστικά ή μεταλλικά εμφυτεύματα βρίσκονται πλησίον επαγωγικής εστίας, ενδέχεται η λειτουργία των τελευταίων να επηρεαστεί αρνητικά και να διαταραχθεί.

► Σε περίπτωση αμφιβολιών απευθυνθείτε στον κατασκευαστή του ιατροτεχνικού εξοπλισμού ή στον ιατρό σας.

2.6 Οδηγίες ασφαλείας κατά τον καθαρισμό και την φροντίδα

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Πρόκληση βλάβης από λερωμένες συσκευές

Η βρωμιά ενδέχεται να προκαλέσει φθορά της συσκευής, να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία της ή να προκαλέσει όχληση λόγω δυσάρεστης οσμής.

- Καθαρίζετε τακτικά την συσκευή.
- Απομακρύνετε αμέσως κάθε βρωμιά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο μη λειαντικά απορρυπαντικά για τον καθαρισμό για να αποφύγετε τυχόν γρατσουνιές και εκδορές στην επιφάνεια της συσκευής.
- Φροντίστε ώστε κατά τον καθαρισμό να μην εισέρχεται νερό στο εσωτερικό της συσκευής. Χρησιμοποιείτε μόνο πανιά καθαρισμού καλά σφουγγισμένα. Μην ραντίζετε ποτέ την συσκευή με νερό. Αν διεισδύσει νερό στην συσκευή, ενδέχεται να προκαλέσει βλάβες.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές. Ο ατμός δύναται να προκαλέσει βραχυκύκλωμα σε ηλεκτροφόρα μέρη της συσκευής με αποτέλεσμα υλικές φθορές.
- Τηρείτε όλες τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και φροντίδα».

2.6.1 Οδηγίες ασφαλείας κατά τον καθαρισμό και την φροντίδα απορροφητήρων εστίας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω συσσώρευσης λίπους

Όταν το φίλτρο λίπους της συσκευής δεν καθαρίζεται τακτικά ή καθαρίζεται πλημμελώς, αλλά και όταν δεν αντικαθίσταται εγκαίρως, αυξάνεται ο κίνδυνος πρόκλησης πυρκαγιάς.

- Καθαρίζετε και αντικαθιστάτε το φίλτρο λίπους σε τακτά χρονικά διαστήματα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού κατά το άνοιγμα του κάτω καλύμματος του περιβλήματος

Όταν ο έλικας του εξαεριστήρα περιστρέφεται, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.

- Απενεργοποιήστε τη μονάδα και αποσυνδέστε την με ασφάλεια από την παροχή ρεύματος προτού αφαιρέσετε τυχόν καλύμματα στην περιοχή του έλικα του ανεμιστήρα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από τον περιστρεφόμενο έλικα του εξαεριστήρα

Εάν ο έλικας του εξαεριστήρα περιστρέφεται κατά την αλλαγή του φίλτρου, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- Αλλάζετε το φίλτρο οσμών (φίλτρο ενεργού άνθρακα) μόνο όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Βλάβες και κακή λειτουργία της συσκευής

Όταν οι οπές εξαερισμού της συσκευής είναι βρώμικα υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης βλαβών σε ορισμένα εξαρτήματα με αποτέλεσμα την κακή λειτουργία της συσκευής.

- Φροντίστε οι οπές εξαερισμού να παραμένουν ανοικτές και καθαρές.

2.6.2 Οδηγίες ασφαλείας κατά τον καθαρισμό και την φροντίδα των εστιών

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από καυτές επιφάνειες

- Ο καθαρισμός ζεστών εστιών ενέχει κίνδυνο πρόκλησης εγκαυμάτων.
- Καθαρίζετε τις εστίες της συσκευής σας μόνον αφού κρυώσουν.
- Προσέξτε την ένδειξη «Ζεστή επιφάνεια».

2.7 Οδηγίες ασφαλείας κατά την επισκευή, το σέρβις και την τοποθέτηση ανταλλακτικών

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος τραυματισμού κατά την επισκευή

Η πραγματοποίηση επισκευών από μη εξειδικευμένο προσωπικό ενέχει κίνδυνο τραυματισμού κατά την εργασία.

- Οι εργασίες επισκευής και σέρβις πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εκπαιδευμένους και εξουσιοδοτημένους ειδικούς που γνωρίζουν και τηρούν τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς αλλά και τυχόν πρόσθετους κανονισμούς που επιβάλλονται από τοπικούς παρόχους ενέργειας.
- Φροντίστε για την πλήρη διακοπή παροχής ρεύματος στην συσκευή.
- Εργασίες σε ηλεκτρικά εξαρτήματα επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από εκπαιδευμένους ηλεκτροτεχνίτες.
- Κατεστραμμένα καλώδια ρεύματος πρέπει να αντικαθίστανται πάντοτε με κατάλληλο αντίστοιχα καλώδια τροφοδοσίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού ή ζημιάς λόγω επισκευών με ακατάλληλο τρόπο

Η χρήση μη γνήσιων εξαρτημάτων ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμούς ή φθορά της συσκευής.

- Τυχόν αλλαγές, προσθήκες ή μετατροπές στη συσκευή ενέχουν κίνδυνο για την ασφάλεια.
- Κατά την πραγματοποίηση επισκευών χρησιμοποιείτε μόνον γνήσια ανταλλακτικά.
- Μην πραγματοποιείτε αλλαγές, προσθήκες ή μετατροπές στη συσκευή.

2.8 Οδηγίες ασφαλείας κατά την αποσυναρμολόγηση και διάθεση της συσκευής

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος τραυματισμού κατά την αποσυναρμολόγηση

Η αποσυναρμολόγηση της συσκευής από μη εξειδικευμένο προσωπικό ενέχει κίνδυνο τραυματισμού κατά την εργασία.

- ▶ Οι εργασίες αποσυναρμολόγησης της συσκευής πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εκπαιδευμένους και εξουσιοδοτημένους ειδικούς που γνωρίζουν και τηρούν τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς αλλά και τυχόν πρόσθετους κανονισμούς που επιβάλλονται από τοπικούς παρόχους ενέργειας.
- ▶ Φροντίστε για την πλήρη διακοπή παροχής ρεύματος στην συσκευή.
- ▶ Εργασίες σε ηλεκτρικά εξαρτήματα επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από εκπαιδευμένους ηλεκτροτεχνίτες.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω λανθασμένης αποσύνδεσης

Η λανθασμένη αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος ενέχει κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- ▶ Φροντίστε για την πλήρη διακοπή παροχής ρεύματος στην συσκευή.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εκτός τάσης χρησιμοποιώντας εγκεκριμένη συσκευή μέτρησης.
- ▶ Αποφύγετε να αγγίζετε τις εκτεθειμένες επαφές της ηλεκτρονικής μονάδας, καθώς μπορεί να περιέχουν παραμένον φορτίο.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω υπολειπόμενου φορτίου

Τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα της μονάδας ενδέχεται να περιέχουν υπολειμματικό φορτίο και να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία.

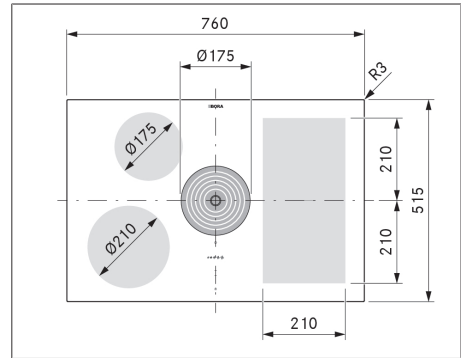
- ▶ Μην αγγίζετε τις εκτεθειμένες επαφές.

3 Τεχνικές πληροφορίες

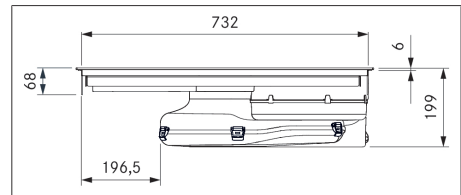
Παράμετρος	Τιμή
Τάση εισόδου πολυφασική	380 – 415 V 2 N / 3 N
Τάση εισόδου μονοφασική	220 – 240 V
Συχνότητα	50 – 60 Hz
Μέγιστη κατανάλωση ενέργειας	7360 W (4400 W / 3600 W)
Προστασία / σύνδεση δικτύου τριφασική	3x16 A
Προστασία / σύνδεση δικτύου διφασική	2x16 A
Προστασία / σύνδεση δικτύου μονοφασική	1x32 A (1x20 A / 1x16 A)
Διαστάσεις (Πλάτος x Βάθος x Ύψος)	760 x 515 x 199 mm
Βάρος (συμπεριλαμβανομένων των εξαρτημάτων/συσκευασίας)	23,9 kg
Εστία	
Επιφάνεια υλικού	Κεραμικό γυαλί
Κλίμακες απόδοσης της εστίας	1–9, P
Μπροστινή ζώνη μαγειρέματος αριστερά Μέγεθος	Ø 210 mm
Μπροστινή ζώνη μαγειρέματος αριστερά Ισχύς	2300 W
Μπροστινή ζώνη μαγειρέματος αριστερά Ισχύς Κλίμακα ισχύος	3000 W
Πίσω ζώνη μαγειρέματος αριστερά Μέγεθος	Ø 175 mm
Πίσω ζώνη μαγειρέματος αριστερά Ισχύς	1400 W
Πίσω ζώνη μαγειρέματος αριστερά Ισχύς Κλίμακα ισχύος	2100 W
Μπροστινή ζώνη μαγειρέματος αριστερά Μέγεθος	210 x 210 mm
Μπροστινή ζώνη μαγειρέματος δεξιά Μέγεθος	2100 W
Μπροστινή ζώνη μαγειρέματος δεξιά Ισχύς Κλίμακα ισχύος	3000 W
Ζώνη μαγειρέματος πίσω δεξιά Μέγεθος	210 x 210 mm
Πίσω ζώνη μαγειρέματος δεξιά Ισχύς	2100 W
Πίσω ζώνη μαγειρέματος δεξιά Ισχύς Κλίμακα ισχύος	3000 W
Απορροφητήρας εστίας	
Κλίμακες απόδοσης απορροφητήρα εστίας	1–3, P
Διαστάσεις στομίου εξόδου αέρα (ΠxΥ)	445 x 137 mm
Διάρκεια ζωής ενεργού φίλτρου άνθρακα	150 ώρες (1 έτος)

Πίνακας 3.1 Τεχνικές πληροφορίες E80P

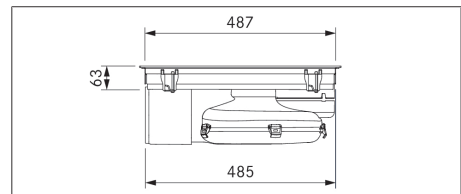
Διαστάσεις συσκευής



Εικ. 3.1 Διαστάσεις συσκευής - κάτωψη



Εικ. 3.2 Διαστάσεις συσκευής - πρόσωση



Εικ. 3.3 Διαστάσεις συσκευής - πλάγια όψη

4 Γενική περιγραφή συσκευής

► Τηρείτε όλες τις Οδηγίες και προειδοποιήσεις ασφαλείας (Βλέπε "2 Ασφάλεια").

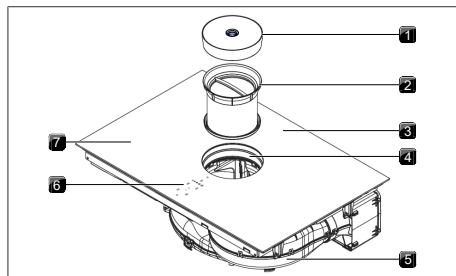
4.1 Περιγραφή τύπου

Μοντέλο	Ονομασία προϊόντος
E80P	Συνδυαστική επαγωγική εστία με ενσωματωμένο απορροφητήρα εστίας - πλάτος εσοχής 80 cm - σύστημα ανακύκλωσης αέρα

Πίνακας 4.1 Περιγραφή μοντέλου

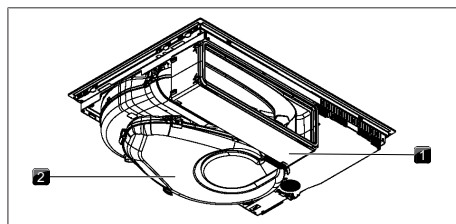
4.2 Περιγραφή του συστήματος

4.2.1 Διάταξη



Εικ. 4.1 Διάταξη

- | | |
|----------------------------|--|
| [1] Ακροστόμιο εισαγωγής | [2] Φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα |
| [3] Εστία | [4] Άνοιγμα εισόδου |
| [5] Εξαεριστήρες | [6] Πίνακας ελέγχου |
| [7] Ζώνη μαγειρέματος (4x) | |

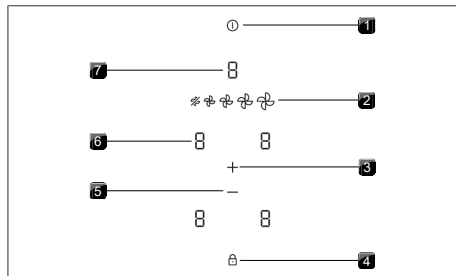


Εικ. 4.2 Πίσω όψη

- [1] Κιβώτιο καθαρισμού αέρα [2] Περιβλήμα αεραγωγού

4.2.2 Πίνακας ελέγχου

Ο χειρισμός της συσκευής γίνεται μέσω ενός κεντρικού πίνακα ελέγχου αφής.



Εικ. 4.3 Πίνακας ελέγχου

- | | |
|---|----------------------------------|
| [1] Κουμπι λειτουργίας | [2] Κουμπι εξαεριστήρα |
| [3] Πλήκτρο συν | [4] Πλήκτρο γονικού ελέγχου |
| [5] Πλήκτρο μείον | [6] Ενδείξεις ζώνης μαγειρέματος |
| [7] Ενδείξεις λειτουργίας απορροφητήρα εστίας | |

4.2.3 Οθόνη 7 τμημάτων

Οθόνη εξαεριστήρα

Ένδειξη	Σημασία
I-3	Επίπεδο ισχύος
P	Κλίμακα ισχύος
□	Ανενεργό
□	Αυτοματισμός διαδρομής
F	Ένδειξη σέρβις φίλτρου
π.χ. Ε	Κωδικός σφάλματος

Πίνακας 4.2 Σημασία της οθόνης 7 τμημάτων

Ενδείξεις ζώνης μαγειρέματος

Ένδειξη	Σημασία
I-9	Επίπεδο ισχύος
P	Κλίμακα ισχύος
□	Λειτουργία ανίχνευσης σκεύους
□	Ανενεργό
H	Ένδειξη «Ζεστή επιφάνεια» (η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη αλλά παραμένει ζεστή)
E	Σφάλμα

Πίνακας 4.3 Σημασία της οθόνης 7 τμημάτων

4.3 Αρχή λειτουργίας απορροφητήρα εστίας

🏠 Τρόπος λειτουργίας ανακύκλωσης αέρα

Ο ατμός μαγειρέματος διοχετεύεται στο φίλτρο οσμών (φίλτρο ενεργού άνθρακα) μέσω του εξαεριστήρα. Το φίλτρο οσμών δεσμεύει τις οσμές που δημιουργούνται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο αέρας που καθαρίζεται με αυτόν τον τρόπο απελευθερώνεται πίσω στον χώρο.

Για λόγους υγιεινής και υγείας, το φίλτρο οσμών πρέπει να αντικαθίσταται στα συνιστώμενα χρονικά διαστήματα. Βλέπετε σχετικά ((Καθαρισμός και φροντίδα).

i Όταν ο απορροφητήρας εστίας λειτουργεί με ανακύκλωση αέρα, πρέπει να παρέχεται επαρκής αερισμός για να διαχέεται η υγρασία.

4.4 Αρχή λειτουργίας των επαγωγικών εστιών

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος θερμαίνουν τα μαγειρικά σκεύη μέσω μαγνητικού πεδίου. Ο πυθμένας του σκεύους θερμαίνεται απευθείας. Η ζώνη μαγειρέματος θερμαίνεται μόνο έμμεσα. Οι ζώνες μαγειρέματος με τεχνολογία επαγωγής λειτουργούν μόνο με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη (μαγνητιζόμενος πυθμένας με σωστή διάμετρο).

Βαθμίδες απόδοσης

Όταν οι επαγωγικές εστίες λειτουργούν σε υψηλή κλίμακα, τα μαγειρικά σκεύη θερμαίνονται ταχύτατα. Για να αποφύγετε το κάψιμο του φαγητού, είναι απαραίτητη η προσαρμογή των επιλογών σας όσον αφορά τις κλίμακες απόδοσης σε σχέση με αυτές των συμβατικών εστιών.

Οι πληροφορίες στον πίνακα είναι ενδεικτικές. Η κλίμακα απόδοσης ρυθμίζεται ανάλογα με το σκεύος και το πόσο γεμάτο είναι.

Κλίμακα απόδοσης	Λειτουργία
1	Λιώνει το βούτυρο και η σοκολάτα, διαλύεται η ζελατίνη
1-3	Διατηρούνται ζεστές σάλτσες και σούπες, προετοιμασία ρυζιού για μαγείρεμα
2-6	Βράσιμο πατάτας, ζυμαρικών, σούπας, κιμά για μακαρόνια (ραγού), μαγείρεμα στον ατμό φρούτων, λαχανικών και ψαριού, ξεπάγωμα φαγητού
6-7	Τηγάνισμα σε σκεπασμένα τηγάνια, απαλό τηγάνισμα (χωρίς να υπερθερμανθεί το λίπος) σνίτσελ και ψαριού
7-8	Ζέσταμα λίπους, σοτάρισμα κρέατος, ζέσταμα σάλτσας που έχει δέσει και σούπας, τηγάνισμα ομελέτας
P	Ζέσταμα νερού

Πίνακας 4.4 Συστάσεις που αφορούν τις κλίμακες απόδοσης

Ενδεδειγμένα μαγειρικά σκεύη

Τα σκεύη με το σύμβολο  είναι κατάλληλα για επαγωγικές εστίες.

► Λάβετε υπόψη σας την ελάχιστη επιτρεπόμενη διάμετρο του πυθμένα του μαγειρικού σκεύους.

Συσκευή	Ζώνη μαγειρέματος	Ελάχιστη διάμετρος πυθ- μένα σκεύους μαγειρέματος
E80P	μπροστά αριστερά	110 mm
	πίσω αριστερά	90 mm
	μπροστά δεξιά	110 mm
	πίσω δεξιά	110 mm

Πίνακας 4.5 Ελάχιστη διάμετρος σκευών μαγειρέματος

► Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη (χωρίς στηρίγματα ή αντίστοιχα μαγειρικά βοηθήματα) απευθείας πάνω στην κεραμική εστία.

i Οι χρόνοι βρασμού, οι χρόνοι θέρμανσης και τα αποτελέσματα μαγειρέματος επηρεάζονται σημαντικά από τη δομή και τις ιδιότητες του εκάστοτε χρησιμοποιούμενου μαγειρικού σκεύους.

i Ο πυθμένας του μαγειρικού σκεύους δεν πρέπει να έχει καμπύλες, αιχμηρές αυλακώσεις ή έντονες ακμές. Σε περίπτωση καμπυλότητας του πυθμένα, τα μαγειρικά σκεύη δεν μπορούν να αναγνωριστούν ή ενδέχεται να υπερθερμανθούν. Τυχόν αιχμηρές αυλακώσεις ή έντονες ακμές μπορεί να προκαλέσουν εκδορές στην επιφάνεια των ζωνών μαγειρέματος.

Ήχοι

Κατά τη λειτουργία των επαγωγικών εστιών ενδέχεται να δημιουργηθούν θόρυβοι που οφείλονται στο υλικό και την κατασκευή των μαγειρικών σκευών (π.χ. βόμβος, τρίξιμο, σφύριγμα, κλικ ή συριγγμός).

5 Λειτουργία και Χειρισμός

► Τηρείτε όλες τις Οδηγίες και προειδοποιήσεις ασφαλείας (Βλέπε "2 Ασφάλεια").

i Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο εάν έχουν τοποθετηθεί το φίλτρο ενεργού άνθρακα, το περυσίο αλλαγής φίλτρου, το φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα και το ακροστόμιο εισαγωγής.

5.1 Γενικές οδηγίες χρήσης

Ο χειρισμός της συσκευής γίνεται μέσω ενός κεντρικού πίνακα ελέγχου. Ο πίνακας ελέγχου είναι εξοπλισμένος με περιοχές αφής και περιοχές ενδείξεων. Χειρίστε τη συσκευή με το δάχτυλό σας, με αγγίγματα (λειτουργία αφής).

5.2 Λειτουργία αφής

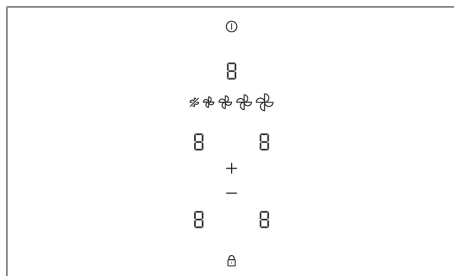
Το σύστημα αναγνωρίζει διάφορες εντολές αφής.

Εντολές αφής	Ισχύει για	Χρόνος (επαφή)
Άγγιγμα	Πλήκτρα	0,3 s
Παρατεταμένο πάτημα	Πλήκτρα	1 - 3 s

Πίνακας 5.1 Λειτουργία αφής

5.3 Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση συστήματος

► Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο λειτουργίας . Μετά την εκκίνηση του συστήματος, εμφανίζεται η τυπική οθόνη:



Εικ. 5.1 Τυπική οθόνη μετά την ενεργοποίηση

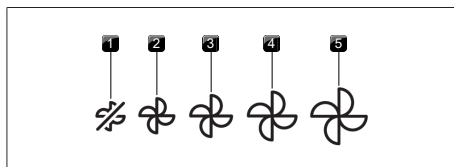
i Εάν η λειτουργία ασφάλειας για παιδιά είναι ενεργή, το κουμπί κλειδώματος ανάβει μετά την εκκίνηση του συστήματος. .

5.4 Χρήση του απορροφητήρα εστίας

5.4.1 Επίπεδα ισχύος εξαεριστήρα

Η επιλογή του επιπέδου ισχύος του εξαεριστήρα γίνεται απευθείας με το πάτημα του πλήκτρου εξαεριστήρα.

► Πατήστε επάνω στην ένδειξη του επιθυμητού επιπέδου ισχύος του εξαεριστήρα.



Εικ. 5.2 Επίπεδα ισχύος εξαεριστήρα

- | | |
|--|----------------------|
| [1] Επίπεδο ισχύος 0 (εκτός λειτουργίας) | [2] Επίπεδο ισχύος 1 |
| [3] Επίπεδο ισχύος 2 | [4] Επίπεδο ισχύος 3 |
| [5] Κλίμακα ισχύος | |

5.4.2 Κλίμακα ισχύος εξαεριστήρα

Όταν ενεργοποιείται η κλίμακα ισχύος, η ισχύς απαγωγής λειτουργεί στο μέγιστο για ορισμένο, προκαθορισμένο χρόνο. Μετά την πάροδο του 5, η κλίμακα ισχύος επανέρχεται αυτόματα στο επίπεδο ισχύος 3.

Ενεργοποίηση της κλίμακας ισχύος του εξαεριστήρα

► Πατήστε το δεξί πλήκτρο εξαεριστήρα (κλίμακα ισχύος)

Απενεργοποίηση της λειτουργίας κλίμακας ισχύος του εξαεριστήρα

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία κλίμακας ισχύος πριν τον προκαθορισμένο χρόνο, αρκεί να επιλέξετε μια άλλη κλίμακα απόδοσης.

5.4.3 Αυτοματισμός διαδρομής

Ο απορροφητήρας εστίας λειτουργεί σε χαμηλό επίπεδο και απενεργοποιείται αυτόματα μετά από ένα καθορισμένο χρονικό διάστημα. Η διάρκεια της υπέρβασης μπορεί να ρυθμιστεί στο μενού (εργοστασιακή ρύθμιση 30 λεπτών).

Πρώρη απενεργοποίηση του αυτοματισμού διαδρομής

► Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο 

ή

► Πατήστε παρατεταμένα την ένδειξη λειτουργίας εξαεριστήρα 

i Η BORA συνιστά ρητά την χρήση της λειτουργίας αυτής για τον απορροφητήρα εστίας.

5.4.4 Ένδειξη σέρβις φίλτρου

Η ένδειξη σέρβις φίλτρου του απορροφητήρα εστίας ενεργοποιείται αυτόματα όταν συμπληρωθεί η διάρκεια ζωής του φίλτρου ενεργού άνθρακα.

- Στην οθόνη λειτουργίας εξαεριστήρα εμφανίζεται η ένδειξη F.
- Η χρήση της συσκευής δεν υπόκειται σε περιορισμούς.

5.5 Εστία έτοιμες προς χρήση

5.5.1 Επιλογή ζώνης μαγειρέματος

► Αγγίξτε την ένδειξη ζώνης μαγειρέματος.

Η λειτουργία ζώνης μαγειρέματος ενεργοποιείται και οι ρυθμίσεις μπορούν να πραγματοποιηθούν έως ότου ο πίνακας ελέγχου μεταβεί στην προεπιλεγμένη ένδειξη.

5.5.2 Ρύθμιση επιπέδου ισχύος ζώνης μαγειρέματος

Αφού επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος, το επίπεδο ισχύος μπορεί να ρυθμιστεί με τους ακόλουθους τρόπους:

► Αγγίξτε το πλήκτρο  ή το πλήκτρο 

► Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο  (γίνεται μετάβαση στα επίπεδα ισχύος 5 και 9)

► Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο  (γίνεται μετάβαση στα επίπεδα ισχύος 5 και 0)
Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία για να θέσετε σε λειτουργία και άλλες ζώνες μαγειρέματος, εάν απαιτείται.

i Η ρυθμισμένη βαθμίδα απόδοσης εμφανίζεται στην οθόνη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος.

5.5.3 Λειτουργία κλίμακας ισχύος των ζωνών μαγειρέματος

Όταν ενεργοποιείται η κλίμακα ισχύος, είναι διαθέσιμη η μέγιστη ισχύς της ζώνης μαγειρέματος για μια ζώνη μαγειρέματος. Μόλις περάσουν 5 λεπτά, η κλίμακα ισχύος μειώνεται αυτόματα στο επίπεδο ισχύος 9. Για τη δεύτερη ζώνη μαγειρέματος στην ίδια πλευρά, η μέγιστη απόδοση μειώνεται προσωρινά.

i Εάν επιλεγεί πολύ υψηλό επίπεδο ισχύος για τη δεύτερη ζώνη μαγειρέματος, η κλίμακα ισχύος μειώνεται αυτόματα για την άλλη ζώνη μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση της κλίμακας ισχύος για μια ζώνη μαγειρέματος

► Αγγίξτε το  με ενεργή βαθμίδα απόδοσης 9.
• Στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται η ένδειξη .

Πρώρη απενεργοποίηση της Κλίμακας ισχύος

► Ρύθμιση άλλης βαθμίδας απόδοσης

i Μην θερμαίνετε ποτέ λάδι, λίπος και συναφή με χρήση της ρύθμισης κλίμακας ισχύος. Ο πυθμένας του σκεύους ενδέχεται να υπερθερμανθεί λόγω της υψηλής απόδοσης.

5.5.4 Λειτουργία βραχυκυκλωτήρα

i Λειτουργία διαθέσιμη μόνο για τις 2 επίπεδες επαγωγικές εστίες δεξιά.

Χάριν στη λειτουργία βραχυκυκλωτήρα μπορείτε να γεφυρώσετε δύο ζώνες μαγειρέματος που βρίσκονται η μία πίσω από την άλλη και να δημιουργήσετε μια μεγάλη επίπεδη ζώνη μαγειρέματος. Στη συνέχεια, ο έλεγχος της ενιαίας ζώνης πραγματοποιείται μέσω ενός εξαρτήματος χειρισμού. Ο έλεγχος της απόδοσης είναι συγχρονισμένος (και οι δύο ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν στην ίδια κλίμακα απόδοσης). Η λειτουργία βραχυκυκλωτήρα είναι κατάλληλη για ζέσταμα φαγητού που βρίσκεται σε μεγάλο σκεύος, π.χ. σε ένα ταψί.

i Η λειτουργία βραχυκυκλωτήρα τερματίζεται και οι ζώνες μαγειρέματος απενεργοποιούνται εάν δεν ανιχνευθεί κατάλληλο μαγειρικό σκεύος για

10 δευτερόλεπτα σε οποιαδήποτε ή μόνο σε μία από τις δύο ζώνες μαγειρέματος (λειτουργία ανίχνευσης σκεύους).

Ενεργοποίηση της λειτουργίας βραχυκυκλωτήρα (γεφύρωσης)

► Ταυτόχρονα αγγίγμα και στις δύο οθόνες των ζωνών μαγειρέματος.
• Για την πίσω εστία εμφανίζεται η ένδειξη λειτουργίας .
• Η ένδειξη λειτουργίας της μπροστινής εστίας εμφανίζει το τρέχον επιθυμητό επίπεδο ισχύος του βραχυκυκλωτήρα (γεφύρωσης).
► Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.

i Εάν κατά την ενεργοποίηση της λειτουργίας βραχυκυκλωτήρα (γεφύρωσης) αμφότερες οι ζώνες μαγειρέματος είναι ενεργές και λειτουργούν στο κατώτερο επίπεδο ισχύος.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας βραχυκυκλωτήρα (γεφύρωσης)

► Πατήστε παρατεταμένα το  ή
► Πατήστε παρατεταμένα την ένδειξη λειτουργίας της μπροστινής ζώνης μαγειρέματος.
ή
► Πατήστε ταυτόχρονα και στις δύο οθόνες ζωνών μαγειρέματος με ενεργή λειτουργία βραχυκυκλωτήρα.
• Τα επίπεδα ισχύος ρυθμίζονται στο 0.

5.5.5 Λειτουργία ανίχνευσης σκεύους

Στις επαγωγικές εστίες, η συσκευή αναγνωρίζει αυτόματα το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους και θερμαίνει στοχευμένα μόνον την επιφάνεια της βάσης του. Μια επαγωγική ζώνη μαγειρέματος δεν λειτουργεί εάν στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  / .

Πιθανές αιτίες:

- απουσία μαγειρικών σκευών
- ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη
- διάμετρος πυθμένα σκεύους πολύ μικρή.

Εάν δεν εντοπιστεί κανένα μαγειρικό σκεύος εντός 10 λεπτών από τη ρύθμιση ενός επιπέδου ισχύος, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.

i Με τις επαγωγικές εστίες, μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκεύους, απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση.

5.5.6 Απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος

► Επιλογή ζώνης μαγειρέματος

- ▶ Ρύθμιση επιπέδου ισχύος 0 ή
- ▶ Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο .
- ή
- ▶ Παρατεταμένο πάτημα στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος

5.6 Διατάξεις ασφαλείας

5.6.1 Ασφάλεια για παιδιά

Η ασφάλεια για παιδιά εμποδίζει την ακούσια ή χωρίς άδεια ενεργοποίηση των συσκευών. Εάν η λειτουργία ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργή, το κουμπί κλειδώματος ανάβει στην οπτική ένδειξη του πίνακα ελέγχου .

Ενεργοποίηση της λειτουργίας ασφαλείας για παιδιά

- ▶ Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο κλειδώματος .
- Η λειτουργία ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργή και οι ενδείξεις σκουραίνουν.

Απενεργοποίηση της ασφαλείας για παιδιά

- ▶ Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο κλειδώματος .

Συνεχής ενεργοποίηση της λειτουργίας ασφαλείας για παιδιά

(Βλέπε "6.2 Επιλογή μενού C: Ασφάλεια για παιδιά")

5.6.2 Κλειδωμα καθαρισμού

Το κλειδωμα καθαρισμού κλειδώνει τον πίνακα ελέγχου για 10 δευτερόλεπτα.

Ενεργοποίηση του κλειδώματος καθαρισμού

- ▶ Αγγίξτε το κουμπί καθαρισμού .
- Εκκινείται ο χρονοδιακόπτης στην οθόνη εξαιριστήρα.

Πρώρη απενεργοποίηση του κλειδώματος καθαρισμού.

- ▶ Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο καθαρισμού .

5.6.3 Ένδειξη «Ζεστή επιφάνεια»

Εάν η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή μετά τη διακοπή λειτουργίας, εμφανίζεται η ένδειξη H.

- ▶ Μην έρχεστε σε επαφή με καυτές ζώνες μαγειρέματος.
- ▶ Μην τοποθετείτε αντικείμενα στις καυτές ζώνες μαγειρέματος.

Η ένδειξη σβήνει μετά την πάροδο ικανού διαστήματος και εφόσον η εστία έχει κρυώσει (θερμοκρασία <55 °C).

5.6.4 Διάταξη αποσύνδεσης ασφαλείας

Απορροφητήρας εστίας

Ο απορροφητήρας εστίας μεταβαίνει σε αυτόματη λειτουργία μετά από 120 λεπτά, χωρίς ρύθμιση ή αλλαγή της βαθμίδας απόδοσης.

Εστίες

Κάθε ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από έναν προκαθορισμένο χρόνο λειτουργίας χωρίς να αλλάξει το επίπεδο ισχύος. Η διάρκεια μέχρι τη διάταξη αποσύνδεσης ασφαλείας μπορεί να ρυθμιστεί στο μενού πελάτη.

Επίπεδο ισχύος	Διάταξη αποσύνδεσης ασφαλείας μετά από ώρες:λεπτά.		
	Βαθμίδα 1	Βαθμίδα 2	Βαθμίδα 3
1	12:00	8:24	6:00
2	10:00	6:24	4:00
3	9:00	5:12	2:30
4	8:00	4:12	2:00
5	6:00	3:18	1:30
6	4:00	2:12	1:00
7	4:00	2:12	1:00
8	3:00	1:48	0:45
9	2:00	1:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Πίνακας 5.2 Διάταξη αποσύνδεσης ασφαλείας (επίπεδα ισχύος)

5.6.5 Προστασία υπερθέρμανσης

Εάν η εστία υπερθερμανθεί, η απόδοσή της μειώνεται και σε ορισμένες περιπτώσεις απενεργοποιείται εντελώς. Η προστασία υπερθέρμανσης ενεργοποιείται όταν:

- Κατά το ζέσταμα άδειων σκευών μαγειρέματος.
 - Κατά το ζέσταμα λαδιού ή λίπους σε ψηλή κλίμακα απόδοσης (θερμοκρασία).
 - Μετά από διακοπή ρεύματος τίθεται και πάλι σε λειτουργία μια ζεστή ζώνη μαγειρέματος.
- Όταν η διάταξη υπερθέρμανσης ενεργοποιείται, συμβαίνουν τα ακόλουθα:
- Παύει η λειτουργία της κλίμακας ισχύος.
 - Η λειτουργία ισχύος δεν δύναται να τεθεί σε λειτουργία.
 - Ρυθμίζεται προς τα κάτω η επιλεγμένη κλίμακα απόδοσης.
 - Η εστία παύει εντελώς να λειτουργεί.

Η εστία καθίσταται και πάλι πλήρως λειτουργική μετά την πάροδο ικανού χρόνου ψύξης.

6 Μενού πελάτη

Κλήση μενού πελάτη

Προϋπόθεση: Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, όλες οι ζώνες μαγειρέματος και ο απορροφητήρας εστίας είναι ανενεργά και δεν υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα.

► Πατήστε παρατεταμένα στην οθόνη λειτουργίας του εξαρτιστήρα.

Πλοήγηση στο μενού πελάτη

Πλοηγηθείτε στην επόμενη επιλογή μενού:

- Αγγίξτε την ένδειξη λειτουργίας του εξαρτιστήρα.
- Οι ρυθμίσεις που έχουν γίνει υιοθετούνται αυτόματα κατά την εναλλαγή σε άλλη επιλογή μενού ή κατά την έξοδο από το μενού.

Έξοδος από το μενού πελάτη

► Πατήστε παρατεταμένα στην οθόνη λειτουργίας του εξαρτιστήρα.

ή

- Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο λειτουργίας 
- Το μενού κλείνει και η συσκευή απενεργοποιείται.

Επισκόπηση του μενού πελάτη

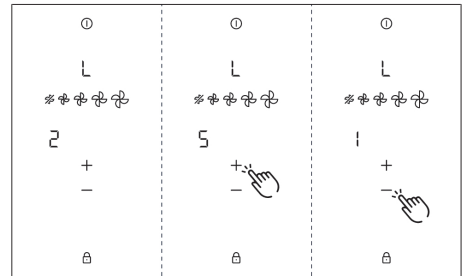
Στοιχείο μενού/ορισμός/επιλογή	Εργοστασιακή ρύθμιση
L Ένταση των τόνων σήματος (0 - 9)	2
C Ασφάλεια για παιδιά (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)	Απενεργοποίηση
F Εμφάνιση κατάστασης φίλτρου (Επαναφορά ένδειξης σέρβις φίλτρου)	
n Διάρκεια αυτοματισμού διαδρομής (20, 30, 30 λεπτά 40 λεπτά)	
r Ταχύτητα αντίδρασης των περιχών αφής (1 αργή, 2 μέτρια, 3 γρήγορη)	2
S Έκδοση λογισμικού/υλικού	
o Διάταξη αποσύνδεσης ασφαλείας (1 μακρά, 2 2 μέτρια, 3 σύντομη)	
0 Επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις	

Πίνακας 6.1 Επισκόπηση του μενού πελάτη

6.1 Στοιχείο μενού L: Ένταση των τόνων σήματος

- i** Οι σχετικοί με την ασφάλεια ήχοι σήματος εκπέμπονται πάντα σε ένταση 100%.
- i** Το ηχητικό σήμα για το κουμπί λειτουργίας δεν μπορεί να απενεργοποιηθεί.
- i** Μετά την κλήση του στοιχείου μενού, εμφανίζεται η τρέχουσα ρυθμισμένη ένταση ήχου.

Μπορούν να ρυθμιστούν διαφορετικά επίπεδα έντασης ηχητικού σήματος. Τα ηχητικά σήματα που σχετίζονται με την ασφάλεια παραμένουν αμετάβλητοι.

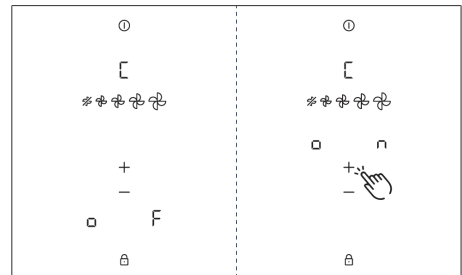


Εικ. 6.1 Στοιχείο μενού L: Ένταση των τόνων σήματος

6.2 Επιλογή μενού C: Ασφάλεια για παιδιά

Η λειτουργία «ασφάλεια για παιδιά» μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί μόνιμα.

- Αγγίξτε το πλήκτρο  για ενεργοποίηση.
- Αγγίξτε το πλήκτρο  για απενεργοποίηση



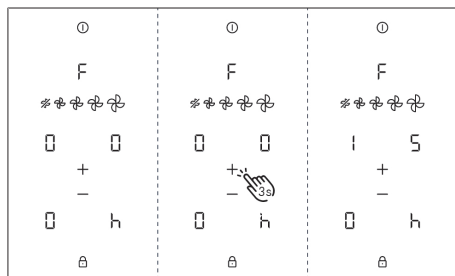
Εικ. 6.2 Επιλογή μενού C: Ασφάλεια για παιδιά

6.3 Επιλογή μενού F: Ένδειξη σέρβις φίλτρου

Στο στοιχείο μενού εμφανίζεται η εναπομείνασα διάρκεια ζωής του φίλτρου

Επαναφορά της διάρκειας ζωής του φίλτρου

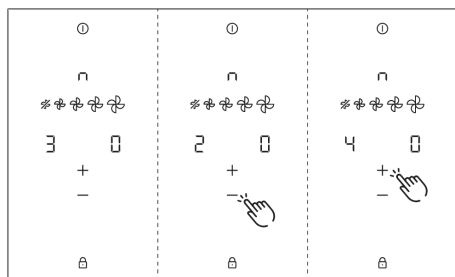
- Πατήστε παρατεταμένα το .
- Η κατάσταση του φίλτρου επαναφέρεται στο 100%.
- Πλέον κατά την ενεργοποίηση δεν εμφανίζεται η ένδειξη σέρβις φίλτρου F.



Εικ. 6.3 Επιλογή μενού F: Ένδειξη σέρβις φίλτρου

6.4 Στοιχείο μενού n: Αυτόματη λειτουργία

Υπάρχουν 3 χρόνοι για να επιλέξετε:
20 λεπτά / 30 λεπτά / 40 λεπτά

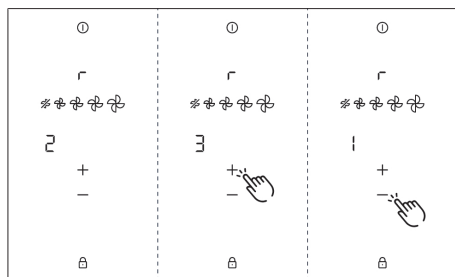


Εικ. 6.4 Στοιχείο μενού n: Αυτόματη λειτουργία

6.5 Στοιχείο μενού r: Ταχύτητα αντίδρασης

► Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα αντίδρασης.

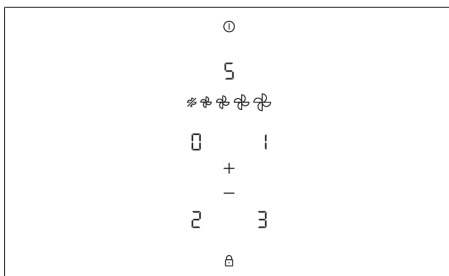
- Ταχύτητα αντίδρασης 1: αργή
- Ταχύτητα αντίδρασης 2: μέτρια
- Ταχύτητα αντίδρασης 3: γρήγορη



Εικ. 6.5 Στοιχείο μενού r: Ταχύτητα αντίδρασης

6.6 Επιλογή μενού S: Εμφάνιση έκδοσης λογισμικού/υλικού

Η έκδοση λογισμικού/υλικού εμφανίζεται στις ενδείξεις των 4 ζωνών μαγειρέματος.

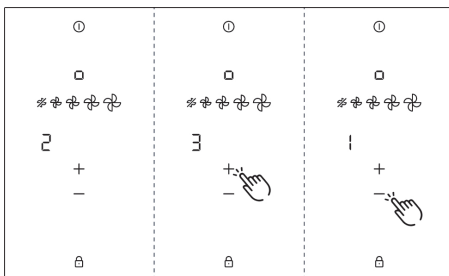


Εικ. 6.6 Επιλογή μενού S: Εμφάνιση έκδοσης λογισμικού/υλικού

6.7 Στοιχείο μενού o: Διάταξη αποσύνδεσης ασφαλείας

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή του χρονικού διαστήματος (επιπέδου) μέχρι την αυτόματη διάταξη αποσύνδεσης ασφαλείας των ζωνών μαγειρέματος.

- Επίπεδο 1: μακρά περίοδος μέχρι τη διάταξη αποσύνδεσης ασφαλείας
- Επίπεδο 2: μέτρια περίοδος μέχρι τη διάταξη αποσύνδεσης ασφαλείας (εργοστασιακή ρύθμιση)
- Επίπεδο 3: σύντομη περίοδος μέχρι τη διάταξη αποσύνδεσης ασφαλείας



Εικ. 6.7 Στοιχείο μενού o: Διάταξη αποσύνδεσης ασφαλείας

6.8 Επιλογή μενού 0: Εργοστασιακές ρυθμίσεις

i Η Επιλογή μενού 0 επαναφέρει όλες τις ρυθμίσεις στο μενού πελάτη στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις (Reset)

- ▶ Πατήστε παρατεταμένα  στην ένδειξη λειτουργίας της πίσω αριστερής εστίας.
- Αφού ολοκληρωθεί η επαναφορά, η συσκευή απενεργοποιείται.

7 Καθαρισμός και φροντίδα

- ▶ Τηρείτε όλες τις Οδηγίες και προειδοποιήσεις ασφαλείας (Βλέπε "2 Ασφάλεια").
- ▶ Πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία καθαρισμού και φροντίδας βεβαιωθείτε ότι η εστία και ο απορροφητήρας εστίας είναι πλήρως απενεργοποιημένα και έχουν κρυώσει, ώστε να μην τραυματιστείτε.
- ▶ Τηρείτε τους ακόλουθους κύκλους καθαρισμού και φροντίδας:

Εξαρτήματα	Κύκλοι καθαρισμού και φροντίδας
Πίνακας ελέγχου	Αμέσως κάθε φορά που λερώνονται
Εστία	Αμέσως κάθε φορά που λερώνονται
Απορροφητήρας εστίας	Εβδομαδιαία
Ακροστόμιο εισαγωγής και φίλτρο συλλογής λιπών από ανοξείδωτο χάλυβα	Μετά από κάθε παρασκευή φαγητού με έντονη περιεκτικότητα λιπών και τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα Κατά την ένδειξη λειτουργίας φίλτρου 
Περιβλήμα αεραγωγού	Κάθε 6 μήνες ή κατά την αλλαγή του φίλτρου οσμών
Φίλτρο ενεργού άνθρακα	Αντικαταστήστε το σε περίπτωση έκλυσης οσμών, μείωσης της απόδοσης του απορροφητήρα ή εμφάνισης της ένδειξης σέρβις φίλτρου 

Πίνακας 7.1 Κύκλοι καθαρισμού

-  Ο τακτικός καθαρισμός και φροντίδα εξασφαλίζουν στις συσκευές σας μεγάλη διάρκεια ζωής και βέλτιστη λειτουργία.

7.1 Καθαριστικά

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε επιθετικά χημικά καθαριστικά μέσα που περιέχουν οξύ ή αλκάλια (π.χ. σπρέι φούρνου).
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι το καθαριστικό δεν περιέχει άμμο, σόδα, οξύ, αλκάλια ή χλωριούχα άλατα.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστές, σφουγγάρια ξυσίματος ή καθαριστικά

-  Η χρήση επιθετικών καθαριστικών μέσων και το τρίψιμο των βάσεων των ταψιών θα καταστρέψει την επιφάνεια και θα προκαλέσει σκούρους λεκέδες.

7.2 Συντήρηση

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος ως αποθηκευτικό χώρο ή ως πάγκο εργασίας.
- ▶ Μην σέρνετε και μη τραβάτε τα μαγειρικά σκεύη επάνω στις ζώνες μαγειρέματος.

Χρωματικές διακυμάνσεις και σημεία που γυαλίζουν δεν συνιστούν φθορά της εστίας. Τα παραπάνω δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της εστίας ή τη σταθερότητα του κεραμικού υλικού από το οποίο είναι κατασκευασμένη.

Οι χρωματικές διακυμάνσεις στην εστία προκαλούνται από υπολείμματα που δεν έχουν αφαιρεθεί και έχουν καεί. Οι γυαλιστερές κηλίδες προκαλούνται από την τριβή με τη βάση των σκευών, ειδικά όταν χρησιμοποιείτε μαλακά υλικά μαγειρικών σκευών ή από ακατάλληλα καθαριστικά. Φροντίστε να απομακρύνετε τα σκεύη πάντοτε σηκώνοντάς τα και όχι τραβώντας τα για να αποφύγετε γρατσουνιές και φθορά της επιφάνειας της συσκευής. Η αφαίρεσή τους είναι πολύ δύσκολη.

7.3 Καθαρισμός των ζωνών μαγειρέματος

-  Για τον καθαρισμό της εστίας σας θα χρειαστείτε μια ειδική ζύστρα για κεραμικές εστίες και κατάλληλα καθαριστικά.

Προγραμματισμένος καθαρισμός

- ▶ Αφαιρέστε όλη τη χοντρή βρωμιά και τα υπολείμματα από την εστία με ζύστρα για κεραμικές εστίες.
- ▶ Βάλτε απορρυπαντικό στην κρύα εστία.
- ▶ Τρίψτε το απορρυπαντικό με χαρτί κουζίνας ή καθαρό πανί.
- ▶ Σκουπίστε την υγρασία από την εστία.
- ▶ Στεγνώστε την εστία με ένα καθαρό πανί.

Δύσκολη βρωμιά

- ▶ Αφαιρέστε τη δύσκολη βρωμιά και τους λεκέδες (λεκέδες από αλάτι, λεκέδες που γυαλίζουν σαν μαργαριτάρια) με καθαριστικά όσο η εστία είναι ακόμα ζεστή.
- ▶ Μουσκέψτε τυχόν υπολείμματα καμένου φαγητού με ένα βρεγμένο πανί.
- ▶ Απομακρύνετε τα υπολείμματα βρωμιάς με την ζύστρα για κεραμικές εστίες.

Επιφανειακός καθαρισμός κατά τη χρήση

- ▶ Αφαιρείτε πάντα κόκκους, ψίχουλα ή παρόμοια αντικείμενα αμέσως για να αποφύγετε το ξύσιμο της επιφάνειας.

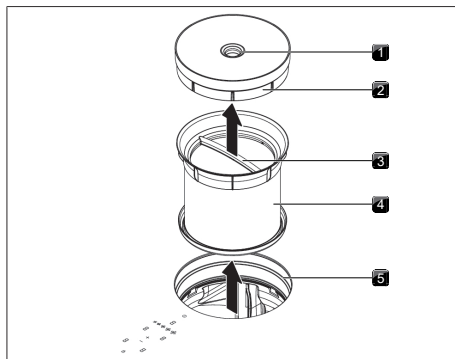
- ▶ Αφαιρέστε αμέσως λιωμένα υπολείμματα πλαστικού, αλουμινοχαρτού, ζάχαρης ή τροφίμων που περιέχουν ζάχαρη από τη ζεστή ζώνη μαγειρέματος με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες ώστε να μην καούν.

7.4 Καθαρισμός του απορροφητήρα εστίας

- ▶ Καθαρίστε τις επιφάνειες του συστήματος απαγωγής με ένα μαλακό, υγρό πανί, υγρό απορρυπαντικό ή ήπιο καθαριστικό τζαμιών.
- ▶ Μαλακώστε την ξηρή βρωμιά με ένα υγρό πανί (μην την ξύσετε!).

7.4.1 Καθαρισμός του ακροστόμιου εισαγωγής και του φίλτρου συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα

- i** Το ακροστόμιο εισαγωγής και το φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα απορροφούν τα λιπαρά συστατικά των ατμών μαγειρέματος.



Εικ. 7.1 Αφαίρεση των εξαρτημάτων

- | | |
|------------------------|--|
| [1] Άνοιγμα παρέμβασης | [2] Ακροστόμιο εισαγωγής |
| [3] Χειρολαβή | [4] Φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα |
| [5] Άνοιγμα εισόδου | |

Πλύσιμο στο χέρι

- ▶ Χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά που διαλύουν τα λιπώδη.
- ▶ Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καυτό νερό.
- ▶ Καθαρίστε τα εξαρτήματα με μια μαλακή βούρτσα.
- ▶ Ξεπλύνετε καλά τα εξαρτήματα μετά το καθάρισμα με καθαρό νερό.

Πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων

- ▶ Τοποθετήστε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων έτσι ώστε να μην μαζεύεται στάσιμο νερό.

- ▶ Επιλέξτε ένα πρόγραμμα πλύσης το πολύ με 65 °C.

- i** Το φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα πρέπει να αντικατασταθεί εάν δεν μπορεί πλέον να καθαριστεί πλήρως. (Βλέπε "11 Εγγύηση, σέρβις, ανταλλακτικά, αξεσουάρ").

- i** Τοποθετήστε μόνο στεγνά και καθαρά εξαρτήματα στη συσκευή.

7.4.2 Απομακρύνετε τα υγρά από τη συσκευή

- i** Τα υγρά που εισέρχονται στη μονάδα μέσω του ανοίγματος εισόδου απορροφώνται στο φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα (έως 150 ml) και στο περιβλήμα του αεραγωγού.

Προχωρήστε ως εξής:

- ▶ Αφαιρέστε το ακροστόμιο εισαγωγής και το φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα.
- ▶ Αδειάστε το φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα.
- ▶ Ελέγξτε αν έχουν συσσωρευτεί υγρά στο κάτω μέρος του περιβλήματος του αεραγωγού.
- ▶ Αφαιρέστε τα υγρά στο περιβλήμα του αεραγωγού.
- ▶ Για να στεγνώσετε το φίλτρο οσμών και τα μέρη του αγωγού, ενεργοποιήστε τον απορροφητήρα εστίας τουλάχιστον στο επίπεδο ισχύος 2.
- Μετά από 120 λεπτά, ο απορροφητήρας εστίας απενεργοποιείται αυτόματα και ενεργοποιείται ο αυτοματισμός διαδρομής.

7.5 Καθαρισμός του περιβλήματος του αεραγωγού

Το περίβλημα του αεραγωγού βρίσκεται στην κάτω πλευρά της ζώνης μαγειρέματος, στο ντουλάπι. Στην επιφάνεια του περιβλήματος αεραγωγού ενδέχεται να συσσωρευτούν λιπαρά συστατικά και άλατα από τους ατμούς μαγειρέματος.

Άνοιγμα του περιβλήματος του αεραγωγού

- ▶ Αφαιρέστε το ακροστόμιο εισαγωγής και το φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα.
- ▶ Αφαιρέστε το περνύγιο αλλαγής φίλτρου.
- ▶ Ανοίξτε τις 6 περιφερειακά προσαρτημένες κλειδαριές.
- ▶ Αφαιρέστε τη βάση κιβωτίου μηχανισμού.
- ▶ Καθαρίστε το περίβλημα του οδηγού αέρα και τη βάση του περιβλήματος με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Κλείσιμο του περιβλήματος του αεραγωγού

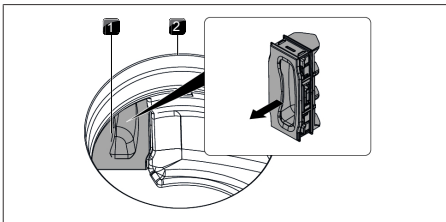
- Τοποθετήστε το κάτω μέρος του περιβλήματος χρησιμοποιώντας τους 3 πείρους κεντραρίσματος που είναι τοποθετημένοι περιμετρικά.
- Πιέστε τη βάση κιβωτίου μηχανισμού προς τα πάνω στην εγκοπή στεγανοποίησης.
- Κλείστε τις 6 κλειδαριές.
- Ελέγξτε ότι η βάση κιβωτίου μηχανισμού είναι σωστά τοποθετημένη.
- Τοποθετήστε το περύνιο αλλαγής φίλτρου.
- Ελέγξτε τη σωστή εφαρμογή του περυνίου αλλαγής φίλτρου.
- Τοποθετήστε το φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα και το ακροστόμιο εισαγωγής.

7.6 Αντικατάσταση φίλτρου οσμών

- i** Το φίλτρο οσμών (φίλτρο ενεργού άνθρακα) πρέπει να αντικατασταθεί εάν στην οθόνη εξαιρεστήρα εμφανίζεται η ένδειξη **F** (ένδειξη σέρβις φίλτρου). Μπορείτε να προμηθευτείτε φίλτρα από εξειδικευμένο κατάστημα λιανικής ή στο κατάστημα BORA μέσω της ιστοσελίδας shop.bora.com.

Αφαίρεση φίλτρου οσμών

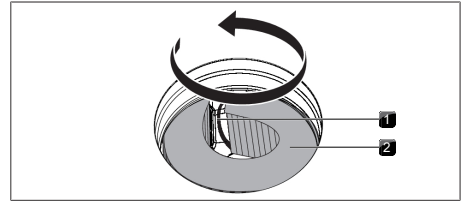
- Αφαιρέστε το ακροστόμιο εισαγωγής και το φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα.
- Στο εσωτερικό του ανοίγματος εισόδου, τραβήξτε το περύνιο αλλαγής φίλτρου έξω από το άνοιγμα του περιβλήματος του φίλτρου.



Εικ. 7.2 Αφαιρέστε το περύνιο αλλαγής φίλτρου

[1] Περύνιο αλλαγής φίλτρου [2] Άνοιγμα εισόδου

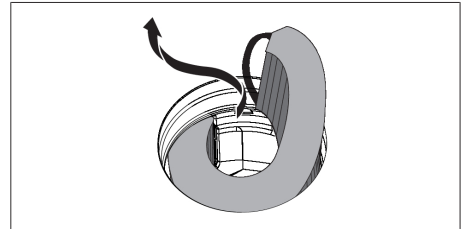
- Πιάστε το φίλτρο οσμών από τη θηλιά της λαβής και τραβήξτε το έξω όσο το δυνατόν περισσότερο.



Εικ. 7.3 Στρέψτε το φίλτρο οσμών έξω από το περίβλημα του φίλτρου

[1] Θηλιά λαβής [2] Φίλτρο οσμών

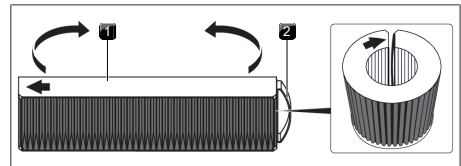
- Τραβήξτε το φίλτρο οσμών προς τα πάνω και εντελώς έξω από το άνοιγμα εισόδου με μια περιστροφική κίνηση.



Εικ. 7.4 Αφαιρέστε το φίλτρο οσμών από το άνοιγμα εισόδου

Τοποθέτηση του φίλτρου οσμών

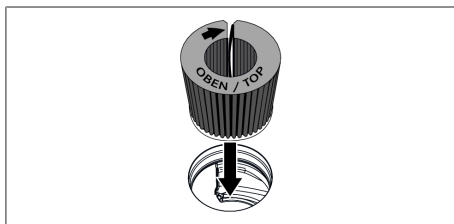
- Αφαιρέστε το ένθετο συσκευασίας.
- Ευθυγραμμίστε σωστά το φίλτρο οσμών χρησιμοποιώντας τα σύμβολα που είναι τυπωμένα σε αυτό (βέλος στα αριστερά, θηλιά λαβής στα δεξιά, ένδειξη «TOP» προς τα επάνω).
- Πιάστε το φίλτρο οσμών και από τα δύο άκρα.
- Λυγίστε το φίλτρο οσμών σε κυλινδρικό σχήμα.



Εικ. 7.5 Φίλτρο οσμών

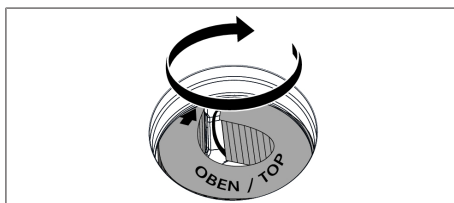
[1] Φίλτρο οσμών - Άνω πλευρά - [2] Θηλιά λαβής

- Γείρετε ελαφρά το φίλτρο οσμών και τοποθετήστε το στο άνοιγμα εισόδου.



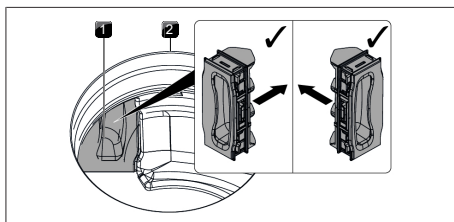
Εικ. 7.6 Τοποθετήστε το φίλτρο οσμών στο άνοιγμα απορροφητήρα

- ▶ Τοποθετήστε το αριστερό άκρο του φίλτρου στο άνοιγμα του περιβλήματος του φίλτρου.
- ▶ Σπρώξτε το φίλτρο οσμών μέσα στο περίβλημα του φίλτρου όσο το δυνατόν περισσότερο (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα δάχτυλο για να φτάσετε στα πτερύγια και να σπρώξετε σταδιακά το φίλτρο στο εσωτερικό του περιβλήματος).
- Η τελική θέση του φίλτρου οσμών επιτυγχάνεται όταν το φίλτρο εισαχθεί πλήρως στο περίβλημα του φίλτρου.



Εικ. 7.7 Τοποθετήστε το φίλτρο οσμών στην τελματική του θέση

- ▶ Τοποθετήστε εκ νέου το πτερύγιο αλλαγής φίλτρου και ελέγξτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.



Εικ. 7.8 Τοποθετήστε το πτερύγιο αλλαγής φίλτρου

[1] Πτερύγιο αλλαγής φίλτρου [2] Άνοιγμα εισόδου

- ▶ Τοποθετήστε το φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα και το ακροστόμιο εισαγωγής.
- ▶ Επαναφέρετε την ένδειξη σέρβις φίλτρου (Επιλογή μενού 3: Εμφάνιση κατάστασης φίλτρου και Επαναφορά της ένδειξης σέρβις φίλτρου).

8 Άρση βλαβών

i Οι βλάβες και τα σφάλματα μπορούν συχνά να διορθωθούν από τον χρήστη. Έτσι, εξοικονομείτε χρόνο και χρήματα, καθώς δεν χρειάζεται να καλέσετε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

► Τηρείτε όλες τις Οδηγίες και προειδοποιήσεις ασφαλείας (Βλέπε "2 Ασφάλεια").

Κατάσταση χειρισμού	Αίτιο	Λύση
Δεν μπορώ να ενεργοποιήσω την εστία	Ελαττωματική ασφάλεια/γενικός διακόπτης	Αλλάξτε την ασφάλεια Ανεβάστε τον γενικό διακόπτη
	Πέφτει συνεχώς η ασφάλεια/ο γενικός διακόπτης	BORA Επικοινωνήστε με το προσωπικό εξυπηρέτησης πελατών (σέρβις) της BORA.
	Υπάρχει διακοπή ρεύματος	Αναθέστε τον έλεγχο της παροχής ρεύματος σε εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο
Σχηματισμός οσμών κατά τη λειτουργία μιας νέας συσκευής	Το φαινόμενο είναι φυσιολογικό σε καινούργιες συσκευές	Μετά από μερικές ώρες λειτουργίας σταματά ο σχηματισμός οσμών.
Μια οθόνη ζώνης μαγειρέματος δείχνει 	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος ή είναι ακατάλληλο	Χρησιμοποιήστε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη στο κατάλληλο μέγεθος (βλ. «Γενική περιγραφή συσκευής»).
Το κουμπί κλειδώματος ανάβει 	Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια για παιδιά	Απενεργοποίηση της ασφαλείας για παιδιά
Μια ζώνη μαγειρέματος/εστία απενεργοποιείται αυτόματα	Έγινε υπέρβαση της μέγιστης διάρκειας χρήσης μιας από τις ζώνες μαγειρέματος	Θέστε και πάλι τη ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία
Πρόωρος τερματισμός της κλίμακας ισχύος	Ετέθη σε λειτουργία η ασφάλεια υπερθέρμανσης	Προστασία υπερθέρμανσης
Ο ανεμιστήρας ψύξης της εστίας συνεχίζει να λειτουργεί μετά την απενεργοποίησή του	Ο ανεμιστήρας ψύξης παραμένει σε λειτουργία ωστόσο κρυώνει η εστία	Περιμένετε και ο ανεμιστήρας ψύξης θα τεθεί αυτόματα εκτός λειτουργίας
Η απόδοση απαγωγής του απορροφητήρα εστίας έχει υποβαθμιστεί	Το φίλτρο συλλογής λίπους είναι πολύ βρόμικο	Καθαρίστε ή αντικαταστήστε το φίλτρο συλλογής λίπους
	Το φίλτρο οσμών είναι πολύ βρόμικο (ισχύει μόνο για την λειτουργία ανακύκλωσης αέρα)	Αντικατάσταση φίλτρου οσμών
	Παρουσία αντικειμένου στο περίβλημα του αεραγωγού (π.χ. πανί καθαρισμού)	Απομακρύνετε το αντικείμενο
Εμφανίζεται η ένδειξη E ή E8	Χρήση διακόπτη αφής παραθύρου διαχωρισμού φάσης	Ανοίξτε το παράθυρο
	Ο εξαεριστήρας έχει πάθει βλάβη ή έχει χαλαρώσει η σύνδεση του αγωγού	BORA Επικοινωνήστε με το προσωπικό εξυπηρέτησης πελατών (σέρβις) της BORA
Εμφανίζεται η ένδειξη E2	Ετέθη σε λειτουργία η ασφάλεια υπερθέρμανσης	Προστασία υπερθέρμανσης
Εμφανίζεται η ένδειξη E03	Αντικείμενο στον πίνακα ελέγχου	Απομακρύνετε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου
	Πίνακας ελέγχου βρόμικος	Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου
Εμφανίζεται η ένδειξη F (ισχύει μόνο για την λειτουργία ανακύκλωσης αέρα)	Η διάρκεια ζωής του φίλτρου οσμών (φίλτρου ενεργού άνθρακα) εξαντλήθηκε	τοποθετήστε νέο φίλτρο οσμών (βλέπε "7.6 Αντικατάσταση φίλτρου οσμών").

Πίνακας 8.1 Επιδιόρθωση βλαβών

Βλάβες και σφάλματα που δεν περιγράφονται:

► Θέστε την συσκευή εκτός λειτουργίας.

► Επικοινωνήστε με το τμήμα BORA Service Team (βλέπε "11 Εγγύηση, σέρβις, ανταλλακτικά, αξεσουάρ") και υποδείξτε τον αριθμό σφάλματος που εμφανίζεται και τον τύπο της συσκευής.

9 Συναρμολόγηση

► Τηρείτε όλες τις Οδηγίες και προειδοποιήσεις ασφαλείας (Βλέπε "2 Ασφάλεια").

9.1 Γενικές οδηγίες συναρμολόγησης

i Μην τοποθετείτε την συσκευή πάνω από ψυγεία, πλυντήρια πιάτων, κουζίνες, φούρνους, πλυντήρια ή στεγνωτήρια ρούχων.

i Η επιφάνεια των πάγκων εργασίας και οι πήγες τελειώματος των τοίχων πρέπει να είναι κατασκευασμένα από πυράντοχα υλικά (αντοχή έως 100 °C περίπου).

i Οι εγκοπές του πάγκου εργασίας πρέπει να προστατεύονται από την υγρασία με κατάλληλα μέσα και, εάν είναι απαραίτητα, να είναι θερμομονωμένες.

i Ο ενσωματωμένος απορροφητήρας εστίας δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με άλλες ζώνες μαγειρέματος.

i Βεβαιωθείτε ότι κάτω μέρος της ζώνης μαγειρέματος αερίζεται επαρκώς. Μόνον έτσι θα εξασφαλίσετε την πλήρη και μακροχρόνια εκμετάλλευση της απόδοσης που μπορεί να σας προσφέρει η εστία σας και θα αποφύγετε την υπερθέρμανση.

i Σε περίπτωση που σχεδιάζετε να τοποθετήσετε επιδαπέδια εγκατάσταση προστασίας καλωδίων, η εγκατάσταση αυτή δεν πρέπει να παρεμποδίζει τον επαρκή αερισμό.

9.2 Αντικείμενο παράδοσης

Αντικείμενο παράδοσης	Πλήθος
Ζώνη μαγειρέματος με ενσωματωμένο απορροφητήρα εστίας	1
Ακροστόμιο εισαγωγής	1
Φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα	1
Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης	1
Συνδετήρες συναρμολόγησης	4
Ταινία στεγανοποίησης	1
Σετ πλακών βάσεως απόσβεσης	1
Τσάντα με διάφορα μικρά εξαρτήματα συναρμολόγησης	1
Φίλτρο οσμών (φίλτρο ενεργού άνθρακα)	1
Οδηγός διάτρησης για κοπή οπίσθιου τοιχώματος	1
Καλώδιο τροφοδοσίας	1

Πίνακας 9.1 Αντικείμενο παράδοσης

9.3 Εργαλεία και βοηθήματα

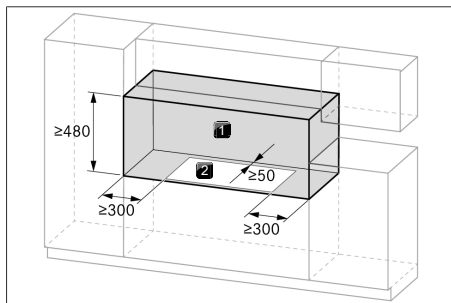
Για την επαγγελματική εγκατάσταση της συσκευής, θα χρειαστείτε, μεταξύ άλλων, τα ακόλουθα εργαλεία:

- Σέγα ή πριόνι χειρός
- Κατσαβίδι με εξαγωνή μύτη (Torx) 20
- Μαύρο ανθεκτικό στη θερμότητα σφραγιστικό σιλικόνης
- Οδηγός διάτρησης για άνοιγμα στο οπίσθιο αφαιρετό τοίχωμα

9.4 Προδιαγραφές συναρμολόγησης

9.4.1 Αποστάσεις τοποθέτησης

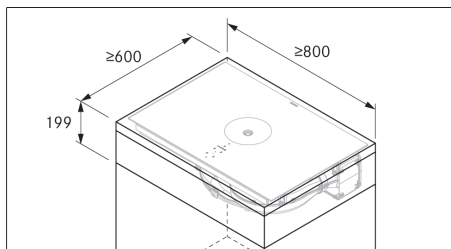
► Διατηρήστε το απαιτούμενο κενό γύρω από την εγκαθ. του πάγκου εργασίας.



Εικ. 9.1 Απαιτούμενος ελεύθερος χώρος ασφαλείας

[1] Απαιτούμενος ελεύθερος χώρος ασφαλείας
[2] Κοπή πάγκου εργασίας

9.4.2 Ελάχιστες διαστάσεις επίπλου



Εικ. 9.2 Ελάχιστες διαστάσεις επίπλου

9.4.3 Σημειώσεις σχετικά με τα έπιπλα κουζίνας

- Κατά την κοπή του πάγκου εργασίας ενδέχεται να πρέπει να αφαιρεθούν εγκάρσιες δοκοί (τραβέρρες) επίπλων.

- Με λεπτούς πάγκους εργασίας, πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να εξασφαλίζεται επαρκώς άκαμπτη στήριξη στο σκελετό.
- Τα συρτάρια ή τα ράφια του ντουλαπιού της βάσης της εστίας πρέπει να είναι αφαιρούμενα.
- Ανάλογα με τις συνθήκες εγκατάστασης, πρέπει να ελαττώνεται το μήκος των συρόμενων μονάδων του ντουλαπιού της βάσης της εστίας.

Εάν ωστόσο έχετε σχεδιάσει να τοποθετήσετε ψευδοροφή (δάπεδο προστασίας καλωδίων), σας συνιστούμε να λάβετε υπόψιν σας τα εξής:

- Για εργασίες συντήρησης, αυτό πρέπει να είναι προσαρτημένο έτσι ώστε να μπορεί να αφαιρεθεί από κάτω.
- Με σκοπό την εξασφάλιση επαρκούς αερισμού της εστίας, δέον όπως τηρείται ελάχιστη απόσταση 15mm από το κάτω μέρος της εστίας.

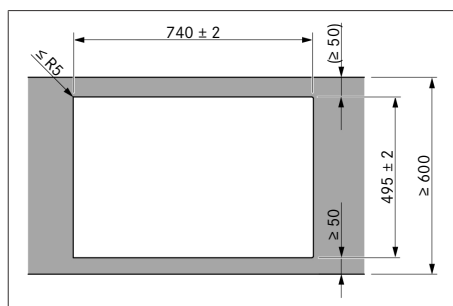
9.5 Κοπή πάγκου εργασίας

i Η ελάχιστη διάσταση των 50 mm από το μπροστινό άκρο του πάγκου εργασίας έως την εγκοπή του πάγκου εργασίας αποτελεί σύσταση της BORA.

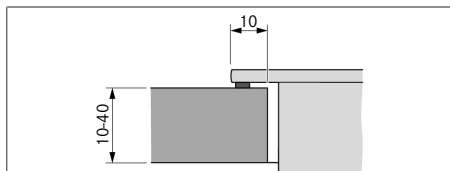
- Κόψτε τον πάγκο εργασίας ακολουθώντας τις καθορισμένες διαστάσεις κοπής.
- Βεβαιωθείτε ότι οι κομμένες επιφάνειες των πάγκων εργασίας έχουν στεγανοποιηθεί επαγγελματικά.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή του πάγκου εργασίας.

9.5.1 Διαστάσεις κοπής

Ελεύθερη τοποθέτηση

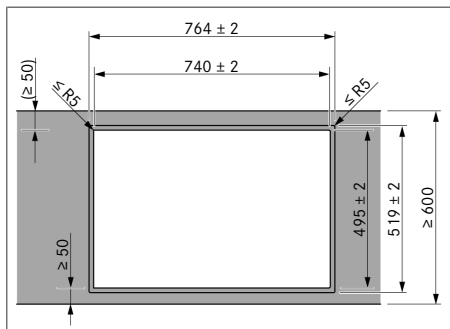


Εικ. 9.3 Διαστάσεις κοπής για ελεύθερη τοποθέτηση

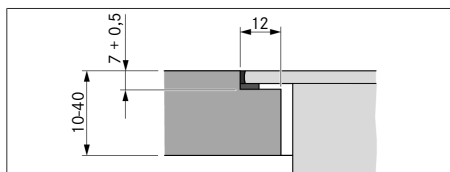


Εικ. 9.4 Διαστάσεις πέλματος για ελεύθερη τοποθέτηση

Χωνευτή τοποθέτηση



Εικ. 9.5 Διαστάσεις κοπής για χωνευτή τοποθέτηση



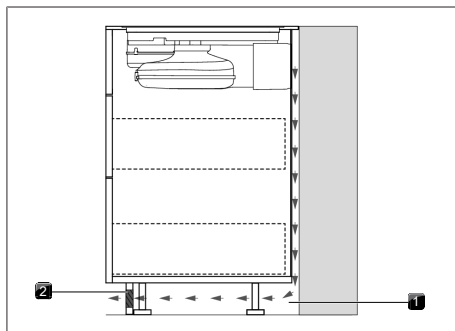
Εικ. 9.6 Διαστάσεις πλαισίου για χωνευτή τοποθέτηση

9.6 Διαμόρφωση επίπλων κουζίνας

9.6.1 Ανακύκλωση του αέρα που εξέρχεται από το έπιπλο της κουζίνας

Στην περίπτωση συστημάτων που λειτουργούν με ανακύκλωση αέρα πρέπει να δημιουργηθεί άνοιγμα ροής επιστροφής στα έπιπλα κουζίνας ώστε να διοχετεύεται ο ανακυκλωμένος καθαρός αέρας από τα έπιπλα κουζίνας στον χώρο. Για να δημιουργήσετε το άνοιγμα ροής επιστροφής αρκεί να ελαττώσετε τις διαστάσεις του πλαισίου βάσης. Μια εναλλακτική λύση είναι να δημιουργήσετε μια βάση με πηχάκι με τουλάχιστον αντίστοιχη διατομή ανοίγματος.

- Ελαττώστε το ύψος του πλαισίου βάσης ή κάνετε αντίστοιχα ανοίγματα στην ίδια την βάση.
- Η διατομή του ανοίγματος ροής επιστροφής πρέπει να είναι $\geq 500 \text{ cm}^2$ για κάθε απορροφητήρα εστίας.



Εικ. 9.7 Άνοιγμα ροής επιστροφής στην περιοχή βάσης

[1] Άνοιγμα ροής επιστροφής στο [2] Ανακύκλωση αέρα
πλαίσιο βάσης $\geq 500 \text{ cm}^2$

9.6.2 Παραλλαγές τοποθέτησης (Α και Β) για μονάδες ανακύκλωσης αέρα

Για τις μονάδες ανακύκλωσης αέρα διατίθενται 2 παραλλαγές τοποθέτησης:

Α: Μονάδα βάσης με συνεχές οπίσθιο αφαιρετό τοίχωμα

Ο ανακυκλωμένος αέρας διοχετεύεται μέσω της σύνδεσης στο πίσω τοίχωμα του κιβωτίου καθαρισμού αέρα ακριβώς πίσω από το πίσω τοίχωμα του ντουλαπιού. Ο ανακυκλωμένος αέρας επιστρέφει στο δωμάτιο μέσω του ανοίγματος ροής επιστροφής.

Αυτό για τη συναρμολόγηση σημαίνει:

- Η τοποθέτηση επιδαπέδιας εγκατάστασης προστασίας καλωδίων κάτω από την εστία δεν είναι απαραίτητη.
- Πρέπει να προβλεφθεί ένα άνοιγμα στο πίσω τοίχωμα του ντουλαπιού.

Β: Μονάδα βάσης με ψευδοροφή κάτω από τις ζώνες μαγειρέματος

Ο ανακυκλούμενος αέρας διοχετεύεται στον ελεύθερο χώρο μεταξύ του πάγκου της κουζίνας και της ψευδοροφής (δεν υπάρχει σύνδεση του κιβωτίου καθαρισμού αέρα στο πίσω τοίχωμα του ντουλαπιού). Ο ανακυκλωμένος αέρας επιστρέφει στο δωμάτιο πίσω από το πίσω τοίχωμα του ντουλαπιού και μέσω του ανοίγματος επιστροφής αέρα.

Αυτό για τη συναρμολόγηση σημαίνει:

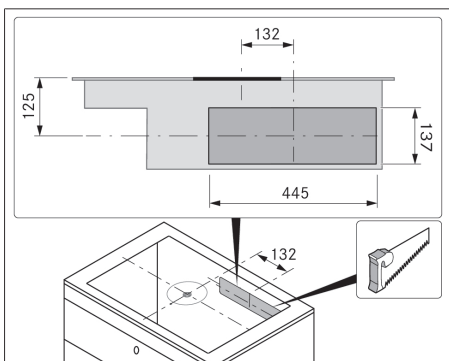
- Η τοποθέτηση ψευδοροφής κάτω από τη ζώνη μαγειρέματος είναι απαραίτητη.
- Δεν χρειάζεται να προβλεφθεί ένα άνοιγμα στο πίσω τοίχωμα του ντουλαπιού.

9.6.3 Προετοιμασία επίπλου κουζίνας για την παραλλαγή συναρμολόγησης Α

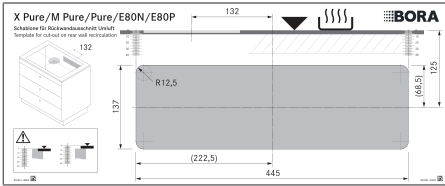
- Η μονάδα βάσης πρέπει να έχει συνεχές οπίσθιο αφαιρετό τοίχωμα, ώστε ο ανακυκλούμενος αέρας που ρέει προς τα πίσω να μην κατευθύνεται στον μπροστινό χώρο του θαλάμου.
- Πρέπει να προβλεφθεί ένα άνοιγμα στο οπίσθιο αφαιρετό τοίχωμα.
- Για το άνοιγμα απαγωγής αέρα, πρέπει να διατηρείται ελάχιστη απόσταση 25 mm μεταξύ του πίσω τοίχωμα του ντουλαπιού και ενός παρακείμενου επίπλου ή ενός τοίχου του δωματίου.
- Η τοποθέτηση επιδαπέδιας εγκατάστασης προστασίας καλωδίων κάτω από την εστία δεν είναι απαραίτητη.

Προσαρμογή του πίσω αφαιρετού τοιχώματος του επίπλου

- ▶ Προσαρμόστε το οπίσθιο αφαιρετό τοίχωμα σύμφωνα με τις απαιτούμενες διαστάσεις εγκατάστασης.
- ▶ Εάν είναι απαραίτητο, μετακινήστε το οπίσθιο αφαιρετό τοίχωμα.
- ▶ Εάν είναι απαραίτητο, επεκτείνετε το ύψος του οπίσθιου αφαιρετού τοιχώματος έτσι ώστε το ντουλάπι να είναι κλειστό στο μπροστινό μέρος.
- ▶ Ευθυγραμμίστε τον οδηγό διάτρησης στην πίσω πλευρά του επίπλου χρησιμοποιώντας τις σημάνσεις και τις ενδείξεις.
- ▶ Σχεδιάστε το άνοιγμα του οπίσθιου αφαιρετού τοιχώματος.
- ▶ Κόψτε με πρίονι το άνοιγμα του οπίσθιου αφαιρετού τοιχώματος.



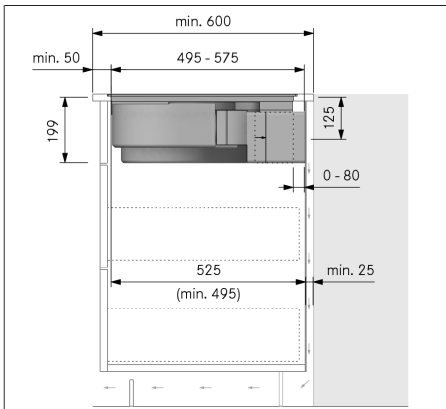
Εικ. 9.8 Άνοιγμα στο οπίσθιο αφαιρετό τοίχωμα



Εικ. 9.9 Οδηγός διατήρησης για άνοιγμα στο οπίσθιο αφαιρετό τοίχωμα

- i** Κατά την τοποθέτηση του οδηγού διάτρησης πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η χωνευτή τοποθέτηση και η ελεύθερη τοποθέτηση. 125 mm από το άνω άκρο της ζώνης μαγειρέματος έως το κέντρο της εγκοπής.

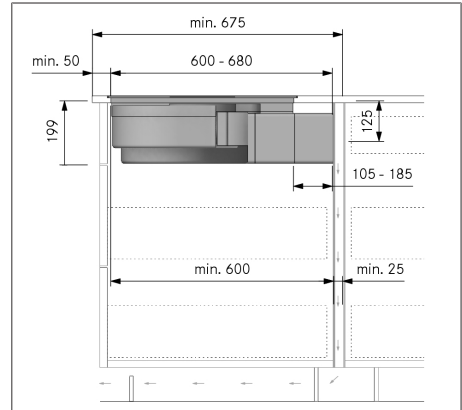
9.6.4 Διαστάσεις εγκατάστασης Παραλλαγή τοποθέτησης Α



Εικ. 9.10 Διαστάσεις εγκατάστασης στην έκδοση ανακύκλωσης αέρα, Παραλλαγή τοποθέτησης Α

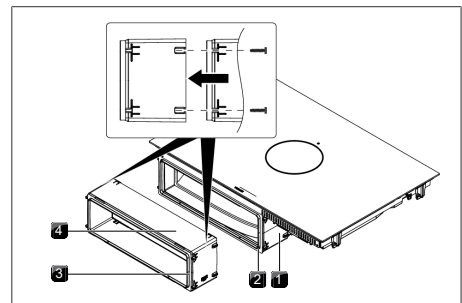
9.6.5 Επέκταση του τηλεσκοπικού εξαρτήματος του κιβωτίου καθαρισμού αέρα

Το τηλεσκοπικό εξάρτημα χρησιμοποιείται για τη σύνδεση του αγωγού στο πίσω τοίχωμα του ντουλαπιού. Μια απόσταση 80 mm μεταξύ της ζώνης μαγειρέματος και του πίσω τοιχώματος του ντουλαπιού μπορεί έτσι να γεφυρωθεί με ευελιξία. Από βάθος πάγκου κουζίνας 675 mm και πάνω, στην παραλληλία τοποθέτησης Α το τηλεσκοπικό εξάρτημα πρέπει να επεκταθεί με το εξάρτημα PULBTA (+ μεν. 105 mm).



Εικ. 9.11 Διαστάσεις εγκατάστασης στην έκδοση ανακύκλωσης αέρα, Παραλλαγή τοποθέτησης Α, Βάθος πάγκου κουζίνας από 675 mm και πάνω

- ▶ Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από την αυτοκόλλητη ταινία του τηλεσκοπικού εξαρτήματος.
- ▶ Τοποθετήστε την προέκταση PULBTA στο τηλεσκοπικό εξάρτημα.
- ▶ Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από την αυτοκόλλητη ταινία του μπροστινού μέρους της προέκτασης PULBTA.



Εικ. 9.12 Επέκταση του τηλεσκοπικού εξαρτήματος

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| [1] Τηλεσκοπικό εξάρτημα | [2] Αυτοκόλλητη ταινία |
| [3] Αυτοκόλλητη ταινία | [4] Προέκταση PULBTA |

9.6.6 Προετοιμασία επίπλου κουζίνας για την παραλλαγή συναρμολόγησης Β

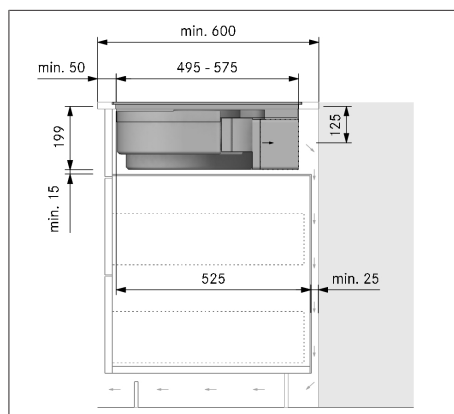
- Κάτω από τη ζώνη μαγειρέματος πρέπει να υπάρχει μια ψευδοροφή.

- Το πίσω τοίχωμα του ντουλαπιού πρέπει να είναι στο ίδιο επίπεδο με την ψευδοροφή στο επάνω μέρος, έτσι ώστε ο ανακυκλούμενος αέρας που ρέει προς τα πίσω να μην κατευθύνεται στον μπροστινό χώρο του ντουλαπιού.
- Για το άνοιγμα απαγωγής αέρα, πρέπει να διατηρείται ελάχιστη απόσταση 25 mm μεταξύ του πίσω τοίχωμα του ντουλαπιού και ενός παρακείμενου επιπέδου ή ενός τοίχου του δωματίου.

Προσαρμογή του πίσω αφαιρετού τοιχώματος του επίπλου

- Προσαρμόστε το οπίσθιο αφαιρετό τοίχωμα σύμφωνα με τις απαιτούμενες διαστάσεις εγκατάστασης.
- Εάν είναι απαραίτητο, μετακινήστε το οπίσθιο αφαιρετό τοίχωμα.
- Ρυθμίστε το ύψος του οπίσθιου αφαιρετού τοιχώματος στην ψευδοροφή, έτσι ώστε να βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο.

9.6.7 Διαστάσεις εγκατάστασης Παραλλαγή τοποθέτησης Β

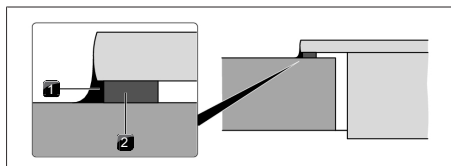


Εικ. 9.13 Διαστάσεις εγκατάστασης στην έκδοση ανακύκλωσης αέρα, Παραλλαγή τοποθέτησης Β, Βάθος πάγκου κουζίνας 600 mm

9.7 Προετοιμάστε τη συσκευή

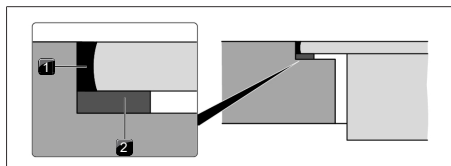
Εφαρμόστε την ταινία στεγανοποίησης

- Εάν η ζώνη μαγειρέματος είναι τοποθετημένη από πάνω, κολλήστε την ταινία στεγανοποίησης σε όλη την εξωτερική πλευρά της κάτω πλευράς της ζώνης μαγειρέματος.
- Για χωνευτή τοποθέτηση, κολλήστε την ταινία στεγανοποίησης στις επιφάνειες επαφής στην εγκοπή του πάγκου της κουζίνας, ακόμη και αν αρμολογήσετε τη ζώνη μαγειρέματος με στεγανωτικό σιλικόνης ή παρόμοιο υλικό.



Εικ. 9.14 Ταινία στεγανοποίησης σε ελεύθερη τοποθέτηση

[1] Στεγανωτικό σιλικόνης [2] Ταινία στεγανοποίησης

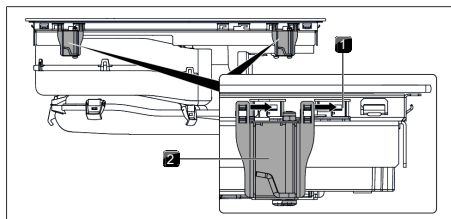


Εικ. 9.15 Ταινία στεγανοποίησης σε χωνευτή τοποθέτηση

[1] Στεγανωτικό σιλικόνης [2] Ταινία στεγανοποίησης

Τοποθετήστε σφιγκτήρες στερέωσης

- Σύρετε 2 σφιγκτήρες στερέωσης σε κάθε πλευρά της ζώνης μαγειρέματος, στις προβλεπόμενες προεξοχές συγκράτησης μέχρι τέρμα.

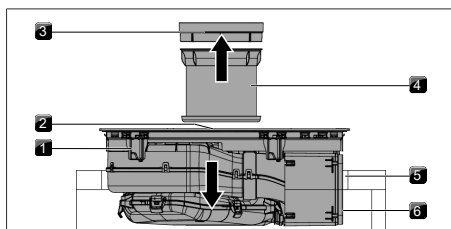


Εικ. 9.16 Τοποθετήστε σφιγκτήρες στερέωσης

[1] Συνδετήρες συγκράτησης [2] Συνδετήρες συναρμολόγησης

9.8 Συναρμολόγηση εστιών

9.8.1 Τοποθέτηση της ζώνης μαγειρέματος



Εικ. 9.17 Τοποθετήστε τη ζώνη μαγειρέματος κεντρικά

- | | |
|--------------------------|--|
| [1] Εστία | [2] Άνοιγμα εισόδου |
| [3] Ακροστόμιο εισαγωγής | [4] Φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα |
| [5] Κοπή πάγκου εργασίας | [6] Αυτοκόλλητη ταινία |

- ▶ Αφαιρέστε το ακροστόμιο εισαγωγής και το φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα πριν από την τοποθέτηση.
- ▶ Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από την αυτοκόλλητη ταινία στο μπροστινό μέρος του τηλεσκοπικού εξαρτήματος.
- ▶ Κατά την τοποθέτηση, χρησιμοποιήστε το άνοιγμα εισόδου ως χειρολαβή.
- ▶ Τοποθετήστε τη ζώνη μαγειρέματος στο άνοιγμα κοπής του πάγκου της κουζίνας.
- ▶ Τοποθετήστε τη ζώνη μαγειρέματος στη μέση του ανοίγματος κοπής του πάγκου της κουζίνας που έχει δημιουργηθεί για τον σκοπό αυτό.
- ▶ Ευθυγραμμίστε με ακρίβεια την εστία.

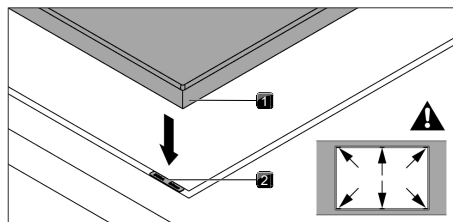
i Στην ελεύθερη τοποθέτηση, βεβαιωθείτε ότι η ταινία στεγανοποίησης της εστίας ακουμπάει στον πάγκο της κουζίνας.

i Βεβαιωθείτε ότι η ταινία στεγανοποίησης περιβάλλει καλά τις εστίες κατά την τοποθέτηση στο ίδιο επίπεδο.

Πλάκες ρύθμισης ύψους για χωνευτή τοποθέτηση (προαιρετικά)

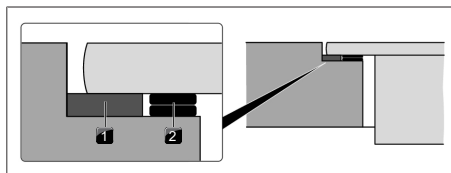
Για την αποφυγή ολίσθησης, οι πλάκες ρύθμισης ύψους είναι αυτοκόλλητες.

- ▶ Εάν είναι απαραίτητο, τοποθετήστε πλάκες ρύθμισης ύψους κάτω από τον απορροφητήρα εστίας.
- ▶ Τοποθετήστε τις πλάκες αντιστάθμισης ύψους δίπλα στην ταινία στεγανοποίησης.



Εικ. 9.18 Τοποθέτηση των πλακών ρύθμισης ύψους

- | | |
|-----------|--------------------------|
| [1] Εστία | [2] Πλάκα ρύθμισης ύψους |
|-----------|--------------------------|

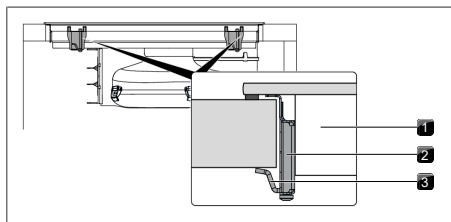


Εικ. 9.19 Πλάκες ρύθμισης ύψους

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| [1] Ταινία στεγανοποίησης | [2] Πλάκα ρύθμισης ύψους |
|---------------------------|--------------------------|

9.8.2 Στερεώστε την εστία μαγειρέματος

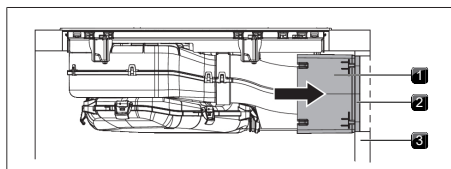
- ▶ Στερεώστε την εστία στον πάγκο της κουζίνας με το βραχίονα στερέωσης του σφικτήρα συναρμολόγησης.
- ▶ Ροπή σύσφιξης: μέγ. 2,2 Nm.



Εικ. 9.20 Τοποθετήστε τη ζώνη μαγειρέματος κεντρικά

- | | |
|-------------------|-------------------------------|
| [1] Εστία | [2] Συνδετήρας συναρμολόγησης |
| [3] Βάση στήριξης | |

9.8.3 Σύνδεση οπίσθιου αφαιρετού τοιχώματος στην Παραλλαγή τοποθέτησης A



Εικ. 9.21 Σύνδεση οπίσθιου αφαιρετού τοιχώματος

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| [1] Τηλεσκοπικό εξάρτημα | [2] Αυτοκόλλητη ταινία |
| [3] Πίσω πάνελ ντουλαπιού | |

- ▶ Σπρώξτε το τηλεσκοπικό εξάρτημα μέχρι να πλησιάσει το πίσω τοίχωμα του ντουλαπιού.
- Με το τηλεσκοπικό εξάρτημα, η απόσταση από τον πίσω τοίχο του επίπλου μπορεί να γεφυρωθεί με ευελιξία.
- ▶ Ελέγξτε ότι το τηλεσκοπικό εξάρτημα εφαρμόζει καλά και στο ίδιο επίπεδο με την εγκατάσταση στο πίσω τοίχωμα του ντουλαπιού.
- ▶ Στερεώστε το τηλεσκοπικό εξάρτημα στο πίσω τοίχωμα του ντουλαπιού χρησιμοποιώντας την αυτοκόλλητη ταινία.

9.8.4 Τοποθέτηση του φίλτρου οσμών

- i** Βλ. κεφάλαιο Καθαρισμός και φροντίδα, «7.6 Αντικατάσταση φίλτρου οσμών»

9.9 Συνδέστε στο δίκτυο παροχής ρεύματος

- Τηρείτε όλες τις Οδηγίες και προειδοποιήσεις ασφαλείας (Βλέπε "2 Ασφάλεια").

- i** Η συναρμολόγηση, η εγκατάσταση και η θέση σε λειτουργία πρέπει να πραγματοποιούνται πάντοτε σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς νόμους, κανονισμούς και πρότυπα. Οι προαναφερθείσες εργασίες πρέπει να εκτελούνται από έμπειρους ειδικούς που γνωρίζουν και τηρούν τυχόν συμπληρωματικούς κανόνες που επιβάλλουν οι κατά τόπους πάροχοι ενέργειας.

- i** Το καλώδιο τροφοδοσίας που περιλαμβάνεται στον παραδοτό εξοπλισμό προορίζεται μόνο για τριφασικές συνδέσεις.

- i** Δεν επιτρέπονται οι συνδέσεις μέσω των επαφών βύσματος (βύσματα Schuko).

- i** Μονοφασική σύνδεση: Η συσκευή συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του προτύπου IEC 61000-3-12.

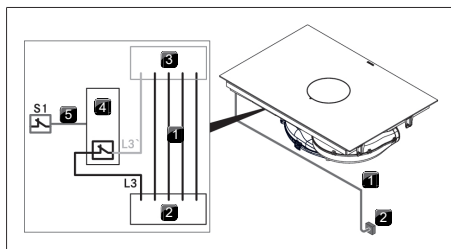
- Πριν προχωρήσετε στην σύνδεση της εστίας με την παροχή αερίου απενεργοποιήστε την κεντρική ασφάλεια/ γενικό διακόπτη.
- Λάβετε μέτρα ώστε η κεντρική ασφάλεια/γενικός διακόπτης να μείνουν απενεργοποιημένα καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας.
- Επαληθεύστε την απουσία τάσης.
- Συνδέστε τη ζώνη μαγειρέματος μόνο σε καλώδιο σύνδεσης δικτύου τύπου H 05 VV-F με κατάλληλη ελάχιστη διατομή μέσω σταθερής σύνδεσης.

Σύνδεση	Προστασία	Ελάχιστη διατομή
Τριφασική σύνδεση	3 x 16 A	2,5 mm ²
Διφασική σύνδεση	2 x 16 A	2,5 mm ²
Μονοφασική σύνδεση	1 x 32 A	4 mm ²

Πίνακας 9.2 Προστασία και ελάχιστη διατομή

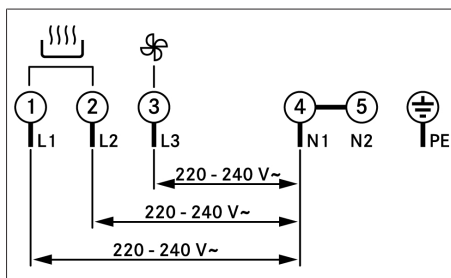
- Συνδέστε το καλώδιο σύνδεσης δικτύου στη σύνδεση δικτύου της συσκευής σύμφωνα με το ισχύον διάγραμμα σύνδεσης.
- Για μονοφασική ή διφασική σύνδεση, συνδέστε τις αντίστοιχες επαφές με τη γέφυρα σύνδεσης.

- Σφίξτε το καλώδιο σύνδεσης με τον συνδετήρα ανακούφισης τάσης.
- Κλείστε το περίβλημα σύνδεσης δικτύου με το κάλυμμα σύνδεσης δικτύου.
- Τοποθετήστε το καλώδιο σύνδεσης δικτύου κατά μήκος των οπών στερέωσης χρησιμοποιώντας το κολάρο στερέωσης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν είναι ταιμπημένο ή κατεστραμμένο και ότι δεν μπορεί να έρθει σε επαφή με καυτές ζώνες μαγειρέματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συναρμολόγηση έχει γίνει ορθά.

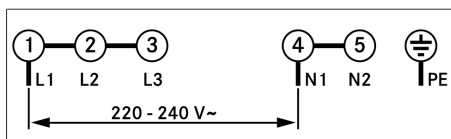


Εικ. 9.22 Διάγραμμα συνδεσμολογίας με εξωτερική επαφή μεταγωγής

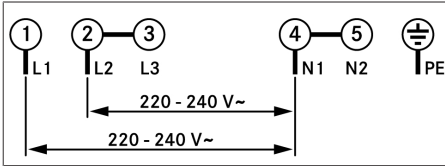
- [1] Καλώδιο τροφοδοσίας [2] Σύνδεση ρεύματος
[3] Συσκευή σύνδεσης ρεύματος [4] Ρελέ μεταγωγής
[5] Σύνδεση μεταγωγής S1 και [S1] Εξωτερική επαφή μεταγωγής ρελέ μεταγωγής



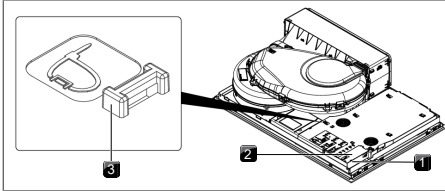
Εικ. 9.23 Διάγραμμα συνδεσμολογίας, 3-φασική σύνδεση



Εικ. 9.24 Διάγραμμα συνδεσμολογίας, 1-φασική σύνδεση



Εικ. 9.25 Διάγραμμα συνδεολογίας, 2-φασική σύνδεση



Εικ. 9.26 Ηλεκτρικές συνδέσεις της ζώνης μαγειρέματος

[1] Σύνδεση ρεύματος

[2] Κάλυμμα σύνδεσης δικτύου

[3] Οπές στερέωσης

9.10 Θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά

- i** Κατά τη θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά πρέπει να γίνουν ορισμένες βασικές ρυθμίσεις (βασική διαμόρφωση) μέσω του Μενού Αντιπροσώπων και Σέρβις.

9.10.1 Μενού Αντιπροσώπων και Σέρβις

- i** Η πρόσβαση στο Μενού Αντιπροσώπων και Σέρβις είναι δυνατή έως και 2 λεπτά μετά την ενεργοποίηση της συσκευής.
- i** Το σύστημα δέχεται και αποθηκεύει τις ρυθμίσεις που έγιναν κατά την έξοδο από την αντίστοιχη επιλογή μενού.
- i** Παρακάτω θα βρείτε επεξηγήσεις για τη λειτουργία του μενού και μια περιγραφή των πιο σημαντικών στοιχείων του μενού.

Επισκόπηση Μενού Αντιπροσώπων και Σέρβις

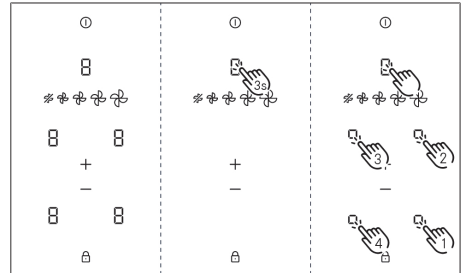
Στοιχείο μενού/ορισμός/περιοχή επιλογής	Εργοστασιακή ρύθμιση
P Powermanagement	☰
D Δοκιμαστική λειτουργία	Απενεργοποίηση

Πίνακας 9.3 Επισκόπηση του μενού

Καλέστε το Μενού Αντιπροσώπων και Σέρβις

- Τροφοδοτήστε τη μονάδα με ρεύμα.
- Εμφανίζεται η προεπιλεγμένη ένδειξη και η οθόνη λειτουργίας του εξεριστήρα «πάλλεται» για 2 λεπτά.

- Πατήστε παρατεταμένα το  στην οθόνη λειτουργίας του εξεριστήρα.
- Εμφανίζονται 4 στοιχεία εισαγωγής .
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  στην οθόνη λειτουργίας του εξεριστήρα και ταυτόχρονα πατήστε διαδοχικά τα στοιχεία εισαγωγής  με τη σειρά που αναφέρονται.
- Εμφανίζεται το στοιχείο μενού P.



Εικ. 9.27 Κλήση του Μενού Αντιπροσώπων και Σέρβις

9.10.2 Επιλογή μενού P: Powermanagement

Η συνολική ισχύς της μονάδας μπορεί να μειωθεί εάν η απαιτούμενη ηλεκτρική ισχύς δεν είναι διαθέσιμη στην εγκατάσταση.

Υπάρχουν τρεις ρυθμίσεις Powermanagement για να επιλέξετε:

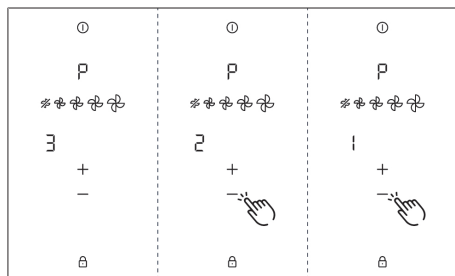
Ρυθμίσεις Powermanagement	Σύνδεση	Μέγιστη κατανάλωση ενέργειας	Προστασία
P3	3-φασική	7360 W	3x16 A
P3	2-φασική	7360 W	2x16 A
P3	1-φασική	7360 W	1x32 A
P2	1-φασική	4400W	1x20 A
P1	1-φασική	3600 W	1x16 A

Πίνακας 9.4 Powermanagement

- Επιλέξτε την κατάλληλη καμπύλη.
- Επιβεβαιώστε και αποθηκεύστε τη ρύθμιση μεταβαίνοντας στο επόμενο στοιχείο μενού (αγγίξτε την οθόνη πολλαπλών λειτουργιών/οθόνη P).

- i** Τα όρια ισχύος των ζωνών μαγειρέματος που ρυθμίζονται αυτόματα από τη συσκευή προσαρμόζονται στη συνολική ρυθμισμένη ισχύ.

- i** Η ελάχιστη διατομή του καλωδίου τροφοδοσίας δεν πρέπει να μειώνεται παρά τα όρια ισχύος (βλ. Πίνακα «Προστασία και ελάχιστη διατομή»).



Εικ. 9.28 Ένδειξη Επιλογής μενού P: Powermanagement

9.10.3 Επιλογή μενού D: Δοκιμαστική λειτουργία

Η συσκευή μπορεί να τεθεί σε δοκιμαστική λειτουργία, στην οποία όλες οι λειτουργίες χειρισμού είναι δεσμευμένες, αλλά η λειτουργία θέρμανσης των εσίων είναι απενεργοποιημένη.

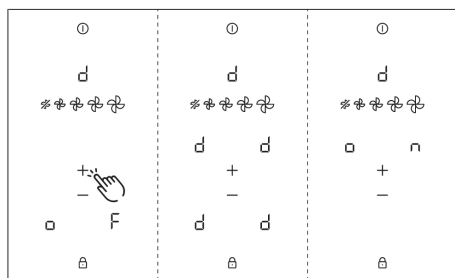
► Αγγίξτε το πλήκτρο **+**.

• Το σύμβολο λειτουργίας επίδειξης  εμφανίζεται σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος για ένα δευτερόλεπτο.

• Εμφανίζεται η ένδειξη .

► Επιβεβαιώστε και αποθηκεύστε τη ρύθμιση μεταβαίνοντας στο επόμενο στοιχείο μενού (αγγίξτε την οθόνη πολλαπλών λειτουργιών/οθόνη .

i Στη δοκιμαστική λειτουργία, η λειτουργία ανίχνευσης σκεύους είναι απενεργοποιημένη.



Εικ. 9.29 Ένδειξη Επιλογής μενού D: Δοκιμαστική λειτουργία

Τερματισμός Μενού Αντιπροσώπων και Σέρβις
Όλα τα στοιχεία μενού της βασικής διαμόρφωσης έχουν ολοκληρωθεί:

► Πατήστε παρατεταμένα στην ένδειξη πολλαπλών λειτουργιών.

9.10.4 Δοκιμή λειτουργίας

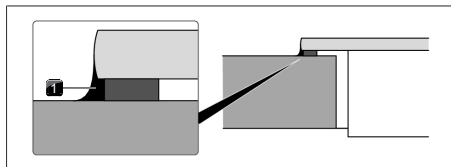
► Υποβάλετε όλες τις συσκευές σε ενδελεχή δοκιμή λειτουργίας.

► Σε περίπτωση ενδείξεων σφάλματος, ανατρέξτε στο κεφάλαιο Άρση βλαβών.

9.11 Στεγανοποίηση της συσκευής

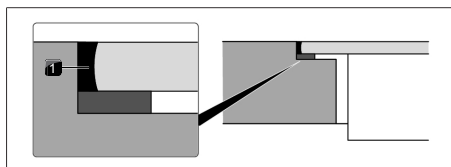
► Αφού ολοκληρώσετε όλες τις εργασίες συναρμολόγησης, στεγανοποιήστε τη συσκευή με μαύρο στεγανωτικό σιλικόνης ανθεκτικό στη θερμότητα.

► Προσέξτε να μην πάει σιλικόνη κάτω από την συσκευή.



Εικ. 9.30 Σφραγιστικό σιλικόνης κατά την ελεύθερη (επιφανειακή) τοποθέτηση

[1] Στεγανωτικό σιλικόνης



Εικ. 9.31 Σφραγιστικό σιλικόνης κατά την χωνευτή τοποθέτηση

[1] Στεγανωτικό σιλικόνης

9.12 Παράδοση στον χρήστη

Μετά την ολοκλήρωση της συναρμολόγησης:

- Εξηγήστε στον χρήστη τις κύριες λειτουργίες.
- Ενημερώστε τον χρήστη για όλες τις πτυχές του χειρισμού και της χρήσης της συσκευής που άπτονται της ασφάλειας.
- Παραδώστε στον χρήστη τα εξαρτήματα και τις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης και ζητήστε του να τα φυλάξει.

10 Θέση εκτός λειτουργίας, αποσυναρμολόγηση και διάθεση

- Τηρείτε όλες τις Οδηγίες και προειδοποιήσεις ασφαλείας (Βλέπε "2 Ασφάλεια").
- Διαβάστε τα έγγραφα και τις οδηγίες χρήσης που συνοδεύουν τον παραδοτέο εξοπλισμό.

10.1 Θέση εκτός λειτουργίας

Ο όρο θέση εκτός λειτουργίας περιγράφει την οριστική θέση εκτός λειτουργίας και την αποσυναρμολόγηση της συσκευής. Μετά τη θέση της εκτός λειτουργίας, η συσκευή μπορεί είτε να εγκατασταθεί σε άλλα έπιπλα, είτε να πωληθεί ιδιωτικά είτε να απορριφθεί.

i Η αποσύνδεση και το κλείσιμο της σύνδεσης ηλεκτρικής ενέργειας πρέπει να πραγματοποιούνται μόνον από αναγνωρισμένο εξειδικευμένο προσωπικό.

- Για να θέσετε την συσκευή εκτός λειτουργίας απενεργοποιήστε την (βλέπετε οδηγίες χρήσης)
- Διακόψτε την παροχή ρεύματος στην συσκευή.

10.2 Αποσυναρμολόγηση

Για να απεγκατασταθεί, η συσκευή πρέπει να είναι προσβάσιμη προς αποσυναρμολόγηση και να έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.

- Για την διάθεση παλαιών συσκευών και των εξαρτημάτων τους ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Διάθεση φιλική προς το περιβάλλον».

10.3 «Διάθεση φιλική προς το περιβάλλον»

10.3.1 Διάθεση της συσκευασίας μεταφοράς

i Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορά κατά την μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας επιλέγονται με βάση τη φιλικότητα τους προς το περιβάλλον και τα τεχνικά χαρακτηριστικά διάθεσής τους και ως εκ τούτου είναι ανακυκλώσιμα.

Η ανακύκλωση της συσκευασίας εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Μπορείτε να επιστρέψετε την συσκευασία στον εξουσιοδοτημένο σας έμπορο.

- Παραδώστε τη συσκευασία στον εξουσιοδοτημένο σας έμπορο ή
- Φροντίστε για την διάθεση της με επαγγελματισμό και σύμφωνα με τους ισχύοντες περιφερειακούς κανονισμούς.

10.3.2 Διάθεση εξαρτημάτων

Απορρίπτετε μόνον άχρηστα και/ή φθαρμένα εξαρτήματα (π.χ. φίλτρο ενεργού άνθρακα, ...) με επαγγελματισμό και σύμφωνα με τους ισχύοντες περιφερειακούς κανονισμούς.

10.3.3 Διάθεση παλαιάς συσκευής



Οι ηλεκτρικές συσκευές που φέρουν αυτό το σήμα δεν απορρίπτονται με το πέρασ της ωφέλιμης ζωής τους ως οικιακά απορρίμματα. Πρέπει να διατίθενται στα ειδικά σημεία συγκέντρωσης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών προς ανακύκλωση. Σχετικές πληροφορίες παρέχονται από τις δημοτικές και/ή κοινοτικές αρχές.

Ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές περιέχουν πολλά χρήσιμα υλικά. Περιέχουν ωστόσο και βλαβερές ουσίες, οι οποίες ήταν απαραίτητες για την λειτουργία και την ασφάλεια των συσκευών. Εάν απορριφθούν ως οικιακά απορρίμματα ή σε περίπτωση λανθασμένης διαχείρισής τους, υπάρχει περίπτωση πρόκλησης βλαβών στην υγεία και στο περιβάλλον.

- Μην πετάτε ποτέ την παλιά σας συσκευή στα σκουπίδια.
- Πηγαίνετε την παλαιά συσκευή σε ένα από τα σημεία συγκέντρωσης της περιφέρειάς σας που ασχολούνται με την αξιολόγηση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων και άλλων υλικών.

11 Εγγύηση, σέρβις, ανταλλακτικά, αξεσουάρ

- Τηρείτε όλες τις Οδηγίες και προειδοποιήσεις ασφαλείας (Βλέπε "2 Ασφάλεια").

11.1 Εγγύηση κατασκευαστή της BORA

BORA παρέχει 2ετή εγγύηση κατασκευαστή για τα προϊόντα της στους τελικούς πελάτες της. Η παρούσα εγγύηση προς τον τελικό πελάτη δεν αντικαθιστά τις νόμιμες αξιώσεις για ελαττώματα έναντι του πωλητή των προϊόντων μας.

Η εγγύηση του κατασκευαστή ισχύει για τα κάτωθι αναφερόμενα BORA προϊόντα, τα οποία αγοράζονται από BORA από εξουσιοδοτημένους εμπόρους ή από BORA εκπαιδευμένους πωλητές και των οποίων η εγκατάσταση γίνεται στην Ευρωπαϊκή Ένωση (εξαιρουμένων των υπερπόντιων εδαφών), την Ελβετία, το Λιχτενστάιν, την Ουκρανία, τη Ρωσία, τη Νορβηγία, την Σερβία, το Ισραήλ, το Ηνωμένο Βασίλειο, την Ισπανία, τις Ινδίες, την Αυστραλία και τη Νέα Ζηλανδία, με εξαίρεση BORA προϊόντα που χαρακτηρίζονται ως γενικής χρήσης ή ως παρελκόμενα:

- Εστίες
- Συστήματα απορροφητήρα εστίας
- Εξαεριστήρες

Η εγγύηση του κατασκευαστή αρχίζει από την ημερομηνία παράδοσης του BORA προϊόντος στον τελικό πελάτη και για περίοδο δύο (2) ετών. Κάντε εγγραφή στο bora.com/registration για να παρατείνετε την εγγύηση κατασκευαστή σε 3 έτη.

Προϋπόθεση ισχύος της εγγύησης του κατασκευαστή είναι τα προϊόντα να έχουν εγκατασταθεί με επαγγελματισμό BORA από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο BORA(σύμφωνα με τον BORA οδηγό σχεδιασμού και τις οδηγίες χρήσης που ισχύουν τη στιγμή της εγκατάστασης). Ο τελικός πελάτης οφείλει, κατά την χρήση της συσκευής, να τηρεί τις προδιαγραφές και τις πληροφορίες που παρέχουν οι Οδηγίες Χρήσης.

Σε περίπτωση κατάρπτωσης της εγγύησης του κατασκευαστή, ο χρήστης οφείλει να δηλώσει το ελάττωμα απευθείας στη BORA και να προσκομίσει την απόδειξη αγοράς του προϊόντος. Εναλλακτικά, η απόδειξη αγοράς μπορεί να προσκομιστεί ηλεκτρονικά με εγγραφή στο bora.com/registration.

BORA εγγυάται ότι όλα τα BORA προϊόντα είναι απαλλαγμένα από υλικά ελαττώματα και σφάλματα παραγωγής. Το ελάττωμα πρέπει να υπήρχε ήδη τη στιγμή που το προϊόν παραδόθηκε στον τελικό πελάτη. Κατά την κατάρπτωση μιας εγγύησης, η συνολική διάρκεια της τελευταίας δεν διακόπτεται και δεν αρχίζει από την αρχή. BORA κατά τη διακριτική της ευχέρεια, αναλαμβάνει να άρει τυχόν ελαττώματα προϊόντων BORA BORA με επισκευή ή αντικατάσταση. Όλα τα έξοδα που προκύπτουν από την άρση ελαττωμάτων που καλύπτονται από την εγγύηση αναλαμβάνει η BORA.

Ρητά δεν καλύπτονται από την εγγύηση BORA:

- Προϊόντα BORA που δεν αγοράστηκαν από εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους BORA ή πωλητές εκπαιδευμένους από την BORA
- Ζημιές που οφείλονται σε μη τήρηση των οδηγιών λειτουργίας (ισχύει και για τη φροντίδα και τον καθαρισμό του προϊόντος). Τα παραπάνω θεωρούνται ως ακατάλληλη χρήση των προϊόντων.
- Ζημιές που προκαλούνται από φυσιολογική φθορά, π.χ. ίχνη χρησιμοποίησε στην εστία
- Ζημιές που οφείλονται σε εξωτερικούς παράγοντες (όπως ζημιά κατά τη μεταφορά, εισροή νερού συμπυκνώματος, αλλά και ζημιές που οφείλονται στα στοιχεία της φύσης, όπως για παράδειγμα ο κεραυνός)
- Ζημιές που προήλθαν από επισκευές ή επιχειρούμενες επισκευές που πραγματοποιήθηκαν από προσωπικό που δεν προέρχεται από BORA ή από BORA και δεν έχει εξουσιοδοτηθεί από τους ανωτέρω.
- Ζημιές στην κεραμική επιφάνεια των εστιών
- Ζημιές που οφείλονται σε διακυμάνσεις της ηλεκτρικής τάσης
- Επακόλουθες ζημιές ή αξιώσεις για αποζημιώσεις που υπερβαίνουν την αξία του ελαττώματος.
- Ζημιές σε πλαστικά μέρη της συσκευής

Νόμιμες αξιώσεις, ιδίως δε οι νόμιμες αξιώσεις για ελαττώματα ή ευθύνη του προϊόντος, δεν περιορίζονται από την εγγύηση και μπορούν να διεκδικηθούν μονομερώς.

Σε περίπτωση που το ελάττωμα/βλάβη δεν καλύπτεται από την εγγύηση του κατασκευαστή, μπορείτε να απευθυνθείτε στην τεχνική υπηρεσία της BORA.

Τυχόν προκύπτοντα κόστη δεν βαρύνουν την BORA.

Οι παρόντες όροι εγγύησης διέπονται από το δικαίο της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας.

Στοιχεία επικοινωνίας:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Αυστρία

• Τηλέφωνο: 00800 7890 0987

Δευτέρα-Πέμπτη: 08:00 – 18:00 και Παρασκευή: 08:00 – 17:00

• E-Mail: support@bora.com

11.1.1 Παράταση της εγγύησης

Για να παρατείνετε την εγγύησή σας αρκεί να κάνετε εγγραφή στην ακόλουθη ηλεκτρονική διεύθυνση: www.bora.com/registration

11.2 Εξυπηρέτηση πελατών

Εξυπηρέτηση πελατών BORA:

Βλ. πίσω μέρος αυτών των οδηγιών



- Σε περίπτωση βλαβών που δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο της BORA ή με το τμήμα BORA Service Team.

Το τμήμα BORA Service Team θα σας ζητήσει την ονομασία τύπου και τον σειριακό αριθμό της συσκευής σας (αριθμός FD).

Και τα δύο στοιχεία βρίσκονται στην πινακίδα τύπου στο ένθετο εγγύησης, καθώς και στην κάτω πλευρά της συσκευής.

11.3 Ανταλλακτικά μέρη

- Κατά την πραγματοποίηση επισκευών χρησιμοποιείτε μόνον γνήσια ανταλλακτικά.
- Αρμόδια για κάθε επισκευή είναι αποκλειστικά και μόνον η Ομάδα Σέρβις BORA.



Για να προμηθευτείτε ανταλλακτικά, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας BORA. Μπορείτε επίσης να προμηθευτείτε ανταλλακτικά μέσω της σελίδας ηλεκτρονικής εξυπηρέτησης BORA στη ηλεκτρονική διεύθυνση

www.bora.com/service ή καλώντας τον αριθμό της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών (σέρβις) που αναγράφεται στη σελίδα μας.

11.4 Εξαρτήματα

- GFES - Φίλτρο οσμών eSwar
- GFESP - Φίλτρο οσμών eSwar Plus
- KFR760AB - Πλαίσιο εστίας για πλάτος 760 mm
- RIED - Ακροστόμιο εισαγωγής τύπου Ring με οπή εξαγωγής, μαύρο
- GAED - Ακροστόμιο εισαγωγής τύπου Gap με οπή εξαγωγής, μαύρο
- AREL - Ακροστόμιο εισαγωγής τύπου Arc με οπή εξαγωγής, μαύρο
- RUEF - Pure Φίλτρο συλλογής λίπους από ανοξείδωτο χάλυβα
- PULB - Pure Κουτί καθαρισμού αέρα
- PULBTA - Pure Κουτί καθαρισμού αέρα με τηλεσκοπικό εξάρτημα
- USL515 - Πλευρικές ράβδοι
- USL515AB - Πλευρικές ράβδοι All Black
- KWGPFI - Τηγάνι γκριλιέρα (σχαροτήγανο) για επίπεδη επαγωγική επιφάνεια

12 Δελτίο προϊόντος

12.1 Δελτίο προϊόντος E80P - Εστία

Πληροφορίες για το προϊόν σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 66/2014.

Συντάκτης	BORA		
Αναγνωριστικό μοντέλου	E80P		
Τύπος πλαισίου εστίας	Μαγειρική εστία από υαλοκεραμικά υλικά		
Αριθμός ζωνών / επιφανειών μαγειρέματος	4		
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος και εστίες μαγειρέματος		
	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα
Μέγεθος της ωφέλιμης επιφάνειας			
Ζώνη μαγειρέματος μπροστά αριστερά	Ø	21,0	cm
Ζώνη μαγειρέματος πίσω αριστερά	Ø	17,5	cm
Ζώνη μαγειρέματος μπροστά δεξιά	LxW	21,0 x 21,0	cm
Ζώνη μαγειρέματος πίσω δεξιά	LxW	21,0 x 21,0	cm
Κατανάλωση ενέργειας			
Ζώνη μαγειρέματος μπροστά αριστερά	EC _{electric cooking}	188,1	Wh/kg
Ζώνη μαγειρέματος πίσω αριστερά	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Ζώνη μαγειρέματος μπροστά δεξιά	EC _{electric cooking}	177,4	Wh/kg
Ζώνη μαγειρέματος πίσω δεξιά	EC _{electric cooking}	180,3	Wh/kg
Επιφάνειες μαγειρέματος γεφυρωμένες δεξιά	EC _{electric cooking}	179,5	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας του πλαισίου εστίας	EC _{electric hob}	180,6	Wh/kg

Πίνακας 12.1 Δελτίο προϊόντος

DE Bedienungs- und Montageanleitung:☐ Original☒ Übersetzung**Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts sind nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden.

Bei der Erstellung dieser Bedienungs- und Montageanleitung wurde mit größter Sorgfalt gearbeitet. Dennoch kann es passieren, dass nachträgliche technische Änderungen noch nicht ergänzt bzw. entsprechende Inhalte noch nicht angepasst wurden. Wir bitten dies zu entschuldigen. Eine aktualisierte Version kann über das BORA Service Team angefordert werden. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

EN Operating and installation instructions:☐ Original☒ Translation**Manufacturer: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

Great care was taken when devising these operating and installation instructions. However, it may be the case that later technical changes have not yet been added or the corresponding contents have not yet been modified. We apologise for this. An up-to-date version can be requested from the BORA Service team. Misprints and errors excepted.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

All rights reserved.

ES Instrucciones de uso y montaje:☐ Original☒ Traducción**Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Queda prohibida la transmisión y la reproducción de esta documentación, así como el uso y divulgación de su contenido sin autorización expresa.

El presente manual de instrucciones de uso y montaje se ha elaborado con la máxima atención y cuidado. No obstante, puede ocurrir que no haya sido completado o que sus contenidos no se hayan adaptado tras modificaciones técnicas posteriores. Le rogamos disculpas en este caso. Puede solicitar una versión actualizada al equipo de BORA Service. Errores tipográficos y de imprenta reservados.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

FR Notice d'utilisation et de montage:☐ Original☒ Traduction**Fabricant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Toute communication et reproduction de ce document, toute exploitation et communication de son contenu sont interdites, sauf autorisation expresse.

L'élaboration de la présente notice d'utilisation et de montage a été réalisée avec le plus grand soin. Il se peut pourtant que certaines modifications techniques n'aient pas encore été mises en œuvre et que le contenu n'ait par conséquent pas encore été adapté. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Une version à jour peut être obtenue auprès de l'équipe du service technique de BORA. Sous réserve d'erreurs de contenu ou d'impression.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

IT Istruzioni per l'uso e il montaggio:☐ Originale☒ Traduzione**Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.

NL**Gebruikers- en montagehandleiding:**☐ Origineel☒ Vertaling**Fabrikant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Behoudens uitdrukkelijke goedkeuring is het niet toegestaan om dit document te verspreiden of te vermenigvuldigen of de inhoud ervan te gebruiken of te communiceren.

Deze bedienings- en montagehandleiding werd met de grootste zorgvuldigheid opgesteld. Desalniettemin kan het gebeuren dat latere technische wijzigingen nog niet werden toegevoegd of dat de overeenstemmende inhoud nog niet werd aangepast. Onze excuses voor dit ongemak. U kunt via het serviceteam van BORA een bijgewerkte versie opvragen. Onder voorbehoud van drukfouten en vergissingen.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rechten voorbehouden.

PT**Instruções de utilização e montagem:**☐ Original☒ Tradução**Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Não é permitida a transmissão e a reprodução deste documento, assim como a utilização e a comunicação do seu conteúdo, a menos que expressamente concedidas.

Estas instruções de utilização e de montagem foram elaboradas com o máximo rigor. No entanto, pode acontecer que as alterações técnicas subsequentes ainda não tenham sido concluídas ou o conteúdo relevante ainda não tenha sido adaptado. Pedimos desculpa por isto. Pode ser solicitada uma versão atualizada através do serviço de assistência técnica da BORA. Reservado o direito a erros tipográficos e lapsos.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

EL**Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης:**☐ Πρωτότυπο☒ Μετάφραση**Συντάκτης: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Η περαιτέρω αποστολή ή η αντιγραφή του παρόντος εγγράφου καθώς και η χρήση και η κοινοποίηση του περιεχομένου του δεν επιτρέπονται χωρίς ρητή άδεια.

Η σύνταξη αυτών των οδηγιών συναρμολόγησης και χρήσης πραγματοποιήθηκε με μεγάλη προσοχή και φροντίδα. Παρ'όλα αυτά, ενδέχεται να μην περιλαμβάνει ορισμένες πρόσφατες τεχνικές ανανεώσεις ή το περιεχόμενό της να μην έχει ακόμα προσαρμοστεί ανάλογα. Σε αυτή την περίπτωση, ζητούμε την κατανόησή σας. Μπορείτε να ζητήσετε μια ενημερωμένη έκδοση από την ομάδα εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας BORA. Με την επιφύλαξη παντός τυπογραφικού σφάλματος και άλλων λαθών.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
support@bora.com
bora.com

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

**BORA Holding GmbH**

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

**BORA APAC Pty Ltd**

100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
bora-australia.com.au

