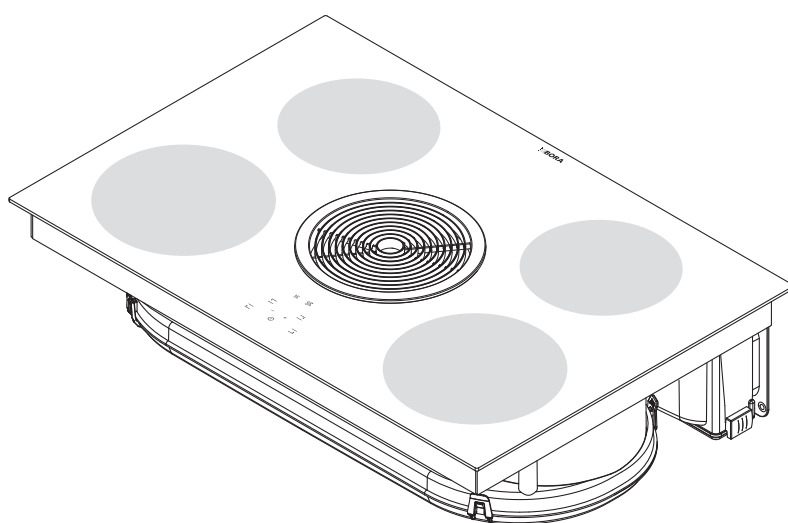


IT Istruzioni per l'uso e il montaggio GP4U

BORA GP4 piano cottura a induzione
con aspiratore integrato - filtrante



004144-10002

www.bora.com



www.bora.com/service/montage-GP4U

Indice

1	Informazioni generali	3	6.2.4	Funzione di spegnimento automatico ritardato	23
1.1	Garanzia	3	6.2.5	Spia di manutenzione del filtro	23
1.2	Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso	3		- Effettuare la sostituzione del filtro	23
1.3	Conformità del prodotto	3		- Ripristinare la spia di manutenzione del filtro.....	23
1.4	Rappresentazione di informazioni.....	3	6.3	Dispositivi di sicurezza.....	23
2	Sicurezza	4	6.3.1	Protezione bambini.....	23
2.1	Uso conforme	4	6.3.2	Indicatore di calore residuo	24
2.2	Persone con abilità ridotta	4	6.3.3	Spegnimento di sicurezza automatico	24
2.3	Indicazioni generali di sicurezza.....	4	6.4	Risparmiare energia	24
2.4	Avvertenze di sicurezza montaggio.....	5	7	Pulizia e cura	25
2.5	Avvertenze di sicurezza per l'uso	7	7.1	Detergenti	25
2.6	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura	9	7.2	Cura del piano cottura	25
2.7	Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi	9	7.3	Pulizia del piano cottura	25
2.8	Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento..	10	7.4	Pulire l'aspiratore per piano cottura.....	25
3	Dati tecnici	11	7.5	Pulizia dell'alloggiamento conduttura aria	26
4	Descrizione apparecchio	12	7.6	Sostituire il filtro al carbone attivo	27
4.1	Descrizione del sistema.....	12	8	Risoluzione dei guasti	29
4.1.1	Struttura.....	12	9	Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento	30
4.1.2	Pannello di comando e principio di funzionamento	12	9.1	Messa fuori esercizio	30
4.1.3	Funzioni	13	9.2	Smontaggio.....	30
4.2	Principio di funzionamento aspiratore per piano cottura - funzionamento aspirante.....	13	9.3	Smaltimento nel rispetto dell'ambiente	30
4.3	Principio di funzionamento zona cottura a induzione	13	10	Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio	31
4.3.1	Pentole e tegami idonei.....	13	10.1	Garanzia del produttore di BORA	31
5	Montaggio	14	10.1.1	Estensione della garanzia.....	31
5.1	Materiale in dotazione.....	14	10.2	Assistenza	31
5.2	Utensileria e mezzi ausiliari.....	14	10.3	Parti di ricambio	31
5.3	Istruzioni di montaggio	14	10.4	Accessori.....	31
	- Distanze di sicurezza	14			
	- Dimensioni minime mobile GP4U.....	15			
	- Ritorno dell'aria di ricircolo	15			
5.4	Preparare i mobili della cucina.....	15			
	- Dimensioni d'incasso GP4U.....	15			
5.5	Realizzare l'intaglio per il piano di lavoro	16			
5.6	Montaggio dell'apparecchio	17			
5.7	Eseguire il collegamento alla rete elettrica.....	19			
5.7.1	Controllo delle funzionalità	20			
5.8	Sigillare l'apparecchio.....	20			
5.9	Consegna all'utente.....	20			
6	Funzioni e uso	21			
6.1	Piano cottura	21			
6.1.1	Accendere/spegnere il piano cottura.....	21			
6.1.2	Accendere/spegnere la zona cottura	21			
6.1.3	Livelli di potenza.....	21			
6.1.4	Livello power	21			
6.1.5	Funzione timer.....	22			
	- Impostazione contaminuti breve	22			
	- Timer zone cottura.....	22			
6.1.6	Riconoscimento pentola.....	22			
6.2	Aspiratore per piano cottura	22			
6.2.1	Accendere/spegnere l'aspiratore per piano cottura	22			
6.2.2	Livelli di potenza.....	23			
6.2.3	Livello power	23			

1 Informazioni generali

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

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

Il montaggio, l'installazione e la messa in funzione possono avvenire solo tenendo conto delle leggi, dei regolamenti e delle norme nazionali in vigore. I lavori devono essere eseguiti da operai specializzati che conoscono e si attengono alle ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

Tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze nonché le modalità di agire contenute nella documentazione allegata devono essere rispettate.

1.1 Garanzia

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH, in seguito BORA, non risponderanno per danni causati dal mancato rispetto o dall'inosservanza della documentazione contenuta nel materiale in dotazione e dal montaggio non conforme! Inoltre BORA non è responsabile per danni causati da un montaggio errato e dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e avvertenze!

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

Il presente manuale è valido per diverse varianti di apparecchi. Pertanto è possibile che siano descritte singole caratteristiche di attrezzatura che non corrispondono all'apparecchio in questione. Le immagini contenute possono variare in alcuni dettagli e devono essere concepite come rappresentazioni grafiche.

1.3 Conformità del prodotto

Direttive

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

1.4 Rappresentazione di informazioni

Allo scopo di poter lavorare in modo sicuro e veloce con le presenti istruzioni, sono stati utilizzati formattazioni, numerazioni, simboli, avvertenze di sicurezza, termini e sigle unitari. Il termine "apparecchio" viene utilizzato sia per piani cottura, aspiratori per piani cottura sia per piani cottura con aspiratore per piano cottura.

Le istruzioni sono contrassegnate da una freccia:

► Eseguire sempre tutte le istruzioni nella sequenza indicata.

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

- Elenco 1
- Elenco 2



Un'informazione fa notare delle particolarità da rispettare assolutamente.

Indicazioni di sicurezza e avvertenze

Nel presente manuale, le indicazioni di sicurezza e le avvertenze sono evidenziate con simboli e parole di segnalazione.

Le indicazioni di sicurezza e le avvertenze sono strutturate nel modo seguente:

Simbolo di avvertimento e avvertenza!

Tipo e fonte del pericolo

Conseguenze in caso di inosservanza

► Misure di sicurezza

Va considerato quanto segue:

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

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

Tab. 1.1 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze

Immagini

Tutte le misure sono in millimetri.

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
- l'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, sotto l'apparecchio. I bambini potrebbero essere tentati di arrampicarsi sull'apparecchio.

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

Persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali

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

La messa in funzione può essere limitata con la Protezione bambini.

PERICOLO!

Pericolo di ustione dovuto a stoviglie di cottura bollenti

Manici sporgenti dal piano di lavoro invitano ad afferrarli.

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

2.3 Indicazioni generali di sicurezza

PERICOLO!

Rischio di soffocamento dovuto a parti dell'imballaggio

Elementi dell'imballaggio (ad es. pellicole, polistirolo) possono mettere in pericolo la vita dei bambini.

- ▶ Conservare gli elementi dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Smaltire l'imballaggio immediatamente e correttamente.

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

Incrinature, crepe o rotture sulla superficie dei dispositivi (ad es. vetro danneggiato), soprattutto nella zona dell'unità di comando possono esporre o danneggiare l'elettronica sottostante. E causare una scossa elettrica. Inoltre una superficie danneggiata può provocare ferite.

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

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

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

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

⚡ 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 di servizio di assistenza BORA.

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

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

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

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

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

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

ATTENZIONE!**Danni dovuti ad uso improprio**

Le superfici degli apparecchi non devono essere usate come superficie di lavoro o superfici di appoggio. In questo modo gli apparecchi potrebbero danneggiarsi (soprattutto con oggetti duri e appuntiti). Non utilizzare gli apparecchi come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.

- ▶ Tenere gli oggetti duri o appuntiti lontano dalle superfici dell'apparecchio.

Guasti ed errori

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

Animali domestici

- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

2.4 Avvertenze di sicurezza montaggio

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

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

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

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita unicamente se l'apparecchio viene collegato a un sistema di messa a terra installato a regola d'arte. Accertarsi che questa fondamentale misura di sicurezza venga rispettata.

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

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

⚡ PERICOLO!

Rischio di folgorazione causata da un apparecchio danneggiato

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

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

2.4.1 Avvertenze di sicurezza montaggio aspiratore per piano cottura

⚡ PERICOLO!

Con un isolamento errato sussiste rischio di folgorazione

Con un isolamento errato del cavo di collegamento di dispositivi di commutazione esterni sussiste il rischio di folgorazione.

- Assicurarsi che le lunghezze di isolamento indicate siano rispettate.

⚡ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni per via del ventilatore ancora 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.

Avvertenze di sicurezza speciali per la progettazione di sistemi di tubi di scarico

⚡ PERICOLO!

Pericolo di vita dovuto a intossicazione da fumo

Nel funzionamento aspirante l'aspiratore per piano cottura sottrae l'aria dal locale di installazione e dagli ambienti circostanti. Senza l'apporto di aria sufficiente si viene a creare una depressione. Utilizzato insieme ad un sistema di combustione dipendente dall'aria ambiente i gas di combustione tossici possono essere aspirati dal camino o dal canale di aspirazione nell'ambiente abitativo.

- Assicurarsi che sia sempre presente un apporto sufficiente di aria.
- Usare solo dispositivi di commutazione omologati (ad es. contatti di prossimità per finestre, pressostati per depressione) e farli autorizzare da personale specializzato e autorizzato (spazzacamino autorizzato).

Conduzione canale in combinazione a passanti muro

Considerare con una conduzione canale senza curva e con una distanza < 900 mm tra il ventilatore e il passante muro un dispositivo di protezione (disponibile come accessorio).

2.4.2 Avvertenze di sicurezza montaggio piani cottura

⚡ PERICOLO!

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

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

- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla tensione di rete tramite una connessione fissa.
- Assicurarsi che l'apparecchio venga collegato a un sistema di messa a terra installato a regola d'arte.
- Assicurarsi che sia previsto un dispositivo che consenta una separazione dalla rete con un'ampiezza di apertura contatto di almeno 3 mm su tutti i poli (interruttori LS, fusibili, interruttori automatici, relè).

⚡ PERICOLO!**Rischio di folgorazione a causa di un collegamento alla rete elettrica danneggiato**

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

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

2.5 Avvertenze di sicurezza per l'uso

- ▶ Non utilizzare l'unità fino al completamento del montaggio, solo allora può essere garantito un funzionamento sicuro.
- ▶ 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.
- ▶ Spegner l'apparecchio dopo l'uso.

⚡ 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 finché è ancora bollente.
- ▶ Tenere i bambini lontani dagli apparecchi bollenti.

⚡ 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.
- ▶ Spegner l'apparecchio.
- ▶ Soffocare un incendio, ad es. con il coperchio di una pentola o una coperta antincendio.

⚡ 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).

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.
- ▶ Tenere lontane le stoviglie di cottura bollenti dalla bocchetta di entrata.

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 impurità 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.

Avvertenze di sicurezza speciali per il funzionamento aspirante**⚠ PERICOLO!****Pericolo di vita dovuto a intossicazione da fumo**

Nel funzionamento aspirante l'aspiratore per piano cottura sottrae l'aria dal locale di installazione e dagli ambienti circostanti. Senza l'apporto di aria sufficiente si viene a creare una depressione. Utilizzato insieme ad un sistema di combustione dipendente dall'aria ambiente i gas di combustione tossici possono essere aspirati dal camino o dal canale di aspirazione nell'ambiente abitativo.

- Assicurarsi che sia sempre presente un apporto sufficiente di aria.
- Usare solo dispositivi di commutazione omologati (ad es. contatti di prossimità per finestre, pressostati per depressione) e farli autorizzare da personale specializzato e autorizzato (spazzacamino autorizzato).

Avvertenze di sicurezza speciali per il funzionamento filtrante

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.
- Dopo ogni utilizzo con funzionamento filtrante portare l'aspiratore per piano cottura per ca. 20 minuti ad un livello di potenza basso o attivare la funzione di spegnimento automatico ritardato.

2.5.2 Avvertenze di sicurezza uso piani cottura

- Non affidarsi al riconoscimento pentola con i piani cottura a induzione, ma spegnere sempre l'apparecchio dopo l'uso.

⚠ 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.
- Spegnerne il piano cottura.
- Soffocare un incendio, ad es. con il coperchio di una pentola o una coperta antincendio.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Avvertenze di sicurezza speciali per l'uso di piani cottura a induzione

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. Una compromissione del pacemaker è tuttavia improbabile.

- In caso di dubbi rivolgersi al produttore del dispositivo medico o al medico curante.

2.6 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura

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

- Eliminare immediatamente ogni tipo di sporco.
- Per la pulizia usare esclusivamente detergenti non aggressivi per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- Assicurarsi che durante la pulizia non possa penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare soltanto un panno moderatamente bagnato. Non spruzzare mai acqua sull'apparecchio. La penetrazione di acqua può causare danni!

- Non usare un pulitore a vapore per la pulizia. Il vapore può innescare un cortocircuito nei componenti sotto tensione e causare danni materiali.

- Osservare tutti gli avvisi del capitolo "Pulizia e cura".

Avvertenze di sicurezza per la pulizia e cura di un aspiratore per piano cottura

- Tenere le aperture di areazione nel mobile da incasso aperte e pulite.

⚠ AVVERTENZA!**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 il filtro a intervalli regolari.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di lesioni aprendo la copertura dell'alloggiamento inferiore**

Finché il ventilatore è in movimento sussiste il pericolo di lesioni.

- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di rimuovere le coperture nella zona della ruota del ventilatore.

Avvertenze di sicurezza per la pulizia e cura dei piani cottura

- Pulire i piani cottura possibilmente dopo ogni processo di cottura.
- Pulire i piani cottura soltanto quando si sono raffreddati.

2.7 Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi

- i** I lavori di riparazione e di assistenza tecnica devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

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

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di effettuare qualunque tipo di riparazione.

⚡ AVVERTENZA!**Pericolo di lesioni o danni dovuti a riparazioni improprie**

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

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

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

2.8 Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento

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

⚡ PERICOLO!**Con un disinserimento errato sussiste il rischio di folgorazione**

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

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

3 Dati tecnici

Parametri	Valore
Tensione di collegamento polifase	380 – 415 V 2N / 3N
Tensione di collegamento monofase	220 – 240 V
Frequenza	50 Hz
Massima potenza assorbita	7600 W (4400 W)
Fusibile / presa di alimentazione trifase	3 x 16 A
fusibile/presa di alimentazione bifase	2 x 16 A
fusibile/presa di alimentazione monofase	1 x 32 A (1 x 20 A nel Menu gestione potenza apparecchio)
Dimensioni (Ampiezza x Profondità x Altezza)	760 x 515 x 198 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	ca. 25 kg
Piano cottura	
Materiale superficie	Vetroceramica
Livelli di potenza zona cottura anteriore	1 – 9, livello power
Livelli di potenza zona cottura posteriore	1 – 9
Dimensioni zona cottura anteriore	Ø 210 mm
Dimensioni zona cottura posteriore	Ø 175 mm
Potenza zona cottura anteriore	2300 W
livello power	3000 W
Potenza zona cottura posteriore	1400 W
Consumo energetico piano cottura (grandezza pentole normativamente determinata)	
Zona cottura 1 anteriore sinistra (210 mm)	171,3 Wh/kg
Zona cottura 2 posteriore sinistra (180 mm)	168,6 Wh/kg
Zona cottura 3 anteriore destra (210 mm)	171,1 Wh/kg
Zona cottura 4 posteriore destra (150 mm)	185,8 Wh/kg
Totale (in media)	174,2 Wh/kg
Funzionamento filtrante	
Livelli di potenza	1 – 2, Livello power
Dimensioni apertura di sfiao	650 x 90 mm
Filtro aria di ricircolo	
Durata utile max. filtro	150 h (1 anno)

Tab. 3.1 Dati tecnici

Dimensioni apparecchio GP4U

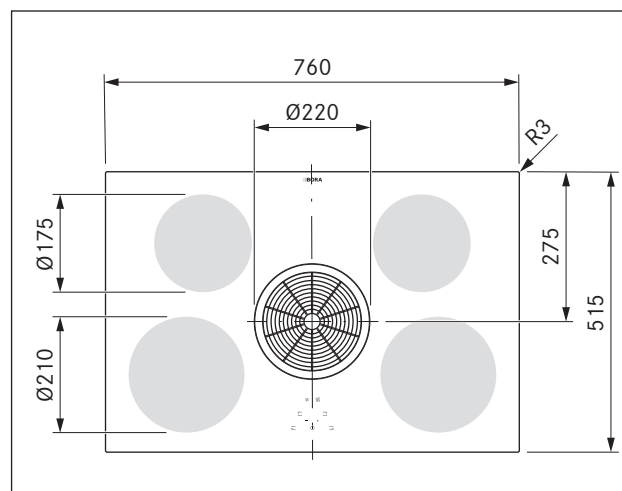


Fig. 3.1 GP4U dimensioni apparecchio vista dall'alto

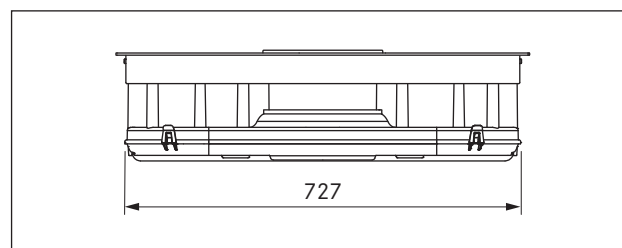


Fig. 3.2 GP4U dimensioni apparecchio vista frontale

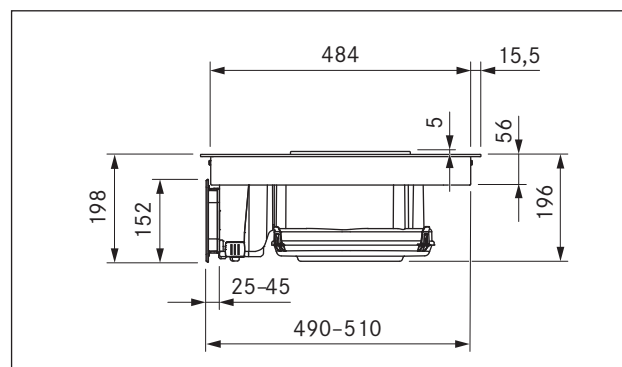


Fig. 3.3 GP4U dimensioni apparecchio vista laterale

4 Descrizione apparecchio

Ad ogni utilizzo rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. „2 Sicurezza“).

4.1 Descrizione del sistema

4.1.1 Struttura

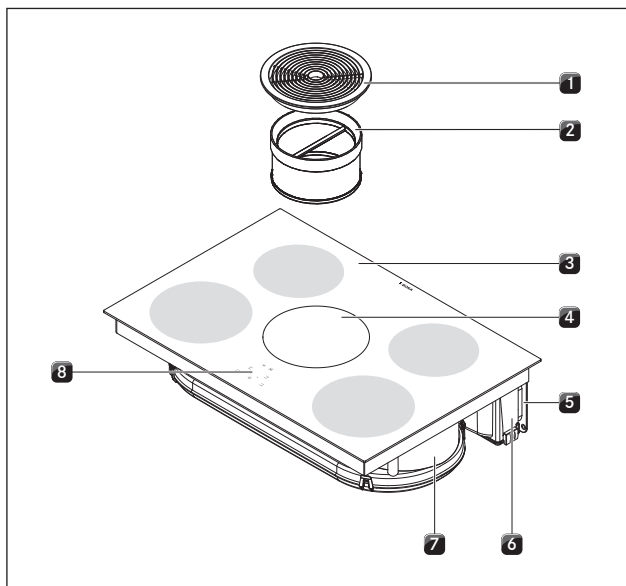


Fig. 4.1 Piano cottura

- [1] Bocchetta d'entrata
- [2] Filtro per i grassi in acciaio inox
- [3] Piano cottura
- [4] Apertura di immissione aria
- [5] Prolunga telescopica
- [6] Alloggiamento filtro al carbone attivo
- [7] Alloggiamento conduttura aria
- [8] Pannello di comando

4.1.2 Pannello di comando e principio di funzionamento

L'aspiratore per piano cottura e i piani cottura vengono gestiti attraverso un pannello di comando centrale. Il pannello di comando è provvisto di tasti a sensore elettronici e campi di visualizzazione. I tasti a sensore si attivano con il tocco delle dita (aree tattili). È necessario tenere premuto il tasto a sensore finché non si sentirà un segnale acustico o il display si modificherà di conseguenza.

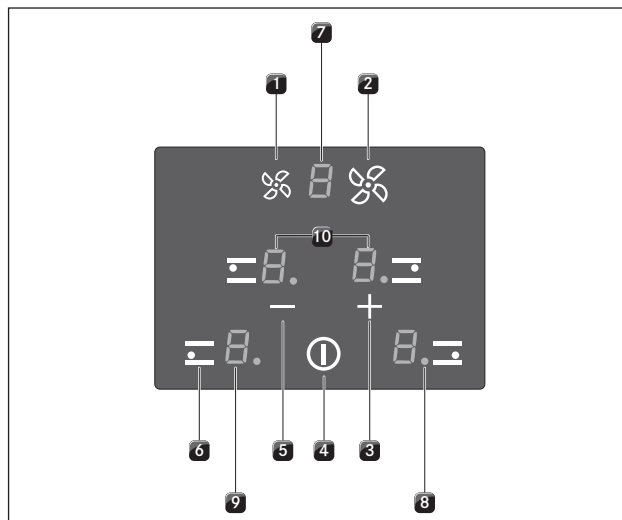


Fig. 4.2 Pannello di comando

Tasti a sensore:

- [1] ridurre il livello di potenza ventilatore
- [2] aumentare il livello di potenza ventilatore
- [3] Aumentare il livello di potenza
- [3] Aumentare il valore timer
- [4] Accendere/spegnere il piano cottura
- [5] Ridurre il livello di potenza
- [5] Ridurre il valore timer
- [6] Selezionare la zona cottura

Campi di visualizzazione:

- [7] Display livelli di ventilazione/Spia di manutenzione del filtro
- [8] Spia di controllo zona cottura
- [9] Display zona cottura
- [10] Timer

Display	Indicatore	Significato
Display livelli di ventilazione	□	Disattivare il ventilatore
	1 o 2	Livello di funzionamento
	P	Livello power
	□	Funzione di spegnimento automatico ritardato
Display zona cottura	1...9	Livello di potenza
	P	Livello power
	H	Indicatore del calore residuo: La zona cottura è spenta ma ancora bollente (temperatura > 60° C)
	L	Attivare la protezione bambini
	□	Riconoscimento pentola
Spia di controllo zone cottura	on	Sistema di spegnimento automatico (time) attivato
	lampeggiante	Timer on (□□); nessun tempo impostato
	off	Timer off
Display timer (1*)	□ 1...99	minuti impostati per impostazione contaminuti breve o sistema di spegnimento automatico
	□□	Timer on; nessun tempo impostato

Tab. 4.1 Significato dei display

(1*) Display timer

Il display timer sfrutta le indicazioni delle due zone cottura posteriori (ad es. 30 per 30 minuti). I display delle due zone cottura anteriori sono disattivate durante la visualizzazione del timer.

4.1.3 Funzioni**Piano cottura:**

- 9 livelli di potenza
- Livello power
- Funzione timer
- Riconoscimento pentola

Aspiratore per piano cottura:

- 2 livelli di potenza
- Livello power
- Funzione di spegnimento automatico ritardato
- Spia di manutenzione del filtro

Dispositivi di sicurezza

- Protezione bambini
- Indicatore di calore residuo
- Spegnimento di sicurezza automatico



Le istruzioni per il funzionamento/impostazione delle singole funzioni sono disponibili nel capitolo Funzione e Uso.

4.2 Principio di funzionamento aspiratore per piano cottura - funzionamento aspirante

**Funzionamento filtrante**

L'aria aspirata mediante il filtro per grassi e un filtro al carbone attivo viene depurata e ricondotta nuovamente nel locale di installazione.

Per catturare gli odori nel funzionamento filtrante è necessario utilizzare un filtro antiodori. Per motivi di natura igienica e sanitaria è necessario sostituire il filtro al carbone attivo negli intervalli consigliati (v. cap. „7 Pulizia e cura“).



Nel funzionamento filtrante si deve prestare attenzione ad una sufficiente areazione e ventilazione per poter deviare l'umidità dell'aria.

4.3 Principio di funzionamento zona cottura a induzione

Sotto la zona cottura a induzione è situata una bobina di induzione. Se si accende la zona cottura questa bobina produce un campo magnetico che agisce direttamente sul fondo della pentola riscaldandola. La zona cottura si riscalda solo indirettamente attraverso il calore rilasciato dalla pentola. Le zone cottura con funzionamento ad induzione lavorano esclusivamente con stoviglie di cottura con fondo magnetizzabile.

L'induzione considera automaticamente le dimensioni della pentola poggiata, ciò significa che la zona cottura riscalda solo la superficie coperta dal fondo della pentola.

Rumorosità

A seconda del materiale e dalla lavorazione del fondo le stoviglie di cottura utilizzate su zone cottura a induzione possono verificarsi dei rumori:

- un livello di potenza elevato può causare un ronzio. Il ronzio diminuisce o svanisce riducendo il livello di potenza.
- I fondi delle stoviglie composti da materiali diversi possono produrre uno schioppettio o un fischio (ad es. fondo sandwich).
- Nei processi di commutazione elettronici, in particolare in caso di bassi livelli di potenza, si potrebbe produrre un ticchettio.
- All'accensione della ventola di raffreddamento può verificarsi un brusio. Per aumentare la durata dei componenti elettronici il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento. Se il piano cottura viene utilizzato intensamente la ventola di raffreddamento si accende in automatico. Si sentirà un ronzio. La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare anche dopo aver spento l'apparecchio.

4.3.1 Pentole e tegami idonei

► Rispettare il diametro minimo del fondo della pentola.

Apparecchio	Zona cottura	Diametro minimo per il fondo delle stoviglie di cottura
GP4U	anteriore	120 mm
	posteriore	90 mm

Tab. 4.2 Diametro minimo per stoviglie di cottura



I tempi di inizio cottura, i tempi di riscaldamento del fondo della pentola e i risultati della cottura sono fortemente influenzati dalla struttura e dalla tipologia delle stoviglie di cottura utilizzate.



Le stoviglie di cottura provviste di questo simbolo sono idonee alla cottura su piani cottura a induzione. Le stoviglie di cottura utilizzate per la superficie di cottura a induzione devono essere in metallo, possedere proprietà magnetiche e avere un fondo di superficie sufficiente.

Le stoviglie di cottura idonee sono in:

- acciaio inox con fondo magnetizzabile
- acciaio smaltato
- ghisa

- Effettuare eventualmente un test magnetico. Se la calamita si attacca al fondo della stoviglia significa di regola che è idonea alla cottura a induzione.
- Fare attenzione al fondo delle stoviglie di cottura. Il fondo delle stoviglie di cottura non deve essere bombato. La bombatura può dare luogo al surriscaldamento della pentola a causa dell'errato monitoraggio della temperatura del punto di cottura. Il fondo delle stoviglie non deve presentare profonde scanalature e bordi affilati per non danneggiare la superficie del piano cottura.
- Collocare il tegame direttamente a contatto con la vetroceramica (senza basi o simili).

5 Montaggio

- Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. „2 Sicurezza“).

- i** Il cavo di collegamento alla rete per il collegamento monofase e il collegamento bifase deve essere presente in loco.
- i** Il cavo di collegamento alla rete della corrente deve essere presente in loco.
- i** L'apparecchio non deve essere montato sopra frigoriferi, lavastoviglie, fornelli, forni, lavatrici e asciugatrici.
- i** La superficie d'appoggio dei piani di lavoro e i relativi bordi devono essere realizzati in materiale resistente al calore (fino a circa 100 °C).
- i** Sigillare gli intagli del piano di lavoro con materiali idonei contro l'umidità o eventualmente applicare un termoisolante.
- i** L'aspiratore per piano cottura integrato non deve essere utilizzato con altri piani cottura.
- i** Per mantenere a lungo la piena prestazione dei piani cottura bisogna assicurare sufficiente ventilazione sotto i piani cottura.
- i** Qualora sotto gli apparecchi fosse previsto un piano di protezione cavi (fondo intermedio) questo non dovrà essere da ostacolo ad un sufficiente apporto d'aria.

5.1 Materiale in dotazione

Denominazione	Quantità
Piano cottura a induzione con aspiratore per piano cottura	1
Bocchetta d'entrata	1
Filtro per i grassi in acciaio inox	1
Filtro al carbone attivo BAKF	2
Prolunga telescopica	1
Morsetti di montaggio con viti	5
Nastro a tenuta	1
Clip passaggio cavo	3
Set di piastre di compensazione dell'altezza	1
Istruzioni per l'uso e il montaggio	1
Maschera per intaglio parete posteriore	1
Cavo di allacciamento alla rete 1,5 m	1

Tab. 5.1 Materiale in dotazione

- Controllare l'integrità e la completezza del materiale in dotazione.
- In caso di pezzi mancanti o danneggiati, informare immediatamente il servizio di assistenza BORA.
- Non montare pezzi danneggiati.
- Smaltire correttamente l'imballaggio di trasporto (v. cap. „9 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento“).

5.2 Utensileria e mezzi ausiliari

Per il montaggio corretto del piano cottura sono necessari anche i seguenti utensili speciali:

- trapano o trapano a batteria con una punta da 14 mm
- Seghetto o sega a mano
- Cacciavite Torx 20
- Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore

5.3 Istruzioni di montaggio

Distanze di sicurezza

- Attenersi alle seguenti distanze di sicurezza:

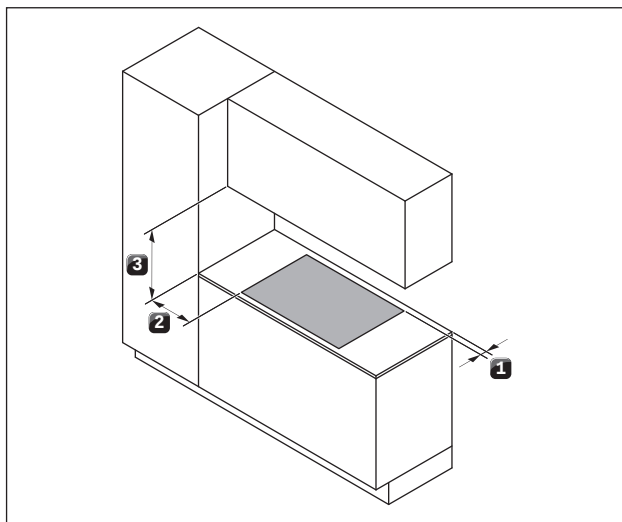


Fig. 5.1 Distanze minime

- [1] Distanza minima 50 mm dietro tra l'intaglio per piano di lavoro e bordo posteriore.
- [2] 300 mm di distanza minima a sinistra e destra dall'intaglio del piano di lavoro fino al mobile adiacente o alla parete.
- [3] 480 mm di distanza minima tra il piano di lavoro e i pensili. Per motivi di natura ergonomica si consigliano 1000 mm di distanza minima.

Dimensioni minime mobile GP4U

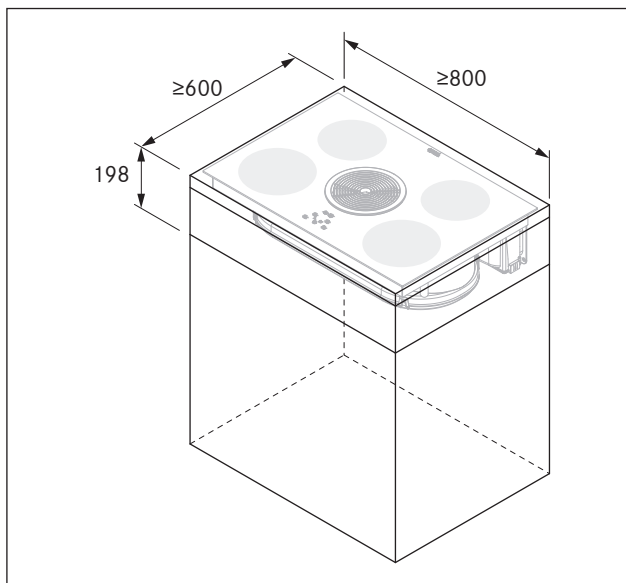


Fig. 5.2 Dimensioni minime mobile GP4U

Ritorno dell'aria di ricircolo

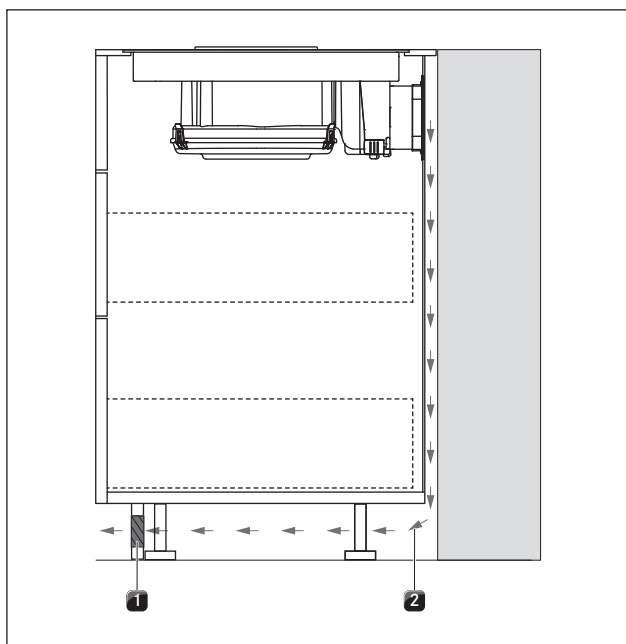


Fig. 5.3 Apertura di sfogo nell'area dello zoccolo

- [1] Apertura di sfogo (sezione totale apertura $\geq 500 \text{ cm}^2$)
 [2] Aria di ricircolo

Per gli apparecchi filtranti nei mobili della cucina deve essere presente un'apertura di sfogo $> 500 \text{ cm}^2$.
 Per il ritorno dell'aria di ricircolo è possibile realizzare l'apertura di sfogo necessaria accorciando lo zoccolo. Può essere usato anche uno zoccolo a lamelle con una sezione di apertura corrispondente al minimo.

- Accorciare i listelli dello zoccolo in altezza oppure praticarvi le corrispondenti aperture.

5.4 Preparare i mobili della cucina

Dimensioni d'incasso GP4U

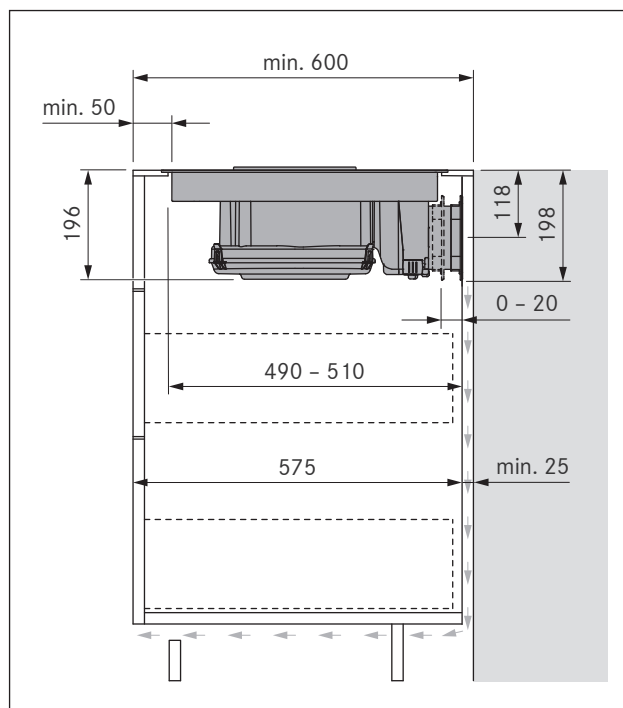


Fig. 5.4 Dimensioni d'incasso GP4U, profondità piano di lavoro 600 mm

Requisiti generali mobili della cucina

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

Adattare la parete posteriore del mobile

- 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 dell'aria di ricircolo 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 conformemente alle dimensioni di incasso richieste.
- Eventualmente sfalsare la parete posteriore.
- Prolungare eventualmente la parete posteriore in altezza in modo che il corpo del mobile sia chiuso sulla parte anteriore.

Realizzare l'intaglio della parete posteriore

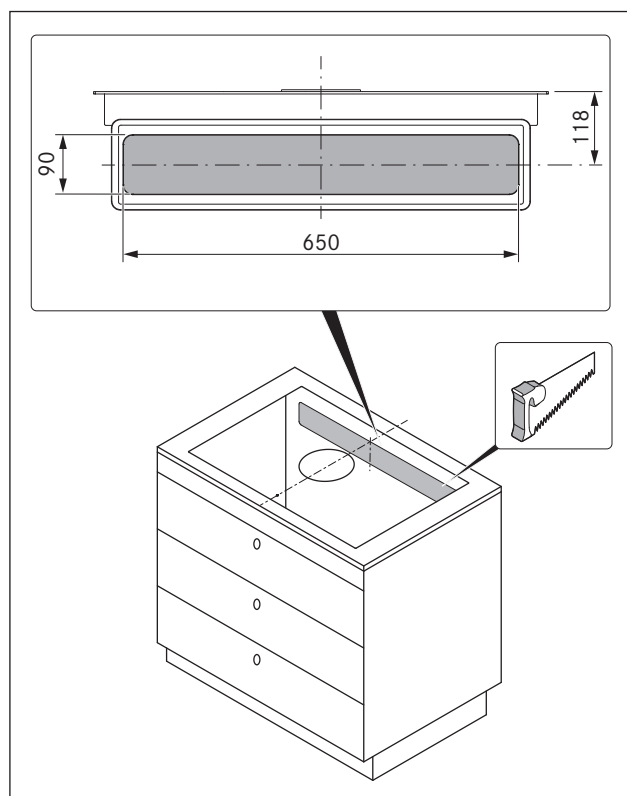


Fig. 5.5 Intaglio della parete posteriore

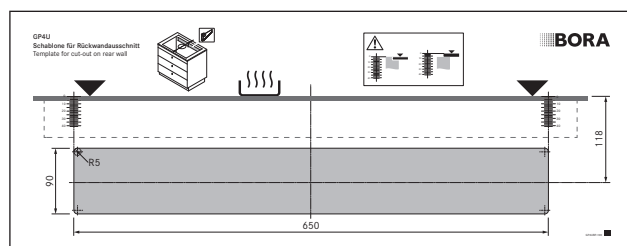


Fig. 5.6 Maschera per intaglio parete posteriore

- ▶ Tracciare le aperture di sfogo al centro del piano cottura utilizzando la maschera di foratura in dotazione.

i Montaggio a filo piano e montaggio in battuta devono essere effettuati posizionando l'apposita dima in dotazione.

- ▶ Asportare l'intaglio della parete posteriore con l'aiuto di una sega.
- ▶ Considerare a sinistra o a destra accanto all'intaglio della parete posteriore un passaggio cavo di $\varnothing 14$ mm.

5.5 Realizzare l'intaglio per il piano di lavoro

i La dimensione minima di 50 mm dal bordo anteriore del piano di lavoro fino all'intaglio del piano di lavoro è una raccomandazione di BORA.

- ▶ Rispettare le avvertenze del produttore 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.

Dimensioni intaglio per montaggio a filo piano

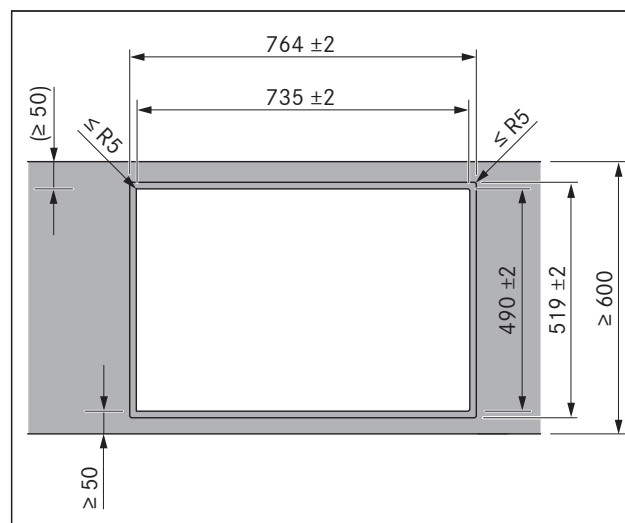


Fig. 5.7 Dimensioni intaglio per montaggio a filo piano

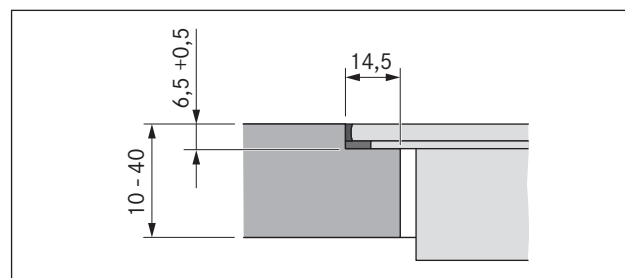


Fig. 5.8 Dimensioni dell'incassatura per montaggio a filo piano

Dimensioni intaglio per montaggio in battuta

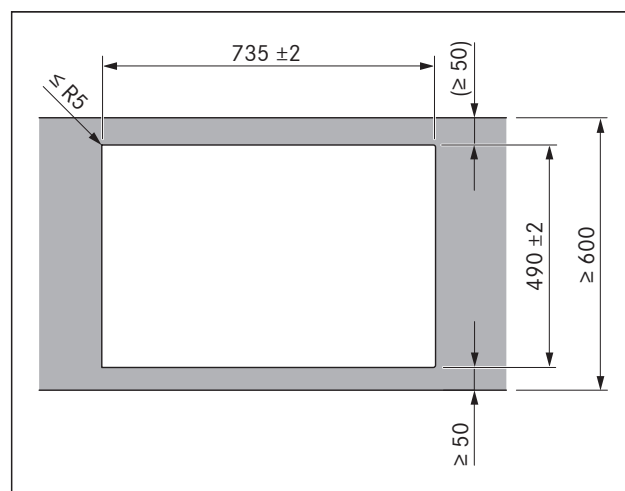


Fig. 5.9 Dimensioni intaglio per montaggio in battuta

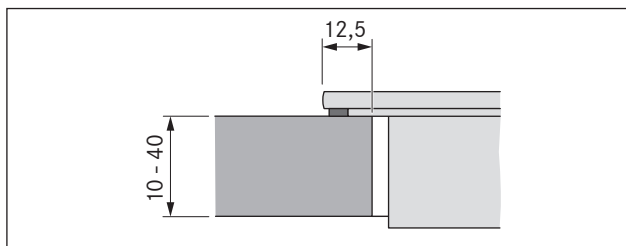


Fig. 5.10 Misura d'appoggio per montaggio in battuta

5.6 Montaggio dell'apparecchio

Applicare il nastro a tenuta

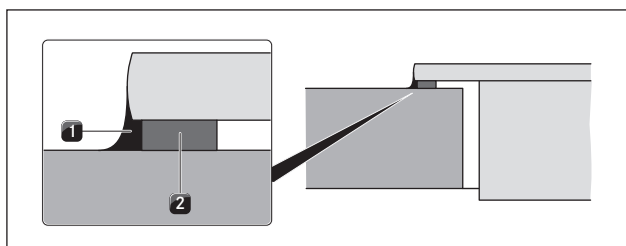


Fig. 5.11 Nastro a tenuta per montaggio in battuta

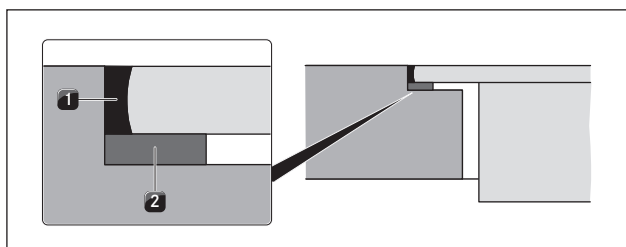


Fig. 5.12 Nastro a tenuta per montaggio a filo piano

- [1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore
- [2] Nastro a tenuta

- Con il montaggio in battuta prima dell'incasso applicare il nastro a tenuta accluso [2] sul lato inferiore del piano di cottura senza lasciare spazi vuoti.
- Con il montaggio a filo piano applicare il nastro a tenuta [2] sul bordo di taglio orizzontale nell'intaglio del piano di lavoro anche se il piano cottura è stato sigillato con una pasta di silicone [1] o simile.

Fissare la prolunga telescopica all'apparecchio

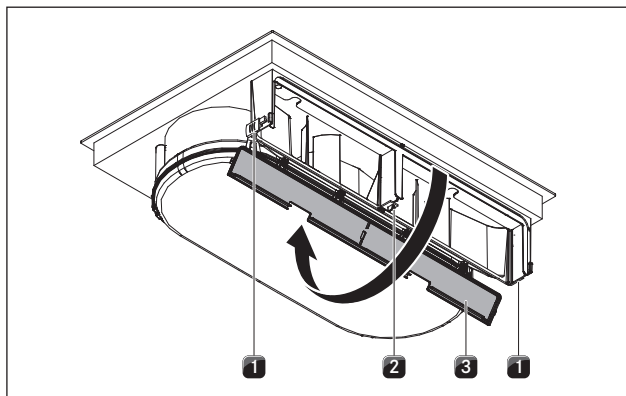


Fig. 5.13 Aprire il coperchio dell'alloggiamento

- [1] Bloccaggi esterni
- [2] Bloccaggio centrale
- [3] Coperchio dell'alloggiamento del filtro al carbone attivo

- Aprire dal basso il coperchio [3] dell'alloggiamento del filtro al carbone attivo aprendo i due bloccaggi esterni [1] e il bloccaggio centrale [2].

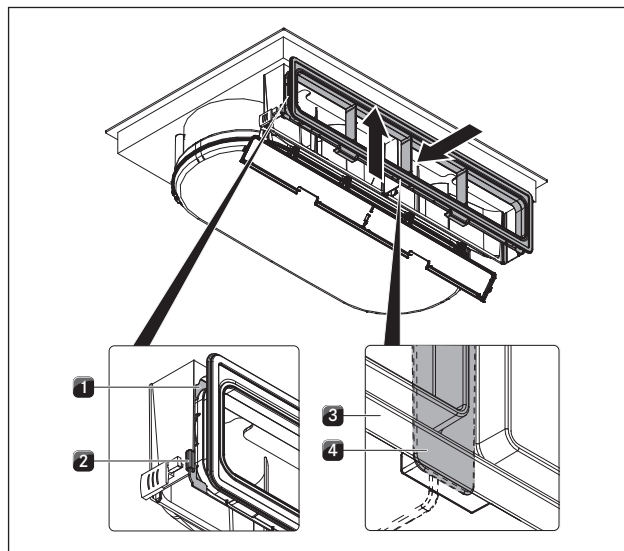


Fig. 5.14 Agganciare la cornice del canale flessibile

- [1] Staffe di sostegno
- [2] Scanalatura di montaggio sull'alloggiamento del filtro al carbone attivo
- [3] Cornice canale flessibile
- [4] Bloccaggio inferiore

- Agganciare la cornice della prolunga telescopica nella scanalatura di montaggio [2] sull'alloggiamento del filtro al carbone attivo.
- Assicurarsi che entrambe le staffe di sostegno laterali [1] si trovino nella guida.
- Spingere la cornice [3] verso l'alto fino a quando il bloccaggio inferiore [4] e superiore scattino in posizione al centro.
- Assicurarsi che la cornice sia inserita intorno alla scanalatura dell'alloggiamento del filtro al carbone attivo.
- Rimuovere la pellicola protettiva del nastro adesivo sulla parte anteriore della prolunga telescopica.

Inserimento del filtro al carbone attivo

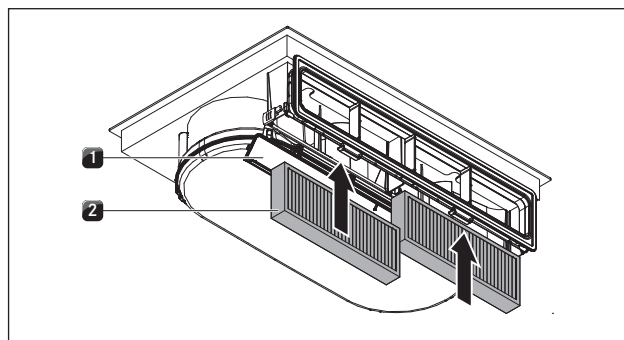


Fig. 5.15 Inserimento del filtro al carbone attivo

- [1] Coperchio dell'alloggiamento del filtro al carbone attivo
- [2] Filtro al carbone attivo

- Rimuovere l'imballaggio del filtro al carbone attivo.
- Inserire di due filtri al carbone attivo dal basso [2].
- Fare attenzione alla direzione di flusso dei filtri. Questa è contrassegnata da una freccia.
- Chiudere e sigillare il coperchio dell'alloggiamento del filtro al carbone attivo [1].

Inserire il piano cottura

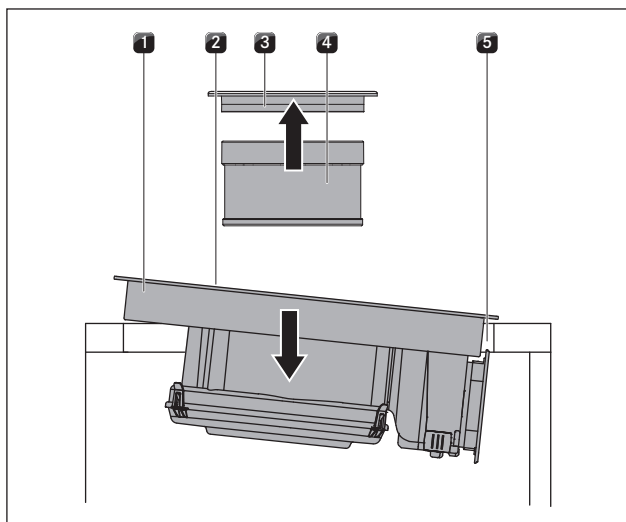


Fig. 5.16 Inserire il piano cottura

- [1] Piano cottura
- [2] Apertura di aspirazione
- [3] Bocchetta d'entrata
- [4] Filtro per i grassi in acciaio inox
- [5] Intaglio per piano di lavoro

- Prima dell'inserimento rimuovere la bocchetta d'entrata [3] e il filtro per i grassi in acciaio inox [4].
- Usare l'apertura di aspirazione [2] come impugnatura per inserirlo.
- Sollevare il piano cottura [1] obliquamente nell'incasso del piano di lavoro [5].
- Posizionare il piano cottura [1] centralmente nell'incasso del piano di lavoro [5].
- Orientare il piano cottura in modo esatto.

Avviso montaggio a filo piano:

- assicurarsi che il nastro a tenuta racchiuda interamente il piano cottura.

Avviso montaggio in battuta:

- assicurarsi che il nastro a tenuta del piano cottura sia poggiato sul piano di lavoro.

Pannelli di compensazione altezza con montaggio a filo piano (opzionale)

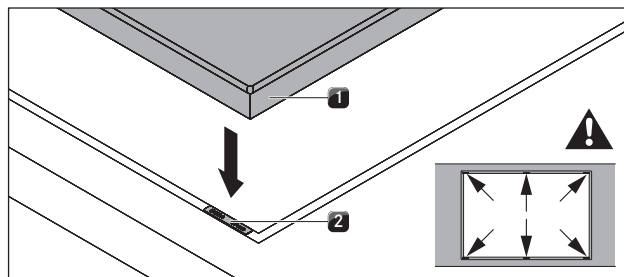


Fig. 5.17 Pannelli di compensazione altezza

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

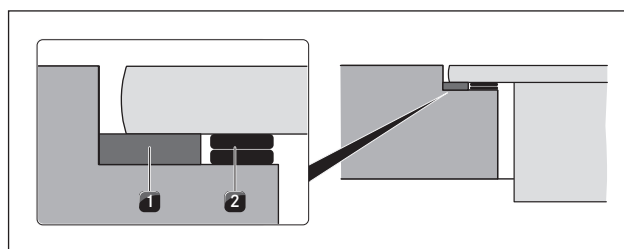


Fig. 5.18 Pannelli di compensazione altezza

- [1] Nastro a tenuta
- [2] Pannelli di compensazione altezza opzionali

- Eventualmente, posizionare i pannelli di compensazione altezza [2] al di sotto.
- Posizionare i pannelli di compensazione altezza accanto al nastro a tenuta [2].

Fissare il piano cottura

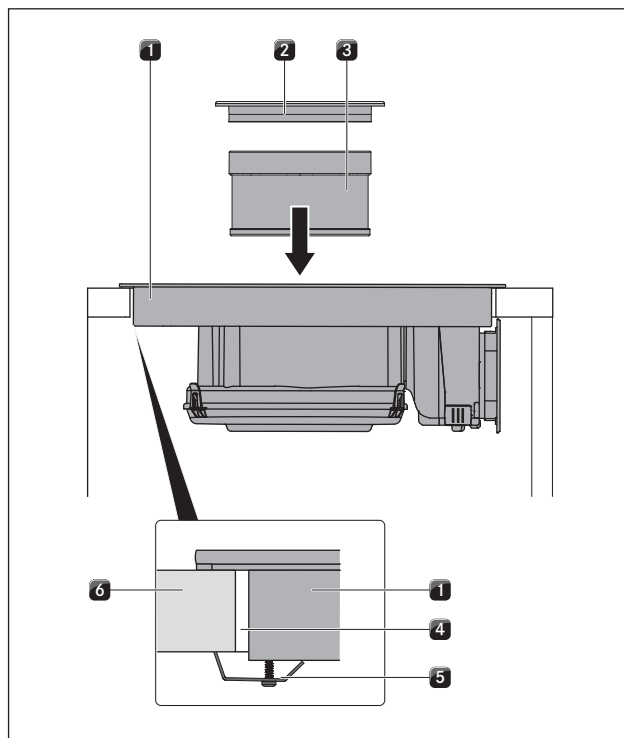


Fig. 5.19 Fissare il piano cottura nel centro

- [1] Piano cottura
- [2] Bocchetta d'entrata
- [3] Filtro per i grassi in acciaio inox
- [4] Intaglio per piano di lavoro
- [5] Morsetto di montaggio con vite
- [6] Piano di lavoro

- Fissare il piano cottura [1] con 5 morsetti di montaggio [5] sul piano di lavoro [6].
 - 2 a lato, 1 anteriore al centro
 - Coppia di serraggio: max 2 Nm
- Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox [3] e la bocchetta d'entrata [2].

Creazione connessione parete posteriore

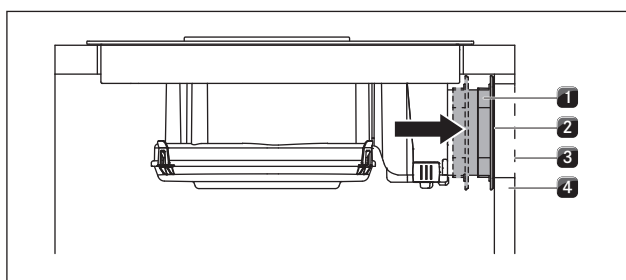


Fig. 5.20 Connessione parete posteriore

- [1] Prolunga telescopica
- [2] Nastro adesivo
- [3] Intaglio della parete posteriore
- [4] Parete posteriore del corpo

- Infilare la prolunga telescopica [1] fino a ridosso della parete posteriore del corpo [4].
 - Con la prolunga telescopica può essere superata flessibilmente la distanza fino alla parete posteriore del mobile [3].
- Controllare che la prolunga telescopica [1] si chiuda a filo con la parete posteriore del corpo [4].
- Controllare che la prolunga telescopica [1] sia saldamente incollata alla parete posteriore del corpo [4].

5.7 Eseguire il collegamento alla rete elettrica

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

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

i Collegamenti tramite contatti a innesto (spina Schuko) non sono consentiti.

i Il cavo di collegamento alla rete in dotazione è idoneo solo per un collegamento trifase.

- Spegnerne l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano cottura.

- Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- Assicurarsi che l'energia elettrica sia disinserita.
- Collegare il piano di 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. 5.2 Fusibile e sezione minima

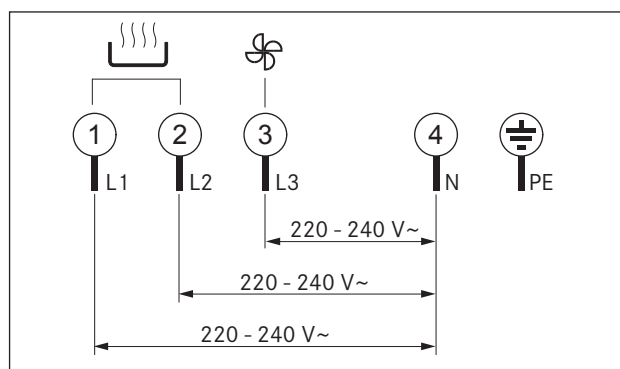


Fig. 5.21 Schema di collegamento trifase

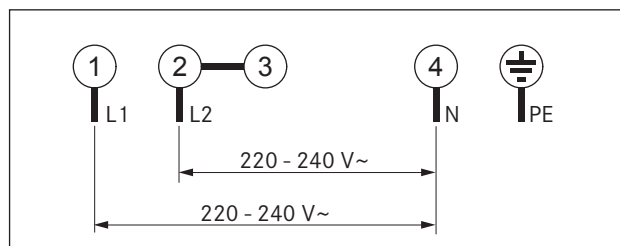


Fig. 5.22 Schema di collegamento bifase

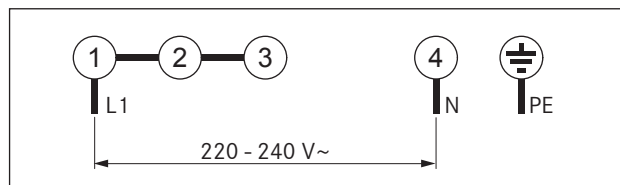


Fig. 5.23 Schema di collegamento monofase

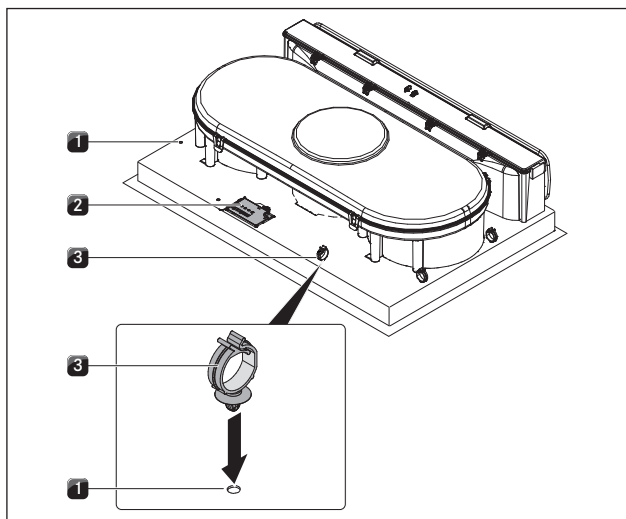


Fig. 5.24 Collegamenti elettrici del piano cottura

- [1] Fori
- [2] Collegamento alla rete
- [3] Clip di fissaggio del cavo

- Collegare il cavo di collegamento alla rete secondo il rispettivo schema di collegamento (v. fig. Schema di collegamento) alla presa di alimentazione [2] del piano cottura con aspiratore per piano cottura.
- Per uno schema di collegamento BKAS mono o bifase collegare i rispettivi contatti alle fibbie di raccordo BKAS (in dotazione).
- Fissare le clip di fissaggio dei cavi [3] nei fori previsti [1] sul lato sinistro o destro per il passaggio cavo nella parete posteriore del mobile.
- Fare attenzione che il cavo non venga schiacciato e danneggiato e che non possa venire a contatto con punti di cottura bollenti.
- Controllare che il montaggio sia corretto.
- Accendere l'interruttore principale/interruttore automatico.
- Mettere in funzione l'apparecchio (v. cap. „6 Funzioni e uso“).
- Controllare che tutte le funzioni si attivino correttamente.

Gestione potenza apparecchio (riduzione prestazione complessiva)

La potenza complessiva durante la prima messa in funzione dell'apparecchio a 4400 W può essere ridotta se la potenza elettrica necessaria non fosse disponibile al momento dell'installazione. La connessione deve essere dotata di un fusibile di almeno 20 A.

Programmare la gestione potenza apparecchio

Per la programmazione l'apparecchio non deve essere acceso e la protezione bambini non deve essere attiva. Programmare il piano cottura entro 2 minuti dopo aver ripristinato la corrente al piano cottura.

- Per la programmazione azionare tutti e 4 i tasti di selezione delle zone cottura  contemporaneamente per 3 secondi.
- Sul display comparirà 7,4 (impostazione di fabbrica).
- Azionare il pulsante  o  per ridurre il consumo di potenza totale a 4,4.
- Per salvare l'impostazione premere contemporaneamente tutti e 4 i tasti di selezione delle zone cottura per 3 secondi fino a quando non si sentirà un segnale acustico.

- Il segnale acustico indica che l'impostazione è stata salvata e il piano cottura si spegne.

Accendendolo nuovamente il piano cottura sarà pronto per l'uso.

5.7.1 Controllo delle funzionalità

- Sottoporre l'apparecchio a un accurato controllo delle funzionalità.
- In caso di messaggi d'errore consultare il cap. Risoluzione dei guasti.

5.8 Sigillare l'apparecchio

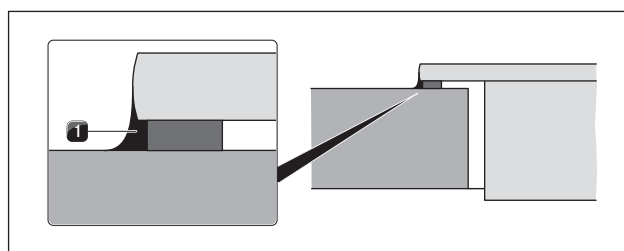


Fig. 5.25 Pasta sigillante al silicone per montaggio in battuta

- [1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore

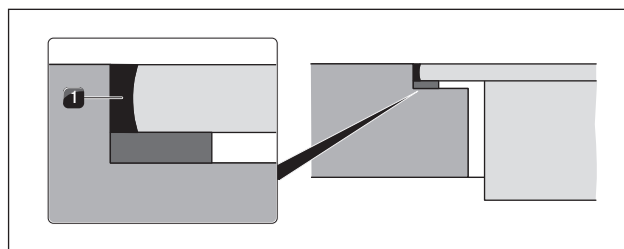


Fig. 5.26 Pasta sigillante al silicone per montaggio a filo piano

- [1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore

- A conclusione di tutti i lavori di montaggio sigillare l'apparecchio con pasta in silicone nera resistente al calore [1].
- Fare attenzione che la pasta sigillante al silicone non finisca sotto l'apparecchio.

5.9 Consegnare 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.

6 Funzioni e uso

► Ad ogni utilizzo rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. „2 Sicurezza“).

i Non utilizzare mai l'aspiratore per piano cottura integrato con altri piani cottura.

i Il piano cottura deve essere messo in funzione solo se sono montati il filtro al carbone attivo, il filtro per i grassi in acciaio inox e la bocchetta d'entrata.

6.1 Piano cottura

6.1.1 Accendere/spegnere il piano cottura

Accendere il piano cottura

► Premere **1** per accendere il piano cottura. Sul display zone cottura viene visualizzato il livello di potenza **1**.

Spegnere il piano cottura

► Premere **1** per spegnere il piano cottura.
► Osservare l'indicatore di calore residuo.
(v. cap. „4 Descrizione apparecchio“).

6.1.2 Accendere/spegnere la zona cottura

Accendere la zona cottura

► Premere il pulsante (ad es. **1**) della zona cottura desiderata. Lo **1** sul display della zona cottura diventerà più luminoso. Si illumina la spia di controllo.

Spegnimento della zona cottura

i Spegnere la zona cottura dopo l'uso attraverso il pannello di comando. Non fare completo affidamento alla funzione riconoscimento pentola.

► Premere il pulsante (ad es. **1**) della zona cottura desiderata.
► Premere **+** oppure **-** fino a quando il display zone cottura non visualizzerà il livello di potenza **1**. Sul display apparirà per pochi secondi uno **1**.

6.1.3 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.

Attività	Livello di potenza
Sciogliere burro e cioccolato, scioglimento di gelatina	1
Mantenimento in caldo di salse e minestre, cottura di riso	1 - 3
Cottura di patate, pasta, minestre, ragù, cottura al vapore di frutta, verdura e pesce, scongelamento di alimenti	2 - 6
Cottura arrosto in padelle rivestite, cottura protettiva (senza surriscaldamento del grasso) di cotolette, pesce	6 - 7
Riscaldare strutto, carne arrosto, cottura di salse e minestre, cottura di frittate	7 - 8
Portare ad ebollizione di grandi quantità di liquidi, bistecche	9
Riscaldamento di acqua	P

Tab. 6.3 Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi. A seconda del tipo di pentola e del livello di riempimento si consiglia di ridurre o aumentare il livello di potenza.

Impostazione del livello di potenza

► Premere **+** per impostare il livello di potenza **5** o premere **-** per regolare il livello di potenza **9**.

Modificare il livello di potenza

► Premere il pulsante (ad es. **1**) della zona cottura desiderata. Il display della zona cottura s'illumina.
► Premere **+** o **-** fino a quando non verrà visualizzato il livello di potenza desiderato sul display della zona cottura.

6.1.4 Livello power

Entrambe le zone cottura anteriori sono dotate di un livello power per aumentare la prestazione.

Con il livello power è possibile riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua. Se è attivo il livello power le zone cottura lavorano ad una potenza estremamente elevata. Dopo 5 minuti, la zona cottura torna automaticamente al livello di potenza **9**. Se una zona cottura viene azionata con livello power **P** il funzionamento della seconda zona cottura su questo lato è possibile con un livello di potenza massimo di **5**.

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

Spegnere il livello power

► Premere il pulsante (ad es. **1**) della zona cottura desiderata.
► Premere **+** fino a quando il livello power **P** non verrà visualizzato sul display zone cottura. Dopo 5 minuti, la zona cottura torna automaticamente al livello di potenza **9**.
► Se una zona cottura viene azionata con livello power **P** il funzionamento della seconda zona cottura su questo lato è possibile con un livello di potenza massimo di **5**.
► Se viene aumentato il livello di potenza **5** il livello power **P** verrà diminuito.

Interrompere il livello power

- Premere il pulsante (ad es. ) della zona cottura desiderata. Il display appare più luminoso.
- Premere  fino a quando non sarà visualizzato il livello di potenza più basso.

6.1.5 Funzione timer

È possibile utilizzare le 2 funzioni timer:

- impostazione contaminuti breve (nessuno spegnimento automatico di una zona cottura)
- timer delle zone cottura (per uno spegnimento automatico di una zona cottura)

Per entrambe le funzioni timer è possibile impostare un periodo di tempo compreso fra 1 e 99 minuti.

Premessa

- Il piano cottura deve essere acceso.

i Allo scadere del tempo impostato sul display del timer sarà visualizzato per alcuni secondi . Allo stesso tempo si sentirà per qualche secondo un segnale acustico.

i Premendo  viene preimpostato un tempo d'avvio di 1 minuto. Premendo  viene preimpostato un tempo d'avvio di 30 minuti.

Spegnere il segnale acustico del timer

- Premere un qualunque tasto a sensore del pannello di comando per interrompere il segnale acustico.

Impostazione contaminuti breve

- Premere contemporaneamente  e . Sul display del timer comparirà per alcuni secondi  sui due display zone cottura posteriori.
- Premere  o  per impostare la durata desiderata.

Timer zone cottura

È possibile impostare un timer zone cottura per ogni zona cottura.

i La spia di controllo zone cottura permette di riconoscere se il timer è attivo. La spia di controllo zone cottura si illumina fino a quando la zona cottura, allo scadere del tempo impostato, si spegnerà automaticamente.

i Se più zone cottura vengono attivate con il timer zone cottura la spia di controllo lampeggerà con il valore di timer più basso se non viene selezionata una zona cottura.

Premessa

- È stata selezionata una zona cottura.
- È stato impostato un livello di potenza.

- Premere contemporaneamente  e . Sul display del timer comparirà per alcuni secondi  sui due display zone cottura posteriori.
- Premere  o  per impostare la durata desiderata.

Dopo l'ultima immissione il tempo impostato viene visualizzato sul display del timer solo per alcuni secondi.

Modificare le impostazioni del timer

- Premere il pulsante della zona cottura per la quale si desidera modificare l'impostazione del timer.
- Premere contemporaneamente  e . Il display del timer indica il periodo di tempo impostato e la spia di controllo della zona di cottura lampeggia.
- Premere  o  per impostare il tempo desiderato.

Quando sono attivi più timer

- Premere e contemporaneamente  e  fino a quando la spia di controllo della zona di cottura desiderata non lampeggia. In senso orario, partendo dal contaminuti breve vengono controllate le spie di controllo zone cottura per le quali è stato attivato un timer.
- Premere  o  per modificare il periodo di tempo impostato.

Interrompere il timer

- Premere il pulsante della zona cottura per la quale si desidera spegnere il timer.
- Premere contemporaneamente  e . Il display del timer indica il periodo di tempo impostato e la spia di controllo della zona di cottura lampeggia.
- Premere  fino a quando il display del timer non indicherà .

6.1.6 Riconoscimento pentola

La zona cottura non funziona se:

- viene accesa senza una stoviglia o con stoviglia non idonea.
- il diametro del fondo della stoviglia è troppo piccolo
- la stoviglia viene rimossa da una zona cottura accesa.

Sul display zona cottura compare .

(vedi anche Principio di funzionamento zona cottura a induzione, cap. „4 Descrizione apparecchio“)

6.2 Aspiratore per piano cottura

Premessa:

- il piano cottura è acceso.

Raccomandazioni per un'aspirazione efficiente:

- utilizzare sempre un coperchio, soprattutto con le pentole alte. Questo assicura un'aspirazione efficiente. Si riduce il consumo energetico.
- Azionare l'aspiratore per piano cottura sempre e solo al livello di potenza necessario per un'aspirazione efficace. Così con il funzionamento filtrante è possibile aumentare la prestazione del filtro antidiodori.
- Azionare il punto di cottura sempre e solo al livello di potenza necessario per cucinare. Questo riduce i vapori di cottura e il consumo energetico.
- Evitare le forti correnti d'aria.

6.2.1 Accendere/spegnere l'aspiratore per piano cottura

Accendere il piano cottura

- Premere  o  per accendere l'aspiratore per piano cottura. Il display livelli di ventilazione indica . Se non vengono effettuati ulteriori inserimenti l'aspiratore piano cottura si spegne automaticamente dopo pochi secondi.

Spegnere l'aspiratore per piano cottura

- Premere contemporaneamente e fino a quando il display livelli di ventilazione indicherà .

oppure

- Premere contemporaneamente o fino a quando il display livelli di ventilazione indicherà .

Se il display livelli di ventilazione indica l'aspiratore per piani cottura si spegnerà automaticamente dopo pochi secondi.

6.2.2 Livelli di potenza

Impostazione del livello di potenza

- Premere per aumentare il livello di potenza dei ventilatori. Si avranno i seguenti livelli di potenza del ventilatore:

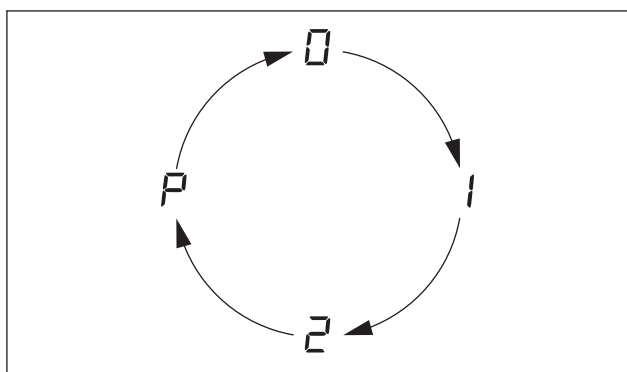


Fig. 6.1 Livelli di potenza del ventilatore

- Premere per ridurre il livello di potenza dei ventilatori. Si avranno i seguenti livelli di potenza del ventilatore:

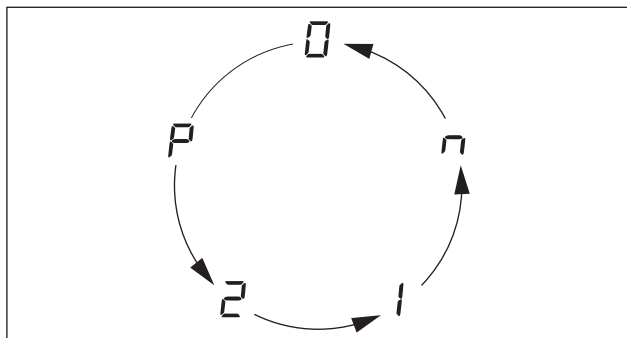


Fig. 6.2 Livelli di potenza del ventilatore

6.2.3 Livello power

L'aspiratore per piano cottura è dotato di un livello power per aumentare la potenza.

Con il livello power è possibile aspirare più rapidamente i vapori che si formano durante la cottura. Dopo 10 minuti il livello power viene regolato automaticamente al livello di potenza 2.

6.2.4 Funzione di spegnimento automatico ritardato

L'aspiratore per piano cottura si porta al livello di potenza 1 e si spegne automaticamente dopo 20 minuti.

Inserire la funzione di spegnimento automatico ritardato

- Premere fino a quando non sarà visualizzato il livello di potenza 1 per la funzione di spegnimento automatico ritardato.

6.2.5 Spia di manutenzione del filtro

La spia di manutenzione del filtro si attiva dopo 150 ore di funzionamento dell'aspiratore per piano cottura. I filtri al carbone attivo sono esauriti e il filtro per i grassi in acciaio inox necessita di una pulizia accurata.

- Sulla spia di manutenzione del filtro compare una F.
- La spia di manutenzione del filtro compare ad ogni accensione dell'aspiratore per piano cottura e rimane attiva fino alla sostituzione del filtro e al ripristino della spia di manutenzione del filtro.
- Il funzionamento è ancora possibile senza alcuna restrizione.

Se non si vuole ancora sostituire il filtro perché magari si cucina solo occasionalmente:

- Premere o , per passare alla modalità di funzionamento normale. Il display livelli di ventilazione indica .

Effettuare la sostituzione del filtro

- Spegner il piano cottura con aspiratore per piano cottura.
- Osservare tutti gli avvisi contenuti nel capitolo Pulizia.
- Sostituire il filtro al carbone attivo.
- Pulire il filtro per i grassi in acciaio inox, la bocchetta d'entrata, l'alloggiamento conduttura aria e la base dell'alloggiamento.

Ripristinare la spia di manutenzione del filtro

Se viene sostituito il filtro al carbone attivo e se è stato pulito il filtro per i grassi in acciaio inox bisognerà resettare la spia di manutenzione del filtro.

- Accendere il piano cottura con aspiratore per piano cottura. il display livelli di ventilazione indica F.
- Premere per almeno 3 secondi contemporaneamente e fino a che sul display livelli di ventilazione lampeggia . Dopo pochi secondi lo viene visualizzato in modo permanente. La spia di manutenzione del filtro è ripristinata.

6.3 Dispositivi di sicurezza

6.3.1 Protezione bambini

La protezione bambini impedisce l'accensione involontaria o non autorizzata degli apparecchi.



Se un display della zona cottura indica alternativamente L e H significa che la zona cottura è ancora bollente.

Inserire la protezione bambini

Premesse:

- il piano cottura è acceso.
- Tutte le zone cottura sono spente.

- Nei 10 secondi dopo l'accensione premere contemporaneamente i tasti a sensore e e quindi nuovamente il tasto a sensore . Tutti i display zone cottura indicano L. La protezione bambini è attivata.

Attivare la protezione bambini per un processo di cottura

i Se un display della zona cottura indica alternativamente  e H significa che la zona cottura è ancora bollente.

► Premere contemporaneamente i tasti a sensore  e . Su tutti i display zone cottura compare il livello di potenza  e le spie di controllo zone cottura lampeggiano.

Su ogni zona cottura può essere impostato solo il livello di potenza desiderato.

Dopo aver spento il piano cottura la protezione bambini è nuovamente attiva.

Spegnere la protezione bambini

i Se un display della zona cottura indica alternativamente  e H significa che la zona cottura è ancora bollente.

Premesse:

- il piano cottura è acceso.

► Premere contemporaneamente i tasti a sensore  e  e infine ancora una volta . Tutti i display zone cottura indicano il livello di potenza . La protezione bambini è disattivata.

6.3.2 Indicatore di calore residuo

Dopo lo spegnimento la zona di cottura è ancora bollente. Sul display delle zone cottura compare H (indicatore di calore residuo). Dopo un periodo di raffreddamento adeguato (temperatura < 60 °C) il display zone cottura si spegne.

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

- Fare attenzione all'indicatore di calore residuo.
- Accertarsi che i punti di cottura caldi non vengano toccati e che non vi sia poggiato sopra alcun oggetto.

6.3.3 Spegnimento di sicurezza automatico

Zona cottura

Ogni zona cottura viene disattivata automaticamente quando la zona cottura, ad un determinato livello di potenza, supera la durata di esercizio massima. Il display zone cottura indica ora H (Indicatore di calore residuo).

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Spegnimento dopo ore	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Tab. 6.4 Panoramica dello spegnimento di sicurezza automatico

- Riaccendere la zona cottura se la si vuole rimettere in funzione.

Aspiratore per piano cottura

L'aspiratore per piano cottura si spegne automaticamente se non verrà toccato alcun tasto entro 120 minuti.

Protezione da surriscaldamento

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

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

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

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

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

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

Spegnimento automatico con funzionamento costante dei tasti

Il piano cottura si spegne automaticamente se uno o più tasti a sensore vengono toccati per più di 10 secondi (contatto con le dita, oggetti, sporco).

- Dopo alcuni secondi il piano cottura si spegne.
- Allontanare le dita o l'oggetto dal piano cottura.
- Pulire il piano cottura se necessario.
- Riaccendere il piano cottura se necessario

6.4 Risparmiare energia

- Seguire tutti i consigli per il risparmio energetico per utilizzare il piano cottura con aspiratore per piano cottura in modo efficiente, risparmiando energia.
- Al momento dell'acquisto delle stoviglie prestare attenzione al diametro della base delle pentole, poiché spesso viene indicato il diametro superiore della pentola. Il diametro del fondo è spesso più piccolo.
- Utilizzare pentole a pressione. La camera di cottura chiusa e la sovrappressione rendono la cottura particolarmente efficiente in termini di tempo e di energia. Le vitamine si conservano grazie ai tempi di cottura brevi.
- Assicurarsi che nella pentola a pressione ci sia liquido a sufficienza. Una pentola vuota può portare al surriscaldamento che potrebbe danneggiare sia la pentola che la zona cottura.
- Se possibile chiudere sempre le stoviglie di cottura con un coperchio adeguato.
- Scegliere la dimensione delle pentole in base alla quantità di cibo da preparare. Una pentola grande scarsamente riempita richiede molta energia.

7 Pulizia e cura

- Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. „2 Sicurezza“).
- Accertarsi per la regolare pulizia e per la cura che il piano cottura e dell'aspiratore per piano cottura siano completamente spenti e raffreddati per evitare di farsi male (v. cap. „6 Funzioni e uso“).
- Una pulizia e una cura regolari garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.
- Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura:

Componenti	Ciclo di pulizia
Pannello di comando	Subito dopo l'accumulo di sporco
Piano cottura	Subito dopo ogni imbrattamento pulire accuratamente a scadenza settimanale con detergenti per vetroceramica d'uso commerciale
Aspiratore per piano cottura	a scadenza settimanale
Bocchetta d'entrata e filtro per grassi in acciaio inox	dopo ogni preparazione di pietanze ad alto contenuto di grassi; almeno una volta la settimana se il display livelli di ventilazione indica F a mano o in lavastoviglie (a max. 65 °C); pulire le superfici in acciaio inox solo nel senso della levigatura!
Alloggiamento conduttura aria	ogni 6 mesi o alla sostituzione del filtro a carbone attivo
Filtro al carbone attivo (solo filtrante)	Sostituire in caso di formazione di odori, di diminuita potenza d'aspirazione o se il display livelli di ventilazione indica F.

Tab. 12.1 Cicli di pulizia

7.1 Detergenti

- i** L'uso di detergenti aggressivi e di pentole con fondi abrasivi danneggia la superficie con conseguente comparsa di macchie scure.

Per la pulizia del piano cottura sono necessari uno speciale raschietto per vetroceramica e detergenti idonei.

- Non utilizzare mai macchine per pulizia a umido, spugne abrasive, detergenti abrasivi o aggressivi (ad es. spray per la pulizia del forno).
- Assicurarsi che i detergenti non contengano assolutamente sostanze come sabbia, soda, acidi, basi o cloruri.

Per bocchetta d'entrata e filtro per i grassi

- Non utilizzare detergenti aggressivi, a base acida e alcalina.

7.2 Cura del piano cottura

- Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.
- Non spingere o tirare le stoviglie sul piano cottura.
- Sollevare sempre pentole e padelle.
- Mantenere pulito il piano cottura.
- Eliminare subito ogni tipo di impurità.
- Utilizzare solo stoviglie di cottura idonee ai piani cottura in vetroceramica (v. cap. „4 Descrizione apparecchio“).

7.3 Pulizia del piano cottura

- i** Se l'aspiratore per piano cottura è in funzione la bocchetta d'entrata deve essere montata affinché non vengano aspirati oggetti piccoli e leggeri, come panni di pulizia in stoffa o carta.

- Assicurarsi che il piano cottura sia spento.
- Attendere fino a quando tutte le zone cottura si sono raffreddate.
- 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.

Se il piano cottura è bollente:

- 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.

Sporco speciale

- Eliminare lo sporco intenso e 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.
- Rimuovere subito grani, briciole o simili che durante il normale lavoro di cottura cadono sul piano cottura per evitare di graffiare la superficie.

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 stoviglie con fondo abrasivo, soprattutto se in alluminio, o a causa di detergenti inadeguati. Sono molto difficili da eliminare.

7.4 Pulire l'aspiratore per piano cottura

La bocchetta di entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox assorbono i componenti di grassi del vapore di cottura.

- Assicurarsi che il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura siano spenti.
- Attendere fino a quando il display del ventilatore indichi □.
- Pulire l'aspiratore per piano cottura seguendo i cicli di pulizia.
- 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!).

Smontare la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox

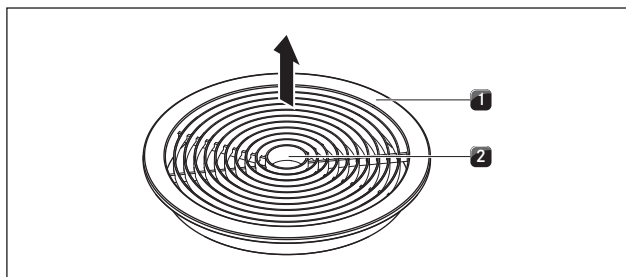


Fig. 12.1 Smontare la bocchetta d'entrata

[1] Bocchetta d'entrata

[2] Impugnatura

Premessa:

Il display livelli di ventilazione indica .

- Afferrare l'impugnatura con la mano [2].
- Estrarre la bocchetta d'entrata [1] tirando verso l'alto.

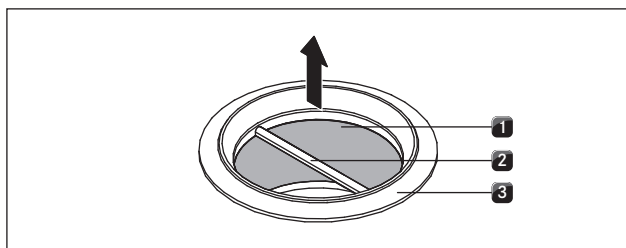


Fig. 12.2 Smontare il filtro per i grassi in acciaio inox

[1] Filtro per i grassi in acciaio inox

[2] Maniglia

[3] Apertura di aspirazione

- Afferrare il filtro per i grassi in acciaio inox per la maniglia [2].
- Tirare il filtro per i grassi in acciaio inox [1] verso l'alto dall'apertura di aspirazione [3].

Pulire la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox

 Pulire le superfici in acciaio inox solo nel senso della levigatura.

 Qualora il filtro per i grassi in acciaio inox non risulti perfettamente pulito sarà necessario sostituirlo.

Lavaggio a mano

- Utilizzare un detersivo sgrassante.
- Lavare la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox con acqua calda.
- Pulire la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox con una spazzola morbida.
- Sciacquare accuratamente la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox dopo il lavaggio.

Lavaggio in lavastoviglie

- Lavare la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox con un programma di lavaggio al massimo di 65 °C.

Montare il filtro per i grassi in acciaio inox e bocchetta d'entrata

- Afferrare il filtro per i grassi in acciaio inox per la maniglia [2].
- Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox [1] nell'apertura di aspirazione.
- Assicurarsi che il filtro per i grassi in acciaio inox si trovi sulla base dell'alloggiamento. Un bloccaggio non è previsto e non è neanche necessario.
- Afferrare con la mano l'impugnatura [2] della bocchetta d'entrata.
- Inserire la bocchetta d'entrata [1] al centro nell'apertura di aspirazione.
- Spingere verso il basso la bocchetta d'entrata fino a farla scattare in posizione.

7.5 Pulizia dell'alloggiamento conduttura aria

Sulla superficie dell'alloggiamento conduttura aria possono depositarsi grassi e residui di calcare del vapore di cottura. Per questo è necessaria una pulizia accurata regolare. L'alloggiamento conduttura aria si trova sul lato inferiore del piano cottura nel mobile d'incasso.

Aprire l'alloggiamento conduttura aria

- Assicurarsi che piano cottura e aspiratore per piano cottura siano spenti.
- Attendere fino a quando il display livelli di ventilazione indichi .

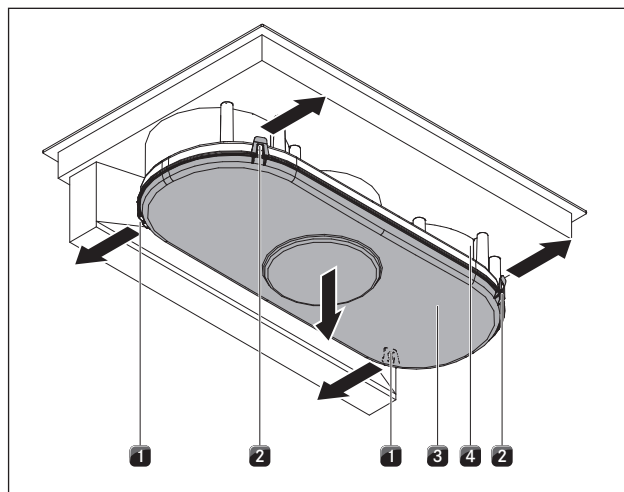


Fig. 12.3 Aprire l'alloggiamento conduttura aria

[1] Bloccaggi posteriori

[2] Bloccaggi anteriori

[3] Base dell'alloggiamento

[4] Alloggiamento conduttura aria

- Tenere con una mano la base dell'alloggiamento [3].
- Aprire entrambi i bloccaggi sul lato posteriore [1].
- Aprire entrambi i bloccaggi anteriori [2].
- Rimuovere la base dell'alloggiamento [3].
- Pulire l'alloggiamento conduttura aria [4] e la base dell'alloggiamento [3] con un detergente delicato.

Chiudere l'alloggiamento conduttura aria

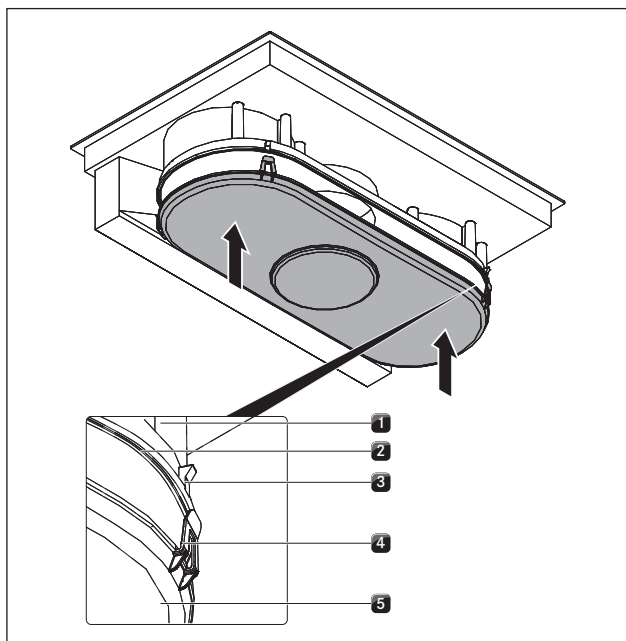


Fig. 12.4 Chiudere l'alloggiamento conduttura aria

- [1] Alloggiamento conduttura aria
- [2] Scanalatura di tenuta
- [3] Gancio di fissaggio
- [4] Linguetta di bloccaggio
- [5] Base dell'alloggiamento

- Con entrambe le mani posizionare la base dell'alloggiamento [5] in modo tale che le linguette di bloccaggio [4] della base dell'alloggiamento corrispondano alla posizione dei ganci di fissaggio dell'alloggiamento [3].
- Inserire la base dell'alloggiamento nella scanalatura di tenuta [2] dell'alloggiamento conduttura aria [1].
- Spingere la base dell'alloggiamento [5] verso l'alto fino a quando le quattro linguette di bloccaggio (2 anteriori, 2 posteriori) scattano in posizione nel gancio di fissaggio [3].
- Controllare se tutte e quattro le linguette di bloccaggio [4] sono incastrate correttamente.

7.6 Sostituire il filtro al carbone attivo

Solo se l'aspiratore per piano cottura lavora con funzionamento filtrante vengono utilizzati due filtri al carbone attivo in aggiunta al filtro per i grassi in acciaio inox. I filtri al carbone attivo legano le sostanze odoranti che si formano durante il processo di cottura.

i I filtri al carbone attivo devono essere sostituiti quando il display livelli di ventilazione indica **F** (Spia di manutenzione del filtro). Il filtro al carbone attivo BAKF è disponibile presso il vostro rivenditore di fiducia oppure contattando BORA attraverso il sito www.bora.com.

- Assicurarsi che piano cottura e aspiratore per piano cottura siano spenti.
- Attendere fino a quando sul display livelli di ventilazione sia visualizzato **0**.

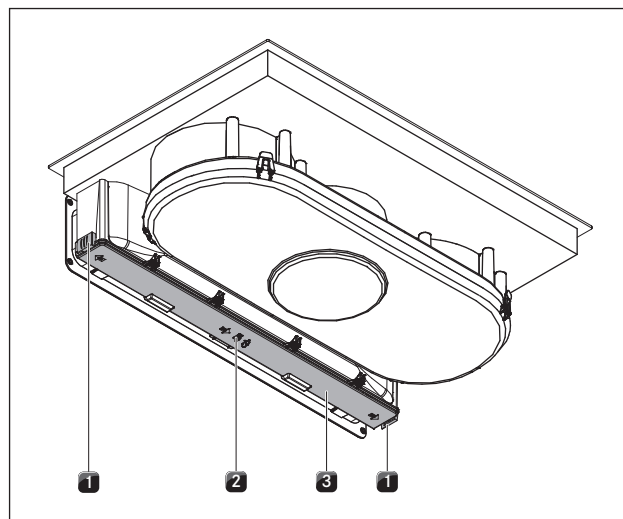


Fig. 12.5 Sbloccare il coperchio dell'alloggiamento del filtro al carbone attivo

- [1] Bloccaggi esterni
- [2] Bloccaggio centrale
- [3] Coperchio dell'alloggiamento del filtro al carbone attivo

Rimuovere il filtro al carbone attivo

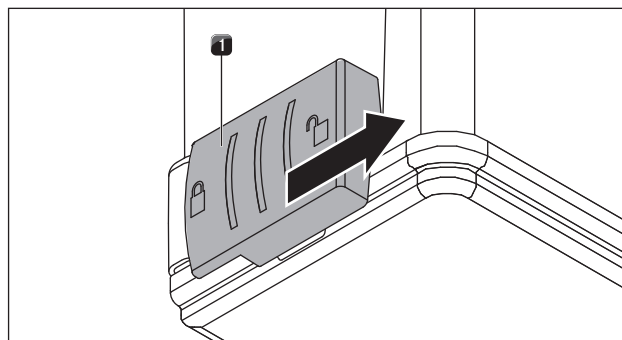


Fig. 12.6 Aprire i bloccaggi esterni

- [1] Bloccaggio esterno

- Aprire entrambi i bloccaggi esterni [1].

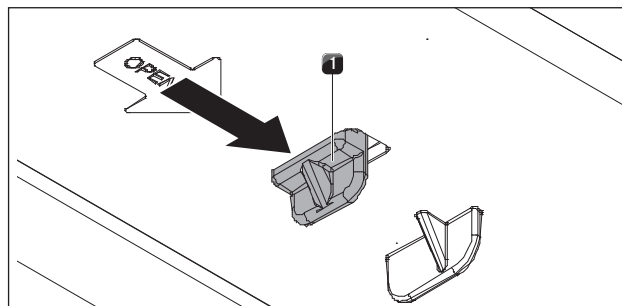


Fig. 12.7 Aprire il bloccaggio centrale

- [1] Bloccaggio centrale

- Aprire il bloccaggio al centro [1].
- Abbassare il coperchio dell'alloggiamento fino a quando non scatta in posizione.

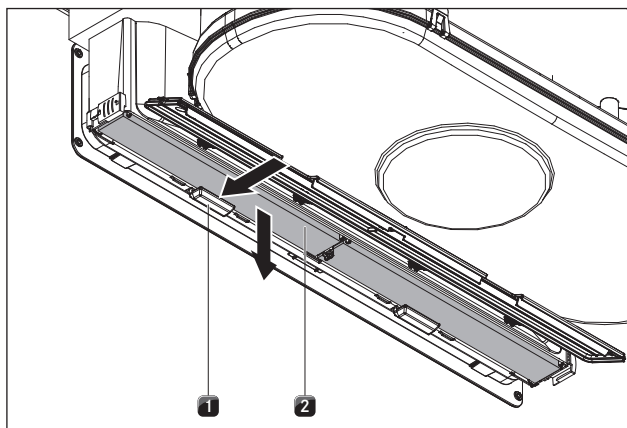


Fig. 12.8 Rimuovere il filtro al carbone attivo

- [1] Supporto filtro
[2] Filtro al carbone attivo

- Tenere con una mano il filtro al carbone attivo [2].
- Spingere all'indietro il supporto filtro [1].
- Estrarre il filtro al carbone attivo verso il basso.
- Smaltire i filtri al carbone attivo usati con i rifiuti domestici.

Inserire il filtro al carbone attivo

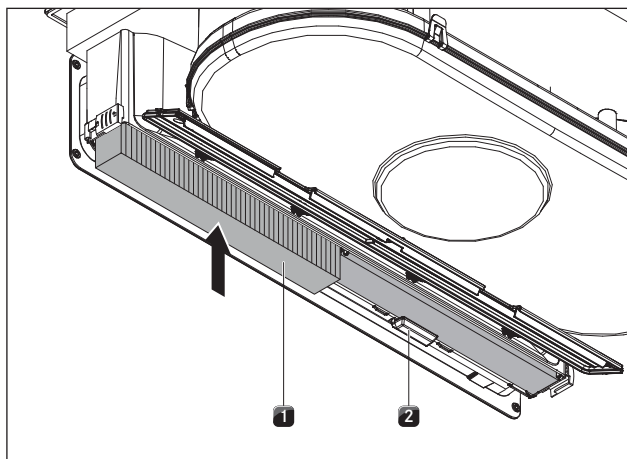


Fig. 12.9 Inserire il filtro al carbone attivo

- [1] Filtro al carbone attivo
[2] Supporto filtro

- Posizionare il nuovo filtro al carbone attivo [1] in modo che la freccia sia rivolta verso il retro e sia visibile dal basso.
- Far scorrere il filtro al carbone attivo nell'alloggiamento.
- Spingere il filtro al carbone attivo verso l'alto fino a quando il supporto del filtro [2] scatta in posizione.

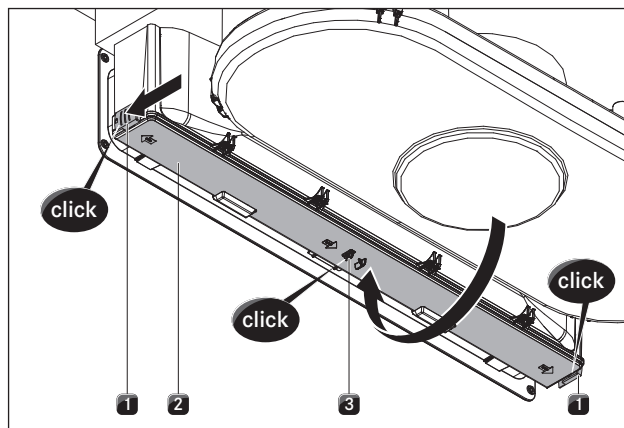


Fig. 12.10 Chiudere il coperchio dell'alloggiamento del filtro al carbone attivo

- [1] Bloccaggi esterni
[2] Coperchio dell'alloggiamento del filtro al carbone attivo
[3] Bloccaggio centrale

- Aprire verso l'alto il coperchio dell'alloggiamento del filtro al carbone attivo [2].
- Premere il centro del coperchio dell'alloggiamento del filtro al carbone attivo fino a quando il bloccaggio centrale [3] scatta in posizione.
- Premere il coperchio dell'alloggiamento del filtro al carbone attivo lateralmente e chiudere i bloccaggi esterni [1] fino a quando non scattano in posizione.

Ripristinare la spia di manutenzione del filtro

- Ripristinare la spia di manutenzione del filtro (v. cap. „6 Funzioni e uso“).

8 Risoluzione dei guasti

► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. „2 Sicurezza“).

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
Non è possibile accendere il piano cottura o il ventilatore.	Il fusibile o l'interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio sono difettosi.	Sostituire il fusibile. Accendere nuovamente gli interruttori automatici.
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano spesso.	Contattare telefonicamente il team di assistenza BORA.
	L'alimentazione di corrente è interrotta.	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista.
Mettendo in funzione un piano cottura nuovo si ha la formazione odori e vapori.	Questo fenomeno è normale per i dispositivi nuovi di zecca.	Attendere qualche ora di funzionamento. Se lo sviluppo di odori dovesse continuare informare il team di assistenza BORA.
Il display zone cottura indica  .	Sulla zona cottura non ci sono stoviglie di cottura o queste non sono idonee.	Utilizzare soltanto pentole e tegami idonei. Selezionare le dimensioni delle stoviglie di cottura in base alla zona cottura (v. cap. Descrizione apparecchio).
Il display zone cottura indica  .	La protezione bambini è attivata.	Spegnimento della protezione bambini (v. cap. Uso).
Una zona cottura o l'intero piano cottura si spengono automaticamente.	La durata di funzionamento di una zona cottura è troppo lunga.	Rimettere in funzione la zona cottura (v. cap. Uso).
	È intervenuta la protezione da surriscaldamento.	(v. cap. Descrizione apparecchio)
Il livello power si disinserisce automaticamente prima del dovuto.	È intervenuta la protezione da surriscaldamento.	(v. cap. Descrizione apparecchio)
Il display livelli di ventilatore indica  .	Uno o più tasti a sensore sono coperti, magari dal contatto con le dita o da oggetti poggiati sopra.	Pulire il pannello di comando e/o rimuovere gli oggetti (v. cap. Descrizione apparecchio).
 viene visualizzato su tutti e quattro i display zone cottura e il piano cottura si spegne durante il funzionamento.		
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura.	La ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a quando il piano cottura non si è raffreddato e si spegne poi automaticamente.	Attendere fino allo spegnimento automatico della ventola di raffreddamento.
Il display della zona cottura indica  .	Si è verificato un errore nella parte elettronica.	Interrompere l'alimentazione elettrica del piano cottura per ca. 1 minuto. Se il problema dovesse continuare anche dopo il ripristino dell'alimentazione della corrente annotare il codice d'errore e contattare il team di assistenza BORA.
Il display del ventilatore indica  .	È stata superata la durata di utilizzo del filtro.	Sostituire il filtro al carbone attivo (solo funzionamento filtrante) e pulire accuratamente il filtro per i grassi in acciaio inox. In caso di sporco persistente si consiglia una sostituzione del filtro per i grassi in acciaio inox (v. cap. Pulizia e cura).
La capacità di aspirazione dell'aspiratore per piano cottura si è deteriorata.	Il filtro per i grassi in acciaio inox è fortemente sporco.	Pulire o sostituire il filtro per i grassi in acciaio inox.
	Il filtro al carbone attivo è fortemente sporco (solo BIU).	Sostituire il filtro al carbone attivo.
	Nell'alloggiamento conduttura aria si trova un oggetto estraneo (per es. un panno di pulizia).	Rimuovere l'oggetto aspirato.
	Il ventilatore è guasto o si è allentato un raccordo della canalina.	Contattare il team di assistenza BORA.

Tab. 13.1 Risoluzione dei guasti

► Contattare in tutti gli altri casi il team di assistenza BORA (v. cap. Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio).

9 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

- Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. „2 Sicurezza“).

9.1 Messa fuori esercizio

Con messa fuori esercizio s'intende la messa fuori esercizio definitiva e lo smontaggio. In seguito a una messa fuori esercizio non è più possibile montare l'apparecchio in un altro mobile, rivenderlo privatamente o smaltirlo.

- i** La disconnessione del collegamento elettrico e del gas deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato e riconosciuto.

- Per la messa fuori esercizio spegnere l'apparecchio (v. cap. „6 Funzioni e uso“)
- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione di tensione.

9.2 Smontaggio

Lo smontaggio richiede che l'apparecchio sia accessibile e sia stato staccato dall'alimentazione di tensione.

- Allentare il fissaggio dell'apparecchio.
- Rimuovere le fughe di silicone.
- Sollevare l'apparecchio dal piano di lavoro.
- Rimuovere gli altri accessori.
- Smaltire l'apparecchio usato e accessori contaminati come descritto in „Smaltimento nel rispetto dell'ambiente“.

9.3 Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio di trasporto

- i** L'imballaggio protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali d'imballaggio sono scelti in base a criteri eco-sostenibili e secondo la tecnica dello smaltimento e sono quindi riciclabili.

La restituzione dell'imballaggio nel circuito dei materiali fa risparmiare materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Il vostro rivenditore sarà lieto di riprendere l'imballaggio.

- Consegnate l'imballaggio al vostro rivenditore o
- smaltite l'imballaggio a regola d'arte tenendo conto delle norme regionali.

Smaltimento di accessori

Smaltire accessori non utilizzati o necessari (filtro al carbone attivo,...) in modo conforme attenendosi alle disposizioni regionali.

Smaltimento dell'apparecchio usato



Gli apparecchi elettrici contrassegnati con questo simbolo non fanno parte dei rifiuti domestici dopo la scadenza della loro durata d'utilizzo. Devono essere smaltiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici usati. All'occorrenza, informazioni in merito sono disponibili presso le amministrazioni cittadine o comunali.

Apparecchi elettrici ed elettronici usati contengono spesso materiali preziosi. Tuttavia contengono anche sostanze tossiche che sono servite per la loro funzione e sicurezza. Nei rifiuti residui o in caso di trattamento errato, queste sostanze possono essere dannose per la salute umana e per l'ambiente.

- Non smaltire assolutamente il vostro apparecchio usato con i rifiuti domestici.
- Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta regionale per la resa e l'utilizzo di componenti elettrici ed elettronici e altri materiali.

10 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio

- Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi „2 Sicurezza“).

10.1 Garanzia del produttore di BORA

BORA fornisce ai suoi clienti finali una garanzia del produttore di 2 anni sui suoi prodotti. Questa garanzia viene garantita al cliente finale in aggiunta alla rivendicazione dei diritti in seguito a vizi a vigore di legge nei confronti dei rivenditori dei nostri prodotti. La garanzia del produttore vale per tutti i prodotti BORA acquistati entro i confini dell'Unione Europea da rivenditori BORA autorizzati, o da rivenditori formati da BORA, ad eccezione dei prodotti BORA indicati come articoli Universal e accessori. Con la consegna del prodotto BORA da parte di un rivenditore autorizzato BORA al cliente finale ha inizio la garanzia del produttore della durata di 2 anni.

Il cliente finale ha la possibilità, registrandosi al sito www.bora.com/registration di ricevere un'estensione di questa garanzia del produttore.

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

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

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

Non sono espressamente contemplati nella garanzia del produttore di BORA:

- prodotti BORA acquistati da rivenditori BORA non autorizzati o 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 da tentativi di riparazioni non effettuate da BORA o da personale autorizzato da BORA.
- Danni al vetroceramica
- Fluttuazioni di tensione
- Danni indiretti o rivendicazioni che non rientrano nei diritti stabiliti dalle condizioni di garanzia
- Danni a componenti in plastica

Diritti legittimi, soprattutto i diritti relativi ai reclami per difetti o responsabilità sui prodotti non vengono limitati dalla garanzia.

Se una carenza non viene compresa dalla garanzia del produttore il cliente finale può avvalersi del Servizio tecnico d'assistenza BORA, i costi sono però a suo carico.

Per queste condizioni di garanzia si applica il diritto della Repubblica Federale Tedesca.

Siamo raggiungibili qui:

- Telefono: +800 7890 0987

Da lunedì a giovedì dalle 08.00 – 18.00 e il venerdì dalle 08.00 – 17.00

- Email: info@bora.com

10.1.1 Estensione della garanzia

È possibile prolungare la garanzia registrandosi sul sito www.bora.com/registration.

10.2 Assistenza

Servizio di assistenza BORA:

v. retro delle Istruzioni per l'uso e il montaggio



- In caso di guasti che non possono essere eliminati autonomamente contattare il rivenditore BORA o il team di assistenza BORA.

L'assistenza BORA ha bisogno della denominazione del tipo e del numero di fabbricazione dell'apparecchio (numero FD).

Entrambe le informazioni si trovano sulla targhetta dell'inserito della garanzia, e sul lato inferiore dell'apparecchio.

10.3 Parti di ricambio

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



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

10.4 Accessori

- Filtro per i grassi acciaio inox BFF
- Bocchetta d'entrata GP4ED
- Set filtri al carbone attivo BAKFS
- Nastro di tenuta UDB25
- Cornice del piano cottura BKR760



004144-10002

Istruzioni per l'uso e il montaggio:

☐ Originale☒ Traduzione**Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.

Nella stesura delle presenti Istruzioni per l'uso e il montaggio è stata applicata la massima cura. Tuttavia è possibile che modifiche tecniche successive non siano ancora state integrate ovvero che determinati contenuti non siano ancora stati adeguati. Chiediamo la vostra comprensione in merito. Una versione aggiornata può essere richiesta tramite il team di assistenza BORA. Con riserva di errori di stampa e altri errori.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.

(D)**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Germania

T +49 (0) 8035 / 9840-0

F +49 (0) 8035 / 9840-300

info@bora.com

www.bora.com

(A)**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Austria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

(INT)**BORA Holding GmbH**

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Austria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

(AU) (NZ)**BORA APAC Pty Ltd**

100 Victoria Road

Drummoyne NSW 2047

Australia

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.bora-australia.com.au

