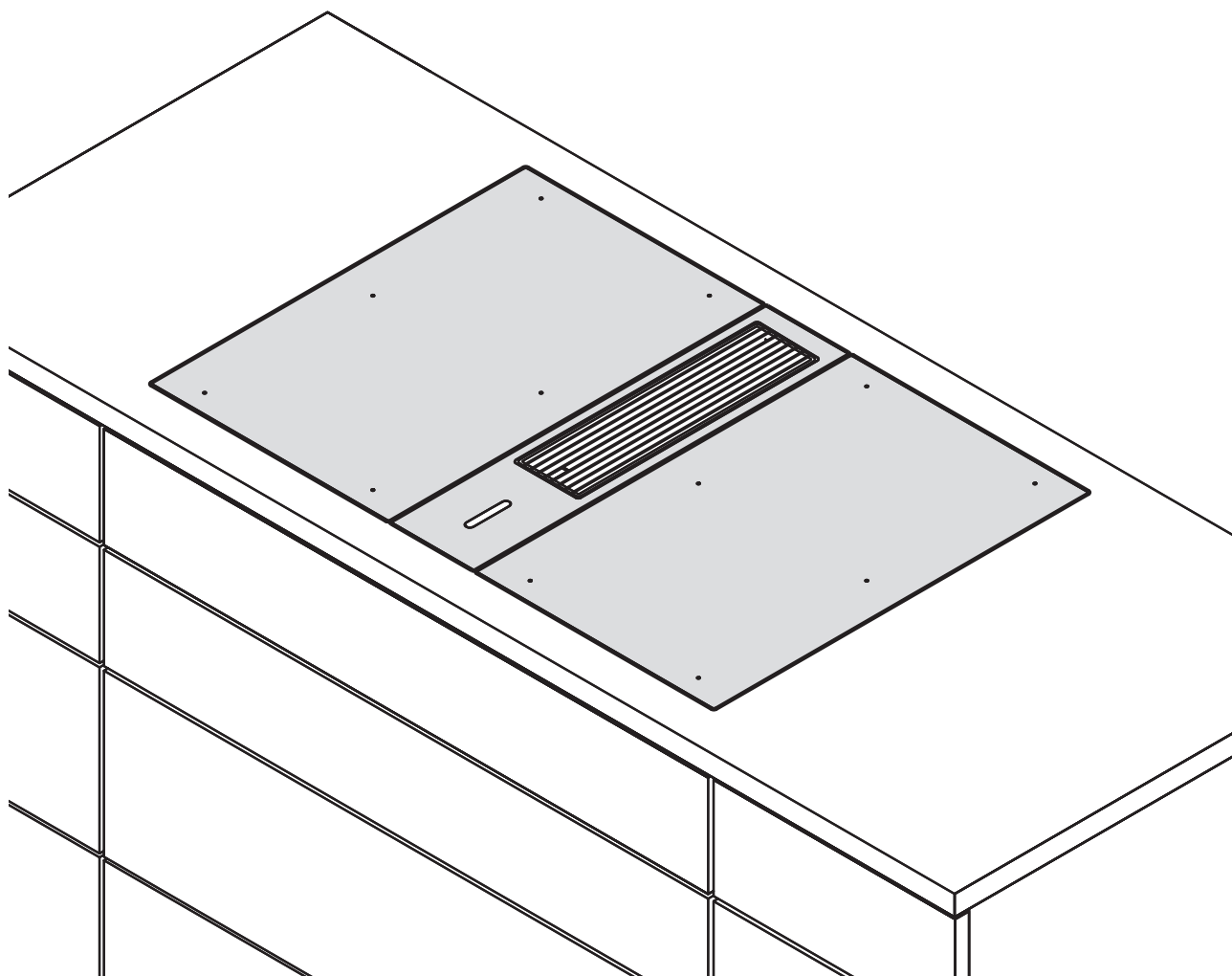










IT Istruzioni per l'uso sistema BORA Classic 2.0

Aspiratore piano cottura e piani cottura



C2XUMIT-005

Indice

1	Informazioni generali	4	5	Uso	27
1.1	Garanzia a	4	5.1	Istruzioni generali e specifiche di utilizzo.....	27
1.2	Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso	4	5.1.1	Istruzioni di utilizzo speciali per la griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT	27
1.3	Conformità del prodotto.....	4	5.1.2	Speciali istruzioni di utilizzo per il piano cottura a gas in vetroceramica CKG	27
1.4	Protezione dei dati	4	5.2	Comando tattile.....	28
1.5	Rappresentazione di informazioni.....	4	5.3	Comandare il sistema.....	29
2	Sicurezza	5	5.3.1	Principio di comando.....	29
2.1	Uso conforme.....	5	5.3.2	Accensione.....	29
2.2	Persone con abilità ridotta.....	5	5.3.3	Spegnimento	29
2.3	Indicazioni generali di sicurezza.....	5	5.3.4	Blocco display	29
2.4	Avvertenze di sicurezza Uso	6	5.3.5	Blocco pulizia (funzione asciugatura)	29
2.5	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura	9	5.3.6	Protezione bambini	30
2.6	Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi.....	10	5.3.7	Contaminuti breve	30
3	Marcatura relativa al consumo energetico	11	5.4	Uso dell'aspiratore per piano cottura	30
4	Descrizione apparecchio	12	5.4.1	Impostazione del livello di potenza del ventilatore	30
4.1	Sistema BORA Classic 2.0	12	5.4.2	Automatico power ventilatore.....	30
4.1.1	Pannello di comando e principio di funzionamento.....	12	5.4.3	Automatismo di aspirazione	31
4.1.2	Simboli	13	5.4.4	Spegnere il ventilatore.....	31
4.1.3	Display 7 segmenti	14	5.4.5	Interruzione della funzione di spegnimento automatico ritardato	31
4.1.4	Concetto colori	14	5.5	Uso dei piani cottura	31
4.1.5	Concetto luminosità.....	14	5.5.1	Selezione zone cottura	31
4.1.6	Concetto acustico.....	15	5.5.2	Impostare i livelli di potenza per una zona cottura	31
4.1.7	Funzioni del sistema	15	5.5.3	Spegnimento della zona cottura.....	32
4.2	Aspiratore per piano cottura	15	5.5.4	Avvio cottura automatico.....	32
4.2.1	Descrizione tipo	15	5.5.5	Livello power	33
4.2.2	Varianti di installazione	15	5.5.6	Attivazione di due circuiti nei piani cottura CKCH e CKCB.....	33
4.2.3	Caratteristiche e panoramica delle funzioni.....	15	5.5.7	Funzione bridge.....	33
4.2.4	Struttura.....	16	5.5.8	Impostare il livello mantenimento calore	34
4.2.5	Funzioni dell'aspiratore per piano cottura.....	16	5.5.9	Funzione di pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT	34
4.2.6	Interfaccia USB	16	5.5.10	Timer zone cottura.....	34
4.2.7	Interfaccia per apparecchi esterni	17	5.5.11	Funzione pausa	35
4.3	Piani cottura	17	6	Menu	36
4.3.1	Descrizione tipo	17	6.1	Panoramica menu	36
4.3.2	Caratteristiche e panoramica delle funzioni.....	17	6.2	Comandare il menu.....	36
4.3.3	Struttura.....	18	6.3	Voci di menu standard	37
4.3.4	Principio di funzionamento piani cottura a induzione (CKFI, CKI, CKIW)	21	6.3.1	Voce di menu 1: Volume dei segnali acustici	37
4.3.5	Principio di funzionamento piani cottura Hyper e HiLight (CKCH, CKCB).....	22	6.3.2	Voce di menu 2: Protezione bambini	37
4.3.6	Principio di funzionamento piano cottura a gas in vetroceramica CKG	23	6.3.3	Voce di menu 3: Comando dell'aspiratore automatico	37
4.3.7	Griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT.....	23	6.3.4	Voce di menu 4: Durata del blocco pulizia (funzione asciugatura).....	38
4.3.8	Funzione dei piani cottura	24	6.3.5	Voce di menu 5: Durata della funzione di spegnimento automatico ritardato	38
4.4	Dispositivi di sicurezza	25	6.3.6	Voce di menu 6: Richiesta versione di software.....	38
4.4.1	Blocco display 	25	6.3.7	Voce di menu 7: Richiesta versione di hardware.....	38
4.4.2	Blocco pulizia (funzione asciugatura) 	25	6.3.8	Voce di menu 8: Aggiornamento del software del sistema	39
4.4.3	Spegnimento di sicurezza automatico	25	6.3.9	Voce di menu 9: Esportazione dati	39
4.4.4	Indicatore di calore residuo H	25	6.3.10	Voce di menu A: Visualizzare la durata utile del filtro aria di ricircolo (solo per il funzionamento filtrante).....	40
4.4.5	Protezione da surriscaldamento.....	26	6.3.11	Voce di menu B: Visualizzare il tipo di filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro (solo per funzionamento filtrante)	40
4.4.6	Protezione bambini	26	6.3.12	Voce di menu H:   configurazione del sistema di aspirazione	41
			6.3.13	Voce di menu J:   selezionare il tipo di filtro (solo nel funzionamento filtrante)	41
			6.3.14	Voce di menu L:   configurazione ventilatore	41

7	Menu ampliato	43
7.1	Voci del menu ampliato.....	44
7.1.1	Voce di menu B: Visualizzare il tipo di filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro (solo per funzionamento filtrante).....	44
7.1.2	Voce di menu D: Modalità demo.....	44
7.1.3	Voce di menu E: test display e pulsanti	45
7.1.4	Voce di menu F: ripristino delle impostazioni di fabbrica...45	
7.1.5	Voce di menu H: $\overline{\text{F}}$ $\overline{\text{I}}$ Configurazione del sistema di aspirazione.....	46
7.1.6	Voce di menu J: $\overline{\text{F}}$ $\overline{\text{I}}$ $\overline{\text{P}}$ selezionare il tipo di filtro (solo nel funzionamento filtrante)....	46
7.1.7	Voce di menu L: $\overline{\text{F}}$ $\overline{\text{I}}$ $\overline{\text{r}}$ Configurazione ventilatore.....	46
7.2	Menu di configurazione gas.....	47
7.2.1	Voce di menu P: GPU.....	47
7.2.2	Voce di menu S: GAST	48
7.2.3	Voce di menu T: GAS	48
8	Pulizia e cura	49
8.1	Detergenti	49
8.2	Curare gli apparecchi	49
8.3	Pulire l'aspiratore per piano cottura CKA2/CKA2AB.....	49
8.3.1	Smontaggio dei componenti	49
8.3.2	Pulizia dei componenti.....	50
8.3.3	Montaggio dei componenti.....	50
8.3.4	Sostituire il filtro aria di ricircolo	50
8.4	Pulizia dei piani cottura	51
8.4.1	Pulire il vetroceramica (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG).....	51
8.4.2	Pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox (CKT).....	51
8.4.3	Pulizia dei componenti con il piano cottura CKG.....	52
9	Risoluzione dei guasti	54
10	Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio, Accessori	57
10.1	Garanzia del produttore di BORA	57
10.1.1	Estensione della garanzia	57
10.2	Assistenza	57
10.3	Parti di ricambio.....	57
10.4	Accessori.....	58
11	Targhetta	59

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 e l'installazione devono essere eseguiti solo da personale specializzato in conformità alle leggi, ai regolamenti e alle norme vigenti. 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

i Queste istruzioni descrivono il sistema BORA Classic 2.0 con versione di software 03.00.

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

Normative

Gli apparecchi a gas sono conformi alle seguenti direttive UE:
Normativa apparecchi a gas (UE) 2016/426

1.4 Protezione dei dati

L'aspiratore per piano cottura archivia, nel corso dell'uso, dati pseudonomizzati, come ad es. le impostazioni dei menu, le ore di funzionamento delle singole unità tecniche e il numero delle funzionalità selezionate. Inoltre l'aspiratore per piano cottura documenta gli errori in combinazione con il numero delle ore di funzionamento.

I dati possono essere letti solo esclusivamente manualmente sull'aspiratore per piano cottura. La decisione spetta a te.

I dati archiviati consentono una veloce ricerca e risoluzione degli errori in caso di necessità.

1.5 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

i 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:

ÿ 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

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 previsto 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 (eccezione Arresto di emergenza)
- Il funzionamento ad altezze superiori ai 2000 m (sopra al livello del mare)

Ogni uso diverso o uso che esula dalla descrizione qui contenuta è considerato non conforme.

- **i** BORA non risponde per i danni derivanti da uso non conforme o utilizzo errato.

È espressamente vietata ogni altra forma di utilizzo!

2.2 Persone con abilità ridotta

Bambini

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e compreso i pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- ▶ Utilizzare la Protezione bambini affinché i bambini non possano accendere gli apparecchi o modificare le impostazioni quando sono incustoditi.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- ▶ Non conservare oggetti che potrebbero suscitare l'interesse dei bambini in vani sopra o sotto l'apparecchio. I bambini potrebbero essere tentati di arrampicarsi sull'apparecchio.

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

Persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali

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

⚠ PERICOLO!

Pericolo di ustione dovuto a stoviglie di cottura 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. vetroceramica danneggiata), soprattutto nella zona dell'unità di comando possono esporre o danneggiare l'elettronica sottostante, causando una folgorazione. Inoltre una superficie danneggiata può provocare ferite.

- ▶ Non toccare la superficie danneggiata.
- ▶ In caso di crepe, incrinature o rotture spegnere immediatamente il piano cottura.
- ▶ 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 a causa di componenti danneggiati**

I componenti danneggiati che non possono essere rimossi senza utensili possono causare lesioni.

- ▶ Non cercare di riparare da soli o di sostituire i componenti danneggiati.
- ▶ 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.

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

La caduta di componenti dell'apparecchio (supporti pentole, elementi 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. Ciò potrebbe danneggiare gli apparecchi (soprattutto con oggetti duri e appuntiti).

- ▶ Non utilizzare gli apparecchi come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.
- ▶ Tenere gli oggetti duri o appuntiti lontano dalle superfici dell'apparecchio.

Guasti ed errori

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

Animali domestici

- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

2.4 Avvertenze di sicurezza Uso

- ▶ Assicurarsi che il fondo delle stoviglie e la superficie della zona cottura siano puliti e asciutti.
- ▶ Sollevare sempre (non trascinare) le stoviglie per evitare graffi e abrasioni sulla superficie dell'apparecchio.
- ▶ Non usare l'apparecchio come superficie di appoggio.
- ▶ Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni causato da apparecchi bollenti**

Determinati apparecchi e le loro parti accessibili diventano bollenti in funzionamento (ad es. i piani cottura). 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 e di incendio dovuto ad oggetti bollenti**

L'apparecchio e le sue parti accessibili scottano durante il funzionamento e la fase di raffreddamento. Oggetti (ad es. coperchi di stoviglie, copertura dell'aspiratore piano cottura), che si trovano sul piano cottura, si riscaldano molto rapidamente e possono causare gravi ustioni. Ciò vale soprattutto per oggetti in metallo (ad es. coltelli, forchette, cucchiai, coperchi o coperture dell'aspiratore piano cottura).

- ▶ 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.

2.4.1 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.

2.4.2 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.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni dovute a interruzione di corrente**

Durante o dopo un'interruzione della corrente elettrica un piano cottura precedentemente in funzione può essere ancora caldo anche se non viene visualizzato il calore residuo.

- ▶ Non toccare il piano cottura finché è ancora bollente.
- ▶ Tenere i bambini lontani dai piani cottura bollenti.

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.

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

i La conversione del tipo di gas e della pressione del gas 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.

- ▶ Non utilizzare o conservare materiali infiammabili vicino all'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

⚠ PERICOLO!**Pericolo di esplosione e di soffocamento dovuto al gas**

La fuoriuscita di gas può causare un'esplosione e gravi lesioni o soffocamento.

- ▶ Se durante l'uso si avverte odore di gas, spegnere immediatamente l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontane le fonti d'ignizione (fiamme libere, radiatori elettrici) e non azionare interruttori di luci o interruttori di apparecchi elettrici.
- ▶ Non staccare spine dalle prese (pericolo di formazione di scintille).
- ▶ Chiudere subito l'alimentazione di gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico.
- ▶ Provvedere all'apporto di aria fresca (aprire porte e finestre).
- ▶ Informare immediatamente il servizio di assistenza o il tecnico del gas.

⚠ PERICOLO!**Pericolo d'incendio dovuto a fiamme libere**

Una fiamma libera può incendiare oggetti infiammabili.

- ▶ Impostare la fiamma del gas al livello più basso quando si tolgono pentole o padelle per breve tempo dalla zona cottura.
- ▶ Non lasciare mai una fiamma libera incustodita.
- ▶ Soffocare un incendio, ad es. con un coperchio o una coperta antincendio.
- ▶ Chiudere l'alimentazione di gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni causate dall'aspiratore per piano cottura bollente con l'uso di piani cottura a gas**

L'aspiratore per piano cottura e le sue parti accessibili (soprattutto la valvola di chiusura, il filtro dei grassi in acciaio inox e la vasca del filtro dei grassi) diventano bollenti con il funzionamento di un piano cottura a gas vicino. Dopo lo spegnimento del piano cottura a gas l'aspiratore per piano cottura deve prima raffreddarsi. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

- ▶ Non toccare l'aspiratore per piano cottura bollente.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'aspiratore per piano cottura bollente a meno che non siano strettamente sorvegliati.

2.5 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.

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.
- ▶ Per la pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox utilizzare la Funzione di pulizia.

2.6 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.

3 Etichettatura consumo energetico

Informazioni relative ai prodotti ordinamento delegato (UE) N. 65/2014 e ordinamento N. 66/2014

Produttore	BORA		
Identificativo del modello	CKA2		
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Consumo energetico			
Consumo annuo di energia	AEC_{hood}	28,0	kWh/a
Classe di efficienza energetica	-	A+	-
Indice di efficienza energetica	EEl_{hood}	37,0	-
Portata			
Efficienza fluidodinamica	FDE_{hood}	36,3	-
Classe di efficienza fluidodinamica	-	A	-
Flusso d'aria minimo in condizioni di uso normale	-	239	m ³ /h
Flusso d'aria massimo in condizioni di uso normale	-	559	m ³ /h
Flusso d'aria massimo in modo intenso o boost (livello power)	Q_{max}	591	m ³ /h
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza	Q_{BEP}	282,3	m ³ /h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza	P_{BEP}	508	Pa
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza	W_{BEP}	109,7	W
Fattore di incremento nel tempo	f	0,7	-
Illuminazione			
Efficienza luminosa	LE_{hood}	*	lx/W
Classe di efficienza luminosa	-	*	-
Potenza nominale del sistema di illuminazione	W_L	*	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura	E_{middle}	*	lx
Separazione del grasso			
Efficienza del filtraggio dei grassi	GFE_{hood}	97,7	%
Classe efficienza del filtraggio dei grassi	-	A	-
Rumore			
La potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore aereo, alla potenza minima disponibili in condizioni di uso normale	-	45	dB(A) re_1pW
La potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore aereo, alla potenza massima disponibili in condizioni di uso normale	-	65	dB(A) re_1pW
La potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore aereo, disponibili in modalità intensa o boost (livello power)	-	66	dB(A) re_1pW
Livello di potenza sonora alla potenza minima disponibile in condizioni di uso normale**	-	32	LpA in dB re 20 µPa
Livello di potenza sonora alla potenza massima disponibile in condizioni di uso normale**	-	52	LpA in dB re 20 µPa
Livello di potenza sonora in modalità intensa o boost (livello power)**	-	53	LpA in dB re 20 µPa
Il consumo di energia			
Potenza assorbita misurata in modalità OFF	P_o	0,25	W
Potenza assorbita misurata in modalità stand-by	P_s	*	W

Tab. 3.1 Etichettatura consumo energetico

* Questa posizione non è riferita a questo prodotto.

** Informazioni volontarie

Il livello di pressione sonora è stato calcolato a 1 metro di distanza (rilevazione del livello secondo la distanza) sulla base del livello di potenza sonora secondo EN 60704-2-13.

4 Descrizione apparecchio

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

4.1 Sistema BORA Classic 2.0

► Utilizzare per il funzionamento del sistema BORA Classic 2.0 sempre il sistema software più recente.

i La versione di software più recente è disponibile gratuitamente sul sito web BORA (www.bora.com, Prodotti, BORA Classic 2.0, BORA Classic Aspiratore per piano cottura CKA2/CKA2AB, Documentazione).

► Se necessario controllare la versione di software installata (v. cap. Menu, Controllo della versione di software).

► Se necessario effettuare un aggiornamento del sistema software (v. cap. Menu, Aggiornamento del sistema software).

4.1.1 Pannello di comando e principio di funzionamento

i Il sistema BORA Classic 2.0 viene comandato tramite il pannello di comando dell'aspiratore per piano cottura CKA2/CKA2AB.

i Per ogni aspiratore per piano cottura possono essere attivati e comandati 1 o 2 piani cottura.

i Il principio di comando e le funzioni vengono descritte dettagliatamente nel capitolo Uso.

L'aspiratore per piano cottura e i piani cottura vengono azionati attraverso un pannello di comando centrale. Il pannello di comando è provvisto di tasti a sensori elettronici e sezioni display. I tasti a sensori si attivano con il tocco delle dita (v. Aree tattili).

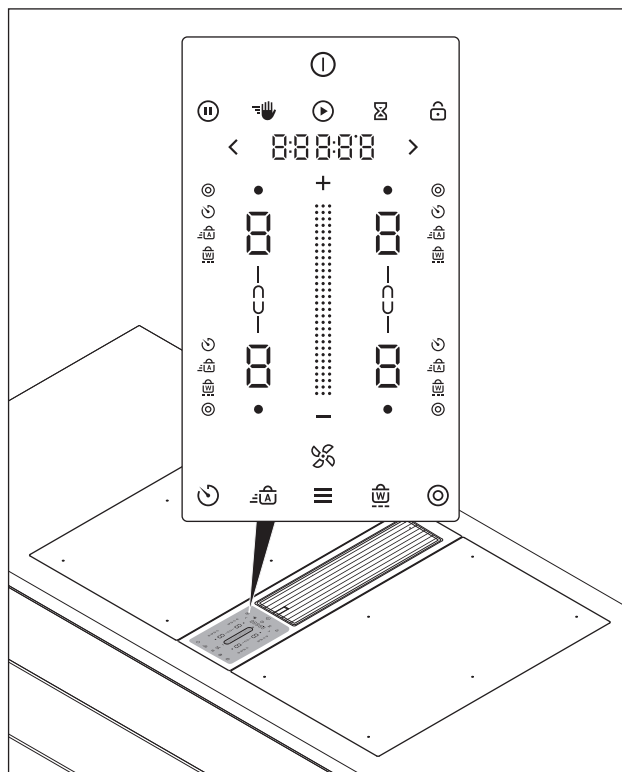


Fig. 4.1 Pannello di comando centrale tattile/slider

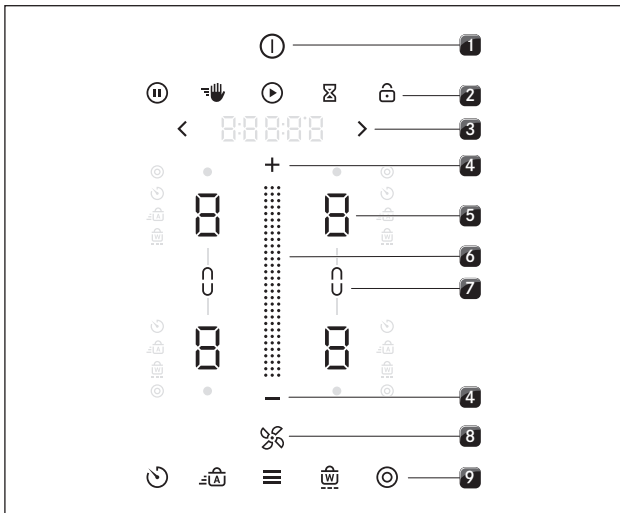


Fig. 4.2 Aree tattili

- [1] Accendere/Spengere
- [2] Funzioni di livello superiore
- [3] Navigazione
- [4] Campo d'impostazione livelli di potenza più/meno
- [5] Selezione zona cottura (4)
- [6] Slider tattile (campo di regolazione livelli di potenza)
- [7] Funzione bridge (2)
- [8] Ventilatore
- [9] Funzioni cottura, funzioni aggiuntive e menu

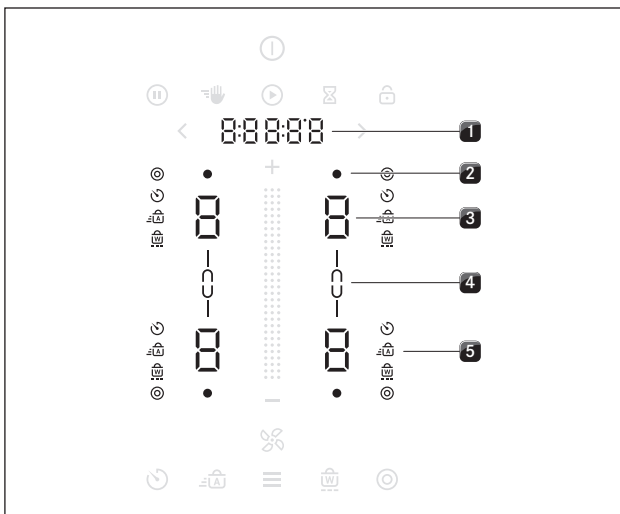


Fig. 4.3 Campi di visualizzazione

- [1] Display multifunzionale
- [2] Display zona cottura bollente e indicatore di calore residuo (4)
- [3] Indicatore zone cottura (4)
- [4] Display funzione bridge (2)
- [5] Display funzioni cottura/ funzioni aggiuntive (4 - 4)

4.1.2 Simboli

Simboli generali	Definizione	Funzione/Significato
	Pulsante accensione	Accendere/Spengere
	Pulsante pausa	Attivare/disattivare funzione pausa
	Pulsante pulizia	Attivare/disattivare blocco pulizia
	Pulsante avvio	Avvio timer
	Contaminuti breve	Impostazione pulsante contaminuti breve
	Pulsante blocco	Blocco display
	Slider	Impostazione valori
	Pulsante più	Aumento valore
	Pulsante meno	Riduzione valore
	Pulsante avanti	Navigazione a destra
	Pulsante indietro	Navigazione a sinistra
	Pulsante ventilatore	Attivare il sistema di aspirazione automatica, interrompere ritardo d'arresto
	Pulsante menu	Richiamare menu, Terminare menu
Simboli zone cottura	Definizione	Funzione/Significato
	Pulsante circuito di riscaldamento	Attivazione 2 circuiti
	Pulsante timer	Impostazione timer zone cottura
	Pulsante inizio cottura	Attivare/disattivare funzione di inizio cottura automatico
	Pulsante mantenimento calore	Attivare/disattivare funzione mantenimento calore
	Pulsante bridge	Attivare/disattivare funzione bridge
	Display bridge	La funzione bridge è attiva
	Display hot	La zona cottura viene riscaldata o è ancora bollente

Tab. 4.1 Significato dei simboli rappresentati (Icon)

4.1.3 Display 7 segmenti

Display multifunzionale	Significato	
Indicatore ventilatore	1-5	Livelli di potenza
	P	Livello power
	A	Automatismo di aspirazione
Display multifunzionale	es. 190°	Indicazione temperatura (solo nel CKT)
	00:00:00	Tempo residuo del timer e/o contaminuti breve
	es. E 123	Codice di errore
Display zone cottura	Significato	
Display zone cottura	1-9	Livelli di potenza
	P	Livello power
	_	Funzione mantenimento calore 1
	=	Funzione mantenimento calore 2
	≡	Funzione mantenimento calore 3
	□	Inattivo
	H	Indicazione calore residuo (la zona cottura è spenta, ma ancora bollente)
	⌈	Pulizia (per la griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT)
	E	Errore
	Animazioni	▭ ▭ ▭
□ □ □		Pulizia (per la griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT)

Tab. 4.2 Significato del display 7 segmenti

4.1.4 Concetto colori

i In linea di principio nel pannello di comando vengono rappresentati tutti i campi di impostazione del ventilatore in blu e tutti i campi di impostazione delle zone cottura in rosso. Per funzioni e segnalazioni vengono usati altri colori.

Lista dei display a colori:

Display	Ventilatore (aspiratore per piano cottura)	Colore
	Slider	Blu
	Più/Meno	Blu
	Simbolo ventilatore/Sistema di aspirazione automatica	Blu
Display	Zone cottura	Colore
	Slider	Rosso
	Più/Meno	Rosso
	Zona cottura bollente	Rosso di segnalazione
Display	Funzioni	Colore
	Animazione accensione/spengimento	Beige
	Impostazione timer	Beige
Display	Messaggi	Colore
	Avvertenze	Arancio
	Errore	Rosso di segnalazione
	OK	Verde

Tab. 4.3 Display a colori

4.1.5 Concetto luminosità

i Il pannello di comando dispone di 4 diversi livelli di luminosità. (100%, 75%, 50% e 0%).

i In linea di principio il sistema adatta la luminosità alla situazione d'uso attuale. Rilevanti elementi del display sono illuminati più intensamente, quelli irrilevanti vengono oscurati. Le funzioni non disponibili vengono oscurate.

Luminosità	Uso
100%	La funzione è attiva e selezionata
75%	La funzione è attiva, ma non selezionata
50%	La funzione è inattiva e selezionabile
0%	La funzione non è disponibile

Tab. 4.4 Concetto luminosità

Esempio:

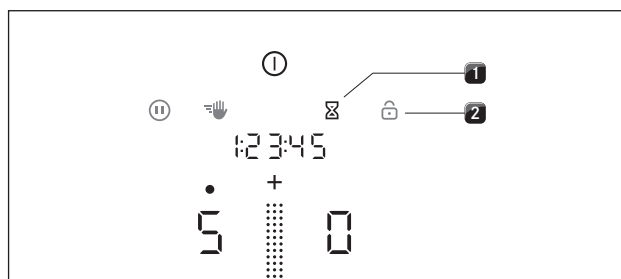


Fig. 4.4 Concetto luminosità del pannello di comando

- [1] Funzioni attive e selezionabili (luminose, 75%)
- [2] Funzioni inattive, ma selezionabili (oscurate, 50%)

4.1.6 Concetto acustico

- i** Il volume dei segnali acustici può essere regolato (da 10% fino a 100%).
- i** I segnali acustici rilevanti ai fini della sicurezza vengono sempre impostati con volume al 100%.

Il sistema distingue tra tre diversi tipi di segnali acustici:

Segnalazione acustica	Scopo
Singolo tono breve (0,25 s)	Conferma di una selezione
Sequenza beep	Interazione necessaria
Singolo tono lungo (0,75 s)	Terminare una funzione

Tab. 4.5 Concetto acustico

4.1.7 Funzioni del sistema

Contaminuti breve

Il contaminuti breve emette un segnale acustico e visuale allo scadere del periodo di tempo impostato dall'utente. E offre la funzione di un contaminuti d'uso commerciale.

4.2 Aspiratore per piano cottura

- i** L'aspiratore per piano cottura CKA2/CKA2AB rappresenta la componente centrale e contiene l'intera elettronica di comando per tutto il sistema BORA Classic 2.0. Il funzionamento del sistema o quello dei singoli componenti non è possibile senza aspiratore per piano cottura.

4.2.1 Descrizione tipo

Tipo	Definizione lunga
CKA2	BORA Classic aspiratore per piano cottura sistema flessibile con unità di controllo separata, combinabile con i piani cottura Classic e altri componenti BORA Universal aggiuntivi
CKA2AB	BORA Classic aspiratore per piano cottura All Black sistema flessibile con unità di controllo separata, combinabile con i piani cottura Classic e altri componenti BORA Universal aggiuntivi

Tab. 4.6 Descrizione tipo

4.2.2 Varianti di installazione

A seconda della scelta d'acquisto l'aspiratore per piano cottura sarà attivato nella variante aspirante o filtrante.



Funzionamento aspirante

L'aria aspirata viene pulita dal filtro per grassi e trasportata all'esterno tramite un sistema di canali.
L'aria di scarico non può essere rilasciata in:

- un camino per fumi o gas di scarico in funzione
- un pozzetto destinato all'areazione di locali di servizio in cui sono installati impianti di combustione.

Nel caso in cui l'aria di scarico dovesse essere condotta in un camino per fumi o gas di scarico non funzionante, il montaggio dovrà essere controllato e approvato da uno spazzacamino autorizzato.

- i** Se l'aspiratore per piano cottura viene messo in funzione in un sistema di aspirazione la potenza di aspirazione, regolando un livello di potenza inferiore, viene aumentata automaticamente per i primi 20 secondi (funzione passante muro).



Funzionamento filtrante

L'aria aspirata viene pulita dal filtro per i grassi e da un filtro al carbone attivo e ricondotta nel locale di installazione. Per catturare gli odori nel funzionamento filtrante, è necessario utilizzare un filtro anti-odore. Per motivi igienici e di salute questo deve essere sostituito agli intervalli consigliati (v. cap. Pulizia e cura).

- i** Nel funzionamento filtrante si deve assicurare una sufficiente areazione e ventilazione per poter deviare l'umidità dell'aria.
- i** Se l'aspiratore per piano cottura viene messo in funzione in un sistema a funzionamento filtrante regolando un livello di potenza il tempo di funzionamento viene automaticamente sottratto dalla durata utile del filtro aria di ricircolo. La durata utile del filtro rimasta può essere letta nel menu alla voce di menu A (v. cap. Uso).

4.2.3 Caratteristiche e panoramica delle funzioni

Caratteristiche	CKA2/ CKA2AB
Riconoscimento automatico ventilatore	✓
Regolazione di potenza elettronica	✓
Comunicazione interfacce	✓
Unità filtro per i grassi compatta	✓
Funzioni	
Funzione di spegnimento automatico ritardato	✓
Livello power	✓
Automatismo di aspirazione	✓
Spia di manutenzione filtro (funzionamento filtrante)	✓
Dispositivi di sicurezza	
Blocco display	✓
Spegnimento di sicurezza automatico	✓
Monitoraggio guasti attivo	✓

Tab. 4.7 Caratteristiche e panoramica delle funzioni

4.2.4 Struttura

Aspiratore per piano cottura CKA2/CKA2AB

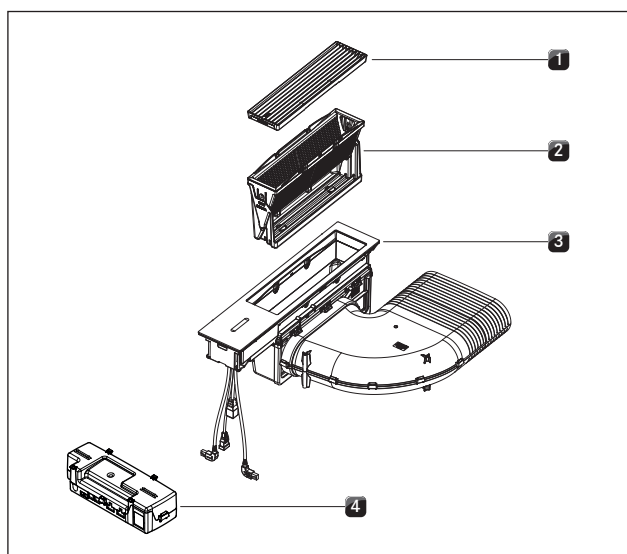


Fig. 4.5 BORA Classic aspiratore per piano cottura CKA2/
BORA Classic aspiratore per piano cottura All Black
CKA2AB

- [1] Bocchetta d'entrata
- [2] Unità filtro per i grassi
- [3] Aspiratore per piano cottura
- [4] Unità di controllo

4.2.5 Funzioni dell'aspiratore per piano cottura

Regolazione di potenza

La regolazione dei livelli di potenza avviene tramite il pannello di comando per mezzo degli impulsi di contatto e di movimento sullo slider tattile. Alternativamente i livelli di potenza possono anche essere regolati attraverso le superfici tattili **+** e **-** poste sopra e sotto lo slider tattile.

Livello power aspiratore

Attivando il livello power è disponibile la massima potenza di aspirazione per un periodo di tempo predefinito. Con la funzione power è possibile aspirare più rapidamente i vapori che si formano durante la cottura. Dopo 10 minuti il livello power viene regoato automaticamente sul livello di potenza 5.

Comando dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore si regola automaticamente basandosi sulle attuali impostazioni dei piani cottura. Non è necessario alcun intervento manuale per il comando del ventilatore anche se è possibile in qualunque momento. La potenza di aspirazione viene adattata automaticamente al livello di potenza maggiore utilizzato di tutte le zone cottura in funzionamento.

Funzione	Livelli di potenza									
Livello cottura	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Potenza di aspirazione	3	3	3	4	4	4	5	5	5	P

Tab. 4.8 Potenza di aspirazione e livello di cottura

- La modifica del livello di potenza di una zona cottura comporta l'adattamento automatico della potenza di aspirazione dopo un ritardo di 20 secondi nei piani cottura ad induzione e di 30 secondi per tutti gli altri piani cottura.

Funzione di spegnimento automatico ritardato



L'aspiratore per piano cottura funziona ad un livello più basso e si spegne automaticamente dopo un periodo di tempo definito. Il periodo di ritardo può essere impostato nel menu (da 10 fino a 30 minuti). Di fabbrica sono previsti 20 minuti di ritardo.

- Al termine del funzionamento dell'aspiratore viene attivata la funzione di spegnimento automatico ritardato.
- Al termine della funzione di spegnimento automatico ritardato l'aspiratore per piano cottura si spegne autonomamente.

- i** BORA consiglia espressamente l'uso di un ritardo d'arresto dell'aspiratore per piano cottura.

Spia di manutenzione filtro di ricircolo aria

La spia di manutenzione filtro dell'aspiratore per piano cottura si attiva automaticamente allo scadere della durata utile del filtro al carbone attivo (solo per il funzionamento filtrante).

- Se dopo aver acceso l'aspiratore per piano cottura il simbolo del ventilatore  si illumina in giallo il display multifunzionale indica **F ILT** e questo avvisa che sarà presto necessaria la sostituzione del filtro.
- Se dopo aver acceso l'aspiratore per piano cottura il simbolo del ventilatore  si illumina in rosso e viene visualizzato il codice d'errore **E F ILT** sul display multifunzionale significa che è stata raggiunta la durata utile del filtro e deve essere sostituito (v. cap. Pulizia e cura).

- i** Se si supera la durata utile del filtro al carbone attivo si può compromettere il funzionamento corretto del sistema. Il funzionamento dell'aspiratore per piano cottura continua ad essere possibile, ma si estinguono tutti i diritti di garanzia per questo apparecchio.

- i** Indipendentemente dalla spia di manutenzione filtro i componenti del filtro per i grassi necessitano di regolare pulizia (v. cap. Pulizia e cura).

4.2.6 Interfaccia USB

- i** L'interfaccia USB è predisposta esclusivamente per aggiornamenti o per l'esportazione di dati e viene alimentata con la corrente soltanto per questi processi. Caricamenti o funzionalità di altro tipo non sono possibili.

Il sistema è dotato di un'interfaccia USB. Quest'interfaccia è adatta solo per dispositivi di archiviazione di massa (chiavette USB). Queste chiavette USB devono essere formattate con il sistema di dati FAT32.

4.2.7 Interfaccia per apparecchi esterni

L'interfaccia interna dell'unità di controllo può essere usata per le possibilità di comando ampliato. Consiste in un contatto Home-In e in uno Home-Out (v. cap. Montaggio).

- Il contatto Home-In può essere utilizzato per il segnale d'ingresso di apparecchi di commutazione (per es. contatto di prossimità per finestre).
- Il contatto Home-Out può essere usato per il comando di dispositivi esterni.

4.3 Piani cottura

i I piani cottura CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG e CKT sono i componenti variabili per il sistema BORA Classic 2.0 e possono essere utilizzati solo in combinazione con un aspiratore per piano cottura CKA2/CKA2AB.

i Quali sono gli apparecchi concretamente montati nel sistema si può vedere nella penultima pagina di queste Istruzioni per l'uso (v. cap. Targhetta).

4.3.1 Descrizione tipo

Tipo	Definizione lunga
CKFI	BORA Classic Piano cottura a induzione "FULL" in vetroceramica con 2 zone cottura
CKI	BORA Classic Piano cottura a induzione in vetroceramica con 2 zone cottura
CKIW	BORA Classic Wok da induzione in vetroceramica
CKCH	BORA Classic Piano cottura Hyper in vetroceramica con 2 zone cottura, 1 circuito/2 circuiti
CKCB	BORA Classic Piano cottura HiLight in vetroceramica con 2 zone cottura, 1 circuito/2 circuiti/bistecchiera
CKG	BORA Classic Piano cottura a gas in vetroceramica con 2 zone cottura
CKT	BORA Classic Griglia Teppanyaki in acciaio inox con 2 zone cottura

Tab. 4.9 Descrizione tipo

4.3.2 Caratteristiche e panoramica delle funzioni

I piani cottura BORA Classic 2.0 hanno le seguenti caratteristiche e funzioni:

	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
Caratteristiche							
Regolazione di potenza elettronica	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Livello power	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Funzione contaminati breve	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Accensione automatica e riaccensione automatica							✓
Sistema di regolazione gas elettronica (sistema E-Gas)							✓
Funzioni di cottura							
Avvio cottura automatico	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Riconoscimento pentola	✓	✓	✓				
Mantenimento in caldo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Funzione bridge	✓				✓	✓	
Funzione timer	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Funzione pausa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Attivazione 2 circuiti (zona cottura posteriore)				✓	✓		
Blocco pulizia (funzione asciugatura)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Funzione di pulizia						✓	
Dispositivi di sicurezza							
Protezione bambini	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Indicatore di calore residuo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Spegnimento di sicurezza automatico	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Protezione da surriscaldamento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 4.10 Panoramica delle funzioni

* riguarda solo la zona cottura anteriore

4.3.3 Struttura

Piano cottura CKFI

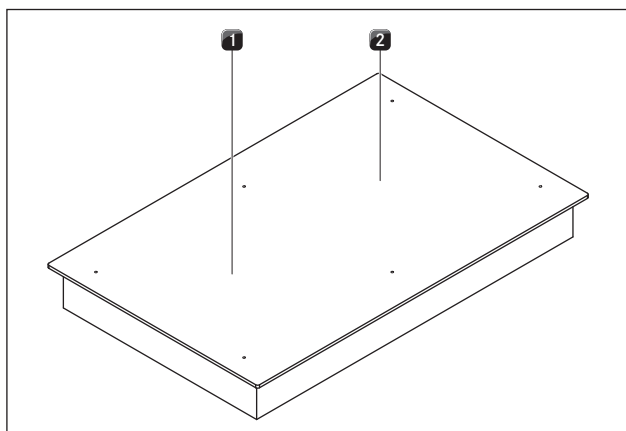


Fig. 4.6 BORA Classic Piano cottura CKFI

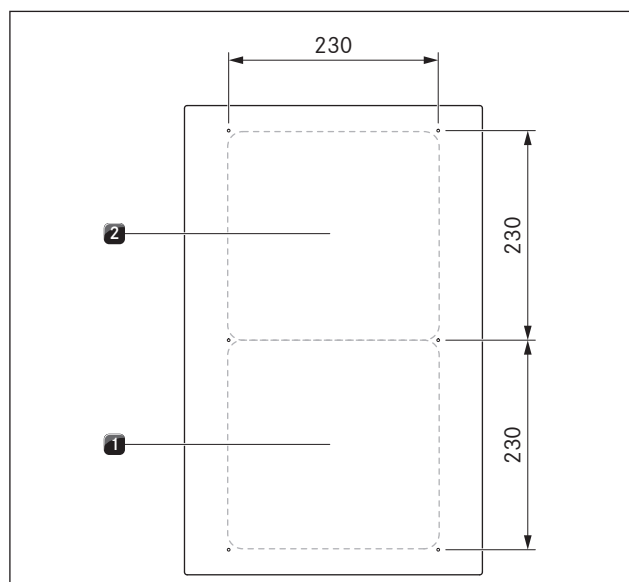


Fig. 4.7 Dimensioni delle zone cottura

- [1] Zona cottura a induzione "FULL" anteriore (zona 1)
2100 W (livello power 3680 W)
- [2] Zona cottura a induzione "FULL" posteriore (zona 2) 2100 W
(livello power 3680 W)

Piano cottura CKI

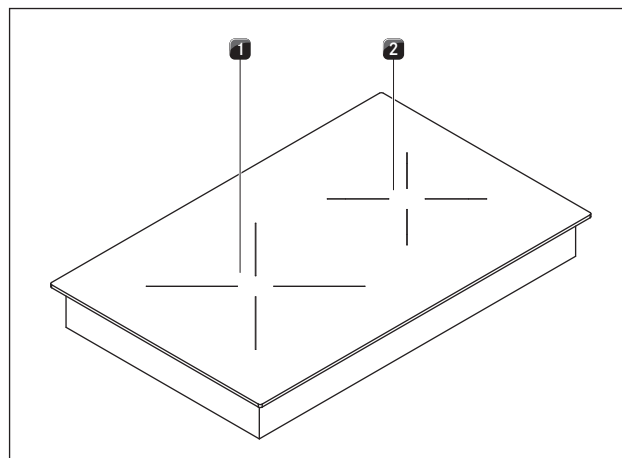


Fig. 4.8 BORA Classic Piano cottura CKI

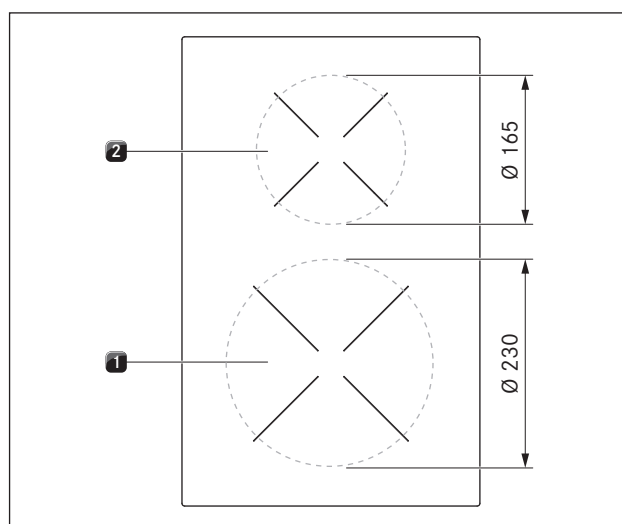


Fig. 4.9 Dimensioni delle zone cottura

- [1] Zona cottura a induzione anteriore (zona 1)
2300 W (livello power 3680 W)
- [2] Zona cottura a induzione posteriore (zona 2)
1400 W (livello power 2200 W)

Piano cottura CKIW

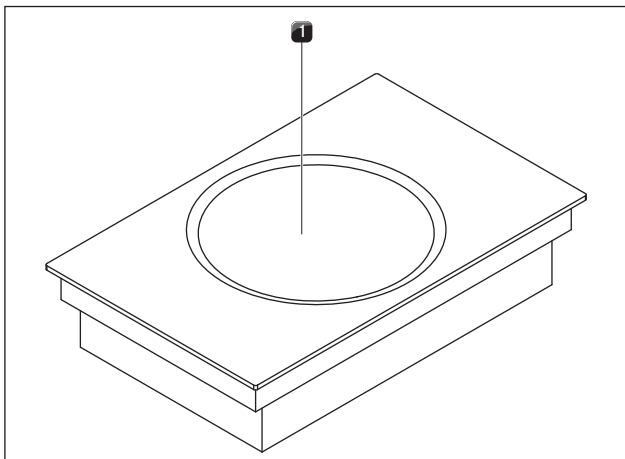


Fig. 4.10 BORA Classic Piano cottura CKIW

Piano cottura CKCH

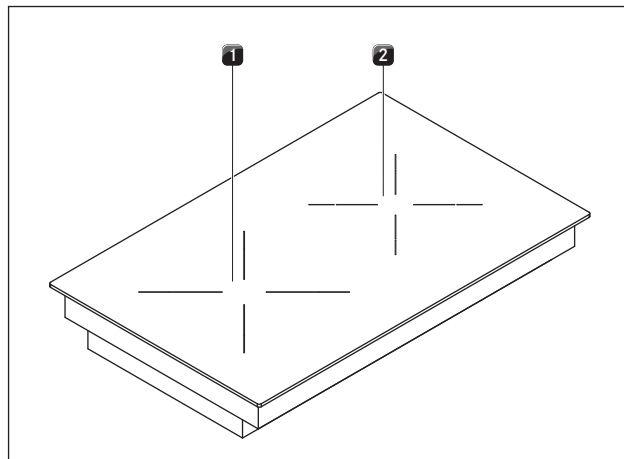


Fig. 4.12 BORA Classic Piano cottura CKCH

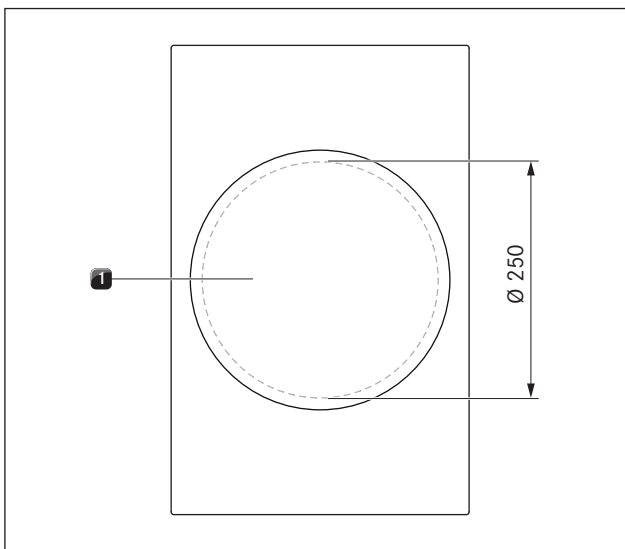


Fig. 4.11 Dimensioni delle zone cottura

- [1] Zona cottura Wok a induzione
2400 W (livello power 3000 W)

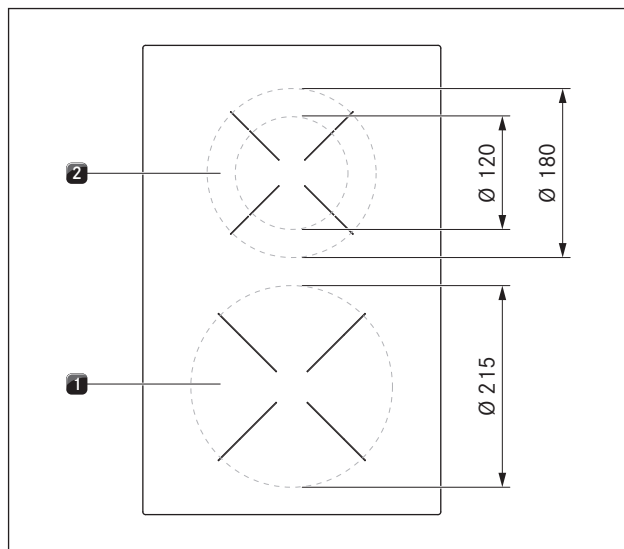


Fig. 4.13 Dimensioni delle zone cottura

- [1] Zona cottura Hyper anteriore (zona 1)
2100 W (livello power 3000 W)
[2] Zona cottura 2 circuiti posteriore (zona 2) attivazione
600 W (attivazione 2 circuiti 1600 W)

Piano cottura CKCB

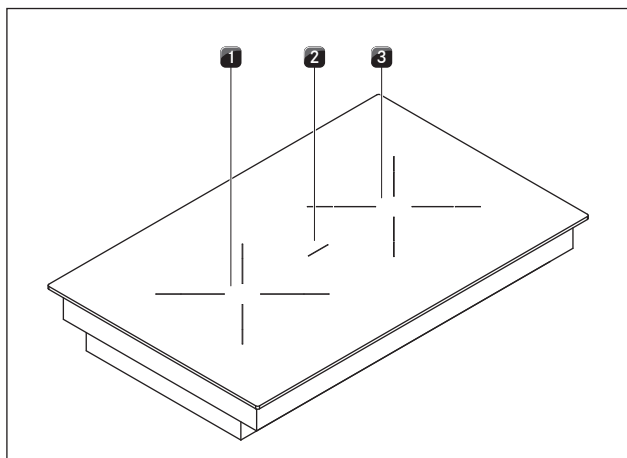


Fig. 4.14 BORA Classic Piano cottura CKCB

Piano cottura CKG

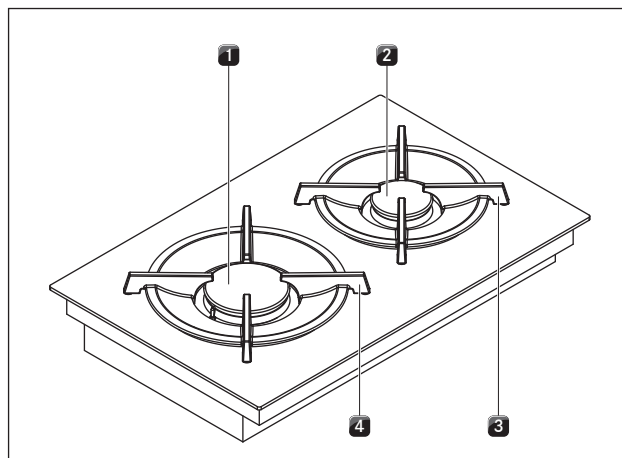


Fig. 4.16 BORA Classic Piano cottura a gas in vitroceramica

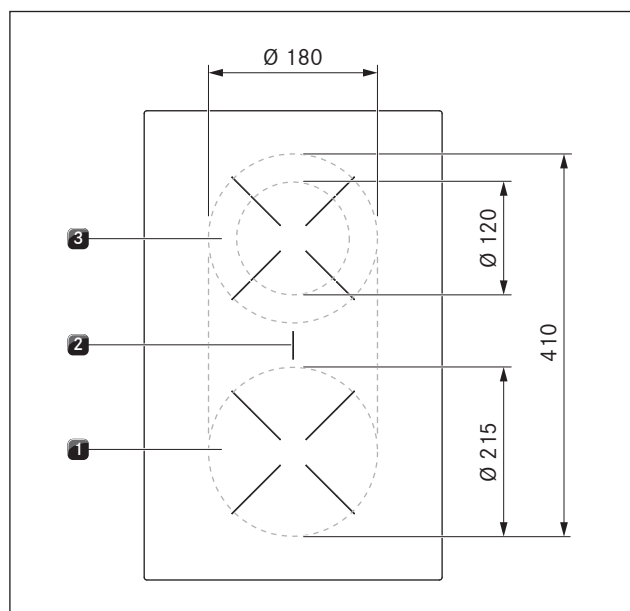


Fig. 4.15 Dimensioni delle zone cottura

- [1] Zona cottura anteriore (zona 1)
1600 W
- [2] Zona cottura bistecchiera
3680 W
- [3] Zona cottura 2 circuiti posteriore (zona 2)
600 W (attivazione 2 circuiti 1600 W)

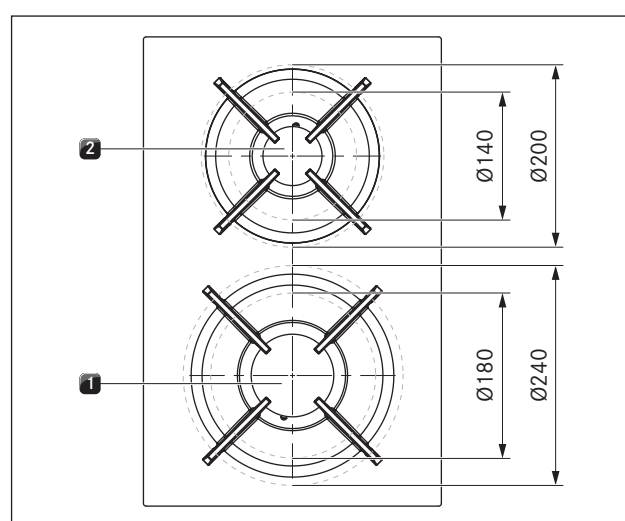


Fig. 4.17 Dimensioni delle zone cottura

- [1] Bruciatore ad alta potenza anteriore 3000 W
- [2] Bruciatore normale posteriore 2000 W
- [3] Supporto pentole posteriore
- [4] Supporto pentole anteriore

Piano cottura CKT

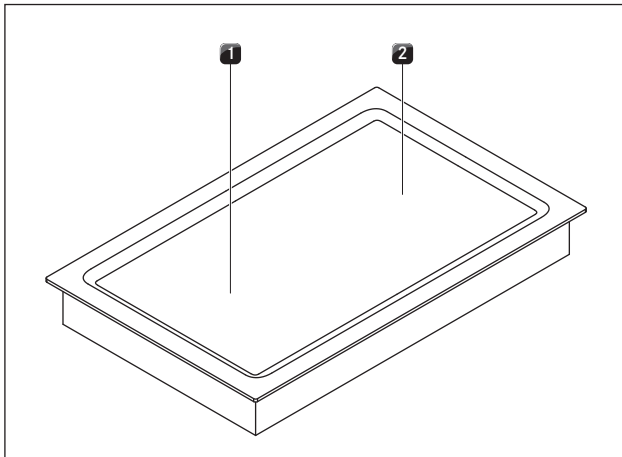


Fig. 4.18 BORA Classic Griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT

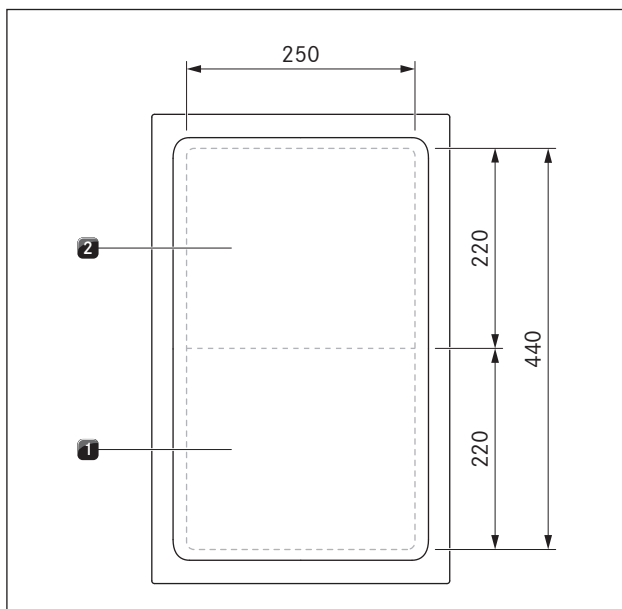


Fig. 4.19 Dimensioni delle zone cottura

- [1] Griglia anteriore (zona 1) 1750 W
 [2] Griglia posteriore (zona 2) 1750 W

4.3.4 Principio di funzionamento piani cottura a induzione (CKFI, CKI, CKIW)

Sotto una zona ad induzione si trova 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.

► Fare attenzione al diametro minimo del fondo della pentola.

Livelli di potenza

L'alta potenza dei piani cottura a induzione comporta un riscaldamento dei cibi molto veloce. 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
Fondere burro e cioccolato, sciogliere la 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
Riscaldamento grassi, rosolatura carne, cottura di sughi e zuppe, cottura di frittate	7-8
Portare ad ebollizione di grandi quantità di liquidi, bistecche	9
Riscaldamento di acqua	P


Tab. 4.11 Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi.

Si consiglia di ridurre o aumentare il livello di potenza in base al tipo di pentola utilizzata e alla quantità di alimenti da preparare.

Pentole e tegami idonei

i 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 con superficie sufficiente.

Le stoviglie di cottura idonee sono in:

- acciaio inox con fondo magnetizzabile
- acciaio smaltato
- ghisa

Apparecchio	Zona cottura	Diametro minimo
CKFI	anteriore	120 mm
	posteriore	120 mm
CKI	anteriore	120 mm
	posteriore	90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tab. 4.12 Diametro minimo per stoviglie di cottura

i Per il piano cottura Wok da induzione CKIW si adatta alla perfezione BORA Wok da induzione HIW1 disponibile come accessorio.

- ▶ Eseguire eventualmente un test magnetico. Se il magnete si attacca al fondo della stoviglia significa solitamente 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 (eccezione: piano cottura Wok CKIW). La bombatura può dare luogo al surriscaldamento della pentola a causa di un errato monitoraggio della temperatura della zona cottura. Il fondo delle stoviglie non deve presentare profonde scanalature e bordi affilati per non danneggiare la superficie del piano di cottura.
- ▶ Collocare il tegame direttamente a contatto con la vetroceramica (senza basi o simili).

Rumorosità

Indipendentemente dal materiale e dalla lavorazione del fondo le stoviglie di cottura utilizzate su zone di cottura a induzione possono produrre, per esempio, i seguenti rumori:

- un livello di potenza elevato può causare un ronzio. Il ronzio diminuisce o svanisce quando si riduce 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 ronzio. 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.

4.3.5 Principio di funzionamento piani cottura Hyper e HiLight (CKCH, CKCB)

Sotto una zona cottura si trova una resistenza radiante dotata di nastro riscaldante. Accendendo la zona cottura il nastro riscaldante produce calore radiante che si irradia alla zona cottura e sul fondo della pentola riscaldandolo.

Livelli di potenza

Attività	Livello di potenza
Fondere burro e cioccolato, sciogliere la gelatina	I
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
Riscaldamento grassi, rosolatura carne, cottura di sughi e zuppe, cottura di frittate	7-8
Portare a ebollizione grandi quantità di liquidi, arrostiture bistecche e riscaldare acqua	9
Rosolare bistecche e scaldare acqua	P

Tab. 4.13 Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi. Si consiglia di ridurre o aumentare il livello di potenza in base al tipo di pentola utilizzata e alla quantità di alimenti da preparare.

Livello power nel piano cottura CKCH

La zona cottura anteriore del piano cottura Hyper in vetroceramica CKCH è dotato di un livello power limitato nel tempo.

- Sul display del pannello di comando viene visualizzato P.

Con il livello Power è possibile riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua. Se è attivo il livello power la zona cottura lavora ad una potenza estremamente elevata. Dopo 10 minuti la zona cottura torna automaticamente al livello 9 di potenza.

Pentole e tegami idonei

i 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 pentole provviste di questo simbolo sono idonee alla cottura con corpo radiante. Le pentole utilizzate per la superficie radiante devono essere realizzate in metallo e possedere una buona conducibilità termica.

Le stoviglie di cottura idonee sono in:

- acciaio inox, rame o alluminio
- acciaio smaltato
- ghisa

- 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 di un errato monitoraggio della temperatura della zona cottura. Il fondo delle stoviglie non deve presentare profonde scanalature e bordi affilati per non danneggiare la superficie del piano di cottura.
- Collocare il tegame direttamente a contatto con la vetroceramica (senza basi o simili).

4.3.6 Principio di funzionamento piano cottura a gas in vetroceramica CKG

i Il piano cottura è provvisto di accensione automatica.

Se si accende una zona cottura la fiamma a gas produce calore che a sua volta riscalda direttamente la parte inferiore della stoviglia. La regolazione della fiamma a gas avviene tramite un preciso sistema di regolazione gas elettronico (sistema E-Gas). Per una regolazione precisa vengono usati dei servomotori per ogni bruciatore a gas. Questi servomotori si calibrano da soli periodicamente, il tipico ronzio che accompagna questa operazione è perfettamente normale e non rappresenta alcun guasto.

Il vantaggio del sistema di regolazione gas elettronico consiste nella regolazione del calore ottimale e riproducibile, cioè i livelli di potenza selezionati sono identici in ogni processo di cottura. Per di più si può ottenere una fiamma in crescita stabile e netta per ogni livello di potenza. Se necessario viene effettuata anche la riaccensione automatica.

Livelli di potenza

La regolazione di potenza avviene tramite i livelli di potenza 1 - 9 e P. La potenza dei piani cottura a gas si manifesta in un veloce riscaldamento dei cibi. Per evitare di bruciare gli alimenti selezionando il livello di potenza sarà necessario regolarsi diversamente rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

Attività	Livelli di potenza
Mantenimento in caldo di cibi già cotti	1-2
Cottura di verdure tagliate, uovo al tegamino, carne di vitello, pollame	3-5
Cottura di gamberetti, pannocchie e fettine, carne di manzo, pesce, polpette	5-7
Portare ad ebollizione di grandi quantità di liquidi, bistecche	8-9
Riscaldamento di acqua	P

Tab. 4.14 Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi.

i Ciascuna zona cottura a gas è dotata di un termoelemento di sicurezza. Questo elemento riconosce quando la fiamma si è spenta (ad es. a causa dello straboccamento di una pietanza oppure di una forte corrente d'aria). Quindi viene fermata l'alimentazione del gas e avviene una riaccensione automatica. Se dovesse fallire il tentativo di accensione verrà bloccata l'alimentazione del gas. Così si impedisce una fuoriuscita di gas.

Pentole e tegami idonei



Le stoviglie di cottura provviste di questo simbolo sono idonee alla cottura con piani cottura a gas.

i 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 con fondo spesso assicurano una distribuzione del calore migliore e più uniforme. Con fondi sottili invece si corre il rischio di surriscaldare le pietanze. Inoltre il piano cottura può subire dei danni.

i Fare particolare attenzione a non surriscaldare le stoviglie di cottura, il fondo potrebbe deformarsi. Perciò non riscaldare mai le stoviglie vuote.

i Le pentole o i tegami con fondo disuguale potrebbero capovolgarsi. Un'oscillazione di entità minima non può mai essere del tutto esclusa.

Le stoviglie di cottura idonee sono in:

- rame
- acciaio inox
- alluminio
- ghisa

► Prestare attenzione alle dimensioni riportate nella tabella:

Bruciatore	Diametro pentola minimo	Diametro pentola consigliato
Bruciatore normale	120 mm	140-200 mm
Bruciatore ad alta potenza	160 mm	180-240 mm

Tab. 4.15 Diametro della pentola

i Utilizzare esclusivamente stoviglie con diametro che non sia superiore o inferiore alle dimensioni consigliate. Se il diametro fosse troppo grande i gas di scarico bollenti che fuoriescono dal fondo potrebbero danneggiare il piano di lavoro, le pareti non resistenti al calore, ad es. rivestite con pannelli, nonché parti del piano cottura e l'aspiratore per piano cottura. BORA declina qualsiasi responsabilità per danni causati in questo modo.

4.3.7 Griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT

Sotto ogni griglia si trova un elemento riscaldante. Accendendo una zona griglia l'elemento riscaldante produce calore che riscalda direttamente la superficie della griglia.

Livelli di potenza e campi di temperatura

La regolazione di potenza viene eseguita tramite i livelli di potenza che vengono visualizzati anche in °C sul display del pannello di comando (indicazione di temperatura).

Livello di potenza		Temperatura °C
1	=	150
2	=	160
3	=	170
4	=	180
5	=	190
6	=	200
7	=	210
8	=	220
9	=	230
P (livello power)	=	250

Tab. 4.16 Le temperature corrispondenti ai livelli di potenza



La potenza della griglia Teppanyaki in acciaio inox comporta un riscaldamento molto rapido dei cibi. Per evitare di bruciare gli alimenti per la selezione del livello di temperatura sarà necessario regolarsi diversamente rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

Attività	Temperatura °C
Cottura al vapore di frutta, ad es. spicchi di mele, pesche tagliate a metà, fette di banane	160 - 170
Cottura di verdure tagliate, uovo al tegamino, carne di vitello, pollame	180 - 190
Cottura di pesce impanato o in pastella, frittate, salsicce, carne di maiale, carne d'agnello	190 - 200
Cottura di crocchette di patate, gamberetti, pannocchie e fettine	200 - 210
Rosolatura di carne bovina, pesce, polpette	220 - 230
Cottura di bistecche	250 (livello power)

Tab. 4.17 Consigli di temperatura (i dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi)


4.3.8 Funzione dei piani cottura


Regolazione di potenza

La regolazione dei livelli di potenza avviene tramite il pannello di comando per mezzo degli impulsi di contatto e di movimento sullo slider tattile. Alternativamente i livelli di potenza possono anche essere regolati attraverso le superfici tattili  e  poste sopra e sotto lo slider tattile.

Zone cottura livello power

Attivando il livello power per un periodo di tempo predefinito è disponibile la massima potenza della zona cottura. La potenza disponibile viene convogliata sulla zona cottura, ossia la massima potenza delle altre zone cottura viene provvisoriamente ridotta automaticamente.

Dopo 10 minuti la zona cottura torna automaticamente al livello di potenza .

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

Attivazione 2 circuiti

Un secondo circuito di riscaldamento più grande è flessibile e facile da inserire. Così è possibile un adattamento semplice e veloce alle stoviglie di cottura utilizzate.

Avvio cottura automatico

Attivando l'avvio cottura automatico la zona cottura funziona per un determinato periodo a potenza piena e viene poi riportata automaticamente al livello di proseguimento cottura impostato.

Livello di potenza (proseguimento cottura)	Durata inizio cottura in min:sec	
	Piani cottura CKFI, CKI, CKIW, CKG	Piani cottura CKCH, CHCB
1	00:40	01:00
2	01:00	03:00
3	02:00	04:48
4	03:00	06:30
5	04:20	08:30
6	07:00	02:30
7	02:00	03:30
8	03:00	04:30




Tab. 4.18 Panoramica durata inizio cottura

Funzione mantenimento calore variabile


Con i 3 livelli di mantenimento calore le pietanze già cotte possono essere tenute calde a temperatura costante e senza il rischio di bruciarsi.

- La durata massima della funzione di mantenimento calore è limitata a 8 ore.

Ci sono tre diversi livelli di mantenimento calore:

Funzione mantenimento calore	Simbolo	Temperatura
1		≈ 42 °C (90 °C per CKT)
2		≈ 74 °C (110 °C per CKT)
3		≈ 94 °C (130 °C per CKT)


Tab. 4.19 Livelli di mantenimento calore

 In pratica le temperature dei livelli di mantenimento calore possono variare leggermente perché sono influenzate dalle stoviglie di cottura, dalla quantità di cibo da preparare e dalle diverse tecnologie di riscaldamento. Le temperature possono anche variare per l'influenza dell'aspiratore per piano cottura.

Funzione bridge

Due zone cottura possono essere combinate con la funzione bridge in una grande zona cottura. Il controllo di potenza per la zona combinata avviene poi attraverso l'elemento di comando. La regolazione di potenza avviene sincronicamente (entrambe le zone cottura vengono azionate con lo stesso livello di potenza). La funzione bridge si presta per riscaldare le pietanze, ad es. in una bistecchiera.

Riconoscimento pentola e piani cottura a induzione

La zona cottura riconosce le dimensioni delle stoviglie di cottura automaticamente e dà energia specificamente soltanto su questa superficie. Anche la mancanza di stoviglie, pentole non idonee o troppo piccole viene riconosciuta automaticamente. Una zona cottura non funziona se sul display compare  lampeggiante. Questo succede...

- ...se viene accesa senza stoviglia o con stoviglia non idonea.
- ...se il diametro del fondo della stoviglia è troppo piccolo.

- ...se la stoviglia viene rimossa dalla zona cottura accesa. Se 9 minuti dopo aver impostato un livello di potenza non viene riconosciuta la pentola la zona cottura si spegnerà automaticamente.

Timer zone cottura (sistema di spegnimento automatico)

Il sistema di spegnimento automatico spegne automaticamente la zona cottura selezionata allo scadere di un periodo di tempo preimpostato.

Se la zona cottura selezionata non è attiva al momento dell'attivazione del timer allo scadere del tempo verrà emesso un segnale acustico.

La funzione timer può essere usata fino a un max. di 4 zone cottura (multi timer).

Funzione pausa

Con la funzione pausa si possono disattivare provvisoriamente tutte le zone cottura in modo semplice e veloce. Annullando la funzione prosegue il funzionamento con le impostazioni originali. Il processo di cottura può essere interrotto al massimo per 10 minuti. Allo scadere di 10 minuti tutti i processi di cottura terminano automaticamente.


Funzione di pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox

La funzione di pulizia regola la griglia Teppanyaki in acciaio inox costantemente su una temperatura ottimale per la pulizia di 70 °C. Questa temperatura viene poi mantenuta per 10 minuti.

4.4 Dispositivi di sicurezza

4.4.1 Blocco display

Il blocco display impedisce un comando involontario dell'aspiratore per piano cottura e dei piani cottura durante il funzionamento.

- Se è attivo il blocco display si illumina il simbolo .
- Le funzioni sono bloccate e le indicazioni del display sono oscurate (eccezione: pulsante accensione).

4.4.2 Blocco pulizia (funzione asciugatura)

Il blocco pulizia impedisce l'immissione di comandi involontaria asciugando il pannello di comando durante il processo di cottura. All'attivazione il pannello di comando si blocca per un determinato periodo (impostazione di fabbrica 15 secondi). Viene visualizzato il tempo residuo. Tutte le impostazioni dell'apparecchio rimangono invariate durante questo periodo. La durata del tempo di asciugatura può essere impostata nel menu (5- 30 secondi).

- i** Se il pannello di comando viene pulito a umido può verificarsi la formazione di una pellicola d'acqua e il pulsante accensione, nonostante il blocco pulizia, potrebbe scattare involontariamente. Una soluzione può essere asciugare immediatamente dopo la pulizia a umido.

4.4.3 Spegnimento di sicurezza automatico

Se l'apparecchio viene acceso, ma non usato per 2 minuti il sistema si spegne automaticamente (modalità stand-by).

Aspiratore per piano cottura

L'aspiratore per piano cottura si spegne automaticamente 30 minuti dopo che tutte le zone cottura sono inattive (= livello di potenza 0) o quando si attiva il ritardo d'arresto.

Piani cottura

Ogni zona cottura viene spenta automaticamente dopo un periodo di funzionamento predefinito senza modifica del livello di potenza.

Livelli di potenza	Spegnimento di sicurezza automatico dopo h.:min.		
	Piani cottura CKFI, CKI, CKIW, CKT	Piani cottura CKCH, CKCB	Piano cottura CKG
1	08:24	06:00	08:24
2	06:24	06:00	06:24
3	05:12	05:00	05:12
4	04:12	05:00	04:12
5	03:18	04:00	03:18
6	02:12	01:30	02:12
7	02:12	01:30	02:12
8	01:48	01:30	01:48
9	01:18	01:30	01:18
P	00:10	0:10 (solo con CKCH)	00:20


Tab. 4.20 Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di potenza

Funzione mantenimento calore	Spegnimento di sicurezza automatico dopo h.:min.
1 (-)	08:00
2 (=)	08:00
3 (≡)	08:00

Tab. 4.21 Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di mantenimento calore

- Riaccendere la zona cottura se la si vuole rimettere in funzione (v. cap. Uso).

4.4.4 Indicatore di calore residuo^H

Se una zona cottura o zona griglia è ancora bollente dopo lo spegnimento c'è rischio di bruciatura e di incendio. Per il tempo in cui vengono visualizzati il simbolo hot  e H (indicatore di calore residuo) non toccare questa zona cottura/zona griglia e non appoggiarvi oggetti sensibili al calore. dopo un periodo di raffreddamento sufficiente (< 50 °C) scompare la spia.

- i** Durante o dopo un'interruzione di energia elettrica i piani cottura possono essere ancora bollenti. Per i piani cottura CKCH, CKCB e CKG dopo un'interruzione di corrente non viene visualizzato il calore residuo anche se precedentemente erano in funzione e le piastre di cottura sono ancora bollenti.

4.4.5 Protezione da surriscaldamento

- i** In caso di surriscaldamento di un piano cottura la sua potenza dovrà essere ridotta o completamente spenta.
- i** In caso di surriscaldamento di un pannello di comando i piani cottura e/o l'intero sistema possono spegnersi.

Gli apparecchi sono provvisti 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
- ...stoviglie da cottura bollenti riscaldano il pannello di comando.

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

- il livello power attivato viene ridotto.
- il livello di potenza impostato viene ridotto.
- la zona cottura viene completamente spenta.
- il piano cottura viene completamente spento.
- il sistema viene completamente spento.

Dopo un periodo di raffreddamento adeguato l'apparecchio può essere nuovamente pienamente utilizzato.

4.4.6 Protezione bambini

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

5 Uso

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

i I piani cottura del sistema BORA Classic 2.0 possono essere messi in funzione solo in combinazione con l'aspiratore per piano cottura CKA2/CKA2AB.

i L'aspiratore per piano cottura può essere messo in funzione se sono stati installati i componenti del filtro per i grassi in acciaio inossidabile.

5.1 Istruzioni generali e specifiche di utilizzo

L'aspiratore per piano cottura e i piani cottura vengono azionati attraverso un pannello di comando centrale. Il pannello di comando è provvisto di tasti a sensori elettronici e sezioni display. I tasti a sensori si attivano con il tocco delle dita (v. Descrizione apparecchio).

Il dispositivo viene azionato sfiorando con il dito il tasto a sensore corrispondente (comando tattile) o facendo scorrere e il dito sullo slider (comando slider).

i Non tutti i simboli vengono visualizzati su ogni apparecchio. A seconda degli apparecchi montati vengono attivati automaticamente nella configurazione funzioni e display.

5.1.1 Istruzioni di utilizzo speciali per la griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT

Prima messa in funzione:

► prima della prima messa in funzione riscaldare la griglia per ca. 25 minuti a 220 °C (= livello di potenza 8 per entrambe le zone griglia).

i Durante questo processo possono manifestarsi odori fastidiosi.

Istruzioni di utilizzo:

i Pulire la griglia prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta (v. cap. Pulizia).

i Riscaldare la zona griglia 5 minuti prima di ogni uso.

i Durante il riscaldamento o il raffreddamento della griglia possono prodursi dei rumori. Questo è un fenomeno normale.

i Nella griglia Teppanyaki in acciaio inox è stato montato un ventilatore per allungare la durata di vita degli elementi elettronici e assicurare un raffreddamento veloce della griglia. La produzione di rumore viene mantenuta al minimo per mezzo di numerosi provvedimenti, non può tuttavia essere completamente evitata.

i Con l'uso si può manifestare una leggera curvatura della griglia.

i Durante l'attivazione e il riscaldamento a un livello di potenza più alto si può manifestare un leggero imbrunimento della griglia.

5.1.2 Speciali istruzioni di utilizzo per il piano cottura a gas in vetroceramica CKG

i Requisiti minimi per il funzionamento del piano cottura a gas CKG: software sistema 03.00 (o più alto)

i Prima di utilizzare il piano cottura per la prima volta pulire la zona cottura (v. cap. Pulizia).

i Alla prima messa in funzione, dopo un lungo periodo di inattività oppure dopo la sostituzione delle bombola di gas liquido, il bruciatore potrebbe non accendersi. Potrebbe esserci dell'aria nel condotto del gas oppure deve ricalibrarsi la regolazione del gas elettronica. Seguire le istruzioni per la prima messa in funzione (vedi cap. Prima messa in funzione).

i Usando ghisa smaltata alcune differenze cromatiche e irregolarità sono perfettamente normali. Inoltre in alcuni punti di appoggio si può avere la formazione di ruggine facilmente eliminabile con un panno bagnato. Questi punti sono normali e non pregiudicano il funzionamento.

i Con l'uso si può verificare la decolorazione di alcuni componenti del bruciatore a gas. Questa decolorazione è normale e non compromette la fiamma a gas o il funzionamento del piano cottura.

i Con il funzionamento del bruciatore a gas si possono sviluppare udibili rumori di uscita del gas sul bruciatore stesso. Un funzionamento prolungato o di impurità sul bruciatore e nell'aria dell'ambiente (polvere) possono essere la causa della colorazione arancione della fiamma del bruciatore. Queste caratteristiche sono normali e possono verificarsi indipendentemente l'una dall'altra.

i Chiudere l'alimentazione del gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico in caso di fumo o incendio durante il funzionamento del piano cottura a gas.

i Chiudere l'alimentazione del gas in caso di odore di gas o di guasti all'impianto del gas. Aprire la finestra e provvedere a una buona ventilazione.

Istruzioni di utilizzo:

L'uso di un piano cottura a gas può causare la formazione di calore e umidità nell'ambiente di installazione. Un utilizzo intensivo e duraturo dell'apparecchio può rendere necessaria un'ulteriore areazione, ad esempio l'apertura di una finestra o un'areazione efficace, oppure l'uso dell'impianto di ventilazione meccanico ad un livello di potenza maggiore.

- ▶ Provvedere ad una sufficiente ventilazione.
- ▶ Tenere le naturali aperture di areazione aperte.
- ▶ Se possibile, utilizzare un impianto di ventilazione meccanico.

i Utilizzare esclusivamente stoviglie con diametro che non sia superiore o inferiore alle dimensioni consigliate (v. cap. Descrizione apparecchio “Stoviglie di cottura idonee”). Se il diametro fosse troppo grande i gas di scarico bollenti e le fiamme che fuoriescono dal fondo potrebbero danneggiare il piano di lavoro o una superficie non resistente al calore, ad es. una parete rivestita con pannelli, nonché parti del piano cottura e l'aspiratore per piano cottura. BORA declina qualsiasi responsabilità per danni causati in questo modo.

i Non utilizzare mai il piano cottura a gas per un periodo di tempo prolungato (> 5 min.) senza stoviglie e in combinazione con l'aspiratore per piano cottura. Si sviluppano infatti temperature molto elevate che possono danneggiare il piano cottura a gas e i componenti a circolazione d'aria dell'aspiratore per piano cottura.

i Le punte della fiamma devono rimanere sotto il fondo della pentola. Le punte della fiamma che oltrepassano le dimensioni del fondo rilasciano calore superfluo nell'aria, possono danneggiare i manici delle pentole e i componenti a circolazione d'aria (aspiratore per piano cottura) e aumentano anche il rischio di scottature. Inoltre la parte esterna della fiamma a gas è molto più bollente rispetto al nucleo della fiamma stessa.

i Proteggere le mani con guanti da forno o presine mentre si lavora all'apparecchio bollente. Utilizzare soltanto guanti da forno o presine asciutti. Prodotti tessili bagnati o umidi sono migliori conduttori di calore e possono causare bruciature dovute al vapore. Fare attenzione a non avvicinare questi prodotti tessili alle fiamme. Non utilizzare quindi presine, canovacci o simili troppo grandi.

i Schizzi di grasso e altri residui (alimentari) infiammabili sul piano cottura possono prendere fuoco. Eliminateli il più presto possibile.

- ▶ Non posizionare stoviglie di cottura con fondo irregolare sul supporto pentole.
- ▶ Non riscaldare mai stoviglie senza contenuto.
- ▶ Posizionare sempre le stoviglie sul supporto pentole in dotazione. Le stoviglie di cottura non devono essere posizionate direttamente sul bruciatore.
- ▶ Non utilizzare bisticchiere, pentole o piastre in pietra di grandezza tale da coprire più di un bruciatore. L'accumulo di calore risultante può danneggiare il piano cottura.
- ▶ Fare attenzione al posizionamento corretto dei componenti del bruciatore e dei supporti pentole.
- ▶ Accendere il piano cottura a gas soltanto se tutti i componenti del bruciatore sono stati assemblati correttamente.
- ▶ Assicurarsi che la fiamma del bruciatore rimanga sotto il fondo della stoviglia di cottura e non si intacchi l'esterno della pentola.
- ▶ Non tenere oggetti facilmente infiammabili vicino al piano cottura.

Per la massima prestazione consumando una quantità minima di gas consigliamo di:

- ▶ utilizzare stoviglie in cui il fondo della pentola sia completamente coperto dalla fiamma senza che questa ne oltrepassi le dimensioni.
- ▶ Utilizzare pentole adatte per ogni bruciatore.
- ▶ Posizionare la pentola al centro del piano cottura a gas.
- ▶ Quando il contenuto della pentola bolle portare il bruciatore a gas a un livello di potenza inferiore (fiamma bassa).
- ▶ Adattare la capacità di aspirazione dell'aspiratore per piano cottura al livello di potenza del piano cottura a gas.

Funzionamento del piano cottura a gas con aspiratore per piano cottura

Se viene azionato un piano cottura a gas in combinazione con un aspiratore per piano cottura il tiraggio può influire sulla fiamma a gas.

- ▶ Evitare un livello di potenza troppo elevato dell'aspiratore per piano cottura se è stato impostato un livello di potenza basso sul piano cottura a gas.
- ▶ Se necessario ridurre il livello di potenza dell'aspiratore piano cottura quando si accende il piano cottura a gas.
- ▶ Utilizzare il piano cottura a gas solo con stoviglie da cottura. La fiamma a gas viene protetta dalla corrente d'aria prodotta dall'aspiratore per piano cottura tramite la geometria del supporto pentole e la pentola di cottura.
- ▶ Se necessario ridurre il livello di potenza dell'aspiratore del piano cottura per migliorare l'apporto di calore o la distribuzione di calore.

i Le fiamme possono far prendere fuoco o danneggiare il filtro dei grassi dell'aspiratore per piano cottura e i componenti soggetti a circolazione d'aria. Non flambare mai utilizzando un aspiratore per piano cottura.

i Le caratteristiche d'uso del piano cottura a gas (es. tempi di inizio cottura, rendimento...) vengono influenzate dall'aspiratore per piano cottura. Allo stesso modo l'aspiratore per piano cottura influenza l'apporto la distribuzione di calore.

i Con il funzionamento filtrante l'aria di ricircolo influenza il piano cottura a gas.

Se la fiamma a gas dovesse spegnersi, se dovesse verificarsi un ritardo nella produzione della fiamma maggiore e/o se la fiamma non fosse corretta (ad es. formazione di nerofumo, ritorni di fiamma...) l'apertura di sfogo nel funzionamento filtrante dovrà essere necessariamente ingrandita.

5.2 Comando tattile

i Il sistema riconosce 3 diversi comandi tattili. Il dispositivo distingue tra tocchi brevi (Touch), tocchi lunghi (Long-Press) e leggero scorrimento verticale con il dito (Slide).

Comando tattile	applicabile per	Tempo (contatto)
Tocco (breve durata)	Pulsanti + slider	0,065 - 0,95 s
Premere a lungo (lunga durata)	Pulsanti + slider	1 - 8 s
Scorrere (movimento verticale)	Slider	0,15 - 8 s

Tab. 5.1 Comando tattile

Se i comandi tattili non funzionano o funzionano in modo non affidabile fare attenzione a quanto segue:

- ▶ toccare le aree tattili solo con un dito.
- ▶ Attenzione a che il palmo della mano non poggi sul pannello di comando durante le operazioni d'uso.
- ▶ Toccando le aree tattili mantenere il più possibile ridotta la superficie di contatto.
- ▶ Attenzione ad avere dita pulite e asciutte durante le operazioni d'uso.


5.3 Comandare il sistema

5.3.1 Principio di comando

Uso	Comando
Tocco su una funzione	Attivare la funzione
Premere a lungo su una funzione	Disattivare la funzione*
Scorrere (slider)	Impostare il valore (es. livello di potenza)

Tab. 5.2 Principio di comando

5.3.2 Accensione

- ▶ Premere a lungo sul pulsante d'accensione  fino a quando risuona un segnale acustico
- L'icona si illumina e viene visualizzata l'animazione di accensione all'interno dello slider.
- Dopo aver avviato con successo il sistema sul pannello di comando compare il display standard.

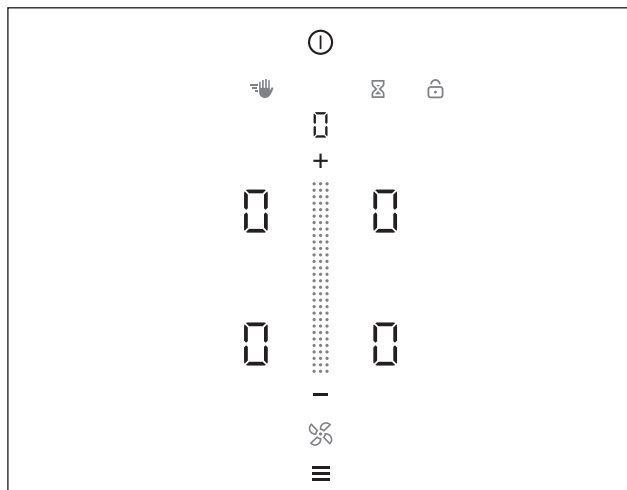





Fig. 5.1 Display standard dopo l'accensione

- i** Il pulsante di menu non compare dopo l'accensione se in una zona cottura si ha ancora calore residuo.
- i** Se la protezione bambini è attiva dopo l'avvio del sistema si illuminerà il pulsante di blocco . Il display standard viene visualizzato soltanto dopo la disattivazione (v. anche Protezione bambini).
- i** Se dopo l'accensione compare l'  sul display significa che la configurazione di base non è ancora conclusa e deve essere proseguita (v. cap. Prima messa in funzione).


5.3.3 Spegnimento

- ▶ Premere a lungo sul pulsante d'accensione  fino a quando risuona un segnale acustico
- Viene visualizzata l'animazione di spegnimento e il display scompare.

Se era acceso l'aspiratore per piano cottura:

- lampeggia il simbolo del ventilatore e viene avviata la funzione di spegnimento automatico ritardato.
- Non appena il periodo di ritardo d'arresto è scaduto viene visualizzata l'animazione di spegnimento e il display scompare.


Se era acceso il piano cottura:

- per zone cottura precedentemente attive e ancora bollenti viene visualizzato l'indicatore del calore residuo  in rosso e compare H.
- La spia scompare quando non si ha più la presenza di calore residuo.

- i** Il sistema può essere spento in qualunque momento: premere a lungo sul pulsante di accensione


5.3.4 Blocco display

Attivare il blocco display

- ▶ Premere a lungo sul pulsante di blocco 
- Il display del pannello di comando viene oscurato.
- Il pulsante di blocco si illumina.
- Ad eccezione del pulsante d'accensione e del pulsante di blocco tutte le funzioni sono bloccate.


- i** Se il sistema viene spento con il blocco display attivato accendendolo nuovamente il blocco display non sarà più attivo.

Disattivare il blocco display

- ▶ Premere a lungo sul pulsante di blocco  (3 sec.)
- Il display del pannello di comando si illumina e il pannello di comando è nuovamente attivo.
- Il pulsante di blocco viene oscurato.

5.3.5 Blocco pulizia (funzione asciugatura)

Attivare il blocco pulizia


- ▶ Toccare il pulsante di pulizia 
- Il display del pannello di comando viene oscurato.
- Si accende il pulsante di pulizia.
- Il pannello di comando è bloccato.
- Tutte le impostazioni rimangono immutate.
- Nel display multifunzionale comincia a scorrere il tempo.

Tempo scaduto

- Allo scadere del lasso di tempo impostato il campo di comando viene automaticamente sbloccato.

- i** Se con il blocco di pulizia attivo viene riconosciuta una copertura permanente del piano cottura (> 8 sec.) dopo la disattivazione del blocco di pulizia tutte le zone cottura attive saranno automaticamente in pausa.


5.3.6 Protezione bambini

Nel display del campo di comando si accende il simbolo di blocco .

Attivazione permanente della protezione bambini



v. cap. Menu, Voce di menu 2: Protezione bambini

Disattivare la protezione bambini per un processo di cottura

- ▶ Premere a lungo sul pulsante di blocco  (3 sec.)
- Il display del pannello di comando si illumina e il pannello di comando è nuovamente attivo.
- Il pulsante di blocco viene oscurato.

5.3.7 Contaminuti breve


Attivare il contaminuti breve

- ▶ Toccare il pulsante contaminuti breve 
- Nel display 7 segmenti sopra lo slider compaiono le indicazioni del tempo in ore, minuti e secondi (.
- Il sistema passa alla modalità di colore "beige".
- Le zone cottura vengono oscurate sul display.


Impostazione del tempo


vedi 6.5.9 Timer zone cottura

Avviare il contaminuti breve


- ▶ Toccare il pulsante di avvio 
- Viene emesso un segnale acustico e confermato il valore impostato.
- Il tempo impostato comincia a scorrere.
- Il display del pannello di comando passa al display standard.
- Il periodo di tempo rimanente viene visualizzato dal sistema alla precisione del secondo.
- 10 secondi prima dello scadere il tempo rimasto e il pulsante del contaminuti breve cominciano a lampeggiare.

Tempo scaduto


- Allo scadere del periodo di tempo impostato risuona un segnale acustico (max. 60 secondi).
- Il display del tempo e il pulsante del contaminuti breve lampeggiano (max. 60 secondi).
- Il tempo rimanente viene ancora contato in negativo per max. 60 secondi (- 1...)

 È possibile interrompere il segnale acustico e il display lampeggiante con un comando tattile sul pulsante del contaminuti breve.

Interruzione del contaminuti breve

- ▶ Premere a lungo sul pulsante del contaminuti breve 
- La funzione contaminuti breve viene terminata.
- Il display del pannello di comando passa al display standard.





5.4 Uso dell'aspiratore per piano cottura

 Per poter comandare l'aspiratore per piano cottura deve essere attivo il comando del ventilatore nel pannello di comando (modalità di colore "blu").



Lo slider e il simbolo del ventilatore si illuminano sul display standard di colore blu.

5.4.1 Impostazione del livello di potenza del ventilatore



I livelli di potenza del ventilatore possono essere regolati in modi diversi:

- ▶ toccare  oppure 
- ▶ regolazione tramite slider 
- ▶ Toccare una determinata posizione dello slider
- ▶ Premere a lungo su  o  (regolazione in due tempi)

Aumentare il livello di potenza




- ▶ Scorrere verso l'alto fino al livello di potenza desiderato oppure
- ▶ toccare  fino al livello di potenza desiderato oppure
- ▶ toccare una posizione più alta dello slider oppure
- ▶ Premere a lungo su  (il livello di potenza viene aumentato di due punti alla volta: 0, 2, 4...)


Riduzione del livello di potenza

- ▶ Scorrere verso il basso fino al livello di potenza desiderato oppure
- ▶ toccare  fino al livello di potenza desiderato oppure
- ▶ toccare una posizione più bassa dello slider oppure
- ▶ premere a lungo su  (il livello di potenza viene ridotto di due punti alla volta: ...4, 2, 0)

5.4.2 Livello power ventilatore

Attivare il livello power

- ▶ Premere a lungo sullo slider  in posizione 5 oppure
- ▶ toccare  con livello di potenza 5 attivo
- Sullo slider viene visualizzata un'animazione.
- Sul display compare  (dapprima 3 volte lampeggiante, poi fisso).

 Dopo 10 minuti il livello power torna automaticamente al livello di potenza 5.

Disattivare il livello power


Il livello power del ventilatore viene interrotto non appena viene impostato un altro livello di potenza (v. Impostazione del livello di potenza del ventilatore).

5.4.3 Automatismo di aspirazione



- i** L'automatismo di aspirazione adatta automaticamente la massima potenza di aspirazione utilizzata a tutte le zone cottura in funzionamento. Se viene modificato il livello di potenza di una zona cottura la potenza di aspirazione si adatta automaticamente.
- i** L'adattamento della potenza di aspirazione avviene per i piani cottura ad induzione con un ritardo di 20 secondi, per tutti gli altri piani cottura con un ritardo di 30 secondi.
- i** L'automatismo di aspirazione può essere terminato manualmente in qualsiasi momento.

Attivazione permanente dell'automatismo di aspirazione
v. cap. Menu, Voce di menu 3: Comando dell'aspiratore automatico

Disattivare l'automatismo di aspirazione per attivare il processo di cottura

- ▶ Toccare il pulsante del ventilatore .
- Il simbolo del ventilatore si illumina in blu.
- Sullo slider viene visualizzata un'animazione.
- Sul display 7 segmenti compare **F**.

5.4.4 Spegnerne il ventilatore

- ▶ Scorrere verso il basso fino al livello di potenza 0.
oppure
- ▶ toccare  fino al livello di potenza 0.
oppure
- ▶ premere a lungo sul pulsante ventilatore .
- Viene attivata la funzione di spegnimento automatico ritardato.
- Al termine del ritardo d'arresto il ventilatore dell'aspiratore piano cottura si spegne.

5.4.5 Interruzione della funzione di spegnimento automatico ritardato

- ▶ Toccare il pulsante del ventilatore .
- oppure
- ▶ toccare il pulsante Meno .
- Il ritardo d'arresto dell'aspiratore piano cottura viene terminato.

- i** BORA consiglia espressamente l'uso di un ritardo d'arresto dell'aspiratore per piano cottura.

5.5 Uso dei piani cottura

- i** Per poter usare i piani cottura deve essere attivo il comando delle zone cottura nel pannello di comando (modalità di colore "rosso").
- i** Se con il comando del piano cottura attivo non viene immesso alcun ordine per 3,5 secondi il sistema torna automaticamente al comando del ventilatore (display standard).

5.5.1 Selezione zone cottura

- i** Con il sistema possono funzionare ed essere comandate 4 zone cottura contemporaneamente.
 - ▶ Toccare una zona cottura.
 - Il sistema passa alla modalità di colore "rosso".
 - Il sistema passa all'indicatore del livello di potenza.
 - Compaiono le funzioni aggiuntive delle zone cottura.
 - Il comando delle zone cottura viene attivato e si possono effettuare le impostazioni per la zona cottura selezionata.
 - ▶ Se necessario ripetere il procedimento per mettere in funzione altre zone cottura.
- i** Il comando di una zona cottura può essere interrotto con un altro comando tattile sul display della zona cottura. Si passerà immediatamente al comando del ventilatore.






Passaggio diretto a un'altra zona cottura

- i** Trovandosi nel comando del piano cottura (modalità di colore rosso) se si effettuano le impostazioni per una zona cottura è possibile anche passare direttamente a un'altra zona cottura e comandarla.
 - ▶ Toccare un'altra zona cottura entro 3,5 secondi
 - La zona cottura si illumina sul display del pannello di comando.
 - Viene attivato il comando per la seconda zona cottura.
 - La prima zona cottura viene oscurata sul display del pannello di comando e vengono adottate le impostazioni effettuate precedentemente.

5.5.2 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura

- i** I livelli di potenza vengono visualizzati per i piani cottura nel rispettivo display zone cottura come display 7 segmenti.

I livelli di potenza delle zone cottura possono essere regolati in modi diversi:

- ▶ toccare  oppure 
- ▶ regolazione tramite slider 
- ▶ Toccare una determinata posizione dello slider
- ▶ Premere a lungo su  o  (regolazione in tre tempi)

Istruzioni aggiuntive per il piano cottura a gas CKG:

- i** Dopo aver impostato un livello di potenza avviene l'accensione automatica del piano cottura a gas CKG e la zona cottura viene attivata con il livello di potenza impostato.
- i** Il processo di accensione avviene più volte di seguito e produce tipici rumori di clic.
- i** Se l'accensione non avviene si può ripetere il procedimento. Selezionando la zona cottura desiderata e impostando un livello di potenza ha luogo nuovamente l'accensione automatica.

Regolazione livelli di potenza nei piani cottura CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB e CKG

Aumentare il livello di potenza

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Scorrere verso l'alto fino al livello di potenza desiderato oppure
- ▶ toccare **+** fino al livello di potenza desiderato oppure
- ▶ toccare una posizione più alta dello slider oppure
- ▶ premere a lungo su **+** (il livello di potenza viene aumentato di tre punti alla volta: 0, 3, 6...)

Riduzione del livello di potenza

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Scorrere verso il basso fino al livello di potenza desiderato oppure
- ▶ toccare **-** fino al livello di potenza desiderato oppure
- ▶ toccare una posizione più bassa dello slider oppure
- ▶ premere a lungo su **-** (il livello di potenza viene ridotto di tre punti alla volta: ...6, 3, 0)

- i** Se dopo l'impostazione di un livello di potenza nei piani cottura a induzione CKFI, CKI e CKIW non vengono riconosciute stoviglie di cottura adeguate per 9 minuti (Riconoscimento pentola) la zona cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.

Regolazione dei livelli di potenza nella griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT

- i** I livelli di potenza vengono visualizzati per la griglia Teppanyaki in acciaio inox nel rispettivo display zone cottura come display 7 segmenti (I - 9, P).
In una zona cottura selezionata la temperatura viene visualizzata in °C nel display multifunzionale sopra lo slider (indicazione della temperatura).

- i** Durante la prima fase di riscaldamento la temperatura effettiva viene visualizzata sul display multifunzionale fino a quando non si sarà raggiunta la temperatura nominale nella zona cottura selezionata.

Aumento della temperatura

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Scorrere verso l'alto fino alla temperatura nominale desiderata oppure
- ▶ toccare **+** fino alla temperatura nominale desiderata oppure
- ▶ toccare una posizione più alta dello slider oppure
- ▶ premere a lungo su **+** (il livello di potenza viene aumentato di tre punti alla volta: 0, 3, 6...)

- i** Durante la fase di riscaldamento lampeggia il pulsante ad accesso rapido rosso **■** anche se dopo 3,5 secondi il display del pannello di comando passa nuovamente al display standard. Quando è stata raggiunta la temperatura desiderata cesserà di lampeggiare.

Riduzione della temperatura

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Scorrere verso il basso fino al livello di temperatura desiderata oppure
- ▶ toccare **-** fino alla temperatura desiderata oppure
- ▶ toccare una posizione più bassa dello slider oppure
- ▶ premere a lungo su **-** (il livello di potenza viene ridotto di tre punti alla volta: ...6, 3, 0)

5.5.3 Spegnimento della zona cottura

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata.
 - ▶ Scorrere completamente verso il basso fino a quando **□** compare sul display della zona cottura.
- oppure
- ▶ toccare **-** fino a quando sul display della zona cottura compare **□**.
 - Infine compare l'indicatore di calore residuo H.

Spegnimento veloce di una zona cottura (Quick Off)

- ▶ Premere a lungo sulla zona cottura
- Come conferma viene emesso un segnale acustico più lungo.
- Sul display della zona cottura compare eventualmente l'indicatore di calore residuo H. In assenza di calore residuo viene subito visualizzato **□**.

5.5.4 Avvio cottura automatico

- i** Il tempo di inizio cottura viene determinato automaticamente dal sistema basandosi sul livello di potenza impostato.

Attivazione funzione di inizio cottura automatico

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Impostazione del livello di potenza (= proseguimento cottura)
- ▶ Toccare il pulsante di inizio cottura **■**
- La funzione di inizio di cottura automatico viene attivata.
- Accanto alla zona cottura viene visualizzato il simbolo dell'inizio cottura automatico **■**.

- i** Aumentando il livello di potenza di una zona cottura mentre la funzione di inizio cottura automatico è attiva questa funzione continuerà ad essere attiva. Il tempo di inizio cottura viene adattato.

- i** Se il livello di potenza di una zona cottura viene ridotto mentre la funzione di inizio cottura automatico è attiva questa funzione verrà disattivata.

Interruzione dell'inizio cottura automatico

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Premere a lungo sul pulsante inizio cottura **■**
- La funzione di inizio cottura automatico viene disattivata.
- La zona cottura passa al livello di potenza precedentemente impostato.


Tempo scaduto

- Quando è scaduto il tempo di inizio cottura viene attivato il proseguimento cottura impostato precedentemente.
- Il simbolo di inizio cottura non viene più visualizzato.

5.5.5 Livello power

- i** Se su un piano cottura una zona cottura viene fatta funzionare con livello power il funzionamento della seconda zona cottura è possibile con un livello di potenza di max. 5 (eccezione: con gli apparecchi CKG e CKT il livello power può essere attivato per entrambe le zone cottura).
- i** Se attivando il livello power per la seconda zona cottura viene impostato un livello di potenza superiore a 5 questa viene automaticamente ridotta al livello di potenza 5.
- i** Se la seconda zona cottura è impostata a un livello di potenza superiore a 5 il livello power attivo della prima zona cottura viene ridotto automaticamente.

Attivazione del livello power di una zona cottura

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
 - ▶ Toccare **+** con livello di potenza 9 attivo oppure
 - ▶ premere a lungo sullo slider  nell'area più in alto (= posizione dello slider 7-9).
- oppure
- ▶ scorrere sul livello di potenza 9 e mantenere la posizione
 - Sullo slider viene visualizzata un'animazione.
 - Sul display zone cottura compare **P** (dapprima 3 volte lampeggiante, poi fisso).

- i** Dopo 10 minuti il livello power torna automaticamente al livello di potenza 9. Eccezione: con il piano cottura a gas CKG il livello power è limitato a 20 minuti.

Disattivare il livello power

Il livello power viene interrotto non appena viene impostato un altro livello di potenza (v. Impostazione del livello di potenza).


5.5.6 Attivazione di due circuiti nei piani cottura CKCH e CKCB


- i** L'attivazione di due circuiti può anche essere attivata e/o disattivata con le funzioni di inizio cottura, timer e di mantenimento calore attive. Con l'attivazione della funzione bridge viene attivato automaticamente il secondo circuito di riscaldamento.

Premesse per l'attivazione di due circuiti:


- processo di cottura con un livello di potenza >0

Attivazione secondo circuito di riscaldamento

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Impostazione del livello di potenza
- ▶ Toccare il pulsante circuito di riscaldamento 
- Il secondo circuito di riscaldamento viene attivato per la zona cottura selezionata.

- Il processo di cottura viene proseguito al livello di potenza impostato con due circuiti di riscaldamento attivi.
- Accanto alla zona cottura viene visualizzato il simbolo del circuito di riscaldamento .



Disattivazione del secondo circuito di riscaldamento

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Premere a lungo sul pulsante circuito di riscaldamento 
- Il secondo circuito di riscaldamento viene disattivato.
- Il processo di cottura viene proseguito al livello di potenza impostato con solo un circuito di riscaldamento attivo.

5.5.7 Funzione bridge



- i** Con la funzione bridge attivata entrambe le zone cottura di un apparecchio vengono combinate e funzionano allo stesso livello di cottura.
- i** Con la funzione bridge attivata il livello power **P** nei piani cottura CKFI, CKI, CKIW, CKCH e CKCB non può essere utilizzato. Con la griglia Teppanyaki in acciaio inox il livello power **P** è possibile.
- i** Nel piano cottura CKCB con l'attivazione della funzione bridge viene attivato automaticamente il secondo circuito di riscaldamento della zona cottura posteriore.

Attivazione funzione bridge

- ▶ Toccare una zona cottura
- ▶ Toccare il pulsante bridge 
- Ora è attiva la funzione bridge.
- Il simbolo bridge  si illumina.
- La seconda zona cottura viene attivata e funziona con lo stesso livello di potenza.
- I display di entrambe le zone cottura indicano lo stesso livello di potenza.
- Vengono adottate le funzioni aggiuntive delle zone cottura attive.
- Le modifiche al livello di potenza agiscono ora simultaneamente su entrambe le zone cottura.

- i** Se entrambe le zone cottura di un piano cottura sono già attive la funzione bridge non è attivabile. Se le zone cottura non sono attive, o se ne è attiva solo una, può essere attivata la funzione bridge.

Disattivazione funzione bridge

- ▶ Toccare una zona cottura con funzione bridge attiva
 - ▶ Premere a lungo sul pulsante bridge 
 - La funzione bridge viene disattivata.
 - La zona cottura selezionata rimane attiva.
- oppure
- ▶ premere a lungo sulla zona cottura con funzione bridge attiva e/o premere a lungo sul pulsante bridge 
 - La funzione bridge viene disattivata.
 - Tutte le zone cottura vengono disattivate.

- i** Se per i piani cottura a induzione con funzione bridge attiva non viene riconosciuta una pentola idonea per un periodo di 10 minuti (Riconoscimento pentola) la funzione bridge verrà terminata e le zone cottura verranno disattivate.

Consigli per i piani cottura CKFI, CKI e CKIW: Trasmissione funzioni zone cottura



Con l'aiuto della funzione bridge nei piani cottura a induzione è possibile trasmettere le funzioni delle zone cottura attive (ad es. inizio cottura, timer, mantenimento in caldo) semplicemente e rapidamente da una zona cottura all'altra. La funzione bridge qui è solo mezzo per un fine.

- ▶ Attivare la funzione bridge
- La seconda zona cottura viene attivata e le funzioni di cottura attive vengono riprese in automatico.
- ▶ Spostare la pentola sulla seconda zona cottura.
- Dopo 10 secondi la prima zona cottura e la funzione bridge vengono automaticamente disattivate attraverso il riconoscimento pentola.

5.5.8 Impostare il livello mantenimento calore

- i** Sono disponibili tre diversi livelli mantenimento calore (v. anche cap. Descrizione apparecchio).



Attivare il livello mantenimento calore

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Toccare il pulsante livello mantenimento calore 
- Viene visualizzato il 1° livello mantenimento calore (-).
- Accanto alla zona cottura viene visualizzato il simbolo mantenimento calore .
- Con la griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT viene visualizzata inoltre la temperatura sul display 7 segmenti nella parte superiore dello slider.

Alzare o ridurre il livello mantenimento calore

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Scorrere verso l'alto o verso il basso fino al livello di calore desiderato



Disattivare la funzione mantenimento calore



- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Premere a lungo sul pulsante di mantenimento calore  oppure
- ▶ toccare il pulsante Meno  fino al livello di potenza 0
- La funzione livello mantenimento calore viene disattivata.
- Sul display della zona cottura compare eventualmente l'indicatore di calore residuo H.

5.5.9 Funzione di pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT



- i** La funzione di pulizia regola la griglia Teppanyaki in acciaio inox costantemente su una temperatura di 70 °C, ottimale per la pulizia .

Attivare la funzione di pulizia

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Toccare il pulsante livello mantenimento calore 
- Verrà visualizzato il 1° livello mantenimento calore (-).
- ▶ Toccare il pulsante Meno 
- o
- ▶ scorrere verso il basso
- o
- ▶ Toccare la posizione più bassa dello slider

- Le due zone cottura verranno accoppiate automaticamente e verrà visualizzato il simbolo della funzione bridge .
- In entrambe le zone cottura verrà visualizzato  e nel display multifunzionale comparirà CLEAR.
- La funzione di pulizia viene attivata e la griglia Teppanyaki in acciaio inox viene riscaldata alla temperatura di 70°C.
- Durante la fase di riscaldamento lampeggerà il display "hot" e sui display delle zone cottura sarà visualizzata un'animazione.
- Non appena sarà stata raggiunta la temperatura di pulizia il display "hot" sarà illuminato con luce fissa; sui display delle zone cottura sarà visualizzata un'altra animazione.

Disattivare la funzione di pulizia



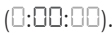
- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Premere a lungo sul pulsante di mantenimento calore 
- o
- ▶ toccare il pulsante Meno  fino al livello di potenza 0
- La funzione di pulizia viene disattivata.
- Sul display della zona cottura comparirà eventualmente l'indicatore di calore residuo H.

- i** Dopo 10 minuti la funzione di pulizia verrà disattivata automaticamente.

5.5.10 Timer zone cottura

- i** La funzione timer può essere utilizzata per ogni zona cottura. Possono essere attivati contemporaneamente più timer (multitimer).
- i** Se la funzione bridge è attiva verrà ripreso il timer per entrambe le zone cottura.

Attivazione timer

- ▶ Tocco su una zona cottura
- Vengono visualizzate le funzioni aggiuntive delle zone cottura.
- Se la zona cottura selezionata non è ancora attiva (= livello di potenza ) può essere impostato ora un livello di potenza.
- ▶ Toccare il pulsante timer 
- Nel display 7 segmenti sopra lo slider compaiono le indicazioni del tempo in ore, minuti e secondi ()
- Il sistema passa alla modalità di colore "beige".

Impostazione del tempo



- ▶ Impostare il tempo desiderato:

Comando	Selezione in h./min./sec.	
Tocco su		0:00:00
Tocco su		0:00:00
Comando	Aumentare il tempo	Ridurre il tempo
Tocco su		
Scorrere	 verso l'alto	 verso il basso

Tab. 5.3 impostazione del tempo

- Nel display del pannello di cottura compare il pulsante avvio .

Avvio timer


- ▶ Toccare il pulsante di avvio 
- Viene emesso un segnale acustico e confermato il valore impostato.
- Il tempo impostato comincia a scorrere.
- Accanto alla zona cottura viene visualizzato il simbolo del timer .
- Il display del pannello di comando passa dopo 3,5 secondi al display standard.
- Il sistema visualizza 10 secondi prima dello scadere del periodo di tempo impostato il tempo residuo. La zona cottura corrispondente lampeggia.

Visualizzare tempo residuo


Il timer zone cottura viene attivato e il tempo impostato comincia ad avanzare:

- ▶ toccare una zona cottura
- Il periodo di tempo residuo viene visualizzato sul display del pannello di comando.




Modificare timer attivo

- ▶ Toccare una zona cottura con timer attivo
- Il sistema passa alla modalità di colore “rosso”.
- Viene visualizzato il tempo residuo.
- ▶ Toccare il pulsante timer 
- Il timer viene bloccato.
- Viene visualizzato il tempo residuo.
- Il sistema passa alla modalità editing timer. (modalità di colore “beige”).
- ▶ Modificare il tempo impostato (v. Impostazione del tempo).
- ▶ Attivare il timer (v. „Attivazione timer“).

Interruzione del timer

- ▶ Toccare una zona cottura con timer attivo
- Viene visualizzato il tempo residuo.
- ▶ Premere a lungo sul pulsante timer 
- Il timer viene terminato.
- Il sistema passa al display standard.
- La zona cottura rimane attiva nel livello di potenza impostato.

Tempo scaduto

- Risuona un segnale acustico.
- L'indicazione del tempo  e il simbolo del timer  lampeggiano brevemente.
- Trascorso il tempo impostato la zona cottura viene portata al livello di potenza .
- Sul display della zona cottura compare eventualmente l'indicatore di calore residuo H.

Multi-timer

- i** Per tutte le zone cottura possono essere impostati contemporaneamente diversi timer.


Per una zona cottura è già attivo un timer:

- ▶ Toccare un'altra zona cottura attiva
- ▶ Attivare il timer (v. Attivazione timer)
- ▶ Impostare il tempo (v. Impostazione del tempo)
- ▶ Attivare il timer (v. Attivazione timer)


5.5.11 Funzione pausa

- i** Con la funzione pausa si possono interrompere per breve tempo i processi di cottura. L'interruzione del processo di cottura può durare al massimo 10 minuti. Se la funzione pausa non viene annullata durante questo tempo tutte le zone cottura vengono disattivate.
- i** Durante la pausa la funzione ventilatore non viene interrotta. Le funzioni attive bridge e contaminuti breve rimangono conservate. I timer attivi vengono interrotti

Attivazione della funzione pausa

- ▶ Toccare il pulsante pausa 
- Il pulsante pausa si illumina, tutti i processi di cottura vengono interrotti e viene emesso un segnale acustico.
- I display delle zone cottura si oscurano e lampeggiano.
- Il timer di pausa viene attivato (max. 10 minuti).

Disattivazione funzione pausa

- ▶ Premere a lungo sul pulsante pausa 
- Il pulsante pausa viene oscurato e si ha un segnale luminoso più lungo.
- I display zona cottura si illuminano e non lampeggiano più.
- Riprendono tutti i processi di cottura al livello di potenza impostato prima della pausa.

6 Menu

i Di seguito si trovano le spiegazioni relative al comando del menu e una descrizione di tutte le voci di menu più importanti accessibili al cliente finale.

i Per i rivenditori partner e distributori sono disponibili altre voci di menu (vd. cap. “Menu ampliato”).

6.1 Panoramica menu

i A seconda della configurazione degli apparecchi il sistema BORA Classic 2.0 mostra solo le voci di menu rilevanti/pertinenti.

Voce di menu/Definizione/ Campo di selezione	Impostazione di fabbrica
Menu:	
1 Volume dei segnali acustici (10 - 100%)	80%
2 Protezione bambini (on/off)	Off
3 Comando dell'aspiratore automatico (On/Off)	Off
4 Durata blocco pulizia (5 - 30 s)	15 s
5 Durata della funzione di spegnimento automatico ritardato (10 - 30 min)	20 min
6 Richiesta versione di software	
7 Richiesta versione di hardware	
8 Aggiornamento del software del sistema	
9 Esportazione dati	
A Visualizzare la durata utile del filtro aria di ricircolo (solo per il funzionamento filtrante)	
B Visualizzare il tipo di filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro (solo per il funzionamento filtrante, solo per il funzionamento filtrante la durata utile del filtro rimanente è < 20 h)	
H Configurazione del sistema di aspirazione	Filtrante
J Selezionare il tipo di filtro (solo nel funzionamento filtrante)	F1 (ULBF)
L Configurazione ventilatore	1
Menu ampliato (necessario codice d'accesso):	
B Visualizzare il tipo di filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro (solo per il funzionamento filtrante)	
D Modalità demo	Off
E Test display e pulsanti	
F Ripristinare le impostazioni di fabbrica	
Menu di configurazione gas (solo per CKG):	
P GPU (n° identificazione gas)	0
S GAS (curva caratteristica gas)	B
T GAS (disattivare il gas)	


Tab. 6.1 Panoramica menu

6.2 Comandare il menu


Richiamare il menu

i Il menu può essere richiamato soltanto se tutte le zone cottura e l'aspiratore per piano cottura sono inattivi. Inoltre non deve essere presente alcun calore residuo.



i Il pulsante menu viene visualizzato sul pannello di comando quando tutte le funzioni sono inattive e quando non è presente alcun calore residuo.

- ▶ Tocco sul pulsante menu 
- Il menu viene richiamato e viene visualizzata la prima voce di menu (modalità di colore “beige”).

Terminare il menu

- ▶ Premere a lungo il pulsante menu 
- Il menu viene terminato e compare il display standard.

Navigazione menu

- ▶ Toccare  o  per passare alla voce di menu desiderata.
- Dopo aver selezionato una voce di menu il display passa automaticamente, dopo 2 secondi, al valore impostato.

Rappresentazione schematica

i Per aiutare nella scelta il menu mostra per ogni voce di menu il numero di impostazioni selezionabili (1 - 3).

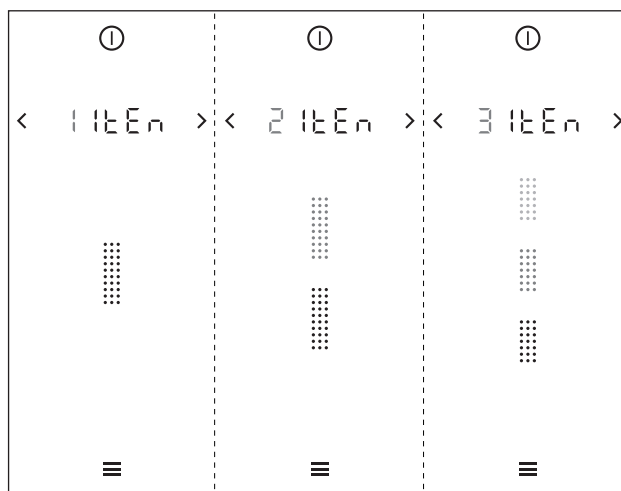




Fig. 6.1 Rappresentazione schematica delle possibilità di selezione

Confermare e salvare le impostazioni di menu

- ▶ Toccare  oppure 
- oppure
- ▶ premere a lungo il pulsante menu 
- Il sistema adotta e archivia automaticamente i valori impostati passando da una voce di menu all'altra o se si abbandona il menu.

6.3 Voci di menu standard

6.3.1 Voce di menu 1: Volume dei segnali acustici

i Il volume impostato attualmente viene visualizzato richiamando la voce di menu nel display 7 segmenti sopra allo slider.

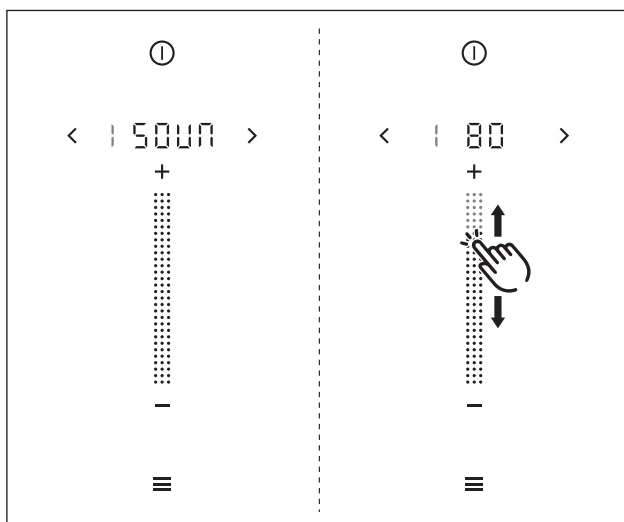



Fig. 6.2 Voce di menu 1: volume dei segnali acustici

Impostazione volume segnali acustici:

- ▶ scorrere  verso l'alto o verso il basso fino al volume desiderato
- oppure
- ▶ toccare **+** o **-** fino al volume desiderato
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione.

6.3.2 Voce di menu 2: Protezione bambini

i Con la voce di menu 2 la protezione bambini può essere attivata o disattivata permanentemente. L'impostazione effettuata viene assunta permanentemente al prossimo avvio del sistema.

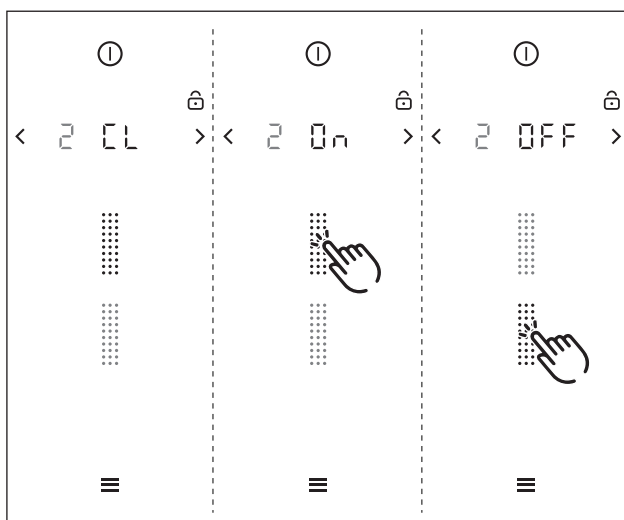






Fig. 6.3 Voce di menu 2: Protezione bambini

Attivazione permanente della protezione bambini

- ▶ Toccare la parte superiore dello slider 
- Sul display viene visualizzato 
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione.
- La protezione bambini è attivata permanentemente.

Disattivazione permanente della protezione bambini

- ▶ Toccare la parte inferiore dello slider 
- Sul display viene visualizzato 
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione.
- La protezione bambini è disattivata permanentemente.

6.3.3 Voce di menu 3: Comando dell'aspiratore automatico

i Con la voce di menu 3 il sistema di aspirazione automatica può essere attivato o disattivato permanentemente. L'impostazione selezionata viene immediatamente adottata.

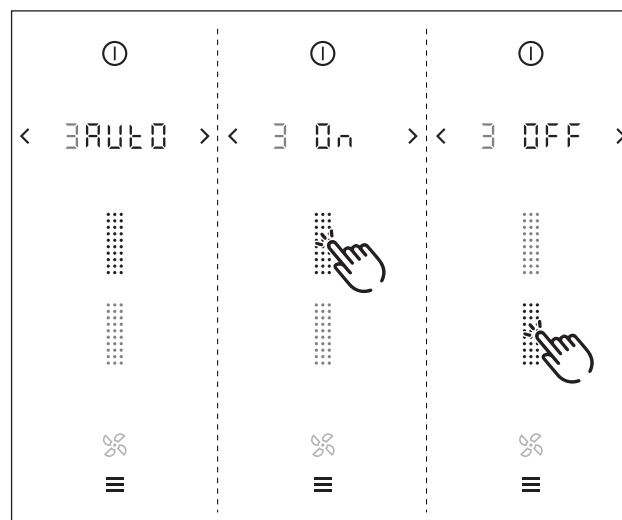






Fig. 6.4 Voce di menu 3: Automatismo di aspirazione

Attivazione permanente dell'automatismo di aspirazione

- ▶ Toccare la parte superiore dello slider 
- Sul display viene visualizzato 
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione.
- L'automatismo di aspirazione è attivato permanentemente.

Disattivare permanentemente l'automatismo di aspirazione

- ▶ Toccare la parte inferiore dello slider 
- Sul display viene visualizzato 
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione.
- L'automatismo di aspirazione è disattivato permanentemente.

6.3.4 Voce di menu 4: Durata del blocco pulizia (funzione asciugatura)

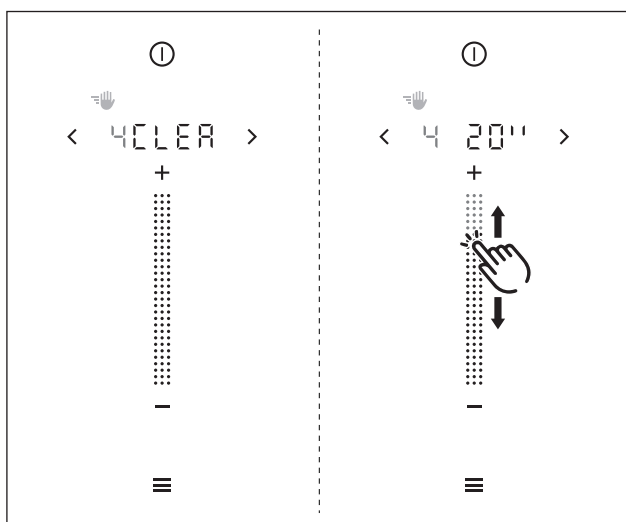


Fig. 6.5 Voce di menu 4: Durata del blocco pulizia

Impostare la durata del blocco pulizia

- ▶ Scorrere fino alla durata desiderata (5-30 sec.) oppure
- ▶ toccare **+** o **-** fino alla durata desiderata
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione.

6.3.5 Voce di menu 5: Durata della funzione di spegnimento automatico ritardato

- i** Un ritardo d'arresto dell'aspiratore per piano cottura è opportuno ed è espressamente consigliato da BORA.

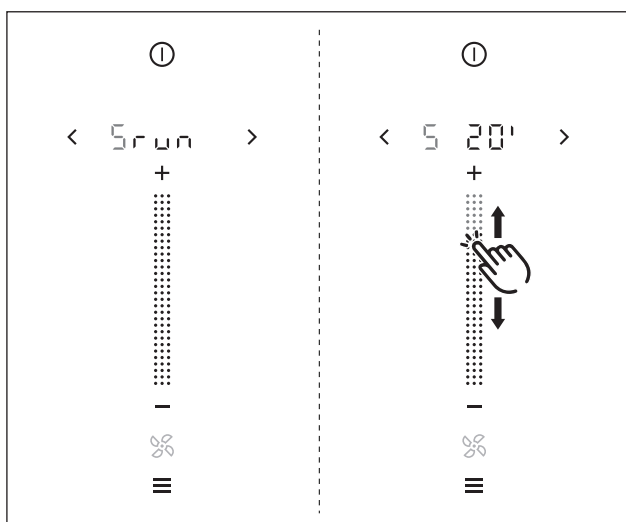



Fig. 6.6 Voce di menu 4: Durata del blocco pulizia

Impostare il periodo di ritardo d'arresto del ventilatore

- ▶ Scorrere  fino alla durata desiderata (10-30 min.) oppure
- ▶ toccare **+** o **-** fino alla durata desiderata
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione.

6.3.6 Voce di menu 6: Richiesta versione di software

- i** La versione del software del sistema può essere necessaria al Team servizio di assistenza BORA per la ricerca d'errore.

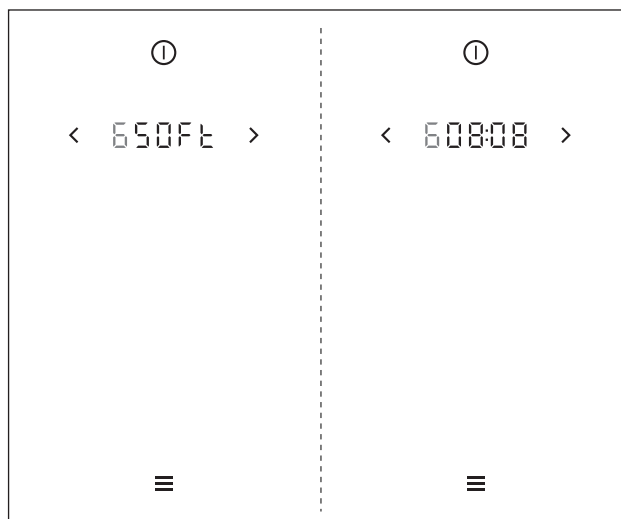


Fig. 6.7 Voce di menu 6: Richiesta versione di software

- Dopo 2 secondi viene visualizzata la versione attuale del software del sistema.

6.3.7 Voce di menu 7: Richiesta versione di hardware

- i** La versione dell'hardware montata può essere necessaria al Team servizio di assistenza BORA per la ricerca d'errore.

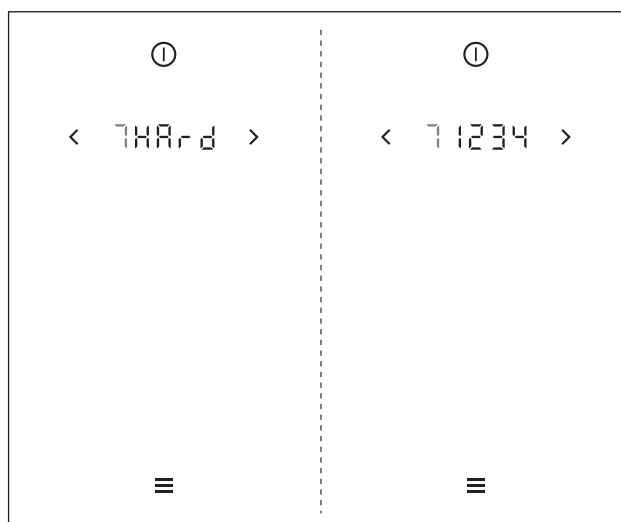


Fig. 6.8 Voce di menu 7: Richiesta versione di hardware

- Dopo 2 secondi viene visualizzata la versione attuale dell'hardware del sistema.

6.3.8 Voce di menu 8: Aggiornamento del software del sistema

- i** Per la risoluzione degli errori può essere necessario un aggiornamento del software del sistema.
- i** La versione più recente di software per il sistema BORA Classic 2.0 è disponibile gratuitamente sul sito web di BORA. (www.bora.com, Prodotti, BORA Classic 2.0, BORA Classic Aspiratore per piano cottura CKA2/CKA2AB, Documentazione).

Scansionando il QR-Code verrai trasferito direttamente alla pagina con la versione di software più recente.



- i** Come supporto di memoria per il file di aggiornamento è necessaria una chiavetta USB con formattazione FAT32. Questa chiavetta deve essere inserita nell'interfaccia USB dell'aspiratore per piano cottura.
- i** Sulla chiavetta USB deve essere salvato un file di aggiornamento valido. Il file di aggiornamento sarà disponibile, quando sarà il momento, presso il Servizio di assistenza BORA.

Avviare l'aggiornamento del software

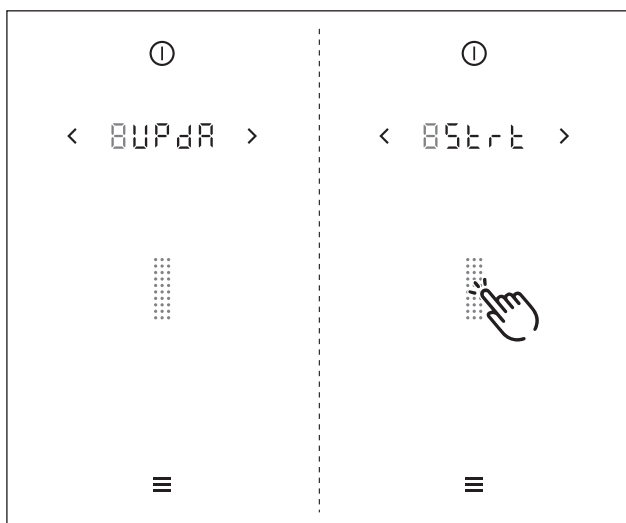






Fig. 6.9 Voce di menu 8: Avviare l'aggiornamento del software

- ▶ Inserire la chiavetta USB con il file di aggiornamento nell'interfaccia USB dell'aspiratore per piano cottura.
- ▶ Toccare lo slider 
- Viene avviato l'aggiornamento del software.
- Il display per la prima fase del processo di aggiornamento lampeggia.

Processo di aggiornamento

Il processo di aggiornamento avviene in tre fasi. Queste tre fasi del processo sono visualizzate sul display tramite i segmenti beige dello slider (  ). Le fasi di volta in volta attive lampeggiano. Quando una fase del processo è stata completata con successo il segmento corrispondente cessa di lampeggiare e si illumina in verde. È cominciata la fase successiva del processo.

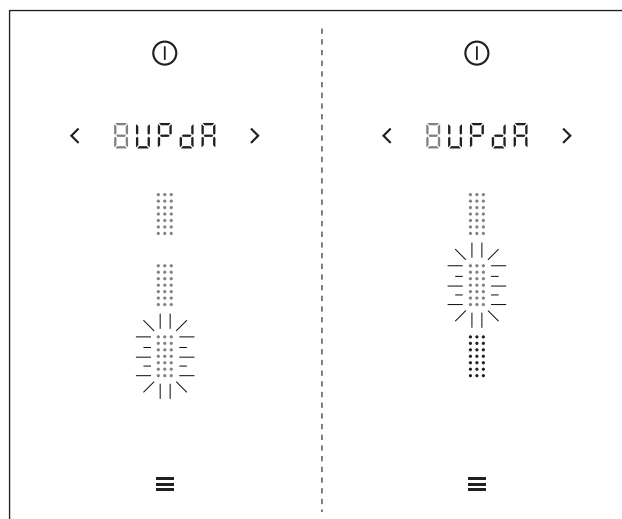


Fig. 6.10 Voce di menu 8: Fasi del processo di aggiornamento del software

- i** Se l'aggiornamento procede senza errori tutti e tre i segmenti delle fasi saranno illuminati in verde. Al termine il sistema verrà rilanciato automaticamente.
- i** L'aggiornamento si è concluso con successo se dopo aver riavviato il sistema sul display compare **SOFT**.
- i** Se durante una fase di aggiornamento dovesse verificarsi un errore (il segmento corrispondente dello slider si illumina in rosso) l'intero processo di aggiornamento verrà terminato. Nel display del pannello di comando compare una segnalazione d'errore (es. **E 123**; v. cap. Risoluzione dei guasti).

6.3.9 Voce di menu 9: Esportazione dati

- i** L'esportazione dati facilita l'analisi degli errori.
- i** Come supporto di memoria per l'esportazione dati è necessaria una chiavetta USB con formattazione FAT32. Questa chiavetta deve essere inserita nell'interfaccia USB dell'aspiratore per piano cottura.
- i** L'esportazione dati avviene in tre fasi. La visualizzazione delle tre fasi del processo avviene sul display del pannello di comando esattamente come per l'aggiornamento del software (v. Voce di menu 8).

Cominciare esportazione dati

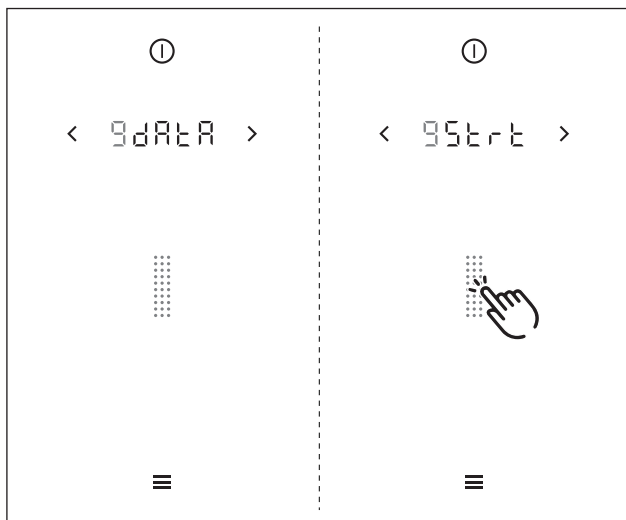



Fig. 6.11 Voce di menu 9: Esportazione dati

- ▶ Inserire la chiavetta USB formattata nell'interfaccia USB.
- ▶ Toccare lo slider 
- Comincia l'esportazione dati.
- Il display per la prima fase del processo di esportazione lampeggia.

- i** Se l'esportazione dati è avvenuta senza errori tutti e tre i segmenti delle fasi saranno illuminati in verde.
- i** Se si verifica un errore durante l'esportazione dati (il segmento corrispondente dello slider si illumina in rosso) questa verrà immediatamente terminata. Nel display del pannello di comando compare una segnalazione d'errore (es. E 123; v. cap. Risoluzione dei guasti).

6.3.10 Voce di menu A: Visualizzare la durata utile del filtro aria di ricircolo (solo per il funzionamento filtrante)

- i** Attraverso il tipo di filtro configurato nel sistema viene definita la durata utile massima del filtro aria di ricircolo.
- i** La durata utile residua del filtro aria di ricircolo viene visualizzata nel display multifunzionale alla precisione dell'ora e rappresentata inoltre visivamente nei colori verde, arancio e rosso attraverso lo slider.

Display:

Durata utile residua	Colore	Significato
> 20 h	Verde	sostituzione filtro per i grassi non ancora necessaria
5 - 20 h	Arancio	sostituzione filtro per i grassi a breve scadenza
< 5 h	Rosso	Il filtro deve essere sostituito (quanto prima)

Tab. 6.2 spia durata utile massima del filtro aria di ricircolo

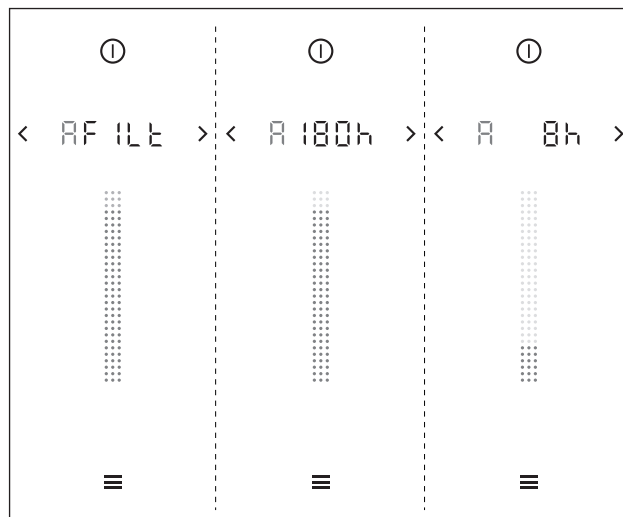


Fig. 6.12 Voce di menu A: visualizzare la durata utile del filtro aria di ricircolo

- i** Se si supera la durata utile del filtro al carbone attivo si può compromettere il funzionamento corretto del sistema. Il funzionamento dell'aspiratore per piano cottura continua ad essere possibile, ma si estinguono i diritti di garanzia.

6.3.11 Voce di menu B: Visualizzare il tipo di filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro (solo per funzionamento filtrante)

- i** Nel menu verrà visualizzata la voce di menu B soltanto se la durata utile del filtro rimanente è < 20 h. Nel menu ampliato (è necessario il codice d'accesso) è visualizzata sempre la voce di menu B.
- i** Se viene richiamata la voce di menu B: viene visualizzato automaticamente l'ultimo tipo di filtro utilizzato.
- i** Se il filtro ha raggiunto la durata utile nel menu comparirà la spia di manutenzione filtro e il filtro dovrà essere sostituito. Dopo la sostituzione del filtro la durata utile del filtro dovrà essere ripristinata.

Selezionare il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro:

Pulsante superiore slider:

- Tipo di filtro 1 (F 1)= BORA Scatola di depurazione aria ULBF (o filtri di altri produttori con una durata utile di 300 ore)

Pulsante inferiore slider:

- Tipo di filtro 3 (F 3)= BORA Scatola di depurazione aria ULB3X (o filtri di altri produttori con una durata utile di 600 ore)

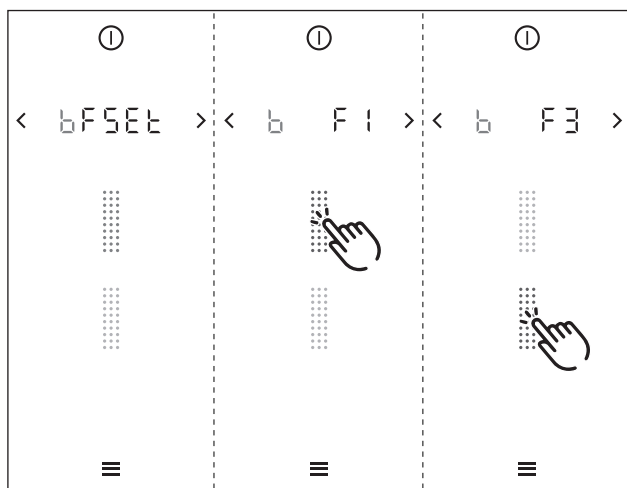



Fig. 6.13 Voce di menu B: Visualizzare il tipo di filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro

- ▶ Toccare il pulsante tattile dello slider 
- Viene selezionato il tipo di filtro e viene ripristinata la durata utile del filtro.
- Infine viene visualizza la nuova durata utile residua del filtro aria di ricircolo.

6.3.12 Voce di menu H: F_{in} configurazione del sistema di aspirazione

- i** La modalità operativa del sistema di aspirazione deve essere impostata.

Sono disponibili due modalità operative:

- sistema filtrante (F_{in})
- sistema aspirante (F_{out})

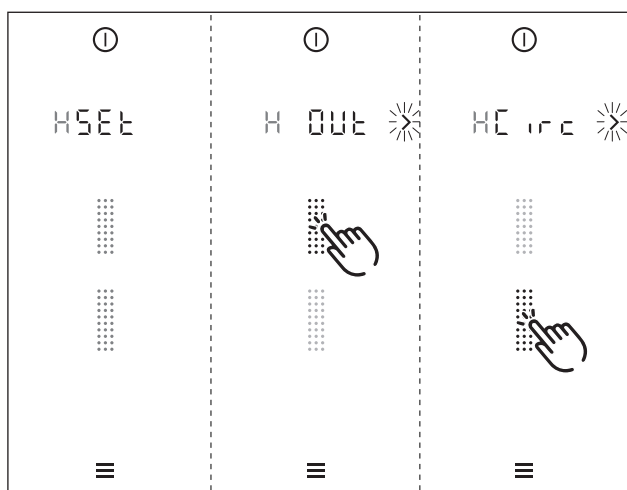



Fig. 6.14 Configurazione display sistema aspirante

- ▶ Selezionare la modalità operativa adeguata (toccare il segmento corrispondente dello slider .
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione.

6.3.13 Voce di menu J: F_{out} selezionare il tipo di filtro (solo nel funzionamento filtrante)

- i** La voce di menu J compare solo se nella configurazione del sistema di aspirazione è stata selezionata la modalità operativa "sistema filtrante".

Deve essere definito il tipo di filtro montato.

È possibile scegliere tra due filtri diversi:

- Tipo di filtro 1 (F_1)= BORA Scatola di depurazione aria ULBF (o filtri di altri produttori con una durata utile di 300 ore)
- Tipo di filtro 3 (F_3)= BORA Scatola di depurazione aria ULB3X (o filtri di altri produttori con una durata utile di 600 ore)

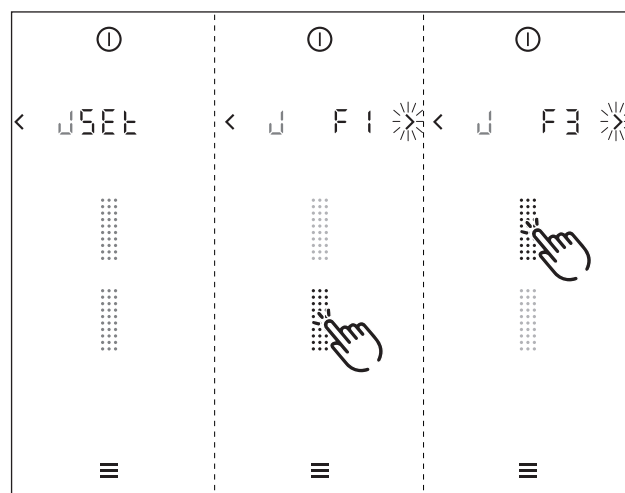



Fig. 6.15 Selezionare display tipo di filtro

- ▶ Selezionare il tipo di filtro montato (toccare il segmento corrispondente dello slider .
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione.

6.3.14 Voce di menu L: F_{in} configurazione ventilatore

- i** Nella configurazione del ventilatore vengono riconosciuti automaticamente dal sistema il tipo di ventilatore montato e il numero di ventilatori e viene eseguita la relativa configurazione. Durante prima messa in funzione eseguita dall'installatore si deve controllare se il riconoscimento del ventilatore è avvenuto correttamente.

Avviare configurazione ventilatore

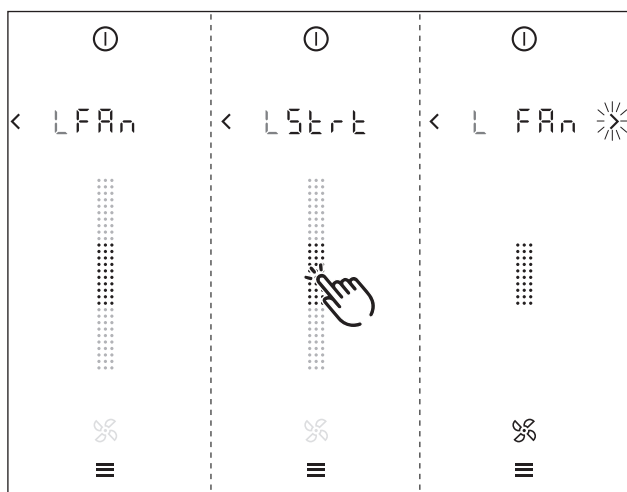










Fig. 6.16 Avviare display configurazione ventilatore

- ▶ Toccare il pulsante dello slider 
 - Viene avviata la configurazione del ventilatore.
 - Durante la configurazione del ventilatore il pulsante dello slider e il simbolo del ventilatore lampeggiano.
- i** Quando la configurazione del ventilatore si è conclusa il display cessa di lampeggiare.
- i** Se la configurazione del ventilatore è stata portata a termine con successo il pulsante dello slider  e il simbolo del ventilatore  sono visualizzati in verde.
- i** Se la configurazione del ventilatore non è stata portata a termine con successo i pulsanti dello slider  e il simbolo del ventilatore  sono visualizzati in rosso.

Controllare il riconoscimento del ventilatore

- ▶ Controllare se il sistema ha riconosciuto correttamente tutti i ventilatori.

Display	Colore	Risultato
	verde	1 ventilatore riconosciuto
	verde	2 ventilatori riconosciuti
	rosso	0 ventilatori riconosciuti, errore (v. cap. Risoluzione dei guasti)

Tab. 6.3 Possibili risultati del riconoscimento ventilatore

- i** Se in occasione del riconoscimento del ventilatore è già stato collegato un contatto di prossimità per finestre ricordare che è necessaria anche l'approvazione di quest'ultimo (finestra inclinata/aperta).

7 Menu ampliato

(Necessario codice d'accesso)

i I partner commerciali e i distributori BORA hanno la possibilità di ampliare il menu attivando altre voci di menu. Questo menu ampliato può essere richiamato soltanto inserendo un codice d'accesso corrispondente al proprio diritto d'accesso.

i Il codice d'accesso per il menu ampliato, con il relativo diritto d'accesso, è disponibile nel BORA PartnerNet. Il BORA PartnerNet è la piattaforma di servizio per partner commerciali e distributori.



Scansionare il QR-Code o seguire il seguente link:
<https://partner.bora.com/it/classic-2>

Richiamare il menu ampliato

i Il menu ampliato può essere richiamato soltanto se tutte le zone cottura e l'aspiratore per piano cottura sono inattivi. Inoltre non deve essere presente alcun calore residuo.

i Il pulsante menu viene visualizzato sul pannello di comando quando tutte le funzioni sono inattive e quando non è presente alcun calore residuo.

- ▶ Tenere premuto il pulsante menu
- Comparirà il display per inserire il codice d'accesso di quattro cifre.

Inserimento del codice d'accesso

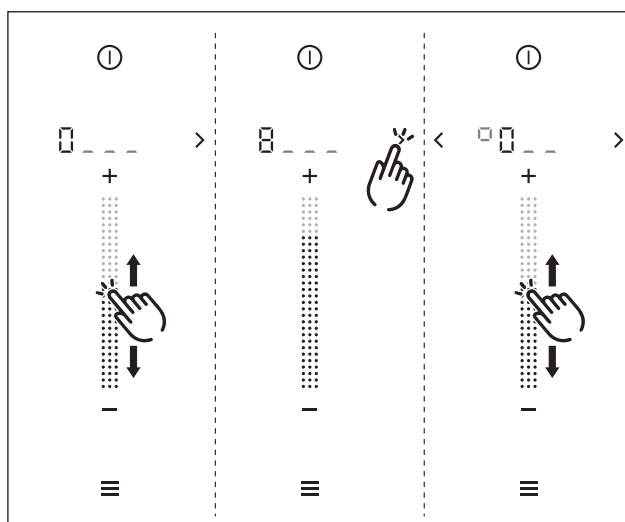


Fig. 7.1 Inserimento del codice d'accesso

- ▶ Impostare la prima cifra del codice d'accesso per mezzo dello slider.
- ▶ Toccare oppure per passare alla cifra precedente o successiva
- ▶ Continuare a digitare le cifre ripetendo la procedura fino a quando non saranno state inserite tutte le 4 cifre del codice d'accesso.

Interruzione dell'inserimento del codice d'accesso

- ▶ Tenere premuto il pulsante menu
- L'inserimento del codice si interrompe e il sistema ritorna al display standard.

Conferma del codice d'accesso

Se sono state inserite tutte le 4 cifre del codice d'accesso:

- ▶ toccare il pulsante menu
- Se il codice è stato inserito correttamente il menu ampliato viene attivato e viene visualizzata la voce di menu 1 „Volume ddei segnali acustici“.

i Anche se è stata attivata l'area di menu protetta verranno visualizzate dapprima tutte le voci di menu standard (v. cap. „Menu“). Quindi seguiranno le voci del menu ampliato.

i Se non è possibile confermare il codice di accesso (il sistema non reagisce) significa che il codice è stato inserito in modo errato e che il menu ampliato non può essere attivato.

Terminare il menu ampliato

- ▶ Tenere premuto il pulsante menu
- Il menu viene terminato e compare il display standard.

i Abbandonando il menu ampliato termina anche la sua attivazione. Per richiamare il menu ampliato sarà necessario inserire nuovamente il codice d'accesso.

i Se il sistema viene rilanciato dal menu ampliato (manualmente o automaticamente) dopo il rilancio il menu ampliato sarà disattivato.

7.1 Voci del menu ampliato

i Istruzioni dettagliate sul comando del menu si trovano nel capitolo „Menu“.

7.1.1 Voce di menu B: Visualizzare il tipo di filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro (solo per funzionamento filtrante)

i Se viene richiamata la voce di menu B: viene visualizzato automaticamente l'ultimo tipo di filtro utilizzato.

i Se il filtro ha raggiunto la durata utile nel menu comparirà la spia di manutenzione filtro e il filtro dovrà essere sostituito. Dopo la sostituzione del filtro la durata utile del filtro dovrà essere ripristinata.

Selezionare il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro:

Pulsante superiore slider:

- Tipo di filtro 1 (F1)= BORA Scatola di depurazione aria ULBF (o filtri di altri produttori con una durata utile di 300 ore)

Pulsante inferiore slider:

- Tipo di filtro 3 (F3)= BORA Scatola di depurazione aria ULB3X (o filtri di altri produttori con una durata utile di 600 ore)

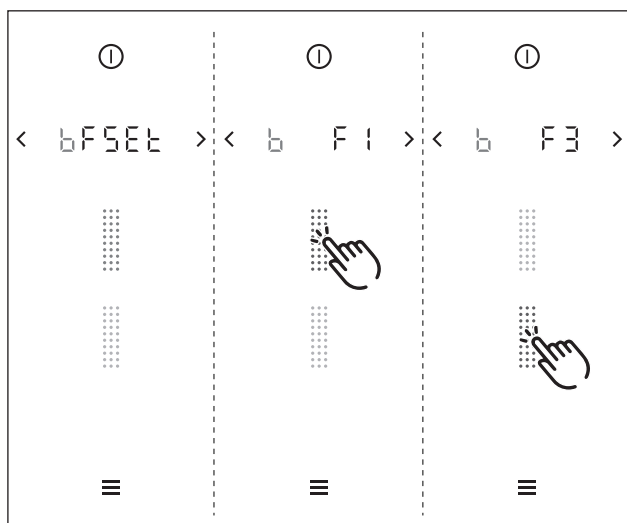


Fig. 7.2 Voce di menu B: Visualizzare il tipo di filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro

- ▶ Toccare il pulsante tattile dello slider
- Viene selezionato il tipo di filtro e viene ripristinata la durata utile del filtro.
- Infine viene visualizza la nuova durata utile residua del filtro aria di ricircolo.

7.1.2 Voce di menu D: Modalità demo

Il sistema può essere portato in modalità demo nella quale sono assicurate tutte le funzioni di comando, ma è disattivata la funzione di riscaldamento dei piani cottura.

i In modalità demo viene sempre simulata la seguente combinazione dei piani cottura:
sinistra = CKFI
destra = CKCH

i L'aspiratore per piano cottura CKA2/CKA2AB viene azionato a piene funzioni proprio come è stato configurato.

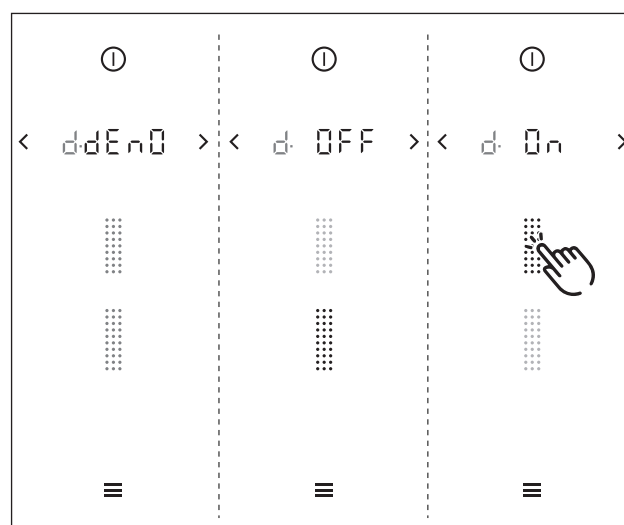


Fig. 7.3 Voce di menu D: attivare la modalità demo

Attivare la modalità demo:

- ▶ toccare la parte superiore dello slider
- La parte superiore dello slider comincia a lampeggiare e viene predisposta l'attivazione della modalità demo (può durare fino a 30 secondi).
- Infine il sistema si riavvierà automaticamente e verrà attivata la modalità demo.

i Nella modalità demo, dopo l'accensione, sul display multifunzionale compare per 4 secondi **dENO**.

Disattivare la modalità demo:

- ▶ toccare la parte inferiore dello slider
- La parte inferiore dello slider comincia a lampeggiare predisponendo la disattivazione della modalità demo (può durare fino a 30 secondi).
- Quindi il sistema si riattiverà automaticamente e sarà disattivata la modalità demo.

i Tutte le impostazioni eseguite nella modalità demo vengono annullate dopo la disattivazione della modalità demo. Saranno ripristinate le impostazioni di fabbrica per il sistema e per tutte le impostazioni effettuate. Poi deve essere effettuata la prima messa in funzione (v. cap. Prima messa in funzione).

7.1.3 Voce di menu E: test display e pulsanti

- i** Il test display e pulsanti controlla la funzionalità di tutti i LED del pannello di comando.

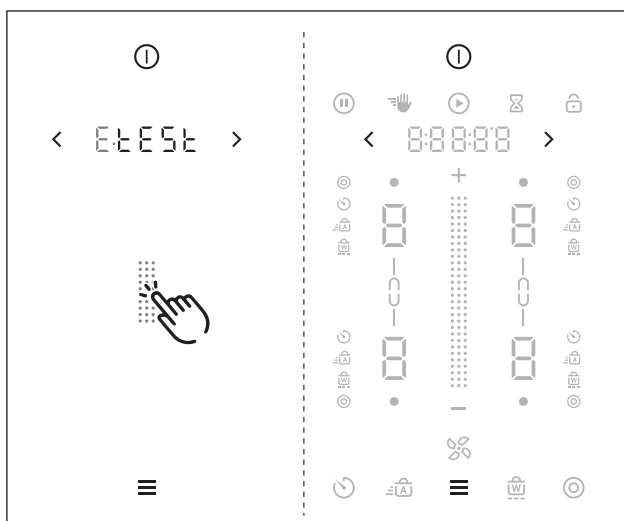


Fig. 7.4 Voce di menu E: test display e pulsanti

Attivare il test display e pulsanti:

- ▶ toccare la parte dello slider
- Tutte le aree tattili e i display del pannello di comando saranno visualizzati con una luminosità del 50%.
- Il pulsante d'accensione, la freccia di navigazione e il pulsante menu sono esclusi dal test (luminosità del 100%).

Possibilità di test:

- ▶ toccare un pulsante
- Il simbolo lampeggia con una luminosità del 100%.
- ▶ Scorrere
- Lo slider lampeggia con una luminosità del 100%. I display delle zone cottura e il display multifunzionale modificano il proprio valore in modo corrispondente alla posizione dello slider.
- ▶ Toccare una zona cottura
- Tutti gli indicatori della zona cottura lampeggiano con una luminosità del 100%.
- ▶ Toccare una funzione supplementare di cottura
- Nella rispettiva zona cottura tutti i simboli delle funzioni aggiuntive di cottura lampeggiano con una luminosità del 100%.
- ▶ Toccare **+** / **-**
- Il pulsante corrispondente lampeggia alternativamente in rosso, verde e blu.
- ▶ Toccare / / / /
- Il pulsante corrispondente lampeggia per 3 volte.

7.1.4 Voce di menu F: ripristino delle impostazioni di fabbrica

- i** Dopo il ripristino delle impostazioni di fabbrica deve essere eseguita la configurazione di base.

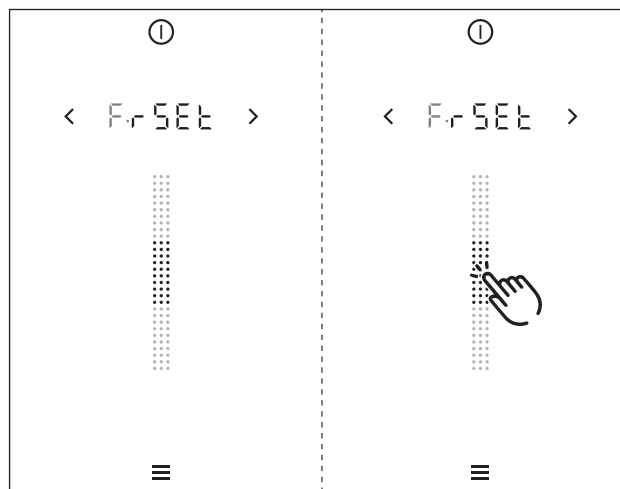


Fig. 7.5 Menüpunkt F: ripristino delle impostazioni di fabbrica

Ripristinare le impostazioni di fabbrica:

- ▶ Tocco sull'area dello slider
- Saranno ripristinate le impostazioni di fabbrica per il sistema e per tutte le impostazioni effettuate.

Eeguire la configurazione di base:

- i** per la configurazione di base vengono portate a termine automaticamente le voci di menu H, J e L (v. cap. Menu)
- i** Per segnalare la configurazione di base ancora mancante compare sul display e il simbolo del ventilatore lampeggia in rosso.
- i** In caso di interruzione della configurazione di base prima della sua conclusione al prossimo richiamo di menu si proseguirà dal punto in cui questa è stata interrotta.
- i** Fino a quando la configurazione di base non sarà stata conclusa con successo verrà richiesto di chiamare il menu ad ogni nuovo avvio.
- i** Se viene chiamata una voce di menu il sistema mostrerà automaticamente dopo 2 secondi il valore attualmente impostato. Eccezione: se non sono state ancora effettuate le impostazioni il sistema indica S E E.
- i** Il sistema adotta e memorizza le impostazioni selezionate quando si abbandona la relativa voce di menu e/o si esce dal menu.
- i** Un video con le istruzioni relative alla configurazione di base è disponibile sul sito web di BORA.

Scansionare il QR-Code o seguire il seguente link

www.bora.com/service/configuration-classic-2-0



Cominciare la configurazione di base

- ▶ Toccare il simbolo del ventilatore lampeggiante in rosso
- Il menu viene richiamato e la prima voce di menu della configurazione di base viene visualizzata (voce di menu H).
- ▶ Eseguire le impostazioni.

**7.1.5 Voce di menu H: Aspirazione
Configurazione del sistema di aspirazione**

i La modalità operativa del sistema di aspirazione deve essere impostata.

Sono disponibili due modalità operative:

- funzionamento aspirante (Aspir.)
- funzionamento filtrante (Filtr.)

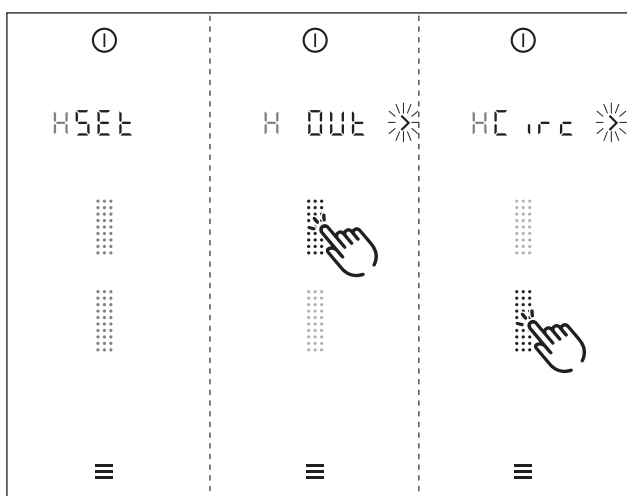


Fig. 7.6 Configurazione display sistema aspirante

- ▶ Selezionare la modalità operativa adeguata (tocco sul segmento corrispondente dello slider).
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione.

**7.1.6 Voce di menu J: Filtrazione
selezionare il tipo di filtro
(solo nel funzionamento filtrante)**

i La voce di menu J compare solo se nella configurazione del sistema di aspirazione è stato selezionata la modalità operativa "sistema filtrante".

Deve essere definito il tipo di filtro montato.

È possibile scegliere tra due filtri diversi:

- Tipo di filtro 1 (F1) = BORA Scatola di depurazione aria ULBF (o filtri di altri produttori con una durata utile di 300 ore)
- Tipo di filtro 2 (F2) = BORA Scatola di depurazione aria ULB3X (o filtri di altri produttori con una durata utile di 600 ore)

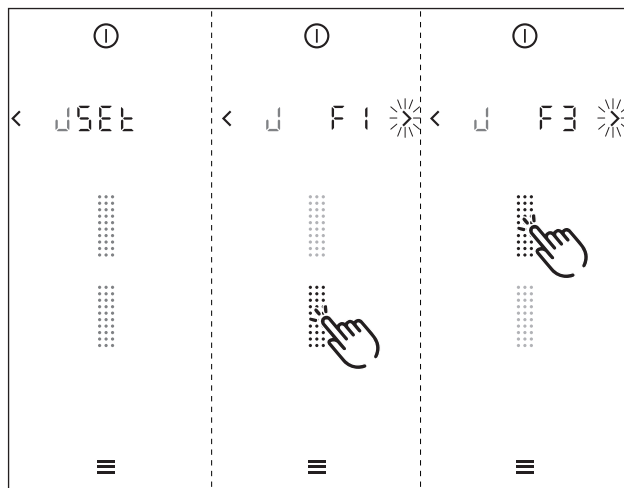


Fig. 7.7 Selezionare display tipo di filtro

- ▶ Selezionare il tipo di filtro montato (tocco sul segmento corrispondente dello slider).
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione.

**7.1.7 Voce di menu L: Ventilatore
Configurazione ventilatore**

i Nella configurazione del ventilatore vengono riconosciuti automaticamente dal sistema il tipo di ventilatore montato e il numero di ventilatori e viene eseguita la relativa configurazione. Durante prima messa in funzione eseguita dall'installatore si deve controllare se il riconoscimento del ventilatore è avvenuto correttamente.

Avvio configurazione ventilatore

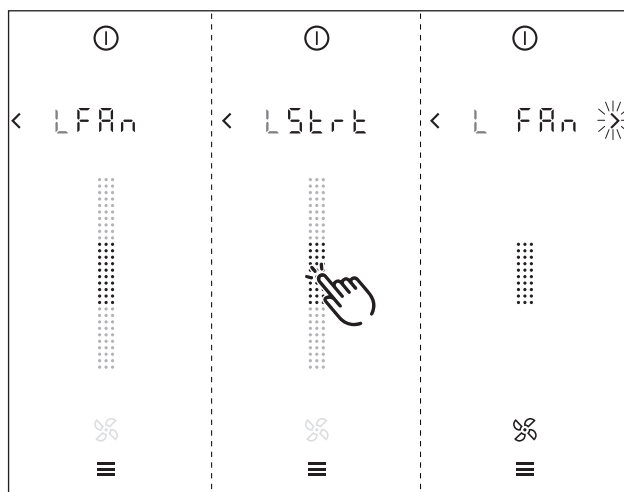









Fig. 7.8 Display avviare configurazione ventilatore

- ▶ Tocco sullo schermo tattile dello slider.
- Viene avviata la configurazione del ventilatore.
- Durante la configurazione del ventilatore il pulsante dello slider e il simbolo del ventilatore lampeggiano.

- i** Quando la configurazione del ventilatore si è conclusa il display cessa di lampeggiare.
- i** Se la configurazione del ventilatore è stata portata a termine con successo il pulsante dello slider  e il simbolo del ventilatore  sono visualizzati in verde.
- i** Se la configurazione del ventilatore non è stata portata a termine con successo i pulsanti dello slider  e il simbolo del ventilatore  sono visualizzati in rosso.

Controllare il riconoscimento del ventilatore

- Controllare se il sistema ha riconosciuto correttamente tutti i ventilatori.

Display	Colore	Risultato
	verde	1 ventilatore riconosciuto
	verde	2 ventilatori riconosciuti
	rosso	0 ventilatori riconosciuti, errore (v. cap. Risoluzione dei guasti)

Tab. 7.1 Possibili risultati del riconoscimento ventilatore

- i** Se in occasione del riconoscimento del ventilatore è già stato collegato un contatto di prossimità per finestre ricordare che è necessaria anche l'approvazione di quest'ultimo (finestra inclinata/aperta).


Interruzione manuale della configurazione di base

- Tenere premuto il pulsante menu

Se si desidera un'interruzione della configurazione di base, ad es. perché il ventilatore non viene riconosciuto correttamente, tutte le voci di menu non portate a termine dovranno essere obbligatoriamente concluse in un momento successivo.

Concludere la configurazione di base

Tutte le voci di menu della configurazione di base sono state portate a termine con successo:

- toccare la freccia di navigazione lampeggiante 
- Il sistema adotta e salva le impostazioni selezionate e mostra il display standard..

7.2 Menu di configurazione gas

- i** La conversione degli ugelli del gas, del tipo di gas, della pressione gas e delle linee caratteristiche del gas può essere eseguita esclusivamente da personale specializzato e riconosciuto o dai tecnici di servizio BORA. Questi dovranno assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.
- i** Impostazioni corrette sono importanti per un funzionamento sicuro e senza problemi del piano cottura a gas.
- i** Istruzioni dettagliate sul comando del menu si trovano nel capitolo „Menu“.

7.2.1 Voce di menu P: GPU

- i** Alla voce di menu P (GPU) si regola la potenza minima a seconda del bruciatore, del tipo e della pressione del gas.

Impostazione	Tipo di gas	Pressione gas (mbar)	Ø Bruciatore SR/bruciatore normale	Ø Brenner R/bruciatore ad alta potenza
0	G20	20	104	125
	G25	20	110	131
4	G30	29	69	85
	G30/31	37	69	85
5	G30/31	50	62	78
10	G20	13	115	149
11	G25	25	104	131
	G25,3	25	104	131
12	G20	25	100	119

Tab. 7.1 Impostazione tipo di gas e pressione gas

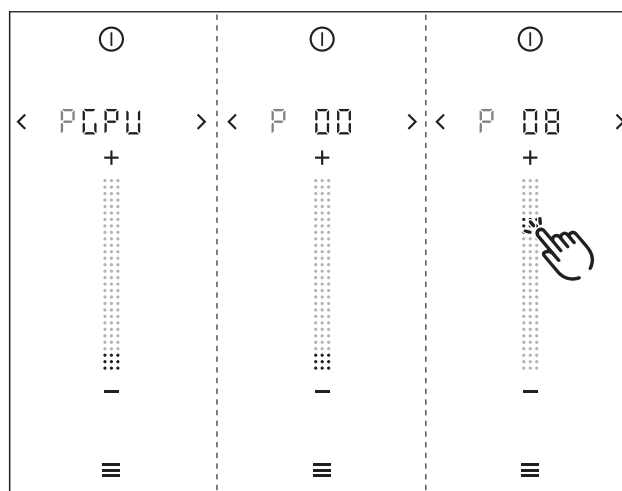





Fig. 7.9 Display voce di menu P: GPU

- Selezionare l'impostazione corretta. (Toccare la parte corrispondente dello slider  oppure impostazione tramite  e/o )

7.2.2 Voce di menu S: GAS

- i** Alla voce di menu S (GAS) si selezionano le curve caratteristiche per il bruciatore a gas.
- i** Con il gas liquido (G30/31) possono essere utilizzate solo le linee caratteristiche B e C.

Le curve caratteristiche regolano i valori di potenza più bassi del bruciatore a gas. Per mezzo delle curve caratteristiche vengono adeguati i livelli di potenza più bassi. A seconda della situazione di montaggio e dell'influenza esercitata dall'aspiratore per piano cottura la curva caratteristica può, se necessario, essere modificata:

Curva caratteristica A:

A è il livello di regolazione più fine dei valori di potenza che può essere impostato solo in situazioni ideali e solo con il gas naturale (G20, G25, G25.3).

Una situazione ideale si verifica quando:

- non è in funzione alcun aspiratore per piano cottura oppure
- il piano cottura, in funzionamento con un aspiratore per piano cottura nella variante aspirante, viene utilizzato con sufficiente ventilazione, oppure
- il piano cottura, in funzionamento con un aspiratore per piano cottura nella variante filtrante ha una sufficiente apertura di sfogo e l'aspiratore per piano cottura non influenza negativamente la fiamma del gas.

Curva caratteristica B:

B è la curva caratteristica impostata di serie con una regolazione equilibrata dei singoli livelli di potenza.

Curva caratteristica C:

C aumenta i livelli di potenza più bassi e deve essere usata soltanto in caso di influenza negativa dell'aspiratore per piano cottura.

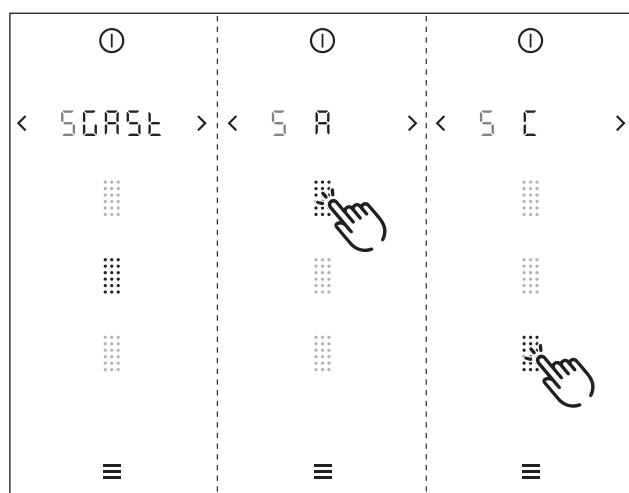


Fig. 7.10 Display voce di menu S: GAS

- Selezionare la curva caratteristica adatta (toccare la parte corrispondente dello slider .

- i** Se la fiamma a gas dovesse spegnersi, dovesse verificarsi un ritardo nella produzione della fiamma maggiore e/o se la fiamma non fosse corretta (ad es. formazione di nerofumo, ritorni di fiamma...) la linea caratteristica dovrà essere aumentata e, necessario, anche la ventilazione nel funzionamento aspirante, e/o l'apertura di sfogo nel funzionamento filtrante, dovranno essere ingranditi.

7.2.3 Voce di menu T: GAS

- i** La voce di menu T (GAS) offre una funzione di reset. La funzione di reset può essere utilizzata in caso di guasti e di errori e durante la prima messa in funzione se il piano cottura a gas non reagisce (non si accende).

- i** I valori impostati per il tipo di gas, per la pressione gas e per la linea caratteristica del gas rimangono invariati e non vengono influenzati dall'operazione di reset.

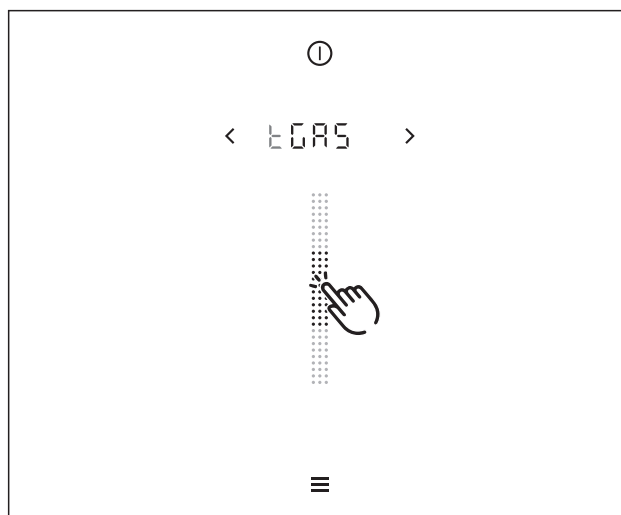



Fig. 7.11 Display voce di menu T: GAS

- Se necessario effettuare il reset (toccare la parte dello slider .

8 Pulizia e cura

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.
- ▶ Accertarsi che per la regolare pulizia e per la cura il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura siano completamente spenti e raffreddati per evitare di farsi male (v. cap. Sicurezza).
- Una pulizia e una cura regolari garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.

i Pulire le superfici in acciaio inossidabile soltanto nel senso della satinatura.

- ▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura:

Cicli di pulizia aspiratori per piano cottura

Componente	Ciclo di pulizia
Aspiratore per piano cottura interno e superficie	dopo la cottura di ogni pietanza ad alto contenuto di grassi; almeno una volta la settimana.
Bocchetta d'entrata, unità del filtro per i grassi	in seguito alla preparazione di pietanze ad alto contenuto di grassi; almeno una volta la settimana.
Filtro al carbone attivo (solo funzionamento filtrante)	sostituzione al formarsi di odori o allo scadere della durata utile (cap. Spia di manutenzione filtro)

Tab. 8.1 Cicli di pulizia

Cicli di pulizia piani cottura

Componente	Ciclo di pulizia
Piano cottura	Subito dopo ogni imbrattamento pulire accuratamente con detergenti d'uso commerciale
solo per piano cottura a gas CKG:	
Supporto pentole componenti del bruciatore gas	Subito dopo ogni imbrattamento pulire accuratamente con detergenti d'uso commerciale

Tab. 8.2 Cicli di pulizia piani cottura

8.1 Detergenti

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

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

Piani cottura in vetroceramica:

Per la pulizia dei piani cottura sono necessari uno speciale raschietto per vetroceramica e detergenti idonei.

i Non utilizzare il raschietto per vetroceramica sulla zona cottura bombata del piano cottura wok.

Griglia Teppanyaki in acciaio inox:

Per la pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox è necessaria una speciale spatola per Teppanyaki e detergenti idonei.

8.2 Curare gli apparecchi

- ▶ Non utilizzare gli apparecchi come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.
- ▶ Non spingere o tirare le stoviglie di cottura sulla superficie degli apparecchi.
- ▶ Sollevare sempre pentole e padelle.
- ▶ Tenere puliti gli apparecchi.
- ▶ Eliminare subito ogni tipo di impurità.
- ▶ Utilizzare solo stoviglie di cottura idonee ai piani cottura in vetroceramica (v. cap. Descrizione apparecchio).

8.3 Pulire l'aspiratore per piano cottura CKA2/CKA2AB

Sulla superficie e nel sistema di aspirazione possono depositarsi grassi e residui di calcare del vapore di cottura.

- ▶ Rimuovere la bocchetta d'entrata e l'unità del filtro per i grassi prima della pulizia.
- ▶ Pulire le superfici con un panno morbido umido, detergente per piatti o un detergente per vetri delicato.
- ▶ Rimuovere i residui secchi di sporco con un panno umido (non grattare!).
- ▶ Pulire i componenti dell'aspiratore per piano cottura secondo i cicli di pulizia.

8.3.1 Smontaggio dei componenti

Rimuovere la bocchetta d'entrata

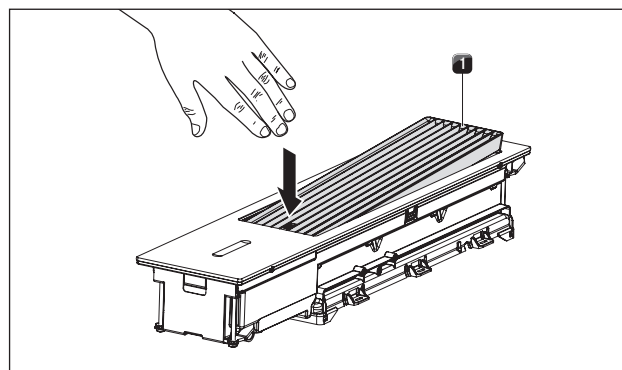


Fig. 8.1 Rimuovere la bocchetta d'entrata

[1] Bocchetta d'entrata/Bocchetta d'entrata All Black

- ▶ Inclinare la bocchetta d'entrata [1] dalla posizione di inserimento.
- ▶ Con l'altra mano rimuovere la bocchetta d'entrata [1].

Smontare l'unità del filtro per i grassi

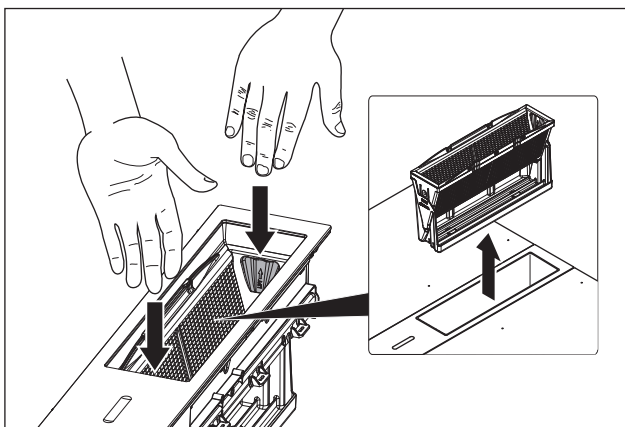


Fig. 8.2 Rimuovere unità filtro per i grassi

- ▶ Rimuovere l'unità del filtro per i grassi.
- ▶ Utilizzare a tal scopo le impugnature all'interno dell'unità del filtro per i grassi.

Smontare l'unità del filtro per i grassi

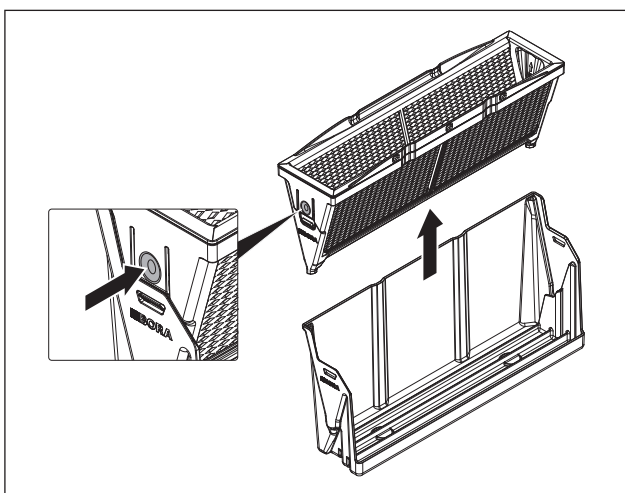


Fig. 8.3 Rimuovere il filtro per i grassi

- ▶ Rimuovere il filtro per i grassi dalla vasca di raccolta.
- ▶ Utilizzare i 2 punti a pressione dei bloccaggi sul filtro per i grassi.

8.3.2 Pulizia dei componenti

La bocchetta d'entrata, il filtro per i grassi e la vasca di raccolta possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.

- ▶ Smontare l'unità del filtro per i grassi prima di pulirla.

Lavaggio a mano

- ▶ Utilizzare un detersivo sgrassante.
- ▶ Sciacquare i componenti con acqua calda.
- ▶ Pulire i componenti con una spazzola morbida.
- ▶ Dopo la pulizia risciacquare bene i componenti.

Lavaggio in lavastoviglie

- ▶ Mettere i componenti in lavastoviglie capovolti.
- Non deve raccogliersi acqua nei componenti del filtro per i grassi.

- ▶ Utilizzare per la pulizia un programma di lavaggio con al massimo 65°C.
- Quando non è più possibile pulire completamente il filtro per i grassi bisognerà sostituirlo.

8.3.3 Montaggio dei componenti

Montaggio dell'unità del filtro per i grassi

- i** Rimontando i componenti non è necessario esercitare alcuna forza. L'unità del filtro per i grassi è concepita in modo tale da permettere ai componenti di essere montati soltanto correttamente e senza alcuno sforzo.

- ▶ Inserire nuovamente con cautela il filtro per i grassi nella vasca di raccolta.
- ▶ Assicurarsi che il bloccaggio scatti in posizione.
- ▶ Spingere il filtro per i grassi nella vasca di raccolta senza usare la forza.
- Se si dovesse percepire una resistenza inserendo il filtro per i grassi basterà girare il filtro.

Inserimento dell'unità del filtro per i grassi

- i** L'unità del filtro per i grassi può essere inserita soltanto se orientata correttamente. Un inserimento errato non è possibile se si sono seguite le procedure correttamente.

- ▶ Inserire nuovamente con cautela l'unità del filtro per i grassi nell'aspiratore per piano cottura.
- ▶ Spingere l'unità del filtro per i grassi nell'aspiratore per piano cottura senza usare la forza.
- Se si dovesse percepire una resistenza inserendo l'unità del filtro per i grassi basterà girare l'unità del filtro per i grassi.

Inserire bocchetta d'entrata/ Inserire bocchetta d'entrata All Black

- ▶ Inserire la bocchetta d'entrata.
- ▶ Attenzione alla posizione corretta.

8.3.4 Sostituire il filtro aria di ricircolo

Nel funzionamento filtrante viene utilizzato un filtro al carbone attivo supplementare. Il filtro al carbone attivo lega le sostanze odoranti che si formano durante la cottura. Il filtro al carbone attivo è posizionato nello zoccolo di ventilazione o nel sistema di canali.

- i** Sostituire il filtro al carbone attivo regolarmente. La durata utile è riportata nelle istruzioni per l'uso del filtro al carbone attivo.

- i** Il filtro al carbone attivo è reperibile presso il vostro rivenditore di fiducia oppure contattando BORA attraverso il sito <http://www.bora.com>.

- La sostituzione è descritta nelle istruzioni per l'uso del filtro al carbone attivo.
- ▶ Ripristinare la spia di manutenzione filtro (cap. Menu punto 6.3.11).

8.4 Pulizia dei piani cottura

8.4.1 Pulire il vetroceramica (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG)

- ▶ Assicurarsi che il piano cottura sia spento (v. il cap. Uso).
- ▶ Assicurarsi con il piano cottura CKG che l'alimentazione di gas sia interrotta e disattivata.
- ▶ 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 e alimenti contenenti zucchero con un raschietto per vetroceramica dalla zona cottura calda per evitare che si attacchino permanentemente.

Sporco intenso

- ▶ 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.

- i** Usando ghisa smaltata con il piano cottura a gas CKG alcune minime differenze cromatiche e irregolarità sono perfettamente normali. Inoltre in alcuni punti di appoggio si può avere la formazione di ruggine facilmente eliminabile con un panno bagnato. Questi punti sono normali e non pregiudicano il funzionamento.

8.4.2 Pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox (CKT)

- i** Usare la spatola solo sulla griglia altrimenti si rischia di danneggiare la superficie.
- i** Pulire la superficie in acciaio inox solo nella direzione della satinatura.
- i** Non portare l'acido citrico a contatto con superfici confinanti del piano cottura e con il piano di lavoro perché si corre il rischio di danneggiarli.
- i** Non utilizzare detergenti per acciaio inox sulle superfici in acciaio inox o sulla griglia in acciaio inox.
- i** Per pulire utilizzare la funzione di pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox (v. cap. Uso).

Sporco leggero

- ▶ Assicurarsi che il piano cottura sia spento (v. il cap. Uso).
- ▶ Attendere fino a quando la griglia in acciaio inox si sia sufficientemente raffreddata.
- ▶ Rimuovere leggere impurità con un panno umido e del detergente.
- ▶ Per evitare macchie di acqua e calcare (colorazione giallastra) usare un panno morbido per asciugare la superficie precedentemente pulita con acqua.

Impurità normali

- ▶ Assicurarsi che per entrambe le zone griglia sia attivata la funzione di pulizia (v. cap. Uso).
- ▶ Attendere fino a quando le spie delle zone griglia smettono di lampeggiare (= temperatura di pulizia ottimale di 70°C).
- ▶ Pulire ora la griglia con acqua fredda pulita.
- ▶ Lasciare agire l'acqua per ca. 15 minuti.
- ▶ Quindi rimuovere lo sporco grossolano e i resti di alimenti con una spatola Teppanyaki.
- ▶ Rimuovere lo sporco rimanente e i residui d'acqua con un panno pulito.
- ▶ Asciugare il piano cottura con un panno pulito.

Sporco intenso

- ▶ Assicurarsi che per entrambe le zone griglia sia attivata la funzione di pulizia (v. cap. Uso).
- ▶ Attendere fino a quando le spie delle zone griglia smettono di lampeggiare (= temperatura di pulizia ottimale di 70°C).
- ▶ In una ciotola separata con acqua calda (ca. 200 ml) sciogliere un cucchiaino di acido citrico (ca. 10 - 15 ml).
- ▶ Trattare ora la griglia con il liquido così prodotto.
- ▶ Lasciare agire il liquido per ca. 5 - 8 minuti.
- ▶ Staccare con una spazzola di plastica i residui rimasti attaccati dalla griglia.
- ▶ Rimuovere completamente lo sporco rimanente e i residui della miscela di acqua e limone (acido citrico) con un panno pulito.
- ▶ Pulire ora la griglia con acqua fredda pulita.
- ▶ Rimuovere lo sporco rimanente e i residui d'acqua con un panno pulito.
- ▶ Asciugare il piano cottura con un panno pulito.

Decolorazioni e piccoli graffi non rappresentano un danneggiamento del piano cottura. La funzionalità del piano cottura e la stabilità della griglia in acciaio inox non sono compromesse.

Le decolorazioni del piano cottura si formano a causa di residui non eliminati e attaccati.

8.4.3 Pulizia dei componenti con il piano cottura CKG

Pulizia del supporto pentole

- i** La superficie del supporto pentole diventa un po' opaca nel corso del tempo. Ciò è perfettamente normale e non pregiudica il materiale.

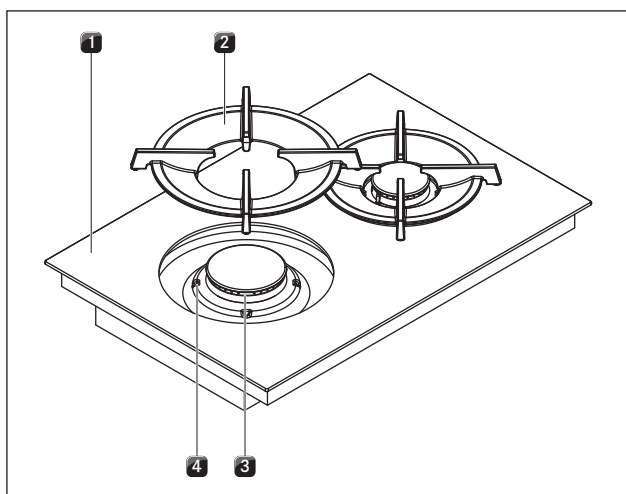


Fig. 8.4 Struttura bruciatore a gas

- [1] Piano cottura a gas
- [2] Supporto pentole
- [3] Bruciatore gas
- [4] Ausilio di posizionamento

- ▶ Rimuovere il supporto pentole.[2].
- I supporti pentole possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.

Lavaggio a mano

- ▶ Utilizzare un detersivo sgrassante.
- ▶ Sciacquare il supporto pentole con acqua calda.
- ▶ Pulire il supporto pentole con una spazzola morbida.
- ▶ Dopo la pulizia risciacquare il supporto pentole.
- ▶ Asciugare accuratamente il supporto pentole con un panno pulito.

- i** In caso di sporco particolarmente resistente o resti bruciati il supporto pentole può essere ammorbidito immergendolo brevemente in acqua calda con del detersivo per piatti, le eventuali macchie di calcare possono essere eliminate con acqua e aceto.

Lavaggio in lavastoviglie

- ▶ Lavare il supporto pentole con un programma di lavaggio al massimo di 65 °C.
- ▶ Asciugare accuratamente il supporto pentole con un panno pulito.
- ▶ Appoggiare il supporto pentole [2] a filo e diritto tenendo conto degli ausili di posizionamento [4] sul bruciatore a gas [3].

Pulire i componenti del bruciatore a gas

- i** La superficie del coperchio del bruciatore a gas diventa un po' opaca nel corso del tempo. Ciò è perfettamente normale e non pregiudica il materiale.

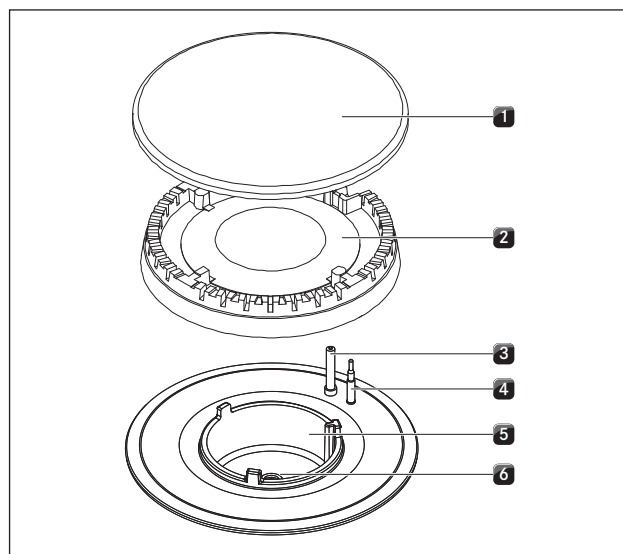


Fig. 8.5 Struttura bruciatore a gas

- [1] Coperchio del bruciatore a gas
- [2] Testina del bruciatore
- [3] Dispositivo di accensione elettrico
- [4] Termoelemento di sicurezza
- [5] Alloggiamento bruciatore
- [6] Ugello bruciatore gas

- Iniziare con la pulizia solo quando il bruciatore a gas si è raffreddato tornando a temperatura normale dopo l'uso.
- I componenti del bruciatore non possono essere lavati in lavastoviglie. Pulire i componenti del bruciatore esclusivamente a mano.
- Effettuare la pulizia esclusivamente con semplice acqua calda e un detergente d'uso commerciale utilizzando una spugna morbida o un normale panno di lavaggio.
- Non grattare o raschiare i residui di cottura.
- ▶ Rimuovere il supporto pentole.
- ▶ Rimuovere il coperchio del bruciatore [1] dalla testina del bruciatore [2].
- ▶ Rimuovere la testina del bruciatore [2] dall'uscita gas
- ▶ Pulire i componenti del bruciatore.
- ▶ Pulire tutte le impurità dalle bocchette d'uscita della fiamma con una spazzola non metallica.
- ▶ Passare un panno bagnato sui componenti non asportabili del bruciatore.
- ▶ Passare cautamente un panno ben strizzato sull'elettrodo d'accensione [3] e sul termoelemento [4].

- L'elettrodo di accensione non deve essere bagnato altrimenti non si produce la scintilla d'accensione.
- ▶ Asciugare infine tutto accuratamente con un panno pulito.
- Le bocchette d'uscita della fiamma, le testine e il coperchio del bruciatore devono essere completamente asciutti prima dell'assemblaggio.
- ▶ Assemblate nuovamente le parti del bruciatore.
- ▶ Posizionare la testina del bruciatore [2] correttamente sull'uscita del gas.
- ▶ Far attenzione che il termoelemento di sicurezza [4] e il dispositivo di accensione elettronica [3] siano posizionati nell'apertura corretta.
- ▶ Applicare il coperchio del bruciatore [1] a filo e in posizione diritta sulla testina del bruciatore [2].
- Se i componenti del bruciatore sono posizionati in modo errato non funziona l'accensione elettrica.
- ▶ Appoggiare il coperchio del bruciatore a gas a filo e in posizione diritta sul bruciatore a gas.
- ▶ Mettere in funzione il bruciatore a gas (v. cap. Uso).

9 Risoluzione dei guasti

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

E= Errore I = Informazione

Situazione operativa	Causa	Soluzione
Sistema		
Non si riesce ad accendere il sistema (Pulsante d'accensione  non visibile)	Fusibile o interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettoso	Sostituire il fusibile Reinserire l'interruttore automatico
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano a più riprese	Contattare il Team servizio di assistenza BORA
	Alimentazione di corrente interrotta	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista
	Dispositivo di raffreddamento dell'unità di controllo difettoso	Sostituire il fusibile (tipo: T 3,15A/250V)
Il sistema si spegne autonomamente e/o è in modalità di stand-by	Pannello di comando sporco	Pulire il pannello di comando
	Funzionamento costante del pulsante d'accensione (> 7 s)	Asciugare il pulsante d'accensione subito dopo la pulizia (< 7 s)
	Segnale d'errore durante o dopo la pulizia (scatto del pulsante d'accensione dovuto all'evaporazione dei detergenti)	Utilizzare il blocco di pulizia eseguire pulizia a secco
Il pulsante d'accensione  lampeggia	Oggetto sul pannello di comando	Rimuovere l'oggetto dal pannello di comando
	Pannello di comando sporco	Pulire il pannello di comando
Codice di errore 	configurazione di base incompleta	Concludere la configurazione di base
Codici di errore 	Oggetto sul pannello di comando	Rimuovere l'oggetto dal pannello di comando
	Pannello di comando sporco	Pulire il pannello di comando
	Funzionamento costante di un'area tattile	Terminare il funzionamento costante
differenze di colore visibili tra gli apparecchi	fonti di luce estremamente luminose direttamente rivolte verso gli apparecchi	Evitare luci selettive (faretti) e assicurare un'illuminazione chiara e omogenea
Aspiratore per piano cottura		
Formazione di odori durante il funzionamento del nuovo aspiratore per piano cottura	Fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica	Lo sviluppo di odori termina dopo alcune ore di utilizzo
La capacità di aspirazione dell'aspiratore per piano cottura si è deteriorata	Il filtro per i grassi è fortemente sporco	Pulire o sostituire il filtro per i grassi
	Il filtro al carbone attivo è fortemente sporco (solo nel funzionamento filtrante)	Sostituire il filtro al carbone attivo
	nella cassetta di convogliamento aria si trova un oggetto estraneo (per es. un panno di pulizia)	Rimuovere l'oggetto
	Il ventilatore è guasto o si è allentato un raccordo della canalina	Contattare il Team servizio di assistenza BORA
nessuna potenza di aspirazione, simbolo ventilatore rosso  + 	il ventilatore è guasto o bloccato	Contattare il Team servizio di assistenza BORA (il sistema può essere usato, ma senza funzione di aspirazione)
ridotta potenza di aspirazione, simbolo ventilatore giallo  + 	in un sistema con 2 ventilatori 1 ventilatore è guasto, bloccato o non collegato correttamente	Contattare il Team servizio di assistenza BORA (il sistema può essere usato, ma con funzione di aspirazione ridotta)
Codice di errore 	Configurazione errata ventilatore	Avviare configurazione ventilatore
impostando un livello di potenza del ventilatore questo ritorna subito su 0, display simbolo del ventilatore  rosso	nessun ventilatore collegato	collegare il ventilatore
	il ventilatore è bloccato	Contattare il Team servizio di assistenza BORA
	il ventilatore non è alimentato dalla corrente	Controllare il collegamento del ventilatore
Codici di errore 	Home-In non attivato	Aprire la finestra e quindi toccare il pulsante del ventilatore
Codici di errore 	Raggiunta durata utile del filtro aria di ricircolo	inserire il nuovo filtro (solo con il funzionamento filtrante) e resettare la durata utile del filtro (v. Voce di menu B:).

E= Errore I = Informazione

Situazione operativa	Causa	Soluzione
Piani cottura		
Viene visualizzato il piano cottura, ma i due display zona cottura indicano un errore E e sul display multifunzione viene riportato un codice d'errore (es. E547)	manca l'alimentazione elettrica al piano cottura Generatore/componenti elettronici difettosi	Far controllare il fusibile e/o l'allacciamento del piano cottura da un elettricista Contattare il Team servizio di assistenza BORA
Non viene visualizzato il piano cottura	Il piano cottura non è stato riconosciuto	Controllare la connessione della linea di comunicazione
Codici di errore EHERL	Surriscaldamento	rimuovere gli oggetti bollenti dalle immediate vicinanze del piano cottura Spegnerne il sistema e far raffreddare Pulire la fessura dell'aria sulla parte posteriore dell'apparecchio (solo con la griglia in acciaio inox Teppanyaki CKT) Contattare il Team servizio di assistenza BORA
I piani cottura non forniscono potenza anche se è stato impostato un livello di potenza e viene visualizzato dEnU	è attiva la modalità demo	rivolgersi al rivenditore BORA o contattare il Team servizio di assistenza BORA
Guasti al piano cottura a gas CKG		
Durante la prima messa in funzione, dopo un periodo prolungato di inattività o dopo la sostituzione della bombola del gas:		
Il bruciatore non si accende	C'è dell'aria nel condotto del gas	Ripetere il processo di accensione più volte se necessario (toccare la zona cottura desiderata e impostare un livello di potenza).
Il piano cottura a gas non mostra alcuna reazione (nessuna calibratura dei servomotore e nessuna accensione)	C'è un errore di comunicazione tra l'unità di comando e il piano cottura (es. per un'interruzione di corrente).	Effettua il reset (vedi Menu di configurazione gas)
Il bruciatore a gas non si accende elettricamente.	Fusibile o interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettoso o staccato.	Sostituire il fusibile. Riaccendere l'interruttore automatico. Contattare se necessario un elettricista.
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano ripetutamente.	Contattare il Team servizio di assistenza BORA.
	L'alimentazione di corrente è interrotta.	Far controllare l'alimentazione di corrente da un elettricista.
	I bruciatori a gas sono umidi.	Asciugare i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).
	Le testine dei bruciatori e/o i copribruciatori a gas non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore a gas (v. cap. Pulizia).
	Il dispositivo di accensione elettrico e/o il termoelemento sono sporchi	Eliminare le impurità (v. cap. Pulizia)
	Impurità nella testina del bruciatore a gas	Pulire i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).
	L'accensione non avviene automaticamente.	Ripetere il processo di accensione tramite la superficie tattile della manopola di comando.

E= Errore i = Informazione

Situazione operativa	Causa	Soluzione
Presenza di odore di gas.	Un punto non stagno nella conduttura di alimentazione del gas	Spegnere l'alimentazione di gas e spegnere immediatamente anche tutte le fiamme libere. Contattare il gassista. Assicurarsi che tutti i raccordi siano a tenuta stagna (v. cap. Installazione gas).
A livello del bruciatore non esce il gas.	L'alimentazione di gas è chiusa La bombola del gas liquido (GPL) è vuota.	Aprire l'alimentazione del gas (v. cap. Uso) Sostituire la bombola del gas vuota con una piena del tipo di gas corretto.
La fiamma del gas si spegne dopo l'accensione. La fiamma del gas si spegne durante il funzionamento. La fiamma si modifica.	I componenti del bruciatore (testine dei bruciatori e/o i copribruciatori) non sono posizionati correttamente. Impurità a livello delle aperture di uscita del gas a livello della testina del bruciatore a gas.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore a gas (v. cap. Pulizia). Pulire i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).
tutti i codici d'errore E... (ad eccezione di E0000)	Errore durante l'esecuzione del software	Attendere 5 secondi, poi toccare il display d'errore lampeggiante E (aggiornare l'errore) Disconnettere dalla rete per almeno 1 min. e riavviare. Contattare il Team servizio di assistenza BORA.
Codice di errore E0000	Alimentazione di gas interrotta e/o riconoscimento della fiamma assente. La bombola del gas è vuota.	Attendere 5 secondi, poi toccare il display d'errore lampeggiante E (aggiornare l'errore) Ripetere il procedimento di accensione (dopo l'installazione il condotto del gas richiede un determinato tempo per riempirsi). Contattare il Team servizio di assistenza BORA.

Tab. 9.1 Risoluzione dei guasti

- ▶ Dopo la risoluzione di un guasto fare un nuovo tentativo per assicurarsi che il guasto sia stato eliminato.
- ▶ Per tutti gli altri guasti provare con un rilancio del sistema.
- ▶ Come ultima possibilità interrompere brevemente l'alimentazione della corrente.

i Durante o dopo un'interruzione della corrente i piani cottura possono essere ancora bollenti. Per i piani cottura CKCH, CKCB e CKG dopo un'interruzione della corrente non viene visualizzato il calore residuo anche se erano precedentemente in funzione e se le piastre di cottura sono ancora bollenti.

- ▶ Se i guasti dovessero verificarsi frequentemente contattare il Team servizio di assistenza BORA (v. cap. Garanzia, Servizio tecnico, Ricambi e accessori) indicando il codice di errore e il tipo di apparecchio (v. cap. Targhette).

10 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio, Accessori

- Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. 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 venditori qualificati 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 non da venditori qualificati 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 come in particolare 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

Puoi estendere la garanzia registrandoti su 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 e sulla penultima pagina delle istruzioni e sul lato inferiore dell'apparecchio.

10.3 Parti di ricambio

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

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

10.4 Accessori

Accessori speciali CKA2:

- BORA Classic Bocchetta d'entrata CKAED
- BORA Classic Bocchetta d'entrata All Black CKAEDAB
- BORA Classic Unità filtro per i grassi incl. vasca di raccolta CKAFFE

Accessori speciali per sistemi a funzionamento filtrante:

- BORA box di purificazione aria flessibile ULBF
- BORA Set filtri al carbone attivo ULB3AS per ULB3X

Accessori speciali per piani cottura in vetroceramica:

- BORA Raschietto per vetroceramica UGS

Accessori speciali CKIW:

- BORA padella-wok da induzione HIW1

Accessori speciali CKT:

- BORA Pro Spatola per Teppanyaki PTTS1

Accessori speciali CKG:

- BORA Set ugelli gas per gas naturale G25/25 mbar PKGDS2525
- BORA Set ugelli gas per gas naturale G20/13 mbar PKGDS2013
- BORA Set ugelli gas per gas naturale G20/20 mbar PKGDS2020
- BORA Set ugelli gas per gas naturale G25/20 mbar PKGDS2520
- BORA Set ugelli gas per gas naturale G20/25 mbar PKGDS2025
- BORA set ugelli gas per gas liquido G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- BORA set ugelli gas per gas liquido G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- BORA Set bruciatori PKGBS
- BORA supporto per pentole piccolo PKGTK
- BORA supporto per pentole grande PKGTG

11 Targhetta

i Su questa pagina è possibile leggere la precisa denominazione del tipo di apparecchi montati. Non tutte le superfici devono essere dotate di targhetta.

► Incollare le targhette in dotazione sulle seguenti superfici al termine del montaggio.

Targhetta
Aspiratore per piano cottura 1
(incollare)

Targhetta
Piano cottura sinistra
(incollare)

Targhetta
Piano cottura destra
(incollare)

Targhetta
Aspiratore per piano cottura 2
(incollare)

Targhetta
Piano cottura sinistra
(incollare)

Targhetta
Piano cottura destra
(incollare)

Istruzioni per l'uso

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

