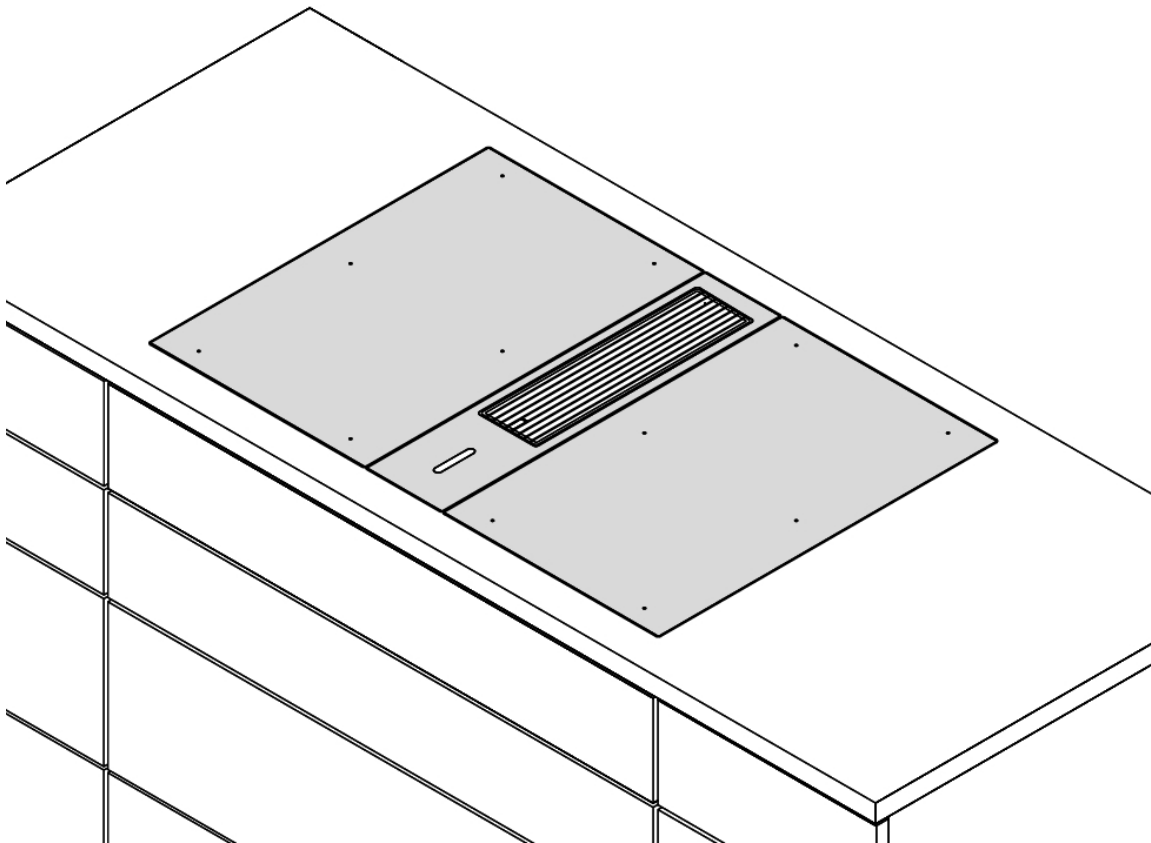


**IT** Istruzioni per l'uso Classic 2.0



000106-10006

# Sommario

<b>1</b>	<b>Informazioni generali</b>	<b>4</b>
1.1	Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso	4
1.2	Garanzia	4
1.3	Conformità del prodotto	4
1.4	Protezione dei dati	4
1.5	Rappresentazione di informazioni	4
1.5.1	Indicazioni di sicurezza e avvertenze	4
1.5.2	Immagini	5
<b>2</b>	<b>Sicurezza</b>	<b>6</b>
2.1	Uso conforme	6
2.2	Persone con abilità ridotta	6
2.3	Indicazioni generali di sicurezza	6
2.4	Avvertenze di sicurezza per l'uso	8
2.4.1	Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura	9
2.4.2	Avvertenze di sicurezza uso piani cottura	9
2.5	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura	11
2.5.1	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per aspiratori per piani cottura	11
2.5.2	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per piani cottura	11
2.6	Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi	12
<b>3</b>	<b>Descrizione apparecchio</b>	<b>13</b>
3.1	Aspiratore per piano cottura	13
3.1.1	Descrizione tipo	13
3.1.2	Struttura	13
3.1.3	Principio di funzionamento	13
3.1.4	Caratteristiche e panoramica delle funzioni	13
3.1.5	Interfaccia USB	14
3.1.6	Interfaccia per apparecchi esterni	14
3.2	Descrizione del sistema	14
3.2.1	Pannello di comando e principio di comando	14
3.2.2	Simboli	15
3.2.3	Display 7 segmenti	15
3.2.4	Concetto colori	15
3.2.5	Concetto luminosità	16
3.2.6	Concetto acustico	16
3.2.7	Spia di manutenzione del filtro	16
3.3	Piani cottura	16
3.3.1	Descrizione tipo	17
3.3.2	Struttura	17
3.3.3	Principio di funzionamento piani cottura a induzione	20
3.3.4	Principio di funzionamento piani cottura Hyper e HiLight	21
3.3.5	Principio di funzionamento piano cottura a gas in vetroceramica	22
3.3.6	Principio di funzionamento griglia Teppanyaki in acciaio inox	22
3.3.7	Panoramica delle funzioni	23
3.4	Dispositivi di sicurezza	23
3.4.1	spegnimento di sicurezza automatico	23
3.4.2	Indicatore di calore residuo	23
3.4.3	Protezione da surriscaldamento	23
3.4.4	Protezione bambini	24
<b>4</b>	<b>Funzioni e uso</b>	<b>25</b>
4.1	Istruzioni generali e specifiche di utilizzo	25
4.1.1	Istruzioni di utilizzo speciali per la griglia Teppanyaki in acciaio inox	25

4.1.2	Speciali istruzioni di utilizzo per il piano cottura a gas	25
<b>4.2</b>	<b>Comando touch</b>	<b>26</b>
<b>4.3</b>	<b>Comandare il sistema</b>	<b>26</b>
4.3.1	Principio di comando	26
4.3.2	Accensione	27
4.3.3	Spegnimento	27
4.3.4	Blocco display	27
4.3.5	Blocco pulizia	27
4.3.6	Protezione bambini	27
4.3.7	Contaminuti breve	28
<b>4.4</b>	<b>Uso dell'aspiratore per piano cottura</b>	<b>28</b>
4.4.1	Impostazione del livello di potenza ventilatore	28
4.4.2	Livello power ventilatore	28
4.4.3	Sistema di aspirazione automatica	28
4.4.4	Spegnere il ventilatore	29
4.4.5	Funzione di spegnimento automatico ritardato	29
<b>4.5</b>	<b>Uso dei piani cottura</b>	<b>29</b>
4.5.1	Selezione zone cottura	29
4.5.2	Impostare i livelli di potenza per una zona cottura	29
4.5.3	Spegnimento della zona cottura	30
4.5.4	Avvio di cottura automatico	30
4.5.5	Livello power	30
4.5.6	Attivazione di due circuiti nei piani cottura CKCH e CKCB	31
4.5.7	Funzione bridge	31
4.5.8	Funzione mantenimento calore	31
4.5.9	Funzione di pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox	32
4.5.10	Timer zone cottura	32
4.5.11	Funzione pausa	33
4.5.12	Riconoscimento pentola	33
<b>5</b>	<b>Menu cliente</b>	<b>34</b>
5.1	Panoramica menu	34
5.2	Comandare il menu	34
5.3	Configurazione base	34
5.4	Menu standard	35
5.4.1	Voce di menu 1: volume dei segnali acustici	35
5.4.2	Voce di menu 2: Protezione bambini	35
5.4.3	Voce di menu 3: Controllo dell'aspiratore automatico	35
5.4.4	Voce di menu 4: Durata del blocco pulizia	36
5.4.5	Voce di menu 5: durata della funzione di spegnimento automatico ritardato	36
5.4.6	Voce di menu 6: Versione software	36
5.4.7	Voce di menu 7: Versione hardware	36
5.4.8	Voce di menu 8: Aggiornamento del software del sistema	37
5.4.9	Voce di menu 9: Esportazione dati	37
5.4.10	Voce di menu A: durata utile del filtro aria di ricircolo	38
5.4.11	Voce di menu B: Visualizzare il filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro	38
5.4.12	Voce di menu H: Configurazione aria del sistema di aspirazione	39
5.4.13	Voce di menu J: Selezionare il tipo di filtro Ftyp	39
5.4.14	Voce di menu L: Configurazione ventilatore Fan	39
<b>6</b>	<b>Menu ampliato</b>	<b>41</b>
6.1	Comandare il menu ampliato	41
6.1.1	Necessario codice d'accesso	41
6.1.2	Richiamare il menu ampliato	41
6.1.3	Terminare il menu ampliato	41
6.2	Voci del menu ampliato	41
6.2.1	Voce di menu D: Modalità demo	41
6.2.2	Voce di menu E: Test display e pulsanti	42

---

6.2.3	Voce di menu F: Ripristinare le impostazioni di fabbrica .....	42
<b>6.3</b>	<b>Configurazione gas .....</b>	<b>43</b>
6.3.1	Voce di menu P: PGU.....	43
6.3.2	Voce di menu S: GAS.....	43
6.3.3	Voce di menu T: GAS .....	44
<b>7</b>	<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>45</b>
<b>7.1</b>	<b>Detergenti .....</b>	<b>45</b>
7.1.1	Detergenti per piani cottura in vetroceramica .....	45
7.1.2	Detergente per griglia Teppanyaki in acciaio inox.....	45
<b>7.2</b>	<b>Curare gli apparecchi.....</b>	<b>45</b>
<b>7.3</b>	<b>Pulire l'aspiratore per piano cottura .....</b>	<b>45</b>
7.3.1	Smontaggio dei componenti .....	45
7.3.2	Pulizia dei componenti.....	46
7.3.3	Montaggio dei componenti .....	46
7.3.4	Sostituire il filtro al carbone attivo.....	46
<b>7.4</b>	<b>Pulizia dei piani cottura .....</b>	<b>46</b>
7.4.1	Pulizia del vetroceramica .....	46
7.4.2	Pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox.....	47
7.4.3	Pulizia dei componenti con il piano cottura a gas .....	47
<b>8</b>	<b>Risoluzione dei guasti .....</b>	<b>49</b>
8.1	Risoluzione dei guasti sistema.....	49
8.2	Risoluzione dei guasti dell'aspiratore per piano cottura .....	49
8.3	Risoluzione dei guasti dei piani cottura .....	50
8.4	Risoluzione dei guasti del piano cottura a gas .....	50
8.5	Procedura in caso di anomalie .....	51
<b>9</b>	<b>Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio .....</b>	<b>52</b>
9.1	Garanzia del produttore di BORA .....	52
9.1.1	Estensione della garanzia .....	52
9.2	Assistenza .....	52
9.3	Parti di ricambio.....	52
9.4	Accessori.....	52
<b>10</b>	<b>Targhetta .....</b>	<b>54</b>
<b>11</b>	<b>Schede tecniche energetiche .....</b>	<b>55</b>
11.1	Scheda tecnica energetica CKA2 .....	55
11.2	Scheda tecnica energetica CKFI .....	56
11.3	Scheda tecnica energetica CKI .....	56
11.4	Scheda tecnica energetica CKCH .....	56
11.5	Scheda tecnica energetica CKCB.....	57
11.6	Scheda tecnica energetica CKG.....	57

# 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.

Montaggio, installazione e messa in servizio devono avvenire esclusivamente nel rispetto di leggi, norme e regolamenti nazionali vigenti. Ogni intervento deve essere effettuato da operatori professionali qualificati che conoscano e rispettino le prescrizioni supplementari fornite dall'ente per l'energia locale.

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

## 1.1 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 da certe varianti degli apparecchi e devono essere concepite come rappresentazioni grafiche.

## 1.2 Garanzia

La BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH – di seguito BORA – non rispondono per danni causati dalla mancata osservanza o dalla non osservanza della documentazione inclusa nel materiale in dotazione!

Inoltre BORA non è responsabile per danni causati da un montaggio errato e dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e avvertenze!

## 1.3 Conformità del prodotto

### 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. L'oggetto descritto in queste istruzioni di seguito viene chiamato anche apparecchio.

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.

### 1.5.1 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:

#### **⚠ PERICOLO**



##### Tipo e fonte del pericolo

##### Conseguenze in caso di inosservanza

##### ► Misure di sicurezza

Va considerato quanto segue:

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

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

Tab. 1.1 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze

## 1.5.2 Immagini

Tutte le misure sono in millimetri.

## 2 Sicurezza

L'apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'utente è responsabile dell'uso sicuro dell'apparecchio, della pulizia e della cura. L'uso non conforme può causare danni alle persone e danni materiali.

### 2.1 Uso conforme

L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di cibi in ambienti domestici.

L'apparecchio non è pensato per:

- il funzionamento all'esterno
- il riscaldamento di locali
- il raffreddamento, la ventilazione o la deumidificazione dei locali
- il funzionamento in luoghi di installazione mobili come veicoli a motore, navi o aerei
- l'uso con un timer esterno o un sistema di regolazione a distanza separato (eccezione Arresto di emergenza nell'aspiratore per piano cottura)
- il funzionamento ad altezze superiori ai 2000 m (sopra al livello del mare)
- funzionamento in uno stato non completamente installato

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

**i** BORA non risponde dei danni derivanti da montaggio errato, uso non conforme o utilizzo errato.

È espressamente vietata ogni altra forma di utilizzo!

### 2.2 Persone con abilità ridotta

#### Bambini

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

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

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

#### Persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali

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

#### **! PERICOLO**

##### Pericolo di ustione dovuto a stoviglie di cottura e cibi bollenti

Manici sporgenti dal piano di lavoro invitano ad afferrarli.

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

### 2.3 Indicazioni generali di sicurezza

#### **! PERICOLO**

##### Rischio di soffocamento dovuto a parti dell'imballaggio

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

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

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

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

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

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

**⚠ AVVERTENZA****Rischio di lesioni dovute a danni meccanici all'apparecchio**

I danni meccanici (ad esempio rottura, deformazione, allentamento del collegamento adesivo, ...) all'apparecchio, così come ai cavi e agli accessori, possono provocare lesioni.

- ▶ Mettere l'apparecchio fuori servizio.
- ▶ Non cercare di riparare da soli o di sostituire i componenti danneggiati.
- ▶ Contattare il di servizio di assistenza BORA.

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

Componenti pendenti dell'apparecchio possono causare lesioni.

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

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

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

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

**ATTENZIONE****Danni dovuti ad uso improprio**

Le superfici degli apparecchi non devono essere usate come superficie di lavoro o superfici di appoggio. Ciò potrebbe danneggiare gli apparecchi (soprattutto con oggetti duri e appuntiti).

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

**ATTENZIONE****Guasti ed errori**

In caso di guasti o uso errato vengono emessi messaggi di errore.

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

**ATTENZIONE****Danno all'apparecchio per via di animali domestici**

Gli animali domestici possono danneggiare l'apparecchio o ferirsi.

- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

**2.4 Avvertenze di sicurezza per l'uso****PERICOLO****Pericolo d'incendio dovuto a oli o grassi surriscaldati**

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

- ▶ Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione con oli e grassi.
- ▶ Non spegnere mai incendi di olio o grasso con acqua.
- ▶ Spegnere l'apparecchio.
- ▶ Soffocare un incendio, ad es. con il coperchio di una pentola o una coperta antincendio.

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

Alcuni apparecchi e le loro parti accessibili diventano bollenti durante il funzionamento. Dopo lo spegnimento devono prima raffreddarsi. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

- ▶ Non toccare gli apparecchi bollenti.
- ▶ Fare attenzione all'indicatore di calore residuo.

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

Durante o dopo un'interruzione della corrente elettrica l'apparecchio in funzione fino a poco prima può essere ancora caldo.

- ▶ Non toccare l'apparecchio fin a quando è bollente.
- ▶ Tenere i bambini lontani dagli apparecchi bollenti.

**AVVERTENZA****Pericolo di ustioni e di incendio dovuto ad oggetti bollenti**

L'apparecchio e le sue parti accessibili scottano durante il funzionamento e la fase di raffreddamento. Gli oggetti a contatto con le parti calde del piano cottura si riscaldano molto rapidamente e possono causare gravi ustioni (ciò vale soprattutto per oggetti in metallo, ad es. coltelli, forchette, cucchiari, coperchi o componenti dell'apparecchio) o infiammarsi.

- ▶ Non lasciare oggetti sull'apparecchio.
- ▶ Utilizzare ausili idonei (presine, guanti termoisolanti).
- ▶ Non affidarsi al riconoscimento pentola con i piani cottura a induzione, ma spegnere sempre l'apparecchio dopo l'uso.

**ATTENZIONE****Danneggiamento dovuto a stoviglie di cottura bollenti**

Stoviglie di cottura bollenti possono danneggiare determinate componenti dell'apparecchio.

- ▶ Non appoggiare stoviglie di cottura bollenti nell'area del pannello di comando o del display del piano di comando.
- ▶ Tenere lontane le stoviglie di cottura bollenti dalla bocchetta di entrata.

**ATTENZIONE****Danni all'apparecchio**

L'uso errato può danneggiare l'apparecchio.

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



### 2.4.1 Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura

#### 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).

#### AVVERTENZA

##### Pericolo di incendio causato dalla flambatura delle pietanze

Mentre l'aspiratore per piano cottura è in funzione aspira i grassi della cucina. Durante la cottura alla fiamma degli alimenti il grasso di cucina può prendere fuoco.

- ▶ Pulire regolarmente l'aspiratore per piano cottura.
- ▶ Non lavorare mai con fiamme libere quando l'aspiratore per piano cottura è in funzione.

#### ATTENZIONE

##### Danni dovuti all'aspirazione di oggetti o carta

Oggetti piccoli e leggeri, come ad es. panni di pulizia in tessuto o carta, possono essere aspirati dall'aspiratore per piano cottura. Potrebbero danneggiare l'apparecchio o compromettere la prestazione di scarico dell'aria.

- ▶ Non appoggiare oggetti o carta sull'aspiratore per piano cottura.
- ▶ Utilizzare l'aspiratore per piano cottura soltanto con il filtro per i grassi inserito.

#### ATTENZIONE

##### Danni dovuti a depositi di grasso e impurità

Depositi di grasso e sporco possono compromettere la funzione dell'aspiratore per piano cottura.

- ▶ Mai utilizzare l'aspiratore per piano cottura senza aver inserito correttamente il filtro per i grassi in acciaio inox.

#### ATTENZIONE

##### Maggiore umidità dell'aria

Ad ogni processo di cottura viene rilasciata dell'umidità nell'aria dell'ambiente. Nel funzionamento filtrante viene eliminata solo una quantità minima di umidità dal vapore di cottura.

- ▶ Durante il funzionamento filtrante provvedere ad un sufficiente apporto di aria fresca, ad es. tramite l'apertura di una finestra.
- ▶ Garantire una temperatura dell'ambiente normale e gradevole (45-60% di umidità nell'aria), ad es. tramite le aperture di aerazione naturali o l'uso di impianti di ventilazione domestici.

### 2.4.2 Avvertenze di sicurezza uso piani cottura

#### PERICOLO

##### Pericolo d'incendio con piano cottura incustodito

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

- ▶ Non riscaldare olio o grasso lasciandoli incustoditi.
- ▶ Non spegnere mai incendi di olio o grasso con acqua.
- ▶ Spegnere il piano cottura.
- ▶ Soffocare un incendio, ad es. con il coperchio di una pentola o una coperta antincendio.

#### PERICOLO

##### Pericolo di esplosione derivante da liquidi infiammabili

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

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

**⚠ 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 presa (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.

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

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

- ▶ Monitorare tutti i processi di cottura.
- ▶ Evitare la fuoriuscita dei liquidi di cottura.
- ▶ Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.

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

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

- ▶ Assicurarsi che la zona cottura e il fondo delle stoviglie siano sempre asciutti.

**ATTENZIONE****Danni causati da cibi contenenti zucchero e sale**

Cibi contenenti zucchero e sale o liquidi sulla zona cottura bollente possono causare dei danni alla superficie della stessa.

- ▶ Fare attenzione affinché cibi contenenti zucchero e sale o liquidi non vengano a contatto con la zona cottura bollente.
- ▶ Rimuovere immediatamente cibi contenenti zucchero e sale o liquidi dalla zona cottura bollente.

**ATTENZIONE****Irradiazione elettromagnetica**

Può influenzare il funzionamento di pacemaker, apparecchi acustici e impianti metallici. I piani cottura a induzione creano un campo elettromagnetico ad alta frequenza nelle zone cottura. Avvicinandosi direttamente alle zone cottura pacemaker, apparecchi acustici o impianti metallici possono essere influenzati negativamente o disturbati nella loro funzione.

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

**2.5 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura****ATTENZIONE****Danni all'apparecchio a causa di apparecchi sporchi**

Lo sporco può causare danneggiamenti, limitazioni alle funzioni o l'insorgenza di odori sgradevoli.

- ▶ Pulire regolarmente l'apparecchio.
- ▶ Eliminare immediatamente ogni tipo di sporco.
- ▶ Per la pulizia usare esclusivamente detersivi non aggressivi per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- ▶ Assicurarsi che durante la pulizia non possa penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare soltanto un panno moderatamente bagnato. Non spruzzare mai acqua sull'apparecchio. La penetrazione di acqua può causare danni.
- ▶ Non usare un pulitore a vapore per la pulizia. Il vapore può innescare un cortocircuito nei componenti sotto tensione e causare danni materiali.
- ▶ Osservare tutti gli avvisi del capitolo "Pulizia e cura".

**2.5.1 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per aspiratori per piani cottura****PERICOLO****Pericolo d'incendio causato da depositi di grasso**

Pulendo il filtro per i grassi in modo irregolare o insufficiente o ritardandone la sostituzione può aumentare il rischio di incendio.

- ▶ Pulire e sostituire regolarmente il filtro.

**ATTENZIONE****Danni all'apparecchio e anomalie di funzionamento**

A causa di aperture di ventilazione contaminate i componenti possono danneggiarsi e possono verificarsi anomalie di funzionamento.

- ▶ Tenere tutte le aperture di areazione aperte e pulite.

**2.5.2 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per piani cottura****AVVERTENZA****Pericolo di ustione dovuto a superfici bollenti**

Durante la pulizia di piani cottura bollenti, sussiste il pericolo di ustioni.

- ▶ Pulire solo piani cottura raffreddati.
- ▶ Fare attenzione all'indicatore di calore residuo.

## 2.6 Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi

### PERICOLO

#### Pericolo di lesioni durante le riparazioni

La mancanza di competenza può causare lesioni durante le riparazioni.

- ▶ I lavori di riparazione e di assistenza tecnica devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- ▶ Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- ▶ I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Un cavo di collegamento alla rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo di collegamento alla rete adeguato.

### AVVERTENZA

#### Pericolo di lesioni o danni dovuti a riparazioni improprie

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

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

### ATTENZIONE

#### Pericolo di lesioni dovute alla riparazione di apparecchi a gas

La mancanza di competenza può causare lesioni durante lo smontaggio.

- ▶ I lavori di allacciamento al 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.

### 3 Descrizione apparecchio

► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

#### 3.1 Aspiratore per piano cottura

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

##### 3.1.1 Descrizione tipo

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

Tab. 3.1 Descrizione tipo

##### 3.1.2 Struttura

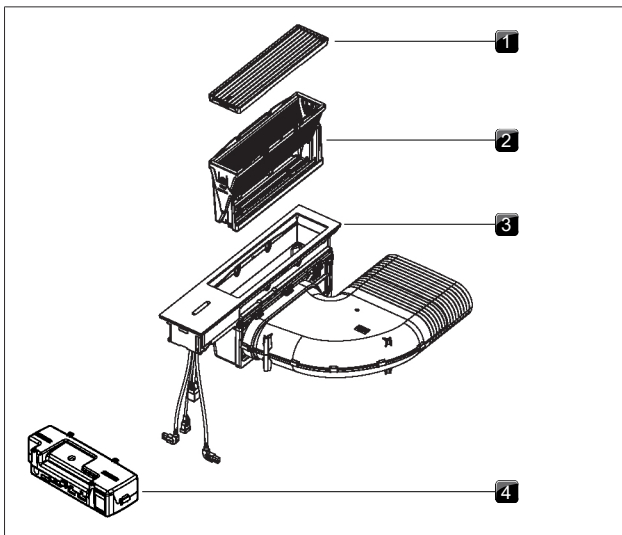


Fig. 3.1 Classic aspiratore per piano cottura

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

##### 3.1.3 Principio di funzionamento

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

Aspirante

L'aria aspirata è pulita grazie al filtro per i 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'aerazione 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).

Filtrante

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

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

**i** Nel funzionamento filtrante si deve prestare attenzione ad 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.

##### 3.1.4 Caratteristiche e panoramica delle funzioni

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

Tab. 3.2 Caratteristiche e panoramica delle funzioni

### 3.1.5 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.

### 3.1.6 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. Istruzioni per il 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.

## 3.2 Descrizione del sistema

- 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](http://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. "5.4.6 Voce di menu 6: Versione software").
- Se necessario effettuare l'aggiornamento del sistema di software installato (v. "5.4.8 Voce di menu 8: Aggiornamento del software del sistema").

### 3.2.1 Pannello di comando e principio di comando

- i** Il sistema viene comandato tramite il pannello di comando dell'aspiratore per piano cottura.
- 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 sono descritti in maggior dettaglio nel capitolo Funzione e 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 sensore elettronici e campi di visualizzazione. I tasti a sensore si attivano con il tocco delle dita (aree tattili).

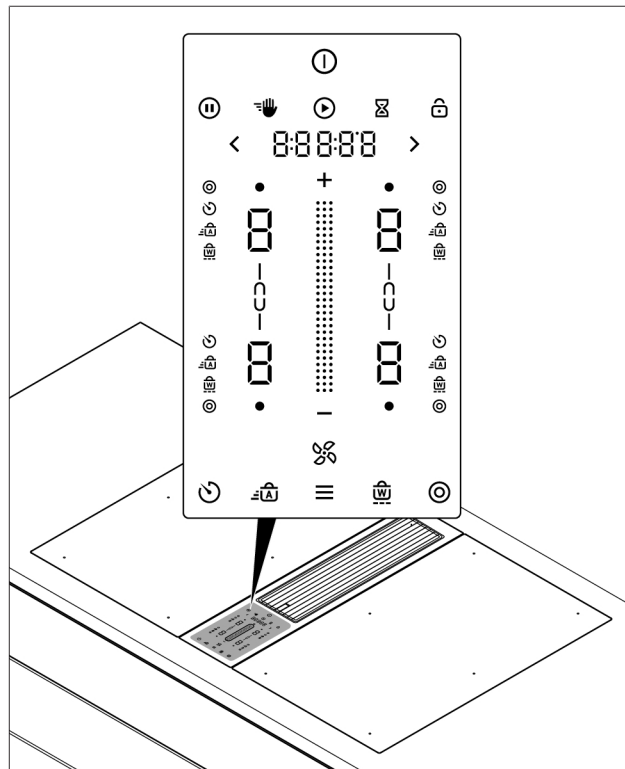


Fig. 3.2 Pannello di comando centrale tattile/slider

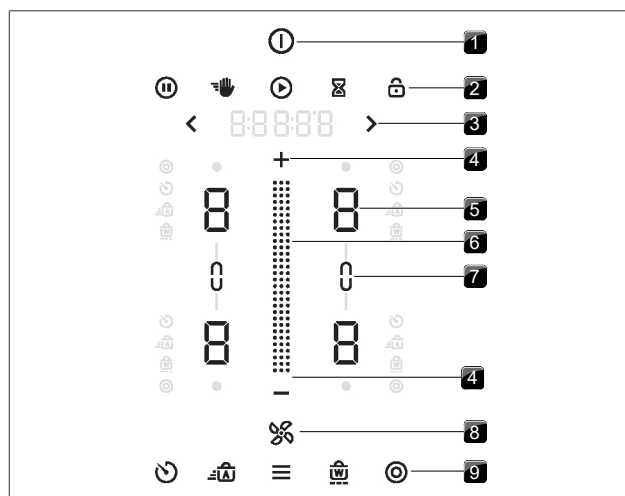


Fig. 3.3 Aree tattili

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

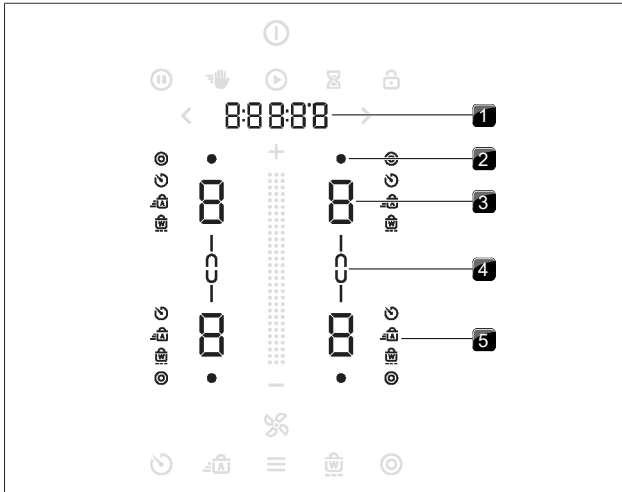


Fig. 3.4 Campi di visualizzazione

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

### 3.2.2 Simboli

Simboli generali	Definizione	Funzione/Usò
	Pulsante accensione	Accendere/Spegnere
	Pulsante pausa	Attivare/disattivare funzione pausa
	Pulsante pulizia	Attivare/disattivare blocco pulizia
	Pulsante avvio	Avviare il timer
	Pulsante contaminuti breve	Impostazione 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

Tab. 3.3 Simboli generali (icone)

Simboli zone cottura	Definizione	Funzione/Usò
	Pulsante circuito di riscaldamento	Attivazione 2 circuiti
	Pulsante timer	Impostazione timer zone cottura
	Pulsante inizio cottura	Avvio di cottura automatico Attivare/disattivare
	Pulsante mantenimento calore	Funzione mantenimento calore Attivare/disattivare
	Pulsante bridge	Funzione bridge Attivare/disattivare
	Display bridge	La funzione bridge è attiva
	Display hot	La zona cottura viene riscaldata o è ancora bollente

Tab. 3.4 Simboli zone cottura (icone)

### 3.2.3 Display 7 segmenti

Indicatore ventilatore	Significato
I-5	Livelli di potenza
P	Livello power
A	Sistema di aspirazione automatica
Display multifunzione	Significato
es. 190°	Indicazione temperatura (solo nel CKT)
00:00:00	Tempo residuo del timer e/o contaminuti breve
es. E123	Codice errore
Display zona cottura	Significato
I-9	Livelli di potenza
P	Livello power
-	Funzione mantenimento calore 1
=	Funzione mantenimento calore 2
≡	Funzione mantenimento calore 3
0	Inattivo
H	Indicazione calore residuo (la zona cottura è spenta, ma ancora bollente)
C	Pulizia (per la griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT)
E	Errore
Animazioni	Significato
	Riconoscimento pentola (solo piani cottura a induzione)
	Pulizia (per la griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT)

Tab. 3.5 Significato del display 7 segmenti

### 3.2.4 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:

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

Tab. 3.6 Display a colori

### 3.2.5 Concetto luminosità

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

In linea di principio il sistema adatta la luminosità alla situazione d'uso del momento. Gli elementi rilevanti 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. 3.7 Concetto luminosità

Esempio:

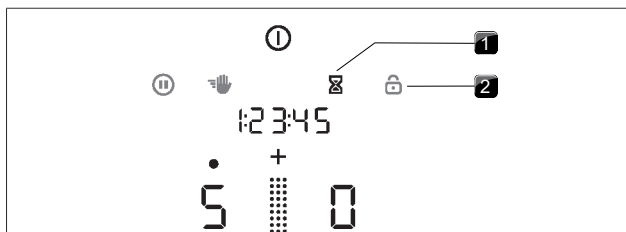


Fig. 3.5 Concetto luminosità del pannello di comando

[1] Funzioni attive e selezionabili (luminose, 75%)

[2] Funzioni inattive, ma selezionabili (oscurate, 50%)

### 3.2.6 Concetto acustico

- Il volume dei segnali acustici può essere regolato nel menu 10 % fino a 100 %).
- I segnali acustici rilevanti ai fini della sicurezza vengono sempre impostati con volume al 100%.
- I segnali acustici del timer delle zone cottura e del contaminuti breve vengono emessi sempre con un volume al 100 %.

Il sistema distingue tra tre diversi tipi di segnali acustici:

Segnale acustico	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. 3.8 Concetto acustico

### 3.2.7 Spia di manutenzione del filtro

Attraverso il tipo di filtro configurato nel sistema viene definita la durata utile massima del filtro aria di ricircolo (durata utile). A seconda del tipo di filtro installato la spia di manutenzione del filtro si attiva dopo 300 o 600 ore di funzionamento.

- Se dopo aver acceso l'aspiratore per piano cottura il simbolo del ventilatore si illumina in giallo il display multifunzionale indica **FILE** 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 **EFiLE** sul display multifunzionale significa che è stata raggiunta la durata utile del filtro e deve essere sostituito (v. "7.3.4 Sostituire il filtro al carbone attivo").

- 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. Indipendentemente dalla spia di manutenzione del filtro i componenti del filtro per i grassi necessitano di regolare pulizia.

## 3.3 Piani cottura

- I piani cottura sono i componenti variabili per il sistema e possono essere utilizzati solo in combinazione con un aspiratore per piano cottura.
- Quali sono gli apparecchi concretamente montati nel sistema si può vedere nella penultima pagina di queste Istruzioni per l'uso (v. "10 Targhetta").



### 3.3.1 Descrizione tipo

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

Tab. 3.9 Descrizione tipo

### 3.3.2 Struttura

#### Piano cottura CKFI

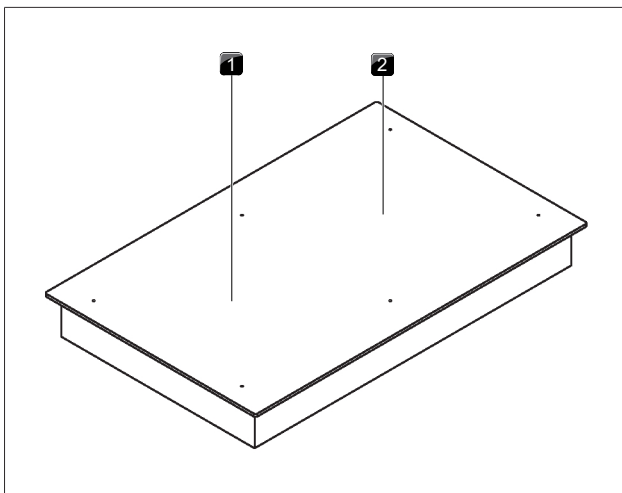


Fig. 3.6 Classic Piano cottura CKFI

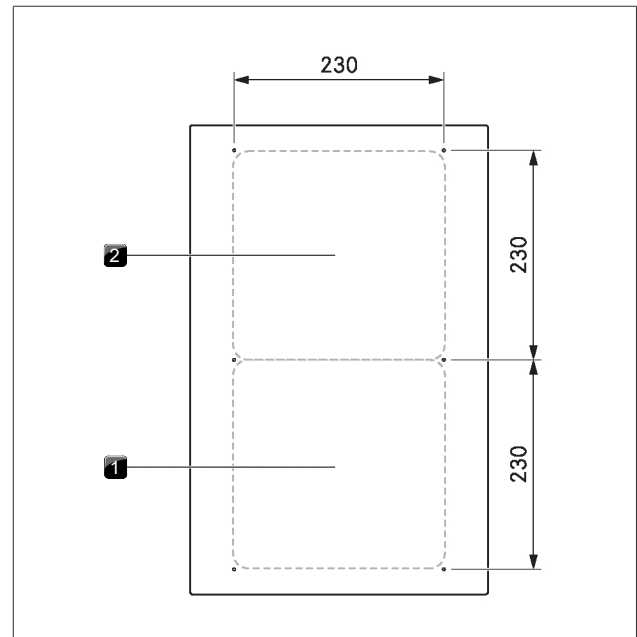


Fig. 3.7 Dimensioni delle zone cottura

- [1] Zona cottura a induzione "FULL" anteriore (zona 1)
- [2] Zona cottura a induzione "FULL" posteriore (zona 2)

#### Piano cottura CKI

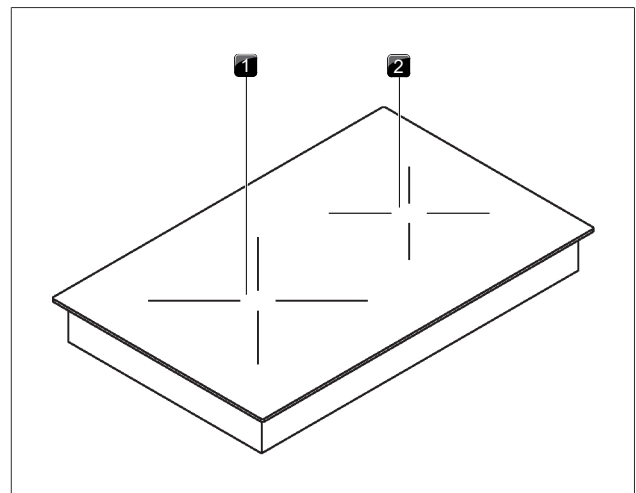


Fig. 3.8 Classic Piano cottura CKI

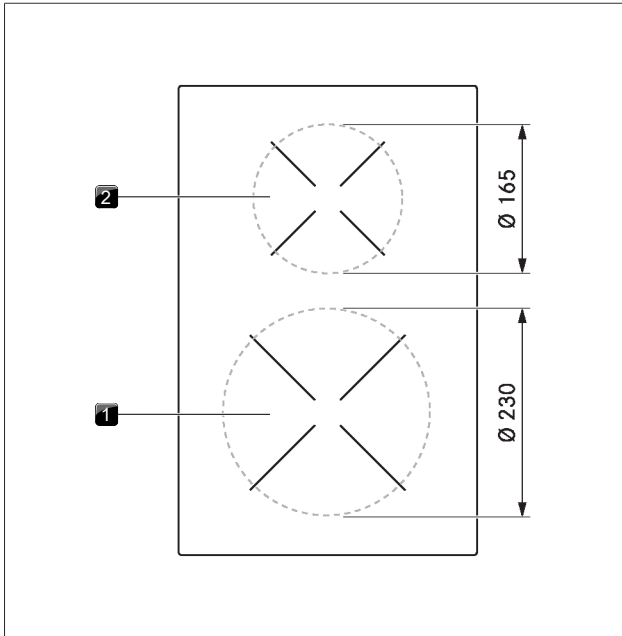


Fig. 3.9 Dimensioni delle zone cottura

- [1] Zona di cottura a induzione anteriore (zona 1)
- [2] Zona di cottura a induzione posteriore (zona 2)

#### Piano cottura CKIW

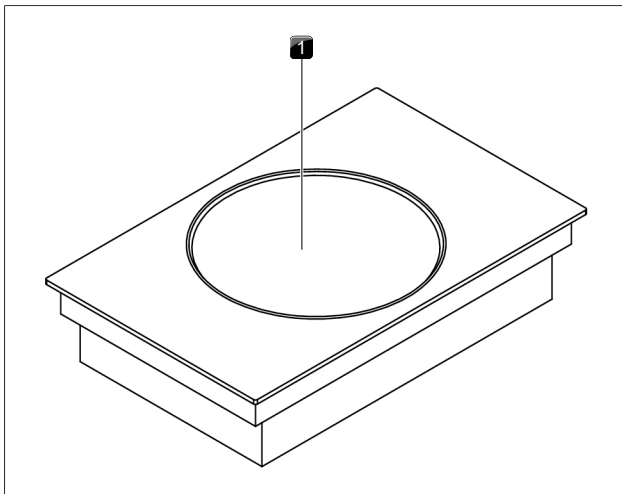


Fig. 3.10 Classic Piano cottura CKIW

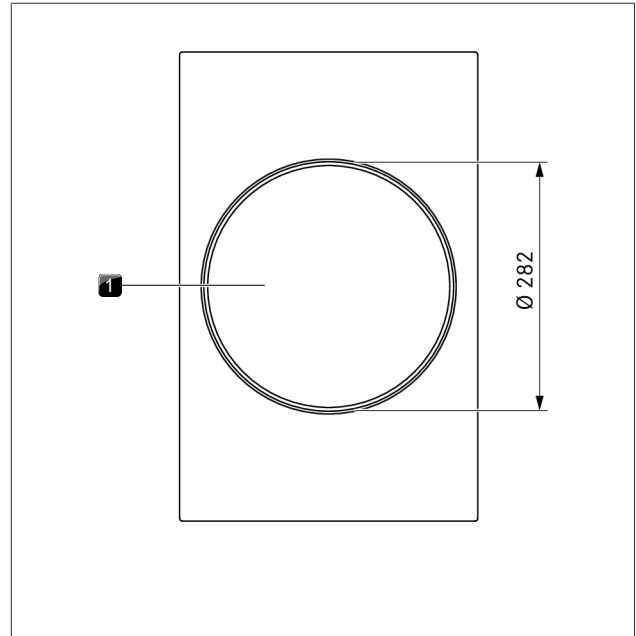


Fig. 3.11 Dimensioni delle zone cottura

- [1] Piano cottura wok da induzione

#### Piano cottura CKCH

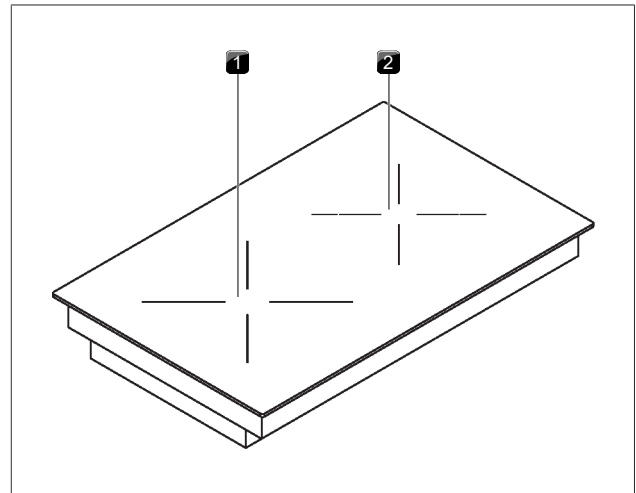


Fig. 3.12 Classic Piano cottura CKCH

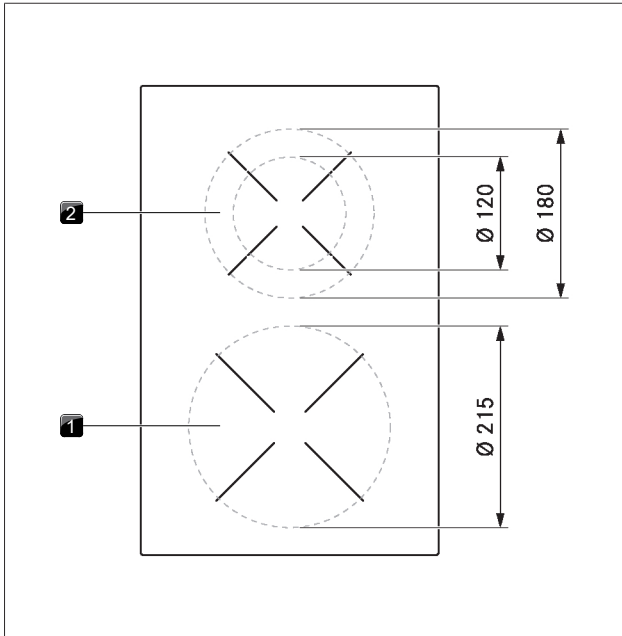


Fig. 3.13 Dimensioni delle zone cottura

- [1] Zona cottura Hyper a 1 circuito anteriore (zona 1)
- [2] Zona cottura a 2 circuiti posteriore (zona 2)

**Piano cottura CKCB**

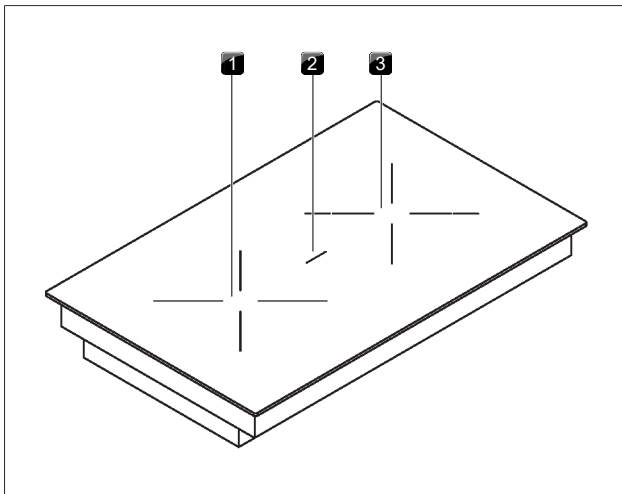


Fig. 3.14 Classic Piano cottura CKCB

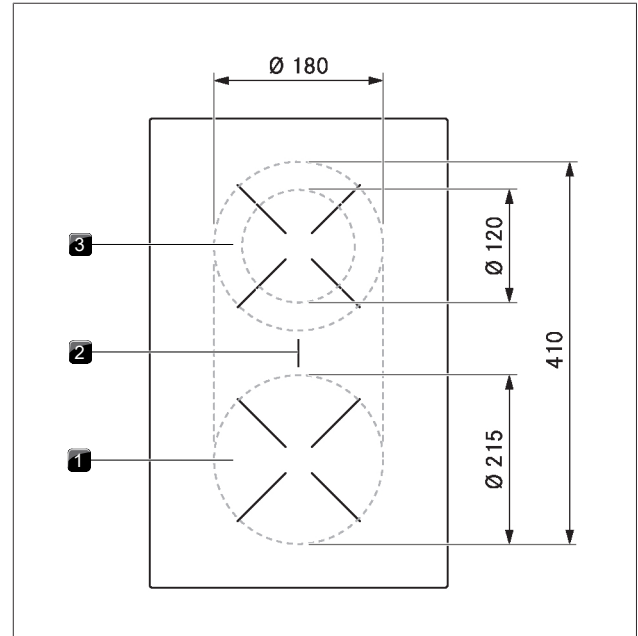


Fig. 3.15 Dimensioni delle zone cottura

- [1] Zona cottura anteriore (zona 1)
- [2] Zona cottura bistecchiera
- [3] Zona cottura anteriore (zona 1)

**Piano cottura CKG**

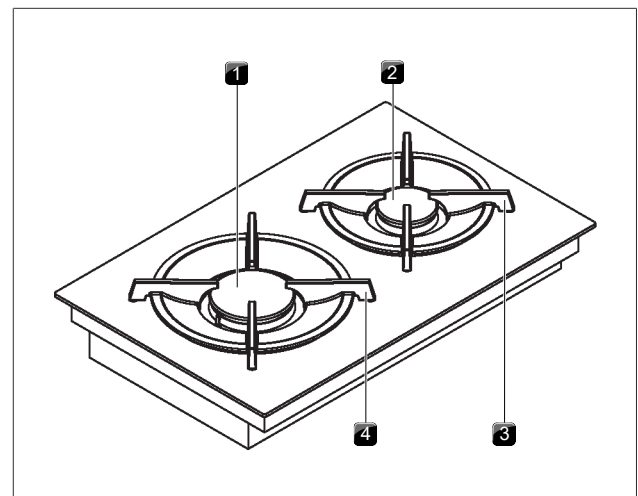


Fig. 3.16 Classic Piano cottura a gas in vetroceramica CKG

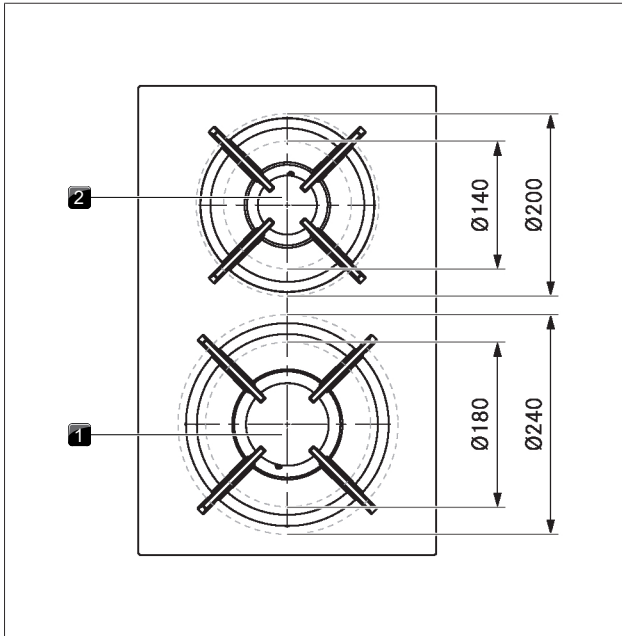


Fig. 3.17 Dimensioni delle zone cottura

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

#### Piano cottura CKT

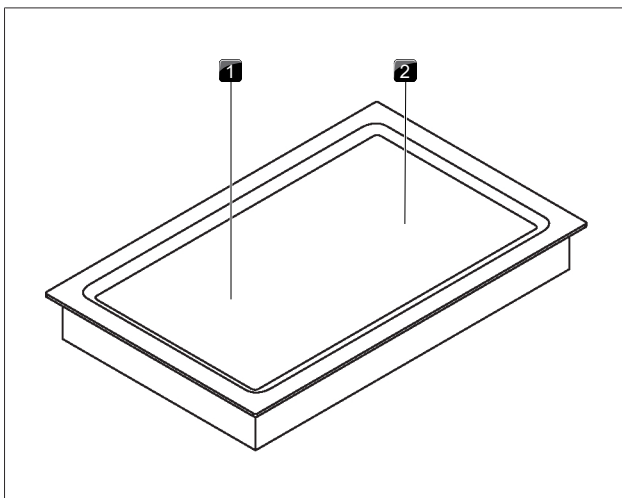


Fig. 3.18 Classic Griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT

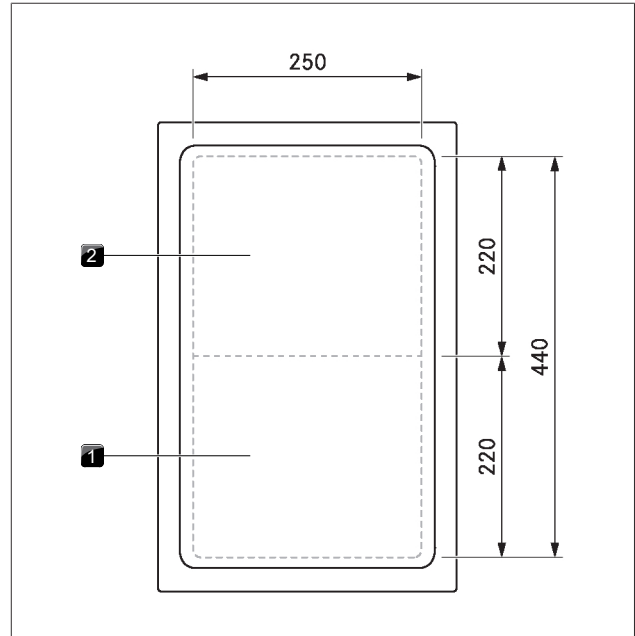


Fig. 3.19 Dimensioni delle zone cottura

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

### 3.3.3 Principio di funzionamento piani cottura a induzione

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, pertanto 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 si manifesta in un rapido riscaldamento della stoviglia di cottura. Per evitare di bruciare gli alimenti selezionando il livello di potenza sarà necessario regolarsi diversamente rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

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

Tab. 3.10 Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

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

### Pentole e tegami idonei

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


Le stoviglie di cottura idonee sono in:

- acciaio inox con fondo magnetizzabile
- acciaio smaltato
- ghisa

Apparecchio	Zona cottura	Diametro minimo per il fondo delle stoviglie di cottura
CKFI	anteriore	120 mm
	posteriore	120 mm
CKI	anteriore	120 mm
	posteriore	90 mm
CKIW	Wok	210 mm

**Tab. 3.11** Diametro minimo per stoviglie di cottura

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

 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.

- ▶ Per il piano cottura Wok da induzione si adatta alla perfezione la padella wok da induzione (HIW1) disponibile come accessorio.

### Rumorosità

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

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

si accende in automatico. Si sentirà un ronzio. La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare anche dopo aver spento l'apparecchio.

### 3.3.4 Principio di funzionamento piani cottura Hyper e HiLight

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

**Tab. 3.12** Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

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


#### Livello power nel piano cottura Hyper

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

- Viene visualizzato .

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 di potenza 9.

#### Pentole e tegami idonei

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

- 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.

### 3.3.5 Principio di funzionamento piano cottura a gas in vetroceramica

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.

- i** Il piano cottura è provvisto di accensione 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 regolarli diversamente rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.


Attività	Livello 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 a ebollizione grandi quantità di liquidi, bistecche	8-9
Riscaldamento di acqua	P

Tab. 3.13 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.

Le stoviglie di cottura idonee sono in:

- rame
- acciaio inox
- alluminio
- ghisa

Prestare attenzione alle dimensioni riportate nella tabella:

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

Tab. 3.14 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.
- 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.

### 3.3.6 Principio di funzionamento griglia Teppanyaki in acciaio inox

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	=	250

Tab. 3.15 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, gamberi, pannocchie e fettine	200 - 210
Rosolatura di carne bovina, pesce, polpette	220 - 230
Cottura di bistecche	250 (Livello power)

**Tab. 3.16** Consigli di temperatura (i dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi)

### 3.3.7 Panoramica delle funzioni

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

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

**Tab. 3.17** Panoramica delle funzioni

\* riguarda solo la zona cottura anteriore

## 3.4 Dispositivi di sicurezza

### 3.4.1 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.		
	CKFI, CKI, CKIW, CKT	CKCH, CKCB	CKG
1	8:24	6:00	8:24
2	6:24	6:00	6:24
3	5:12	5:00	5:12
4	4:12	5:00	4:12
5	3:18	4:00	3:18
6	2:12	1:30	2:12
7	2:12	1:30	2:12
8	1:48	1:30	1:48
9	1:18	1:30	1:18
—	8:00	8:00	8:00
≡	8:00	8:00	8:00
≡≡	8:00	8:00	8:00

**Tab. 3.18** Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di potenza

► Riaccendere la zona cottura se la si vuole rimettere in funzione

### 3.4.2 Indicatore di calore residuo

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 Hyper, HiLight e a gas 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.

### 3.4.3 Protezione da surriscaldamento

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


- le stoviglie vengono riscaldate senza contenuto.

- Olio o grasso vengono riscaldati a un alto livello di potenza.
- Viene riaccesa una zona cottura bollente dopo un'interruzione di corrente.

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

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

Dopo un periodo di raffreddamento adeguato il piano cottura può essere riutilizzato nel suo complesso.

 In caso di surriscaldamento di un pannello di comando i piani cottura e/o l'intero sistema possono spegnersi.

### 3.4.4 Protezione bambini

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



## 4 Funzioni e uso

► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

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

**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.

### 4.1 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 sensore elettronici e campi di visualizzazione. I tasti a sensore si attivano col tocco delle dita. Il dispositivo viene azionato sfiorando con il dito il tasto a sensore corrispondente (comando tattile) o facendo scorrere 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.

#### 4.1.1 Istruzioni di utilizzo speciali per la griglia Teppanyaki in acciaio inox

##### 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).
- Durante questo processo possono manifestarsi odori fastidiosi.

##### Istruzioni di utilizzo:

- Pulire la griglia prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta (Pulizia e cura).
- Riscaldare la zona griglia 5 minuti prima di ogni uso.
- Durante la fase di riscaldamento o di raffreddamento della griglia possono prodursi dei rumori. Questo è un fenomeno normale.
- 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.
- Con l'uso si può manifestare una leggera curvatura della griglia.
- Durante l'attivazione e il riscaldamento a un livello di potenza più alto si può manifestare un leggero imbrunimento della griglia.

#### 4.1.2 Speciali istruzioni di utilizzo per il piano cottura a gas

**i** Requisiti minimi per il funzionamento di un piano cottura a gas: Sistema software 03.00 (o più alto).

**i** Prima di utilizzare il piano cottura per la prima volta pulire la zona cottura (Pulizia e cura).

**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 Istruzioni per il montaggio).

**i** Usando ghisa smaltata con il piano cottura a gas 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.

**i** Con l'uso si può verificare la decolorazione di alcuni componenti del piano cottura 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 rumori di uscita udibili 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 tra loro.

**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.
- 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.

- 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 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.

#### 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 a gas.
- ▶ 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 e 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.

## 4.2 Comando touch

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

Comandi tattili	applicabili su	Tempo (contatto)
Tocco	Pulsanti + Slider	0,3 s
Premere a lungo	Pulsanti + Slider	1-8 s
Scorrere	Slider	0,1-8 s

Tab. 4.1 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.


## 4.3 Comandare il sistema

### 4.3.1 Principio di comando

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

Tab. 4.2 Principio di comando

### 4.3.2 Accensione

- ▶ Premere a lungo sul pulsante di accensione .
- L'animazione di accensione viene visualizzata all'interno dello slider.
- Dopo aver avviato con successo il sistema sul pannello di comando compare il display standard.

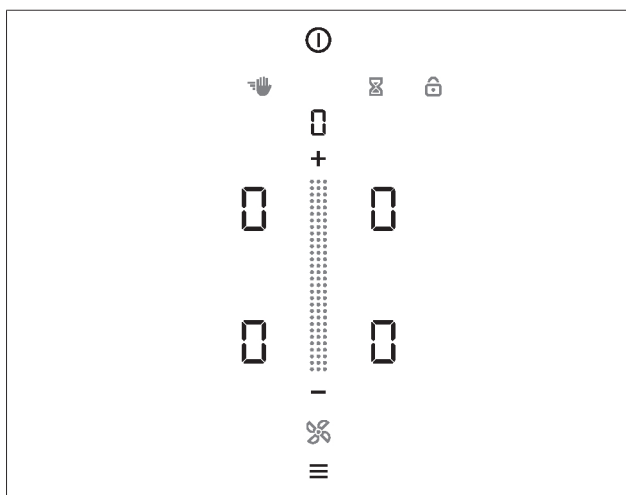



Fig. 4.1 Display standard dopo l'accensione

- i** Quando la protezione bambini è attiva dopo l'avvio del sistema si illumina il pulsante di blocco . Il display standard viene visualizzato soltanto dopo la disattivazione (v. "4.3.6 Protezione bambini").

Se dopo l'accensione compare **CONF** sul display significa che la configurazione di base non è ancora conclusa e deve essere proseguita (v. Istruzioni per il montaggio).


### 4.3.3 Spegnimento

- ▶ Premere a lungo sul pulsante di accensione .
- Viene visualizzata l'animazione di spegnimento.

#### Se era acceso l'aspiratore per piano cottura:

- il simbolo del ventilatore si illumina e la funzione di spegnimento automatico ritardato viene attivata (viene visualizzata l'animazione della funzione di spegnimento automatico ritardato).
- La spia si spegne quando è trascorso il periodo di ritardo d'arresto.

#### 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


### 4.3.4 Blocco display

Il blocco display impedisce una modifica involontaria o non autorizzata delle impostazioni selezionate in funzione.

- Se è attivo il blocco display si illumina il simbolo .


- Le funzioni sono bloccate e le indicazioni del display sono oscurate (eccezione: Accensione/ spegnimento schermo tattile).

#### 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 disattivate.

- i** Se il sistema viene spento con il blocco display attivo. Allora alla successiva accensione il blocco display non sarà più attivo.

#### Disattivare il blocco display


- ▶ Premere a lungo sul pulsante di blocco .
- Il display standard si illumina e il pannello di comando è nuovamente attivo.
- Il pulsante di blocco viene oscurato.

### 4.3.5 Blocco pulizia

Il blocco pulizia impedisce l'immissione di comandi involontaria pulendo 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 della funzione di pulizia può essere impostata nel menu.

- 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.

#### 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 terminato

- 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 pannello di comando (> 8 sec.) dopo la disattivazione del blocco di pulizia tutte le zone cottura attive saranno automaticamente in pausa.

### 4.3.6 Protezione bambini


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

- Dopo aver acceso il dispositivo si accende il simbolo di blocco nel pannello di comando .

#### Attivazione/disattivazione permanente della protezione bambini

(v. "5.4.2 Voce di menu 2: Protezione bambini")


### Disattivare la protezione bambini per un processo di cottura

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

### 4.3.7 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 comune contaminuti.

#### Attivare il contaminuti breve

- ▶ Pulsante contaminuti breve .
- Nel display 7 segmenti sopra lo slider compaiono le indicazioni del tempo in ore, minuti e secondi (0:00:00).
- Il sistema passa alla modalità di colore "beige".
- Le zone cottura vengono oscurate sul display.

#### impostazione del tempo


- ▶ Impostare il tempo desiderato:

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

Tab. 4.3 impostazione del tempo


Nel display del pannello di cottura compare il pulsante avvio .

#### 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 terminato


- 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 (-0:00:01,...)

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

#### Interrompere il contaminuti breve

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

## 4.4 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.

### 4.4.1 Impostazione del livello di potenza ventilatore

La regolazione dei livelli di potenza avviene attraverso il pannello di comando toccando o scorrendo lo slider tattile.




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

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

### 4.4.2 Livello power ventilatore

Attivando il livello power è disponibile la massima potenza di aspirazione per un periodo di tempo predefinito. Con il livello power è possibile aspirare più rapidamente i vapori che si formano durante la cottura. Dopo 10 minuti il livello power torna automaticamente al livello di potenza 9.

#### 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).

#### Disattivare il livello power ventilatore

Il livello power del ventilatore s'interrompe non appena viene impostato un altro livello di potenza.

### 4.4.3 Sistema di aspirazione automatica

La potenza dell'aspiratore si regola automaticamente sulla base delle impostazioni attuali dei piani cottura. Non è necessario alcun intervento manuale nel 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. 4.4 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.
- L'automatismo di aspirazione può essere terminato manualmente in qualsiasi momento.



**Attivazione permanente dell'automatismo di aspirazione:**  
(v. "5.4.3 Voce di menu 3: Controllo dell'aspiratore automatico")

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

- ▶ Toccare il pulsante ventilatore .
- Si illumina il simbolo del ventilatore.
- Sullo slider viene visualizzata un'animazione.
- Compare .

#### 4.4.4 Spegnerne il ventilatore

**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 del ventilatore .
- oppure
- Viene attivata la funzione di spegnimento automatico ritardato.
  - Al termine del ritardo d'arresto il ventilatore dell'aspiratore piano cottura si spegne.

#### 4.4.5 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 (10 - 30 minuti). Di fabbrica sono previsti 20 minuti di ritardo.

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

**i** Un ritardo d'arresto dell'aspiratore per piano cottura viene espressamente consigliato da BORA.

**Interruzione della funzione di spegnimento automatico ritardato**

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

### 4.5 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 4 secondi il sistema torna automaticamente al comando del ventilatore (display standard).

#### 4.5.1 Selezione zone cottura

- ▶ Toccare una zona cottura.
- Il sistema passa alla modalità di colore "rosso".
- Il sistema passa alla visualizzazione 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.

#### 4.5.2 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura

La regolazione dei livelli di potenza avviene attraverso il pannello di comando toccando o scorrendo lo slider tattile.

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

**Istruzioni aggiuntive per piani cottura a induzione:**

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

**Istruzioni aggiuntive per la griglia Teppanyaki in acciaio inox:**

**i** I livelli di potenza vengono visualizzati per la griglia Teppanyaki in acciaio inox nel rispettivo display zone cottura come display 7 segmenti ( 1 - 9, P). In una zona cottura selezionata la temperatura viene visualizzata in °C nel display multifunzionale sopra lo slider.





**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.

- i** Durante la fase di riscaldamento lampeggia il pulsante ad accesso rapido rosso anche se dopo 4 secondi il display del pannello di comando passa nuovamente al display standard. Quando è stata raggiunta la temperatura desiderata cesserà di lampeggiare.

#### Istruzioni aggiuntive per il piano cottura a gas:

- i** Dopo aver impostato un livello di potenza avviene l'accensione automatica del piano cottura a gas 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.

### 4.5.3 Spegnimento della zona cottura

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata.
- ▶ Scorrere completamente verso il basso fino a quando  compare sul display della zona cottura.
- oppure
- ▶ Premere a lungo sulla zona cottura
  - Il display zone cottura indica .
  - Dopo 2 secondi viene visualizzato il display standard.
- oppure
- ▶ Toccare  fino a quando sul display della zona cottura compare .

### 4.5.4 Avvio di cottura automatico


Attivando l'avvio di 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	0:40	1:00
2	1:00	3:00
3	2:00	4:48
4	3:00	6:30
5	4:20	8:30
6	7:00	2:30
7	2:00	3:30
8	3:00	4:30

Tab. 4.5 Panoramica durata avvio cottura

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

#### Attivazione avvio di cottura automatico


- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Impostazione del livello di potenza (= proseguimento cottura)
- ▶ Toccare il pulsante di inizio cottura 
- Viene attivato l'avvio di cottura automatico.

- 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 avvio di 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 avvio di cottura automatico è attiva questa funzione verrà disattivata.

#### Interrompere la funzione di avvio di 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 terminato




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

### 4.5.5 Livello power

Attivando il livello power per un periodo di tempo predefinito è disponibile la massima potenza della zona cottura. La potenza disponibile viene raggruppata sulla zona cottura, ossia la potenza max. dell'altra zona cottura viene temporaneamente ridotta in modo automatico al livello di potenza 5 (eccezione: piano cottura a gas e griglia Teppanyaki). 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.

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

#### 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  (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 il livello power è limitato a 20 minuti.

#### Disattivare il livello power

Il livello power s'interrompe non appena viene impostato un altro livello di potenza.



## 4.5.6 Attivazione di due circuiti nei piani cottura CKCH e CKCB

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.

### 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 .

- 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.

### 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.



## 4.5.7 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 un elemento di comando. La regolazione di potenza avviene sincronicamente (entrambe le zone cottura vengono azionate con lo stesso livello di potenza). La funzione bridge si presta per riscaldare le pietanze, ad es. in una bistecchiera.

- i** Con la funzione bridge attivata il livello power nei piani cottura CKFI, CKI, CKCH e CKCB non può essere utilizzato. Con la griglia Teppanyaki in acciaio inox il livello power 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

- ▶ 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.

### Consiglio per piani cottura a induzione: 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.

## 4.5.8 Funzione mantenimento calore

A seconda del tipo di uso o dei cibi utilizzati è possibile scegliere tra 3 livelli mantenimento calore con diversi livelli di temperatura:


Funzione	Simbolo	Temperatura	
<b>mantenimento calore</b>			
1 (sciogliere)	—	≈ 42 °C	(90 °C per CKT)
2 (Mantenimento in caldo)	≡	≈ 74 °C	(110 °C per CKT)
3 (sobbollire)	≡≡	≈ 94 °C	(130 °C per CKT)


Tab. 4.6 Livelli mantenimento calore

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

- i** In pratica le temperature dei livelli 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.

### Attivare il livello mantenimento calore



- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Toccare il pulsante mantenimento calore .
- Si visualizza il 1° livello di mantenimento calore (—).

- Accanto alla zona cottura viene visualizzato il simbolo mantenimento calore .
- Con la griglia Teppanyaki in acciaio inox 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 mantenimento calore .
- oppure
- ▶ toccare il pulsante Meno  fino al livello di potenza 0.
  - La funzione mantenimento calore viene disattivata.



### 4.5.9 Funzione di pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox

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

#### Attivare la funzione di pulizia

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
  - ▶ Toccare il pulsante mantenimento calore 
  - Si visualizza il 1° livello di mantenimento calore ( \_ ).
  - ▶ Toccare il pulsante Meno 
- oppure
- ▶ Scorrere verso il basso
- oppure
- ▶ 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 CLEAN.
  - 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 mantenimento calore 
- oppure
- ▶ toccare il pulsante Meno  fino al livello di potenza 0
  - La funzione di pulizia viene disattivata.

### 4.5.10 Timer zone cottura

Il sistema di spegnimento automatico spegne automaticamente la zona cottura selezionata allo scadere del periodo di tempo preimpostato. La funzione timer può anche essere applicata a più zone in funzionamento (multitimer).

#### 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 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		
Tocco su		
Comando	Aumentare il tempo	Ridurre il tempo
Tocco su		
Scorrere	 verso l'alto	 verso il basso

Tab. 4.7 impostazione del tempo

Nel display del pannello di cottura compare il pulsante avvio. 

#### Avviare il 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.

#### Visualizzazione tempo residuo


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

- ▶ Tocco sulla zona cottura
- Il tempo residuo viene visualizzato sul display multifunzione.



#### Modificare timer attivo

- ▶ Tocco su una zona cottura con timer attivo
- Viene visualizzato il tempo residuo.
- ▶ Toccare il pulsante timer 
- Il timer viene bloccato.
- Il tempo residuo viene visualizzato lampeggiante.
- Il sistema passa alla modalità editing timer.
- ▶ Modificare il tempo impostato.
- ▶ Confermare il nuovo tempo impostato e avviare il timer.

#### Interruzione del timer

- ▶ Tocco su 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 terminato

- 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 0.

#### Multi-timer

- ▶ Tocco su un'altra zona cottura




- ▶ Attivare un timer.
- ▶ Impostare il tempo.
- ▶ Avviare il timer.

### 4.5.11 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 per max. 10 minuti. Allo scadere di 10 minuti il processo di cottura termina automaticamente.

- i** Durante la pausa la funzione ventilatore non viene interrotta. Le funzioni attive bridge e contaminuti breve rimangono conservate. I timer attivi delle zone cottura 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 min).

#### Disattivazione funzione pausa

- ▶ Premere a lungo sul pulsante pausa .
- Il pulsante pausa viene oscurato.
- I display zona cottura si illuminano e non lampeggiano più.
- Tutti i processi di cottura proseguono con i livelli di potenza impostati prima della pausa.
- I timer attivi delle zone cottura vengono proseguiti.

### 4.5.12 Riconoscimento pentola

Nei piani cottura a induzione la zona cottura riconosce le dimensioni delle stoviglie di cottura automaticamente e fornisce l'energia specificamente soltanto su questa superficie. Anche la mancanza di stoviglie, pentole non idonee o troppo piccole viene riconosciuta automaticamente. Una zona cottura non funziona se sul display compaiono  /  in alternanza. 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 dopo 9 minuti dopo aver impostato un livello di potenza non viene riconosciuta la pentola la zona cottura si spegnerà automaticamente.

## 5 Menu cliente

### 5.1 Panoramica menu

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


Voce di menu/Definizione/Campo di selezione	Impostazioni e 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 funzionamento filtrante se durata utile del filtro < 20h)
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 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. 5.1 Panoramica menu


### 5.2 Comandare il menu

**i** Il menu può essere richiamato soltanto se tutte le zone cottura e l'aspiratore per piano cottura sono inattivi.



#### Richiamare il menu

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

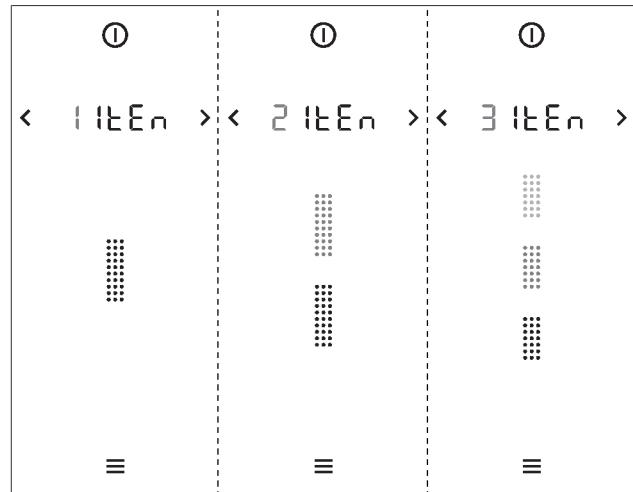






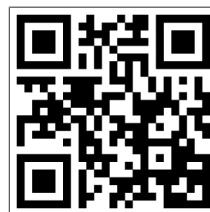
Fig. 5.1 Rappresentazione schematica delle possibilità di selezione

#### Confermare e salvare le impostazioni di menu

- ▶ Toccare  o 
- 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.

### 5.3 Configurazione base

Alla prima messa in funzione o con un ripristino delle impostazioni di fabbrica la configurazione di base viene eseguita automaticamente. In tal caso vengono richieste le impostazioni nelle voci di menu H, J e L. Per segnalare la configurazione di base ancora mancante compare sul display  **CONF** e il simbolo del ventilatore lampeggia in rosso. 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](http://www.bora.com/service/configuration-classic-2-0)



#### Eseguire 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).
- 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 **SET**.
- ▶ Eseguire le impostazioni.
- Il sistema adotta e memorizza le impostazioni selezionate quando si abbandona la relativa voce di menu e/o si esce dal menu.


### Interruzione manuale della configurazione di base

- Premere a lungo sul 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.

**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.

## 5.4 Menu standard

### 5.4.1 Voce di menu 1: volume dei segnali acustici

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

#### 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.

**i** I segnali acustici rilevanti ai fini della sicurezza vengono sempre impostati con volume al 100%.

**i** I segnali acustici del timer delle zone cottura e del contaminuti breve vengono emessi sempre con un volume al 100 %.

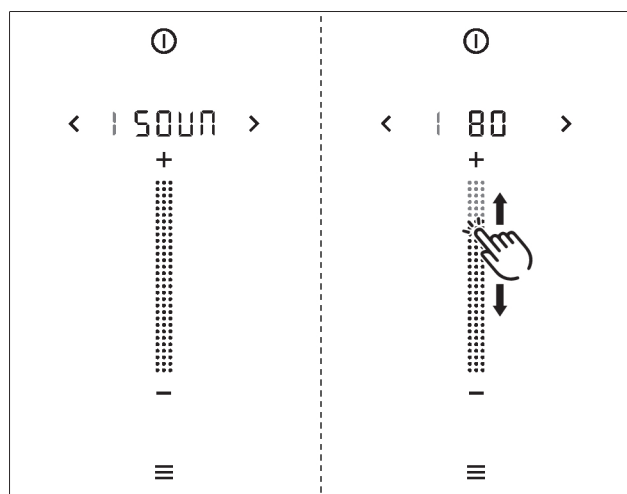




Fig. 5.2 Voce di menu 1: volume dei segnali acustici



### 5.4.2 Voce di menu 2: Protezione bambini

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.

#### 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.

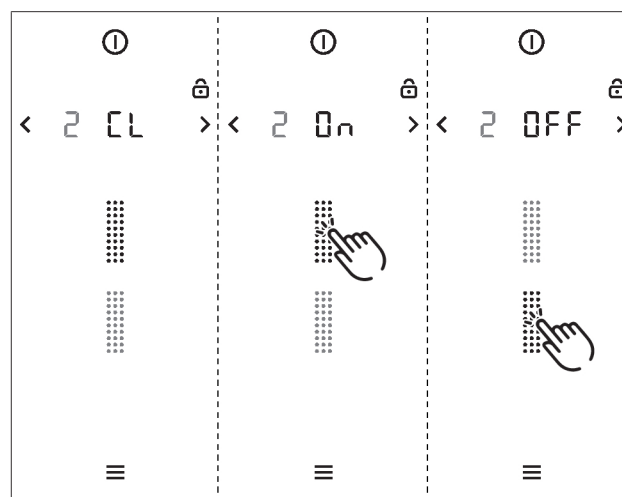



Fig. 5.3 Voce di menu 2: Protezione bambini


### 5.4.3 Voce di menu 3: Controllo dell'aspiratore automatico

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

#### Attivazione permanente dell'automatismo di aspirazione

- Tocco sulla 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

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

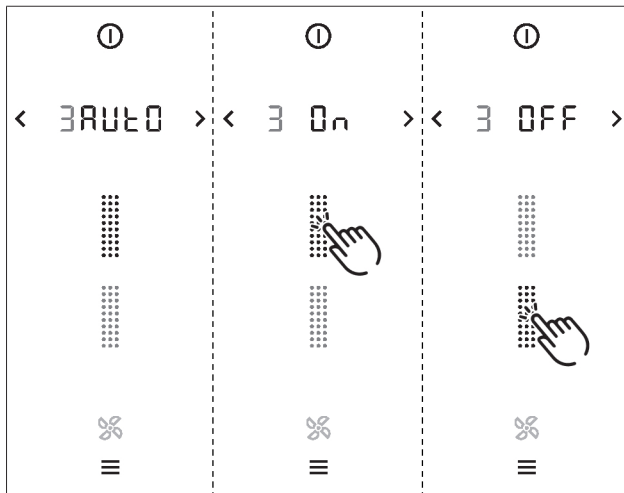


Fig. 5.4 Voce di menu 3: Sistema di aspirazione automatica

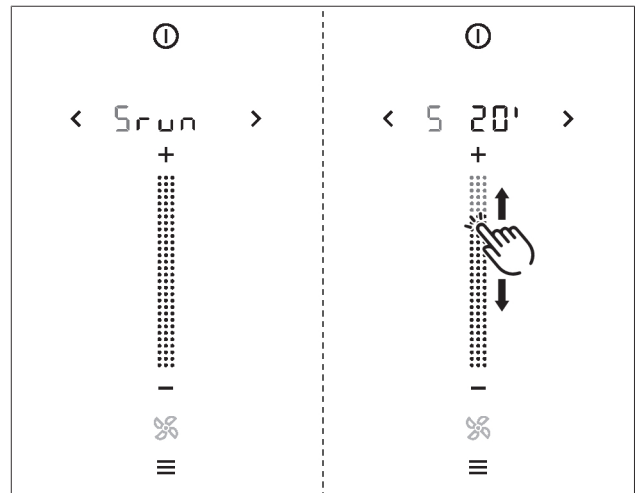


Fig. 5.6 Voce di menu 4: Durata del blocco pulizia

#### 5.4.4 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.

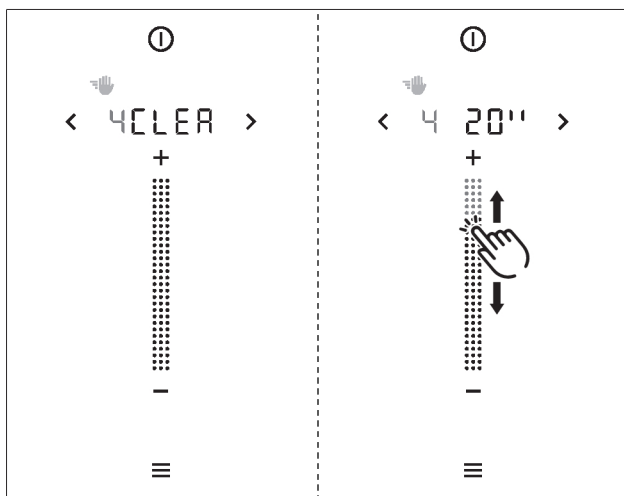



Fig. 5.5 Voce di menu 4: Durata del blocco pulizia

#### 5.4.5 Voce di menu 5: durata della funzione di spegnimento automatico ritardato

**i** Un ritardo d'arresto dell'aspiratore per piano cottura viene espressamente consigliato da BORA.

##### 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.

#### 5.4.6 Voce di menu 6: Versione software

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

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

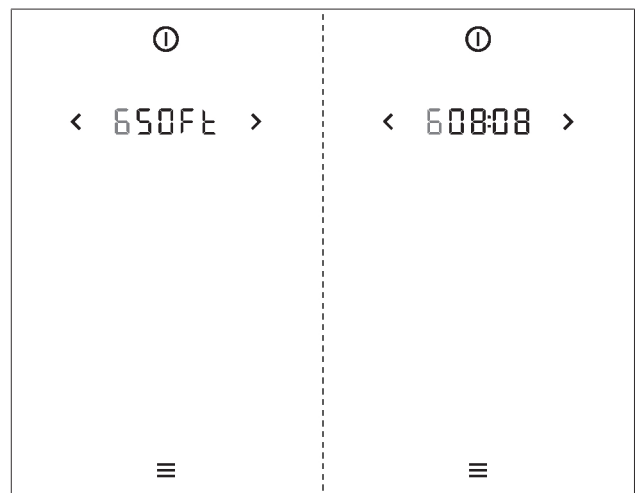


Fig. 5.7 Voce di menu 6: Richiesta versione di software

#### 5.4.7 Voce di menu 7: Versione hardware

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

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

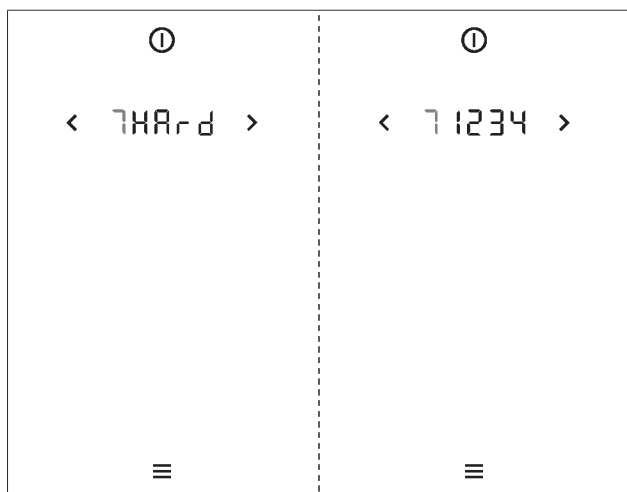


Fig. 5.8 Voce di menu 7: Richiesta versione di hardware

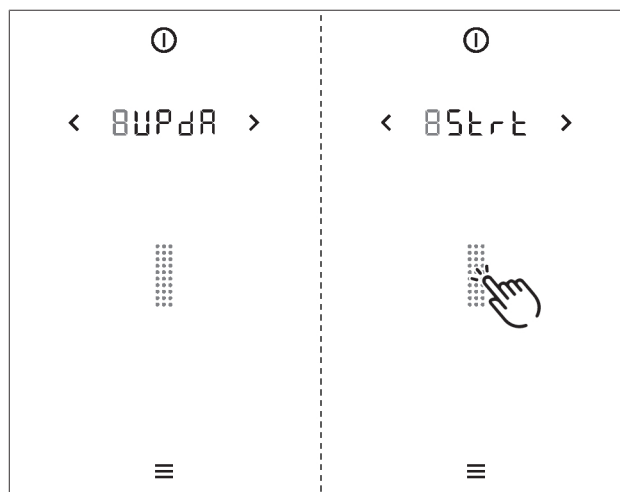



Fig. 5.9 Voce di menu 8: Avviare l'aggiornamento del software

### 5.4.8 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 di software più recente per il sistema BORA Classic 2.0 è disponibile gratuitamente sul sito web BORA ([www.bora.com](http://www.bora.com), Prodotti, BORA Classic 2.0, BORA Classic Aspiratore per piano cottura CKA2/CKA2AB, Documentazione).
- i** 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 su richiesta presso il Servizio di assistenza BORA.

#### 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.

- Se l'aggiornamento procede senza errori tutti e tre i segmenti delle fasi saranno illuminati in verde. Al termine il sistema verrà rilanciato automaticamente.
- L'aggiornamento si è concluso con successo se dopo aver riavviato il sistema sul display compare **SOFT**.
- 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 12** ; v. "8 Risoluzione dei guasti").

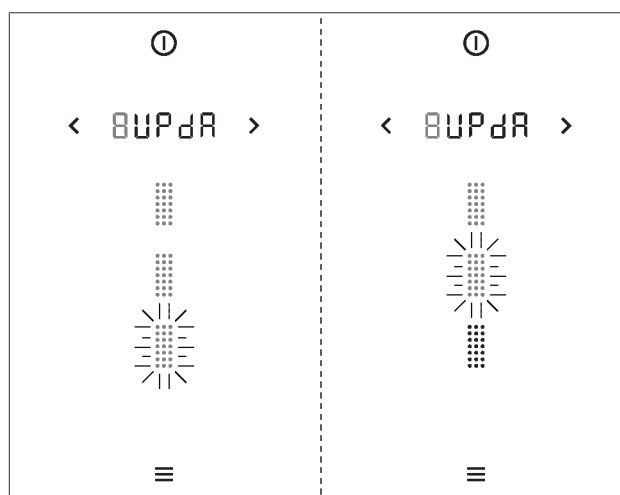


Fig. 5.10 Voce di menu 8: Fasi del processo di aggiornamento del software


### 5.4.9 Voce di menu 9: Esportazione dati

L'esportazione dati facilita l'analisi degli errori.

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.

- 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.

### Cominciare 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.
- Se l'esportazione dati è avvenuta senza errori tutti e tre i segmenti delle fasi saranno illuminati in verde.
- 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. "8 Risoluzione dei guasti").

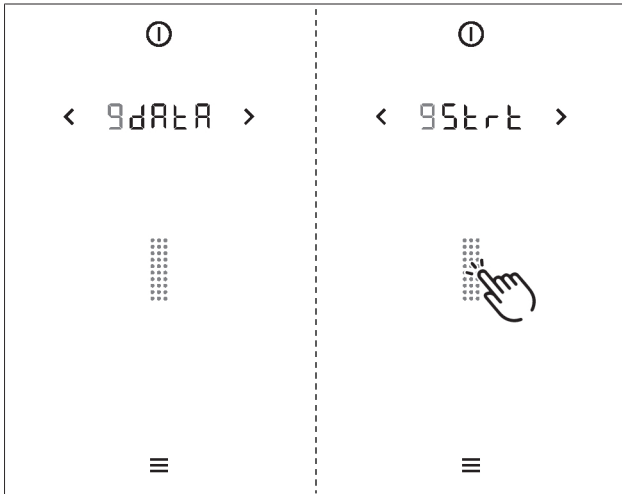


Fig. 5.11 Voce di menu 9: Esportazione dati

### 5.4.10 Voce di menu A: durata utile del filtro aria di ricircolo

Attraverso il tipo di filtro configurato nel sistema viene definita la durata utile massima del filtro aria di ricircolo. 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.

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. 5.2 spia durata utile massima del filtro aria di ricircolo

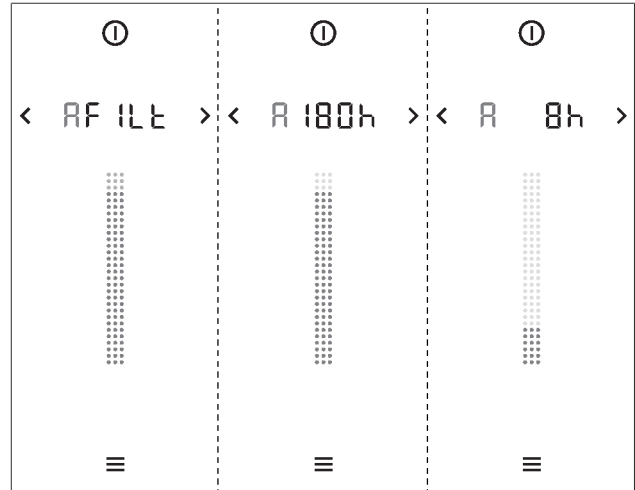


Fig. 5.12 Voce di menu A: visualizzare la durata utile del filtro aria di ricircolo

- 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.

### 5.4.11 Voce di menu B: Visualizzare il filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro

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


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

Pulsante superiore slider:

- Tipo di filtro 1 (F 1)= BORA Scatola di purificazione aria ULBF (con 300 h di durata utile)

Pulsante inferiore slider:

- Tipo di filtro 3 (F3)= BORA Scatola di purificazione aria ULB3X (con 600 h di durata utile)

▶ 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.

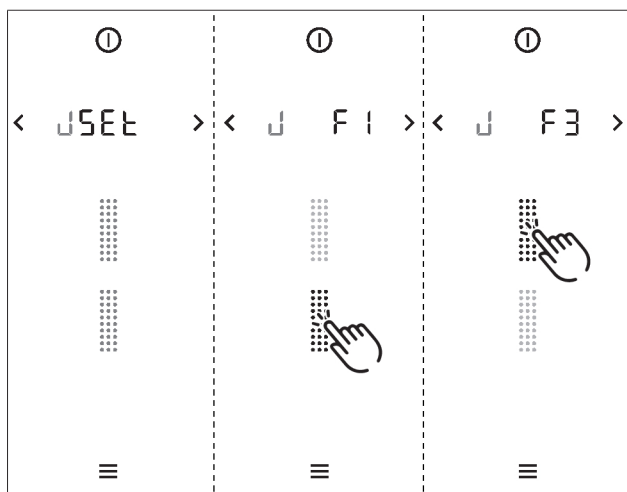


Fig. 5.13 Voce di menu B: Visualizzare tipo di filtro, sostituire il tipo di filtro

### 5.4.12 Voce di menu H: Configurazione aria del sistema di aspirazione

Sono disponibili due modalità operative:

- Funzionamento filtrante (F1 F3)
  - Sistema aspirante (OUT)
- Selezionare la modalità operativa adatta con un tocco sul segmento corrispondente dello slider
- Confermare e salvare l'impostazione.

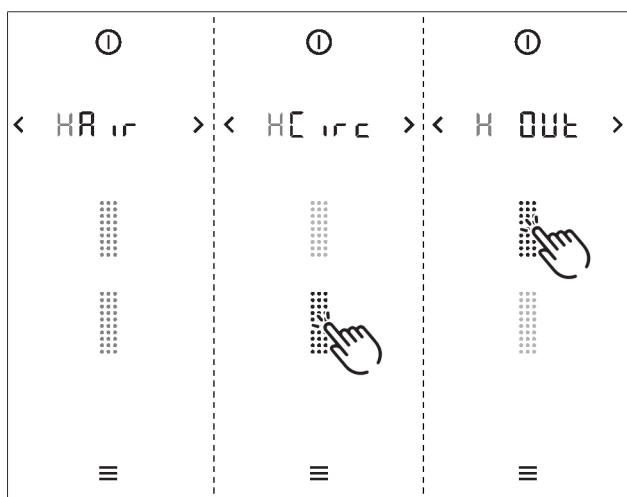


Fig. 5.14 Voce di menu H: Configurazione del sistema di aspirazione

### 5.4.13 Voce di menu J: Selezionare il tipo di filtro Ftyp

**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) = scatola di purificazione aria ULBF (300 h durata utile)

Tipo di filtro 3 (F3) = scatola di purificazione aria ULB3X (600 h di durata utile)

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

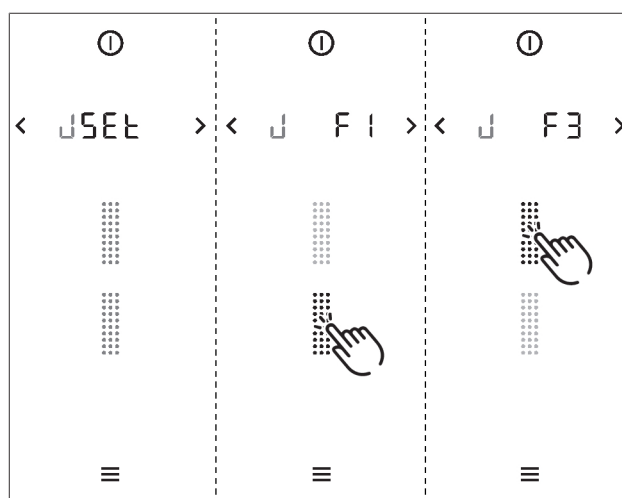


Fig. 5.15 Selezionare display tipo di filtro

### 5.4.14 Voce di menu L: Configurazione ventilatore Fan

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

- Toccare lo 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.
- Quando la configurazione del ventilatore si è conclusa il display cessa di lampeggiare.
- 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.
- 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.

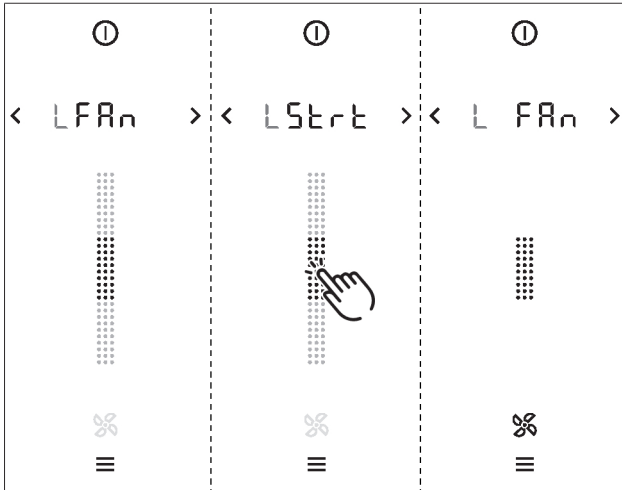


Fig. 5.16 Avviare display configurazione ventilatore

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

Indicatore	Colore	Risultato
	Verde	1 ventilatore riconosciuto
	Verde	2 ventilatori riconosciuti
	Rosso	0 ventilatori riconosciuti, errore (v. "8 Risoluzione dei guasti")

Tab. 5.3 Possibili risultati del riconoscimento ventilatore

- i** se il ventilatore aggiuntivo è ULIE (ventilatore complementare da condotto) questo non viene considerato ventilatore aggiuntivo e non viene visualizzato.
- 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).



## 6 Menu ampliato

### 6.1 Comandare il menu ampliato

#### 6.1.1 Necessario codice d'accesso

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.

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/de/classic-2>



#### 6.1.2 Richiamare il menu ampliato

- i** Il menu può essere richiamato soltanto se tutte le zone cottura e l'aspiratore per piano cottura sono inattivi.

- ▶ Premere a lungo sul pulsante menu
- Comparirà il display per inserire il codice d'accesso di quattro cifre.

##### Inserimento codice numerico

- ▶ Impostare la prima cifra del codice d'accesso per mezzo dello slider.
- ▶ Toccare o 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.

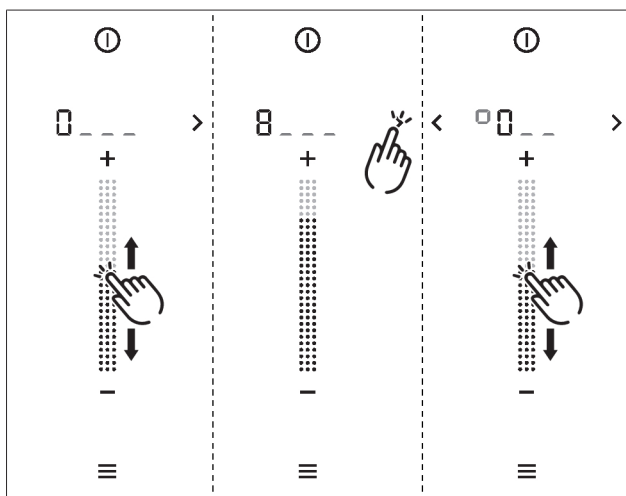


Fig. 6.1 Inserimento del codice d'accesso

##### Interruzione dell'inserimento del codice d'accesso

- ▶ Premere a lungo sul 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. "Menu 6"). 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.

#### 6.1.3 Terminare il menu ampliato

- ▶ Premere a lungo sul pulsante menu
- Il menu viene terminato e compare il display standard.
- Abbandonando il menu ampliato termina anche la sua attivazione.

## 6.2 Voci del menu ampliato

- i** Istruzioni dettagliate sul comando del menu si trovano sotto "Menu 6".

### 6.2.1 Voce di menu D: Modalità demo

Nella modalità demo sono riportate tutte le funzioni di comando per l'aspiratore piano cottura e piani cottura ma la funzione di riscaldamento è disattivata. Nella modalità demo vengono simulate le seguenti combinazioni di piano cottura:

- sinistra = CKFI
- destra = CKCH

L'aspiratore per piano cottura viene messo in funzione con la funzionalità configurata.

##### 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.
- Nella modalità demo, dopo l'accensione, sul display multifunzionale compare per 4 secondi

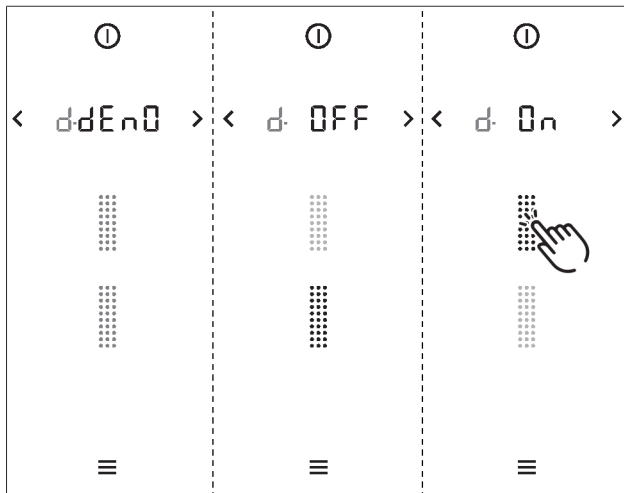


Fig. 6.2 Voce di menu D: Attivare la modalità demo

#### 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.
- 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.
- ▶ Eseguire la prima messa in funzione (vedere istruzioni per il montaggio).

### 6.2.2 Voce di menu E: Test display e pulsanti

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

#### 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%).

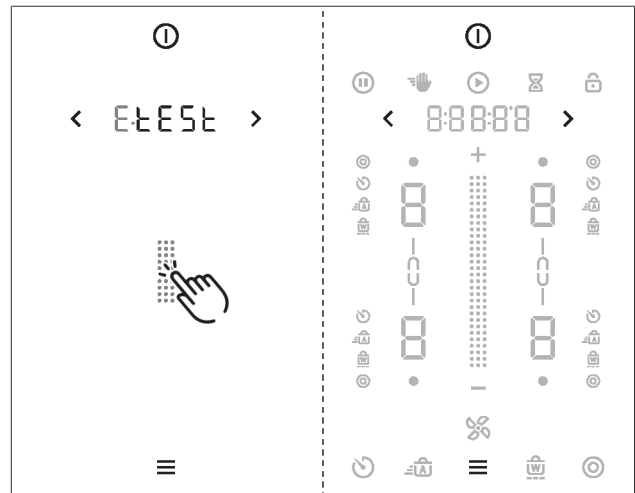


Fig. 6.3 Voce di menu E: Test display e pulsanti

#### 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.
- ▶ Tocco su 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 su / / / /
  - Il pulsante corrispondente lampeggia per 3 volte.

### 6.2.3 Voce di menu F: Ripristinare le impostazioni di fabbrica

#### Ripristinare le impostazioni di fabbrica:

- ▶ toccare la parte dello slider
- Saranno ripristinati il sistema e tutte le impostazioni effettuate.
- Le configurazioni base vengono cancellate.
- ▶ Eseguire dopo il reset la configurazione di base (vedere v. "5.3 Configurazione base").

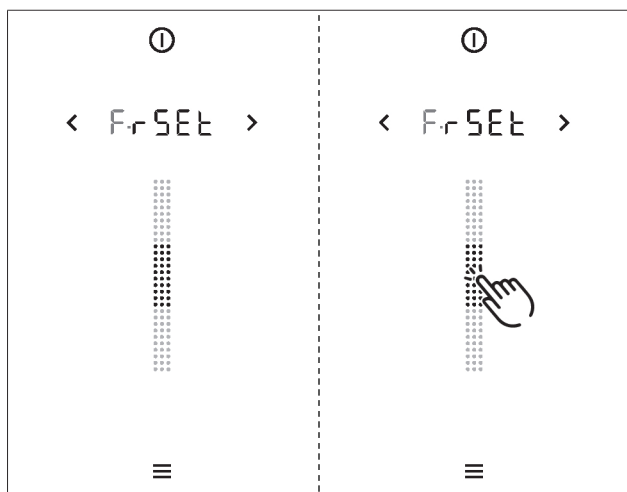


Fig. 6.4 Voce di menu F: Ripristinare le impostazioni di fabbrica

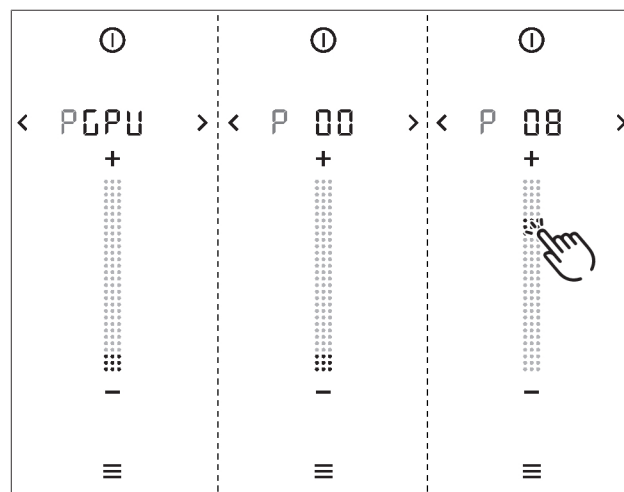


Fig. 6.5 Display voce di menu P: GPU

## 6.3 Configurazione gas

**i** La conversione degli ugelli del gas, del tipo di gas, della pressione gas e delle curve 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** Le corrette impostazioni per il tipo di gas, la pressione gas e la curva caratteristica sono importanti per un funzionamento senza rischi e senza avarie del piano cottura a gas.

### 6.3.1 Voce di menu P: PGU

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 Bruciatore 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	11
12	G20	25	100	119

Tab. 6.1 Impostazione tipo di gas e pressione gas

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

### 6.3.2 Voce di menu S: GAST

Qui si selezionano le curve caratteristiche per il bruciatore a gas. 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.

**i** Con il gas liquido (G30/31) possono essere utilizzate solo le linee caratteristiche B e C.

#### 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.

#### Selezionare la curva caratteristica

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

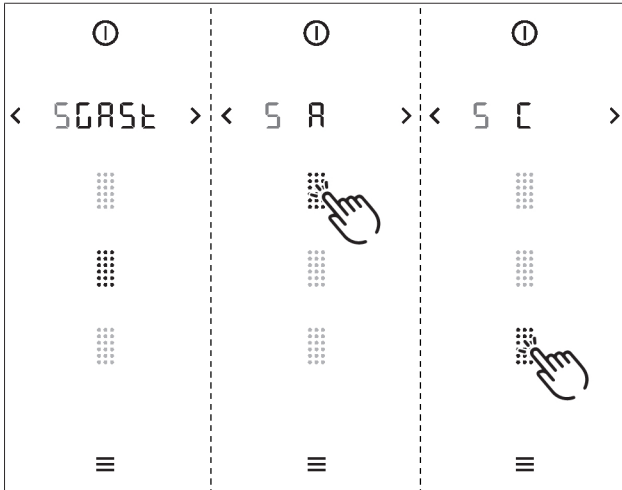


Fig. 6.6 Display voce di menu S: GAS

**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 curva caratteristica dovrà essere aumentata e, necessario, anche la ventilazione nel funzionamento aspirante, e/o l'apertura di sfogo nel funzionamento filtrante, dovranno essere ingranditi.

### 6.3.3 Voce di menu T: GAS

La voce di menu 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 valori impostati per il tipo di gas, per la pressione gas e per la curva caratteristica del gas rimangono invariati e non vengono influenzati dall'operazione di reset.

► Effettuare il reset se necessario.

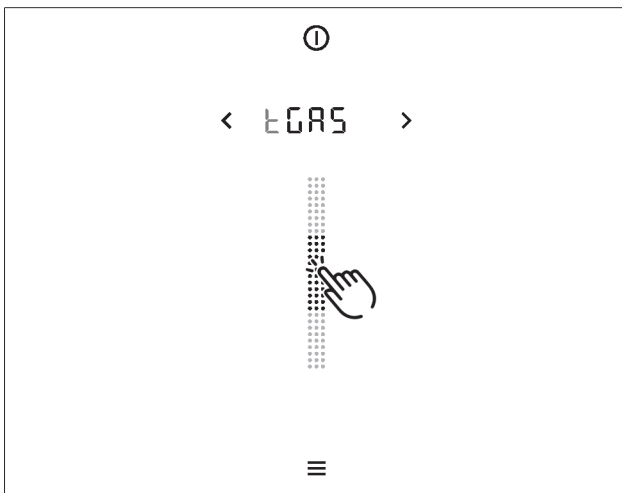


Fig. 6.7 Display voce di menu T: GAS

## 7 Pulizia e cura

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

**i** Non utilizzare detergenti per acciaio inox sulle superfici in acciaio inox o sulla griglia in acciaio inox.

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

- ▶ Per evitare di farsi male, durante la regolare pulizia e cura accertarsi che il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura siano completamente spenti e raffreddati.
- Una pulizia e una cura regolari garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.
- ▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura.

### Cicli di pulizia aspiratori per piano cottura

Componenti	Cicli 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	dopo la cottura di ogni pietanza ad alto contenuto di grassi; almeno una volta la settimana.
Filtro al carbone attivo (solo filtrante)	sostituzione al formarsi di odori o allo scadere della durata utile

Tab. 7.1 Cicli di pulizia

### Cicli di pulizia piani cottura

Componenti	Cicli di pulizia
Piano cottura	Subito dopo ogni imbrattamento pulire accuratamente con detergenti d'uso commerciale
<b>solo per piano cottura a gas:</b>	
Supporto pentole componenti del bruciatore gas	Subito dopo ogni imbrattamento pulire accuratamente con detergenti d'uso commerciale

Tab. 7.2 Cicli di pulizia piani cottura

## 7.1 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, detersivi abrasivi o detersivi chimici aggressivi (ad es. spray per la pulizia del forno).
- ▶ Assicurarsi che i detergenti non contengano alcuna sostanza come sabbia, soda, acidi, basi o cloruri.

### 7.1.1 Detergenti per piani cottura in vetroceramica

Per la pulizia del piano 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.

### 7.1.2 Detergente per griglia Teppanyaki in acciaio inox

Per la pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox è necessaria una speciale spatola per Teppanyaki e detergenti idonei. In caso di sporco ostinato è possibile utilizzare una nuova spugna da cucina.

## 7.2 Curare gli apparecchi

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.
- ▶ Non spingere o tirare le stoviglie sull'apparecchio.
- ▶ Sollevare sempre pentole e padelle.
- ▶ Tenere pulito l'apparecchio.
- ▶ Eliminare subito ogni tipo di impurità.
- ▶ Utilizzare solo stoviglie adatte per l'apparecchio.

## 7.3 Pulire l'aspiratore per piano cottura

### 7.3.1 Smontaggio dei componenti

#### Rimuovere la bocchetta d'entrata

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

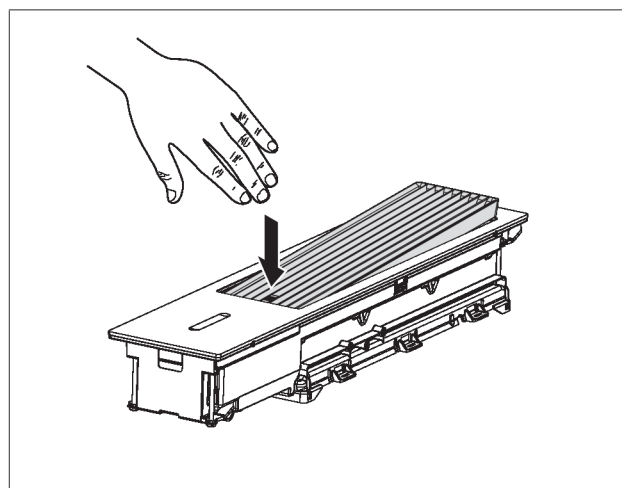


Fig. 7.1 Rimuovere la bocchetta d'entrata

#### Smontare l'unità del 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.

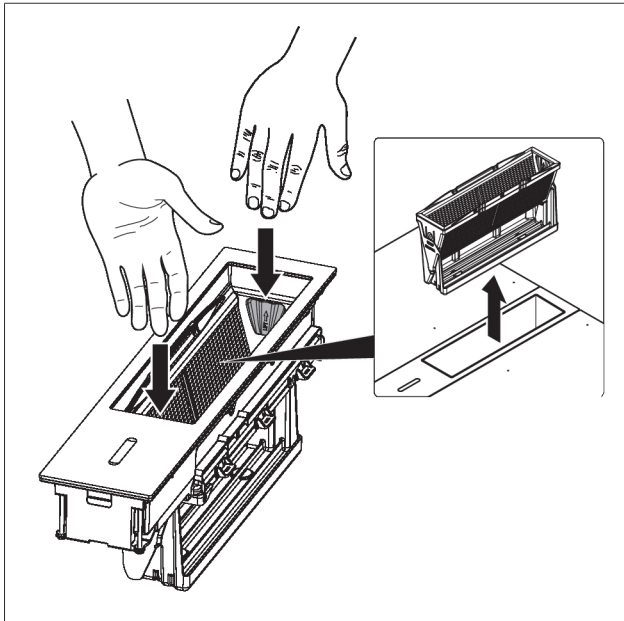


Fig. 7.2 Rimuovere unità filtro per i grassi

#### Smontare l'unità del 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

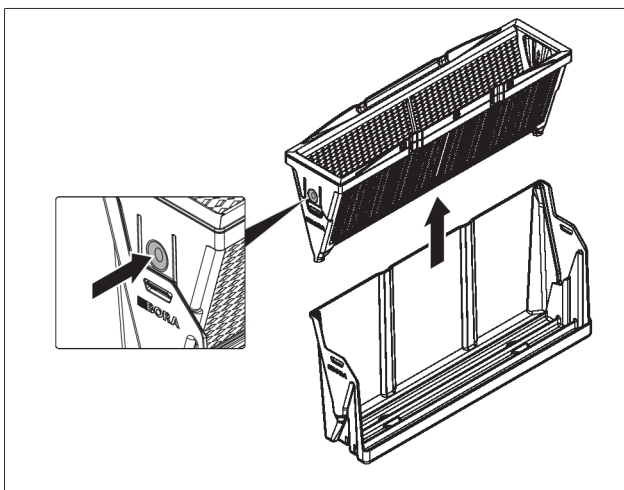


Fig. 7.3 Rimuovere il filtro per i grassi

### 7.3.2 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.

**i** Se il filtro per i grassi in acciaio inox non può essere più pulito completamente, occorre sostituirlo (Garanzia, assistenza tecnica, pezzi di ricambio, accessori).

#### 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

- ▶ Rimuovere i residui di cibo grossolano dai componenti.

- ▶ Mettere i componenti in lavastoviglie.
- ▶ Non deve raccogliersi acqua nei componenti del filtro.
- ▶ Lavare i componenti con un programma di lavaggio al massimo di 65 °C.

### 7.3.3 Montaggio dei componenti

#### Montaggio dell'unità del filtro per i grassi

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

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 la bocchetta di entrata

- ▶ Inserire la bocchetta d'entrata nell'apertura di immissione aria.
- ▶ Attenzione alla posizione corretta.

### 7.3.4 Sostituire il filtro al carbone attivo

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. Se il filtro al carbone attivo ha raggiunto la durata utile comparirà la spia di manutenzione del filtro e il filtro dovrà essere sostituito. Dopo la sostituzione del filtro la durata utile del filtro dovrà essere ripristinata.

- ▶ Sostituire il filtro al carbone attivo se viene visualizzata la spia di manutenzione del filtro.
- Nelle istruzioni per l'uso del filtro al carbone attivo è indicata la durata utile e una descrizione della sostituzione del filtro.
- ▶ Resetare la spia di manutenzione del filtro (Durata utile del filtro e spia di manutenzione del filtro).

**i** Il filtro al carbone attivo è reperibile presso il vostro rivenditore di fiducia oppure contattando BORA attraverso il sito [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

## 7.4 Pulizia dei piani cottura

### 7.4.1 Pulizia del vetroceramica

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

- ▶ Rimuovere tutto lo sporco grossolano e i resti di alimenti dal piano cottura con un raschietto per vetroceramica.
- ▶ Applicare il detergente sul piano cottura freddo.
- ▶ Distribuire il detergente con carta da cucina o un panno pulito.
- ▶ Passare sul piano cottura con un panno bagnato.
- ▶ Asciugare il piano cottura con un panno pulito.

#### Se il piano cottura è bollente:

- ▶ rimuovere immediatamente residui fusi appiccicosi di plastica, pellicola di alluminio, zucchero ovvero alimenti contenenti zucchero con un raschietto per vetroceramica dalla zona cottura calda per evitare che si attacchino permanentemente.

#### Sporco intenso

- ▶ Eliminare lo sporco ostinato e le macchie (macchie di calcare, macchie bianco-grigiastre lucide) con detergenti quando il piano cottura è ancora caldo.
- ▶ Ammorbidire gli alimenti traboccati con un panno bagnato.
- ▶ Rimuovere residui di sporco con il raschietto per vetroceramica.
- ▶ 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 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.

## 7.4.2 Pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox

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.

- i** Usare la spatola solo sulla griglia altrimenti si rischia di danneggiare la superficie.
- i** L'uso della spatola e della spugna da cucina può modificare le superfici.
- i** Non applicare detergenti sulle superfici vicine del piano cottura e sul piano di lavoro.
- i** Per la pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox utilizzare la Funzione di pulizia.
- i** Pulire le superfici in acciaio inox solo nel senso della levigatura.

#### Sporco leggero

- ▶ Assicurarsi che il piano cottura sia spento.

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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 una goccia di detersivo.
- ▶ Trattare 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 le impurità e l'acqua con un panno.
- ▶ Pulire la griglia con 50 ml di acqua e una goccia di detersivo.
- ▶ Pulire completamente la griglia con il lato grossolano della nuova spugna da cucina solo nel senso della levigatura. Utilizzare a tal fine spatola Teppanyaki.
- ▶ Rimuovere completamente lo sporco e i residui d'acqua con un panno pulito.
- ▶ Pulire 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.

## 7.4.3 Pulizia dei componenti con il piano cottura a gas

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

#### Pulizia del supporto pentole

- ▶ Rimuovere il supporto pentole.
- I supporti delle pentole possono essere puliti soltanto a mano.

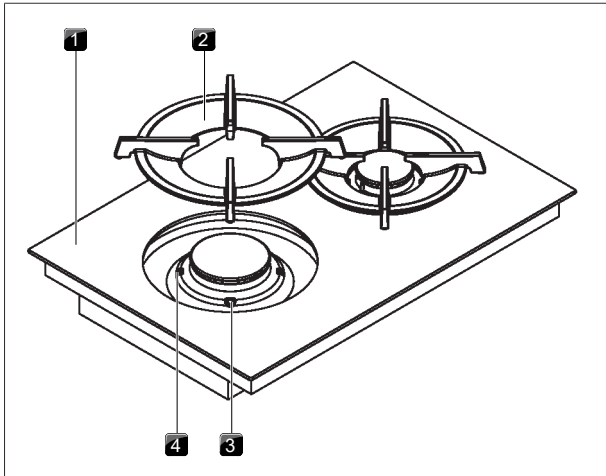


Fig. 7.4 Struttura bruciatore a gas

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



I supporti per le pentole non sono idonei al lavaggio 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.
- 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.

#### Pulire i componenti del bruciatore a gas

- Iniziare con la pulizia solo quando il bruciatore a gas si è raffreddato tornando a temperatura normale dopo l'uso.
- Le parti del bruciatore non sono idonee al lavaggio in lavastoviglie. Pulire le parti 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 dalla testina del bruciatore.
- ▶ Rimuovere la testina del bruciatore 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 e sul termoelemento.
- 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.
- ▶ Assemblare nuovamente le parti del bruciatore.

- ▶ Posizionare la testina del bruciatore correttamente sull'uscita del gas.
- ▶ Far attenzione che il termoelemento di sicurezza e il dispositivo di accensione elettronico siano posizionati nell'apertura corretta.
- ▶ Applicare il coperchio del bruciatore a filo e in posizione diritta sulla testina del bruciatore.
- 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.

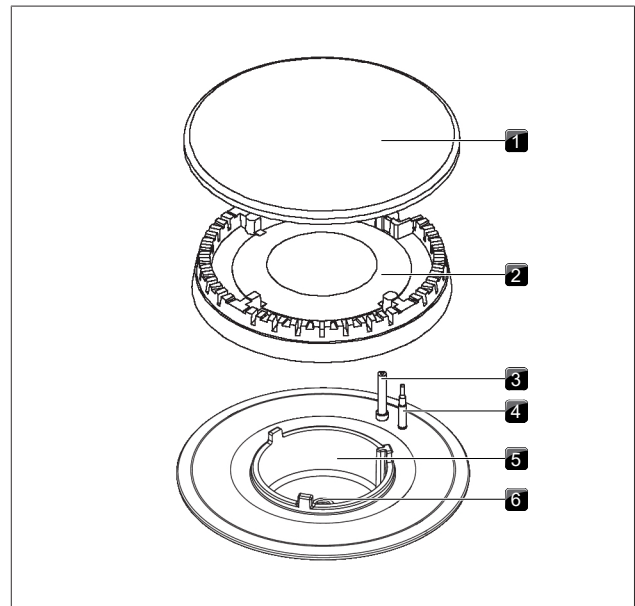


Fig. 7.5 Struttura bruciatore a gas

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



## 8 Risoluzione dei guasti




► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

### 8.1 Risoluzione dei guasti sistema

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
Il piano cottura non si accende.	Fusibile / interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettoso.	Sostituire il fusibile. Accendere nuovamente gli interruttori automatici.
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano a più riprese.	BORA Contattare il servizio di assistenza.
	L'alimentazione di corrente è interrotta.	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista.
L'apparecchio 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 detersivi)	Utilizzare il blocco pulizia Eseguire la 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   CONF	configurazione di base incompleta	Concludere la configurazione di base
Codice errore   DISP, EDISP	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

Tab. 8.1 Risoluzione dei guasti

### 8.2 Risoluzione dei guasti dell'aspiratore per piano cottura

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
Formazione di odori durante il funzionamento del nuovo aspiratore per piano cottura	Questo fenomeno è normale per i dispositivi nuovi di zecca	Gli odori smettono di formarsi dopo alcune ore di utilizzo
La capacità di aspirazione dell'aspiratore per piano cottura si è deteriorata	Il filtro per i grassi in acciaio inox è fortemente sporco	Pulire o sostituire il filtro per i grassi in acciaio inox
	Il filtro al carbone attivo è fortemente sporco (solo nel funzionamento filtrante)	Sostituire il filtro al carbone attivo
	Nell'alloggiamento conduttura 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 di assistenza BORA
nessuna potenza di aspirazione, simbolo ventilatore rosso  + EFA <sub>n</sub>	il ventilatore è guasto o bloccato	Contattare il Team servizio di assistenza BORA (il sistema può essere usato, ma senza funzione di aspirazione)
nessuna potenza di aspirazione, simbolo ventilatore rosso  + FA <sub>n</sub>	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 errore   387	Ventilatore configurazione errata	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 di assistenza BORA
	il ventilatore non è alimentato dalla corrente	Controllare il collegamento del ventilatore
Codici di errore E0B1, E0PE <sub>n</sub>	Home-In non attivato	Aprire la finestra e quindi toccare il pulsante del ventilatore
Codici di errore   F1 LE, EF1 LE	Raggiunta durata utile del filtro aria di ricircolo	inserire il nuovo filtro (solo con il funzionamento filtrante) e resettare la durata utile del filtro .

Tab. 8.2 Risoluzione dei guasti

### 8.3 Risoluzione dei guasti dei piani cottura

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
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)	Errore di comunicazione	Confermare l'errore o riavviare il sistema.
	manca l'alimentazione elettrica al piano cottura	Far controllare il fusibile e/o l'allacciamento del piano cottura da un elettricista
	Generatore/componenti elettronici difettosi	Contattare il team di assistenza BORA
Non viene visualizzato il piano cottura	Il piano cottura non è stato riconosciuto	Controllare la connessione della linea di comunicazione
Codice errore EHEAL	Surriscaldamento	rimuovere gli oggetti bollenti dalle immediate vicinanze del piano cottura
		Spegnere il sistema e far raffreddare
		Pulire la fessura dell'aria sulla parte posteriore dell'apparecchio (solo con la griglia in acciaio inox Teppanyaki)
		Contattare il team di assistenza BORA
I piani cottura non forniscono potenza anche se è attiva la modalità demo stato impostato un livello di potenza e viene visualizzato dEr□		rivolgersi al rivenditore BORA o contattare il Team servizio di assistenza BORA

Tab. 8.3 Risoluzione dei guasti

### 8.4 Risoluzione dei guasti del piano cottura a gas

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
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 durante la prima messa in funzione o dopo lunghe pause di esercizio	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)	Errore di comunicazione tra l'unità di comando e il piano cottura (es. per un'interruzione di corrente).	Effettuare un reset (Voce di menu della configurazione del 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 spesso.	Contattare il servizio di assistenza BORA.
	L'alimentazione di corrente è interrotta.	Far verificare l'alimentazione di corrente a un elettricista.
	I bruciatori a gas sono umidi.	Asciugare i componenti del bruciatore (Pulizia e cura).
	Le testine dei bruciatori e/o i copri-bruciatori non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore a gas.
	Il dispositivo di accensione elettrico e/o il termoelemento sono sporchi	Eliminare ogni tipo di sporco.
	Impurità nella testina del bruciatore a gas	Pulire i componenti del bruciatore.
	L'accensione non avviene automaticamente.	Ripetere il processo di accensione tramite la superficie tattile della manopola di comando.
Presenza di odore di gas.	Un punto non stagno nella condotta di alimentazione del gas	Staccare l'alimentazione del gas e spegnere immediatamente tutte le fiamme libere. Contattare il gassista. Assicurarsi che tutti i raccordi siano a tenuta stagna (v. Istruzioni per il montaggio).
Durante il normale funzionamento:		
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.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore a gas.
	Impurità a livello delle aperture di uscita del gas a livello della testina del bruciatore a gas.	Pulire i componenti del bruciatore (Pulizia e cura).

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
Tutti i codici d'errore E... (ad eccezione di E066)	Errore durante l'esecuzione del software	<p>Attendere 5 secondi, poi toccare il display d'errore lampeggiante (aggiornare l'errore)</p> <p>Scollegare l'apparecchio per almeno 1 min dalla rete e riavviarlo.</p> <p>Contattare il servizio di assistenza BORA.</p>
Tutti i codici d'errore E066	Alimentazione di gas interrotta e/o riconoscimento della fiamma assente. La bombola del gas è vuota.	<p>Attendere 5 secondi, poi toccare il display d'errore lampeggiante (aggiornare l'errore)</p> <p>Ripetere il procedimento di accensione (dopo l'installazione il condotto del gas richiede un determinato tempo per riempirsi).</p> <p>Verificare l'attacco e/o l'allacciamento all'impianto del gas.</p> <p>Contattare il servizio di assistenza BORA.</p>

Tab. 8.4 Risoluzione dei guasti

## 8.5 Procedura in caso di anomalie

- ▶ Riconoscere il messaggio d'errore toccando la manopola di comando.
- ▶ Dopo la risoluzione di un guasto fare un nuovo tentativo per assicurarsi che il guasto sia stato eliminato.
- ▶ Cercare di riavviare il sistema.
- ▶ Come ultima possibilità interrompere brevemente l'alimentazione della corrente.
- ▶ In caso di anomalie qui non riportate o più frequenti contattare il servizio di assistenza BORA e fornire il numero di errore visualizzato e il tipo di apparecchio.

## 9 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio

► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

### 9.1 Garanzia del produttore di BORA

BORA fornisce ai suoi clienti finali una garanzia del produttore di 2 anni sui suoi prodotti. Questa garanzia viene garantita al cliente finale in aggiunta alla rivendicazione dei diritti in seguito a vizi a vigore di legge nei confronti dei rivenditori dei nostri prodotti.

La garanzia del produttore vale per i prodotti qui indicati BORA che vengono venduti da BORA rivenditori autorizzati o da BORA rivenditori qualificati e sono installati all'interno dell'Unione europea (escluse zone oltreoceano) Svizzera, Liechtenstein, Ucraina, Russia, Norvegia, Serbia, Israele, UK, Islanda, India, Australia e Nuova Zelanda, ad eccezione di BORA prodotti contrassegnati come articoli universali o accessori:

- Piani cottura
- Sistemi di aspirazione per piano cottura
- Ventilatore

Con la consegna del BORA prodotto da parte al cliente finale ha inizio la garanzia del produttore della durata di 2 anni. Mediante una registrazione su [www.mybora.com](http://www.mybora.com) la garanzia del produttore può essere estesa a 3 anni.

La garanzia del produttore presuppone che sia stato eseguito un montaggio a regola d'arte (secondo le disposizioni del BORA manuale per la ventilazione e delle istruzioni per l'uso attuali al momento del montaggio) dei BORA prodotti da parte di un BORA rivenditore autorizzato. Il cliente finale deve attenersi durante l'uso alle direttive e agli avvisi contenuti nelle Istruzioni per l'uso.

In caso si utilizzi la garanzia del produttore il difetto deve essere visualizzato direttamente a BORA presentando una copia della fattura d'acquisto. Vi è la possibilità di provare l'acquisto attraverso la registrazione al sito [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

BORA garantisce che tutti i BORA i prodotti sono esenti da difetti di materiale e di produzione. Il guasto deve essersi verificato già al momento della consegna al cliente finale. Utilizzando una prestazione di garanzia la durata non viene interrotta e il periodo non riparte nuovamente.

BORA provvederà a BORA rimediare alle carenze di prodotti a suo giudizio tramite riparazione o sostituzione. Si fa carico di tutti i costi per rimediare alle carenze contemplate nella garanzia del produttore BORA.

Non sono espressamente contemplati nella garanzia del produttore di BORA :

- prodotti BORA acquistati da rivenditori BORA non autorizzati o da rivenditori non formati da BORA
- danni causati dall'inosservanza delle istruzioni per l'uso (compresa anche la cura e la pulizia del prodotto). Ciò rappresenta uso non consono.
- danni causati dalla normale usura come ad es. tracce d'uso sul piano cottura
- Danni causati dall'influenza di fattori esterni (come danni causati dal trasporto, penetrazione d'acqua di condensa, danni causati da catastrofi naturali come fulmini)

- Danni causati da riparazioni o tentativi di riparazione effettuati da BORA o da BORA persone non autorizzate
- Danni al vetroceramica
- Danni dovuti a oscillazioni di tensioni elettriche
- Danni indiretti o rivendicazioni che non rientrano nei diritti stabiliti dalle condizioni di garanzia
- Danni a componenti in plastica

Diritti legittimi, soprattutto reclami per difetti o responsabilità sui prodotti non vengono limitati dalla garanzia e possono essere fatti valere a titolo gratuito.

Se una carenza non viene compresa dalla garanzia del produttore è possibile avvalersi del Servizio tecnico d'assistenza di BORA .

I costi risultanti non sono a carico di BORA .

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

Siamo raggiungibili qui:

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

- Telefono: +800 7890 0987  
Da lunedì a giovedì dalle 08.00 - 18.00 e il venerdì dalle 08.00 - 17.00
- Email: [info@bora.com](mailto:info@bora.com)

### 9.1.1 Estensione della garanzia

Registrandosi su [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration) è possibile estendere la garanzia.

## 9.2 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 BORA il rivenditore autorizzato Team di assistenza BORAassistenza.

L'assistenza Team di assistenza BORA 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 per l'uso e sul lato inferiore dell'apparecchio.

### 9.3 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](http://www.bora.com/service) o ai numeri di assistenza indicati.

## 9.4 Accessori

**Accessori speciali CKA2:**

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

**Accessori speciali per sistemi a funzionamento filtrante:**

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

**Accessori speciali per piani cottura in vetroceramica:**

- Raschietto per vetroceramica UGS

**Accessori speciali per piani cottura a induzione**

- Bistecchiera KWGPFI

**Accessori speciali per piano cottura wok:**

- Padella wok da induzione HIW1

**Accessori speciali per Teppanyaki:**

- Pro spatola per Teppanyaki PTTS1

**Accessori speciali per piani cottura a gas:**

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

## 10 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)

# 11 Schede tecniche energetiche

## 11.1 Scheda tecnica energetica CKA2

Informazioni di prodotto ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014.

Produttore		BORA	
Identificativo del modello		CKA2	
	Simbolo	Valore	Unità
<b>Consumo energetico</b>			
Consumo annuo di energia	$AEC_{hood}$	28,0	kWh/a
Classe di efficienza energetica	-	A+	-
Indice di efficienza energetica	$EEl_{hood}$	37,0	-
<b>Portata</b>			
Efficienza fluidodinamica	$FDE_{hood}$	36,3	-
Classe di efficienza fluidodinamica	-	A	-
Flusso d'aria minimo in condizioni di uso normale	-	239	m <sup>3</sup> /h
Flusso d'aria massimo in condizioni di uso normale	-	559	m <sup>3</sup> /h
Flusso d'aria massimo in funzionamento a livello massimo d'intensità o di velocità (livello power)	$Q_{max}$	591	m <sup>3</sup> /h
Portata d'aria misurata nel punto di massima efficienza	$Q_{BEP}$	282,3	m <sup>3</sup> /h
Pressione misurata nel punto di massima efficienza	$P_{BEP}$	508	Pa
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza	$W_{BEP}$	109,7	W
Spegnimento ritardato	f	0,7	-
<b>Illuminazione</b>			
Efficienza luminosa	$LE_{hood}$	*	lx/W
Classe efficienza luminosa	-	*	-
Potenza nominale del sistema d'illuminazione	$W_L$	*	W
Potenza d'illuminazione media del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura	$E_{middle}$	*	lx
<b>Separazione del grasso</b>			
Grado di separazione dei grassi	$GFE_{hood}$	97,7	%
Classe per grado di separazione dei grassi	-	A	-
<b>Livello di rumore</b>			
Emissioni di rumore aereo ponderata A alla velocità minima disponibile in funzionamento normale	-	45	dB(A) re <sub>1</sub> pW
Emissioni di rumore aereo ponderata A alla velocità massima disponibile in funzionamento normale	-	65	dB(A) re <sub>1</sub> pW
Emissioni di rumore aereo ponderata A in funzionamento a livello massimo d'intensità o di velocità (livello power)	-	66	dB(A) re <sub>1</sub> pW
Livello di pressione sonora alla velocità minima disponibile in funzionamento normale**	-	32	LpA in dB re 20 µPa
Livello di pressione sonora alla velocità massima disponibile in funzionamento normale**	-	52	LpA in dB re 20 µPa
Livello di pressione sonora a intensità o velocità massima (livello power)**	-	53	LpA in dB re 20 µPa
<b>Potenza assorbita</b>			
Potenza assorbita in stato spento	$P_o$	0,25	W
Potenza assorbita in modalità standby	$P_s$	*	W

Tab. 11.1 Marcatura relativa al consumo energetico

\* Non riguarda il prodotto in questione.

\*\* Indicazione facoltativa

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.

## 11.2 Scheda tecnica energetica CKFI

Informazioni di prodotto ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014.

Produttore		BORA	
Identificativo del modello		CKFI	
Tipologia di piano cottura		Piano cottura in vetroceramica	
	Simbolo		Unità
Tecnologia di riscaldamento	-	Superficie di cottura a induzione	-
Numero delle superfici di cottura	-	2	-
Superficie di cottura anteriore	LxW	23,0 x 23,0	cm
Superficie di cottura posteriore	LxW	23,0 x 23,0	cm
Superficie di cottura anteriore	EC <sub>electric cooking</sub>	196,7	Wh/kg
Superficie di cottura posteriore	EC <sub>electric cooking</sub>	177,1	Wh/kg
Superfici di cottura collegate	EC <sub>electric cooking</sub>	204,7	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura per kg	EC <sub>electric hob</sub>	192,8	Wh/kg

Tab. 11.2 Scheda tecnica energetica CKFI

## 11.3 Scheda tecnica energetica CKI

Informazioni di prodotto ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014.

Produttore		BORA	
Identificativo del modello		CKI	
Tipologia di piano cottura		Piano cottura in vetroceramica	
	Simbolo	Valore	Unità
Tecnologia di riscaldamento	-	Zona cottura a induzione	-
Numero delle zone cottura	-	2	-
Zona cottura anteriore	Ø	23,0	cm
Zona cottura posteriore	Ø	16,5	cm
Zona cottura anteriore	EC <sub>electric cooking</sub>	162,3	Wh/kg
Zona cottura posteriore	EC <sub>electric cooking</sub>	168,5	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura per kg	EC <sub>electric hob</sub>	165,4	Wh/kg

Tab. 11.3 Scheda tecnica energetica CKI

## 11.4 Scheda tecnica energetica CKCH

Informazioni di prodotto ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014.

Produttore		BORA	
Identificativo del modello		CKCH	
Tipologia di piano cottura		Piano cottura in vetroceramica	
	Simbolo	Valore	Unità
Tecnologia di riscaldamento	-	Zone cottura a irradiazione	-
Numero delle zone cottura	-	2	-
Zona cottura anteriore	Ø	21,5	cm
Zona cottura posteriore	Ø	18,0	cm
Zona cottura anteriore	EC <sub>electric cooking</sub>	172,3	Wh/kg
Zona cottura posteriore	EC <sub>electric cooking</sub>	178,7	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura per kg	EC <sub>electric hob</sub>	175,5	Wh/kg

Tab. 11.4 Scheda tecnica energetica CKCH



## 11.5 Scheda tecnica energetica CKCB

Informazioni di prodotto ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014.

Produttore		BORA	
Identificativo del modello		CKCB	
Tipologia di piano cottura		Piano cottura in vetroceramica	
	Simbolo	Valore	Unità
Tecnologia di riscaldamento	-	Zone cottura a irradiazione	-
Numero delle zone cottura	-	2	-
Zona cottura anteriore	∅	18,0	cm
Zona cottura posteriore	∅	18,0	cm
Zona cottura anteriore	EC <sub>electric cooking</sub>	174,8	Wh/kg
Zona cottura posteriore	EC <sub>electric cooking</sub>	176,0	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura per kg	EC <sub>electric hob</sub>	175,4	Wh/kg

Tab. 11.5 Scheda tecnica energetica CKCB

## 11.6 Scheda tecnica energetica CKG

Informazioni di prodotto ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014.

Produttore		BORA	
Identificativo del modello		CKG	
	Simbolo	Valore	Unità
Quantità di bruciatori a gas	-	2	-
Efficienza energetica di ogni bruciatore a gas anteriore	EE <sub>gas burner</sub>	63,3	-
Efficienza energetica di ogni bruciatore a gas posteriore	EE <sub>gas burner</sub>	61,3	-
Efficienza energetica del piano cottura a gas	EE <sub>gas hob</sub>	62,3	-

Tab. 11.6 Scheda tecnica energetica CKG

# Appunti





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 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  
Deutschland  
T +49 (0) 8035 / 9840-0  
F +49 (0) 8035 / 9840-300  
info@bora.com  
bora.com

**A**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Österreich  
T +43 (0) 5373 / 62250-0  
F +43 (0) 5373 / 62250-90  
mail@bora.com  
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  
bora.com

**AU NZ**

**BORA APAC Pty Ltd**

100 Victoria Road  
Drummoyn NSW 2047  
Australia  
T +61 2 9719 2350  
F +61 2 8076 3514  
info@boraapac.com.au  
bora-australia.com.au

