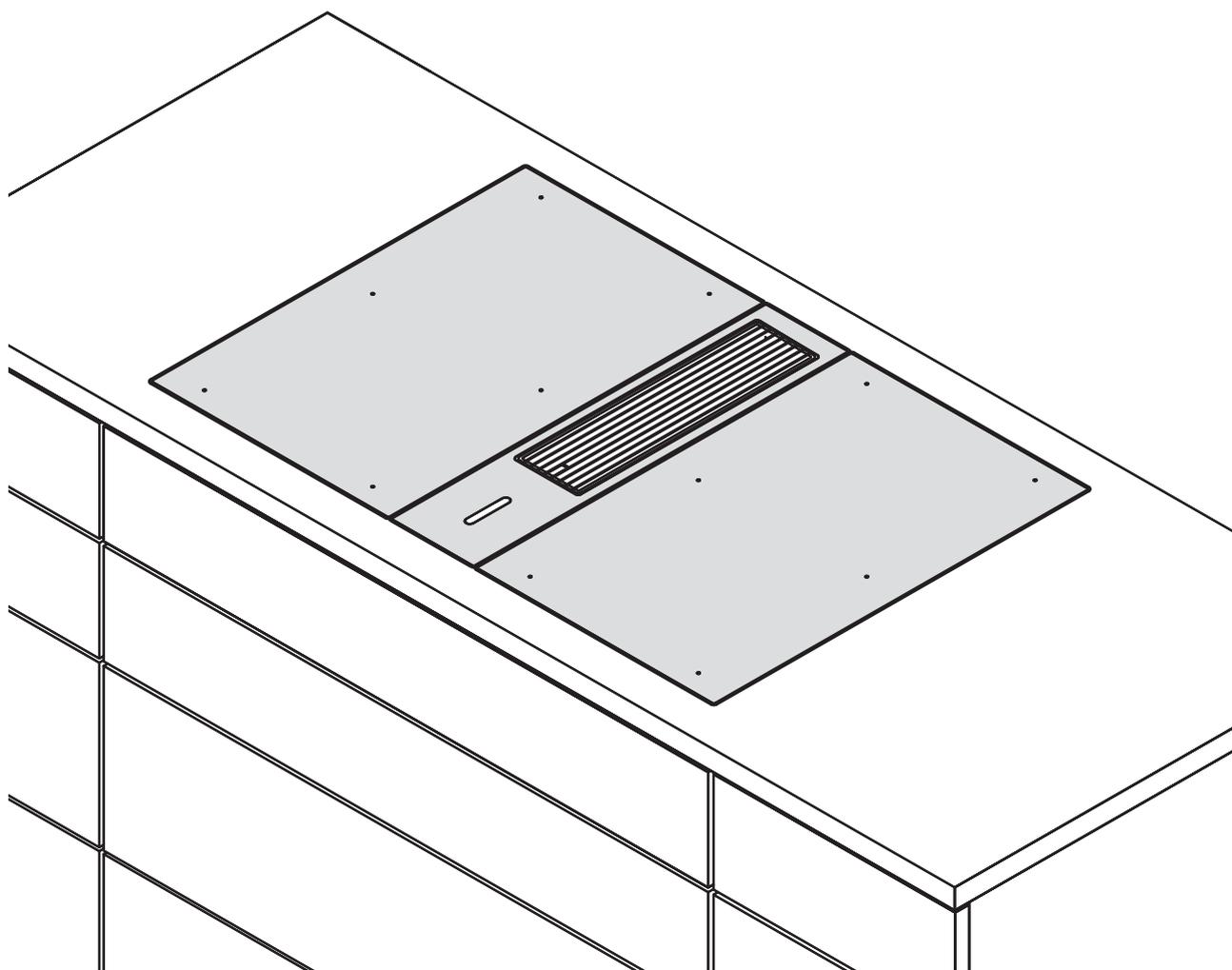


IT Istruzioni per l'uso sistema BORA Classic 2.0

Aspiratore piano cottura e piani cottura



C2XUMIT-004

Istruzioni per l'uso

Originale

Traduzione

Produttore

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria

Contatto

T +43 (0) 5373/62250-0
mail@bora.com
www.bora.com

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 o adattamenti di software successivi non siano ancora stati integrati 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.

Indice

1	Informazioni generali	5	5.1.3	Voce di menu J: selezionare il tipo di filtro (solo nel funzionamento filtrante)	30
1.1	Destinatari	5	5.1.4	Voce di menu L: configurazione ventilatore	30
1.2	Validità	5	5.1.5	Concludere la configurazione di base	31
1.3	Altri documenti applicabili	5			
1.4	Protezione dei dati	5			
1.5	Rappresentazione di informazioni	5			
2	Sicurezza	7	6	Uso	32
2.1	Indicazioni generali di sicurezza	7	6.1	Istruzioni generali e specifiche di utilizzo	32
2.2	Avvertenze di sicurezza uso piani cottura	8	6.1.1	Istruzioni di utilizzo speciali per la griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT	32
2.3	Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura	11	6.1.2	Speciali istruzioni di utilizzo per il piano cottura a gas in vetroceramica CKG	32
2.4	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura	12	6.2	Comando tattile	34
2.5	Avvertenze di sicurezza Ricambi	12	6.3	Comandare il sistema	34
2.6	Uso conforme	12	6.3.1	Principio di comando	34
3	Marcatatura relativa al consumo energetico	13	6.3.2	Accensione	34
4	Descrizione apparecchio	14	6.3.3	Spegnimento	34
4.1	Sistema BORA Classic 2.0	14	6.3.4	Blocco display	35
4.1.1	Pannello di comando e principio di funzionamento	14	6.3.5	Blocco pulizia (funzione asciugatura)	35
4.1.2	Simboli	15	6.3.6	Protezione bambini	35
4.1.3	Display 7 segmenti	16	6.3.7	Contaminuti breve	35
4.1.4	Concetto colori	16	6.4	Uso dell'aspiratore per piano cottura	35
4.1.5	Concetto luminosità	16	6.4.1	Impostazione del livello di potenza del ventilatore	36
4.1.6	Concetto acustico	17	6.4.2	Livello power ventilatore	36
4.1.7	Funzioni del sistema	17	6.4.3	Automatismo di aspirazione	36
4.2	Aspiratore per piano cottura	17	6.4.4	Spegnere il ventilatore	36
4.2.1	Descrizione tipo	17	6.4.5	Interruzione della funzione di spegnimento automatico ritardato	36
4.2.2	Varianti di installazione	17	6.5	Uso dei piani cottura	36
4.2.3	Caratteristiche e panoramica delle funzioni	18	6.5.1	Selezione zone cottura	37
4.2.4	Struttura	18	6.5.2	Impostare i livelli di potenza per una zona cottura	37
4.2.5	Funzioni dell'aspiratore per piano cottura	18	6.5.3	Spegnimento della zona cottura	38
4.2.6	Interfaccia USB	19	6.5.4	Avvio cottura automatico	38
4.2.7	Interfaccia per apparecchi esterni	19	6.5.5	Livello power	38
4.3	Piani cottura	19	6.5.6	Attivazione di due circuiti nei piani cottura CKCH e CKCB	39
4.3.1	Descrizione tipo	19	6.5.7	Funzione bridge	39
4.3.2	Caratteristiche e panoramica delle funzioni	19	6.5.8	Impostare il livello mantenimento calore	40
4.3.3	Struttura	20	6.5.9	Funzione di pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT	40
4.3.4	Principio di funzionamento piani cottura a induzione (CKFI, CKI, CKIW)	23	6.5.10	Timer zone cottura	40
4.3.5	Principio di funzionamento piani cottura Hyper e HiLight (CKCH, CKCB)	24	6.5.11	Funzione pausa	41
4.3.6	Principio di funzionamento piano cottura a gas in vetroceramica CKG	25	7	Menu	42
4.3.7	Griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT	26	7.1	Panoramica menu	42
4.3.8	Funzione dei piani cottura	26	7.2	Comandare il menu	42
4.4	Dispositivi di sicurezza	27	7.3	Voci di menu standard	43
4.4.1	Blocco display	27	7.3.1	Voce di menu 1: Volume dei segnali acustici	43
4.4.2	Blocco pulizia (funzione asciugatura)	27	7.3.2	Voce di menu 2: Protezione bambini	43
4.4.3	Spegnimento di sicurezza automatico	27	7.3.3	Voce di menu 3: Comando dell'aspiratore automatico	44
4.4.4	Indicatore di calore residuo	28	7.3.4	Voce di menu 4: Durata del blocco pulizia (funzione asciugatura)	44
4.4.5	Protezione da surriscaldamento	28	7.3.5	Voce di menu 5: Durata della funzione di spegnimento automatico ritardato	44
4.4.6	Protezione bambini	28	7.3.6	Voce di menu 6: Richiesta versione di software	45
5	Prima messa in funzione	29	7.3.7	Voce di menu 7: Richiesta versione di hardware	45
5.1	Configurazione base	29	7.3.8	Voce di menu 8: Aggiornamento del software del sistema	45
5.1.1	Eseguire la configurazione di base	29			
5.1.2	Voce di menu H: configurazione del sistema di aspirazione	29			

7.3.9	Voce di menu 9: Esportazione dati.....	46
7.3.10	Voce di menu A: Visualizzare la durata utile del filtro aria di ricircolo (solo per il funzionamento filtrante)	46
7.3.11	Voce di menu B: Visualizzare il tipo di filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durate utile del filtro (solo per funzionamento filtrante)...	47
8	Menu ampliato	48
8.1	Richiamare il menu ampliato.....	48
8.2	Voci del menu ampliato.....	49
8.2.1	Voce di menu B: Visualizzare il tipo di filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durate utile del filtro (solo per funzionamento filtrante)...	49
8.2.2	Voce di menu D: Modalità demo	49
8.2.3	Voce di menu E: test display e pulsanti	50
8.2.4	Voce di menu F: ripristino delle impostazioni di fabbrica	50
8.3	Menu di configurazione gas.....	50
8.3.1	Voce di menu P: GPU	51
8.3.2	Voce di menu S: GAST.....	51
8.3.3	Voce di menu T: GAS	52
9	Pulizia e cura	53
9.1	Detergenti	53
9.2	Curare gli apparecchi	53
9.3	Pulire l'aspiratore per piano cottura CKA2.....	53
9.3.1	Smontaggio dei componenti.....	54
9.3.2	Pulizia dei componenti	54
9.3.3	Montaggio dei componenti.....	54
9.3.4	Sostituire il filtro aria di ricircolo.....	55
9.4	Pulizia dei piani cottura	55
9.4.1	Pulire il vetroceramica (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG).....	55
9.4.2	Pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox (CKT)	56
9.4.3	Pulizia dei componenti con il piano cottura CKG..	56
10	Risoluzione dei guasti	58
11	Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio, Accessori	61
11.1	Garanzia del produttore di BORA	61
11.1.1	Estensione della garanzia	61
11.2	Assistenza	61
11.3	Parti di ricambio.....	61
11.4	Accessori.....	62
12	Targhetta	63

1 Informazioni generali

1.1 Destinatari

Queste istruzioni per l'uso sono rivolte ai seguenti destinatari:

Destinatari	Requisiti
Utenti	L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire da 8 anni e oltre nonché da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e/o di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza o se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini vanno sorvegliati. Tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze nonché le modalità di agire contenute nelle Istruzioni per l'uso devono essere rispettate.

Tab. 1.1 Destinatari

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH non risponderanno per danni causati dal mancato rispetto o dall'inosservanza della presente documentazione e dal montaggio non conforme! Gli allacciamenti della corrente e del gas devono essere eseguiti obbligatoriamente da personale specializzato e riconosciuto. Il montaggio deve essere eseguito esclusivamente nel rispetto delle norme, disposizioni e leggi vigenti. Tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze nonché le modalità di agire contenute nelle Istruzioni per l'uso e il montaggio devono essere rispettate.

1.2 Validità

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

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

1.3 Altri documenti applicabili

Insieme a queste istruzioni è valida e deve essere osservata l'ulteriore documentazione, soprattutto le istruzioni di montaggio del sistema BORA Classic 2.0. Rispettare assolutamente tutti i documenti che sono parte integrante del materiale in dotazione.

INFO BORA declina qualsiasi responsabilità per danni causati dal mancato rispetto di tali documenti!

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 esclusivamente manualmente attraverso l'aspiratore per piano cottura, la decisione spetta quindi all'utente.

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.

Le istruzioni sono contrassegnate da una freccia.

► Eseguire sempre tutte le istruzioni nella sequenza indicata.

Elenchi sono contrassegnati da un simbolo di elenco all'inizio riga.

■ Elenco 1

■ Elenco 2

INFO Un'informazione fa notare delle particolarità da rispettare assolutamente.

Indicazioni di sicurezza e avvertenze

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

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

SIMBOLO DI AVVERTIMENTO E AVVERTENZA!
Tipo e fonte del pericolo
Conseguenze in caso di inosservanza
 ► Misure di sicurezza

Va considerato quanto segue:

- Il simbolo di avvertimento indica la presenza di un pericolo.
- L'avvertenza indica la gravità del pericolo.

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

Tab. 1.2 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze

2 Sicurezza

2.1 Indicazioni generali di sicurezza

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

- Le istruzioni per l'uso e per il montaggio contengono importanti avvertenze sul montaggio e sull'uso. Sono utili per proteggersi da lesioni e impediscono danni all'apparecchio. Sul retro sono riportati i dati di contatto per ulteriori informazioni e domande relative all'uso.
- Il termine "apparecchio" viene utilizzato sia per piani cottura, aspiratori per piani cottura sia per piani cottura con aspiratore per piano cottura.
- ▶ Leggere le istruzioni per l'uso e montaggio in ogni parte prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- ▶ Conservare le istruzioni per l'uso e il montaggio sempre a portata di mano affinché siano disponibili in caso di bisogno.
- ▶ Consegnare le istruzioni per l'uso e il montaggio al proprietario successivo in caso di vendita dell'apparecchio.
- ▶ Eseguire i lavori con la massima cura e prudenza.
- ▶ Controllare l'apparecchio dopo il disimballaggio per verificare la presenza di danni visibili.
- ▶ Non collegare l'apparecchio se è danneggiato.
- ▶ Collegare gli apparecchi alla rete elettrica soltanto dopo aver effettuato il montaggio del sistema dei canali e/o l'inserimento del filtro aria di ricircolo.
- ▶ Utilizzare soltanto il cavo di collegamento in dotazione.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo quando il montaggio è completo, soltanto allora è garantito un funzionamento sicuro.
- ▶ Assicurarsi che le piastre di cottura bollenti non vengano toccate.
- ▶ Non poggiare oggetti sul pannello di comando o sulla bocchetta di entrata dell'aspiratore piano cottura.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

ATTENZIONE!

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

La caduta di componenti dell'apparecchio quali supporti pentole, elementi di comando, coperture, filtro per i grassi ecc. possono causare lesioni.

- ▶ Appoggiare i componenti rimossi dall'apparecchio a fianco dello stesso in modo sicuro.
- ▶ Assicurarsi che nessuno dei componenti dell'apparecchio rimossi possa cadere.

Modifiche di propria iniziativa

In seguito a modifiche apportate di propria iniziativa l'apparecchio può diventare pericoloso.

- ▶ Pertanto non apportare modifiche all'apparecchio.

In presenza di bambini e persone con esigenze speciali

- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e/o di conoscenza 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.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Tenere lontani i bambini e altre persone dalle zone cottura bollenti.

Funzionamento filtrante

INFO Ad ogni processo di cottura viene rilasciata dell'umidità nell'aria dell'ambiente.

INFO 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 aperture di aerazione naturali o l'uso di impianti di ventilazione domestici.
- ▶ Dopo ogni utilizzo con funzionamento filtrante portare l'aspiratore per piano cottura per ca. 20 minuti ad un livello basso o attivare la funzione di spegnimento automatico ritardato.

2.2 Avvertenze di sicurezza uso piani cottura

- ▶ Evitare la fuoriuscita dei liquidi di cottura.
- ▶ Fare attenzione all'indicatore di calore residuo.
- ▶ Assicurarsi che il fondo delle stoviglie e la zona cottura siano puliti e asciutti.
- ▶ Sollevare sempre (mai trascinare) le stoviglie per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- ▶ Non collocare stoviglie bollenti sulla bocchetta d'entrata o sull'unità di comando dell'aspiratore per piano 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 il fuoco, ad es. con un coperchio.



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

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

- ▶ Non collocare materiali infiammabili nelle vicinanze di un piano cottura.



PERICOLO! **Pericolo di folgorazione!**

A causa di crepe, strappi o rotture nella vetroceramica l'elettronica sottostante può essere esposta o venir danneggiata, causando una folgorazione.

- ▶ In presenza di rotture, crepe o strappi nella vetroceramica spegnere immediatamente il piano cottura.
- ▶ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite interruttore differenziale, fusibili, interruttori automatici o contattori.



AVVERTENZA! **Pericolo di ustione dovuto a piano cottura bollente!**

Il piano cottura e i suoi elementi accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Dopo lo spegnimento della zona cottura quest'ultima deve prima raffreddarsi a sotto i 60 °C. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

- ▶ Non toccare il piano cottura bollente.
- ▶ Tenere lontani i bambini da piani cottura bollenti a meno che non siano strettamente sorvegliati.



AVVERTENZA! **Durante o dopo una interruzione di energia elettrica i piani cottura possono essere ancora bollenti!**

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

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

**AVVERTENZA!****Pericolo d'incendio dovuto a oggetti sulla superficie di cottura!**

Il piano cottura e le sue parti accessibili scottano se la zona cottura è accesa e nella fase di raffreddamento. Gli oggetti che si trovano sul piano cottura possono riscaldarsi e incendiarsi.

- ▶ Non lasciare oggetti sul piano cottura.

**AVVERTENZA!****Pericolo di ustione dovuto a oggetti bollenti!**

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

- ▶ Non lasciare oggetti sul piano cottura.
- ▶ Utilizzare ausili idonei (presine, guanti termoisolanti).

**AVVERTENZA!****Pericolo di ustione dovuto a stoviglie di cottura bollenti!**

Manici sporgenti dal piano di lavoro invitano i bambini ad afferrarli.

- ▶ Non lasciare sporgere manici di pentole e padelle lateralmente dalla superficie di lavoro.
- ▶ Impedire ai bambini di raggiungere pentole e padelle bollenti.
- ▶ Utilizzare griglie protettive per piano cottura idonee.
- ▶ Non utilizzare griglie protettive per piano cottura non idonee (rischio di infortuni).
- ▶ Per la scelta di una griglia protettiva per piano cottura idonea contattare il rivenditore BORA o il team di assistenza BORA.

**AVVERTENZA!****Pericolo di ustioni!**

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

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

ATTENZIONE!**Danneggiamento a causa di oggetti duri e appuntiti!**

Oggetti duri e appuntiti possono danneggiare la vetroceramica del piano cottura.

- ▶ Non usare la superficie del piano cottura come piano di lavoro.
- ▶ Non usare oggetti duri e appuntiti lavorando sul piano cottura.

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!**Fuoriuscita di liquidi bollenti!**

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

- ▶ Il processo di cottura deve essere monitorato.
- ▶ Un processo di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

ATTENZIONE!**Danni causati da oggetti sul piano cottura!**

Oggetti quali coperchi di stoviglie che si trovano sul piano cottura possono danneggiare la vetroceramica.

- ▶ Non appoggiare oggetti sul piano cottura bollente.

2.2.1 Avvertenze di sicurezza speciali per piani cottura a induzione

- ▶ Non fare completo affidamento alla funzione riconoscimento pentola.

Può influenzare il funzionamento di pacemaker, apparecchi acustici e impianti metallici

INFO I piani cottura a induzione creano un campo elettromagnetico ad alta frequenza nelle zone cottura. Avvicinandosi direttamente alle zone cottura pacemaker, apparecchi acustici o impianti metallici possono essere influenzati negativamente o disturbati nella loro funzione. Una compromissione del pacemaker è tuttavia improbabile.

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

2.2.2 Avvertenze di sicurezza speciali per piani cottura a gas

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



PERICOLO!
Pericolo di esplosione dovuta a gas!
Il gas in uscita può causare un'esplosione e gravi lesioni.

- ▶ Tenere lontani fonti d'ignizione (fiamme libere, radiatori elettrici).
- ▶ Chiudere l'alimentazione di gas e disattivare il fusibile dell'impianto domestico.



PERICOLO!
Pericolo di asfissia a causa del gas!
La fuoriuscita di gas può causare asfissia.

- ▶ Se durante l'uso si avverte odore di gas, spegnere immediatamente l'apparecchio.
- ▶ Chiudere subito l'alimentazione di gas.
- ▶ Provvedere all'apporto di aria fresca (aprire porte e finestre).
- ▶ Non azionare interruttori della luce o interruttori di apparecchi.
- ▶ Non staccare spine dalle prese (pericolo di formazione di scintille).
- ▶ Non usare apparecchiature elettriche.
- ▶ 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.

ATTENZIONE! **Periodo di lesioni dovute a crepe, strappi o rotture nella vetroceramica!**

La superficie in vetroceramica danneggiata può causare lesioni.

- ▶ Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- ▶ Spegnerne immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento riscaldante.
- ▶ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite interruttore differenziale, fusibili, interruttori automatici o contattori.
- ▶ Non usare l'apparecchio.



AVVERTENZA! **Pericolo di ustioni causate dall'aspiratore per piano cottura bollente!**

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) scottano quando è in funzione il piano cottura a gas. Dopo lo spegnimento del piano cottura a gas questo deve prima raffreddarsi a sotto i 60 °C. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

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

2.3 Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura

- ▶ Utilizzare l'aspiratore per piano cottura soltanto con piani cottura BORA. Ciò vale in modo particolare per il funzionamento con i piani cottura a gas BORA.
- ▶ Non collocare stoviglie bollenti nella zona del pannello di comando per non danneggiare l'elettronica sottostante.



PERICOLO! Pericolo di vita dovuto a intossicazione da fumo!

Utilizzando un sistema di combustione dipendente dall'aria ambiente si producono gas di combustione. Se l'aspiratore per piano cottura viene utilizzato insieme ad un sistema di combustione dipendente dall'aria ambiente i gas di combustione tossici (monossido di carbonio) possono essere aspirati dal camino o dal canale di aspirazione nella zona giorno.

- ▶ Assicurarsi che sia sempre presente un apporto sufficiente di aria.



PERICOLO! 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.



PERICOLO! Pericolo d'incendio causato da depositi di grasso!

Se il filtro per i grassi in acciaio inox non viene pulito regolarmente al suo interno può accumularsi un elevato contenuto di grassi. E ciò può aumentare il rischio d'incendio.

- ▶ Pulire e sostituire il filtro a intervalli regolari.



AVVERTENZA! Pericolo di lesioni per via del ventilatore ancora in movimento!

Finché il ventilatore gira sussiste il pericolo di lesioni.

- ▶ Installare l'apparecchio esclusivamente in assenza di tensione.
- ▶ Prima della messa in funzione collegare il ventilatore con il sistema di canali da entrambi i lati.
- ▶ Prima di mettere l'apparecchio in funzione per la prima volta assicurarsi che il bocchettone d'entrata sia bloccato.



ATTENZIONE! Le parti accessibili possono scottare!

L'aspiratore per piano cottura e le sue parti accessibili scottano se la zona cottura è accesa e nella fase di raffreddamento.

- ▶ Non lasciare oggetti sul piano cottura.
- ▶ Utilizzare ausili idonei (presine, guanti termoisolanti).

ATTENZIONE! Danni dovuti all'aspirazione di oggetti o carta!

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

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

ATTENZIONE! Danni dovuti a depositi di grasso e impurità!

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

- ▶ Non usare mai l'aspiratore per piano cottura senza filtro per i grassi in acciaio inox.

2.4 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura

Pulire l'apparecchio regolarmente. Lo sporco può causare danneggiamenti, limitazioni alle funzioni o l'insorgenza di odori sgradevoli. Eliminare immediatamente ogni tipo di sporco.

- Le operazioni di pulizia e cura non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- ▶ Non usare un pulitore a vapore per la pulizia. Il vapore può innescare un cortocircuito nei componenti sotto tensione e causare danni materiali (v. cap. Pulizia e cura).
- ▶ 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!
- ▶ Pulire i piani cottura possibilmente dopo ogni processo di cottura.
- ▶ Pulire i piani cottura in vetroceramica: solo quando si sono raffreddati completamente (v. cap. Pulizia e cura).
- ▶ Per la pulizia di BORA Classic Griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT usare la funzione di pulizia.
- ▶ Per la pulizia usare esclusivamente detergenti non aggressivi per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- ▶ Evitare un'infiltrazione di sporco nel mobile da incasso dovuto alle aperture di areazione.

2.5 Avvertenze di sicurezza Ricambi



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni e danni materiali!

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.

INFO

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

2.6 Uso conforme

Non mettere in funzione l'apparecchio ad altezze superiori a 2000 m (metri sopra il livello del mare).

Avvertenze per piani cottura a gas:
Ad un'altezza maggiore si riduce anche la potenza del bruciatore del piano cottura.

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

L'apparecchio non è previsto per:

- uso all'esterno
- installazione su autoveicoli
- riscaldamento di ambienti
- uso in luoghi di installazione non fissi (ad es. barche)
- uso con un timer esterno o un sistema di regolazione a distanza separato (telecomando)

Ogni uso diverso da quello descritto nelle presenti istruzioni per l'uso e il montaggio o un uso che esula dalla descrizione qui contenuta è considerato non conforme. BORA non risponde per i danni derivanti da uso non conforme o utilizzo errato.

È espressamente vietata ogni altra forma di utilizzo!

INFO

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH non rispondono per danni derivanti dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e delle avvertenze.

3 Marcatura relativa al consumo energetico

Descrizione del prodotto		BORA Classic aspiratore per piano cottura CKA2	
Modalità di funzionamento	Aspirante		
Consumo energetico	Valore	Norma EN	
Consumo energetico annuo (AEC_{hood})	30,7 kWh/a	61591	
Classe di efficienza energetica	A+	61591	
Portata			
Efficienza fluidodinamica (FDE_{hood})	33,7 %	61591	
Classe di efficienza fluidodinamica	A	61591	
Potenza di aspirazione livello 1 min.	225,2 m ³ /h	61591	
Potenza di aspirazione livello 5 max.	520,9 m ³ /h	61591	
Potenza di aspirazione livello power Q_{WP})	565,5 m ³ /h	61591	
Illuminazione			
Efficienza luminosa (LE_{hood})	* lx/Watt	*	
Classe di efficienza luminosa	*	*	
Separazione del grasso			
Livello 5 max. (GFE_{hood})	96,5 %	61591	
Classe livello massimo	A	61591	
Livello di potenza sonora			
Livello 1 min.	41,6 dB(A)	60704-2-13	
Livello 5 max.	62,1 dB(A)	60704-2-13	
Livello power	63,8 dB(A)	60704-2-13	
Livello di pressione sonora (indicazione aggiuntiva)			
Livello 1 min.	28,9 dB(A)	**	
Livello 5 max.	49,4 dB(A)	**	
Livello power	51,1 dB(A)	**	
Indicazioni conformi a 66/2014			
Potenza assorbita in stato spento (P_o)	0,3 W	61591	
Spegnimento ritardato	0,8	61591	
Indice di efficienza energetica (EEI_{hood})	42	61591	
Portata aria punto di massima efficienza (Q_{BEP})	265,6 m ³ /h	61591	
Potenza di aspirazione livello power Q_{max})	578,6 m ³ /h	61591	
Pressione punto di massima efficienza (P_{BEP})	480 Pa	61591	
Potenza d'ingresso punto di massima efficienza (W_{BEP})	105,0 W	61591	

Tab. 3.1 Informazioni sull'indicazione del consumo di energia secondo normativa (UE) N. 65/2014 e/o 66/2014

* Questa posizione non è riferita a questo prodotto.

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

4 Descrizione apparecchio

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

4.1 Sistema BORA Classic 2.0

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

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

- Se necessario controllare la versione di software installata (v. cap. Menu, Controllo della versione di software).
- Se necessario effettuare un aggiornamento del sistema software (v. cap. Menu, Aggiornamento del sistema software).

4.1.1 Pannello di comando e principio di funzionamento

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

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

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

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

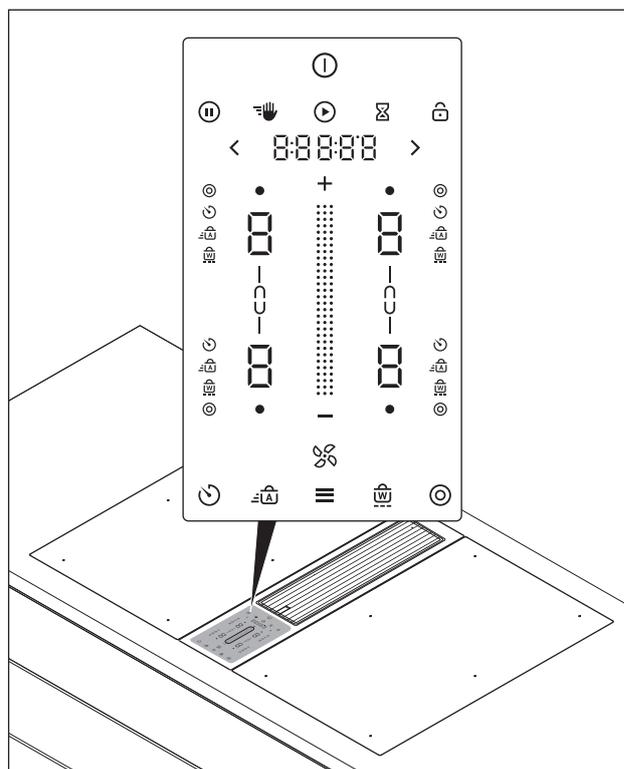


Fig. 4.1 Pannello di comando centrale tattile/slider

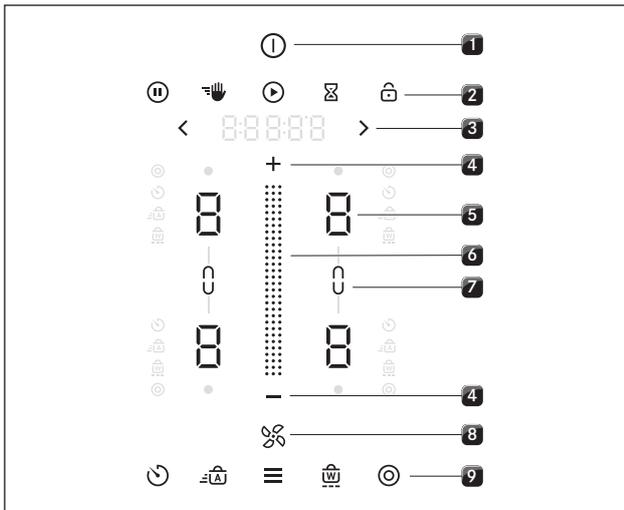


Fig. 4.2 Aree tattili

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

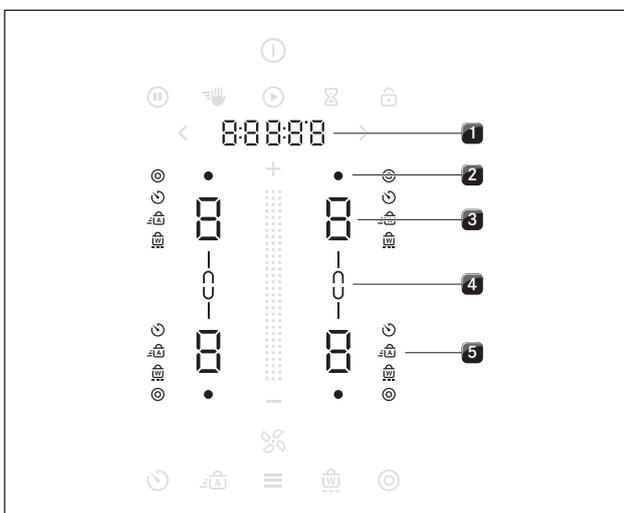


Fig. 4.3 Campi di visualizzazione

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

4.1.2 Simboli

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

Tab. 4.1 Significato dei simboli rappresentati (Icon)

4.1.3 Display 7 segmenti

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

Tab. 4.2 Significato del display 7 segmenti

4.1.4 Concetto colori

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

Lista dei display a colori:

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

Tab. 4.3 Display a colori

4.1.5 Concetto luminosità

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

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

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

Tab. 4.4 Concetto luminosità

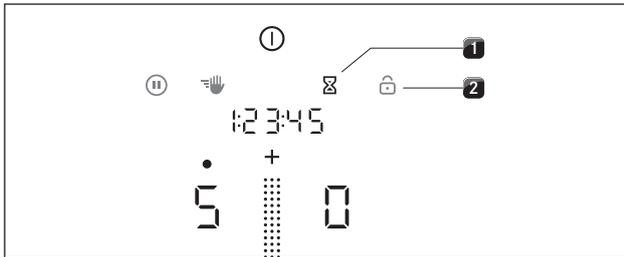
Esempio:

Fig. 4.4 Concetto luminosità del pannello di comando

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

4.1.6 Concetto acustico

INFO Il volume dei segnali acustici può essere regolato (da 10% fino a 100%).

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

Il sistema distingue tra tre diversi tipi di segnali acustici:

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

Tab. 4.5 Concetto acustico

4.1.7 Funzioni del sistema**Contaminuti breve**

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

4.2 Aspiratore per piano cottura

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

4.2.1 Descrizione tipo

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

Tab. 4.6 Descrizione tipo

4.2.2 Varianti di installazione

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

**Funzionamento aspirante**

L'aria aspirata viene pulita dal filtro per grassi e trasportata all'esterno tramite un sistema di canali.

L'aria di scarico non può essere rilasciata in:

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

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

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

**Funzionamento filtrante**

L'aria aspirata viene pulita dal filtro per i grassi e da un filtro al carbone attivo e ricondotta nel locale di installazione.

Per catturare gli odori nel funzionamento filtrante, è necessario utilizzare un filtro anti-odore. Per motivi igienici e di salute questo deve essere sostituito agli intervalli consigliati (v. cap. Pulizia e cura).

INFO Nel funzionamento filtrante si deve assicurare una sufficiente areazione e ventilazione per poter deviare l'umidità dell'aria.

INFO Se l'aspiratore per piano cottura viene messo in funzione in un sistema a funzionamento filtrante regolando un livello di potenza il tempo di funzionamento viene automaticamente sottratto dalla durata utile del filtro aria di ricircolo. La durata utile del filtro rimasta può essere letta nel menu alla voce di menu A (v. cap. Uso).

4.2.3 Caratteristiche e panoramica delle funzioni

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

Tab. 4.7 Caratteristiche e panoramica delle funzioni

4.2.4 Struttura

Aspiratore per piano cottura CKA2

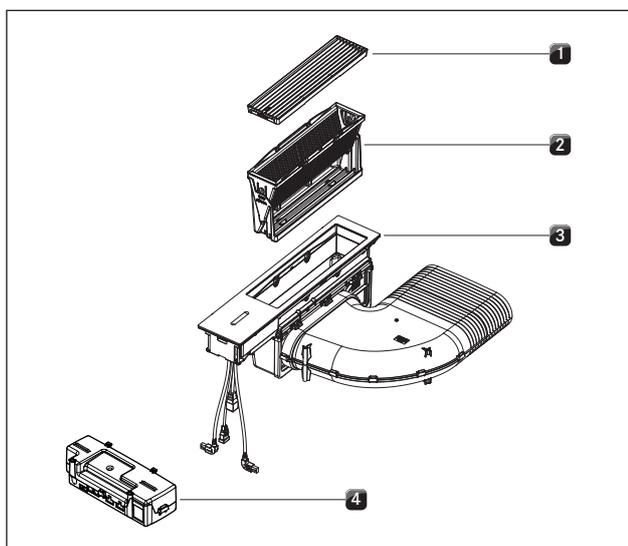


Fig. 4.5 BORA Classic aspiratore per piano cottura CKA2

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

4.2.5 Funzioni dell'aspiratore per piano cottura

Regolazione di potenza

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

Livello power aspiratore

Attivando il livello power è disponibile la massima potenza di aspirazione per un periodo di tempo predefinito.

Con la funzione power è possibile aspirare più rapidamente i vapori che si formano durante la cottura. Dopo 10 minuti il livello power viene regolato automaticamente sul livello di potenza 5.

Comando dell'aspiratore automatico

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

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

Tab. 4.8 Potenza di aspirazione e livello di cottura

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

Funzione di spegnimento automatico ritardato

L'aspiratore per piano cottura funziona ad un livello più basso e si spegne automaticamente dopo un periodo di tempo definito.

Il periodo di ritardo può essere impostato nel menu (da 10 fino a 30 minuti). Di fabbrica sono previsti 20 minuti di ritardo.

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

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

Spia di manutenzione filtro di ricircolo aria

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

- Se dopo aver acceso l'aspiratore per piano cottura il simbolo del ventilatore  si illumina in giallo il display multifunzionale indica **IFILT** e questo avvisa che sarà presto necessaria la sostituzione del filtro.

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

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

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

4.2.6 Interfaccia USB

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

Il sistema è dotato di un'interfaccia USB.

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

4.2.7 Interfaccia per apparecchi esterni

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

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

4.3 Piani cottura

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

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

4.3.1 Descrizione tipo

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

Tab. 4.9 Descrizione tipo

4.3.2 Caratteristiche e panoramica delle funzioni

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

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

Tab. 4.10 Panoramica delle funzioni

* riguarda solo la zona cottura anteriore

4.3.3 Struttura

Piano cottura CKFI

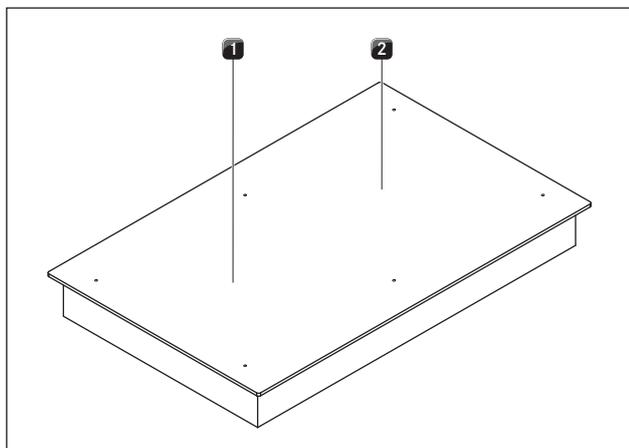


Fig. 4.6 BORA Classic Piano cottura CKFI

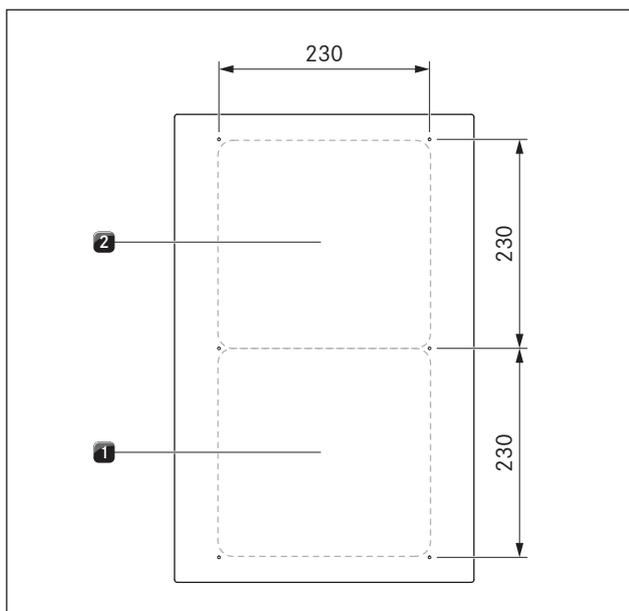


Fig. 4.7 Dimensioni delle zone cottura

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

Piano cottura CKI

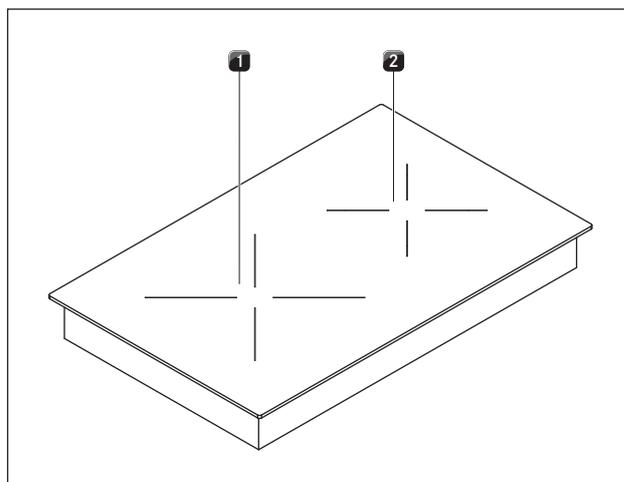


Fig. 4.8 BORA Classic Piano cottura CKI

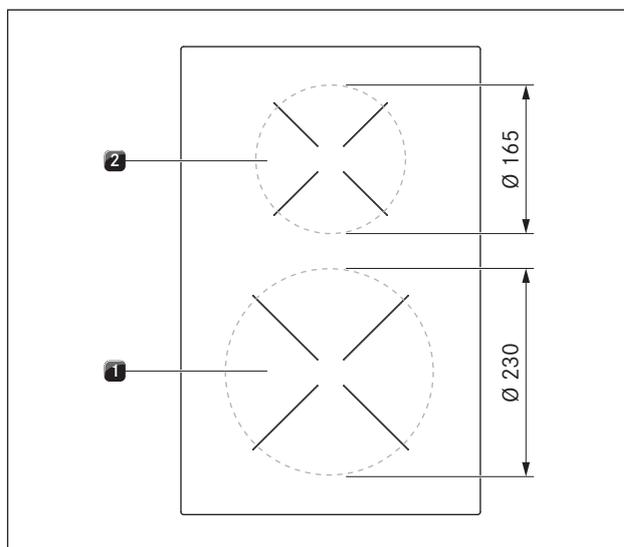


Fig. 4.9 Dimensioni delle zone cottura

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

Piano cottura CKIW

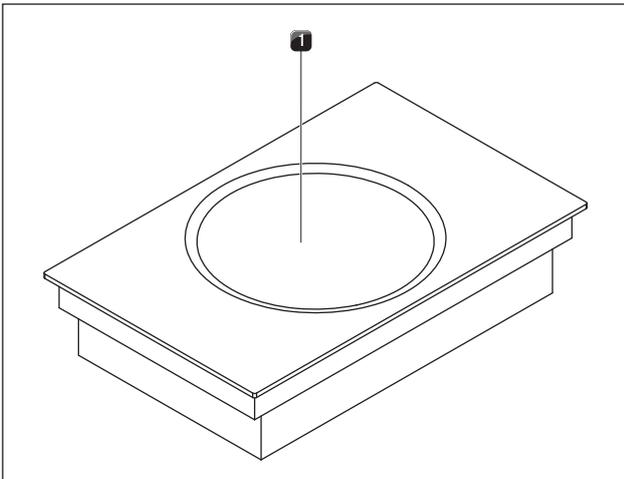


Fig. 4.10 BORA Classic Piano cottura CKIW

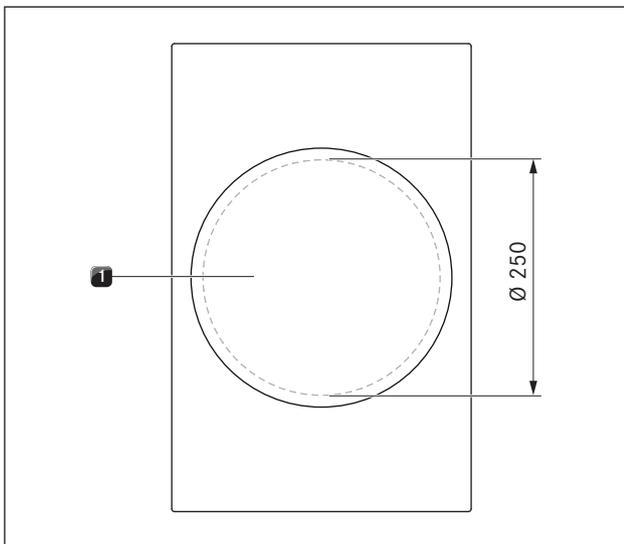


Fig. 4.11 Dimensioni delle zone cottura

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

Piano cottura CKCH

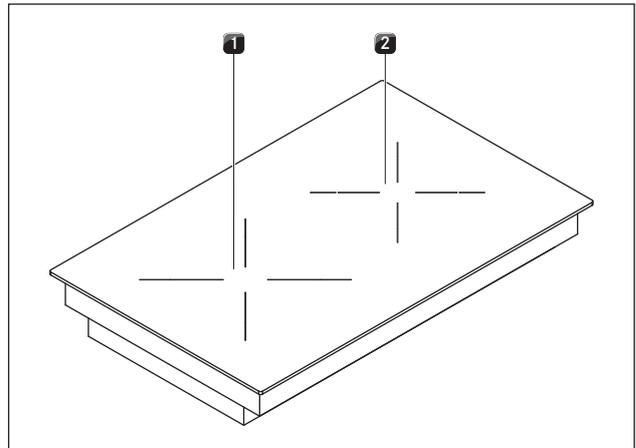


Fig. 4.12 BORA Classic Piano cottura CKCH

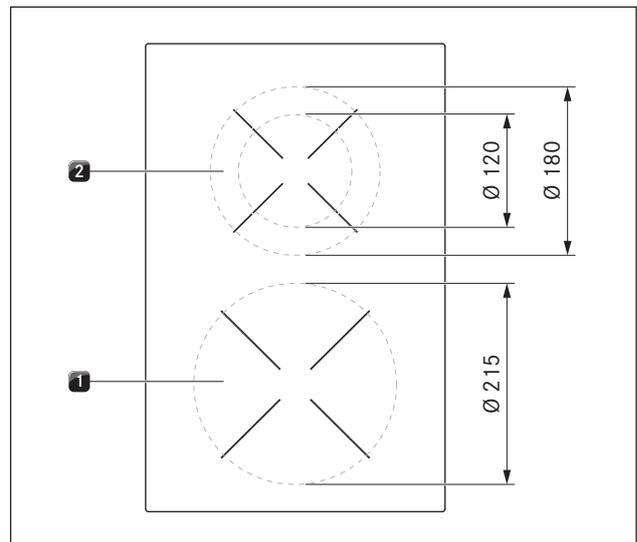


Fig. 4.13 Dimensioni delle zone cottura

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

Piano cottura CKCB

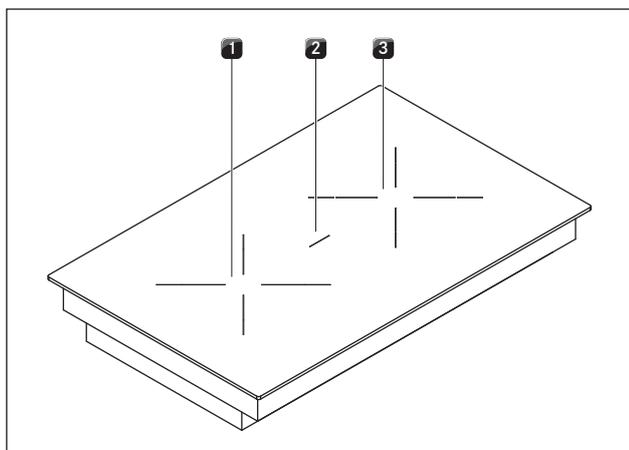


Fig. 4.14 BORA Classic Piano cottura CKCB

Piano cottura CKG

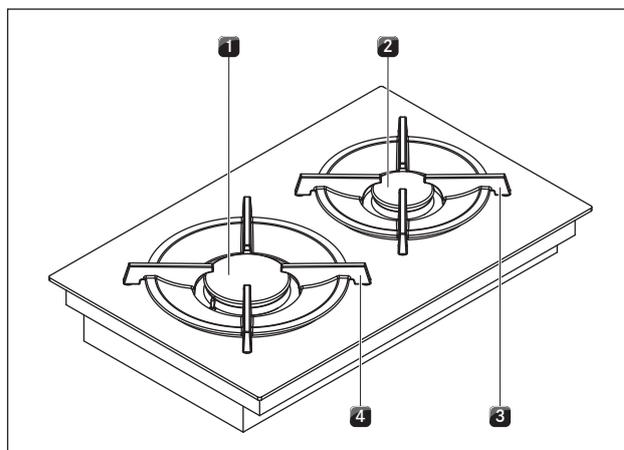


Fig. 4.16 BORA Classic Piano cottura a gas in vitroceramica

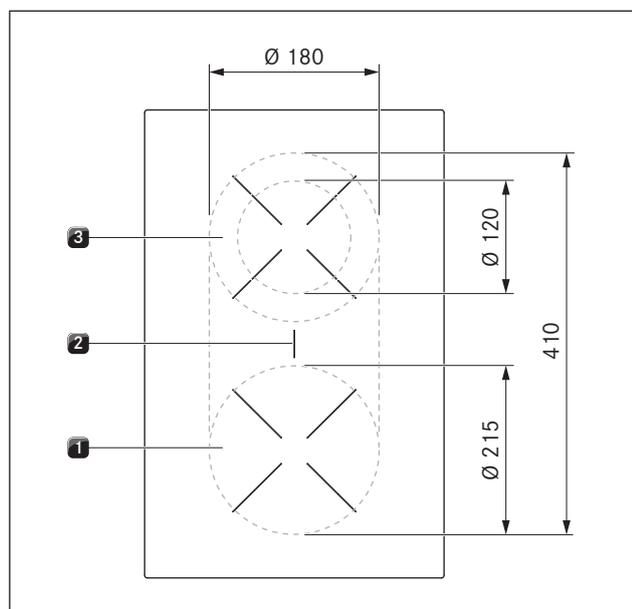


Fig. 4.15 Dimensioni delle zone cottura

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

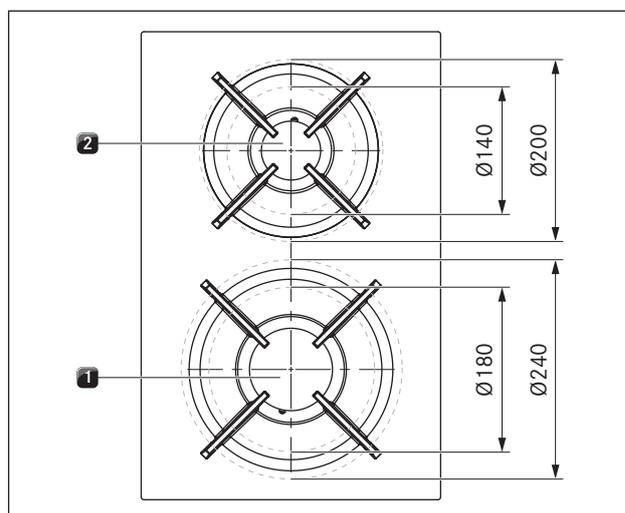


Fig. 4.17 Dimensioni delle zone cottura

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

Piano cottura CKT

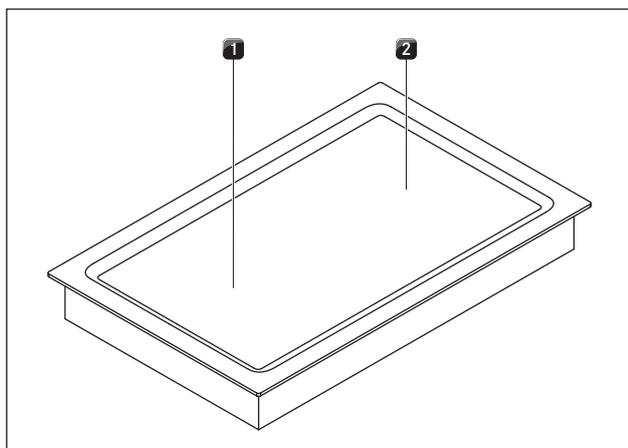


Fig. 4.18 BORA Classic Griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT

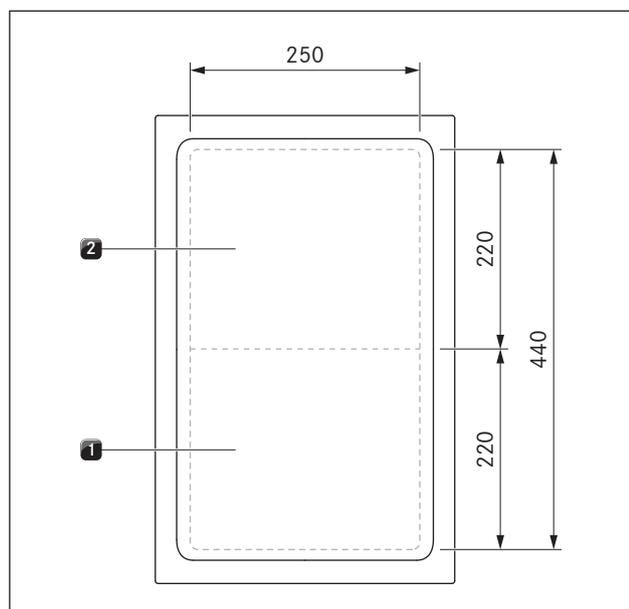


Fig. 4.19 Dimensioni delle zone cottura

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

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

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

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

► Fare attenzione al diametro minimo del fondo della pentola.

Livelli di potenza

L'alta potenza dei piani cottura a induzione comporta un riscaldamento dei cibi molto veloce. Per evitare di bruciare gli alimenti selezionando il livello di potenza sarà necessario regolarsi diversamente rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

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

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

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

Pentole e tegami idonei

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



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

Le stoviglie di cottura idonee sono in:

- acciaio inox con fondo magnetizzabile
- acciaio smaltato
- ghisa

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

Tab. 4.12 Diametro minimo per stoviglie di cottura

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

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

Rumorosità

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

- un livello di potenza elevato può causare un ronzio. Il ronzio diminuisce o scompare quando si riduce 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 ronzio. Per aumentare la durata dei componenti elettronici il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento. Se il piano cottura viene utilizzato intensamente la ventola di raffreddamento si accende in automatico. Si sentirà un ronzio. La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare anche dopo aver spento l'apparecchio.

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

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

Livelli di potenza

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

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

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

Livello power nel piano cottura CKCH

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

- Sul display del pannello di comando viene visualizzato P.

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

Pentole e tegami idonei

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



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

Le stoviglie di cottura idonee sono in:

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

- Fare attenzione al fondo delle stoviglie di cottura. Il fondo delle stoviglie di cottura non deve essere bombato. La bombatura può dare luogo al surriscaldamento della pentola a causa di un errato monitoraggio della temperatura della zona cottura. Il fondo delle stoviglie non deve presentare profonde scanalature e bordi affilati per non danneggiare la superficie del piano di cottura.
- Collocare il tegame direttamente a contatto con la vetroceramica (senza basi o simili).

4.3.6 Principio di funzionamento piano cottura a gas in vetroceramica CKG

INFO Il piano cottura è provvisto di accensione automatica.

Se si accende una zona cottura la fiamma a gas produce calore che a sua volta riscalda direttamente la parte inferiore della stoviglia. La regolazione della fiamma a gas avviene tramite un preciso sistema di regolazione gas elettronico (sistema E-Gas). Per una regolazione precisa vengono usati dei servomotori per ogni bruciatore a gas. Questi servomotori si calibrano da soli periodicamente, il tipico ronzio che accompagna questa operazione è perfettamente normale e non rappresenta alcun guasto. Il vantaggio del sistema di regolazione gas elettronico consiste nella regolazione del calore ottimale e riproducibile, cioè i livelli di potenza selezionati sono identici in ogni processo di cottura. Per di più si può ottenere una fiamma in crescita stabile e netta per ogni livello di potenza. Se necessario viene effettuata anche la riaccensione automatica.

Livelli di potenza

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

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

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

I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi.

INFO 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.

INFO 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.

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

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

Le stoviglie di cottura idonee sono in:

- rame
- acciaio inox
- alluminio
- ghisa

► Prestare attenzione alle dimensioni riportate nella tabella:

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

Tab. 4.15 Diametro della pentola

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

4.3.7 Griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT

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

Livelli di potenza e campi di temperatura

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

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

Tab. 4.16 Le temperature corrispondenti ai livelli di potenza

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

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

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

4.3.8 Funzione dei piani cottura

Regolazione di potenza

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

Zone cottura livello power

Attivando il livello power per un periodo di tempo predefinito è disponibile la massima potenza della zona cottura. La potenza disponibile viene convogliata sulla zona cottura, ossia la massima potenza delle altre zone cottura viene provvisoriamente ridotta automaticamente. Dopo 10 minuti la zona cottura torna automaticamente al livello di potenza .

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

Attivazione 2 circuiti

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

Avvio cottura automatico

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

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

Tab. 4.18 Panoramica durata inizio cottura

Funzione mantenimento calore variabile

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

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

Ci sono tre diversi livelli di mantenimento calore:

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

Tab. 4.19 Livelli di mantenimento calore

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

Funzione bridge

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

La funzione bridge si presta per riscaldare le pietanze, ad es. in una bistecchiera.

Riconoscimento pentola e piani cottura a induzione

La zona cottura riconosce le dimensioni delle stoviglie di cottura automaticamente e dà energia specificamente soltanto su questa superficie. Anche la mancanza di stoviglie, pentole non idonee o troppo piccole viene riconosciuta automaticamente.

Una zona cottura non funziona se sul display compare  lampeggiante. Questo succede...

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

Se 9 minuti dopo aver impostato un livello di potenza non viene riconosciuta la pentola la zona cottura si spegnerà automaticamente.

Timer zone cottura (sistema di spegnimento automatico)

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

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

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

Funzione pausa

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

Funzione di pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox

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

4.4 Dispositivi di sicurezza

4.4.1 Blocco display

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

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

4.4.2 Blocco pulizia (funzione asciugatura)

Il blocco pulizia impedisce l'immissione di comandi involontaria asciugando il pannello di comando durante il processo di cottura. All'attivazione il pannello di comando si blocca per un determinato periodo (impostazione di fabbrica 15 secondi). Viene visualizzato il tempo residuo. Tutte le impostazioni dell'apparecchio rimangono invariate durante questo periodo.

La durata del tempo di asciugatura può essere impostata nel menu (5– 30 secondi).

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

4.4.3 Spegnimento di sicurezza automatico

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

Aspiratore per piano cottura

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

Piani cottura

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

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

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

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

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

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

4.4.4 Indicatore di calore residuo^H

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

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

4.4.5 Protezione da surriscaldamento

INFO In caso di surriscaldamento di un piano cottura la sua potenza dovrà essere ridotta o completamente spenta.

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

Gli apparecchi sono provvisti di una protezione da surriscaldamento. La protezione da surriscaldamento può scattare quando...

- ... le stoviglie vengono riscaldate senza contenuto
- ... olio o grasso vengono riscaldati a un alto livello di potenza
- ...viene riaccesa una zona cottura bollente dopo un'interruzione di corrente
- ...stoviglie da cottura bollenti riscaldano il pannello di comando.

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

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

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

4.4.6 Protezione bambini

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

5 Prima messa in funzione

Condizioni specifiche per la prima messa in funzione del piano cottura a gas CKG:

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

- ▶ Se necessario controllare la versione di software installata (v. cap. Menu, Controllo della versione di software).
- ▶ Se necessario effettuare un aggiornamento del sistema software (v. cap. Menu, Aggiornamento del sistema software).

5.1 Configurazione base

INFO Per la prima messa in funzione il sistema deve essere configurato. È assolutamente necessario concludere le voci di menu della configurazione di base.

INFO Per segnalare la configurazione di base ancora mancante compare sul display *CONF* e il simbolo del ventilatore lampeggia in rosso.

INFO 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.

INFO Fino a quando la configurazione di base non sarà stata conclusa con successo verrà richiesto di chiamare il menu ad ogni nuovo avvio.

INFO 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*.

INFO Il sistema adotta e memorizza le impostazioni selezionate quando si abbandona la relativa voce di menu e/o si esce dal menu.

INFO 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



5.1.1 Eseguire la configurazione di base

Cominciare la configurazione di base

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

Interruzione manuale della configurazione di base

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

5.1.2 Voce di menu H: *Air* configurazione del sistema di aspirazione

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

Sono disponibili due modalità operative:

- sistema aspirante (*OUT*)
- sistema filtrante (*FILTR*)

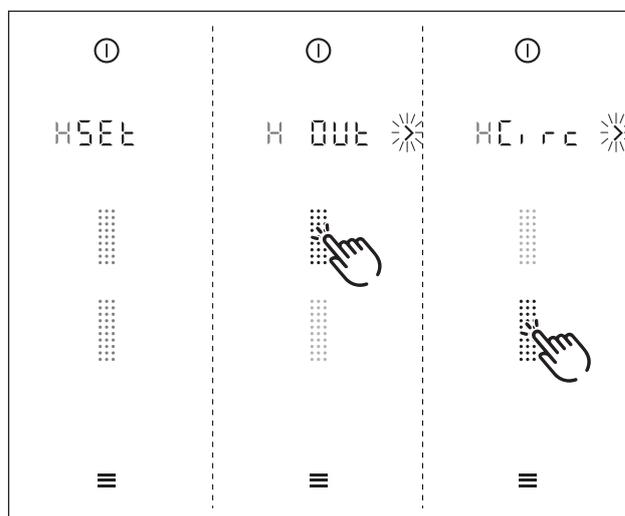


Fig. 5.1 Configurazione display sistema aspirante

- ▶ Selezionare la modalità operativa adeguata (toccare il segmento corrispondente dello slider .
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione passando alla voce di menu successiva (toccare la freccia di navigazione lampeggiante .

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

INFO 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 (*F 1*)= BORA Scatola di depurazione aria ULB1/ULBF
- Tipo di filtro 2 (*F 3*)= BORA Scatola di depurazione aria ULB3

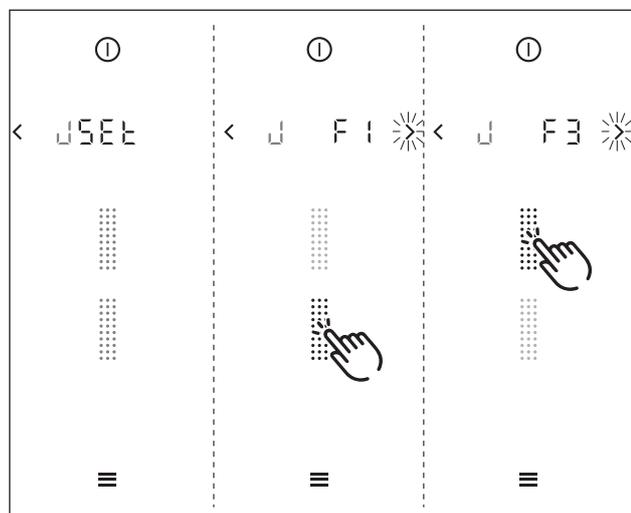


Fig. 5.2 Selezionare display tipo di filtro

- ▶ Selezionare il tipo di filtro montato (toccare il segmento corrispondente dello slider).
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione passando alla voce di menu successiva (toccare la freccia di navigazione lampeggiante).

INFO Per un filtro aria di ricircolo di altri produttori selezionare il tipo di filtro 1 (*F 1*).

5.1.4 Voce di menu L: *FAN* configurazione ventilatore

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

Avviare configurazione ventilatore

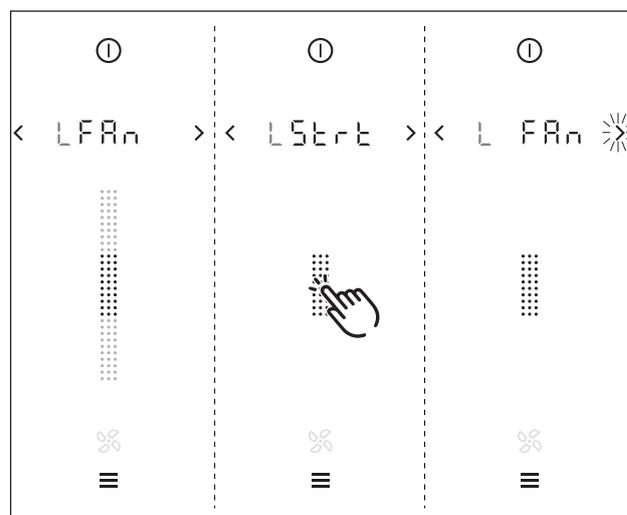


Fig. 5.3 Avviare display configurazione ventilatore

- ▶ Toccare il pulsante dello slider.
- Viene avviata la configurazione del ventilatore.
- Durante la configurazione del ventilatore il pulsante dello slider e il simbolo del ventilatore lampeggiano.

INFO Quando la configurazione del ventilatore si è conclusa il display cessa di lampeggiare.

INFO 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.

INFO Se la configurazione del ventilatore non è stata portata a termine con successo i pulsanti dello slider e il simbolo del ventilatore sono visualizzati in rosso.

Controllare il riconoscimento del ventilatore

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

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

Tab. 5.1 Possibili risultati del riconoscimento ventilatore

INFO 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).

5.1.5 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.

6 Uso

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

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

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

6.1 Istruzioni generali e specifiche di utilizzo

L'aspiratore per piano cottura e i piani cottura vengono azionati attraverso un pannello di comando centrale. Il pannello di comando è provvisto di tasti a sensori elettronici e sezioni display. I tasti a sensori si attivano con il tocco delle dita (v. Descrizione apparecchio). Il dispositivo viene azionato sfiorando con il dito il tasto a sensore corrispondente (comando tattile) o facendo scorrere e il dito sullo slider (comando slider).

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

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

Prima messa in funzione:

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

INFO Durante questo processo possono manifestarsi odori fastidiosi.

Istruzioni di utilizzo:

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

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

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

INFO 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INFO 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.

INFO 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.

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

INFO 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.

INFO 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.

INFO 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.

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

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

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

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

Funzionamento del piano cottura a gas con aspiratore per piano cottura

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

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

INFO 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.

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

INFO 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.

6.2 Comando tattile

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

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

Tab. 6.1 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.

6.3 Comandare il sistema

6.3.1 Principio di comando

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

Tab. 6.2 Principio di comando

6.3.2 Accensione

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

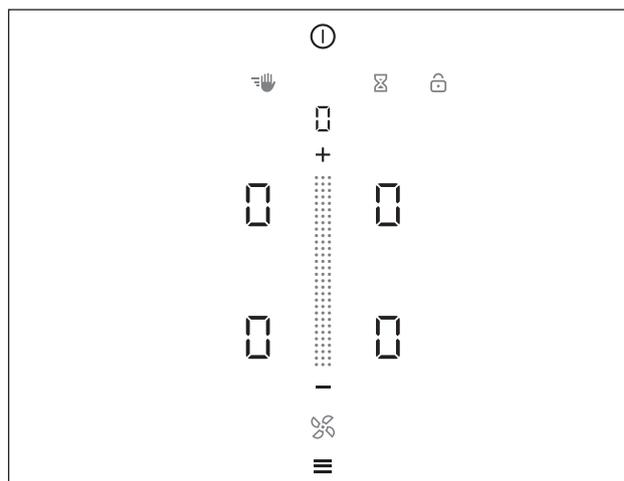


Fig. 6.1 Display standard dopo l'accensione

INFO Il pulsante di menu non compare dopo l'accensione se in una zona cottura si ha ancora calore residuo.

INFO Se la protezione bambini è attiva dopo l'avvio del sistema si illuminerà il pulsante di blocco . Il display standard viene visualizzato soltanto dopo la disattivazione (v. anche Protezione bambini).

INFO Se dopo l'accensione compare *CONF* sul display significa che la configurazione di base non è ancora conclusa e deve essere proseguita (v. cap. Prima messa in funzione).

6.3.3 Spegnimento

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

Se era acceso l'aspiratore per piano cottura:

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

Se era acceso il piano cottura:

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

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

6.3.4 Blocco display

Attivare il blocco display

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

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

Disattivare il blocco display

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

6.3.5 Blocco pulizia (funzione asciugatura)

Attivare il blocco pulizia

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

Tempo scaduto

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

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

6.3.6 Protezione bambini

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

Attivazione permanente della protezione bambini

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

Disattivare la protezione bambini per un processo di cottura

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

6.3.7 Contaminuti breve

Attivare il contaminuti breve

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

Impostazione del tempo

vedi 6.5.9 Timer zone cottura

Avviare il contaminuti breve

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

Tempo scaduto

- Allo scadere del periodo di tempo impostato risuona un segnale acustico (max. 60 secondi).
- Il display del tempo e il pulsante del contaminuti breve lampeggiano (max. 60 secondi).
- Il tempo rimanente viene ancora contato in negativo per max. 60 secondi (-0:00:01...)

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

Interruzione del contaminuti breve

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

6.4 Uso dell'aspiratore per piano cottura

INFO 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.

6.4.1 Impostazione del livello di potenza del ventilatore

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

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

Aumentare il livello di potenza

- ▶ Scorrere verso l'alto fino al livello di potenza desiderato

oppure

- ▶ toccare **+** fino al livello di potenza desiderato

oppure

- ▶ toccare una posizione più alta dello slider

oppure

- ▶ Premere a lungo su **+** (il livello di potenza viene aumentato di due punti alla volta: 0, 2, 4...)

Riduzione del livello di potenza

- ▶ Scorrere verso il basso fino al livello di potenza desiderato

oppure

- ▶ toccare **-** fino al livello di potenza desiderato

oppure

- ▶ toccare una posizione più bassa dello slider

oppure

- ▶ premere a lungo su **-** (il livello di potenza viene ridotto di due punti alla volta: ...4, 2, 0)

6.4.2 Livello power ventilatore

Attivare il livello power

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

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

Disattivare il livello power

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

6.4.3 Automatismo di aspirazione

INFO L'automatismo di aspirazione adatta automaticamente la massima potenza di aspirazione utilizzata a tutte le zone cottura in funzionamento. Se viene modificato il livello di potenza di una zona cottura la potenza di aspirazione si adatta automaticamente.

INFO L'adattamento della potenza di aspirazione avviene per i piani cottura ad induzione con un ritardo di 20 secondi, per tutti gli altri piani cottura con un ritardo di 30 secondi.

INFO L'automatismo di aspirazione può essere terminato manualmente in qualsiasi momento.

Attivazione permanente dell'automatismo di aspirazione

v. cap. Menu, Voce di menu 3: Comando dell'aspiratore automatico

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

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

6.4.4 Spegner il ventilatore

- ▶ Scorrere verso il basso fino al livello di potenza 0.

oppure

- ▶ toccare **-** fino al livello di potenza 0.

oppure

- ▶ premere a lungo sul pulsante ventilatore .

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

6.4.5 Interruzione della funzione di spegnimento automatico ritardato

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

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

6.5 Uso dei piani cottura

INFO Per poter usare i piani cottura deve essere attivo il comando delle zone cottura nel pannello di comando (modalità di colore "rosso").

INFO Se con il comando del piano cottura attivo non viene immesso alcun ordine per 3,5 secondi il sistema torna automaticamente al comando del ventilatore (display standard).

6.5.1 Selezione zone cottura

INFO Con il sistema possono funzionare ed essere comandate 4 zone cottura contemporaneamente.

- ▶ Toccare una zona cottura.
- Il sistema passa alla modalità di colore “rosso”.
- Il sistema passa all’indicatore del livello di potenza.
- Compaiono le funzioni aggiuntive delle zone cottura.
- Il comando delle zone cottura viene attivato e si possono effettuare le impostazioni per la zona cottura selezionata.
- ▶ Se necessario ripetere il procedimento per mettere in funzione altre zone cottura.

INFO 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

INFO 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.

6.5.2 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura

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

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

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

Istruzioni aggiuntive per il piano cottura a gas CKG:

INFO Dopo aver impostato un livello di potenza avviene l'accensione automatica del piano cottura a gas CKG e la zona cottura viene attivata con il livello di potenza impostato.

INFO Il processo di accensione avviene più volte di seguito e produce tipici rumori di clic.

INFO Se l'accensione non avviene si può ripetere il procedimento. Selezionando la zona cottura desiderata e impostando un livello di potenza ha luogo nuovamente l'accensione automatica.

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

Aumentare il livello di potenza

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

Riduzione del livello di potenza

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

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

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

INFO 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 (indicazione della temperatura).

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

Aumento della temperatura

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

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

Riduzione della temperatura

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

6.5.3 Spegnimento della zona cottura

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

Spegnimento veloce di una zona cottura (Quick Off)

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

6.5.4 Avvio cottura automatico

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

Attivazione funzione di inizio cottura automatico

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Impostazione del livello di potenza (= proseguimento cottura)

- ▶ Toccare il pulsante di inizio cottura 
- La funzione di inizio di cottura automatico viene attivata.
- Accanto alla zona cottura viene visualizzato il simbolo dell'inizio cottura automatico .

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

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

Interruzione dell'inizio cottura automatico

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

Tempo scaduto

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

6.5.5 Livello power

INFO Se su un piano cottura una zona cottura viene fatta funzionare con livello power il funzionamento della seconda zona cottura è possibile con un livello di potenza di max. 5 (eccezione: con gli apparecchi CKG e CKT il livello power può essere attivato per entrambe le zone cottura).

INFO Se attivando il livello power per la seconda zona cottura viene impostato un livello di potenza superiore a 5 questa viene automaticamente ridotta al livello di potenza 5.

INFO Se la seconda zona cottura è impostata a un livello di potenza superiore a 5 il livello power attivo della prima zona cottura viene ridotto automaticamente.

Attivazione del livello power di una zona cottura

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
 - ▶ Toccare  con livello di potenza 9 attivo
- oppure
- ▶ premere a lungo sullo slider  nell'area più in alto (= posizione dello slider 7-9).
- oppure
- ▶ scorrere sul livello di potenza 9 e mantenere la posizione

- Sullo slider viene visualizzata un'animazione.
- Sul display zone cottura compare P (dapprima 3 volte lampeggiante, poi fisso).

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

Disattivare il livello power

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

6.5.6 Attivazione di due circuiti nei piani cottura CKCH e CKCB

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

Premesse per l'attivazione di due circuiti:

- processo di cottura con un livello di potenza >0

Attivazione secondo circuito di riscaldamento

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
- ▶ Impostazione del livello di potenza
- ▶ Toccare il pulsante circuito di riscaldamento 
- Il secondo circuito di riscaldamento viene attivato per la zona cottura selezionata.
- Il processo di cottura viene proseguito al livello di potenza impostato con due circuiti di riscaldamento attivi.
- Accanto alla zona cottura viene visualizzato il simbolo del circuito di riscaldamento .

Disattivazione del secondo circuito di riscaldamento

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

6.5.7 Funzione bridge

INFO Con la funzione bridge attivata entrambe le zone cottura di un apparecchio vengono combinate e funzionano allo stesso livello di cottura.

INFO Con la funzione bridge attivata il livello power P nei piani cottura CKFI, CKI, CKIW, CKCH e CKCB non può essere utilizzato. Con la griglia Teppanyaki in acciaio inox il livello power P è possibile.

INFO 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.

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

Disattivazione funzione bridge

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

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

Consigli per i piani cottura CKFI, CKI e CKIW:

Trasmissione funzioni zone cottura

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

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

6.5.8 Impostare il livello mantenimento calore

INFO Sono disponibili tre diversi livelli mantenimento calore (v. anche cap. Descrizione apparecchio).

Attivare il livello mantenimento calore

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

Alzare o ridurre il livello mantenimento calore

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

Disattivare la funzione mantenimento calore

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

6.5.9 Funzione di pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT

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

Attivare la funzione di pulizia

- ▶ Toccare la zona cottura desiderata
 - ▶ Toccare il pulsante livello mantenimento calore 
 - Verrà visualizzato il 1° livello mantenimento calore (-).
 - ▶ Toccare il pulsante Meno 
- o
- ▶ scorrere verso il basso
- o
- ▶ Toccare la posizione più bassa dello slider
 - Le due zone cottura verranno accoppiate automaticamente e verrà visualizzato il simbolo della funzione bridge .
 - In entrambe le zone cottura verrà visualizzato  e nel display multifunzionale comparirà *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 di mantenimento calore 
- o
- ▶ toccare il pulsante Meno  fino al livello di potenza 0
 - La funzione di pulizia viene disattivata.
 - Sul display della zona cottura comparirà eventualmente l'indicatore di calore residuo *H*.

INFO Dopo 10 minuti la funzione di pulizia verrà disattivata automaticamente.

6.5.10 Timer zone cottura

INFO La funzione timer può essere utilizzata per ogni zona cottura. Possono essere attivati contemporaneamente più timer (multitimer).

INFO Se la funzione bridge è attiva verrà ripreso il timer per entrambe le zone cottura.

Attivazione timer

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

Impostazione del tempo

- ▶ Impostare il tempo desiderato:

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

Tab. 6.3 impostazione del tempo

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

Avvio timer

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

Visualizzare tempo residuo

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

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

Modificare timer attivo

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

Interruzione del timer

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

Tempo scaduto

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

Multi-timer

INFO Per tutte le zone cottura possono essere impostati contemporaneamente diversi timer.

Per una zona cottura è già attivo un timer:

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

6.5.11 Funzione pausa

INFO Con la funzione pausa si possono interrompere per breve tempo i processi di cottura. L'interruzione del processo di cottura può durare al massimo 10 minuti. Se la funzione pausa non viene annullata durante questo tempo tutte le zone cottura vengono disattivate.

INFO Durante la pausa la funzione ventilatore non viene interrotta. Le funzioni attive bridge e contaminuti breve rimangono conservate. I timer attivi vengono interrotti

Attivazione della funzione pausa

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

Disattivazione funzione pausa

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

7 Menu

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

INFO La descrizione delle voci di menu necessarie alla prima messa in funzione per la configurazione di base è contenuta nel capitolo separato “Prima messa in funzione”.

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

7.1 Panoramica menu

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

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

Tab. 7.1 Panoramica menu

7.2 Comandare il menu

Richiamare il menu

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

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

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

Terminare il menu

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

Navigazione menu

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

Rappresentazione schematica

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

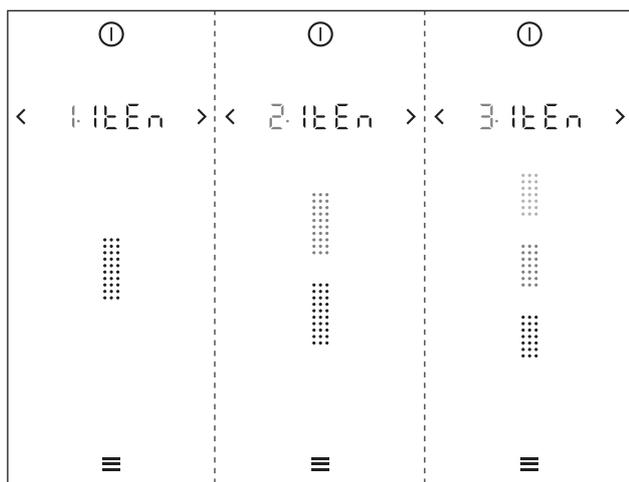


Fig. 7.1 Rappresentazione schematica delle possibilità di selezione

Confermare e salvare le impostazioni di menu

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

7.3 Voci di menu standard

7.3.1 Voce di menu 1: Volume dei segnali acustici

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

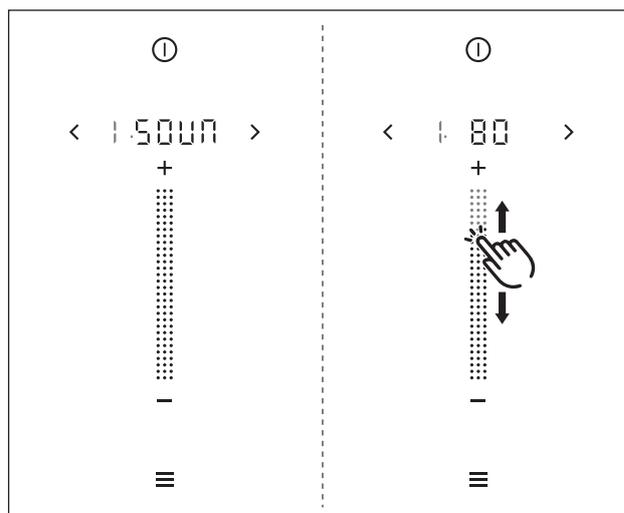


Fig. 7.2 Voce di menu 1: volume dei segnali acustici

Impostazione volume segnali acustici:

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

7.3.2 Voce di menu 2: Protezione bambini

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

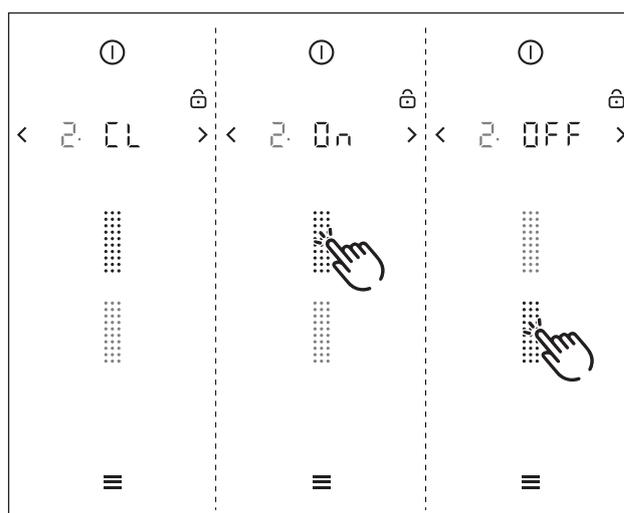


Fig. 7.3 Voce di menu 2: Protezione bambini

Attivazione permanente della protezione bambini

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

Disattivazione permanente della protezione bambini

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

7.3.3 Voce di menu 3: Comando dell'aspiratore automatico

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

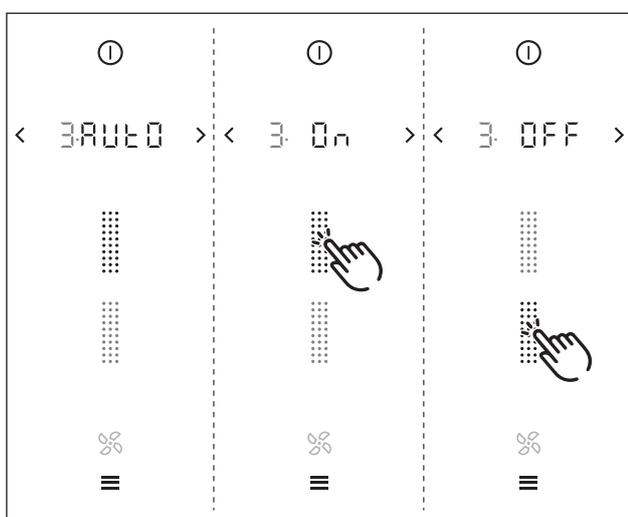


Fig. 7.4 Voce di menu 3: Automatismo di aspirazione

Attivazione permanente dell'automatismo di aspirazione

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

Disattivare permanentemente l'automatismo di aspirazione

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

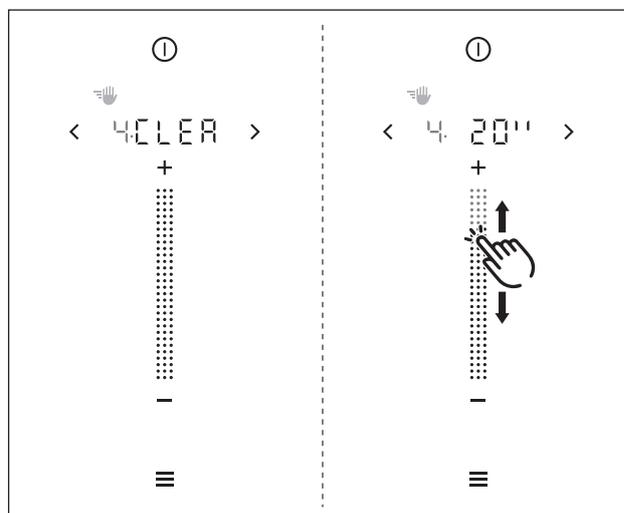
7.3.4 Voce di menu 4: Durata del blocco pulizia (funzione asciugatura)

Fig. 7.5 Voce di menu 4: Durata del blocco pulizia

Impostare la durata del blocco pulizia

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

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

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

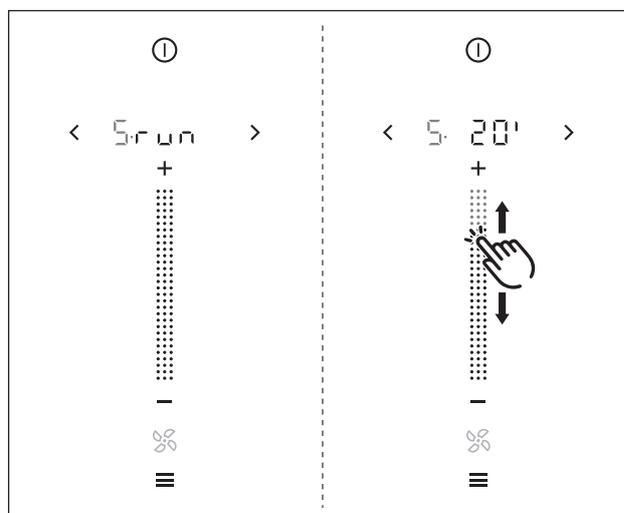


Fig. 7.6 Voce di menu 4: Durata del blocco pulizia

Impostare il periodo di ritardo d'arresto del ventilatore

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

7.3.6 Voce di menu 6: Richiesta versione di software

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

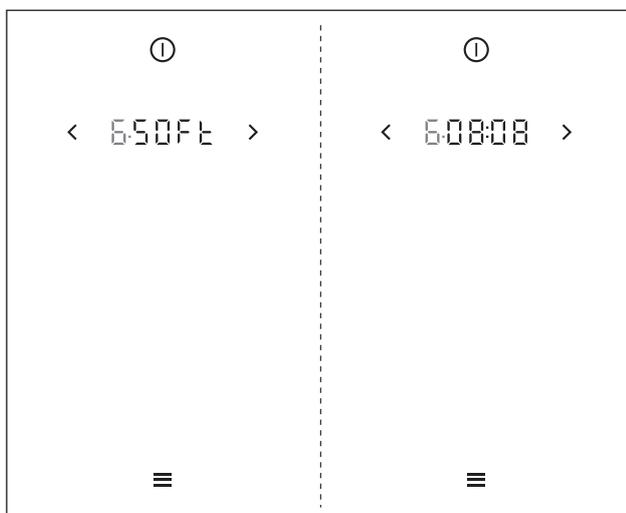


Fig. 7.7 Voce di menu 6: Richiesta versione di software

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

7.3.7 Voce di menu 7: Richiesta versione di hardware

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

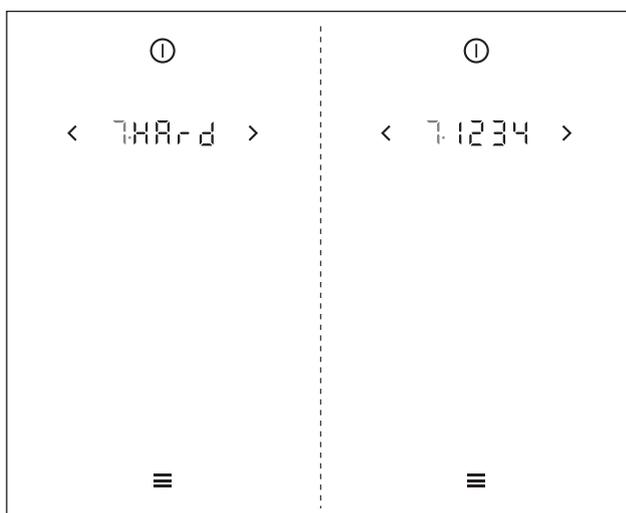


Fig. 7.8 Voce di menu 7: Richiesta versione di hardware

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

7.3.8 Voce di menu 8: Aggiornamento del software del sistema

INFO Per la risoluzione degli errori può essere necessario un aggiornamento del software del sistema.

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

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



INFO 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.

INFO Sulla chiavetta USB deve essere salvato un file di aggiornamento valido. Il file di aggiornamento sarà disponibile, quando sarà il momento, presso il Servizio di assistenza BORA.

Avviare l'aggiornamento del software

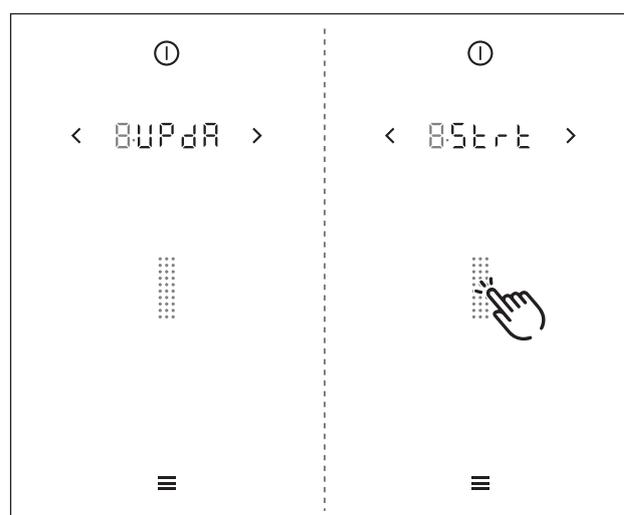


Fig. 7.9 Voce di menu 8: Avviare l'aggiornamento del software

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

Processo di aggiornamento

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

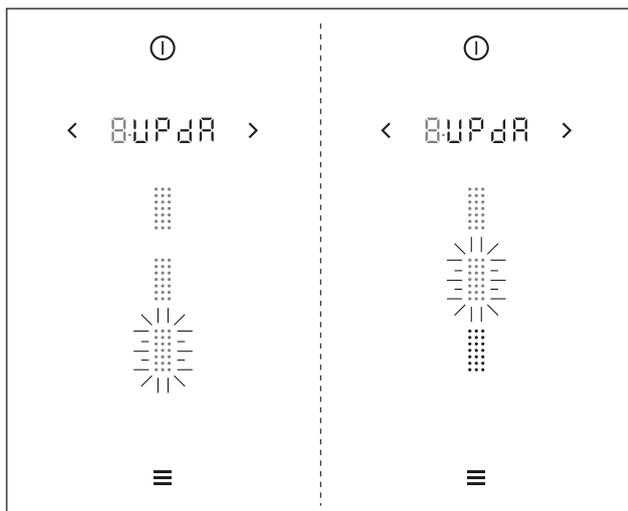


Fig. 7.10 Voce di menu 8: Fasi del processo di aggiornamento del software

INFO Se l'aggiornamento procede senza errori tutti e tre i segmenti delle fasi saranno illuminati in verde. Al termine il sistema verrà rilanciato automaticamente.

INFO L'aggiornamento si è concluso con successo se dopo aver riavviato il sistema sul display compare *! SoFt.*

INFO Se durante una fase di aggiornamento dovesse verificarsi un errore (il segmento corrispondente dello slider si illumina in rosso) l'intero processo di aggiornamento verrà terminato. Nel display del pannello di comando compare una segnalazione d'errore (es. *E 123*; v. cap. Risoluzione dei guasti).

7.3.9 Voce di menu 9: Esportazione dati

INFO L'esportazione dati facilita l'analisi degli errori.

INFO Come supporto di memoria per l'esportazione dati è necessaria una chiavetta USB con formattazione FAT32. Questa chiavetta deve essere inserita nell'interfaccia USB dell'aspiratore per piano cottura.

INFO L'esportazione dati avviene in tre fasi. La visualizzazione delle tre fasi del processo avviene sul display del pannello di comando esattamente come per l'aggiornamento del software (v. Voce di menu 8).

Cominciare esportazione dati

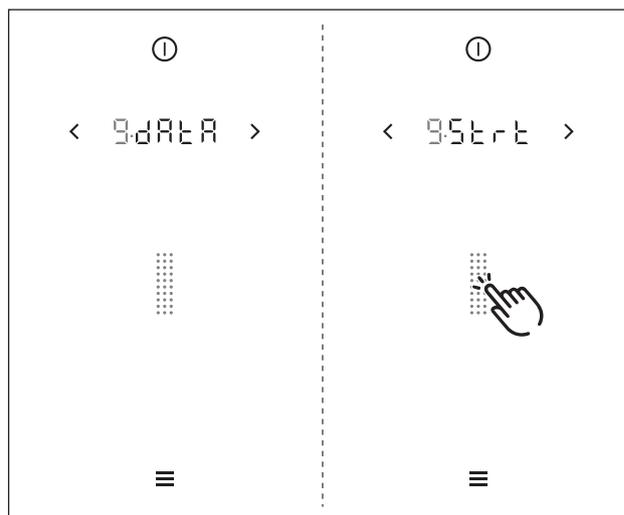


Fig. 7.11 Voce di menu 9: Esportazione dati

► Inserire la chiavetta USB formattata nell'interfaccia USB.

► Toccare lo slider ■■■

■ Comincia l'esportazione dati.

■ Il display per la prima fase del processo di esportazione lampeggia.

INFO Se l'esportazione dati è avvenuta senza errori tutti e tre i segmenti delle fasi saranno illuminati in verde.

INFO Se si verifica un errore durante l'esportazione dati (il segmento corrispondente dello slider si illumina in rosso) questa verrà immediatamente terminata. Nel display del pannello di comando compare una segnalazione d'errore (es. *E 123*; v. cap. Risoluzione dei guasti).

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

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

INFO La durata utile residua del filtro aria di ricircolo viene visualizzata nel display multifunzionale alla precisione dell'ora e rappresentata inoltre visivamente nei colori verde, arancio e rosso attraverso lo slider.

Display:

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

Tab. 7.2 spia durata utile massima del filtro aria di ricircolo

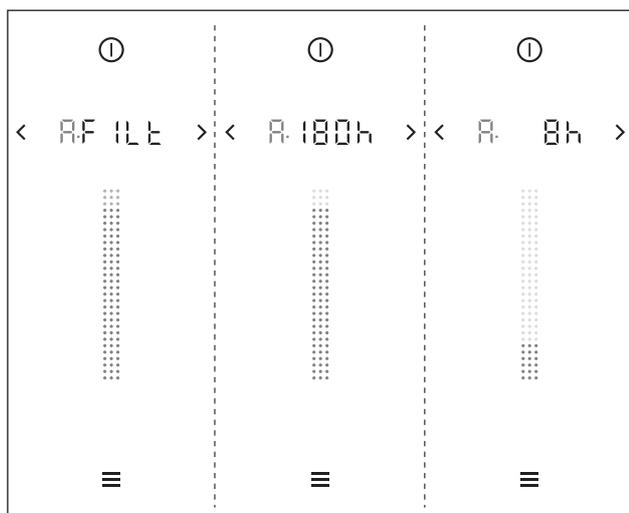


Fig. 7.12 Voce di menu A: visualizzare la durata utile del filtro aria di ricircolo

INFO 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.

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

INFO 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.

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

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

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

Pulsante superiore slider:

■ Tipo di filtro 1 (F1)= BORA Scatola di depurazione aria ULB1/ULBF (o filtri di altri produttori con una durata utile di 300 ore)

Pulsante inferiore slider:

■ Tipo di filtro 3 (F3)= BORA Scatola di depurazione aria ULB3 (o filtri di altri produttori con una durata utile di 400 ore)

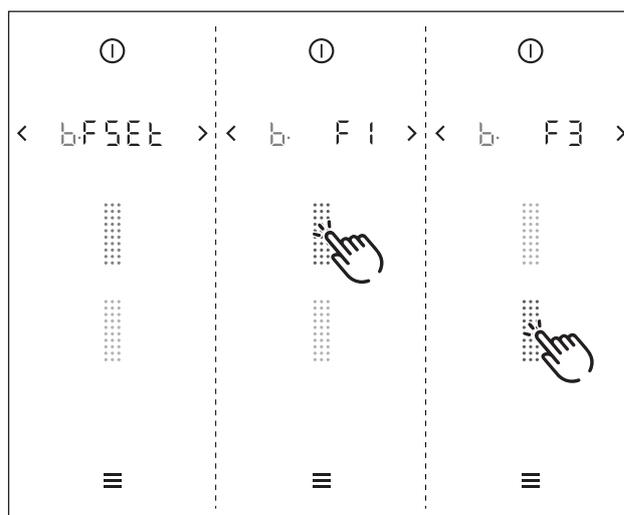


Fig. 7.13 Voce di menu B: Visualizzare il tipo di filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro

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

8 Menu ampliato

(Necessario codice d'accesso)

INFO 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.

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

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



8.1 Richiamare il menu ampliato

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

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

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

Inserimento del codice d'accesso

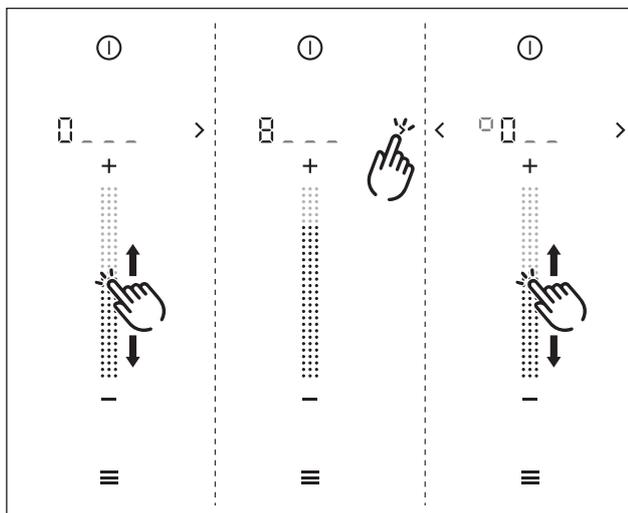


Fig. 8.1 Inserimento del codice d'accesso

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

Interruzione dell'inserimento del codice d'accesso

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

Conferma del codice d'accesso

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

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

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

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

Terminare il menu ampliato

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

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

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

8.2 Voci del menu ampliato

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

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

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

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

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

Pulsante superiore slider:

■ Tipo di filtro 1 (F1) = BORA Scatola di depurazione aria ULB1/ULBF (o filtri di altri produttori con una durata utile di 300 ore)

Pulsante inferiore slider:

■ Tipo di filtro 3 (F3) = BORA Scatola di depurazione aria ULB3 (o filtri di altri produttori con una durata utile di 400 ore)

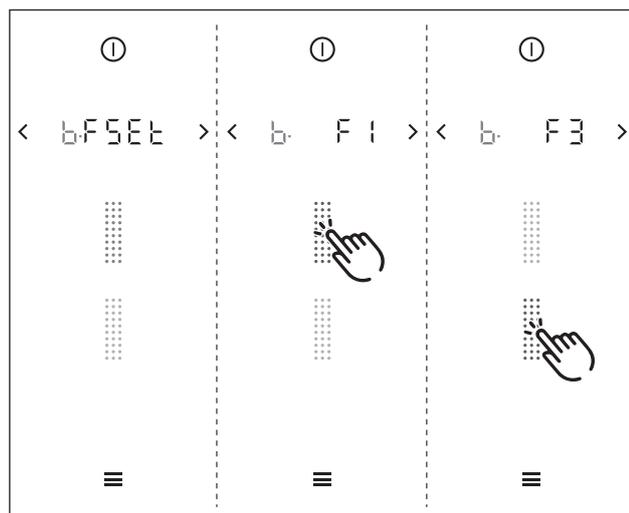


Fig. 8.2 Voce di menu B: Visualizzare il tipo di filtro, sostituire il tipo di filtro e ripristinare la durata utile del filtro

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

8.2.2 Voce di menu D: Modalità demo

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

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

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

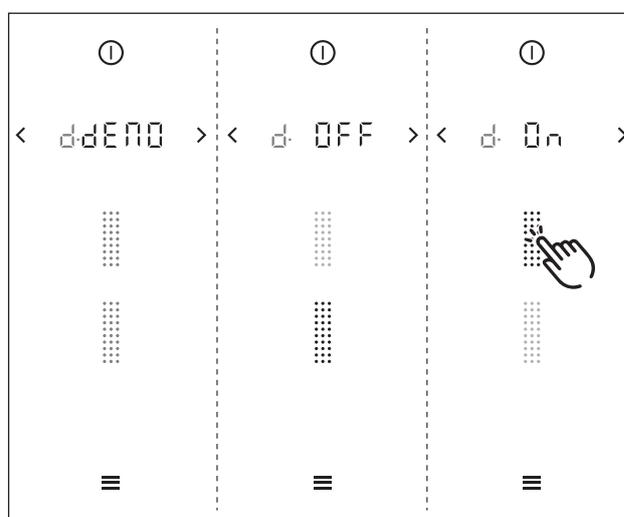


Fig. 8.3 Voce di menu D: attivare la modalità demo

Attivare la modalità demo:

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

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

Disattivare la modalità demo:

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

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

8.2.3 Voce di menu E: test display e pulsanti

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

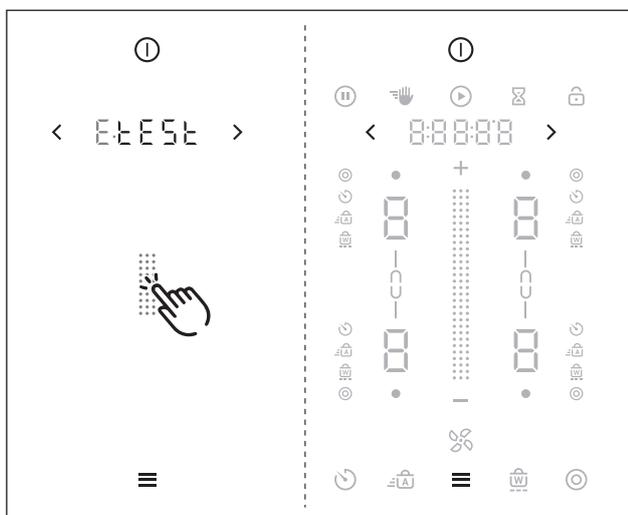


Fig. 8.4 Voce di menu E: test display e pulsanti

Attivare il test display e pulsanti:

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

Possibilità di test:

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

8.2.4 Voce di menu F: ripristino delle impostazioni di fabbrica

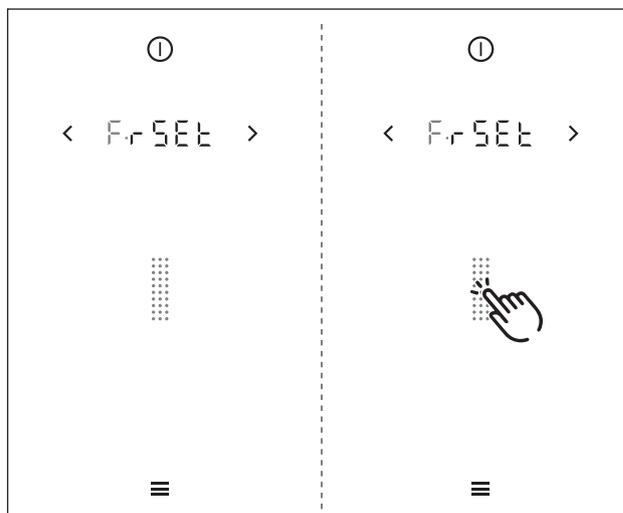


Fig. 8.5 Voce di menu D: attivare la modalità demo

Ripristinare le impostazioni di fabbrica:

- ▶ toccare la parte dello slider
- Saranno ripristinate le impostazioni di fabbrica per il sistema e per tutte le impostazioni effettuate.

8.3 Menu di configurazione gas

INFO La conversione degli ugelli del gas, del tipo di gas, della pressione gas e delle linee caratteristiche del gas può essere eseguita esclusivamente da personale specializzato e riconosciuto o dai tecnici di servizio BORA. Questi dovranno assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.

INFO Impostazioni corrette sono importanti per un funzionamento sicuro e senza problemi del piano cottura a gas.

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

8.3.1 Voce di menu P: GPU

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

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

Tab. 8.1 Impostazione tipo di gas e pressione gas

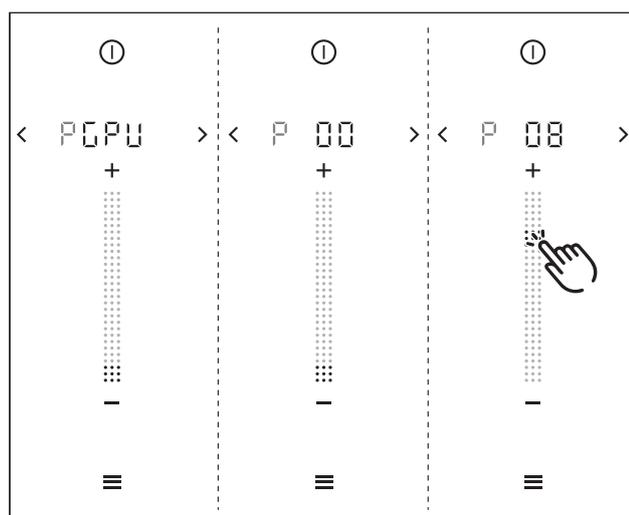


Fig. 8.6 Display voce di menu P: GPU

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

8.3.2 Voce di menu S: GAST

INFO Alla voce di menu S (GAST) si selezionano le curve caratteristiche per il bruciatore a gas.

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

Le curve caratteristiche regolano i valori di potenza più bassi del bruciatore a gas. Per mezzo delle curve caratteristiche vengono adeguati i livelli di potenza più bassi. A seconda della situazione di montaggio

e dell'influenza esercitata dall'aspiratore per piano cottura la curva caratteristica può, se necessario, essere modificata:

Curva caratteristica A:

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

Una situazione ideale si verifica quando:

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

Curva caratteristica B:

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

Curva caratteristica C:

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

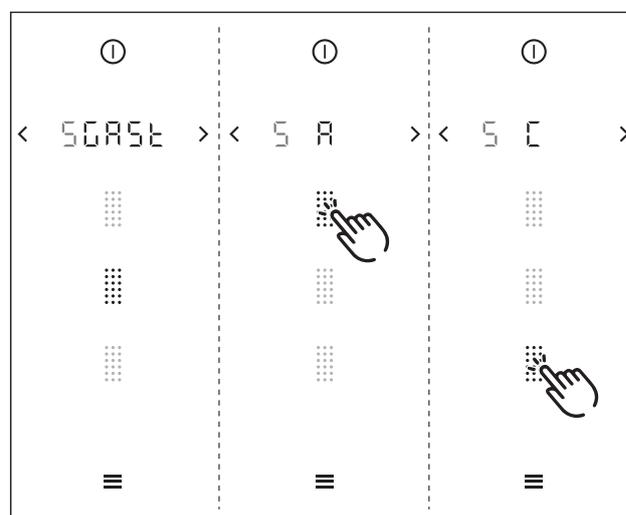


Fig. 8.7 Display voce di menu S: GAST

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

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

8.3.3 Voce di menu T: GAS

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

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

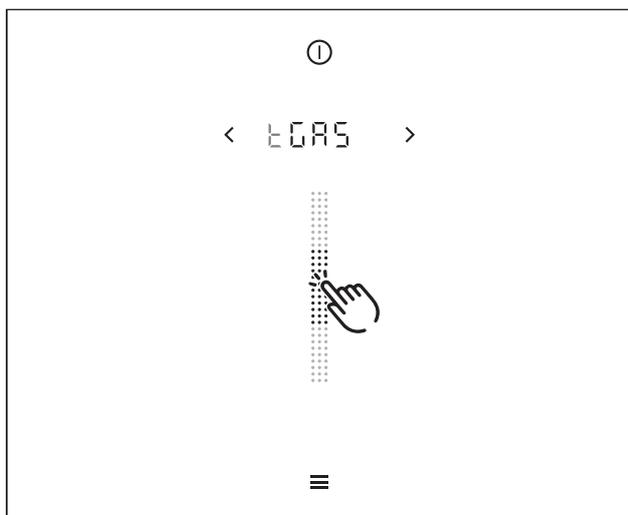


Fig. 8.8 Display voce di menu T: GAS

► Se necessario effettuare il reset (toccare la parte dello slider )

9 Pulizia e cura

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

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

- ▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura:

Cicli di pulizia aspiratori per piano cottura

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

Tab. 9.1 Cicli di pulizia

Cicli di pulizia piani cottura

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

Tab. 9.2 Cicli di pulizia piani cottura

9.1 Detergenti

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

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

Piani cottura in vetroceramica:

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

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

Griglia Teppanyaki in acciaio inox:

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

9.2 Curare gli apparecchi

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

9.3 Pulire l'aspiratore per piano cottura CKA2

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

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

9.3.1 Smontaggio dei componenti

Rimuovere la bocchetta d'entrata

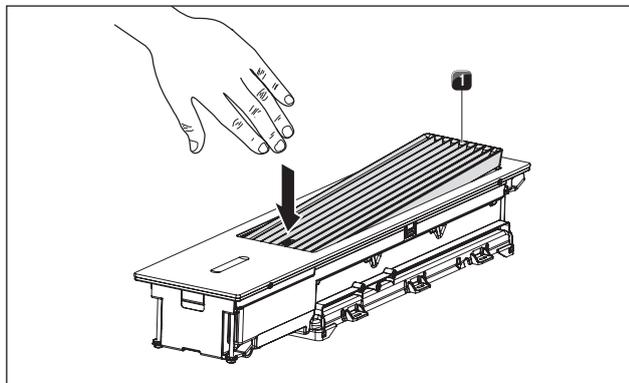


Fig. 9.1 Rimuovere la bocchetta d'entrata

[1] Bocchetta d'entrata

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

Smontare l'unità del filtro per i grassi

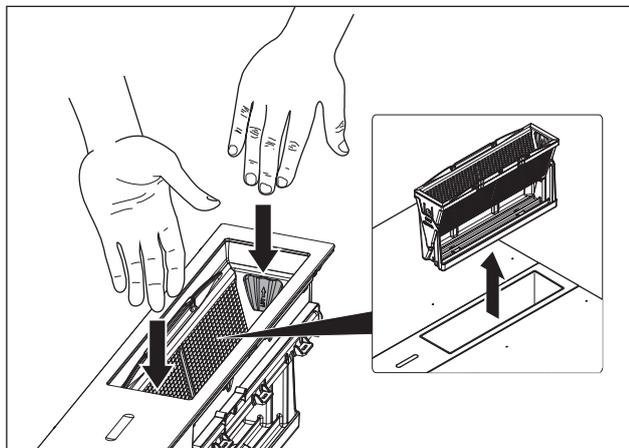


Fig. 9.2 Rimuovere unità filtro per i grassi

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

Smontare l'unità del filtro per i grassi

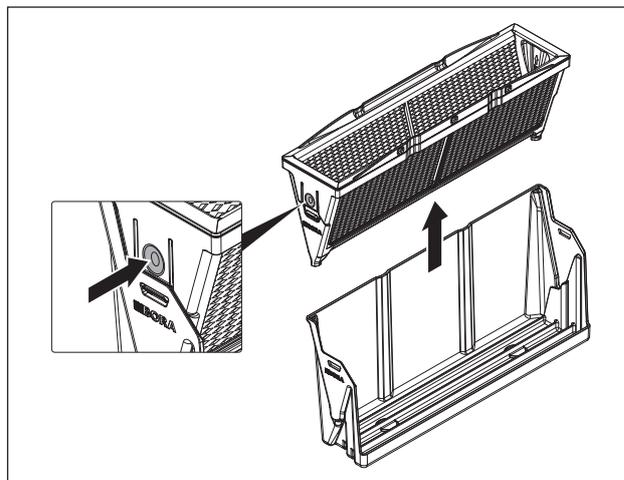


Fig. 9.3 Rimuovere il filtro per i grassi

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

9.3.2 Pulizia dei componenti

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

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

Lavaggio a mano

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

Lavaggio in lavastoviglie

- ▶ Mettere i componenti in lavastoviglie capovolti.
- Non deve raccogliersi acqua nei componenti del filtro per i grassi.
- ▶ Utilizzare per la pulizia un programma di lavaggio con al massimo 65°C.
- Quando non è più possibile pulire completamente il filtro per i grassi bisognerà sostituirlo.

9.3.3 Montaggio dei componenti

Montaggio dell'unità del filtro per i grassi

INFO 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

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

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

Inserire bocchetta d'entrata

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

9.3.4 Sostituire il filtro aria di ricircolo

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

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

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

- La sostituzione è descritta nelle istruzioni per l'uso del filtro al carbone attivo.
- ▶ Ripristinare la spia di manutenzione filtro (cap. Menu punto 7.3.11).

9.4 Pulizia dei piani cottura

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

- ▶ Assicurarsi che il piano cottura sia spento (v. il cap. Uso).
- ▶ Assicurarsi con il piano cottura CKG che l'alimentazione di gas sia interrotta e disattivata.
- ▶ Attendere fino a quando tutte le zone cottura si sono raffreddate.
- ▶ Rimuovere tutto lo sporco grossolano e i resti di alimenti dal piano cottura con un raschietto per vetroceramica.
- ▶ Applicare il detergente sul piano cottura freddo.
- ▶ Distribuire il detergente con carta da cucina o un panno pulito.
- ▶ Passare sul piano cottura con un panno bagnato.
- ▶ Asciugare il piano cottura con un panno pulito.

Se il piano cottura è bollente:

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

Sporco intenso

- ▶ Eliminare lo sporco intenso e macchie (macchie di calcare, macchie bianco-grigiastre lucide) con detergenti quando il piano cottura è ancora caldo.
- ▶ Ammorbidire gli alimenti traboccati con un panno bagnato.
- ▶ Rimuovere residui di sporco con il raschietto per vetroceramica.
- ▶ Rimuovere subito grani, briciole o simili che durante il normale lavoro di cottura cadono sul piano cottura per evitare di graffiare la superficie.

Decolorazioni e punti lucidi non rappresentano un danneggiamento del piano cottura. La funzionalità del piano cottura e la stabilità della vetroceramica non vengono compromessi.

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

I punti lucidi si formano a causa dell'abrasione dovuta all'uso di stoviglie con fondo abrasivo, soprattutto se in alluminio, o a causa di detergenti inadeguati. Sono molto difficili da eliminare.

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

9.4.2 Pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox (CKT)

INFO Usare la spatola solo sulla griglia altrimenti si rischia di danneggiare la superficie.

INFO Pulire la superficie in acciaio inox solo nella direzione della satinatura.

INFO Non portare l'acido citrico a contatto con superfici confinanti del piano cottura e con il piano di lavoro perché si corre il rischio di danneggiarli.

INFO Non utilizzare detersivi per acciaio inox sulle superfici in acciaio inox o sulla griglia in acciaio inox.

INFO Per pulire utilizzare la funzione di pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox (v. cap. Uso).

Sporco leggero

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

Impurità normali

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

Sporco intenso

- ▶ Assicurarsi che per entrambe le zone griglia sia attivata la funzione di pulizia (v. cap. Uso).
- ▶ Attendere fino a quando le spie delle zone griglia smettono di lampeggiare (= temperatura di pulizia ottimale di 70°C).
- ▶ In una ciotola separata con acqua calda (ca. 200 ml) sciogliere un cucchiaino di acido citrico (ca. 10 – 15 ml).
- ▶ Trattare ora la griglia con il liquido così prodotto.
- ▶ Lasciare agire il liquido per ca. 5 – 8 minuti.
- ▶ Staccare con una spazzola di plastica i residui rimasti attaccati dalla griglia.

- ▶ Rimuovere completamente lo sporco rimanente e i residui della miscela di acqua e limone (acido citrico) con un panno pulito.
- ▶ Pulire ora la griglia con acqua fredda pulita.
- ▶ Rimuovere lo sporco rimanente e i residui d'acqua con un panno pulito.
- ▶ Asciugare il piano cottura con un panno pulito.

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

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

9.4.3 Pulizia dei componenti con il piano cottura CKG

Pulizia del supporto pentole

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

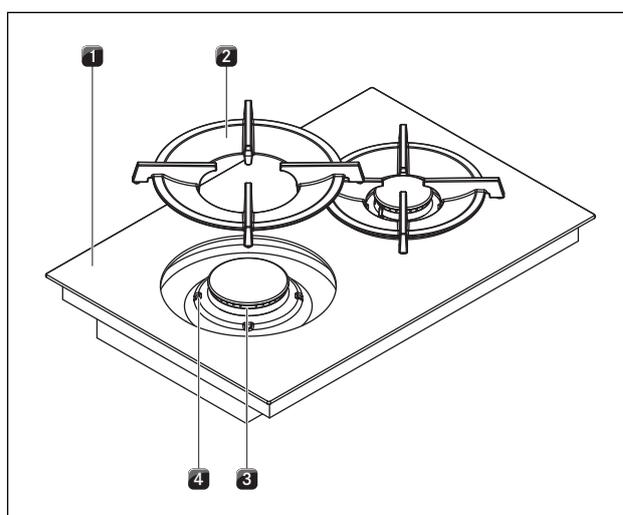


Fig. 9.4 Struttura bruciatore a gas

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

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

Lavaggio a mano

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

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

Lavaggio in lavastoviglie

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

Pulire i componenti del bruciatore a gas

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

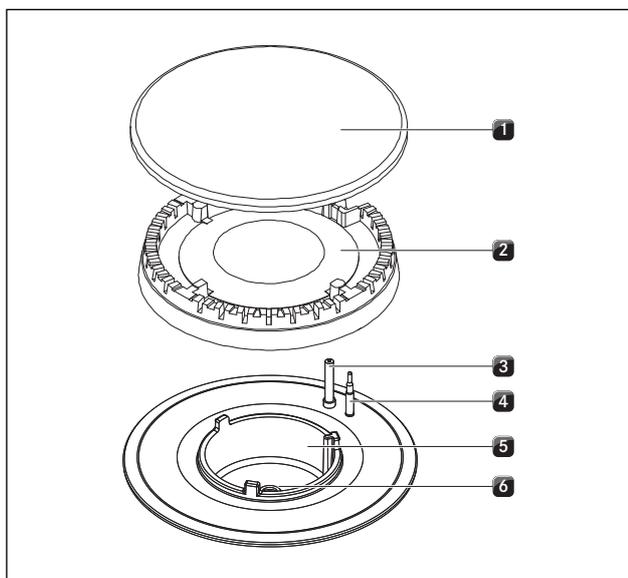


Fig. 9.5 Struttura bruciatore a gas

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

- Iniziare con la pulizia solo quando il bruciatore a gas si è raffreddato tornando a temperatura normale dopo l'uso.
- I componenti del bruciatore non possono essere lavati in lavastoviglie. Pulire i componenti del bruciatore esclusivamente a mano.
- Effettuare la pulizia esclusivamente con semplice acqua calda e un detergente d'uso commerciale utilizzando una spugna morbida o un normale panno di lavaggio.
- Non grattare o raschiare i residui di cottura.
- ▶ Rimuovere il supporto pentole.
- ▶ Rimuovere il coperchio del bruciatore [1] dalla testina del bruciatore [2].
- ▶ Rimuovere la testina del bruciatore [2] dall'uscita gas
- ▶ Pulire i componenti del bruciatore.
- ▶ Pulire tutte le impurità dalle bocchette d'uscita della fiamma con una spazzola non metallica.
- ▶ Passare un panno bagnato sui componenti non asportabili del bruciatore.
- ▶ Passare cautamente un panno ben strizzato sull'elettrodo d'accensione [3] e sul termoelemento [4].
- L'elettrodo di accensione non deve essere bagnato altrimenti non si produce la scintilla d'accensione.
- ▶ Asciugare infine tutto accuratamente con un panno pulito.
- Le bocchette d'uscita della fiamma, le testine e il coperchio del bruciatore devono essere completamente asciutti prima dell'assemblaggio.
- ▶ Assemblate nuovamente le parti del bruciatore.
- ▶ Posizionare la testina del bruciatore [2] correttamente sull'uscita del gas.
- ▶ Far attenzione che il termoelemento di sicurezza [4] e il dispositivo di accensione elettronico [3] siano posizionati nell'apertura corretta.
- ▶ Applicare il coperchio del bruciatore [1] a filo e in posizione dritta sulla testina del bruciatore [2].
- Se i componenti del bruciatore sono posizionati in modo errato non funziona l'accensione elettrica.
- ▶ Appoggiare il coperchio del bruciatore a gas a filo e in posizione dritta sul bruciatore a gas.
- ▶ Mettere in funzione il bruciatore a gas (v. cap. Uso).

10 Risoluzione dei guasti

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

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

E = Errore I = Informazione

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

Situazione operativa	Causa	Soluzione
Presenza di odore di gas.	Un punto non stagno nella condotta di alimentazione del gas	Spegnere l'alimentazione di gas e spegnere immediatamente anche tutte le fiamme libere. Contattare il gassista. Assicurarsi che tutti i raccordi siano a tenuta stagna (v. cap. Installazione gas).
A livello del bruciatore non esce il gas.	L'alimentazione di gas è chiusa La bombola del gas liquido (GPL) è vuota.	Aprire l'alimentazione del gas (v. cap. Uso) Sostituire la bombola del gas vuota con una piena del tipo di gas corretto.
La fiamma del gas si spegne dopo l'accensione. La fiamma del gas si spegne durante il funzionamento. La fiamma si modifica.	I componenti del bruciatore (testine dei bruciatori e/o i copribruciatori) non sono posizionati correttamente. Impurità a livello delle aperture di uscita del gas a livello della testina del bruciatore a gas.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore a gas (v. cap. Pulizia). Pulire i componenti del bruciatore (v. cap. Pulizia).
tutti i codici d'errore E... (ad eccezione di E055)	Errore durante l'esecuzione del software	Attendere 5 secondi, poi toccare il display d'errore lampeggiante E (attualizzare l'errore) Disconnettere dalla rete per almeno 1 min. e riavviare. Contattare il Team servizio di assistenza BORA.
Codice di errore E055	Alimentazione di gas interrotta e/o riconoscimento della fiamma assente. La bombola del gas è vuota.	Attendere 5 secondi, poi toccare il display d'errore lampeggiante E (attualizzare l'errore) Ripetere il procedimento di accensione (dopo l'installazione il condotto del gas richiede un determinato tempo per riempirsi). Contattare il Team servizio di assistenza BORA.

Tab. 10.1 Risoluzione dei guasti

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

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

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

11 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio, Accessori

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

11.1 Garanzia del produttore di BORA

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

La garanzia del produttore vale per tutti i prodotti BORA acquistati entro i confini dell'Unione Europea da rivenditori BORA autorizzati, ad eccezione dei prodotti BORA indicati come articoli Universal e accessori.

Con la consegna del prodotto BORA da parte di un rivenditore autorizzato BORA al cliente finale ha inizio la garanzia del produttore della durata di 2 anni.

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

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

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

BORA garantisce che tutti i prodotti BORA sono esenti da difetti di materiale e di produzione. Il guasto deve essersi verificato già al momento della consegna al cliente finale. Con il diritto a fruire della garanzia il periodo di garanzia non comincia nuovamente.

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

Non sono espressamente contemplati nella garanzia del produttore di BORA:

- prodotti BORA acquistati da rivenditori BORA non autorizzati
- danni causati dall'inosservanza delle istruzioni per l'uso (compresa anche la cura e la pulizia del prodotto). Ciò rappresenta uso non consono.
- danni causati dalla normale usura come ad es. tracce d'uso sul piano cottura

- Danni causati dall'influenza di fattori esterni (come danni causati dal trasporto, penetrazione d'acqua di condensa, danni causati da catastrofi naturali come fulmini)
- danni causati da riparazioni o da tentativi di riparazioni non effettuate da BORA o da personale autorizzato da BORA.
- Danni al vetroceramica
- Fluttuazioni di tensione
- Danni indiretti o rivendicazioni che non rientrano nei diritti stabiliti dalle condizioni di garanzia
- Danni a componenti in plastica

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

Se una carenza non viene compresa dalla garanzia del produttore il cliente finale può avvalersi del Servizio tecnico d'assistenza BORA, i costi sono però a suo carico. Per queste condizioni di garanzia si applica il diritto della Repubblica Federale Tedesca.

Siamo raggiungibili qui:

- Telefono: +800 7890 0987 da lunedì a giovedì dalle 08.00 - 18.00 e il venerdì dalle 08.00 - 17.00
- Email: info@bora.com

11.1.1 Estensione della garanzia

Puoi estendere la garanzia registrandoti su www.bora.com/registration.

11.2 Assistenza

Servizio di assistenza BORA:

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



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

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

Entrambe le informazioni si trovano sulla targhetta e sulla penultima pagina delle istruzioni e sul lato inferiore dell'apparecchio.

11.3 Parti di ricambio

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

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

11.4 Accessori

Accessori speciali CKA2:

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

Accessori speciali per sistemi a funzionamento filtrante:

- BORA box di purificazione aria flessibile ULBF
- BORA Scatola di depurazione aria Ecotube ULB1
- BORA Set filtri al carbone attivo ULBAS per ULB3

Accessori speciali per piani cottura in vetroceramica:

- BORA Raschietto per vetroceramica UGS

Accessori speciali CKIW:

- BORA padella-wok da induzione HIW1

Accessori speciali CKT:

- BORA Pro Spatola per Teppanyaki PTTS1

Accessori speciali CKG:

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

12 Targhetta

INFO 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)

Germania:

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Germania
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
info@bora.com
www.bora.com

Austria:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

Australia - Nuova Zelanda:

BORA APAC Pty Ltd
100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au

