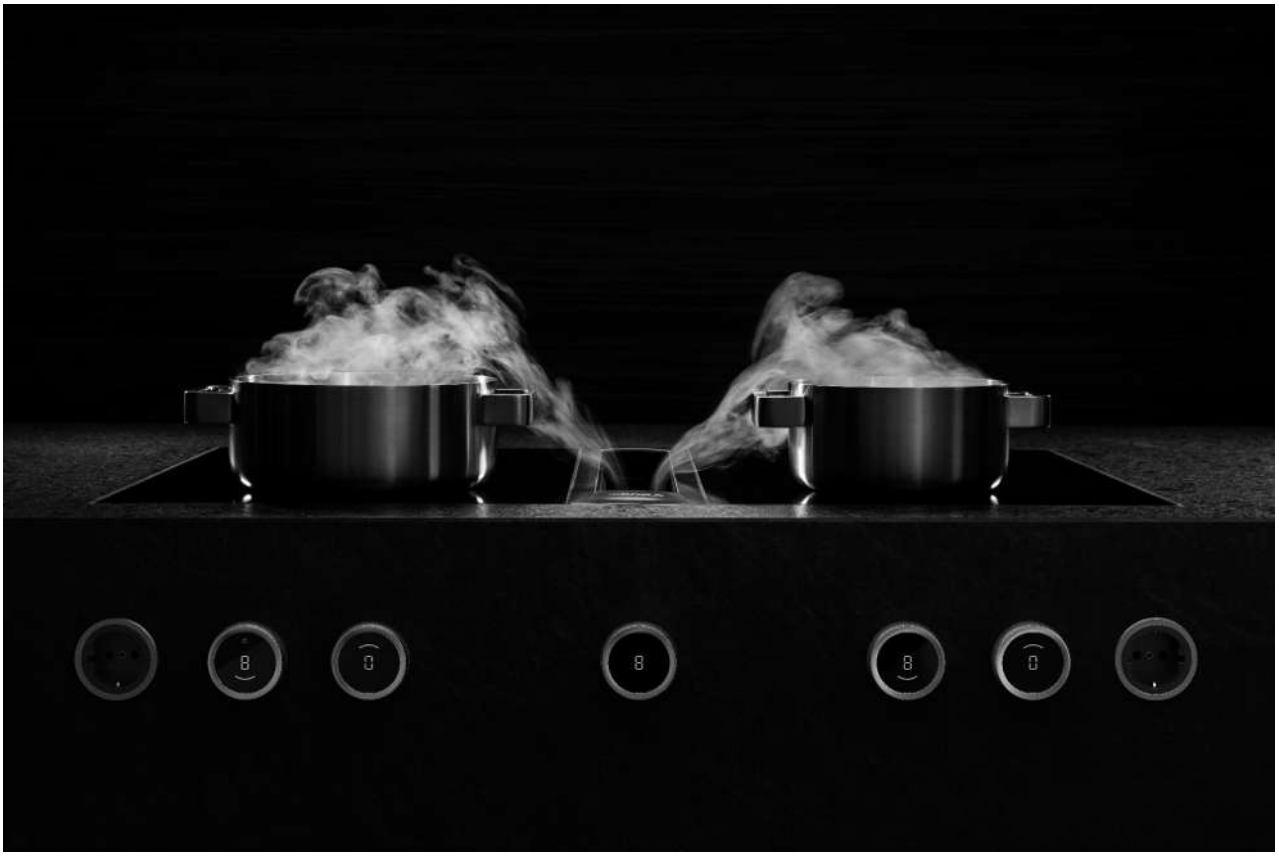
BORA

IT Istruzioni per l’uso Professional 3.0



004584-10001-04

bora.com

Sommario

1 Informazioni generali 4
1.1 Validità ... 4
1.2 Garanzia ... 4
1.3 Conformità del prodotto ... 4
1.4 Protezione dei dati ... 4
1.5 Rappresentazione di informazioni ... 4

2 Sicurezza 5
2.1 Uso conforme ... 5
2.2 Persone con abilità ridotta ... 5
2.3 Indicazioni generali di sicurezza ... 5
2.4 Avvertenze di sicurezza per l'uso ... 6
2.4.1 Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura ... 7
2.4.2 Avvertenze di sicurezza uso piani cottura ... 7
2.5 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura ... 8
2.5.1 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per aspiratori per piani cottura ... 9
2.5.2 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per piani cottura ... 9
2.6 Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi ... 9

3 Descrizione apparecchio 10
3.1 Descrizione tipo ... 10
3.1.1 Aspiratori per piani cottura Professional 3.0 ... 10
3.1.2 Piani cottura Professional 3.0 ... 10
3.2 Manopola di comando ... 10
3.3 Descrizione apparecchio aspiratore per piano cottura ... 11
3.3.1 Varianti di installazione ... 11
3.3.2 Display e simboli aspiratore per piano cottura ... 11
3.3.3 Montaggio degli aspiratori per piano cottura ... 11
3.3.4 Sensori ... 12
3.3.5 Interfaccia per apparecchi esterni ... 12
3.3.6 Interfaccia di servizio USB ... 12
3.4 Descrizione apparecchio piano cottura ... 12
3.4.1 Display e simboli ... 12
3.4.2 Montaggio e dimensioni delle zone cottura ... 13
3.4.3 Principio di funzionamento piani cottura a induzione ... 15
3.4.4 Principio di funzionamento piani cottura Hyper e HiLight ... 15
3.4.5 Principio di funzionamento griglia Teppanyaki in acciaio inox ... 16
3.4.6 Principio di funzionamento piano cottura a gas ... 16
3.5 Dispositivi di sicurezza ... 17
3.5.1 Protezione anti-incastro ... 17
3.5.2 spegnimento di sicurezza automatico ... 17
3.5.3 Indicatore di calore residuo ... 18
3.5.4 Protezione da surriscaldamento ... 18
3.5.5 protezione bambini ... 18

4 Caratteristiche e panoramica delle funzioni 19

5 Funzioni e uso 20
5.1 Uso delle manopole ... 20
5.1.1 Usare l'anello della manopola ... 20
5.1.2 Uso della superficie tattile ... 20
5.2 Accendere/spegnere il sistema ... 20
5.2.1 Accensione ... 20
5.2.2 Spegnimento ... 20
5.3 Uso dell'aspiratore per piano cottura ... 21
5.3.1 Istruzioni generali di utilizzo aspiratore per piano cottura ... 21
5.3.2 Impostazione del livello di potenza ventilatore ... 21
5.3.3 Livello power ventilatore ... 21
5.3.4 Funzione di spegnimento automatico ritardato ... 21
5.4 Menu delle funzioni aspiratore per piano cottura ... 22
5.4.1 Funzione di pulizia dell'aspiratore per piano cottura ... 22
5.4.2 Contaminuti breve ... 23
5.4.3 Sistema di aspirazione automatica ... 23
5.4.4 protezione bambini ... 24
5.4.5 Durata utile del filtro e spia di manutenzione del filtro ... 25
5.5 Uso dei piani cottura ... 26
5.5.1 Istruzioni generali di utilizzo per i piani cottura ... 26
5.5.2 Istruzioni di utilizzo speciali per la griglia Teppanyaki in acciaio inox ... 26
5.5.3 Speciali istruzioni di utilizzo per il piano cottura a gas ... 26
5.5.4 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura ... 28
5.5.5 Livello power zone cottura ... 28
5.5.6 Funzione bridge ... 28
5.5.7 Funzione pausa ... 29
5.5.8 Riconoscimento pentola ... 29
5.6 Menu delle funzioni piani cottura ... 29
5.6.1 Richiamare il menu delle funzioni ... 30
5.6.2 Attivazione circuito di riscaldamento – 2 circuiti, 3 circuiti, bistecchiera ... 30
5.6.3 Funzione mantenimento calore variabile ... 30
5.6.4 Timer zone cottura ... 31
5.6.5 Avvio di cottura automatico ... 32
5.6.6 Funzione di pulizia ... 33

6 Menu di configurazione 34
6.1 Panoramica menu ... 34
6.2 Comandare il menu ... 34
6.2.1 Richiamare il menu ... 34
6.2.2 Richiamare il menu piano cottura a gas ... 34
6.2.3 Eseguire le impostazioni ... 34
6.2.4 Terminare il menu ... 34
6.3 Prima messa in funzione ... 34
6.3.1 Configurazione base ... 35
6.4 Descrizione delle altre voci di menu ... 35
6.4.1 Voce di menu C0: volume dei segnali acustici ... 35
6.4.2 Voce di menu C1: Modalità demo ... 35
6.4.3 Voce di menu C2: Velocità dei motori della valvola di chiusura ... 35
6.4.4 Voce di menu C5: Funzionamento manuale dei motori della valvola di chiusura ... 35
6.4.5 Voce di menu C6: Commutazione valori PWM ventilatore ... 36
6.4.6 Voce di menu C7: Montaggio piano cottura sinistro 0°/180° ... 36
6.4.7 Voce di menu C8: Montaggio piano cottura destro 0°/180° ... 36
6.4.8 Voce di menu C9: Funzione pausa / Super Simple Mode ... 36
6.4.9 Voce di menu Cb: Aggiornamento software ... 36
6.4.10 Voce di menu Cc: Esportazione dati ... 38
6.4.11 Voce di menu Cd: Visualizzazione delle versioni di software ... 38
6.4.12 Voce di menu CJ: durata della funzione di spegnimento automatico ritardato ... 38
6.5 Voce di menu della configurazione del gas ... 39
6.5.1 Voce di menu CE: Configurazione GPU ... 39
6.5.2 Voce di menu CF: Le curve caratteristiche del bruciatore a gas ... 39

6.5.3 Voce di menu Ch: Reset GPU 39

7 Pulizia e cura 40
7.1 Detergenti 40
7.1.1 Detergenti per piani cottura in vetroceramica 40
7.1.2 Detergente per griglia Teppanyaki in acciaio inox..... 40
7.2 Pulire l'aspiratore per piano cottura 40
7.2.1 Smontaggio della valvola di chiusura, del filtro per i grassi e della vaschetta filtro 40
7.2.2 Montaggio della valvola di chiusura, del filtro per i grassi e della vaschetta filtro 41
7.2.3 Smontaggio della vasca di raccolta 41
7.2.4 Montaggio della vasca di raccolta..... 41
7.2.5 Pulizia dei componenti..... 42
7.2.6 Terminare la pulizia dell'aspiratore per piano cottura 42
7.2.7 Sostituire il filtro aria di ricircolo..... 42
7.3 Pulizia dei piani cottura 42
7.3.1 Pulire il piano cottura in vetroceramica 42
7.3.2 Pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox..... 43
7.3.3 Pulizia dei componenti con il piano cottura a gas 43
7.4 Cura dei piani cottura 44
7.5 Pulire la manopola di comando 44

8 Risoluzione dei guasti 45
8.1 Risoluzione dei guasti dell’aspiratore per piano cottura 45
8.2 Risoluzione dei guasti dei piani cottura 47
8.2.1 Risoluzione dei guasti del piano cottura a gas 47
8.3 Procedura in caso di anomalie 48

9 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio 49
9.1 Garanzia del produttore di BORA 49
9.1.1 Estensione della garanzia 49
9.2 Assistenza 49
9.3 Accessori 49

10 Schede tecniche dei prodotti 51
10.1 Scheda tecnica del prodotto PKA3/PKA3AB - Aspiratore per piano cottura 51
10.2 Scheda tecnica del prodotto PKFI3 - Piano cottura 52
10.3 Scheda tecnica del prodotto PKI3 - Piano cottura 52
10.4 Scheda tecnica del prodotto PKC3 - Piano cottura 52
10.5 Scheda tecnica del prodotto PKCB3 - Piano cottura 53
10.6 Scheda tecnica del prodotto PKCH3 - Piano cottura 53
10.7 Scheda tecnica del prodotto PKG3 - Piano cottura 54

11 Targhetta 55

1 Informazioni generali

Questo manuale e tutti i documenti forniti insieme ad esso contengono informazioni importanti mirate a proteggere da lesioni e che prevengono danni all'apparecchio.
▶ Rispettare assolutamente tutti i documenti che sono parte integrante del materiale in dotazione.
Montaggio, installazione e messa in servizio devono avvenire esclusivamente nel rispetto di leggi, norme e regolamenti nazionali vigenti. Ogni intervento deve essere effettuato da operatori professionali qualificati che conoscano e rispettino le prescrizioni supplementari fornite dall'ente per l'energia locale.
Tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze nonché le modalità di agire contenute nella documentazione allegata devono essere rispettate.
Conservare queste istruzioni con cura e consegnarle eventualmente ai proprietari successivi.

1.1 Validità

Il presente manuale è valido per diverse varianti di apparecchi. Pertanto è possibile che siano descritte singole caratteristiche di attrezzatura che non corrispondono all'apparecchio in questione. Le immagini contenute possono variare in alcuni dettagli e devono essere concepite come rappresentazioni grafiche.
Le istruzioni sono valide per la linea di prodotti Professional 3.0, inclusa la variante All Black. Per ragioni di semplificazione le istruzioni non riportano i numeri di articolo delle varianti.

1.2 Garanzia

La BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH – di seguito BORA – non rispondono per danni causati dalla mancata osservanza o dalla non osservanza della documentazione inclusa nel materiale in dotazione!
Inoltre BORA non è responsabile per danni causati da un montaggio errato e dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e avvertenze!

1.3 Conformità del prodotto

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

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

Il testo completo della dichiarazione di conformità dell'UE è disponibile al seguente indirizzo internet:
https://www.bora.com

1.4 Protezione dei dati

L'aspiratore per piano cottura archivia, nel corso dell'uso, dati pseudonomizzati, come ad es. le impostazioni dei menu, le ore di funzionamento delle singole unità tecniche e il numero delle funzionalità selezionate. Inoltre l'aspiratore per piano cottura documenta gli errori in combinazione con il numero delle ore di funzionamento. I dati possono essere letti solo esclusivamente manualmente sull'aspiratore per piano cottura. La decisione spetta a te. I dati archiviati consentono una veloce ricerca e risoluzione degli errori in caso di necessità.

1.5 Rappresentazione di informazioni

L'oggetto descritto in queste istruzioni di seguito viene chiamato anche apparecchio. Tutte le misure sono in millimetri.

Istruzioni per l'uso
▶ Eseguire sempre tutte le istruzioni nella sequenza indicata.

Elenchi
- Elenco 1
- Elenco 2

Punti informativi

Un'informazione fa notare delle particolarità da rispettare assolutamente.

Indicazioni di sicurezza e avvertenze

⚠ PERICOLO

Tipo e fonte del pericolo
Conseguenze in caso di inosservanza
▶ Misure di sicurezza

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

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

Tab. 1.1 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze

2 Sicurezza

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

2.1 Uso conforme

L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di cibi in ambienti domestici.
L'apparecchio non è pensato per:
- il funzionamento all'esterno
- il riscaldamento di locali
- il raffreddamento, la ventilazione o la deumidificazione dei locali
- il funzionamento in luoghi di installazione mobili come veicoli a motore, navi o aerei
- l'uso con un timer esterno o un sistema di regolazione a distanza separato (eccezione Arresto di emergenza nell'aspiratore per piano cottura)
- il funzionamento ad altezze superiori ai 2000 m (sopra al livello del mare)
- il funzionamento con una cappa aspirante (con piano cottura a gas installato)
- funzionamento in uno stato non completamente installato

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

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

È espressamente vietata ogni altra forma di utilizzo!

2.2 Persone con abilità ridotta

Bambini
L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e compreso i pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare la Protezione bambini affinché i bambini non possano accendere gli apparecchi o modificare le impostazioni quando sono incustoditi.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- ▶ Non conservare oggetti che potrebbero suscitare l'interesse dei bambini in vani sopra o sotto l'apparecchio. I bambini potrebbero essere tentati di arrampicarsi sull'apparecchio.

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

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

⚠ PERICOLO

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

2.3 Indicazioni generali di sicurezza

⚠ PERICOLO

Rischio di soffocamento dovuto a parti dell'imballaggio
Elementi dell'imballaggio (ad es. pellicole, polistirolo) possono mettere in pericolo la vita dei bambini.
- ▶ Conservare gli elementi dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Smaltire l'imballaggio immediatamente e correttamente.

⚠ PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica o di lesioni a causa di superfici danneggiate
Incrinature, crepe o rotture sulla superficie dei dispositivi (ad es. vetro danneggiato), soprattutto nella zona dell'unità di comando possono esporre o danneggiare l'elettronica sottostante. E causare una folgorazione. Inoltre una superficie danneggiata può provocare ferite.
- ▶ Non toccare la superficie danneggiata.
- ▶ In caso di crepe, incrinature o rotture spegnere immediatamente il piano cottura.
- ▶ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite interruttore differenziale, fusibili, interruttori automatici o contattori.
- ▶ Contattare il servizio di assistenza BORA.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di lesioni o di danneggiamento dovuti a componenti errati o a modifiche non autorizzate
Componenti errati possono causare danni alle persone o il danneggiamento dell'apparecchio. Variazioni, aggiunte o modifiche all'apparecchio possono comprometterne la sicurezza.
- ▶ Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.
- ▶ Pertanto non apportare modifiche ed estensioni o effettuare conversioni dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA

Rischio di lesioni dovute a danni meccanici all'apparecchio

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

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

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni dovuto alla caduta di componenti dell'apparecchio

Componenti pendenti dell'apparecchio possono causare lesioni.

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

ATTENZIONE

Rischio di lesioni dovute a sovraccarico

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

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

ATTENZIONE

Danni dovuti ad uso improprio

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

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

ATTENZIONE

Guasti ed errori

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

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

ATTENZIONE

Danno all'apparecchio per via di animali domestici

Gli animali domestici possono danneggiare l'apparecchio o ferirsi.

- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

2.4 Avvertenze di sicurezza per l'uso

⚠ PERICOLO

Pericolo d'incendio dovuto a oli o grassi surriscaldati

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

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

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni causato da apparecchi bollenti

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

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

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni dovute a interruzione di corrente

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

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

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni e di incendio dovuto ad oggetti bollenti

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

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

ATTENZIONE

Danneggiamento dovuto a stoviglie di cottura bollenti

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

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

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio

L'uso errato può danneggiare l'apparecchio.

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

2.4.1 Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura

⚠ PERICOLO

Pericolo di vita dovuto a intossicazione da fumo

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

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

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di incendio causato dalla flambatura delle pietanze

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

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

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni dovuto al movimento della valvola di chiusura

Se la valvola di chiusura elettrica si muove esiste pericolo di lesioni.

- ▶ Non introdurre le mani all'interno dell'aspiratore per piano cottura fino a quando la valvola di chiusura è in movimento.

ATTENZIONE

Danni dovuti all'aspirazione di oggetti o carta

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

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

ATTENZIONE

Danni dovuti a depositi di grasso e impurità

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

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

ATTENZIONE

Maggiore umidità dell'aria

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

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

2.4.2 Avvertenze di sicurezza uso piani cottura

⚠ PERICOLO

Pericolo d'incendio con piano cottura incustodito

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

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

⚠ PERICOLO

Pericolo di esplosione derivante da liquidi infiammabili

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

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

⚠ PERICOLO

Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio

Le cappe aspiranti e altri aspiratori compromettono il funzionamento sicuro degli apparecchi a gas o con altri combustibili facendo ricircolare i gas di combustione. Questi gas possono causare avvelenamento da monossido di carbonio.

- ▶ Assicurarsi che i gas di scarico vengano eliminati a dovere
- ▶ Garantire una sufficiente ventilazione durante il funzionamento.
- ▶ Il funzionamento sicuro dell'apparecchio durante la messa in funzione deve essere verificato da un addetto qualificato.

⚠ PERICOLO

Pericolo di esplosione e di soffocamento dovuto al gas

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

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

⚠ PERICOLO

Pericolo d'incendio dovuto a fiamme libere

Una fiamma libera può incendiare oggetti infiammabili.

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

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni causate dall’aspiratore per piano cottura bollente con l'uso di piani cottura a gas

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

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

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni dovute alla fuoriuscita di liquidi bollenti

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

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

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni causate dal vapore bollente

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

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

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni e danni all’apparecchio a causa di una configurazione del gas errata

Scegliendo il tipo di gas sbagliato o la pressione errata nelle impostazioni dell’apparecchio possono formarsi fiamme errate.

- ▶ La conversione del tipo di gas e della pressione del gas devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- ▶ Prima del collegamento dell’apparecchio, verificare che le condizioni locali per il collegamento (tipologia e pressione del gas) corrispondano alle regolazioni dell’apparecchio.

ATTENZIONE

Danni causati da cibi contenenti zucchero e sale

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

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

ATTENZIONE

Irradiazione elettromagnetica

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

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

2.5 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura

ATTENZIONE

Danni all’apparecchio a causa di apparecchi sporchi

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

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

2.5.1 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per aspiratori per piani cottura

⚠ PERICOLO

Pericolo d'incendio causato da depositi di grasso

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

- ▶ Pulire e sostituire regolarmente il filtro.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di lesioni per via del ventilatore in movimento

Se il ventilatore ruota durante la sostituzione del filtro, questo può causare lesioni.

- ▶ Sostituire il filtro antiodori (filtro al carbone attivo) solo se l'apparecchio è spento.

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio e anomalie di funzionamento

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

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

2.5.2 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per piani cottura

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustione dovuto a superfici bollenti

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

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

2.6 Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi

⚠ PERICOLO

Pericolo di lesioni durante le riparazioni

La mancanza di competenza può causare lesioni durante le riparazioni.

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

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di lesioni o danni dovuti a riparazioni improprie

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

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

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni dovute alla riparazione di apparecchi a gas

La mancanza di competenza può causare lesioni durante lo smontaggio.

- ▶ I lavori di allacciamento al gas devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

3 Descrizione apparecchio

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

3.1 Descrizione tipo

3.1.1 Aspiratori per piani cottura Professional 3.0

Gli aspiratore per piano cottura sono i componenti centrali per il sistema completo con tutti i piani cottura combinabili di Professional 3.0.

Ad ogni aspiratore per piano cottura possono essere collegati fino a 2 piani cottura.

Tipo	Definizione lunga
PKA3	Pro aspiratore per piano cottura (sistema flessibile con unità di controllo separata)
PKA3AB	Pro aspiratore per piano cottura All Black (sistema flessibile con unità di controllo separata)
PKAS3	Pro sistema di aspirazione per piano cottura con ventilatore integrato (Sistema compatto con unità di controllo integrata e ventilatore integrato)
PKAS3AB	Pro Sistema di aspirazione per piano cottura con ventilatore integrato All Black (Sistema compatto con unità di controllo integrata e ventilatore integrato)

Tab. 3.1 Descrizione tipo

3.1.2 Piani cottura Professional 3.0

I piani cottura sono i componenti modulari del sistema Professional 3.0.

Modello	Descrizione del prodotto
PKFI3	Pro piano cottura a induzione "FULL"
PKFI3R	Pro piano cottura a induzione "FULL" Rough
PKI3	Pro piano cottura a induzione
PKIW3	Pro piano cottura wok da induzione
PKC3	Pro piano cottura HiLight 3 circuiti/2 circuiti
PKCB3	Pro piano cottura HiLight 3 circuiti/bistecchiera
PKCH3	Piano cottura Hyper 1 circuito/2 circuiti
PKT3	Pro griglia Teppanyaki in acciaio inox con 2 zone cottura
PKG3	Pro piano cottura a gas

Tab. 3.2 Descrizione del modello

3.2 Manopola di comando

Principio di comando
L'aspiratore per piano cottura e i piani cottura vengono gestiti con una manopola di comando. Ruotando l'anello della manopola e sfiorando la superficie tattile vengono comandati i livelli di potenza e le funzioni. Il principio di comando e le funzioni sono descritti in maggior dettaglio nel capitolo Funzione Uso.

Struttura

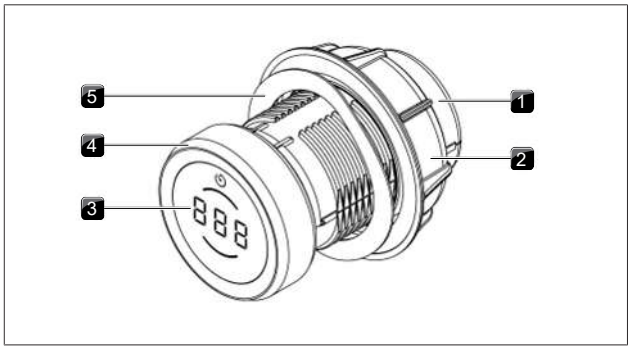


Fig. 3.1 Struttura manopola di comando

[1] Alloggiamento manopola
[2] Dado universale
[3] Display della manopola di comando
[4] Anello della manopola
[5] Molla a onda

Elementi di comando

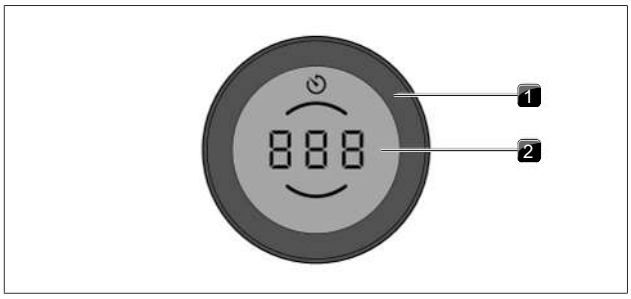


Fig. 3.2 Elementi di comando della manopola di comando

[1] Anello della manopola
[2] Superficie tattile

Display della manopola di comando

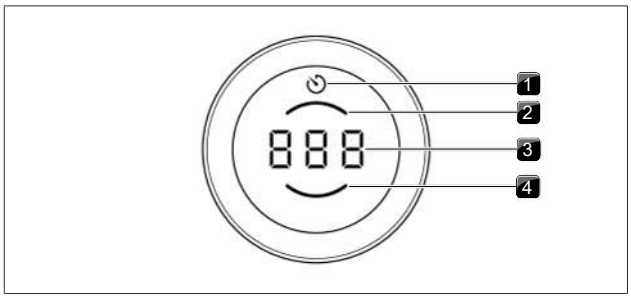


Fig. 3.3 Elementi di visualizzazione display della manopola di comando

[1] IndicatoreTimer/Contaminuti breve
[2] Display zona cottura posteriore
[3] Display multifunzione
[4] Display zona cottura anteriore

Ordinamento della manopola di comando

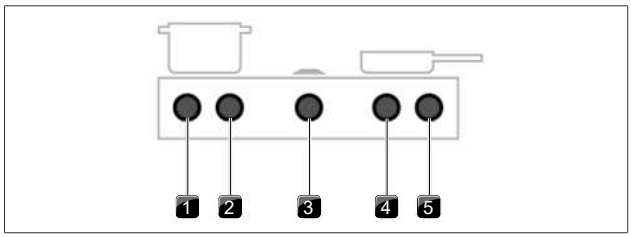


Fig. 3.4 Ordinamento della manopola di comando

[1] Manopola di comando piano cottura sinistro, zona cottura anteriore
[2] Manopola di comando piano cottura sinistro, zona cottura posteriore
[3] Manopola di comando aspiratore per piano cottura
[4] Manopola di comando piano cottura destro, zona cottura anteriore
[5] Manopola di comando piano cottura destro, zona cottura posteriore

3.3 Descrizione apparecchio aspiratore per piano cottura

3.3.1 Varianti di installazione

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

Aspirante

L'aria aspirata è pulita grazie al filtro per i grassi e trasportata all'esterno tramite un sistema di canali.
L'aria di scarico non può essere rilasciata in:
- un camino per fumi o gas di scarico in funzione
- un pozzetto destinato all'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.

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

Filtrante

L'aria aspirata mediante il filtro per i grassi e un filtro al carbone attivo viene depurata e ricondotta nuovamente nel locale di installazione.
Per catturare gli odori nel funzionamento filtrante è necessario utilizzare un filtro antiodori. Per motivi di natura igienica e sanitaria è necessario sostituire il filtro al carbone attivo negli intervalli consigliati (v. "7 Pulizia e cura").

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

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

3.3.2 Display e simboli aspiratore per piano cottura

Sul display della manopola di comando dell'aspiratore per piano cottura vengono visualizzati i livelli di potenza del ventilatore, le funzioni di aspirazione nonché le funzioni del sistema.

Display della manopola di comando	Significato
0	L'apparecchio si spegne
1 - 9	Livelli di potenza
P	Livello power
A	Sistema di aspirazione automatica
t	Contaminuti breve
030 - 120	Display tempo
L	protezione bambini
1 1 (pulsante)	Funzione pausa
	Contaminuti breve / Timer zone cottura alternativo
F	Spia stato del filtro
F (lampeggiante)	Spia di manutenzione del filtro
n	Funzione di spegnimento automatico ritardato
C	Posizione di pulizia valvola di chiusura
E	Messaggio d'errore (v. "8 Risoluzione dei guasti")
C...	Menu di configurazione

Tab. 3.3 Display del pannello di comando

3.3.3 Montaggio degli aspiratori per piano cottura

Aspiratore per piano cottura PKA3/PKA3AB

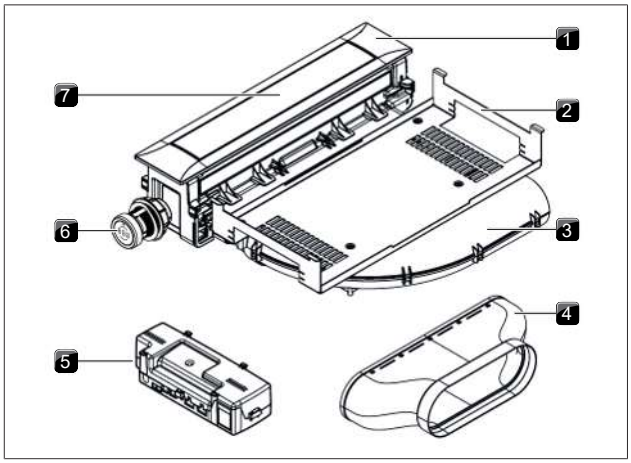


Fig. 3.5 Aspiratore per piano cottura PKA3/PKA3AB

[1] Telaio di copertura
[2] Piastra di tenuta
[3] Pezzo di canale arco
[4] Pezzo di canale dritto
[5] Unità di controllo Universal
[6] Manopola di comando
[7] Valvola di chiusura

Sistema di aspirazione per piano cottura PKAS3/PKAS3AB

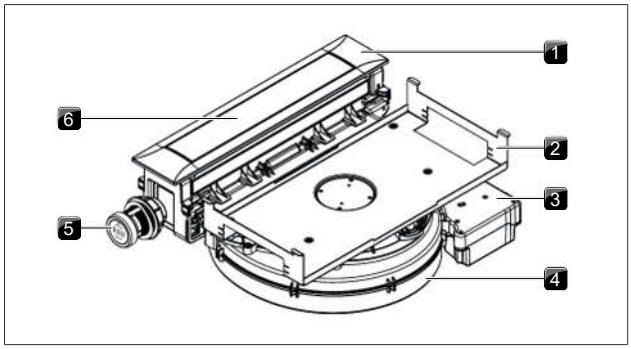


Fig. 3.6 Sistema di aspirazione per piano cottura PKAS3/PKAS3AB

[1] Telaio di copertura
[2] Piastra di tenuta
[3] Unità di controllo
[4] Alloggiamento ventilatore con ventilatore
[5] Manopola di comando
[6] Valvola di chiusura

Componenti filtro per i grassi

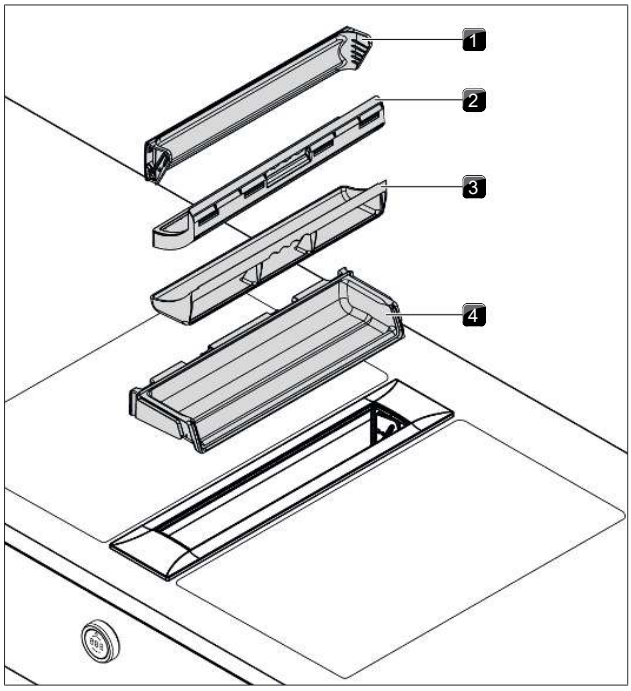


Fig. 3.7 Componenti filtro

[1] Valvola di chiusura
[2] Filtro per i grassi in acciaio inox
[3] Vaschetta filtro
[4] Vasca di raccolta

3.3.4 Sensori

L'aspiratore per piano cottura è dotato di sensori dell'area della valvola di chiusura e del filtro per i grassi.

Sensore di posizione valvola di chiusura
Il sensore della valvola di chiusura riconosce la posizione della valvola di chiusura.
- A valvola di chiusura chiusa l'aspiratore per piano cottura è disattivato.
- A valvola di chiusura aperta l'aspiratore per piano cottura è attivato.
- Con la valvola di chiusura rimossa, l'aspiratore si trova nella funzione di pulizia e non è possibile utilizzarlo.

Sensore di posizione filtro per i grassi
Il sensore del filtro per i grassi riconosce se il filtro per i grassi è stato inserito correttamente. In mancanza del filtro per i grassi o se questo non è stato inserito correttamente l'aspiratore per piano cottura è disattivato.

Anche se il filtro per i grassi è stato rimosso, ad esempio per pulirlo, la valvola di chiusura può essere chiusa ugualmente.

3.3.5 Interfaccia per apparecchi esterni

L'interfaccia interna dell'unità di controllo può essere usata per le possibilità di comando ampliato. Consiste in un contatto Home-In e in uno Home-Out (v. Istruzioni per il montaggio).
- Il contatto Home-In può essere utilizzato per il segnale d'ingresso di apparecchi di commutazione (per es. contatto di prossimità per finestre).
- Il contatto Home-Out può essere usato per il comando di dispositivi esterni.

3.3.6 Interfaccia di servizio USB

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.

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.

3.4 Descrizione apparecchio piano cottura

3.4.1 Display e simboli

Per ogni zona cottura vengono visualizzati i livelli di potenza e le funzioni di cottura sul display di ciascuna manopola di comando.
I piani cottura PKFI3 e PKI3 dispongono inoltre di un display 7 segmenti per piano cottura per ogni zona cottura. I livelli di potenza e le funzioni di comando vengono visualizzati direttamente sul piano cottura.

Display della manopola di comando	Significato
0	L'apparecchio si spegne
1 - 9	Livelli di potenza
P	Livello power
80 - 250	Indicazione temperatura griglia Teppanyaki in acciaio inox (PKT3)
H	Indicatore di calore residuo
L	protezione bambini
es. 9 9	Funzione bridge attiva (solo con PKFI3 e PKT3)
U	Riconoscimento pentola (solo con PKFI3, PKI3, PKIW3)
es. S_ / S= / S≡	circuito di riscaldamento attivo (solo con PKC3, PKCB3, PKCH3)
_u / =u / ≡u	Funzione mantenimento calore attiva (non con PKT3)
	Contaminuti breve / Timer zone cottura alternativo (non con PKT3)
A	Avvio di cottura automatico (non con PKT3)
es. A5	Avvio di cottura automatico attivo (non con PKT3)
C C	Funzione di pulizia attiva (solo con PKT3)
E	Messaggio d'errore (v. "8 Risoluzione dei guasti")

Tab. 3.4 Display del pannello di comando

3.4.2 Montaggio e dimensioni delle zone cottura

Piano cottura PKFI3 / PKFI3R

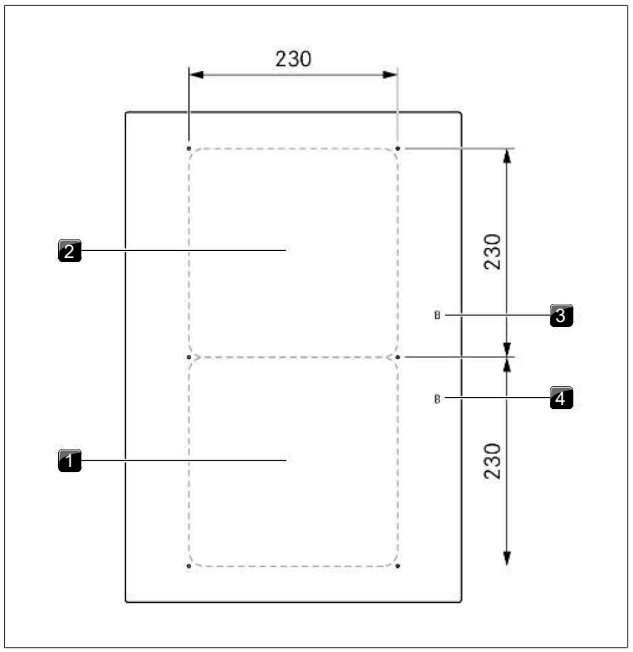


Fig. 3.8 Montaggio piano cottura PKFI3/PKFI3R e dimensioni delle zone cottura

[1] Zona cottura a induzione anteriore
[2] Zona cottura a induzione posteriore
[3] Aspiratore per piano cottura zona posteriore
[4] Aspiratore per piano cottura zona anteriore

Piano cottura PKI3

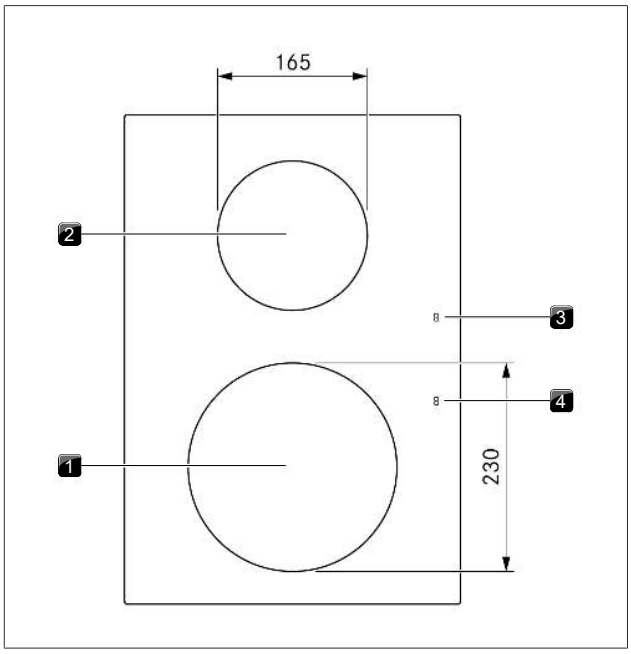


Fig. 3.9 Montaggio piano cottura PKI3 e dimensioni delle zone cottura

[1] Zona di cottura a induzione anteriore
[2] Zona di cottura a induzione posteriore
[3] Aspiratore per piano cottura zona posteriore
[4] Aspiratore per piano cottura zona anteriore

Piano cottura PKIW3

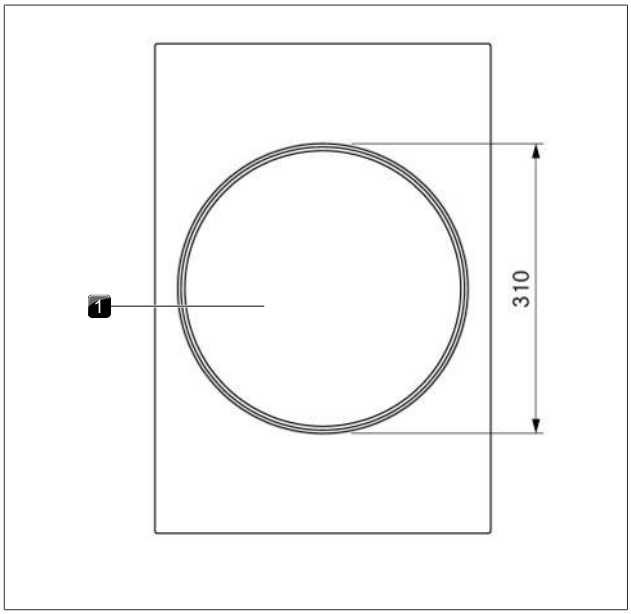


Fig. 3.10 Montaggio piano cottura PKIW3 e dimensioni della zona cottura

[1] Zona di cottura a induzione

Piano cottura PKC3

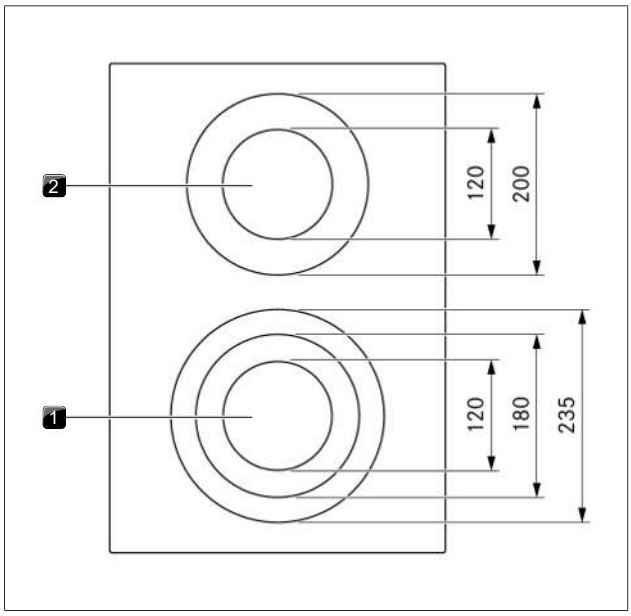


Fig. 3.11 Montaggio piano cottura PKC3 e dimensioni delle zone cottura

[1] Zona di cottura a 3 circuiti anteriore
[2] Zona cottura a 2 circuiti posteriore

Piano cottura PKCB3

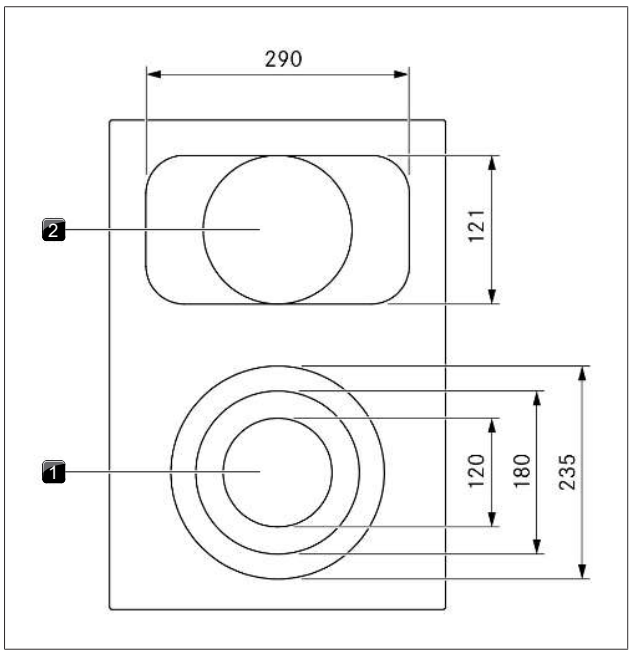


Fig. 3.12 Montaggio piano cottura PKCB3 e dimensioni delle zone cottura

[1] Zona di cottura a 3 circuiti anteriore
[2] Zona di cottura posteriore a 2 circuiti

Piano cottura PKCH3

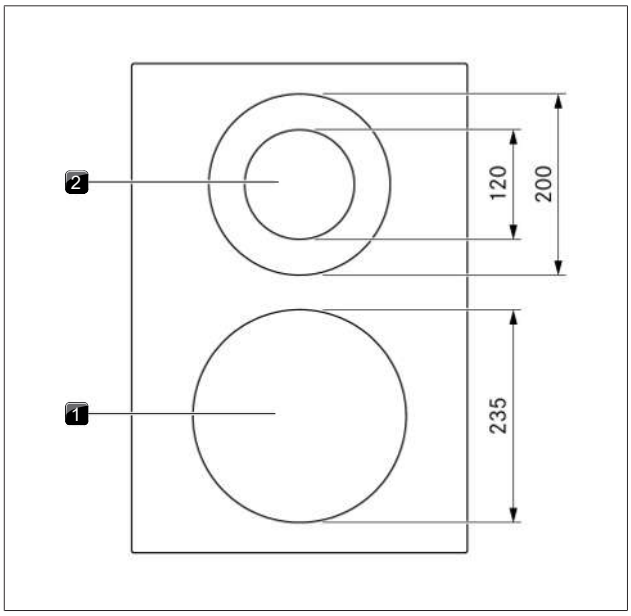


Fig. 3.13 Montaggio piano cottura PKCH3 e dimensioni delle zone cottura

[1] Zona cottura Hyper a 1 circuito anteriore
[2] Zona cottura a 2 circuiti posteriore

Griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3

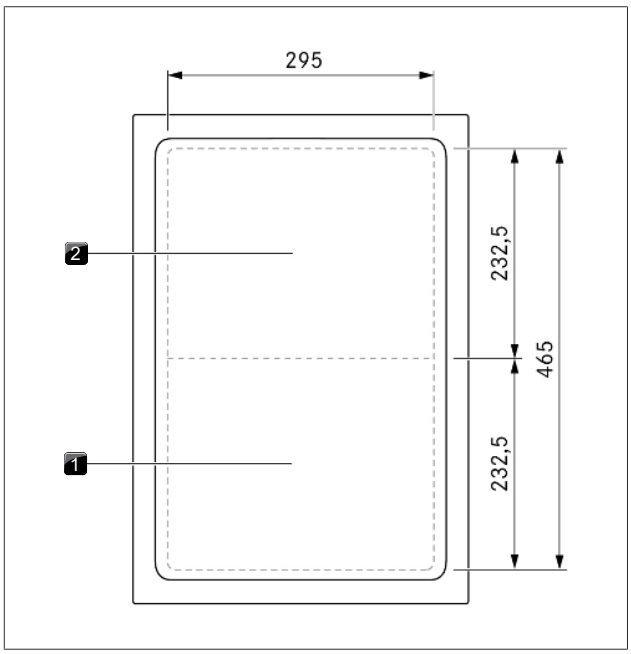


Fig. 3.14 Montaggio griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3 e dimensioni delle zone cottura

[1] Zone griglia anteriore
[2] Zone griglia posteriore

Piano cottura a gas PKG3

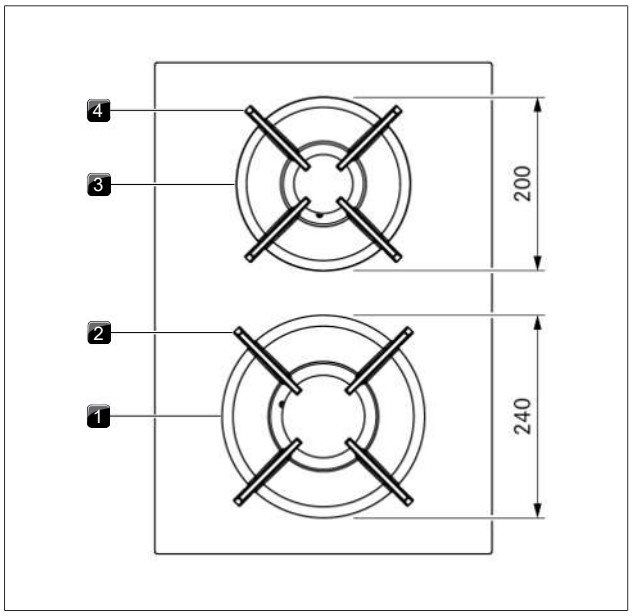


Fig. 3.15 Montaggio piano cottura a gas PKG3 e dimensioni delle zone cottura

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

3.4.3 Principio di funzionamento piani cottura a induzione

Le zone di cottura a induzione riscaldano la stoviglie mediante un campo magnetico. Il fondo della pentola viene riscaldato direttamente. La zona cottura si riscalda solo in modo indiretto. Le zone cottura con tecnica a induzione funzionano solo con stoviglie di cottura idonea (fondo magnetizzabile). Si riscalda solo la superficie coperta del fondo della pentola.

Livelli di potenza
L'alta potenza dei piani cottura a induzione si manifesta in un rapido riscaldamento della stoviglia di cottura. Per evitare di bruciare gli alimenti selezionando il livello di potenza sarà necessario regolarsi diversamente rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

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

Tab. 3.5 Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

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

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

Stoviglia di cottura idonea
Le stoviglie di cottura provviste di questo simbolo sono idonee alla cottura su piani cottura a induzione.

Le stoviglie di cottura idonee sono in:
- acciaio inox con fondo magnetizzabile
- acciaio smaltato
- ghisa

▶ Fare attenzione al diametro minimo del fondo delle stoviglie di cottura.

Apparecchio	Zona cottura	Diametro minimo per il fondo delle stoviglie di cottura
PKI3	anteriore	120 mm
	posteriore	90 mm
PKFI3	anteriore	120 mm
	posteriore	120 mm
PKIW3	Wok	210 mm

Tab. 3.6 Diametro minimo per stoviglie di cottura

▶ Eseguire eventualmente un test con la calamita. Se la calamita si attacca al fondo della stoviglia significa di regola che è idonea alla cottura a induzione.
▶ Collocare il tegame direttamente a contatto con la vetroceramica (senza basi o simili).
▶ Per il piano cottura Wok da induzione si adatta alla perfezione la padella wok da induzione (HIW1) disponibile come accessorio.

Rumorosità
Durante il funzionamento dei piani cottura a induzione si possono sviluppare rumori a causa del materiale e della lavorazione della stoviglie di cottura (ad es. ronzio, schioppetto, fischio, clic o brusio).

3.4.4 Principio di funzionamento piani cottura Hyper e HiLight

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

Livelli di potenza

Attività	Livello di potenza
Sciogliere burro e cioccolata, sciogliere la gelatina	1
Tenere in caldo salse e minestre, cottura di riso	1 - 3
Cottura di patate, pasta, minestre, ragù, cottura al vapore di frutta, verdura e pesce, scongelamento di alimenti	2 - 6

Attività	Livello di potenza
Cottura arrosto in padelle rivestite, cottura protettiva (senza surriscaldamento del grasso) di cotolette, pesce	6 - 7
Riscaldare strutto, carne arrosto, cottura di salse e minestre, cottura di frittate	7 - 8
Portare a ebollizione grandi quantità di liquidi, arrostire bistecche e riscaldare acqua	9
Riscaldamento di acqua	P

Tab. 3.7 Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

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

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.

Livello power nel piano cottura Hyper
La zona cottura anteriore del piano cottura Hyper in vetroceramica è dotato di un livello power limitato nel tempo.
- Viene visualizzato 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 di potenza 9.

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

Le stoviglie di cottura idonee sono in:
- acciaio inox, rame o alluminio
- acciaio smaltato
- ghisa

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

3.4.5 Principio di funzionamento griglia Teppanyaki in acciaio inox

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

Livelli di potenza e campi di temperatura
La regolazione di potenza avviene tramite i campi di temperatura che vengono visualizzati in °C sul display del pannello di comando (indicazione di temperatura).

Temperatura in °C	Significato
C (= 70 °C)	Temperatura di pulizia
80 - 230	Livelli di potenza (in fasi da 10°C)
240 - 250	Livello power

Tab. 3.8 Le temperature corrispondenti ai livelli di potenza

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

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

Tab. 3.9 Consigli di temperatura (i dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi)

3.4.6 Principio di funzionamento piano cottura a gas

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.

Il piano cottura è provvisto di accensione automatica.

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

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

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

I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi.

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

Pentole e tegami idonei

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

Le stoviglie di cottura idonee sono in:
- rame
- acciaio inox
- alluminio
- ghisa

Prestare attenzione alle dimensioni riportate nella tabella:

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

Tab. 3.11 Diametro della pentola

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.

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

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

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.

3.5 Dispositivi di sicurezza

3.5.1 Protezione anti-incastro

La valvola di chiusura elettrica dell'aspiratore per piano cottura è dotato di un dispositivo di protezione. Se la valvola di chiusura si blocca durante l'apertura o la chiusura blocca automaticamente il movimento. La valvola di chiusura torna nella posizione iniziale ed effettua un secondo tentativo. Se il dispositivo di protezione risponde di nuovo, la manopola di comando mostrerà il messaggio di errore (v. "8 Risoluzione dei guasti").

3.5.2 spegnimento di sicurezza automatico

Se si accende l'apparecchio senza usarlo per un periodo di tempo predefinito si spegnerà automaticamente.

Aspiratore per piano cottura

L'aspiratore per piano cottura viene spento automaticamente dopo un periodo di funzionamento di 120 minuti senza una modifica del livello di potenza.

Piani cottura

Ogni zona cottura viene disattivata automaticamente quando la zona cottura in un livello di potenza e/o l'indicatore di calore superano la durata di esercizio massima. Eventualmente H viene visualizzato (indicatore di calore residuo).

▶ Riaccendere l'apparecchio se dopo lo spegnimento di sicurezza automatico si desidera rimetterlo in funzione.

Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di potenza

Livelli di potenza	Spegnimento di sicurezza automatico dopo ore:minuti	
	PKFI3, PKI3, PKIW3, PKG3	PKC3, PKCB3, PKCH3
1	8:24	6:00
2	6:24	6:00
3	5:12	5:00
4	4:12	5:00
5	3:18	4:00
6	2:12	1:30
7	2:12	1:30
8	1:48	1:30
9	1:18	1:30

Tab. 3.12 Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di potenza

Dopo 10 minuti (20 minuti per PKG3) il livello power torna automaticamente al livello di potenza 9.

Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di potenza

Livelli di potenza	Spegnimento di sicurezza automatico dopo ore:minuti
	PKT3
C (Funzione di pulizia 70 °C)	0:10
80 - 140	8:00
150	8:24
160	6:24
170	5:12
180	4:12
190	3:18
200	2:12
210	2:12
220	1:48
230	1:18

Tab. 3.13 Spegnimento di sicurezza automatico per gli intervalli di temperatura

Dopo 10 minuti il livello power torna automaticamente a 230 °C.

PKFI3, PKI3, PKIW3, PKG3, PKC3, PKCB3, PKCH3:	
Funzione mantenimento calore	Spegnimento dopo ore:minuti
1 (⎽u)	8:00
2 (=u)	8:00
3 (Ēu)	8:00

Tab. 3.14 Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di mantenimento calore

3.5.3 Indicatore di calore residuo

Se una zona cottura o zona griglia è ancora bollente dopo lo spegnimento c'è rischio di bruciatura e di incendio. Fino H a quando sarà visualizzato (indicatore di calore residuo) la zona cottura o griglia non si deve toccare né possono esservi appoggiati oggetti sensibili al calore. Dopo un periodo di raffreddamento sufficiente scompare la spia.

	Piani cottura	Griglia Teppanyaki in acciaio inox
Temperatura limite	< 60 °C	< 50 °C

Tab. 3.15 Indicatore calore residuo temperature limite

3.5.4 Protezione da surriscaldamento

L'apparecchio è provvisto di una protezione da surriscaldamento. La protezione da surriscaldamento può scattare quando:
- le stoviglie vengono riscaldate senza contenuto.
- Olio o grasso vengono riscaldati a un alto livello di potenza.
- Viene riaccesa una zona cottura bollente dopo un'interruzione di corrente.

Con la protezione da surriscaldamento viene intrapresa una delle seguenti misure:
- Il livello power attivato viene ridotto.
- il livello power non può più essere acceso.
- Il livello di potenza impostato viene ridotto.
- Il piano cottura viene completamente disattivato.

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

3.5.5 protezione bambini

La protezione bambini impedisce l'accensione involontaria o non autorizzata degli apparecchi.
▶ Viene visualizzato L .

Se il piano cottura viene azionato in funzionamento singolo senza aspiratore per piano cottura l'accensione involontaria o non autorizzata dell'apparecchio può essere impedita rimuovendo gli anelli della manopola.

4 Caratteristiche e panoramica delle funzioni

L'intera gamma delle funzionalità è disponibile per i piani cottura del sistema Professional 3.0 solo in combinazione con gli aspiratori per piano cottura.

Sistema BORA Professional 3.0	Aspiratori per piani cottura		Piani cottura							
Caratteristiche degli apparecchi	**PKA3 PKA3AB**	**PKAS3 PKAS3AB**	**PKFI3 PKFI3R**	**PKI3**	**PKIW3**	**PKC3**	**PKCB3**	**PKCH3**	**PKT3**	**PKG3**
regolazione di potenza elettronica	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Display del livello di potenza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Comunicazione interfacce	✓	✓								
Valvola di chiusura elettrica con sensore di posizione	✓	✓								
Filtro per i grassi in acciaio inox	✓	✓								
Sensore di posizione filtro per i grassi	✓	✓								
Interfaccia di servizio USB	✓	✓								
Riconoscimento pentola			✓	✓	✓					
display piano cottura			✓	✓						
Indicazione di temperatura									✓	
Funzioni del sistema										
Funzione pausa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Super Simple Mode	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Funzione aggiuntiva aspiratore per piano cottura										
Funzione di pulizia dell'aspiratore	✓	✓								
contaminuti breve	✓	✓								
Livello power aspiratore	✓	✓								
sistema di aspirazione automatica	✓	✓								
Spia di manutenzione del filtro	✓	✓								
Funzione di spegnimento automatico ritardato	✓	✓								
Funzione aggiuntiva piano cottura										
Livello power zone cottura			✓	✓	✓			✓*	✓	✓
Timer zone cottura			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Avvio di cottura automatico			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Funzione mantenimento calore variabile			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Attivazione circuito di riscaldamento (attivazione 2 circuiti)						✓**	✓**	✓**		
Attivazione circuito di riscaldamento (attivazione 3 circuiti)						✓*	✓*			
Funzione bridge			✓						✓	
funzione di pulizia									✓	
Dispositivi di sicurezza										
Protezione bambini	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
spegnimento di sicurezza automatico	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
protezione anti-incastro	✓	✓								
Monitoraggio guasti attivo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
indicatore di calore residuo			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
protezione da surriscaldamento			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Tab. 4.1 Panoramica delle funzioni

* solo per la zona cottura anteriore
* solo per la zona cottura posteriore

Il principio di comando e le funzioni sono descritti in maggior dettaglio nel capitolo Funzione e Uso.

5 Funzioni e uso

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

5.1 Uso delle manopole

5.1.1 Usare l'anello della manopola

L'anello della manopola di comando può essere girata sia in senso orario che in senso antiorario. La rotazione può avvenire a piacere, non c'è una posizione 0 definita.

Rotazione in senso orario (verso destra):
- Accensione
- Aumentare il livello di potenza/il valore
- Navigazione menu

Rotazione in senso antiorario (verso sinistra):
- Spegnimento
- Ridurre il livello di potenza/il valore
- Navigazione menu

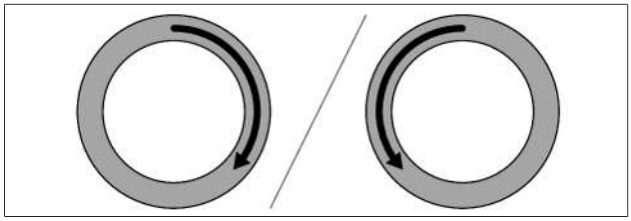


Fig. 5.1 Funzionamento dell'anello della manopola

5.1.2 Uso della superficie tattile

La superficie tattile della manopola di comando reagisce a diversi comandi tattili:

Comando	Contatto	Tempo
Tocco	breve tocco	< 1 s
Doppio tocco	2 brevi tocchi consecutivi	
Premere a lungo	toccare a lungo/azionamento continuo	2 – 4 s
Pressione extra lunga	toccare a lungo/azionamento continuo	5 – 8 s

Tab. 5.1 Uso della superficie tattile

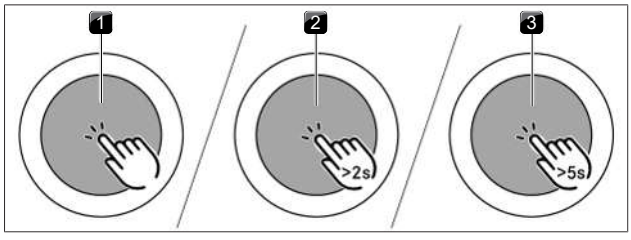


Fig. 5.2 Rappresentazione grafica per i comandi tattili

[1] Rappresentazione comando tattile
[2] Rappresentazione Long-Press
[3] Rappresentazione Extra-Long-Press

Utilizzo dei comandi tattili:
- Richiamare il menu delle funzioni
- Confermare voci di menu/tempi/funzioni

Utilizzo dei comandi Double-Touch:
- Funzione pausa

Utilizzo di ordini Long-Press:
- Disattivare protezione bambini
- Uscire da menu funzioni aggiuntive e menu di configurazione

Utilizzo di ordini Extra-Long-Press:
- Ripristinare la durata utile del filtro
- Richiamo del menu di configurazione

5.2 Accendere/spegnere il sistema

5.2.1 Accensione

▶ Girare un anello della manopola a piacere in senso orario
- Il sistema viene attivato.
- Su tutte le manopole di comando viene visualizzato 0 .

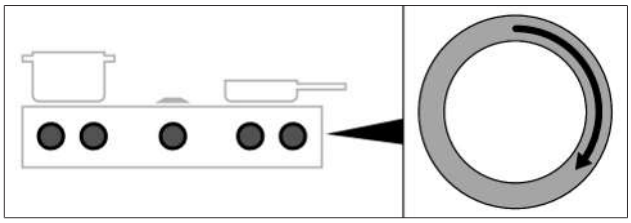


Fig. 5.3 Accendere il sistema

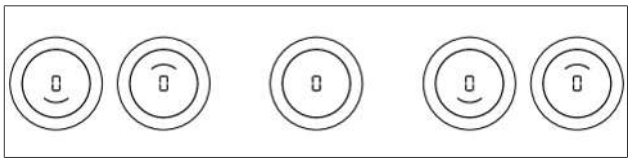


Fig. 5.4 Display standard dopo l'accensione

Se dopo l'attivazione in tutte le manopole di comando viene visualizzato L la protezione bambini è attiva. Un uso è possibile solo dopo lo sblocco.

Se dopo l'attivazione in tutte le manopole di comando per 3 secondi viene visualizzato d la modalità demo è attiva (v. "6 Menu di configurazione").

5.2.2 Spegnimento

▶ Ruotare l'anello della manopola in senso antiorario fino al livello di potenza 0.
- Vengono terminate le funzioni aggiuntive attive e l'apparecchio si spegne.

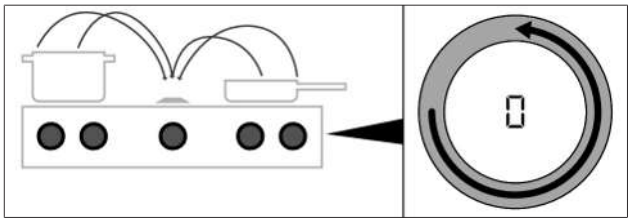


Fig. 5.5 Spegnere gli apparecchi

- Se vengono spenti tutti gli apparecchi collegati (= livello di potenza 0) il sistema generale si spegnerà automaticamente dopo 10 secondi.

Se era acceso l'aspiratore per piano cottura
- Viene attivata la funzione di spegnimento automatico ritardato.
- Non appena sarà passato il tempo di ritardo d'arresto l'apparecchio si spegnerà automaticamente.
- Il display si spegne dopo 10 secondi.

Era acceso un piano cottura
- Per zone cottura precedentemente attive e ancora bollenti viene visualizzato sul display della manopola di comando ⊢ viene visualizzato (indicatore di calore residuo).
- Quando si sarà esaurito il calore residuo il display si spegnerà dopo 10 secondi.

5.3 Uso dell'aspiratore per piano cottura

5.3.1 Istruzioni generali di utilizzo aspiratore per piano cottura

Tramite la manopola di comando dell'aspiratore per piano cottura possono essere comandate sia le funzioni dell'aspiratore per piano cottura che le funzioni del sistema.

L'aspiratore per piano cottura può essere messo in funzione esclusivamente con piani cottura BORA.

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

Suggerimenti per un'efficace aspirazione vapori
- ▶ Con le pentole alte poggiare il coperchio della pentola obliquamente per guidare i vapori di cottura nella direzione dell'aspiratore per piano cottura.
- ▶ Azionare l'aspiratore per piano cottura sempre e solo al livello di potenza necessario per un'aspirazione efficace. Così con il funzionamento filtrante è possibile aumentare la prestazione del filtro antiodori.
- ▶ Azionare il punto di cottura sempre e solo al livello di potenza necessario per cucinare. Questo riduce i vapori di cottura e il consumo energetico.
- ▶ Evitare le forti correnti d'aria.

Limitazione delle funzioni con l'uso del piano cottura senza aspiratore

Se sono installati e messi in funzione piani cottura senza aspiratore, è disponibile solo un funzionamento ridotto. Le seguenti funzioni non sono disponibili:
- Funzioni di sistema
  - Funzione pausa
  - Contaminuti breve
  - protezione bambini
- Tutte le impostazioni/funzioni nel menu di configurazione

5.3.2 Impostazione del livello di potenza ventilatore

La regolazione dei livelli di potenza avviene ruotando l'anello della manopola sino a raggiungere il livello di potenza desiderato (regolazione di potenza elettronica).

Aumentare il livello di potenza
- ▶ Girare l'anello della manopola in senso orario

Ridurre il livello di potenza
- ▶ Girare l'anello della manopola in senso antiorario
- Il livello di potenza desiderato viene visualizzato sul display della manopola di comando dell'aspiratore.

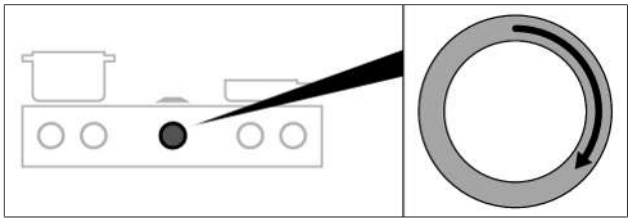


Fig. 5.6 Impostazione del livello di potenza ventilatore

5.3.3 Livello power ventilatore

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

Disattivare il livello power ventilatore

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

5.3.4 Funzione di spegnimento automatico ritardato

L'aspiratore per piano cottura funziona ad un livello più basso e si spegne automaticamente dopo un periodo di tempo definito. La durata del ritardo di arresto può essere impostata nel menu (impostazione di fabbrica 20 minuti).

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

Interruzione della funzione di spegnimento automatico ritardato
- ▶ sfiorare lo schermo tattile dell'anello della manopola di comando

oppure
- ▶ Ruotare l'anello della manopola in senso antiorario
- Il ritardo d'arresto viene interrotto e la visualizzazione svanirà dopo 10 secondi.

5.4 Menu delle funzioni aspiratore per piano cottura

Ogni apparecchio offre numerose funzioni aggiuntive. Queste possono essere selezionate e attivate attraverso un menu delle funzioni. Per ogni tipo di apparecchio vengono visualizzate nel menu delle funzioni solo le funzioni disponibili di volta in volta. Il menu delle funzioni dell'aspiratore per piano cottura contiene sia le funzioni del sistema e anche le funzioni dell'aspiratore per piano cottura. Complessivamente possono essere selezionate 5 funzioni aggiuntive:

Voce di menu	Funzione	Funzioni del sistema	Funzione aspiratore per piano cottura
1C	Pulizia dell'aspiratore		✓
2t	Contaminuti breve	✓	
3A	Sistema di aspirazione automatica		✓
4L	protezione bambini	✓	
5F	Visualizzare lo stato del filtro, resettare lo stato del filtro		✓

Tab. 5.2 Panoramica Menu delle funzioni aspiratore per piano cottura

Richiamare il menu delle funzioni

▶ Tocco sulla manopola di comando dell'aspiratore per piano cottura
- Viene richiamato il menu delle funzioni.
- Nel display della manopola di comando viene visualizzata la prima voce di menu.

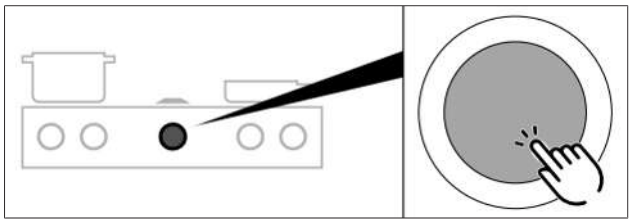


Fig. 5.7 Richiamare il menu delle funzioni aspiratore per piano cottura

5.4.1 Funzione di pulizia dell'aspiratore per piano cottura

La funzione di pulizia dell'aspiratore per piano cottura consente di rimuovere i componenti facilmente e in sicurezza.

Attivare la funzione di pulizia dell'aspiratore per piano cottura

Qualora il filtro per i grassi risultino rimossi dall'aspiratore per piano cottura durante il funzionamento, comparirà il messaggio di errore "FF out" o "E013" in caso di valvola di chiusura rimossa. Una volta recepito l'allarme con un breve tocco, il sistema si commuta automaticamente nella funzione di pulizia.

Attivazione manuale della funzione di pulizia dell'aspiratore per piano cottura

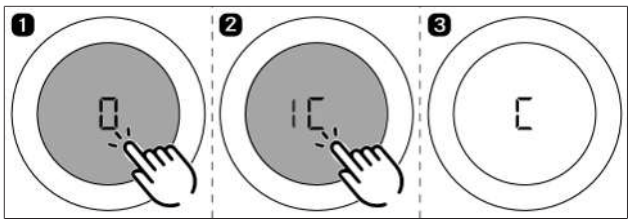


Fig. 5.8 Attivare la funzione di pulizia dell'aspiratore per piano cottura

- La funzione di pulizia si spegne e viene emesso un segnale acustico.
- La valvola di chiusura si apre e sul display della manopola di comando viene visualizzato C.
- Il motore del ventilatore non funziona o si spegne durante il funzionamento.

Se il sistema viene riattivato dopo l'attivazione della funzione di pulizia dell'aspiratore, il display della manopola di comando dell'aspiratore continua a visualizzare una C. La cottura è possibile, ma l'aspiratore rimane disattivato e senza funzioni. L'aspiratore potrà essere riattivato solo dopo la sostituzione del filtro per i grassi e della valvola di chiusura.

Chiudere la valvola di chiusura per un processo di cottura

▶ Agire con un tocco sulla manopola di comando dell'aspiratore del piano cottura oppure ruotare l'anello della manopola.
- La valvola di chiusura si chiude (senza il filtro per i grassi) e viene visualizzato C.
- Si può cucinare, ma l'aspiratore per piano cottura rimane senza funzione.

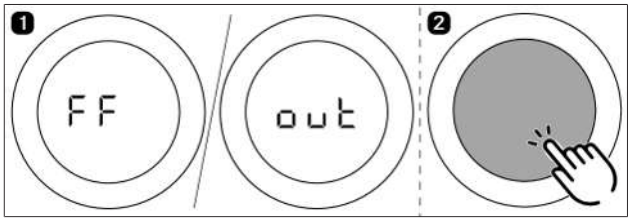


Fig. 5.9 Chiudere la valvola di chiusura per un processo di cottura

Disattivare la funzione di pulizia dell'aspiratore per piano cottura

▶ Inserire correttamente nell'apertura di aspirazione la vaschetta filtro, il filtro e la valvola di chiusura (v. "7 Pulizia e cura").
▶ Agire con un tocco sulla manopola di comando dell'aspiratore del piano cottura oppure ruotare l'anello della manopola.
- La valvola di chiusura si chiude.
- La funzione di pulizia si disattiva.
- L'aspiratore per piano cottura può essere nuovamente utilizzato con tutte le sue funzioni.

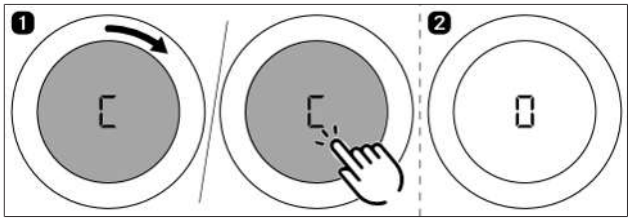


Fig. 5.10 Disattivare la funzione di pulizia dell'aspiratore per piano cottura

5.4.2 Contaminuti breve

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

Funzione	Tempi impostabili in minuti
Contaminuti breve	0 – 120 (0:30, 1, 1:30, 2, ... 9, 9:30, 10, 11, 12 ... 118, 119, 120)

Tab. 5.3 Tempi regolabili per il contaminuti breve

Attivare il contaminuti breve

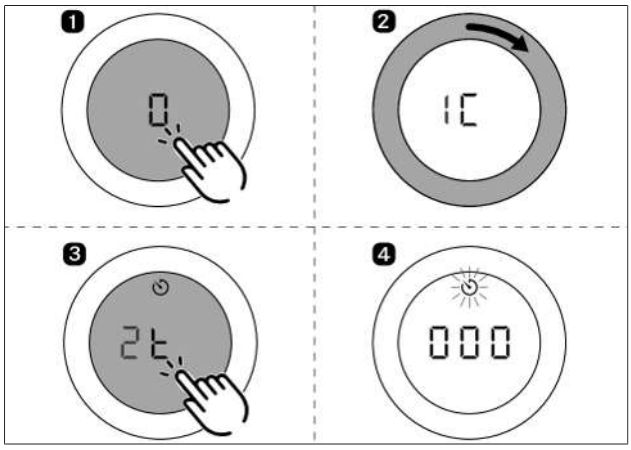


Fig. 5.11 Attivare il contaminuti breve

- Viene visualizzato il simbolo del timer.
- Sul display della manopola di comando dell'aspiratore per piano cottura compare l'indicazione del tempo 000.

▶ Impostare il tempo.

- Se entro 4 secondi non viene digitata alcuna impostazione del tempo il contaminuti breve viene disattivato.

Impostare il tempo e avviare il contaminuti breve

- Girando in senso orario il tempo aumenta (si comincia con 0 minuti). Girando in senso antiorario il tempo si riduce.

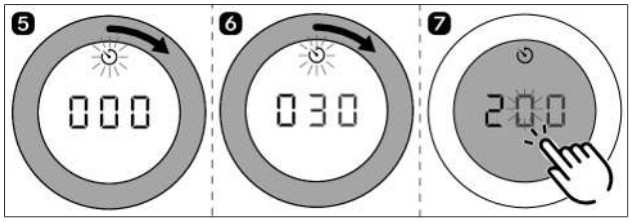


Fig. 5.12 Girare l'anello della manopola in senso orario

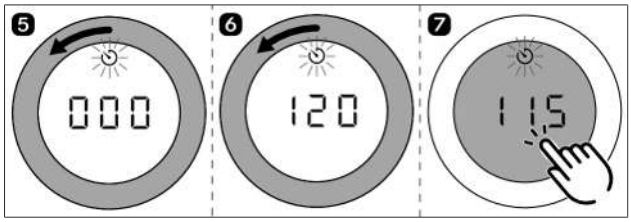


Fig. 5.13 Girare l'anello della manopola in senso antiorario

- Da 0 a 10 minuti, il tempo aumenta/diminuisce di 30 secondi per volta in entrambe le direzioni.
- Da 10 a 120 minuti, il tempo aumenta/diminuisce di un minuto per volta in entrambe le direzioni.
- Ruotando più rapidamente il tempo aumenta/si riduce in entrambe le direzioni di rotazione di un lasso di tempo più lungo.
- Dopo la conferma con il comando tattile si avrà un segnale acustico, il comando tattile viene attivato e il tempo impostato comincia a scorrere.
- Il display della manopola di comando mostra alternativamente il livello di potenza attuale e il tempo rimanente.
- Il tempo rimanente attuale viene visualizzato al minuto, se il tempo rimanente è superiore a 10 minuti, esattamente a 30 secondi se il tempo rimanente è inferiore a 10 minuti e al secondo se il tempo residuo è di almeno 2 minuti.

Tempo terminato

Allo scadere del tempo viene emesso per 1 minuto un segnale acustico e il display della manopola di comando effettua il conteggio del timer al negativo.
Sia il segnale acustico che l'indicazione lampeggiante possono essere interrotti sfiorando lo schermo tattile.

Interruzione del contaminuti breve

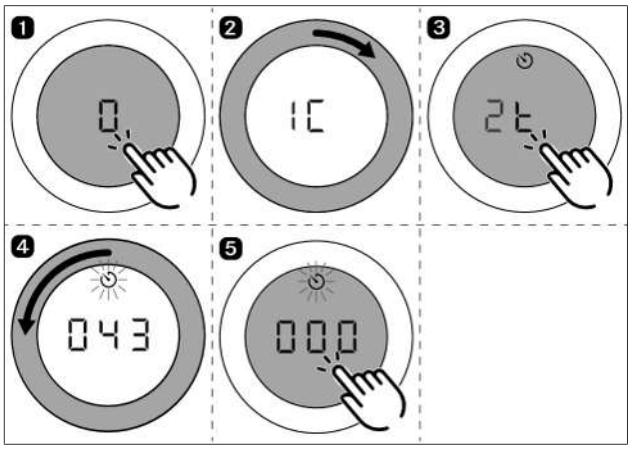


Fig. 5.14 Interruzione del contaminuti breve

- Il contaminuti breve viene interrotto e si sentirà un segnale acustico.

5.4.3 Sistema di aspirazione automatica

La potenza dell'aspiratore si regola automaticamente sulla base delle impostazioni attuali dei piani cottura. Non è necessario alcun intervento manuale nel comando del ventilatore anche se è possibile in qualunque momento.

Livelli di potenza piano cottura	Temperatura PKT3	Livelli di potenza aspiratore per piano cottura
Funzione mantenimento calore 1 _⊔	-	2
Funzione mantenimento calore 2 =⊔	-	4
Funzione mantenimento calore 3 ≡⊔	-	7
1	70-80	2
2	90-160	3
3	170	4

Livelli di potenza piano cottura	Temperatura PKT3	Livelli di potenza aspiratore per piano cottura
4	180	5
5	190	6
6	200	7
7	210	8
8	220	9
9	230	9
P	240/250	P

Tab. 5.4 Livelli di potenza e prestazione d'aspirazione attribuiti nel sistema di aspirazione automatica

Se il livello di potenza di una zona cottura viene modificato il sistema di aspirazione automatica modifica automaticamente la prestazione di aspirazione dopo un ritardo di 10 secondi.

Attivare il sistema di aspirazione automatica

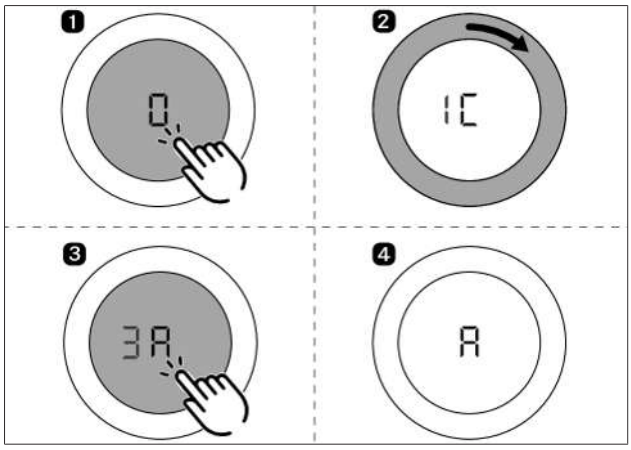


Fig. 5.15 Attivare il sistema di aspirazione automatica

- Viene attivato il sistema di aspirazione automatica.
- Sul display della manopola di comando viene visualizzato A.

Se ad uno dei piani cottura collegati viene modificato il livello di potenza la prestazione di aspirazione verrà adattata automaticamente con un leggero ritardo.
Se tutte le zone cottura collegate vengono disattivate o temporaneamente interrotte si avvia la funzione di spegnimento automatico con un leggero ritardo.
Il sistema di aspirazione automatica rimane permanentemente attivato e continua a essere attivo fino a quando non viene disattivato dopo ogni avvio del sistema.

Disattivare il sistema di aspirazione automatica

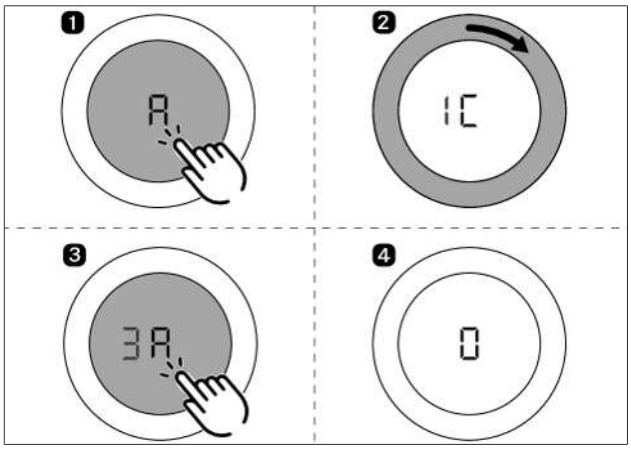


Fig. 5.16 Disattivare il sistema di aspirazione automatica

- Viene disattivato il sistema di aspirazione automatica.
- Sul display della manopola di comando viene visualizzato 0.

5.4.4 protezione bambini

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

Attivazione permanente della protezione bambini

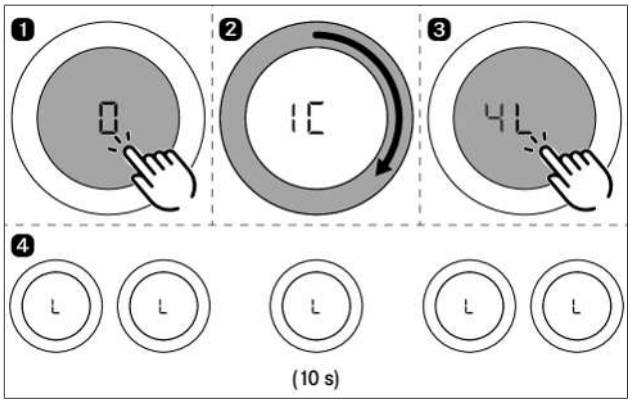


Fig. 5.17 Attivazione permanente della protezione bambini

- Tutti gli apparecchi sono inattivi (su tutte le manopole di comando compare 0 oppure H).
- Se ci sono apparecchi attivi non è possibile selezionare la voce di menu 4L.
- Su tutte le manopole di comando viene visualizzato L.
- Dopo 10 secondi scompare la spia.

Disattivare la protezione bambini per un processo di cottura

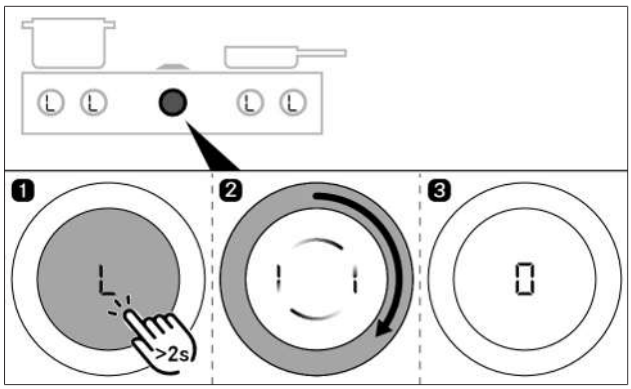


Fig. 5.18 Disattivare la protezione bambini per un processo di cottura

- La protezione bambini viene disattivata per un processo di cottura e il sistema viene sbloccato.
- Su tutte le manopole di comando viene visualizzato 0.

Disattivazione permanente della protezione bambini

▶ Ripetere le fasi 1 - 3 da “Disattivazione protezione bambini per un processo di cottura”
▶ Aprire il menu delle funzioni dell'aspiratore per piano cottura.
▶ Ripetere le fasi 1 – 3 da “Disattivazione permanente della protezione bambini“.

- La protezione bambini è disattivata permanentemente.
- Su tutte le manopole di comando viene visualizzato 0.
- Dopo 10 secondi scompare la spia.

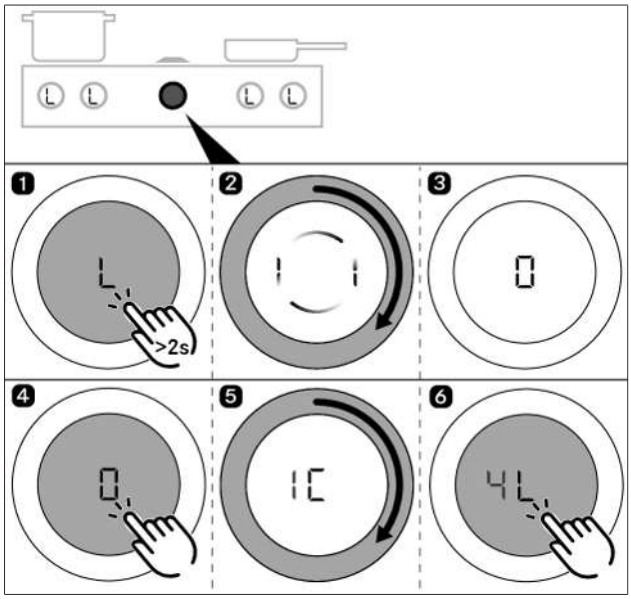


Fig. 5.19 Disattivazione permanente della protezione bambini

5.4.5 Durata utile del filtro e spia di manutenzione del filtro

Attraverso il tipo di filtro configurato nel sistema viene definita la durata utile massima del filtro aria di ricircolo (durata utile). A seconda del tipo di filtro installato la spia di manutenzione del filtro si attiva dopo 300 o 600 ore di funzionamento. Se, dopo l’accensione dell’aspiratore per piano cottura, il display della manopola di comando mostra una “F” (spia di manutenzione del filtro), è stata raggiunta la durata utile del filtro dell'aria di ricircolo e il filtro deve essere sostituito (sostituzione del filtro).

- La spia di manutenzione del filtro compare ad ogni accensione dell'aspiratore per piano cottura e rimane attiva fino alla sostituzione del filtro e al ripristino della spia di manutenzione del filtro.
- Il funzionamento è ancora possibile senza alcuna restrizione.
- La spia di manutenzione del filtro può essere disattivata una volta agendo con un tocco per utilizzare l’aspiratore, oppure può essere resettata in modo permanente.

Se si supera la durata utile del filtro al carbone attivo si può compromettere il funzionamento corretto del sistema. Il funzionamento dell’aspiratore per piano cottura continua ad essere possibile, ma si estinguono i diritti di garanzia. Indipendentemente dalla spia di manutenzione del filtro i componenti del filtro per i grassi necessitano di regolare pulizia.

Visualizzare la durata utile del filtro rimasta

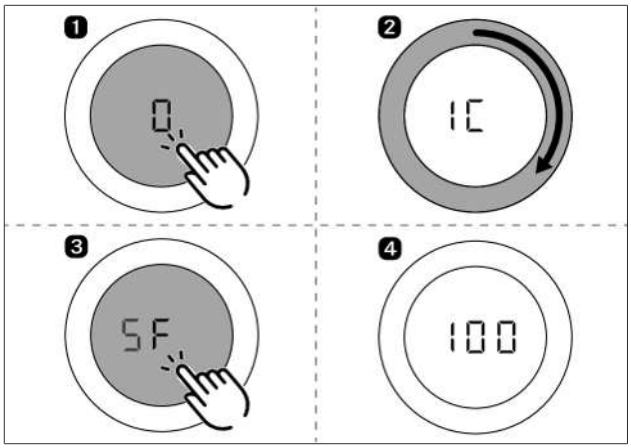


Fig. 5.20 Visualizzare la durata utile del filtro rimasta

- La durata utile del filtro rimasta viene visualizzata in ore sul display della manopola di comando (ad es. 100 ore).

Ripristinare anzitempo la durata utile del filtro

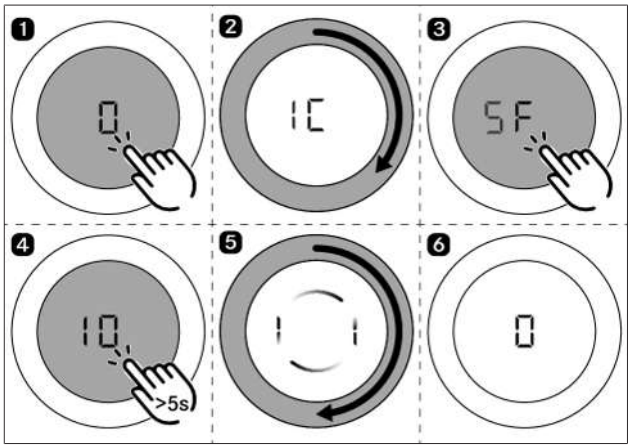


Fig. 5.21 Ripristinare anzitempo la durata utile del filtro

Disattivare la spia di manutenzione del filtro per un processo di cottura
È stata raggiunta la durata utile del filtro dell'aria di ricircolo. Nel display della manopola di comando dell'aspiratore per piano cottura viene visualizzata una "F" F .

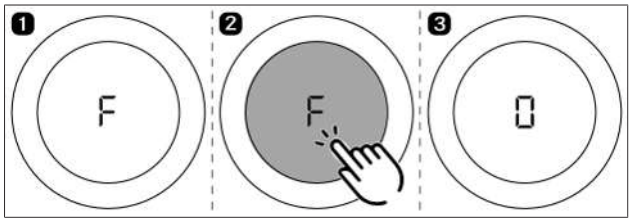


Fig. 5.22 Disattivare la spia di manutenzione del filtro per un processo di cottura

- L'aspiratore per piano cottura può essere usato per un processo di cottura.
- Sul display della manopola di comando viene visualizzato 0 .

Ripristinare la spia di manutenzione del filtro
Se è stato sostituito il filtro aria di ricircolo deve essere risettata la spia di manutenzione del filtro.

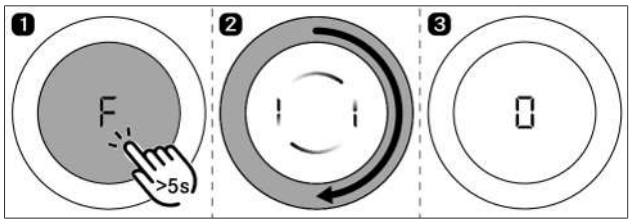


Fig. 5.23 Ripristinare la spia di manutenzione del filtro

- La durata utile del filtro viene resettata e la spia di manutenzione del filtro disattivata.
- Sul display della manopola di comando viene visualizzato 0 .

5.5 Uso dei piani cottura

L'intera gamma delle funzionalità è disponibile per i piani cottura del sistema Professional 3.0 solo in combinazione con gli aspiratori per piano cottura.

Prima di utilizzare il piano cottura per la prima volta pulire la zona cottura (v. "7 Pulizia e cura").

5.5.1 Istruzioni generali di utilizzo per i piani cottura

I piani cottura sono comandati con 2 manopole di comando. Sono disponibili 9 livelli di potenza, un livello power opzionale e diverse funzioni per ogni zona cottura. Ogni zona cottura viene regolata tramite una propria manopola di comando, la zona cottura anteriore con la manopola sinistra, la zona cottura posteriore con la manopola destra.

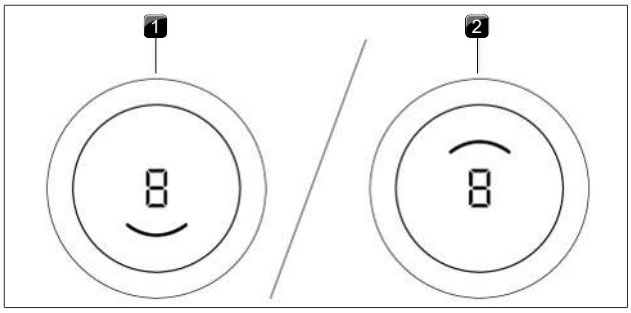


Fig. 5.24 Display zona cottura

[1] zona cottura anteriore
[2] zona cottura posteriore

Limitazione delle funzioni con l'uso del piano cottura senza aspiratore
Se sono installati e messi in funzione piani cottura senza aspiratore, è disponibile solo un funzionamento ridotto. Le seguenti funzioni non sono disponibili:
- Funzioni di sistema
  - Funzione pausa
  - Contaminuti breve
  - protezione bambini
- Tutte le impostazioni/funzioni nel menu di configurazione

5.5.2 Istruzioni di utilizzo speciali per la griglia Teppanyaki in acciaio inox

Prima messa in funzione:
▶ prima della prima messa in funzione riscaldare la griglia per ca. 25 minuti a 220 °C (= livello di potenza 8 per entrambe le zone griglia).
- Durante questo processo possono manifestarsi odori fastidiosi.

Istruzioni di utilizzo:
▶ Pulire la griglia prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta (v. "7 Pulizia e cura").
▶ Riscaldare la zona griglia 5 minuti prima di ogni uso.
- Durante la fase di riscaldamento o di raffreddamento della griglia possono prodursi dei rumori. Questo è un fenomeno normale.
- Nella griglia Teppanyaki in acciaio inox è stato montato un ventilatore per allungare la durata di vita degli elementi elettronici e assicurare un raffreddamento veloce della griglia. La produzione di rumore viene mantenuta al minimo per mezzo di numerosi provvedimenti, non può tuttavia essere completamente evitata.
- Con l'uso si può manifestare una leggera curvatura della griglia.
- Durante l'attivazione e il riscaldamento a un livello di potenza più alto si può manifestare un leggero imbrunimento della griglia.

5.5.3 Speciali istruzioni di utilizzo per il piano cottura a gas

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

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

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

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

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.

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

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

- ▶ Provvedere ad una sufficiente ventilazione.
- ▶ Tenere le naturali aperture di areazione aperte.
- ▶ Se possibile, utilizzare un impianto di ventilazione meccanico.
- ▶ Non posizionare stoviglie di cottura con fondo irregolare sul supporto pentole.
- ▶ Non riscaldare mai stoviglie senza contenuto.
- ▶ Posizionare sempre le stoviglie sul supporto pentole in dotazione. Le stoviglie di cottura non devono essere posizionate direttamente sul bruciatore.
- ▶ Non utilizzare 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.

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

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.

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.

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.

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

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

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

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

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

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.

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.

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

5.5.4 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura

La regolazione dei livelli di potenza avviene ruotando l'anello della manopola sino a raggiungere il livello di potenza desiderato (regolazione di potenza elettronica).

Aumentare il livello di potenza

▶ Girare l'anello della manopola in senso orario

Ridurre il livello di potenza

▶ Girare l'anello della manopola in senso antiorario
- Il livello di potenza desiderato viene visualizzato sul display della manopola di comando dell'aspiratore.

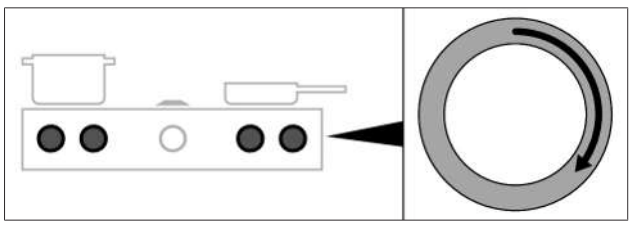


Fig. 5.25 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura

Impostare la temperatura nella griglia Teppanyaki in acciaio inox

▶ Ruotare l'anello della manopola fino alla temperatura desiderata.
- Il display della manopola di comando indica la temperatura di riferimento per 3 secondi. Dopo comincia la fase di riscaldamento.
- Durante la fase di riscaldamento il display zona cottura corrispondente lampeggia e viene visualizzata la temperatura effettiva attuale.
- Non appena viene raggiunta la temperatura nominale termina la fase di riscaldamento e la temperatura nominale viene visualizzata in modo permanente.

5.5.5 Livello power zone cottura

Attivando il livello power per un periodo di tempo predefinito è disponibile la massima potenza della zona cottura. La potenza disponibile viene raggruppata sulla zona cottura, ossia la potenza max. dell'altra zona cottura viene temporaneamente ridotta automaticamente.

Attivazione del livello power di una zona cottura

▶ Ruotare l'anello della manopola in senso orario fino al livello power P.
- Dopo 10 minuti il livello power torna automaticamente al livello di potenza 9 (20 minuti nel caso del piano cottura a gas).
- Il livello power non può essere attivato se è inserita la funzione bridge
- Quando una zona cottura funziona con livello power il funzionamento della seconda zona cottura è possibile al massimo al livello di potenza 5.
- Con il piano cottura PKCH3 il livello power corrisponde al livello Hyper.

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

Attivare il livello power per griglia Teppanyaki in acciaio inox

▶ Girare l'anello della manopola in senso orario fino alla temperatura 240/250 °C (= livello power).
- Dopo 10 minuti il livello power torna automaticamente al livello di potenza 9 (230 °C).
- Nella griglia Teppanyaki in acciaio inox si possono mettere in funzione contemporaneamente due zone cottura con il livello power, anche con la funzione bridge.

Interrompere il livello power

▶ Impostare un altro livello di potenza

5.5.6 Funzione bridge

Due zone cottura una dietro l'altra possono essere combinate con la funzione bridge in una grande zona cottura. Il controllo di potenza per la zona combinata avviene poi attraverso un elemento di comando. La regolazione di potenza avviene sincronicamente (entrambe le zone cottura vengono azionate con lo stesso livello di potenza). La funzione bridge è adatta per riscaldare le pietanze, ad es. in una bistecchiera.
Se entrambe le zone cottura sono già attive all'attivazione della funzione bridge, per entrambe le zone cottura verrà adottato il livello di potenza più basso.
Se all'attivazione della funzione bridge è attivo un timer, questo verrà recepito. Se sono attivi 2 timer, verrà utilizzato il timer più breve per la funzione bridge.

Attivazione funzione bridge

▶ Toccare contemporaneamente le due manopole di comando.
- Viene emesso un segnale acustico e viene attivata la funzione bridge.
- Sulle due manopole di comando vengono visualizzati il livello di potenza e il display delle due zone cottura.

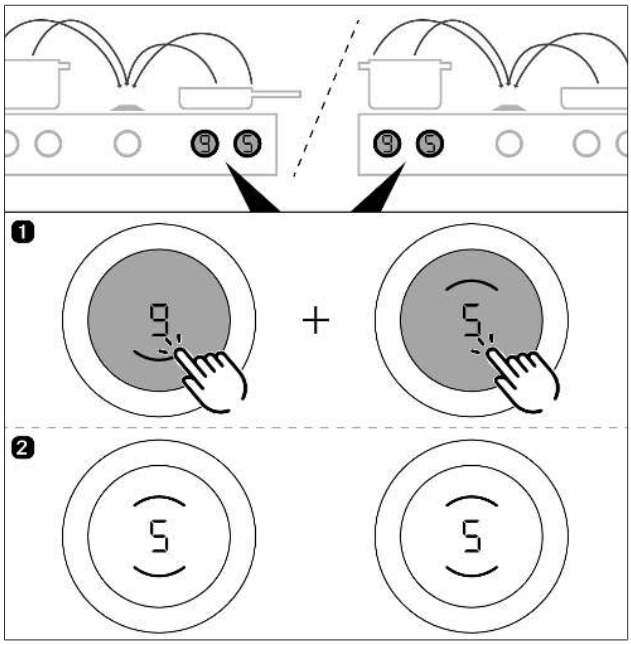


Fig. 5.26 Attivazione funzione bridge

Disattivazione funzione bridge

▶ Impostare il livello di potenza 0.

oppure

▶ Toccare contemporaneamente le due manopole di comando.

- Viene emesso un segnale acustico e viene disattivata la funzione bridge.
- I livelli di potenza attuali restano invariati.
- Ogni zona cottura può essere comandata separatamente.

5.5.7 Funzione pausa

Con la funzione pausa si possono disattivare provvisoriamente tutte le zone cottura in modo semplice e veloce. I processi di cottura possono essere interrotti al massimo per 10 minuti. Disattivando la funzione pausa, prosegue il funzionamento con le impostazioni originali. Allo scadere di 10 minuti il processo di cottura termina automaticamente.

La funzione ventilatore, la funzione bridge e il contaminuti breve attivo non vengono interrotti. I timer attivi delle zone cottura vengono interrotti.

Attivazione della funzione pausa

▶ Doppio tocco sulla manopola di comando dell'aspiratore per piano cottura.

- Il display della manopola di comando dell'aspiratore per piano cottura indica in modo alternato ⏸ e il livello di potenza attuale del ventilatore.
- I display della manopola di comando dei piani cottura vengono oscurati e mostrano anch'essi ⏸.

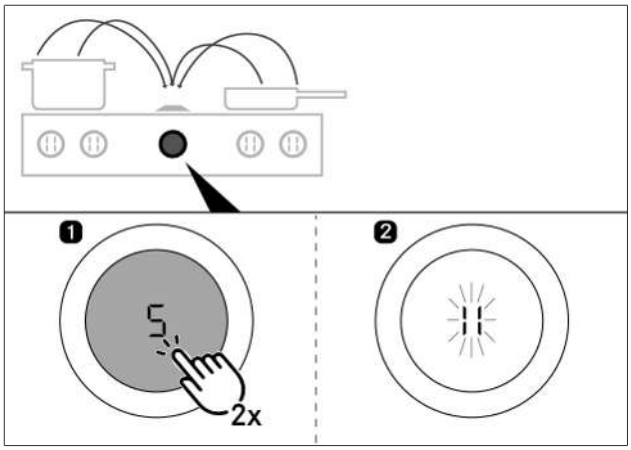


Fig. 5.27 Attivazione della funzione pausa

Disattivazione funzione pausa

▶ Doppio tocco sulla manopola di comando dell'aspiratore per piano cottura

- I display della manopola di comando dei piani cottura si illuminano di nuovo.
- Viene ripreso il timer della zona cottura in pausa.

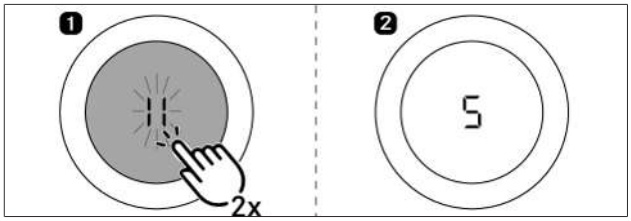


Fig. 5.28 Disattivazione funzione pausa

5.5.8 Riconoscimento pentola

Nei piani cottura a induzione la zona cottura riconosce le dimensioni delle stoviglie di cottura automaticamente e fornisce l'energia specificamente soltanto su questa superficie. Una zona cottura a induzione non funziona se viene visualizzato U / ⊔ in alternanza.
Possibili cause:

- manca stoviglia di cottura
- stoviglia di cottura non idonea
- il diametro del fondo della stoviglia è troppo piccolo

Se dopo l'impostazione di un livello di potenza non viene riconosciuta la pentola, la zona cottura si spegnerà automaticamente dopo 10 minuti.

5.6 Menu delle funzioni piani cottura

Ogni apparecchio offre numerose funzioni aggiuntive. Queste possono essere selezionate e attivate attraverso un menu delle funzioni. Per ogni tipo di apparecchio vengono visualizzate nel menu delle funzioni solo le funzioni disponibili di volta in volta.

Voce di menu	Definizione
lu	Funzione mantenimento calore (3 livelli)
2t	Timer zone cottura
3A	Avvio di cottura automatico

Tab. 5.5 Menu funzioni Piani cottura a induzione e a gas

Voce di menu	Definizione
io	Attivazione circuito calore
2u	Funzione mantenimento calore (3 livelli)
3t	Timer zone cottura
4A	Avvio di cottura automatico

Tab. 5.6 Menu delle funzioni piani cottura Hyper e HiLight

Voce di menu	Definizione
iC	Funzione di pulizia

Tab. 5.7 Menu delle funzioni griglia Teppanyaki in acciaio inox

5.6.1 Richiamare il menu delle funzioni

▶ Tocco sulla manopola di comando di un piano cottura
- Viene richiamato il menu delle funzioni.
- Nel display della manopola di comando viene visualizzata la prima voce di menu.

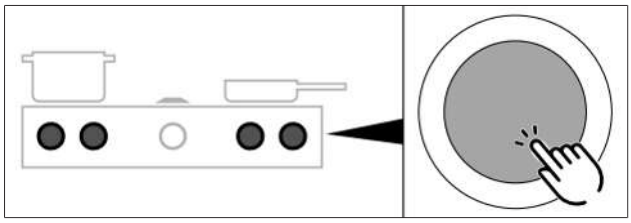


Fig. 5.29 Richiamare il menu delle funzioni di un piano cottura

5.6.2 Attivazione circuito di riscaldamento – 2 circuiti, 3 circuiti, bistecchiera

Un circuito di riscaldamento aggiuntivo più grande è flessibile e facile da inserire. Così è possibile un adattamento semplice e veloce alle stoviglie di cottura utilizzate.
- Il circuito di riscaldamento può essere attivato o disattivato anche con le funzioni di inizio cottura, timer e di mantenimento calore attive.
- Con il piano cottura HiLight a 3 circuiti/bistecchiera il corpo radiante della bistecchiera viene trattato come un secondo circuito di riscaldamento.
- Per il processo di cottura successivo verrà memorizzata l'ultima selezione del ciclo di riscaldamento impostata.

Attivare circuiti di riscaldamento aggiuntivi (attivazione 2 circuiti/ 3 circuiti)

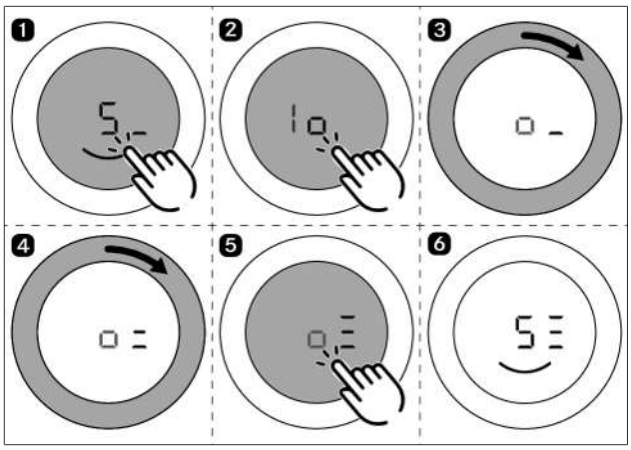


Fig. 5.30 Attivare circuiti di riscaldamento aggiuntivi

- Il secondo e/o il terzo circuito di riscaldamento viene attivato per la zona cottura selezionata.
- Il processo di cottura viene proseguito al livello di potenza impostato con due e/o tre circuiti di riscaldamento attivi.
- Sul display della manopola di comando accanto al livello di potenza viene visualizzato il numero dei circuiti di riscaldamento attivi (es. 5_ oppure 5=, oppure 5≡).

Disattivare circuiti di riscaldamento aggiuntivi

▶ Ripetere la procedura come descritto e selezionare nel menu delle funzioni i circuiti di riscaldamento meno attivi.
- Il processo di cottura viene proseguito al livello di potenza impostato con il numero selezionato di circuiti di riscaldamento.

5.6.3 Funzione mantenimento calore variabile

A seconda dell'applicazione, è possibile scegliere tra 3 livelli di mantenimento calore:

Funzione mantenimento calore	Simbolo	Temperatura
1 (sciogliere)	_u	≈ 42 °C
2 (Mantenimento in caldo)	=u	≈ 74 °C
3 (sobbollire)	≡u	≈ 94 °C

Tab. 5.8 Livelli mantenimento calore

In pratica le temperature dei livelli mantenimento calore possono variare leggermente perché sono influenzate da diversi fattori.

Attivare funzione mantenimento calore piani cottura a induzione e a gas

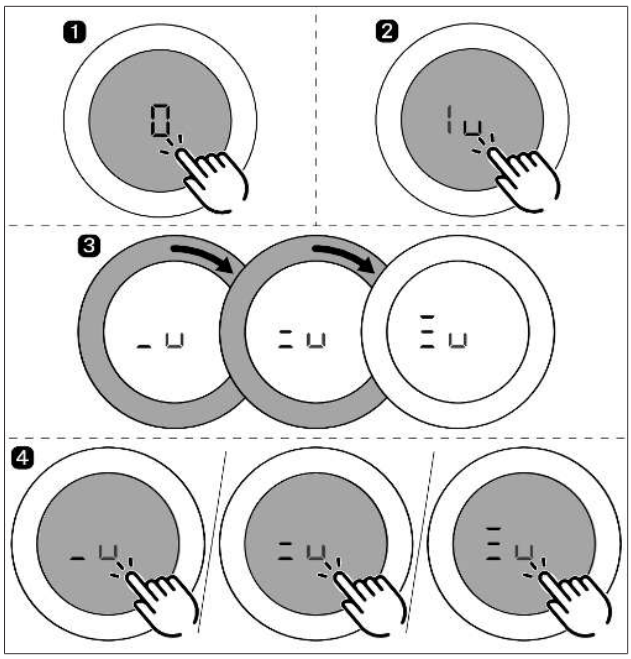


Fig. 5.31 Attivare funzione mantenimento calore piani cottura a induzione e a gas

- Risuona un segnale acustico.
- Viene attivato il livello mantenimento calore selezionato.
- Sul display della manopola di comando viene visualizzato _ u / = u / ≡u.

Attivare la funzione mantenimento calore piani cottura Hyper e HiLight

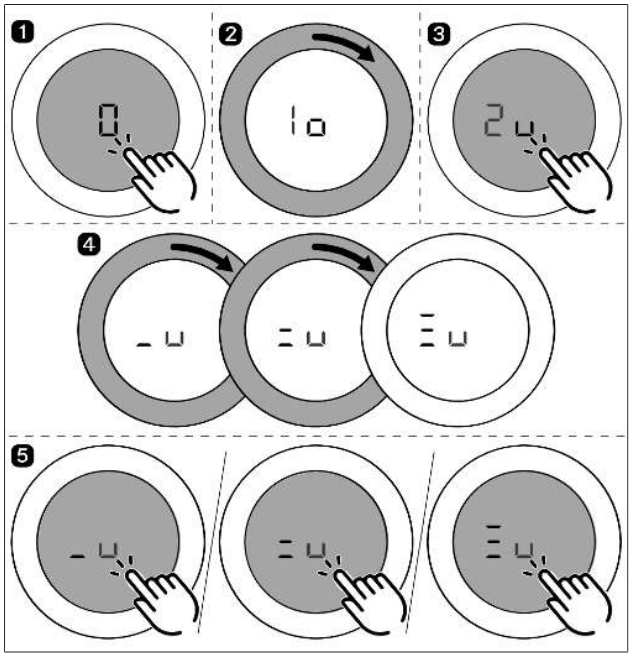


Fig. 5.32 Attivare i livelli mantenimento calore corpi radianti

- Risuona un segnale acustico.
- Viene attivato il livello mantenimento calore selezionato.
- Sul display della manopola di comando viene visualizzato _ u / = u / ≡u .

Alzare o ridurre il livello mantenimento calore attivo

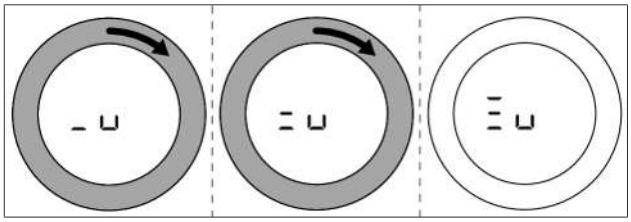


Fig. 5.33 Aumentare il livello mantenimento calore attivo

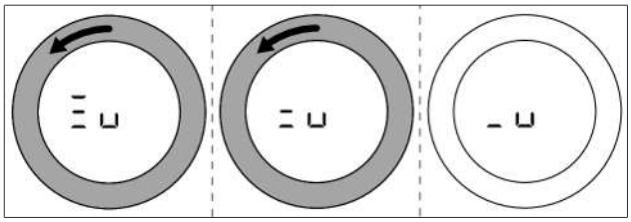


Fig. 5.34 Ridurre il livello mantenimento calore attivo

Disattivare la funzione mantenimento calore

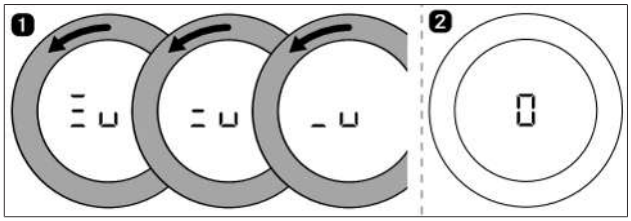


Fig. 5.35 Disattivare la funzione mantenimento calore

- La zona cottura viene disattivata e sul display della manopola di comando viene visualizzato 0 .

5.6.4 Timer zone cottura

Il sistema di spegnimento automatico spegne automaticamente la zona cottura selezionata allo scadere del periodo di tempo preimpostato. Per la funzioni timer è possibile impostare un periodo di tempo compreso fra 30 secondi e 120 minuti.

Attivazione timer zone cottura

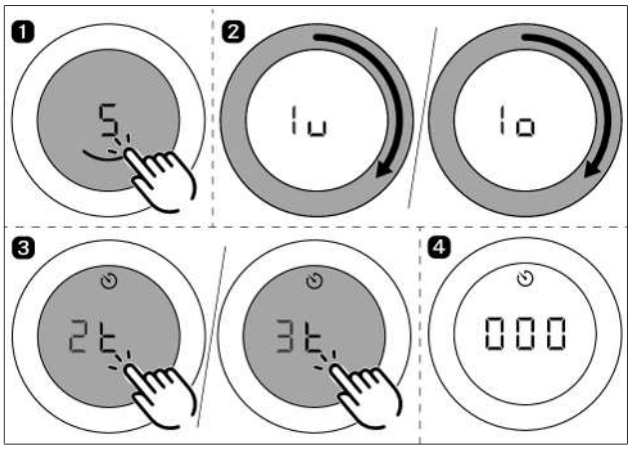


Fig. 5.36 Attivazione timer zone cottura

- Il timer della zona cottura viene attivato per la zona cottura selezionata.

- Sul display della manopola di comando viene visualizzata l'ora da impostare a partire da 000 e il simbolo del timer .
- Se entro 4 secondi non viene effettuata alcuna impostazione del tempo il timer zone cottura viene nuovamente disattivato. Il display della manopola di comando torna al processo di cottura attuale.

Impostare il tempo e avviare il timer zone cottura

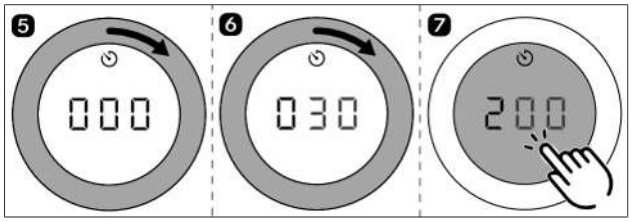


Fig. 5.37 Girare l'anello della manopola in senso orario

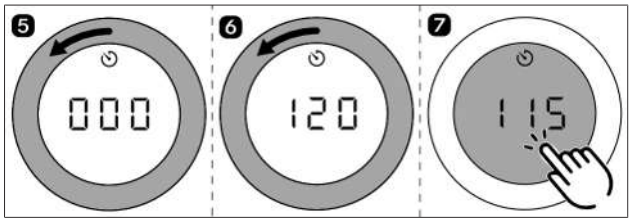


Fig. 5.38 Girare l'anello della manopola in senso antiorario

Intervallo di regolazione	0 – 10 min	10 – 120 min
Precisione di regolazione	30 sec.	1 min

Tab. 5.9 Precisione di regolazione

- Dopo la conferma con il comando tattile si avrà un segnale acustico, viene attivato il timer delle zone cottura e il tempo impostato comincia a scorrere.
- Il display della manopola di comando passa al processo di cottura in corso e viene visualizzato il simbolo del timer .
- Il livello di potenza impostato e il tempo residuo vengono visualizzati sul display della manopola di comando alternativamente per 3 secondi ciascuno.
- A partire da un tempo residuo di 2 minuti viene visualizzato solo il tempo rimanente in secondi.
- A partire da 5 secondi il tempo residuo viene visualizzato lampeggiante.

Modificare il timer zone cottura attivo

▶ Ripetere l'operazione Attivazione timer zone cottura.
▶ Modificare il tempo impostato e avviare nuovamente il timer zone cottura.

Interruzione del timer zone cottura

▶ Ripetere l'operazione Attivazione timer zone cottura.
▶ Ridurre il tempo impostato 000 e confermare.
- I processi di cottura attivi proseguiranno invariati.

Oppure

▶ Ruotare l'anello della manopola fino al livello di potenza 0.
- Viene emesso un segnale acustico, la zona cottura viene spenta e il timer zone cottura attivo si arresta.

Timer zone cottura scaduto

- La zona cottura viene automaticamente spenta.
- Risuona un segnale acustico.
- Display della manopola di comando mostra 000 e il simbolo del timer lampeggiante.
- Dopo 5 secondi il segnale acustico e il display lampeggiante vengono disattivati automaticamente.

Il display lampeggiante e il segnale acustico possono essere interrotti con il comando tattile sulla manopola di comando.

5.6.5 Avvio di cottura automatico

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

Livello di potenza (proseguimento cottura)	Tempi inizio cottura in min.:sec.
1	0:40
2	1:00
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

Tab. 5.10 Panoramica tempi inizio cottura piani cottura a induzione e a gas

Livello di potenza (proseguimento cottura)	Tempi inizio cottura in min.:sec.
1	1:00
2	3:00
3	4:48
4	6:30
5	8:30
6	2:30
7	3:30
8	4:30

Tab. 5.11 Panoramica tempi inizio cottura piani cottura Hyper e HiLight

Se il livello di potenza viene aumentato, durante l'avvio di cottura automatico, viene adattato il tempo di cottura automaticamente.

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

Attivazione avvio di cottura automatico

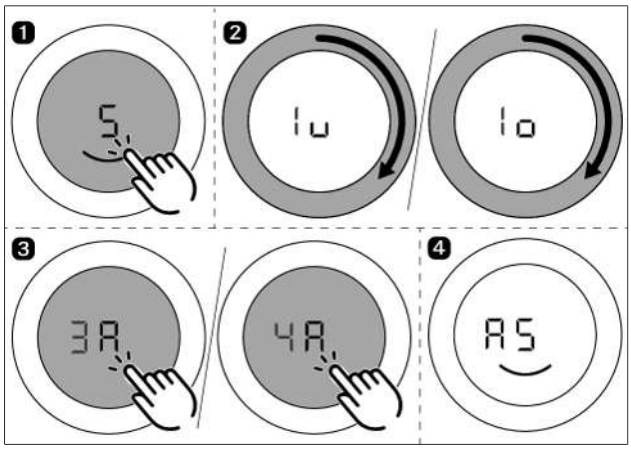


Fig. 5.39 Attivazione avvio di cottura automatico

- Risuona un segnale acustico, l'avvio di cottura automatico viene attivato e il timer per il tempo inizio cottura comincia a scorrere.
- Sul display della manopola di comando viene visualizzato il simbolo del timer cottura A e il livello di potenza impostato (ad es.A5).

Interrompere la funzione di avvio di cottura automatico

▶ L'avvio cottura automatico viene interrotto se
▶ si riducono i livelli di potenza (livello di proseguimento cottura).
▶ si imposta il livello di potenza 9 .
▶ si attiva il livello P power.
▶ si attiva il funzione mantenimento calore u power.
▶ si spegne il piano cottura.

Tempo terminato

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

5.6.6 Funzione di pulizia

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

Attivare la funzione di pulizia

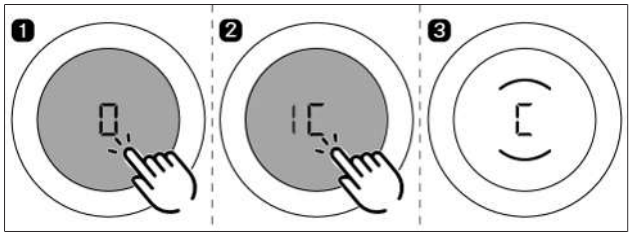


Fig. 5.40 Attivare la funzione di pulizia

- La funzione di pulizia viene attivata e la griglia Teppanyaki in acciaio inox viene riscaldata alla temperatura di 70°C.
- Sulle due manopole di comando viene visualizzato C e i display delle due zone cottura lampeggiano durante la fase di riscaldamento.
- Non appena viene raggiunta la temperatura di pulizia i display della zona cottura si accendono in modo permanente e può iniziare la pulizia.

Disattivare la funzione di pulizia

▶ Ruotare un anello della manopola in senso antiorario.
oppure
▶ Tocco sulla manopola di comando del piano cottura.
- La funzione di pulizia viene disattivata.

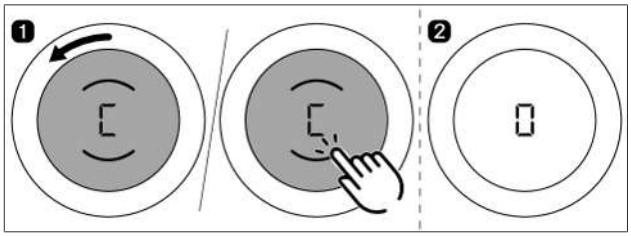


Fig. 5.41 Disattivare la funzione di pulizia

Ruotando in senso orario si attiva un livello di potenza più elevato e il processo di pulizia dovrà essere interrotto immediatamente (rischio di ustioni).

6 Menu di configurazione

6.1 Panoramica menu

Voce di menu	Impostazione
C0	Volume segnale acustico
C1	Modalità demo
C2	Velocità motori della valvola di chiusura
C3	Aspirante/filtrante e selezione dell'unità di filtraggio
C4	Funzionamento con o senza passante muro (solo aspirante)
C5	Funzionamento manuale dei motori della valvola di chiusura
C6	Commutazione valori PWM ventilatori PKA/ PKAS
C7	Montaggio piano cottura sinistro 0°/180°
C8	Montaggio piano cottura destro 0°/180°
C9	Funzione pausa / Super Simple Mode
CA	Numero dei ventilatori montati
Cb	Effettuare l'aggiornamento del software
Cc	Eseguire l'esportazione dei dati
Cd	Visualizzazione delle versioni di software
CJ	durata della funzione di spegnimento automatico ritardato

Tab. 6.1 Panoramica menu

Voce di menu	Impostazione
CE	Configurazione GPU
CF	Le curve caratteristiche del bruciatore a gas
Ch	Reset GPU

Tab. 6.2 Menu di configurazione gas

6.2 Comandare il menu

6.2.1 Richiamare il menu

Il menu può essere richiamato solo quando il sistema è in funzione, ma tutti gli apparecchi sono inattivi (= livello di potenza 0).

▶ Pressione extra-lunga sulla manopola di comando dell'aspiratore per piano cottura.
▶ Viene visualizzata un'animazione (= richiesta di girare).
▶ Ruotare in senso orario di almeno 90° l'anello della manopola.
● Viene richiamato il menu e viene visualizzata la prima voce di menu.

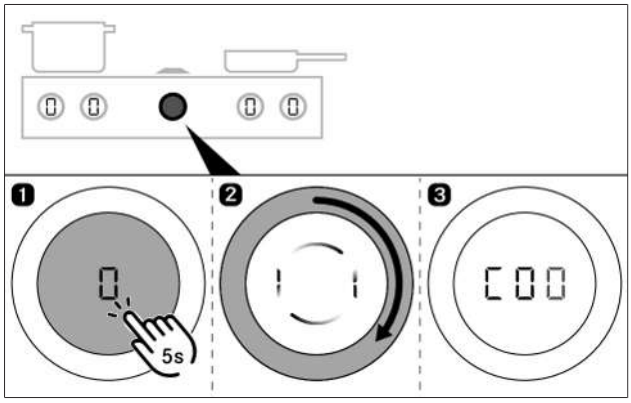


Fig. 6.1 Richiamare il menu

6.2.2 Richiamare il menu piano cottura a gas

▶ Pressione extra-lunga sulla manopola di comando del piano cottura a gas.
▶ Viene visualizzata un'animazione (= richiesta di girare).
▶ Ruotare in senso orario di almeno 90° l'anello della manopola.
● Viene richiamato il menu e viene visualizzata la prima voce di menu.

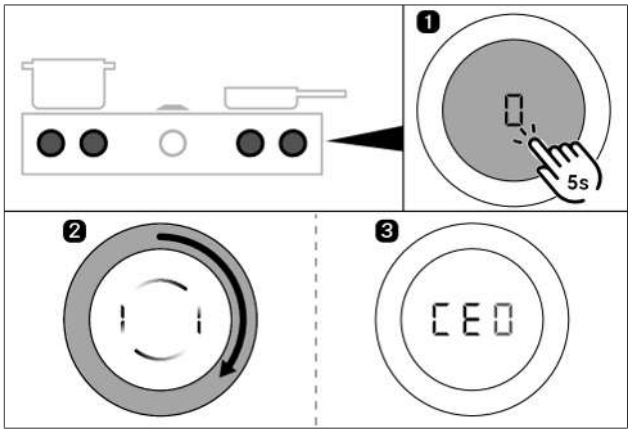


Fig. 6.2 Richiamare il menu piano cottura a gas

6.2.3 Eseguire le impostazioni

Spiegazione del display della voce di menu (ad es. C23):
Cifra nel segmento centrale = voce di menu (100 % di luminosità)
Cifra nel segmento destro = voce di menu (50 % di luminosità)

Selezionare e confermare la voce di menu
▶ Girare l'anello della manopola fino alla voce di menu desiderata.
▶ Confermare con il comando tattile.

Eseguire le impostazioni confermare e salvare
▶ Girare l'anello della manopola fino all'impostazione desiderata.
▶ Confermare l'impostazione con il comando tattile.
● Il sistema adotta e memorizza le impostazioni selezionate quando si abbandona la relativa voce di menu e/o si esce dal menu.

6.2.4 Terminare il menu

▶ Girare l'anello della manopola fino a End.
▶ Confermare la selezione con il comando tattile.
● Il menu viene terminato e compare il display standard.
oppure
● Agendo con un tocco prolungato, il menu può essere lasciato in qualsiasi posizione. Le impostazioni non ancora confermate non verranno recepite.
oppure
● Se per 2 minuti non viene effettuata nessuna impostazione in una voce di menu o sotto-menu il menu di configurazione termina automaticamente e il display si spegne. Le impostazioni effettuate vengono salvate automaticamente.

6.3 Prima messa in funzione

Per la prima messa in funzione il sistema deve essere configurato. È assolutamente necessario effettuare le impostazioni corrette nelle voci di menu della configurazione di base.

6.3.1 Configurazione base

Voce di menu C3: Funzionamento aspirante o filtrante (incl. selezione dell'unità di filtraggio)
Nel funzionamento filtrante con la corretta selezione dell'unità di filtraggio si imposta automaticamente la durata utile massima del filtro dell'aria di ricircolo e il timer del filtro viene regolato di conseguenza.

Impostazione	Modalità operativa	Unità di filtraggio (durata utile)
0	Funzionamento aspirante	Nessun filtro necessario
2	Funzionamento filtrante	ULB3X (600 h) (impostazione di fabbrica)
3	Funzionamento filtrante	ULBF (300 h)

Tab. 6.3 Funzionamento aspirante o filtrante e selezione dell'unità di filtraggio

Voce di menu C4: Funzionamento con o senza passante muro (solo con il funzionamento aspirante)
Nel funzionamento aspirante con passante muro attivando l'aspiratore per piano cottura viene attivata automaticamente per breve tempo un livello di potenza più elevato affinché il passante muro si possa aprire correttamente (funzione passante muro).

Prerequisito: Nella voce di menu C3 è stata selezionata l'impostazione del funzionamento aspirante.

Impostazione	Passante muro
0	Funzionamento senza passante muro
1	Funzionamento con passante muro (Impostazione di fabbrica)

Tab. 6.4 Funzionamento con o senza passante muro

Voce di menu CA: Numero dei ventilatori montati
Se durante il montaggio del sistema viene aggiunto un ventilatore supplementare bisognerà attivarlo nel menu. (Non valido per ventilatore integrativo ULIE)

Impostazione	Numero dei ventilatori
1	un ventilatore collegato (impostazione di fabbrica)
2	due ventilatori collegati

Tab. 6.5 Numero dei ventilatori montati

6.4 Descrizione delle altre voci di menu

6.4.1 Voce di menu C0: volume dei segnali acustici

Impostazione	Volume segnale acustico
0	100 % (impostazione di fabbrica)
1	10 %
2	20 %
3	30 %
4	40 %
5	50 %
6	60 %
7	70 %
8	80 %
9	90 %

Tab. 6.6 Volume segnale acustico

6.4.2 Voce di menu C1: Modalità demo

Nella modalità demo sono assicurate tutte le funzioni delle manopole di comando e la valvola di chiusura elettrica e il ventilatore sono funzionanti (eccezione: Funzione di spegnimento automatico ritardato). La funzione di riscaldamento dei piani cottura è disattivata. La modalità demo viene utilizzata, ad esempio, per le esposizioni. Se il sistema si trova in Modalità demo, all'accensione per 3 sec. viene visualizzato in tutti i display della manopola di comando d.

Impostazione	Modalità operativa
0	Funzionamento normale (Impostazione di fabbrica)
1	Modalità demo

Tab. 6.7 Funzionamento normale o modalità demo

6.4.3 Voce di menu C2: Velocità dei motori della valvola di chiusura

Impostazione	Velocità valvola di chiusura
0	100 %
1	40 %
2	46,7 %
3	53,4 %
4	60 %
5	66,7 %
6	73,3 % (impostazione di fabbrica)
7	80 %
8	86,7 %
9	93,3 %

Tab. 6.8 Velocità dei motori della valvola di chiusura

6.4.4 Voce di menu C5: Funzionamento manuale dei motori della valvola di chiusura

Se alla voce di menu C5 si seleziona l'impostazione 1 o 2 la valvola di chiusura può essere aperta o chiusa manualmente tramite l'azionamento continuo della superficie tattile della manopola di comando.

Impostazione	Funzione
0	Lasciare il sottomenu
1	Aprire la valvola di chiusura
2	Chiudere la valvola di chiusura

Tab. 6.9 Funzionamento manuale dei motori della valvola di chiusura

6.4.5 Voce di menu C6: Commutazione valori PWM ventilatore

Impostazione	Configurazione	
0	Valori PWM ventilatore PKA3/PKA3AB	Impostazione di fabbrica con PKA3/PKA3AB
1	Valori PWM ventilatore PKAS3/PKAS3AB	Impostazione di fabbrica con PKAS3/PKAS3AB

Tab. 6.10 Commutazione valori PWM ventilatore

6.4.6 Voce di menu C7: Montaggio piano cottura sinistro 0°/180°

Impostazione	Orientamento
0	Montaggio standard (impostazione di fabbrica)
1	Montaggio girato di 180°

Tab. 6.11 Orientamento del piano cottura

6.4.7 Voce di menu C8: Montaggio piano cottura destro 0°/180°

Impostazione	Orientamento
0	Montaggio standard (impostazione di fabbrica)
1	Montaggio girato di 180°

Tab. 6.12 Orientamento del piano cottura

6.4.8 Voce di menu C9: Funzione pausa / Super Simple Mode

La funzione pausa può essere disattivata / attivata. Le principali funzioni aggiuntive vengono disattivate nel Super Simple Mode: Sono disponibili solo ancora

- funzione di pulizia (PKT3)
- attivazione 2/3 circuiti(PKC3, PKCH3, PKCB3)

.

Impostazione	Funzione
0	Funzione pausa non impostabile (impostazione di fabbrica)
1	Funzione pausa impostabile
2	Super Simple Mode

Tab. 6.13 Funzione pausa attivata/disattivata

Nell'attivazione della Super Simple Mode le funzioni già attive (protezione bambini, sistema di aspirazione automatica, ...) vengono disattivate automaticamente. Queste possono essere riattivate solo dopo la disattivazione della Super Simple Mode

6.4.9 Voce di menu Cb: Aggiornamento software

Preparazione della chiavetta USB

- ▶ Scaricate il file ZIP con gli aggiornamenti dal sito BORA (https://www.bora.com/service/download) oppure utilizzate il codice QR
- ▶ Decomprimere il file ZIP.
- ▶ Caricare i file di aggiornamento decompressi su una chiavetta USB formattata in FAT32.

Utilizzare sempre i file di update più aggiornati. I file non devono essere modificati.

I file di update non possono essere nelle sottocartella della chiavetta USB.

Una volta collegata la chiavetta USB, l'aspiratore riconosce in automatico quali piani cottura sono collegati e li aggiorna con i file di update giusti.

Video tutorial

- ▶ Scansionare il codice per aprire il video tutorial.

Come effettuare l'aggiornamento del software

È possibile aggiornare solo i piani cottura totalmente funzionali. Verificare la funzionalità.

- ▶ Creare l'accessibilità alla parte inferiore dell'apparecchio.
- ▶ I cassetti montati e i piani di protezione dei cavi vanno tolti e quindi smontati.

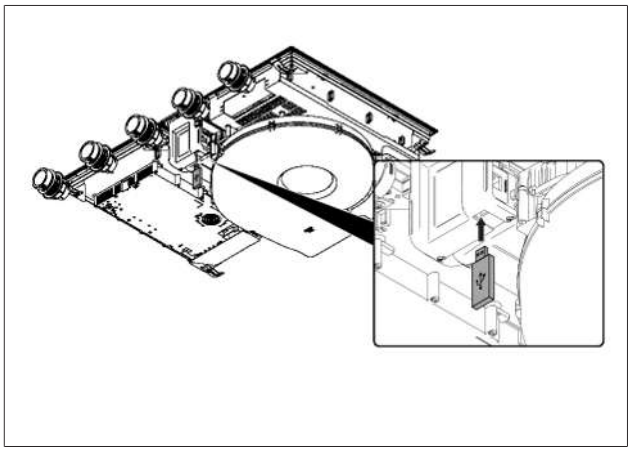


Fig. 6.3 Collegamento della chiavetta USB

- ▶ Collegare la chiavetta USB all'aspiratore del piano cottura.

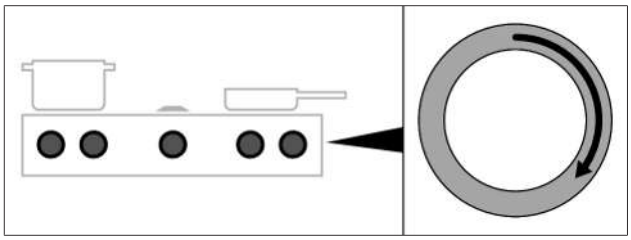


Fig. 6.4 Attivazione del sistema

▶ Attivare l'intero sistema con una qualsiasi manopola di comando.

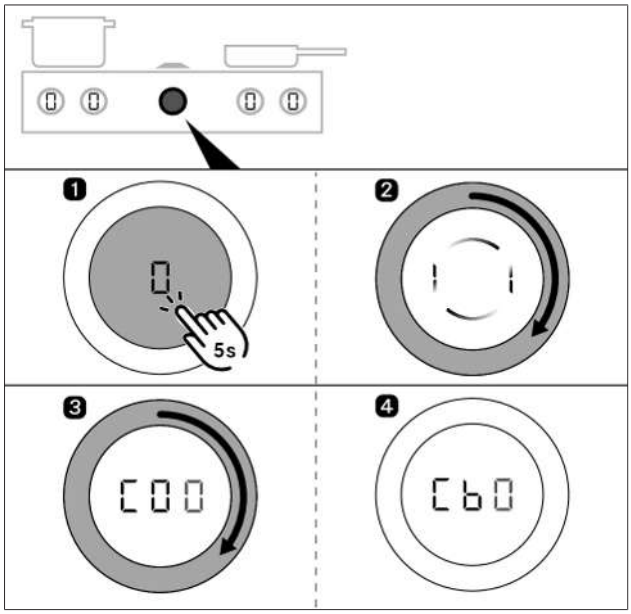


Fig. 6.5 Richiamo del menu di configurazione

▶ Premere a lungo sulla manopola del ventilatore fino a udire il secondo segnale sonoro.
▶ Eseguire la richiesta di girare ruotando l'anello della manopola in senso orario di almeno 90°.
▶ Si arriva al menu di configurazione, quando viene visualizzato "C00".
▶ Ruotare l'anello della manopola in senso orario fino alla voce di menu "Cb0".

Una volta che il dispositivo riconosce la chiavetta USB, si visualizza "b" illuminato al 100%.

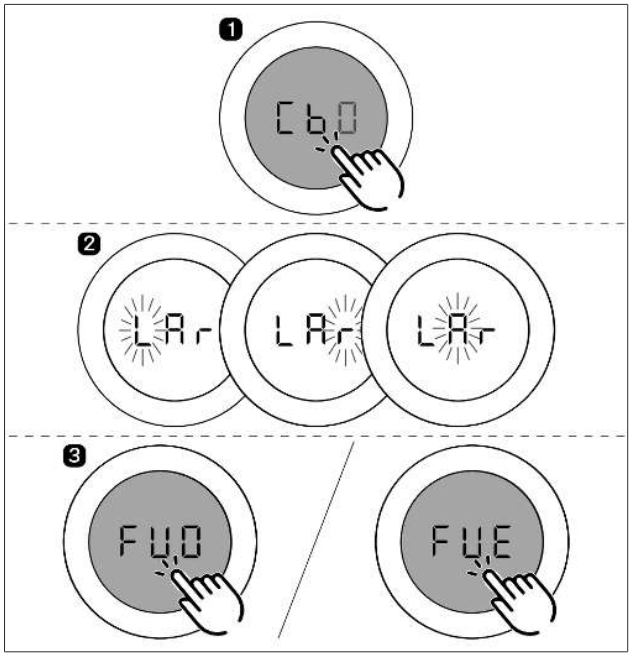


Fig. 6.6 Avviamento dell'aggiornamento software

▶ Avviare l'aggiornamento esercitando una leggera pressione su "Cb0".
- Durata aggiornamento: ca. 1-2 minuti.
- Indicatore sulla manopola di comando: LAr – in caso di aggiornamento dell'intero sistema, L- r se vengono aggiornati solo i piani cottura.
- A questo punto iniziano a lampeggiare una posizione dopo l'altra:
  - L lampeggiante: È in corso l'aggiornamento del piano cottura sinistro.
  - r lampeggiante: È in corso l'aggiornamento del piano cottura destro.
  - A lampeggiante: È in corso l'aggiornamento dell'aspiratore del piano cottura.

Nel caso di una combinazione con un piano cottura e un aspiratore il piano cottura non presente viene visualizzato in modo corrispondente con un trattino (ad es. a sinistra nessun piano cottura, a destra piano cottura presente visualizzazione come segue: - A r)

- Una volta installato con successo l'aggiornamento software, viene emesso un segnale sonoro e il sistema visualizza "FU0".
- Qualora si sia verificato qualche errore durante l'aggiornamento compare invece "FUE".

▶ In caso di aggiornamento erroneo, procedete seguendo le istruzioni del capitolo "Risoluzione dei problemi".
▶ Confermare l'avviso con un tocco.
▶ Rimuovere la chiavetta USB dall'apparecchio.

Controllo finale

Eseguire l'esportazione dei dati

Aspettare almeno 2 minuti tra l'aggiornamento software e l'esportazione dei dati.

▶ Collegare la chiavetta USB all'aspiratore del piano cottura.
▶ Attivare l'intero sistema con una manopola di comando a scelta.

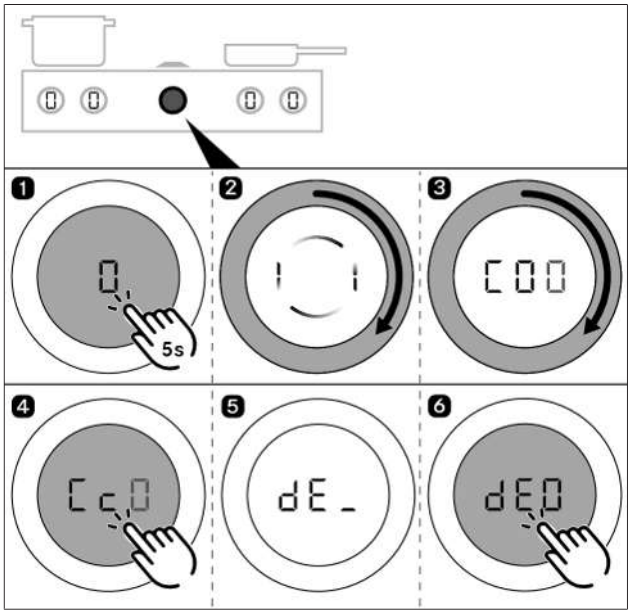


Fig. 6.7 Eseguire l'esportazione dei dati

▶ Premere a lungo sulla manopola del ventilatore fino a udire il secondo segnale sonoro.
▶ Eseguire la richiesta di girare ruotando l'anello della manopola in senso orario di almeno 90°.
- Si arriva al menu di configurazione, quando viene visualizzato "C00".

▶ Ruotare l'anello della manopola in senso orario fino alla voce di menu "CcO".
▶ Avviare l'esportazione dei dati esercitando una leggera pressione su "CcO".
● Durante l'esportazione dei dati il display della manopola di comando visualizza "dE_".
● Quando l'esportazione dei dati è conclusa la manopola di comando visualizza "dEO".
● In caso di errore durante l'esportazione dei dati compare invece la scritta "dEE".
▶ Confermare l'avviso con un tocco.
▶ Rimuovere la chiavetta USB dall'apparecchio.

Controllo della versione software

Si devono aspettare almeno 2 minuti tra l'esportazione dei dati e la verifica della versione software.

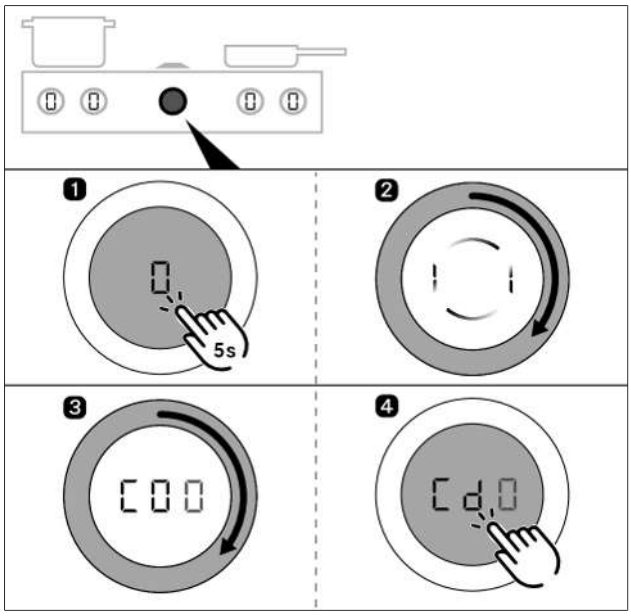


Fig. 6.8 Controllo della versione software

▶ Premere a lungo sulla manopola del ventilatore fino a udire il secondo segnale sonoro.
▶ Eseguire la richiesta di girare ruotando l'anello della manopola in senso orario di almeno 90°.
● Si arriva al menu di configurazione, quando viene visualizzato "C00".
▶ Ruotare l'anello della manopola in senso orario fino alla voce di menu "CdO".
▶ Esercitando una leggera pressione su "CdO" viene visualizzata la versione attuale del software.
▶ Girando l'anello della manopola in senso orario viene visualizzata la versione software delle relative componenti (piano cottura di sinistra, aspiratore del piano cottura ossia piano cottura di destra)
● La versione del software visualizzata deve corrispondere alla versione del software dei file sulla tua chiavetta.
● È possibile uscire dal menu girando fino a"End" e poi toccando brevemente.

Risoluzione problemi

● Se alla voce di menu "CbO" compare il simbolo "b" in modalità attenuata, significa che il sistema non è riuscito a riconoscere la chiavetta USB.
● Se alla voce di menu "CcO" compare il simbolo "c" in modalità attenuata, significa che il sistema non è riuscito a riconoscere la chiavetta USB.

Se la chiavetta non viene riconosciuta o vengono visualizzati questi messaggi d'errore "FUE" / "dEE" si devono eseguire le seguenti operazioni:
▶ Scollegare la chiavetta per 5 secondi e ricollegarla. Il riconoscimento della chiavetta USB può richiedere fino a 5 secondi.
oppure
▶ Lasciare inserita la chiavetta nell'apparecchio e staccare l'alimentazione per 1 minuto.
▶ Se necessario, ripetere la formattazione FAT32 della chiavetta USB e copiare i file su di essa come descritto.

Risoluzione dell'errore in caso di aggiornamento non riuscito " "

▶ I nomi dei file di aggiornamento non devono essere modificati (in particolare quelli con estensione "__.upd").
▶ Controllare che tutti i file siano sulla chiavetta e che non siano stati spostati in una cartella.
▶ Aprire il menu di configurazione "Cb", quindi inserire la chiavetta USB.

6.4.10 Voce di menu Cc: Esportazione dati

▶ Avviare l'esportazione dati con un comando tattile.

6.4.11 Voce di menu Cd: Visualizzazione delle versioni di software

Viene visualizzata la versione del software attualmente in uso per tutti gli apparecchi collegati:
● Piano cottura sinistra
● Aspiratore per piano cottura
● Piano cottura destra

La visualizzazione avviene come segue:

Display 1 (apparecchio)	Display 2 (versione software)
LFt	xxx (= versione software piano cottura sinistra)
FAn	xxx (= versione software aspiratore per piano cottura)
rit	xxx (= versione software piano cottura destra)

Tab. 6.14 Visualizzazione delle versioni di software

Le versioni software vengono visualizzate in sequenza ruotando la manopola di comando in senso orario. Al termine, si esce dal menu.

6.4.12 Voce di menu CJ: durata della funzione di spegnimento automatico ritardato

Impostazione	Durata
1	10 min
2	15 min
3	20 min (Impostazione di fabbrica)

Tab. 6.15 durata della funzione di spegnimento automatico ritardato

6.5 Voce di menu della configurazione del gas

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

Le corrette impostazioni per il tipo di gas, la pressione gas e la curva caratteristica sono importanti per un funzionamento senza rischi e senza avarie del piano cottura a gas.

6.5.1 Voce di menu CE: Configurazione GPU

Alla voce di menu CE (GPU) si regola la potenza minima a seconda del bruciatore, del tipo e della pressione del gas.
▶ Selezionare l'impostazione corretta.

Impostazione	Tipo di gas e pressione gas	
0	G20, 20 mbar	(Impostazione di fabbrica)
	G25, 20 mbar	
4	G30, 29 mbar	
	G30/G31, 37 mbar	
5	G30, 50 mbar	
	G30/G31, 50 mbar	
A	G20, 13 mbar	
b	G25, 25 mbar	
	G25,3, 25 mbar	
C	G20, 25 mbar	

Tab. 6.16 Impostazione tipo di gas e pressione gas

6.5.2 Voce di menu CF: Le curve caratteristiche del bruciatore a gas

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

Curva caratteristica A:
A è il livello di regolazione più fine dei valori di potenza che può essere impostato solo in situazioni ideali e solo con il gas naturale (G20, G25, G25.3). Una situazione ideale si verifica quando:
- non è in funzione alcun aspiratore per piano cottura oppure
- il piano cottura, in funzionamento con un aspiratore per piano cottura nella variante aspirante, viene utilizzato con sufficiente ventilazione, oppure
- il piano cottura, in funzionamento con un aspiratore per piano cottura nella variante filtrante ha una sufficiente apertura di sfogo e l'aspiratore per piano cottura non influenza negativamente la fiamma del gas.

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

Curva caratteristica C:
C aumenta i livelli di potenza più bassi e deve essere usata soltanto in caso di influenza negativa dell'aspiratore per piano cottura.
▶ Selezionare la curva caratteristica adeguata.

Impostazione	Le curve caratteristiche del bruciatore a gas
0	Curva caratteristica A
1	Curva caratteristica B (impostazione di fabbrica)
2	Curva caratteristica C

Tab. 6.17 Curve caratteristiche per il bruciatore a gas

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

6.5.3 Voce di menu Ch: Reset GPU

La voce di menu offre una funzione di reset. La funzione di reset può essere utilizzata in caso di guasti e di errori e durante la prima messa in funzione se il piano cottura a gas non reagisce (non si accende). I valori impostati per il tipo di gas, per la pressione gas e per la curva caratteristica del gas rimangono invariati e non vengono influenzati dall'operazione di reset.
▶ Effettuare il reset se necessario.

Impostazione	Reset GPU
0	Resettare un GPU bloccato

Tab. 6.18 Resettare un GPU bloccato

7 Pulizia e cura

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

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

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

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

Cicli di pulizia manopola di comando

Componenti	Cicli di pulizia
Anello della manopola/ alloggiamento della manopola	Subito dopo l'accumulo di sporco

Tab. 7.1 Cicli di pulizia manopola di comando

Cicli di pulizia aspiratori per piano cottura

Componenti	Cicli di pulizia
Aspiratore per piano cottura interno e superficie	dopo la cottura di ogni pietanza ad alto contenuto di grassi; almeno una volta la settimana.
Bocchetta d'entrata, unità del filtro per i grassi	dopo la cottura di ogni pietanza ad alto contenuto di grassi; almeno una volta la settimana.
Valvola di chiusura, filtro per i grassi e vaschetta filtro	dopo la cottura di ogni pietanza ad alto contenuto di grassi; almeno una volta la settimana.
Vasca di raccolta	se necessario (con il funzionamento filtrante al più tardi alla sostituzione del filtro al carbone attivo)
Filtro al carbone attivo (solo filtrante)	sostituzione al formarsi di odori o allo scadere della durata utile

Tab. 7.2 Cicli di pulizia

Cicli di pulizia piani cottura

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

Tab. 7.3 Cicli di pulizia piani cottura

7.1 Detergenti

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

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

7.1.1 Detergenti per piani cottura in vetroceramica

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

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

7.1.2 Detergente per griglia Teppanyaki in acciaio inox

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

7.2 Pulire l'aspiratore per piano cottura

Sulla superficie e nel sistema di aspirazione possono depositarsi grassi e residui di calcare del vapore di cottura.
▶ Pulire i componenti dell'aspiratore per piano cottura secondo i cicli di pulizia.
▶ Rimuovere la valvola di chiusura, il filtro per i grassi e la vaschetta filtro prima del lavaggio.
▶ 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!).

Posizione di pulizia della valvola di chiusura
▶ Assicurarsi che l'aspiratore per piano cottura sia acceso, ma inattivo (= livello di potenza 0).
▶ Attivare la funzione di pulizia dell'aspiratore per piano cottura (v. "5 Funzioni e uso").
● La valvola di chiusura si apre e sul display della manopola di comando viene visualizzato ⊏ .
● Il motore del ventilatore non funziona o si spegne durante il funzionamento.

7.2.1 Smontaggio della valvola di chiusura, del filtro per i grassi e della vaschetta filtro

I componenti del filtro per i grassi possono essere smontati soltanto se la funzione di pulizia dell'aspiratore per piano cottura è attivo.
▶ Rimuovere la valvola di chiusura verso l'alto.
▶ Estrarre il filtro per i grassi in acciaio inox e la vaschetta filtro dall'apertura dell'aspiratore per piano cottura.
● Nel display della manopola di comando dell'aspiratore per piano cottura viene visualizzata una "F" ⊏ .

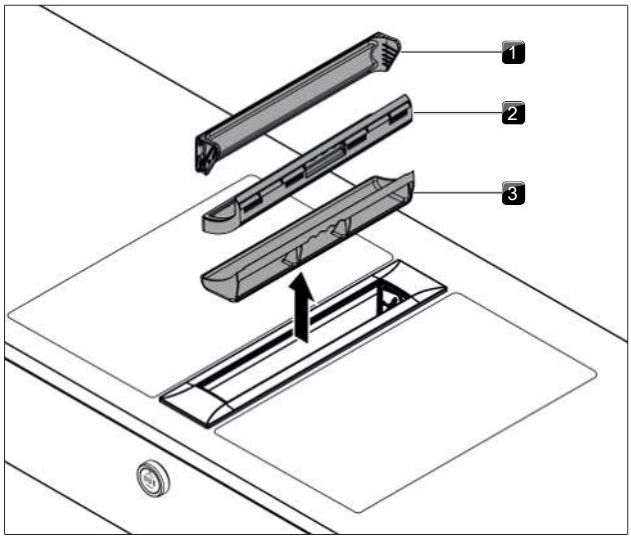


Fig. 7.1 Smontaggio dei componenti del filtro per i grassi

[1] Valvola di chiusura
[2] Filtro per i grassi
[3] Vaschetta filtro

7.2.2 Montaggio della valvola di chiusura, del filtro per i grassi e della vaschetta filtro

▶ Inserire la vaschetta filtro nell'apertura di aspirazione.
▶ Inserire il filtro per i grassi nell'apertura di aspirazione.
▶ Fare attenzione a che il filtro per i grassi sia inserito correttamente nella rientranza dell'alloggiamento.
▶ Poggiare la valvola di chiusura lateralmente accanto all'apertura di aspirazione.
▶ Far scorrere diagonalmente la valvola di chiusura nella guida.
▶ Premere leggermente la valvola di chiusura dall'alto sui lati stretti fino a quando scatterà in posizione.
▶ Fare attenzione che la valvola di chiusura sia inserita correttamente.
- Se la valvola di chiusura non è correttamente bloccata in posizione dopo l'inserimento non può essere chiusa completamente.
- Se il filtro per i grassi o la valvola di chiusura non sono stati montati correttamente, sul display della manopola di comando compare il messaggio di errore "E012, E013 o FF out" (v. "8 Risoluzione dei guasti").

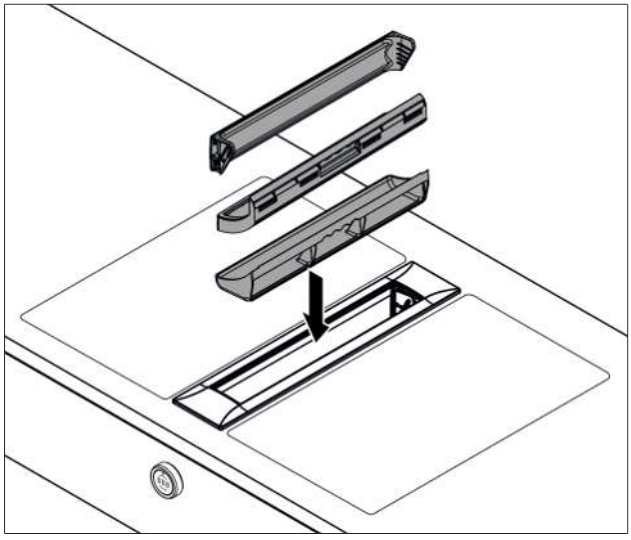


Fig. 7.2 Montaggio dei componenti

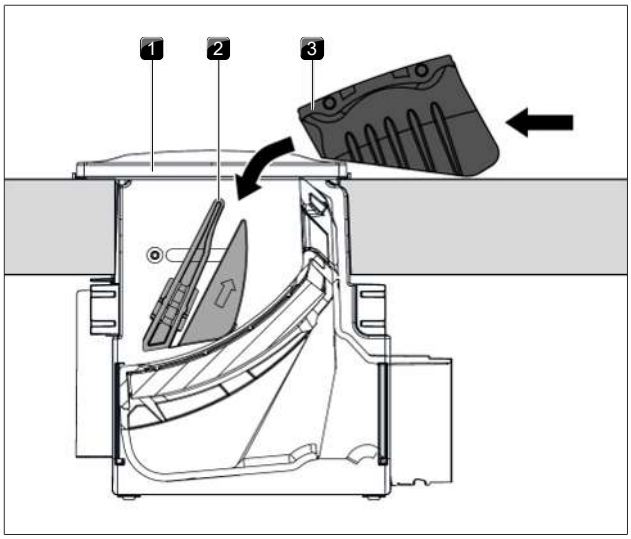


Fig. 7.3 Inserimento della valvola di chiusura

[1] Apertura di aspirazione
[2] Guida
[3] Valvola di chiusura

7.2.3 Smontaggio della vasca di raccolta

La vasca di raccolta non può essere rimossa nelle seguenti posizioni di montaggio:
- Montaggio Single
- adiacente al 2° Aspiratore
- adiacente al piano cottura wok

Per lo smontaggio della vasca di raccolta devono essere rimossi il filtro per i grassi e la vaschetta filtro.
▶ Per sbloccare la vasca di raccolta ruotare le due leve del bloccaggio di 90° verso l'esterno.
▶ Estrarre la vasca di raccolta dall'aspiratore per piano cottura.

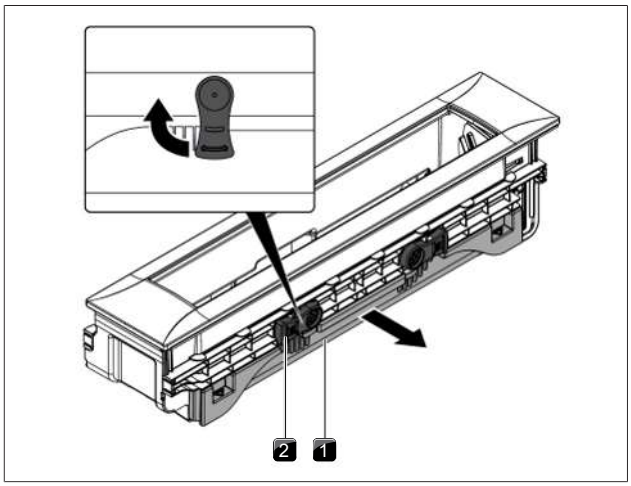


Fig. 7.4 Smontaggio della vasca di raccolta

[1] Vasca di raccolta
[2] Bloccaggio

7.2.4 Montaggio della vasca di raccolta

▶ Far scorrere la vasca di raccolta nell'aspiratore per piano cottura.

▶ Ruotare le due leve di bloccaggio verso il basso per bloccare la vasca di raccolta.

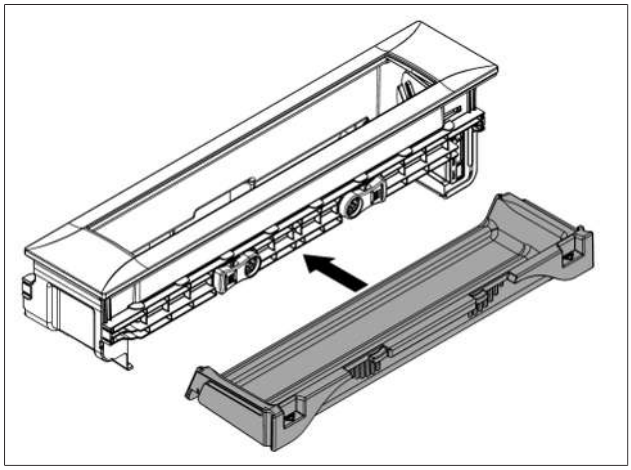


Fig. 7.5 Montaggio della vasca di raccolta

7.2.5 Pulizia dei componenti

La valvola di chiusura, il filtro per i grassi, la vaschetta filtro e la vasca di raccolta possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.

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

Lavaggio in lavastoviglie
▶ Rimuovere i residui di cibo grossolano dai componenti.
▶ Mettere i componenti in lavastoviglie.
▶ Non deve raccogliersi acqua nei componenti del filtro.
▶ Lavare i componenti con un programma di lavaggio al massimo di 65 °C.

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

7.2.6 Terminare la pulizia dell'aspiratore per piano cottura

Per uscire dalla funzione di pulizia, tutti i componenti del filtro per i grassi devono essere inseriti correttamente.
▶ Ruotare l'anello della manopola o eseguire un tocco sulla manopola di comando dell'aspiratore per piano cottura.
● La funzione di pulizia viene quindi disattivata.
● Il display sulla manopola di comando cambia da C a 0 e l'aspiratore per piano cottura è nuovamente pronto per l'uso.
● Se il filtro per i grassi o la valvola di chiusura non sono stati montati correttamente, sul display della manopola di comando compare il messaggio di errore "E012, E013 o FF out" (v. "8 Risoluzione dei guasti").

7.2.7 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. Se il filtro al carbone attivo ha raggiunto la durata utile comparirà la spia di manutenzione del filtro e il filtro dovrà essere sostituito. Dopo la sostituzione del filtro la durata utile del filtro dovrà essere ripristinata.
▶ Sostituire il filtro al carbone attivo se viene visualizzata la spia di manutenzione del filtro.
● Nelle istruzioni per l'uso del filtro al carbone attivo è indicata la durata utile e una descrizione della sostituzione del filtro.
▶ Resettare la spia di manutenzione del filtro (v. "5.4.5 Durata utile del filtro e spia di manutenzione del filtro").

Il filtro al carbone attivo è reperibile presso il vostro rivenditore di fiducia oppure contattando BORA attraverso il sito www.mybora.com.

7.3 Pulizia dei piani cottura

Decolorazioni e punti lucidi non rappresentano un danneggiamento del piano cottura. La funzionalità del piano cottura e la stabilità della vetroceramica non vengono compromessi.
Le decolorazioni del piano cottura si formano a causa di residui non eliminati e attaccati.
I punti lucidi si formano a causa dell'abrasione dovuta all'uso di stoviglie con fondo abrasivo, soprattutto se in alluminio, o a causa di detergenti inadeguati. Sono molto difficili da eliminare.

7.3.1 Pulire il piano cottura in vetroceramica

▶ Assicurarsi che il piano cottura sia spento.
▶ Attendere fino a quando tutte le zone cottura si sono raffreddate.
▶ Rimuovere tutto lo sporco grossolano e i resti di alimenti dal piano cottura con un raschietto per vetroceramica.
▶ Applicare il detergente sul piano cottura freddo.
▶ Distribuire il detergente con carta da cucina o un panno pulito.
▶ Passare sul piano cottura con un panno bagnato.
▶ Asciugare il piano cottura con un panno pulito.

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

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

7.3.2 Pulizia della griglia Teppanyaki in acciaio inox

Decolorazioni e piccoli graffi non rappresentano un danneggiamento del piano cottura. La funzionalità del piano cottura e la stabilità della griglia in acciaio inox non sono compromesse. Le decolorazioni del piano cottura si formano a causa di residui non eliminati e attaccati.

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

L'uso della spatola e della spugna da cucina può modificare le superfici.

Non applicare detergenti sulle superfici vicine del piano cottura e sul piano di lavoro.

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

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

Sporco leggero

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

Impurità normali

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

Sporco intenso

▶ Assicurarsi che per entrambe le zone griglia sia attivata la funzione di pulizia.
▶ Attendere fino a quando le spie delle zone griglia smettono di lampeggiare (= temperatura di pulizia ottimale di 70 °C).
▶ In una ciotola separata con acqua calda (ca. 200 ml) sciogliere una goccia di detersivo.
▶ Trattare la griglia con il liquido così prodotto.
▶ Lasciare agire il liquido per ca. 5 – 8 minuti.
▶ Staccare con una spazzola di plastica i residui rimasti attaccati dalla griglia.
▶ Rimuovere completamente le impurità e l'acqua con un panno.
▶ Pulire la griglia con 50 ml di acqua e una goccia di detersivo.
▶ Pulire completamente la griglia con il lato grossolano della nuova spugna da cucina solo nel senso della levigatura. Utilizzare a tal fine spatola Teppanyaki.
▶ Rimuovere completamente lo sporco e i residui d'acqua con un panno pulito.
▶ Pulire la griglia con acqua fredda pulita.
▶ Rimuovere lo sporco rimanente e i residui d'acqua con un panno pulito.
▶ Asciugare il piano cottura con un panno pulito.

7.3.3 Pulizia dei componenti con il piano cottura a gas

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

Pulizia del supporto pentole

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

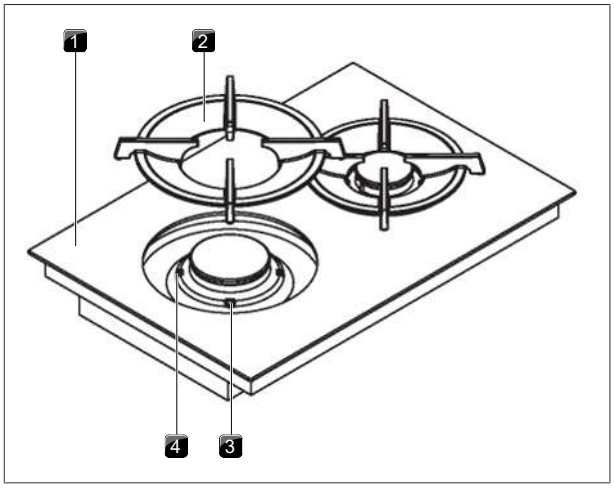


Fig. 7.6 Struttura bruciatore a gas

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

I supporti per le pentole non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.

Lavaggio a mano

▶ Utilizzare un detersivo sgrassante.
▶ Sciacquare il supporto pentole con acqua calda.
▶ Pulire il supporto pentole con una spazzola morbida.
▶ Dopo la pulizia risciacquare il supporto pentole.
▶ Asciugare accuratamente il supporto pentole con un panno pulito.
● In caso di sporco particolarmente resistente o resti bruciati il supporto pentole può essere ammorbidito immergendolo brevemente in acqua calda con del detersivo per piatti, le eventuali macchie di calcare possono essere eliminate con acqua e aceto.

Pulire i componenti del bruciatore a gas

● Iniziare con la pulizia solo quando il bruciatore a gas si è raffreddato tornando a temperatura normale dopo l'uso.
● Le parti del bruciatore non sono idonee al lavaggio in lavastoviglie. Pulire le parti del bruciatore esclusivamente a mano.
● Effettuare la pulizia esclusivamente con semplice acqua calda e un detergente d'uso commerciale utilizzando una spugna morbida o un normale panno di lavaggio.
● Non grattare o raschiare i residui di cottura.

▶ Rimuovere il supporto pentole.
▶ Rimuovere il coperchio del bruciatore dalla testina del bruciatore.
▶ Rimuovere la testina del bruciatore dall'uscita gas
▶ Pulire i componenti del bruciatore.
▶ Pulire tutte le impurità dalle bocchette d'uscita della fiamma con una spazzola non metallica.
▶ Passare un panno bagnato sui componenti non asportabili del bruciatore.
▶ Passare cautamente un panno ben strizzato sull'elettrodo d'accensione e sul termoelemento.
● L'elettrodo di accensione non deve essere bagnato altrimenti non si produce la scintilla d'accensione.
▶ Asciugare infine tutto accuratamente con un panno pulito.
● Le bocchette d'uscita della fiamma, le testine e il coperchio del bruciatore devono essere completamente asciutti prima dell'assemblaggio.
▶ Assemblare nuovamente le parti del bruciatore.
▶ Posizionare la testina del bruciatore correttamente sull'uscita del gas.
▶ Far attenzione che il termoelemento di sicurezza e il dispositivo di accensione elettronica siano posizionati nell'apertura corretta.
▶ Applicare il coperchio del bruciatore a filo e in posizione diritta sulla testina del bruciatore.
● Se i componenti del bruciatore sono posizionati in modo errato non funziona l'accensione elettrica.
▶ Appoggiare il coperchio del bruciatore a gas a filo e in posizione diritta sul bruciatore a gas.
▶ Mettere in funzione il bruciatore a gas.

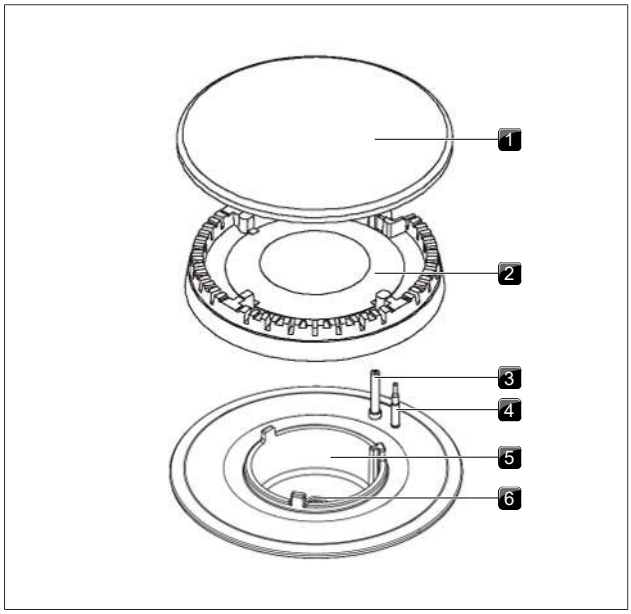


Fig. 7.7 Struttura bruciatore a gas

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

7.4 Cura dei piani cottura

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

7.5 Pulire la manopola di comando

Gli anelli delle manopole non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.

Pulizia dell'anello della manopola

L'anello della manopola può essere pulito soltanto a mano.
▶ Sfilare l'anello della manopola dall'alloggiamento.
▶ Utilizzare un detersivo sgrassante.
▶ Sciacquare l'anello della manopola con acqua calda.
▶ Pulire l'anello della manopola con una spazzola morbida.
▶ Dopo la pulizia risciacquare bene l'anello della manopola.
▶ Asciugare con cura l'anello della manopola.
▶ Inserire nuovamente l'anello della manopola asciutto nell'alloggiamento.

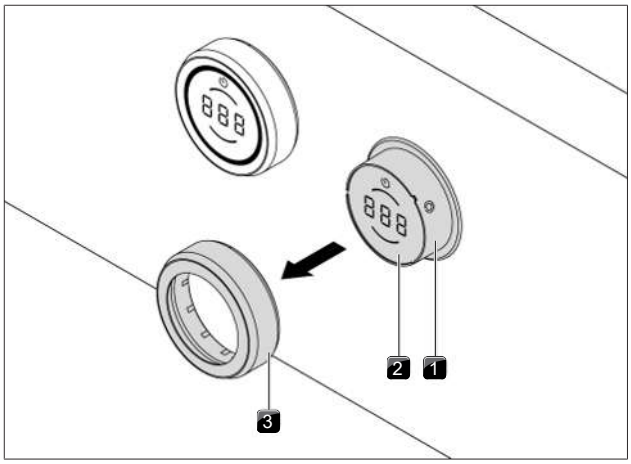


Fig. 7.8 Estrarre l'anello della manopola

[1] Alloggiamento manopola
[2] Superficie tattile
[3] Anello della manopola

Pulizia dello schermo tattile e dell'alloggiamento della manopola

▶ Estrarre l'anello della manopola.
▶ Pulire lo schermo tattile e l'alloggiamento della manopola con un panno morbido e umido.
▶ Asciugare con cura lo schermo tattile e l'alloggiamento manopola.
▶ Inserire l'anello della manopola nell'alloggiamento.

8 Risoluzione dei guasti

8.1 Risoluzione dei guasti dell’aspiratore per piano cottura

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
L'aspiratore per piano cottura non si accende	Anello della manopola mancante	Inserire l'anello della manopola sulla manopola di comando
	Fusibile o interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettoso	Sostituire il fusibile
		Accendere nuovamente gli interruttori automatici
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano spesso	Contattare il team di assistenza BORA
	Alimentazione elettrica interrotta	Fare controllare l’alimentazione elettrica da un elettricista
	La funzione pausa è attiva	Disattivare la funzione pausa
	Dispositivo di raffreddamento dell'unità di controllo difettoso	Sostituire il fusibile (tipo: T 3,15A/250V)
Il motore del ventilatore non funziona	La valvola di chiusura non è stata inserita o non inserita correttamente	Inserire correttamente la valvola di chiusura
	Il filtro per i grassi non è stato inserito o non inserito correttamente	Inserire correttamente il filtro per i grassi
	Il motore del ventilatore è difettoso	Contattare il team di assistenza BORA
Sviluppo di odori durante il funzionamento di un apparecchio nuovo	fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica	Gli odori smettono di formarsi dopo alcune ore di utilizzo
Display della manopola di comando L	La protezione bambini è attivata	Spegnimento della protezione bambini (v. "5.4.4 protezione bambini")
Display della manopola di comando r	Azionamento continuo (< 8 s) o sporcizia sulla manopola di comando	Rilasciare o pulire la manopola di comando
Display della manopola di comando F	Raggiunta durata utile del filtro al carbone attivo	Inserire nuovo filtro al carbone attivo (v. "7 Pulizia e cura")
Display della manopola di comando FF out	Filtro per i grassi non inserito o non inserito correttamente	Verificare la posizione corretta del filtro per i grassi (riposizionare).
	Il sensore della valvola di chiusura è difettoso	Contattare il servizio di assistenza BORA.
Display della manopola di comando E550 - E553, E563, E564, E567 - E578,	Oggetto blocca la valvola di chiusura	Rimuovere l'oggetto
	La valvola di chiusura non è completamente scattata in posizione nella guida	Spingere leggermente la valvola di chiusura dall'alto sul lato stretto fino a quando scatterà in posizione
	Il sensore della valvola di chiusura è difettoso o disallineato	Contattare il team di assistenza BORA
	Interruzione di corrente con valvola di chiusura rimossa	Confermare con un tocco. Eventualmente, procedura manuale della valvola tramite la voce di menù C5 (v. "6.4.4 Voce di menu C5: Funzionamento manuale dei motori della valvola di chiusura")
Display della manopola di comando E012 e E013	valvola di chiusura non inseriti o non inseriti correttamente	Inserire correttamente la valvola di chiusura
	Il sensore della valvola di chiusura è difettoso	Contattare il team di assistenza BORA
Display della manopola di comando E019	Errore di valutazione della superficie tattile	Estrarre l’anello della manopola e riapplicarlo. Eseguire un nuovo tocco.
		Contattare il servizio di assistenza BORA.
Display della manopola di comando E022	Valutazione leva difettosa, il controllo si spegnere dopo 4-8 secondi	Estrarre l’anello della manopola e riapplicarlo. Eseguire un nuovo tocco.
		Contattare il servizio di assistenza BORA.
Display della manopola di comando E381	Il contatto Home-In è interrotto	Controllare il cavo e il ponte del contatto Home-In

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
Display della manopola di comando E383	Il contatto Home-In è interrotto	Con il funzionamento aspirante, ad esempio, la finestra è aperta.
Display della manopola di comando E385	Nessuna rotazione del ventilatore durante il funzionamento	Verificare gli attacchi del ventilatore nella scatola di controllo.
		Sostituire la scatola di controllo.
Display della manopola di comando E386	Meno ventilatori in funzione rispetto alla configurazione.	Verificare la configurazione dei ventilatori nel menu CA.
		Verificare gli attacchi del ventilatore nella scatola di controllo.
		Sostituire la scatola di controllo.
Display della manopola di comando E387	Più ventilatori in funzione rispetto alla configurazione.	Verificare la configurazione dei ventilatori nel menu CA.
Display della manopola di comando E542	Piano cottura sinistro non collegato o non alimentato.	Verificare l'alimentazione elettrica del piano cottura sinistro.
		Verificare il cablaggio dal piano cottura all'aspiratore.
		Sostituire il cavo di collegamento dal piano cottura all'aspiratore.
		Sostituire la scheda d'interfaccia del piano cottura sinistro.
Display della manopola di comando E543	Piano cottura destro non collegato o non alimentato.	Verificare l'alimentazione elettrica del piano cottura destro.
		Verificare il cablaggio dal piano cottura all'aspiratore.
		Sostituire il cavo di collegamento dal piano cottura all'aspiratore.
		Sostituire la scheda d'interfaccia del piano cottura destro.
Display della manopola di comando E548	Comunicazione difettosa del piano cottura sinistro	Verificare il cablaggio dall'aspiratore al piano cottura sinistro.
		Verificare l'alimentazione elettrica del piano cottura sinistro.
		Sostituire la scheda d'interfaccia del piano cottura sinistro.
Display della manopola di comando E549	Comunicazione difettosa del piano cottura destro.	Verificare il cablaggio dall'aspiratore al piano cottura destro.
		Verificare l'alimentazione elettrica del piano cottura destro.
		Sostituire la scheda d'interfaccia del piano cottura destro.
Display della manopola di comando E580	Menu di configurazione non attivabile nella modalità di funzionamento attuale. Livelli di potenza attivi del piano cottura o dell'aspiratore.	Disattivare il livello di potenza dell'aspiratore e di entrambi i piani cottura.
La capacità di aspirazione dell'aspiratore per piano cottura si è deteriorata	Il filtro per i grassi in acciaio inox è fortemente sporco	Pulire o sostituire il filtro per i grassi in acciaio inox
	Il filtro al carbone attivo è fortemente sporco (solo nel funzionamento filtrante)	Sostituire il filtro al carbone attivo
	Nell'alloggiamento conduttura aria si trova un oggetto estraneo (per es. un panno di pulizia)	Rimuovere l'oggetto
	Il ventilatore è guasto o si è allentato un raccordo della canalina	Contattare il team di assistenza BORA
La valvola di chiusura non è completamente aperta/chiusa	Il processo di movimento è stato interrotto da un'interruzione di corrente	Funzionamento manuale della valvola di chiusura fino alla posizione finale (v. Istruzioni per il montaggio)

Tab. 8.1 Risoluzione dei guasti

8.2 Risoluzione dei guasti dei piani cottura

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
Il piano di cottura non si accende	Anello della manopola mancante	Infilare l'anello della manopola sulla manopola di comando.
	Fusibile o interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettosi.	Sostituire il fusibile. Accendere nuovamente gli interruttori automatici.
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano spesso	Contattare il servizio di assistenza BORA.
	Alimentazione elettrica interrotta.	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista.
Sviluppo di odori durante il funzionamento di un apparecchio nuovo	fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica	Gli odori smettono di formarsi dopo alcune ore di utilizzo
La ventola di raffreddamento del piano cottura continua a funzionare dopo lo spegnimento	La valvola di raffreddamento continua a funzionare fino a quando il piano cottura non si sarà raffreddato	Attendere fino allo spegnimento automatico della ventola di raffreddamento
Zona cottura/piano cottura si spenge automaticamente	è stata superata la durata massima di funzionamento per una zona cottura	Rimettere in funzione la zona cottura
Il livello power si disinserisce automaticamente prima del dovuto	È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento	(v. "3 Descrizione apparecchio")
Display della manopola di comando L	La protezione bambini è attivata	Spegnimento della protezione bambini (v. "5.4.4 protezione bambini")
Display della manopola di comando U	Sulla zona cottura non è presente alcuna stoviglia o le stoviglie presenti non sono idonee	Utilizzare soltanto pentole e tegami idonei
		Selezionare le dimensioni delle stoviglie di cottura in base alla zona di cottura (v. "3 Descrizione apparecchio")
Display della manopola di comando r	Azionamento continuo (< 8 s) o sporcizia sulla manopola di comando	Rilasciare o pulire la manopola di comando
Display della manopola di comando E019	Errore di valutazione della superficie tattile	Estrarre l'anello della manopola e riapplicarlo. Eseguire un nuovo tocco.
		Contattare il servizio di assistenza BORA.
Display della manopola di comando E022	Valutazione leva difettosa, il controllo si spegnere dopo 4-8 secondi	Estrarre l'anello della manopola e riapplicarlo. Eseguire un nuovo tocco.
		Contattare il servizio di assistenza BORA.
Display della manopola di comando E002, E021, E057, E082, E083	Temperatura eccessiva	Lasciar raffreddare il piano cottura
Display della manopola di comando E581	Funzionamento del piano cottura wok a induzione solo con una leva. La leva non è stata collegata secondo le istruzioni per il montaggio allo slot 1 della scheda di interfaccia.	Collegare la leva di comando allo slot 1 (zona 1) del piano cottura.

Tab. 8.2 Risoluzione dei guasti

8.2.1 Risoluzione dei guasti del piano cottura a gas

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
Durante la prima messa in funzione, dopo un periodo prolungato di inattività o dopo la sostituzione della bombola del gas:		
Il bruciatore non si accende durante la prima messa in funzione o dopo lunghe pause di esercizio	C'è dell'aria nel condotto del gas	Ripetere il processo di accensione più volte se necessario (toccare la zona cottura desiderata e impostare un livello di potenza).
Il piano cottura a gas non mostra alcuna reazione (nessuna calibratura dei servomotore e nessuna accensione)	Errore di comunicazione tra l'unità di comando e il piano cottura (es. per un'interruzione di corrente).	Effettuare un reset (v. "6.5 Voce di menu della configurazione del gas")

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
Il bruciatore a gas non si accende elettricamente.	Fusibile o interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettoso o staccato.	Sostituire il fusibile. Riaccendere l'interruttore automatico. Contattare se necessario un elettricista.
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano spesso.	Contattare il servizio di assistenza BORA.
	L'alimentazione di corrente è interrotta.	Far verificare l'alimentazione di corrente a un elettricista.
	I bruciatori a gas sono umidi.	Asciugare i componenti del bruciatore (v. "7 Pulizia e cura").
	Le testine dei bruciatori e/o i copri-bruciatori non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore a gas.
	Il dispositivo di accensione elettrico e/o il termoelemento sono sporchi	Eliminare ogni tipo di sporco.
	Impurità nella testina del bruciatore a gas	Pulire i componenti del bruciatore.
	L'accensione non avviene automaticamente.	Ripetere il processo di accensione tramite la superficie tattile della manopola di comando.
Presenza di odore di gas.	Un punto non stagno nella conduttura di alimentazione del gas	Staccare l'alimentazione del gas e spegnere immediatamente tutte le fiamme libere. Contattare il gassista. Assicurarsi che tutti i raccordi siano a tenuta stagna (v. Istruzioni per il montaggio).
A livello del bruciatore non esce il gas.	L'alimentazione di gas è chiusa	Aprire l'alimentazione di gas (v. Istruzioni per il montaggio)
	La bombola del gas liquido (GPL) è vuota.	Sostituire la bombola del gas vuota con una piena contenente il tipo di gas corretto.
Durante il normale funzionamento:		
La fiamma del gas si spegne dopo l'accensione. La fiamma del gas si spegne durante il funzionamento. La fiamma si modifica.	I componenti del bruciatore (testine dei bruciatori e/o i copribruciatori) non sono posizionati correttamente.	Posizionare correttamente i componenti del bruciatore a gas.
	Impurità a livello delle aperture di uscita del gas a livello della testina del bruciatore a gas.	Pulire i componenti del bruciatore (v. "7 Pulizia e cura").
Display della manopola di comando E001, E002	Errore durante l'esecuzione del software.	Effettuare il reset (v. "6.5 Voce di menu della configurazione del gas").
		Scollegare l'apparecchio per almeno 1 min. dalla rete e riavviarlo.
		Contattare il servizio di assistenza BORA
Tutti i codici d'errore E066	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 (attualizzare l'errore)
		Ripetere il procedimento di accensione (dopo l'installazione il condotto del gas richiede un determinato tempo per riempirsi).
		Verificare l'attacco e/o l'allacciamento all'impianto del gas.
		Contattare il servizio di assistenza BORA.
Display della manopola di comando E580	Menu di configurazione non attivabile nella modalità di funzionamento attuale. Attivare livelli di potenza del piano cottura o dell'aspiratore.	Disattivare il livello di potenza dell'aspiratore e di entrambi i piani cottura.

Tab. 8.3 Risoluzione dei guasti

8.3 Procedura in caso di anomalie

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

9 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio

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

9.1 Garanzia del produttore di BORA

BORA fornisce ai suoi clienti finali una garanzia del produttore di 2 anni sui suoi prodotti. Questa garanzia viene garantita al cliente finale in aggiunta alla rivendicazione dei diritti in seguito a vizi.a vigore di legge nei confronti dei rivenditori dei nostri prodotti.
La garanzia del produttore vale per i prodotti qui indicati BORA che vengono venduti da BORA rivenditori autorizzati o da BORA rivenditori qualificati e sono installati all'interno dell'Unione europea (escluse zone oltreoceano) Svizzera, Liechtenstein, Ucraina, Russia, Novegia, Serbia, Israele, UK, Islanda, India, Australia e Nuova Zelanda, ad eccezione di BORA prodotti contrassegnati come articoli universali o accessori:
- Piani cottura
- Sistemi di aspirazione per piano cottura
- Ventilatore

Con la consegna del prodotto BORA al cliente finale ha inizio la garanzia del produttore della durata di 2 anni. Registrandosi su bora.com/registration la garanzia del produttore può essere estesa a 3 anni.
La premessa per la garanzia del produttore è un montaggio corretto (secondo le disposizioni del Manuale di progettazione BORA e delle Istruzioni per l'uso) dei prodotti BORA effettuato da un rivenditore BORA autorizzato. Il cliente finale deve attenersi durante l'uso alle direttive e agli avvisi contenuti nelle Istruzioni per l'uso.
In caso di utilizzo della garanzia del produttore il vizio deve essere mostrato direttamente a BORA presentando anche lo scontrino d'acquisto. Vi è la possibilità di provare l'acquisto attraverso la registrazione al sito bora.com/registration.
BORA garantisce che tutti i prodotti BORA sono esenti da difetti di materiale e di produzione. Il guasto deve essersi verificato già al momento della consegna al cliente finale. Utilizzando una prestazione di garanzia la durata non viene interrotta e il periodo non riparte nuovamente.
BORA provvederà a rimediare alle carenze di prodotti BORA a suo giudizio tramite riparazione o sostituzione. BORA si fa carico di tutti i costi per rimediare alle carenze contemplate nella garanzia del produttore.
Non sono espressamente contemplati nella garanzia del produttore di BORA:
- prodotti BORA acquistati da rivenditori BORA non autorizzati o da rivenditori non formati da BORA
- danni causati dall'inosservanza delle istruzioni per l'uso (compresa anche la cura e la pulizia del prodotto). Ciò rappresenta uso non consono.
- danni causati dalla normale usura come ad es. tracce d'uso sul piano cottura
- Danni causati dall'influenza di fattori esterni (come danni causati dal trasporto, penetrazione d'acqua di condensa, danni causati da catastrofi naturali come fulmini)
- Danni causati da riparazioni o tentativi di riparazione effettuati da BORA o da BORA persone non autorizzate
- Danni al vetroceramica
- Danni dovuti a oscillazioni di tensioni elettriche
- Danni indiretti o rivendicazioni che non rientrano nei diritti stabiliti dalle condizioni di garanzia
- Danni a componenti in plastica

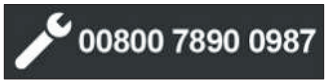
Diritti legittimi, soprattutto reclami per difetti o responsabilità sui prodotti non vengono limitati dalla garanzia e possono essere fatti valere a titolo gratuito.
Se una carenza non viene compresa dalla garanzia del produttore è possibile avvalersi del Servizio tecnico d'assistenza BORA.
I costi risultanti non sono a carico di BORA.
Per queste condizioni di garanzia si applica il diritto della Repubblica Federale Tedesca.
Siamo raggiungibili qui:
BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Austria
- Telefono: 00800 7890 0987
  da lunedì a giovedì dalle 08.00 – 18.00 e il venerdì dalle 08.00 – 17.00
- Email: support@bora.com

9.1.1 Estensione della garanzia

Registrandosi su www.bora.com/registration è possibile estendere la garanzia.

9.2 Assistenza

Servizio di assistenza BORA:
vedere retro di queste istruzioni



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

Il team di assistenza Team di assistenza BORA ha bisogno della denominazione del tipo e del numero di fabbricazione dell'apparecchio (numero FD).
Entrambe le informazioni si trovano sulla targhetta e sulla penultima pagina delle istruzioni per l'uso e sul lato inferiore dell'apparecchio.

9.3 Accessori

- Pro anello manopola PKR3
- Pro anello manopola All Black PKR3AB

Accessori per aspiratori per piani cottura:
- Pro filtro per i grassi in acciaio inox PKA1FF
- Pro valvola di chiusura PKA1VK
- Pro valvola di chiusura All Black PKA1VKAB
- Pro vaschetta filtro PKA1FW
- Tipo di collegamento alla rete I UNLI (AUS)
- Tipo di collegamento alla rete J UNLJ (CH)
- Tipo di collegamento alla rete G UNLG (GB-IE)
- Contatto di prossimità per finestre UFKS

Accessori speciali per sistemi a funzionamento filtrante:
- Scatola di purificazione aria flessibile ULBF

- Set filtri al carbone attivo ULB3AS per ULB3X

Accessori speciali per piani cottura in vetroceramica:
- Raschietto per vetroceramica UGS

Accessori speciali per piani cottura a induzione
- Bistecchiera KWGPFI

Accessori speciali per piano cottura wok:
- Padella wok da induzione HIW1

Accessori speciali per Teppanyaki:
- Pro spatola per Teppanyaki PTTS1

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

10 Schede tecniche dei prodotti

10.1 Scheda tecnica del prodotto PKA3/PKA3AB - Aspiratore per piano cottura

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

Produttore		**BORA**		
Identificativo del modello		**PKA3 / PKA3AB**	**PKAS3/PKAS3AB**	
	Simbolo	Valore	Valore	Unità
Consumo energetico				
Consumo annuo di energia	AEC_{hood}	26,3	28,0	kWh/a
Classe di efficienza energetica	–	A	A+	–
Indice di efficienza energetica	EEI_{hood}	35,2	39,8	–
Portata volumetrica				
Efficienza fluidodinamica	FDE_{hood}	36,9	34,3	–
Classe di efficienza fluidodinamica	–	A	A	–
Flusso d'aria con velocità minima nel funzionamento normale	–	269	221	m^3/h
Flusso d'aria con velocità massima nel funzionamento normale	–	598	558	m^3/h
Flusso d'aria nel funzionamento a livello massimo d'intensità o di velocità (livello power)	-	598	649	m^3/h
Flusso d'aria massimo	Q_{max}	613	670	m^3/h
Portata d'aria misurata nel punto di massima efficienza	Q_{BEP}	283,7	296,7	m^3/h
Pressione dell'aria misurata nel punto di massima efficienza	P_{BEP}	507,3	417,0	Pa
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza	W_{BEP}	108	100	W
Spegnimento ritardato	f	0,7	0,8	
illuminazione				
Efficienza luminosa	LE_{hood}	*	*	lx/W
Classe efficienza luminosa	–	*	*	–
Potenza nominale del sistema d'illuminazione	W_L	*	*	W
Potenza d'illuminazione media del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura	E_{middle}	*	*	lx
Separazione dei grassi				
Efficienza del filtraggio dei grassi	GFE_{hood}	83,7	74,7	%
Classe per grado di separazione dei grassi	–	C	D	–
Emissioni di rumore aereo				
Livello di potenza sonora alla velocità minima disponibile nel funzionamento normale	L_{WA}	47	47	dB re 1 pW
Livello di potenza sonora alla velocità massima disponibile nel funzionamento normale	L_{WA}	65	67	dB re 1 pW
Livello di potenza sonora nel funzionamento a livello massimo d'intensità o di velocità (livello power)	L_{WA}	65	71	dB re 1 pW
Livello di pressione sonora alla velocità minima disponibile nel funzionamento normale**	L_{pA}	33	34	dB re 20 µPa
Livello di pressione sonora alla velocità massima disponibile nel funzionamento normale**	L_{pA}	52	55	dB re 20 µPa
Livello di pressione sonora nel funzionamento a livello massimo d'intensità o di velocità (livello power)**	L_{pA}	52	58	dB re 20 µPa
Potenza assorbita				
Potenza assorbita in stato spento	P_o	0,18	0,18	W
Potenza assorbita in modalità standby	P_S	*	*	W

Tab. 10.1 Scheda tecnica del prodotto PKA3 / PKA3AB / PKAS3 / PKAS3AB

* Non riguarda il prodotto in questione.

** Indicazione facoltativa.

10.2 Scheda tecnica del prodotto PKFI3 - Piano cottura

Informazioni sul prodotto secondo la direttiva (UE) n. 66/2014.

Produttore		**BORA**	
Identificativo del modello		**PKFI3 / PKFI3R**	
Tipologia di piano cottura		**Piano cottura in vetroceramica**	
Numero delle superfici di cottura		**2**	
Tecnologia di riscaldamento		**Superfici di cottura a induzione**	
	Simbolo	Valore	Unità
Dimensioni della superficie utile			
Superficie di cottura anteriore	LxW	23,0 x 23,0	cm
Superficie di cottura posteriore	LxW	23,0 x 23,0	cm
Consumo energetico			
Superficie di cottura anteriore	$EC_{electric\ cooking}$	185,0	Wh/kg
Superficie di cottura posteriore	$EC_{electric\ cooking}$	176,5	Wh/kg
Superfici di cottura collegate	$EC_{electric\ cooking}$	204,4	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura	$EC_{electric\ hob}$	188,6	Wh/kg

Tab. 10.2 Scheda tecnica del prodotto PKFI3 / PKFI3R

10.3 Scheda tecnica del prodotto PKI3 - Piano cottura

Informazioni sul prodotto secondo la direttiva (UE) n. 66/2014.

Produttore		**BORA**	
Identificativo del modello		**PKI3**	
Tipologia di piano cottura		**Piano cottura in vetroceramica**	
Numero delle zone cottura		**2**	
Tecnologia di riscaldamento		**Zone di cottura a induzione**	
	Simbolo	Valore	Unità
Dimensioni della superficie utile			
Zona cottura anteriore	Ø	23,0	cm
Zona cottura posteriore	Ø	16,5	cm
Consumo energetico			
Zona cottura anteriore	$EC_{electric\ cooking}$	162,7	Wh/kg
Zona cottura posteriore	$EC_{electric\ cooking}$	169,3	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura	$EC_{electric\ hob}$	166,0	Wh/kg

Tab. 10.3 Scheda tecnica del prodotto PKI3

10.4 Scheda tecnica del prodotto PKC3 - Piano cottura

Informazioni sul prodotto secondo la direttiva (UE) n. 66/2014.

Produttore		**BORA**	
Identificativo del modello		**PKC3**	
Tipologia di piano cottura		**Piano cottura in vetroceramica**	
Numero delle zone cottura		**2**	
Tecnologia di riscaldamento		**Zone cottura a irradiazione**	
	Simbolo	Valore	Unità
Dimensioni della superficie utile			
Zona cottura anteriore	Ø	23,5	cm
Zona cottura posteriore	Ø	20,0	cm
Consumo energetico			
Zona cottura anteriore	$EC_{electric\ cooking}$	180,1	Wh/kg
Zona cottura posteriore	$EC_{electric\ cooking}$	189,0	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura	$EC_{electric\ hob}$	184,6	Wh/kg

Tab. 10.4 Scheda tecnica del prodotto PKC3

10.5 Scheda tecnica del prodotto PKCB3 - Piano cottura

Informazioni sul prodotto secondo la direttiva (UE) n. 66/2014.

Produttore		**BORA**	
Identificativo del modello		**PKCB3**	
Tipologia di piano cottura		**Piano cottura in vetroceramica**	
Numero delle zone cottura		**2**	
Tecnologia di riscaldamento		**Zone cottura a irradiazione**	
	Simbolo	Valore	Unità
Dimensioni della superficie utile			
Zona cottura anteriore	Ø	23,5	cm
Zona cottura posteriore	Ø	16,5	cm
Consumo energetico			
Zona cottura anteriore	$EC_{electric\ cooking}$	180,6	Wh/kg
Zona cottura posteriore	$EC_{electric\ cooking}$	189,5	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura	$EC_{electric\ hob}$	185,1	Wh/kg

Tab. 10.5 Scheda tecnica del prodotto PKCB3

10.6 Scheda tecnica del prodotto PKCH3 - Piano cottura

Informazioni sul prodotto secondo la direttiva (UE) n. 66/2014.

Produttore		**BORA**	
Identificativo del modello		**PKCH3**	
Tipologia di piano cottura		**Piano cottura in vetroceramica**	
Numero delle zone cottura		**2**	
Tecnologia di riscaldamento		**Zone cottura a irradiazione**	
	Simbolo	Valore	Unità
Dimensioni della superficie utile			
Zona cottura anteriore	Ø	23,5	cm
Zona cottura posteriore	Ø	20,0	cm

Produttore		**BORA**	
Identificativo del modello		**PKCH3**	
Tipologia di piano cottura		**Piano cottura in vetroceramica**	
Numero delle zone cottura		**2**	
Tecnologia di riscaldamento		**Zone cottura a irradiazione**	
Consumo energetico			
Zona cottura anteriore	$EC_{electric\ cooking}$	175,9	Wh/kg
Zona cottura posteriore	$EC_{electric\ cooking}$	189,1	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura	$EC_{electric\ hob}$	182,5	Wh/kg

Tab. 10.6 Scheda tecnica del prodotto PKCH3

10.7 Scheda tecnica del prodotto PKG3 - Piano cottura

Informazioni sul prodotto secondo la direttiva (UE) n. 66/2014.

Produttore		**BORA**	
Identificativo del modello		**PKG3**	
Tipologia di piano cottura		**Vetroceramica piano cottura a gas**	
Quantità di bruciatori a gas		**2**	
	Simbolo	Valore	Unità
Efficienza energetica			
Bruciatore a gas anteriore	$EE_{gas\ burner}$	60,0	–
Bruciatore a gas posteriore	$EE_{gas\ burner}$	60,0	–
Efficienza energetica del piano cottura a gas	$EE_{gas\ hob}$	60,0	–

Tab. 10.7 Scheda tecnica del prodotto PKG3

11 Targhetta

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

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

Targhetta
Aspiratore per piano cottura 1
(incollare)

Targhetta
Piano cottura sinistra
(incollare)

Targhetta
Piano cottura destra
(incollare)

Targhetta
Aspiratore per piano cottura 2
(incollare)

Targhetta
Piano cottura sinistra
(incollare)

Targhetta
Piano cottura destra
(incollare)

Istruzioni per l'uso: ○Originale ⊙Traduzione

Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.
Nella stesura delle presenti Istruzioni per l'uso e il montaggio è stata applicata la massima cura. Tuttavia è possibile che modifiche tecniche ovvero che determinati contenuti non siano ancora stati adeguati. Chiediamo la vostra comprensione in merito. Una versione aggiornata può essere richiesta tramite il team di assistenza BORA. Con riserva di errori di stampa e altri errori.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG Tutti i diritti riservati.

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

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

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

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

00800 7890 0987

(01)04251731211609(240)004584-10001

004584-10001-04