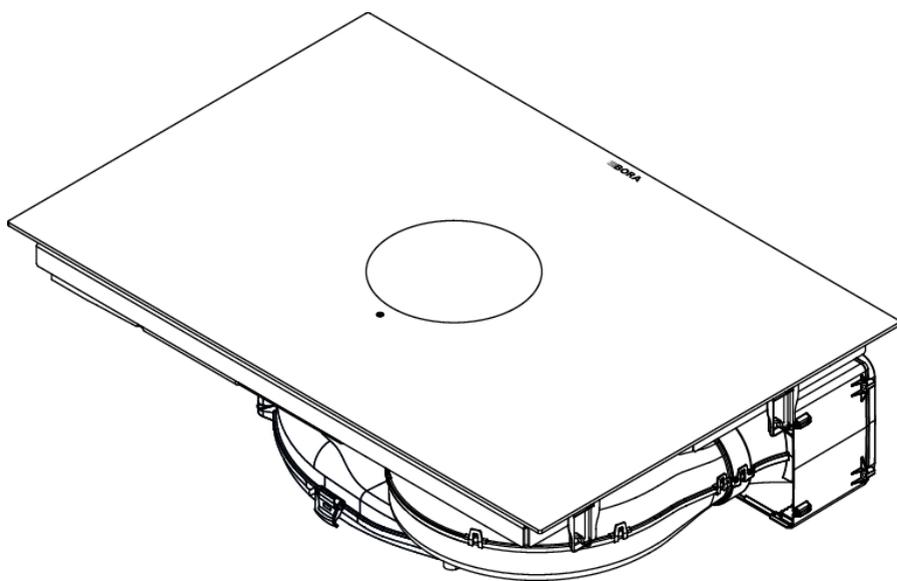


IT Istruzioni per l'uso e il montaggio X Pure



Sommario

| | | | | | |
|----------|--|-----------|------------|---|-----------|
| 1 | Informazioni generali | 4 | | | |
| 1.1 | Validità | 4 | 5.4.1 | Livello di potenza ventilatore..... 20 | |
| 1.2 | Garanzia | 4 | 5.4.2 | Livello power ventilatore | 20 |
| 1.3 | Conformità del prodotto..... | 4 | 5.4.3 | Sistema di aspirazione automatica..... | 21 |
| 1.4 | Rappresentazione di informazioni..... | 4 | 5.4.4 | Spegnere il ventilatore | 21 |
| | | | 5.4.5 | Funzione di spegnimento automatico ritardato | 21 |
| 2 | Sicurezza | 5 | | | |
| 2.1 | Uso conforme..... | 5 | 5.4.6 | Spia di manutenzione del filtro..... | 21 |
| 2.2 | Persone con abilità ridotta | 5 | 5.5 | Funzioni piano cottura | 21 |
| 2.3 | Indicazioni generali di sicurezza | 6 | 5.5.1 | Riconoscimento pentola..... | 21 |
| 2.4 | Avvertenze di sicurezza montaggio..... | 7 | 5.5.2 | Selezionare la zona cottura | 21 |
| 2.4.1 | Avvertenze di sicurezza montaggio aspiratore per piano cottura | 8 | 5.5.3 | Impostare i livelli di potenza per una zona cottura | 21 |
| 2.4.2 | Avvertenze di sicurezza montaggio piani cottura | 9 | 5.5.4 | Livello power zone cottura | 22 |
| 2.5 | Avvertenze di sicurezza per l'uso | 9 | 5.5.5 | Timer zone cottura | 22 |
| 2.5.1 | Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura..... | 11 | 5.5.6 | Funzione pausa | 22 |
| 2.5.2 | Avvertenze di sicurezza uso piani cottura | 12 | 5.5.7 | Funzione mantenimento calore variabile..... | 23 |
| 2.6 | Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura | 13 | 5.5.8 | Funzione bridge..... | 23 |
| 2.6.1 | Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per aspiratori per piani cottura | 13 | 5.5.9 | Funzione bridge automatica | 23 |
| 2.6.2 | Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per piani cottura..... | 14 | 5.5.10 | Spegnimento della zona cottura..... | 24 |
| 2.7 | Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi | 14 | 5.6 | Dispositivi di sicurezza | 24 |
| 2.8 | Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento | 14 | 5.6.1 | Protezione bambini | 24 |
| | | | 5.6.2 | Blocco pulizia | 24 |
| | | | 5.6.3 | Indicatore di calore residuo..... | 24 |
| | | | 5.6.4 | spegnimento di sicurezza automatico | 24 |
| | | | 5.6.5 | Protezione da surriscaldamento | 24 |
| 3 | Dati tecnici | 16 | 6 | BORA Assist | 25 |
| 3.1 | Dimensioni apparecchio PUXA2/R..... | 16 | 6.1 | Stoviglie | 25 |
| 3.2 | Dimensioni apparecchio PUXU2/R..... | 17 | 6.2 | BORA Assist | 25 |
| | | | 6.3 | Attivare BORA Assist..... | 25 |
| | | | 6.3.1 | Regolazione del programma di cottura..... | 25 |
| | | | 6.3.2 | Fry - frittura a temperatura precisa | 25 |
| | | | 6.3.3 | Boil - bollire l'acqua..... | 25 |
| | | | 6.3.4 | Regolazione del timer zone cottura | 25 |
| | | | 6.4 | Interruzione e annullamento dell'Assist BORA | 26 |
| | | | 6.5 | Sequenza di un Assist BORA | 26 |
| | | | 6.5.1 | Aumentare il tempo..... | 26 |
| 4 | Descrizione apparecchio | 17 | 7 | Menu cliente | 26 |
| 4.1 | Descrizione tipo | 17 | 7.1 | Voce menu Con: Connectivity..... | 26 |
| 4.2 | Descrizione del sistema | 17 | 7.2 | Voce di menu 1: volume dei segnali acustici | 26 |
| 4.2.1 | Struttura | 17 | 7.2.1 | Concetto acustico | 27 |
| 4.2.2 | Pannello di comando | 18 | 7.3 | Voce di menu 2: Protezione bambini..... | 27 |
| 4.2.3 | Display 7 segmenti | 18 | 7.4 | Voce di menu 3: Visualizzare lo stato del filtro e resettare la spia di manutenzione del filtro | 27 |
| 4.2.4 | Concetto luminosità | 18 | 7.5 | Voce di menu 4: durata della funzione di spegnimento automatico ritardato..... | 27 |
| 4.3 | Principio di funzionamento aspiratore per piano cottura..... | 18 | 7.6 | Voce di menu 5: velocità di reazione delle aree tattili | 27 |
| 4.4 | Principio di funzionamento piano cottura a induzione | 19 | | | |
| 5 | Funzioni e uso | 19 | | | |
| 5.1 | Istruzioni generali di utilizzo..... | 19 | | | |
| 5.2 | Comando tattile | 19 | | | |
| 5.3 | Comandare il sistema..... | 20 | | | |
| 5.3.1 | Accensione/spegnimento | 20 | | | |
| 5.3.2 | Contaminuti breve | 20 | | | |
| 5.3.3 | Funzione Recovery..... | 20 | | | |
| 5.4 | Funzioni aspiratore per piano cottura | 20 | | | |

| | | | | | |
|-----------|---|-----------|-----------|---|-----------|
| 7.7 | Voce di menu 6: Test LED..... | 28 | 10.7.7 | Dimensioni di montaggio variante di montaggio B | 39 |
| 7.8 | Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente | 28 | 10.8 | Preparare l'apparecchio | 39 |
| 7.9 | Voce di menu 8: Visualizzare versione di software/hardware | 28 | 10.9 | Montaggio dei piani cottura | 39 |
| 7.10 | Voce di menu 9: spegnimento di sicurezza automatico | 28 | 10.9.1 | Inserire il piano cottura | 39 |
| 7.11 | Voce di menu 0: ripristinare le impostazioni di fabbrica | 28 | 10.9.2 | Fissare il piano cottura | 40 |
| | | | 10.9.3 | Collegare il canale aspirante | 40 |
| | | | 10.9.4 | Realizzare la connessione parete posteriore solo con variante filtrante A | 41 |
| | | | 10.9.5 | Utilizzare filtro al carbone attivo solo con variante filtrante | 41 |
| 8 | Pulizia e cura | 28 | 10.10 | Eeguire il collegamento alla rete elettrica.. | 41 |
| 8.1 | Detergenti | 29 | 10.11 | Prima messa in funzione | 42 |
| 8.2 | Cura | 29 | 10.11.1 | Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza... | 42 |
| 8.3 | Pulizia del piano cottura | 29 | 10.11.2 | Voce di menu B: Configurazione del sistema di aspirazione | 43 |
| 8.4 | Pulire l'aspiratore per piano cottura | 29 | 10.11.3 | Voce di menu C: Gestione power | 43 |
| 8.4.1 | Pulire la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox | 29 | 10.11.4 | Voce di menu D: Modalità demo | 43 |
| 8.4.2 | Rimuovere i fluidi nell'apparecchio | 30 | 10.11.5 | Controllo delle funzionalità | 43 |
| 8.5 | Pulizia alloggiamento condotta aria | 30 | 10.12 | Sigillare l'apparecchio | 44 |
| 8.6 | Sostituzione filtro antiodori | 31 | 10.13 | Consegna all'utente | 44 |
| 9 | Risoluzione dei guasti | 33 | 11 | Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento | 44 |
| 10 | Montaggio | 34 | 11.1 | Messa fuori esercizio | 44 |
| 10.1 | Indicazioni generali di montaggio | 34 | 11.2 | Smontaggio | 44 |
| 10.1.1 | Uso contemporaneo dell'aspiratore per piano cottura nella variante aspirante con un sistema di combustione che necessita di aria dipendente dall'ambiente | 34 | 11.3 | Smaltimento nel rispetto dell'ambiente | 44 |
| 10.2 | Materiale in dotazione | 34 | 11.3.1 | Smaltimento dell'imballaggio di trasporto | 44 |
| 10.3 | Utensileria e mezzi ausiliari | 35 | 11.3.2 | Smaltimento di accessori | 45 |
| 10.4 | Istruzioni di montaggio | 35 | 11.3.3 | Smaltimento di un apparecchio vecchio | 45 |
| 10.4.1 | Distanze di montaggio | 35 | 12 | Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio | 45 |
| 10.4.2 | Dimensioni minime mobili X Pure | 35 | 12.1 | Garanzia del produttore di BORA | 45 |
| 10.4.3 | Avvertenze per i mobili da cucina | 35 | 12.1.1 | Estensione della garanzia | 46 |
| 10.5 | Intaglio per piano di lavoro | 35 | 12.2 | Assistenza | 46 |
| 10.5.1 | Dimensioni intaglio | 35 | 12.3 | Parti di ricambio | 46 |
| 10.6 | Preparare i mobili della cucina variante aspirante | 36 | 12.4 | Accessori | 46 |
| 10.6.1 | Personalizzare i mobili della cucina | 36 | 13 | Schede tecniche dei prodotti | 47 |
| 10.6.2 | Dimensioni di montaggio | 36 | 13.1 | Scheda tecnica del prodotto PUXA2 PUXA2R - Aspiratore per piano cottura | 47 |
| 10.7 | Preparare i mobili della cucina variante filtrante | 37 | 13.2 | Scheda tecnica del prodotto X Pure - Piano cottura | 48 |
| 10.7.1 | Il ritorno dell'aria di ricircolo dal mobile della cucina | 37 | | | |
| 10.7.2 | Varianti di montaggio A e B per gli apparecchi a sistema filtrante | 37 | | | |
| 10.7.3 | Preparare i mobili da cucina per la variante di montaggio A | 37 | | | |
| 10.7.4 | Dimensioni di montaggio variante di montaggio A | 38 | | | |
| 10.7.5 | Allungare la prolunga telescopica della scatola di purificazione aria | 38 | | | |
| 10.7.6 | Preparare i mobili da cucina per la variante di montaggio B | 39 | | | |

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.

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 2009/125/CE Eco design
- Direttiva RoHS 2011/65/UE

BORA Vertriebs GmbH & Co KG dichiara che il tipo di apparecchiatura radio PUXA2, PUXA2R, PUXU2 e PUXU2R è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il dispositivo copre le bande di frequenza:

- 2,4 GHz: 100 mW max.

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti normative UK:

UK – Statement of Compliance The Product Security and Telecommunications Infrastructure (Security Requirements for Relevant Connectable Products) Regulations 2023.

Il testo completo della dichiarazione di conformità dell'UE e la Dichiarazione di conformità UK sono disponibili al seguente indirizzo internet:
<https://www.bora.com>

1.4 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

i 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
- uso con un timer esterno o un sistema di regolazione a distanza separato
- il funzionamento ad altezze superiori ai 2000 m (sopra al livello del mare)
- funzionamento in uno stato non completamente installato

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

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

È espressamente vietata ogni altra forma di utilizzo!

2.2 Persone con abilità ridotta

Bambini

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

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

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

Persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali

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

PERICOLO

Pericolo di ustione dovuto a stoviglie di cottura e cibi bollenti

Manici sporgenti dal piano di lavoro invitano ad afferrarli.

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

2.3 Indicazioni generali di sicurezza

PERICOLO

Rischio di soffocamento dovuto a parti dell'imballaggio

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

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

PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica o di lesioni a causa di superfici danneggiate

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

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

PERICOLO

Rischio di lesioni dovute a montaggio scorretto

La mancata osservanza delle istruzioni di montaggio può causare lesioni.

- ▶ L'installazione e il montaggio dell'apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- ▶ L'apparecchio può essere montato esclusivamente in assenza di tensione.
- ▶ I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Eseguire i lavori con la massima cura e prudenza.
- ▶ Prima di consegnare l'apparecchio o il sistema all'utente finale, assicurarsi che sia stato installato correttamente.

PERICOLO

Rischio di folgorazione causata da un apparecchio danneggiato

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

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

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio dovuti a un collegamento elettrico errato

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita unicamente se l'apparecchio viene collegato a un sistema di messa a terra installato a regola d'arte.

- ▶ I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Assicurarsi che questa fondamentale misura di sicurezza venga rispettata. L'apparecchio deve essere adatto alla tensione e alla frequenza locali.
- ▶ Controllare le informazioni sulla targhetta e non collegare l'apparecchio in caso di discrepanze.
- ▶ Collegare gli apparecchi alla rete elettrica soltanto dopo aver effettuato il montaggio del sistema dei canali e/o l'inserimento del filtro aria di ricircolo.
- ▶ Utilizzare soltanto i cavi di collegamento in dotazione.

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio dovuti a distanze di montaggio errate

La mancata osservanza delle distanze di montaggio può causare danni all'apparecchio e ai mobili della cucina oltre che comportare delle limitazioni delle funzioni.

- ▶ Per il montaggio osservare le distanze minime illustrate nel capitolo Montaggio.

2.4.1 Avvertenze di sicurezza montaggio 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 abitato.

- ▶ 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 lesioni per via del ventilatore in movimento

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

- ▶ Installare l'apparecchio esclusivamente in assenza di tensione.
- ▶ Prima della messa in funzione collegare il ventilatore con il sistema di canali da entrambi i lati.

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni per via del ventilatore in movimento

Per vie di conduzione dell'aria corte vi è il pericolo di accedere al vano ventilatore.

- ▶ Non penetrare mai attraverso l'uscita di aria nel vano ventilatore.
- ▶ Installare sempre il ventilatore in modo che non sia possibile un contatto attraverso l'uscita dell'aria.
- ▶ Nel caso di vie di conduzione dell'aria sotto i 900 mm tra ventilatore e uscita dell'aria predisporre una protezione.
- ▶ I filtri antiodori (filtri al carbone attivo) non sono una protezione sufficiente.

2.4.2 Avvertenze di sicurezza montaggio piani cottura

PERICOLO

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

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

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

PERICOLO

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

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

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

2.5 Avvertenze di sicurezza per l'uso

PERICOLO

Pericolo d'incendio dovuto a oli o grassi surriscaldati

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni causato da apparecchi bollenti

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni dovute a interruzione di corrente

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni e di incendio dovuto ad oggetti bollenti

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

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

ATTENZIONE

Danneggiamento dovuto a stoviglie di cottura bollenti

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

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

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio

L'uso errato può danneggiare l'apparecchio.

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

2.5.1 Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura

PERICOLO

Pericolo di vita dovuto a intossicazione da fumo

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di incendio causato dalla flambatura delle pietanze

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

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

ATTENZIONE

Danni dovuti all'aspirazione di oggetti o carta

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

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

ATTENZIONE

Danni dovuti a depositi di grasso e impurità

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

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

ATTENZIONE

Maggiore umidità dell'aria

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

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

2.5.2 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.
- ▶ Utilizzate BORA Assist solo sotto supervisione e con le pentole destinate a questo scopo.

PERICOLO

Pericolo di esplosione derivante da liquidi infiammabili

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni dovute alla fuoriuscita di liquidi bollenti

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

- ▶ Monitorare tutti i processi di cottura.
- ▶ Evitare la fuoriuscita dei liquidi di cottura.
- ▶ Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- ▶ Utilizzate BORA Assist solo sotto supervisione e con le pentole destinate a questo scopo.

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni causate dal vapore bollente

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

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

ATTENZIONE

Danni causati da cibi contenenti zucchero e sale

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

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

ATTENZIONE

Irradiazione elettromagnetica

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

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

2.6 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".

2.6.1 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 aprendo la copertura dell'alloggiamento inferiore

Quando il ventilatore è in funzione c'è il pericolo di lesioni.

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

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.

2.6.2 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.

2.7 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.

2.8 Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento

⚠ PERICOLO

Pericolo di lesioni dovute allo smontaggio

La mancanza di competenza può causare lesioni durante lo smontaggio.

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

PERICOLO

Con un disinserimento errato sussiste il rischio di folgorazione

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

- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- ▶ Accertarsi dell'assenza di tensione nell'apparecchio con l'ausilio di un apparecchiatura di misurazione omologata.
- ▶ Evitare di toccare i contatti liberi sull'unità elettronica perché possono contenere carica residua.

PERICOLO

Rischio di folgorazione dovuto a carica residua

I componenti dell'apparecchio possono presentare carica residua e causare una folgorazione.

- ▶ Non toccare i contatti liberi.

3 Dati tecnici

| Parametri | Valore |
|---|--|
| Tensione di collegamento polifase | 380 - 415 V 2N / 3N |
| Tensione di collegamento monofase | 220 - 240 V |
| Frequenza | 50 - 60 Hz |
| Massima potenza assorbita | 7600 W (4400 W / 3600 W) |
| Fusibile / collegamento alla rete trifase | 3 x 16 A |
| Fusibile / collegamento alla rete bifase | 2 x 16 A |
| Fusibile / collegamento alla rete monofase | 1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A) |
| Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza) | 830 x 515 x 199 mm |
| Peso (incl. accessori/imballaggio) | 23,8 kg (PUXA2, PUXA2R) 25,5 kg (PUXU2, PUXU2R) |
| Piano cottura | |
| Materiale superficie | Vetroceramica |
| Livelli di potenza piano cottura | 1 - 9, P |
| Dimensioni zona cottura anteriore | 230 x 230 mm |
| Potenza zona cottura anteriore | 2100 W |
| Potenza livello power zona cottura anteriore | 3000 W |
| Dimensioni zona cottura posteriore | 230 x 230 mm |
| Potenza zona cottura posteriore | 2100 W |
| Potenza livello power zona cottura posteriore | 3000 W |
| Sistema aspirante | |
| Livelli di potenza aspiratore per piano cottura | 1 - 9, P |
| Raccordo aspirante | BORA Ecotube |
| Funzionamento filtrante | |
| Livelli di potenza aspiratore per piano cottura | 1 - 9, P |
| Dimensioni apertura di sfianto (L x H) | 445 x 137 mm |
| Durata utile filtro al carbone attivo | 150 h (1 anno) |

Tab. 3.1 Dati tecnici X Pure

3.1 Dimensioni apparecchio PUXA2/R

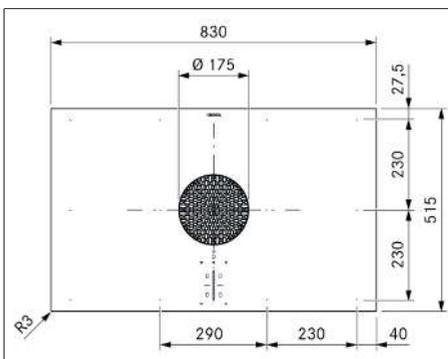


Fig. 3.1 PUXA2/R dimensioni apparecchio vista dall'alto

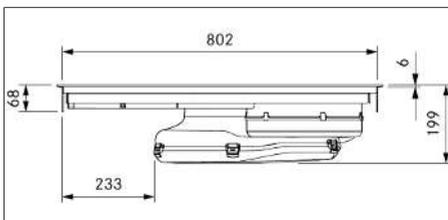


Fig. 3.2 PUXA2/R dimensioni apparecchio vista frontale

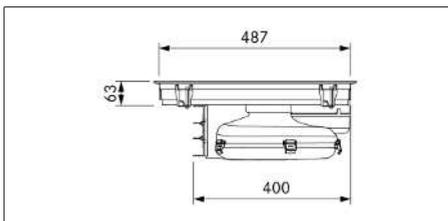


Fig. 3.3 PUXA2/R dimensioni apparecchio vista laterale

3.2 Dimensioni apparecchio PUXU2/R

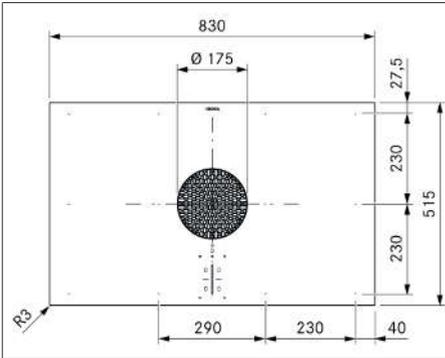


Fig. 3.4 PUXU2/R dimensioni apparecchio vista dall'alto

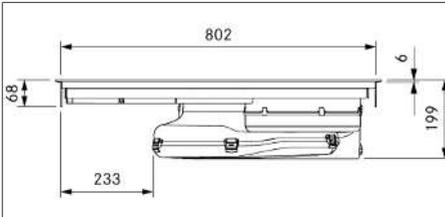


Fig. 3.5 PUXU2/R dimensioni apparecchio vista frontale

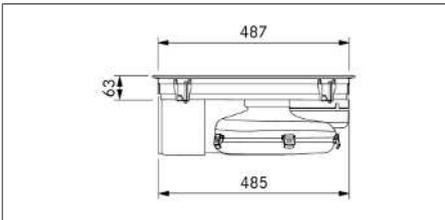


Fig. 3.6 PUXU2/R dimensioni apparecchio vista laterale

4 Descrizione apparecchio

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

4.1 Descrizione tipo

| Tipo | Definizione lunga |
|-------|--|
| PUXA2 | X Pure piano cottura a induzione "FULL" con aspiratore per piano cottura integrato - aspirante |

| Tipo | Definizione lunga |
|--------|--|
| PUXA2R | X Pure Rough piano cottura a induzione "FULL" con aspiratore per piano cottura integrato - aspirante |
| PUXU2 | X Pure piano cottura a induzione "FULL" con aspiratore per piano cottura integrato - filtrante |
| PUXU2R | X Pure Rough piano cottura a induzione "FULL" con aspiratore per piano cottura integrato - filtrante |

Tab. 4.1 Descrizione tipo

4.2 Descrizione del sistema

4.2.1 Struttura

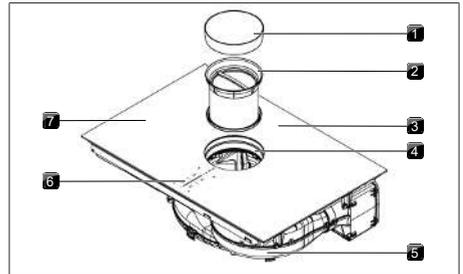


Fig. 4.1 Struttura

- | | |
|-------------------------|---|
| [1] Bocchetta d'entrata | [2] Filtro per i grassi in acciaio inox |
| [3] Piano cottura | [4] Apertura di immissione aria |
| [5] Ventilatore | [6] Pannello di comando |
| [7] Zona cottura (4) | |

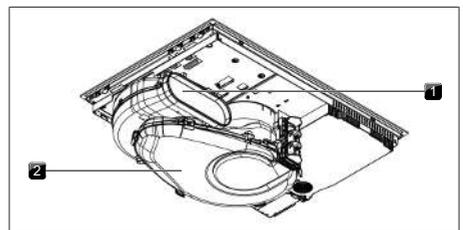


Fig. 4.2 Vista da dietro variante aspirante

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| [1] Apertura di sfiatione | [2] Alloggiamento condotta aria |
|---------------------------|---------------------------------|

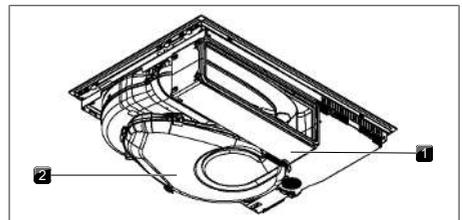


Fig. 4.3 Vista da dietro variante filtrante

- [1] Scatola di purificazione aria [2] Alloggiamento condotta aria

4.2.2 Pannello di comando

L'apparecchio si comanda attraverso un pannello di comando tattile centrale.

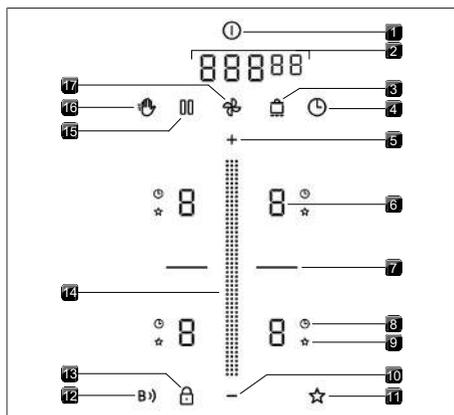


Fig. 4.4 Pannello di comando

- [1] Pulsante accensione [2] display multifunzione
 [3] Pulsante mantenimento calore [4] contaminuti breve
 [5] Pulsante Più [6] Display zona cottura
 [7] Pulsante bridge [8] Display timer zone cottura
 [9] Display Assist [10] Pulsante Meno
 [11] Pulsante Assist [12] Pulsante Connect
 [13] Pulsante protezione bambini [14] slider
 [15] Pulsante pausa [16] Pulsante pulizia
 [17] Pulsante ventilatore

4.2.3 Display 7 segmenti

Display multifunzione

| Indicatore | Significato |
|------------|---|
| I-9 | Livelli di potenza |
| P | Livello power |
| □ | Inattivo |
| R | Sistema di aspirazione automatica |
| □ | Funzione di spegnimento automatico ritardato |
| F | Spia di manutenzione del filtro |
| □□□□ | Indicatore del tempo (minuti ^{secondi}) |
| ad es. E | codice errore |

Tab. 4.2 Significato display 7 segmenti

Display zona cottura

| Indicatore | Significato |
|------------|---|
| I-9 | Livello di potenza |
| P | Livello power |
| - | Funzione mantenimento calore 1 |
| - | Funzione mantenimento calore 2 |
| - | Funzione mantenimento calore 3 |
| □ | riconoscimento pentola |
| □ | Inattivo |
| H | Indicazione calore residuo (la zona cottura è spenta, ma ancora bollente) |
| E | Errore |

Tab. 4.3 Significato display 7 segmenti

4.2.4 Concetto luminosità

La luminosità degli indicatori viene adattata automaticamente dall'apparecchio in base alla specifica situazione d'uso. Le funzioni non disponibili sono nascoste e quelle inattive sono oscurate.

4.3 Principio di funzionamento aspiratore per piano cottura

L'aspiratore per piano cottura viene messo in funzione come sistema aspirante o come sistema filtrante.

Modalità operativa aspirante

Il vapore di cottura viene convogliato all'aperto attraverso il ventilatore nel sistema di canalizzazione.

Modalità operativa filtrante

I vapori di cottura vengono convogliati nel filtro a carboni attivi attraverso la ventola. Il filtro al carbone attivo lega le sostanze odoranti che si formano durante il processo di cottura. L'aria purificata viene rilasciata nuovamente nella stanza.

Per motivi di natura igienica e sanitaria è necessario sostituire il filtro al carbone attivo negli intervalli consigliati (Pulizia e cura).

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

4.4 Principio di funzionamento piano 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 con sufficiente diametro).

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.

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

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

Tab. 4.4 Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

Stoviglie idonee

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

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

| Apparecchio | Zona cottura | Diametro minimo per il fondo delle stoviglie di cottura |
|-------------|--------------|---|
| X Pure | anteriore | 120 mm |
| | posteriore | 120 mm |

Tab. 4.5 Diametro minimo per stoviglie di cottura

► Collocare il tegame direttamente a contatto con la vetroceramica (senza basi o simili).

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

i Il fondo delle stoviglie di cottura non può avere alcuna bombatura, scanalatura affilata e bordi affilati. Con la bombatura del fondo non si riesce a riconoscere la stoviglia di cottura o si può surriscaldare. Scanalature o bordi affilati potrebbero graffiare la superficie del piano cottura.

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).

5 Funzioni e uso

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

i L'apparecchio può essere messo in funzione solo se sono montati la valvola sostituzione filtro, il filtro per i grassi in acciaio inox e la bocchetta d'entrata (per la variante filtrante anche il filtro al carbone attivo).

5.1 Istruzioni generali di utilizzo

L'apparecchio si comanda attraverso un pannello di comando centrale. Il pannello di comando è dotato di aree tattili e zone di visualizzazione. Queste permettono di controllare l'apparecchio con il dito, mediante tocchi (comando tattile) e movimenti di sfregamento (comando slider).

5.2 Comando tattile

Il sistema riconosce diversi comandi tattili.

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

Tab. 5.1 Comando tattile

5.3 Comandare il sistema

5.3.1 Accensione/spengimento

► Premere a lungo sul pulsante di accensione .
Dopo aver avviato il sistema compare il display standard:

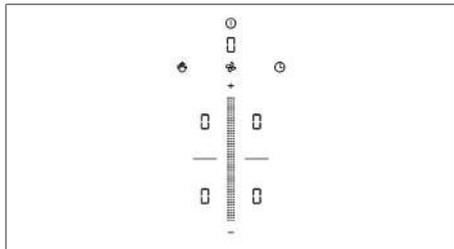


Fig. 5.1 Display standard dopo l'accensione

 Quando la protezione bambini è attiva dopo l'avvio del sistema si illumina il pulsante di blocco .

5.3.2 Contaminuti breve

Il contaminuti breve emette un segnale acustico e visuale allo scadere del periodo di tempo impostato (funzione di un contaminuti).

Attivare il contaminuti breve

► Tocco sul pulsante contaminuti breve .

Sul display multifunzionale viene visualizzato il tempo (0000).

impostazione del tempo

► Impostare il tempo desiderato:

| comando | Selezione in h./min./sec. | |
|----------|--|--|
| Tocco su | 0000 | |
| Comando | Aumentare il tempo | Ridurre il tempo |
| Tocco su |  |  |
| Slide |  verso l'alto |  verso il basso |

Tab. 5.2 impostazione del tempo

Avviare il contaminuti breve

► Tocco sul pulsante contaminuti breve .

Il tempo impostato comincia a scorrere. Nel display multifunzione viene visualizzato il tempo residuo rimanente.

Tempo terminato

Negli ultimi 10 secondi del countdown il tempo residuo viene visualizzato con precisione al secondo e lampeggiante. Una volta trascorso il tempo, viene emesso un segnale acustico.

Interrompere il contaminuti breve

► Premere a lungo sul pulsante contaminuti breve .

5.3.3 Funzione Recovery

Se il dispositivo viene spento involontariamente, le impostazioni precedentemente selezionate possono essere ripristinate entro 15 secondi utilizzando la funzione Recovery al riavvio del dispositivo.

- Riaccendere il dispositivo entro 15 secondi.
- Il pulsante di pausa lampeggia e le impostazioni precedentemente selezionate vengono oscurate.

Ripristino delle impostazioni

- Toccare il pulsante pausa .
- Le impostazioni vengono ripristinate e avviate.

Rifiutare le impostazioni

- Attendere 15 secondi.
- oppure
- Premere a lungo sul pulsante pausa .
- Compare il display standard.

5.4 Funzioni aspiratore per piano cottura

5.4.1 Livello di potenza ventilatore

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

- Toccare  o .
- regolazione tramite slider .
- Toccare una determinata posizione dello slider .

5.4.2 Livello power ventilatore

Attivando il livello power è disponibile la massima potenza di aspirazione per un periodo di tempo predefinito. Dopo 5 minuti il livello power torna automaticamente al livello di potenza 9.

Attivare il livello power ventilatore

- Tocco su  con livello di potenza 9 attivo.
- Nella spia ventilatore compare .

Disattivare il livello power ventilatore

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

5.4.3 Sistema di aspirazione automatica

La potenza dell'estrattore viene regolata automaticamente al livello di potenza più alto utilizzato per tutte le zone di cottura in funzione con un breve ritardo.

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

Tab. 5.3 Potenza di aspirazione con il sistema di aspirazione automatica attivo

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

- ▶ Tocco il pulsante ventilatore .
- Compare **F**.

Disattivare il sistema di aspirazione automatica:

- ▶ Scorrere su un livello di potenza del ventilatore, oppure
- ▶ Tocco il pulsante ventilatore .

5.4.4 Spegnerne il ventilatore

Spegnerne il ventilatore

- ▶ Scorrere verso il basso fino al livello di potenza 0, oppure
- ▶ Toccare  fino al livello di potenza 0, oppure
- ▶ Premere a lungo sul pulsante del ventilatore .
- Al termine dell'attività dell'aspiratore viene attivata la funzione di spegnimento automatico ritardato.

5.4.5 Funzione di spegnimento automatico ritardato

Interruzione della funzione di spegnimento automatico ritardato

- ▶ Premere a lungo sul pulsante del ventilatore .

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

5.4.6 Spia di manutenzione del filtro

La spia di manutenzione filtro dell'aspiratore per piano cottura si attiva automaticamente se è stata raggiunta la durata utile del filtro al carbone attivo (solo funzionamento filtrante).

- Nel display multifunzione compare **F**.
- Il funzionamento è ancora possibile senza alcuna restrizione.

5.5 Funzioni piano cottura

5.5.1 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  /  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.

Riconoscimento pentola permanente

L'apparecchio riconosce automaticamente le stoviglie di cottura e attiva il pannello di comando corrispondente. La selezione manuale della zona cottura viene omessa (Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente).

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

5.5.2 Selezionare la zona cottura

- ▶ Tocco sul un display zone cottura.
- Il funzionamento della zona di cottura è attivato e si possono modificare le impostazioni finché il pannello di comando non passa al display standard.

5.5.3 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura

Dopo la selezione della zona cottura, è possibile impostare il livello di potenza in 3 modi diversi:

- ▶ Scorrere fino al livello di potenza desiderato, oppure
- ▶ Tocco su una determinata posizione dello slider, oppure
- ▶ Tocco  o .

Se necessario ripetere il procedimento per mettere in funzione altre zone cottura.

-  Il livello di potenza impostato viene visualizzato nel rispettivo display zona cottura.

- i** Cinque secondi dopo aver effettuato una modifica del livello di potenza il display del pannello di comando ritorna automaticamente al display standard.

5.5.4 Livello power zone cottura

Attivando il livello power per una zona cottura è disponibile la massima potenza della zona cottura. Dopo 5 minuti il livello power torna automaticamente al livello di potenza 9. Per la seconda zona cottura sullo stesso lato viene ridotta la potenza massima temporaneamente.

- i** Se viene selezionato un livello di potenza troppo alto per la seconda zona cottura, nell'altra zona cottura tornerà automaticamente il livello power.

Attivazione del livello power di una zona cottura

- ▶ Tocco su **+** con livello di potenza 9 attivo.
- Sul display zone cottura compare **P**.

Interrompere il livello power

- ▶ Impostare un altro livello di potenza

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

5.5.5 Timer zone cottura

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

Attivazione timer zone cottura

Prerequisito: La zona di cottura è attiva (livello di potenza è impostato).

- ▶ Tocco sul pulsante timer **⌚**.
- Sul display multifunzionale viene visualizzato il tempo (□□□□).

impostazione del tempo

- ▶ Impostare il tempo desiderato:

| comando | Selezione in h./min./sec. | |
|----------|---------------------------|------------------|
| Tocco su | □□□□ | |
| Comando | Aumentare il tempo | Ridurre il tempo |

| comando | Selezione in h./min./sec. | |
|----------|---------------------------|-------------------------|
| Tocco su | + | - |
| Slide | ⏮ verso l'alto | ⏭ verso il basso |

Tab. 5.4 impostazione del tempo

Avviare il timer

- ▶ Tocco sul pulsante timer lampeggiante **⌚**.
- Il tempo impostato comincia a scorrere. Nel display multifunzione viene visualizzato il tempo residuo rimanente.

Visualizzazione tempo residuo

- ▶ Tocco sul display zona cottura con timer zone cottura attivo.
- Il tempo residuo viene visualizzato sul display multifunzione.

Modificare timer attivo

- ▶ Tocco sul display zona cottura con timer zone cottura attivo.
- ▶ Tocco sul pulsante timer **⌚**.
- Il timer zone cottura viene arrestato.
- Il tempo residuo viene visualizzato lampeggiante.
- ▶ Modificare il tempo impostato e avviare nuovamente il timer zone cottura.

Multi-timer

- ▶ Ripetere la procedura con le altre zone di cottura.

Interruzione del timer

- ▶ Tocco sul display zona cottura con timer zone cottura attivo.
- ▶ Premere a lungo sul pulsante timer **⌚**.

Tempo terminato

Negli ultimi 10 secondi del countdown il tempo residuo viene visualizzato con precisione al secondo e lampeggiante.

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e la zona cottura viene automaticamente disattivata (= livello di potenza **□**).

5.5.6 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.

- i** 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

- ▶ Toccare il pulsante pausa .

Disattivazione funzione pausa

- ▶ Premere a lungo sul pulsante pausa .

5.5.7 Funzione mantenimento calore variabile

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

| Livello mantenimento calore | Simbolo | Temperatura |
|-----------------------------|---------|-------------|
| 1 (sciogliere) | — | ≈ 40 °C |
| 2 (Mantenimento in caldo) | — | ≈ 75 °C |
| 3 (sobbollire) | — | ≈ 95 °C |

Tab. 5.5 Livelli mantenimento calore

- i** In pratica le temperature dei livelli mantenimento calore possono variare leggermente perché sono influenzate da diversi fattori.
- i** La funzione è progettata per l'uso con il coperchio per stoviglie. Per rispettare le temperature indicate, occorre utilizzare un coperchio per stoviglie.

Attivare la funzione mantenimento calore

- ▶ Selezionare la zona cottura
- ▶ Toccare il pulsante livello mantenimento calore .

Alzare o ridurre il livello mantenimento calore

- ▶ Scorrere fino al livello di mantenimento calore desiderato.

oppure

- ▶ Tocco su  o  fino al livello mantenimento calore desiderato.
- ▶ Tocco sul pulsante mantenimento calore  per confermare.

Disattivare la funzione mantenimento calore

- ▶ Tocco sul display zone cottura corrispondente.
- ▶ Premere a lungo sul pulsante di mantenimento calore .

oppure

- ▶ Scorrere completamente verso il basso (livello di potenza 0).
- La funzione mantenimento calore viene disattivata.

5.5.8 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.

- i** Se le due zone cottura sono attive prima dell'attivazione della funzione bridge verrà ripreso il livello di potenza più basso. Se sono attivi i timer delle zone cottura il timer bridge adotterà il valore di timer inferiore.

- i** La funzione bridge viene terminata e le zone di cottura vengono disattivate se per 10 secondi non viene riconosciuta in nessuna o solo su una delle due zone di cottura una stoviglia di cottura idonea (riconoscimento pentola).

Attivazione funzione bridge

- ▶ Tocco sul pulsante bridge
- I display di entrambe le zone cottura indicano lo stesso livello di potenza.
- Vengono adottate le funzioni aggiuntive delle zone cottura attive (doppio indicatore).

Disattivazione funzione bridge

- ▶ Premere a lungo sul pulsante bridge.
- oppure
- ▶ Premere a lungo uno dei due display zone cottura.
 - I livelli di potenza vengono portati a 0.
 - Se un timer zone cottura era attivo verrà disattivato.

5.5.9 Funzione bridge automatica

Se viene poggiata una stoviglia sufficientemente grande su due zone cottura situate una dietro l'altra queste vengono automaticamente combinate formando una grande superficie di cottura.

- i** Con l'attivazione del riconoscimento pentola permanente (Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente), si attiva anche la funzione bridge automatica.

5.5.10 Spegnimento della zona cottura

- ▶ Selezionare la zona cottura
- ▶ Impostazione del livello di potenza 0 oppure
- ▶ Premere a lungo sul display zona cottura

5.6 Dispositivi di sicurezza

5.6.1 Protezione bambini

La protezione bambini impedisce l'accensione involontaria o non autorizzata degli apparecchi. Se la protezione bambini è attiva dopo l'avvio del sistema si illuminerà il pulsante di blocco .

Attivazione/disattivazione permanente della protezione bambini

(v. "7 Menu cliente")

Disattivare la protezione bambini per un processo di cottura

- ▶ Premere a lungo sul pulsante di blocco .

5.6.2 Blocco pulizia

Il blocco pulizia blocca il pannello di comando. Se non viene rilevato alcun movimento di pulizia attraverso il pannello di controllo per 5 secondi, il blocco pulizia si disattiva automaticamente.

Attivare il blocco pulizia

- ▶ Tocco sul pulsante pulizia .

Disattivare il blocco pulizia prima

- ▶ Premere a lungo il pulsante pulizia .

5.6.3 Indicatore di calore residuo

Se una zona cottura è ancora bollente dopo lo spegnimento c'è il rischio di bruciature e di incendio.

- ▶ Non toccare le zone cottura bollenti.
 - ▶ Non appoggiare oggetti sulle zone cottura bollenti.
- Dopo un periodo di raffreddamento adeguato (temperatura < 55 °C) la spia si spegne.

5.6.4 spegnimento di sicurezza automatico

Aspiratore per piano cottura

L'aspiratore per piano cottura dopo 120 min. senza immissioni o modifiche del livello di potenza passa alla modalità automatica.

Piani cottura

Ogni zona cottura viene spenta automaticamente dopo un periodo di funzionamento predefinito senza modifica del livello di potenza. La durata fino allo spegnimento di sicurezza automatico può essere impostata nel menu cliente.

| livello di potenza | Spegnimento di sicurezza automatico dopo h.:min. | | |
|--------------------|--|-----------|-----------|
| | Livello 1 | Livello 2 | Livello 3 |
| 1 | 12:00 | 8:24 | 6:00 |
| 2 | 10:00 | 6:24 | 4:00 |
| 3 | 9:00 | 5:12 | 2:30 |
| 4 | 8:00 | 4:12 | 2:00 |
| 5 | 6:00 | 3:18 | 1:30 |
| 6 | 4:00 | 2:12 | 1:00 |
| 7 | 4:00 | 2:12 | 1:00 |
| 8 | 3:00 | 1:48 | 0:45 |
| 9 | 2:00 | 1:18 | 0:30 |
| P | 0:05 | 0:05 | 0:05 |

Tab. 5.6 Spegnimento di sicurezza automatico per livelli di potenza

| Livello mantenimento calore | Spegnimento di sicurezza automatico dopo h.:min. | | |
|---|--|-----------|-----------|
| | Livello 1 | Livello 2 | Livello 3 |
|  | 12:00 | 8:00 | 4:00 |

Tab. 5.7 Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di mantenimento calore

5.6.5 Protezione da surriscaldamento

In caso di surriscaldamento la potenza del piano cottura viene ridotta e l'apparecchio si spegne del tutto. La protezione da surriscaldamento si attiva se:

- 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 attivato.
- 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.

6 BORA Assist

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

I BORA Assist sono programmi progettati per piatti o procedimenti di cottura specifici e danno supporto durante la cottura.

6.1 Stoviglie

Gli Assist BORA sono pensati appositamente per le pentole BORA Assist, che sono contrassegnate dall'icona Assist . Le pentole BORA Assist sono disponibili presso il vostro rivenditore di fiducia oppure nello shop BORA attraverso il sito www.mybora.com.

- ▶ Utilizzare all'avvio del BORA Assist solo stoviglie e acqua a temperatura ambiente.

6.2 BORA Assist

Sono disponibili 2 funzioni Assist sul dispositivo:

- Fry - frittura a temperatura precisa
- Boil - bollitura dell'acqua

6.3 Attivare BORA Assist

È possibile utilizzare al massimo un Assist per lato dell'apparecchio.

- Nella zona di cottura desiderata non può essere visualizzato il calore residuo.
- ▶ Tocco sul display zone cottura desiderata
- ▶ Tocco sul pulsante Assist .
- ▶ Utilizzare lo slider o i pulsanti +/- per selezionare l'Assist desiderato.
- ▶ Toccare il pulsante Assist  per confermare la selezione.
- L'icona dell'Assist viene visualizzata  sul display della zona di cottura e accanto ad essa.
- L'animazione del riscaldamento viene riprodotta nello slider o  lampeggia nel display della zona di cottura.
- Se sono necessari processi di cottura manuali, il display della zona di cottura si accende a intermittenza. Una volta completati i processi di cottura richiesti, l'Assist deve essere confermato per continuare.
- ▶ Tocco sul display zone cottura.
- ▶ Toccare il pulsante Assist  per confermare il passo successivo

6.3.1 Regolazione del programma di cottura

Quando un Assist è attivo, il livello di potenza può essere regolato con precisione. Questo può essere corretto aumentando o abbassando di un livello.

- ▶ Tocco sul display zona cottura con l'Assist attivo.
- ▶ Regolazione fine con il cursore o  /  con il pulsante

6.3.2 Fry - frittura a temperatura precisa

Le temperature di frittura possono essere impostate con l'Assist Fry. La funzione è progettata su padelle idonee per Assist.

- ▶ Tocco sul display zona cottura con il programma attivo.
- ▶ Imposti la temperatura di frittura desiderata utilizzando il cursore  o  /  con il pulsante.
- La temperatura viene visualizzata in °C sul display multifunzionale.
-  lampeggia sul display della zona di cottura fino a quando viene raggiunta per la prima volta la temperatura desiderata e viene emesso un segnale acustico.

| Attività | Temperatura °C |
|--|----------------|
| Cuocere a vapore verdure e frutta | 120 - 140 |
| Uova fritte, omelette, uova strapazzate | 140 - 160 |
| Dolci, frittelle, blinis, pancake, crêpes, Kaiserschmarrnen | 160 - 180 |
| Arrostire la carne, grigliare le verdure, impanare i cibi (pesce, cotoletta, verdure), arrostire la frutta | 180 - 200 |
| Arrostire bistecca, gamberi, filetto di pesce, patate saltate | 200 - 220 |

Tab. 6.1 Consigli di temperatura (i dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi)

6.3.3 Boil - bollire l'acqua

- L'Assist Boil può essere utilizzato per far bollire l'acqua.
- ▶ Riempire la pentola BORA Assist adatta con acqua fino al segno Boil .
 - ▶ Avviare l'Assist Boil.
 - La zona di cottura si disattiva automaticamente quando l'acqua bolle e viene emesso un segnale acustico.

6.3.4 Regolazione del timer zone cottura

I timer zone cottura possono essere regolati manualmente.

- ▶ Tocco sul display zona cottura con Assist attivo.
- ▶ Tocco sul pulsante timer .
- ▶ Il tempo del timer può essere regolato utilizzando il cursore  o  /  con il pulsante.

6.4 Interruzione e annullamento dell'Assist BORA

Gli Assist possono sempre essere interrotti e annullati.

► Tocco sul display zona cottura con Assist attivo.

► Premere a lungo sul pulsante Assist .

oppure

► Premere a lungo sul display zona cottura.

6.5 Sequenza di un Assist BORA

A seconda del BORA Assist, questi vengono disattivati al termine del timer o devono essere annullati manualmente.

6.5.1 Aumentare il tempo

Una volta terminato l'Assist, è possibile prolungarlo manualmente.

► Tocco sul display della zona di cottura in cui la funzione Assist è terminata.

- Sul display multifunzionale viene suggerito il timer zone cottura per 1 minuto.

- Il timer zone cottura può essere regolato manualmente.

► Toccare il pulsante Assist .

- L'Assist viene prolungato.

7 Menu cliente

Richiamare il menu cliente

Prerequisito: L'apparecchio è acceso, tutte le zone cottura e l'aspiratore per piano cottura sono inattivi e non è presente calore residuo.

► Premere a lungo il display multifunzione.

Navigazione menu cliente

Navigare alla voce di menu successiva:

► Tocco sul display multifunzione.

- Le impostazioni effettuate vengono acquisite automaticamente al cambio a un'altra voce di menu o quando si chiude il menu.

Terminare il menu cliente

► Premere a lungo il display multifunzione.

oppure

► Premere a lungo sul pulsante d'accensione .

- Il menu viene chiuso e l'apparecchio si spegne.

Panoramica menu cliente

| Voce di menu/Definizione/Selezione | Impostazione di fabbrica |
|---|--------------------------|
| Con Connectivity | Off |
| 1 Volume dei segnali acustici (0- 9) | 0 |
| 2 Protezione bambini (On/Off) | Off |
| 3 Visualizzare lo stato del filtro (resettare la spia di manutenzione del filtro) | |
| 4 Durata della funzione di spegnimento automatico ritardato (10, 15, 20 min) | 20 min |
| 5 Velocità di reazione delle aree tattili (1 lenta, 2 media, 3 veloce) | |
| 6 Test LED | |
| 7 Riconoscimento pentola permanente | Off |
| 8 Versione di software/hardware | |
| 9 Spegnimento di sicurezza automatico (1 lungo, 2 medio, 3 breve) | |
| 0 ripristinare le impostazioni di fabbrica | |

Tab. 7.1 Panoramica menu cliente

7.1 Voce menu Con: Connectivity

La funzione Connectivity può essere attivata o disattivata in modo permanente.

► Tocco sulla parte superiore dello slider  per attivare.

► Tocco sulla parte inferiore dello slider  per disattivare.

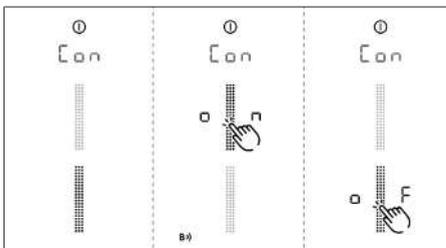


Fig. 7.1 Voce menu Con: Connectivity

7.2 Voce di menu 1: volume dei segnali acustici

Si possono impostare diversi livelli di volume dei toni di segnalazione. I toni di segnalazione importanti per la sicurezza rimangono invariati.

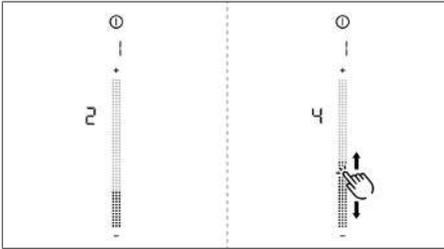


Fig. 7.2 Voce di menu 1: volume dei segnali acustici

7.2.1 Concetto acustico

Il sistema distingue tra diversi segnali acustici:

| Segnale acustico | Scopo |
|-----------------------------|---------------------------|
| Singolo tono breve (0,25 s) | Conferma di una selezione |
| Sequenza beep | Interazione necessaria |

Tab. 7.2 Concetto acustico

7.3 Voce di menu 2: Protezione bambini

La protezione bambini può essere attivata o disattivata in modo permanente.

- ▶ Tocco sulla parte superiore dello slider  per attivare.
- ▶ Tocco sulla parte inferiore dello slider  per disattivare.

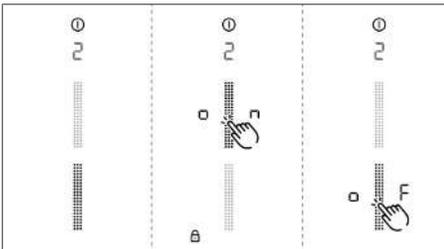


Fig. 7.3 Voce di menu 2: Protezione bambini

7.4 Voce di menu 3: Visualizzare lo stato del filtro e resettare la spia di manutenzione del filtro

- ▶ Premere a lungo su .
 - Lo stato del filtro viene resettato al 100%.
 - La spia di manutenzione del filtro  non viene più visualizzata all'accensione.

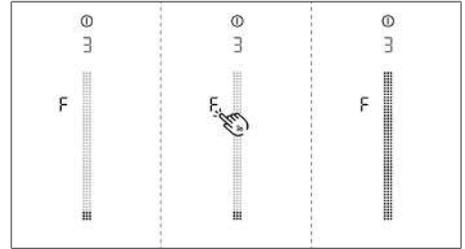


Fig. 7.4 Voce di menu 3: Ripristinare lo stato del filtro e la spia di manutenzione del filtro

7.5 Voce di menu 4: durata della funzione di spegnimento automatico ritardato

Possono essere selezionati 3 tempi:
20 minuti / 15 minuti / 10 minuti

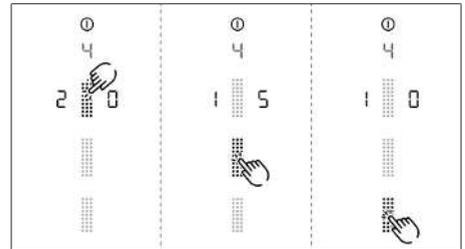


Fig. 7.5 Voce di menu 4: Selezionare la durata della funzione di spegnimento automatico ritardato

7.6 Voce di menu 5: velocità di reazione delle aree tattili

- ▶ Selezionare la velocità di reazione desiderata.
 - Velocità di reazione : lenta
 - Velocità di reazione : media
 - Velocità di reazione : veloce

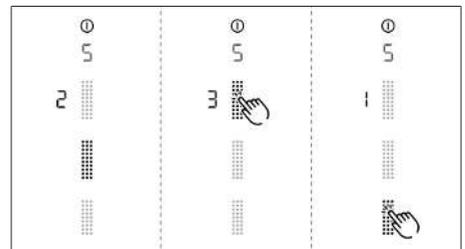


Fig. 7.6 Voce di menu 5: Velocità di reazione

7.7 Voce di menu 6: Test LED

- ▶ Tocco sulla parte dello slider .
- La luminosità di tutti gli indicatori è del 50%.
- ▶ Tocco su un indicatore a piacere.
- L'indicatore selezionato viene visualizzato per il test per 1 secondo con una luminosità del 100%.

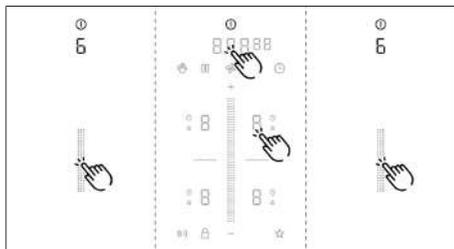


Fig. 7.7 Voce di menu 6: Test LED

Terminare test LED:

- ▶ Premere a lungo il display multifunzione.
- Dopo 5 secondi senza comandi il test LED viene terminato automaticamente.

7.8 Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente

Attivare o disattivare il riconoscimento pentola permanente.

- ▶ Tocco sulla parte superiore dello slider  per attivare.
- ▶ Tocco sulla parte inferiore dello slider  per disattivare.

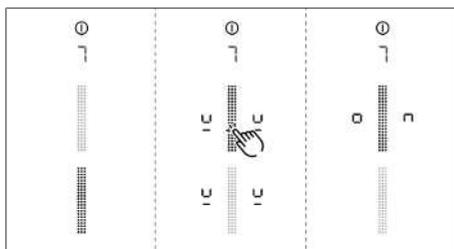


Fig. 7.8 Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente

7.9 Voce di menu 8: Visualizzare versione di software/hardware

La versione di software/hardware viene visualizzata attraverso i 4 display delle zone di cottura.

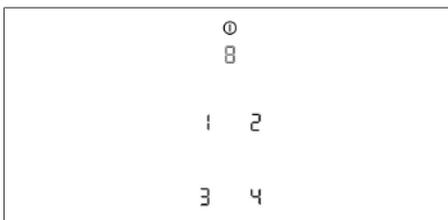


Fig. 7.9 Voce di menu 8: Versione di software/hardware

7.10 Voce di menu 9: spegnimento di sicurezza automatico

È possibile selezionare il lasso di tempo (livello) fino allo spegnimento di sicurezza automatico delle zone cottura.

- Livello 1: lungo lasso di tempo fino allo spegnimento di sicurezza automatico
- Livello 2: medio lasso di tempo fino allo spegnimento di sicurezza automatico (impostazione di fabbrica)
- Livello 3: breve lasso di tempo fino allo spegnimento di sicurezza automatico

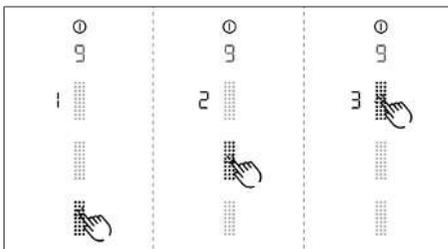


Fig. 7.10 Voce di menu 9: Spegnimento di sicurezza automatico

7.11 Voce di menu 0: ripristinare le impostazioni di fabbrica

-  Con la voce di menu 0 vengono ripristinate tutte le impostazioni di fabbrica nel menu cliente.

Ripristinare le impostazioni di fabbrica (Reset)

- ▶ Premere a lungo l'area slider .
- Al termine del reset l'apparecchio si spegne.

8 Pulizia e cura

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").
- ▶ Per evitare di farsi male, durante la pulizia e cura accertarsi che il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura siano completamente spenti e raffreddati.
- ▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura:

| Componenti | Cicli di pulizia e manutenzione |
|---|--|
| Pannello di comando | Subito dopo ogni accumulo di sporco |
| Piano cottura | Subito dopo ogni accumulo di sporco |
| Aspiratore per piano cottura | a scadenza settimanale |
| Bocchetta d'entrata e filtro per i grassi in acciaio inox | Dopo la cottura di ogni pietanza ad alto contenuto di grassi; comunque almeno una volta la settimana con spia di manutenzione del filtro F |
| Alloggiamento condotta aria | Ogni 6 mesi o alla sostituzione del filtro antiodori |
| Filtro al carbone attivo (solo filtrante) | Sostituire in caso di formazione di odori, di diminuita potenza d'aspirazione o se la spia di manutenzione del filtro indica F |

Tab. 8.1 Cicli di pulizia

i Una pulizia e una cura regolari garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.

8.1 Detergenti

- ▶ Non utilizzare detergenti chimici aggressivi, a base acida e alcalina (ad es. spray per il forno).
- ▶ Assicurarsi che i detergenti non contengano alcuna sostanza come sabbia, soda, acidi, basi o cloruri.
- ▶ Non utilizzare mai pulitori a vapore, spugne abrasive o mezzi abrasivi.

i Con detergenti aggressivi e fondi abrasivi si danneggia la superficie con conseguente comparsa di macchie scure.

8.2 Cura

- ▶ Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.
- ▶ Non spingere o tirare le stoviglie sul piano 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 materiali per stoviglie morbidi o a causa di detergenti inadeguati. Sollevare sempre (non trascinare) le stoviglie per evitare graffi e abrasioni sulla superficie dell'apparecchio. Sono molto difficili da eliminare.

8.3 Pulizia del piano cottura

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

Pulizia regolare

- ▶ 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.

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.

Pulizia superficiale durante il funzionamento

- ▶ Rimuovere sempre immediatamente granelli, briciole o simili per evitare di graffiare la superficie.
- ▶ 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.

8.4 Pulire l'aspiratore per piano cottura

- ▶ Pulire le superfici del sistema di aspirazione con un panno morbido umido, un detersivo per piatti o un detergente per vetri delicato.
- ▶ Rimuovere i residui secchi di sporco con un panno umido (non grattare!).

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

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

Rimuovere la bocchetta di entrata X Pure

Prerequisito: La spia del ventilatore mostra .

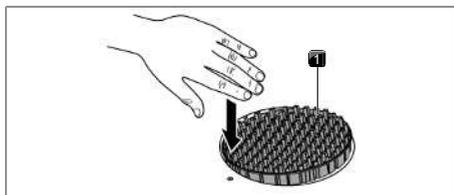


Fig. 8.1 Rimuovere la bocchetta d'entrata

[1] Bocchetta d'entrata

Rimuovere il filtro per i grassi acciaio inox

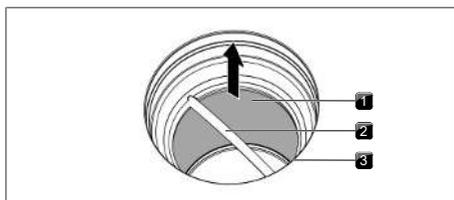


Fig. 8.2 Smontare il filtro per i grassi in acciaio inox

[1] Filtro per i grassi in acciaio
[2] Maniglia inox

[3] Apertura di immissione aria

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 con acqua pulita.

Lavaggio in lavastoviglie

- ▶ Mettere i componenti in lavastoviglie in modo che non si raccolga acqua stagnante.
- ▶ Selezionare un programma di lavaggio massimo di 65 °C.

i Il filtro per i grassi in acciaio inox deve essere sostituito se non può più essere pulito completamente. (v. "12 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio").

Montaggio dei componenti

- ▶ Per il montaggio dei componenti procedere in ordine inverso.

i Inserire nel dispositivo solo componenti asciutti e puliti.

8.4.2 Rimuovere i fluidi nell'apparecchio

i I fluidi che entrano nell'apparecchio attraverso l'apertura di immissione aria vengono raccolti nel filtro per i grassi in acciaio inox (fino a 150 ml) e nell'alloggiamento condotta aria.

Procedere nel seguente modo:

- ▶ Rimuovere la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox.
- ▶ Svuotare il filtro per i grassi in acciaio inox.
- ▶ Controllare che non si siano accumulati dei fluidi sulla base dell'alloggiamento condotta aria.
- ▶ Rimuovere i liquidi nell'alloggiamento del condotto dell'aria.
- ▶ Per fare asciugare il filtro al carbone attivo e gli elementi di canalizzazione attivare l'aspiratore per piano cottura con livello di potenza minimo 5.
- Dopo 120 minuti l'aspiratore per piano cottura si spegne automaticamente e viene attivata la funzione di spegnimento automatico ritardato.

8.5 Pulizia alloggiamento condotta aria

L'alloggiamento conduttura aria si trova sul lato inferiore del piano cottura nel mobile d'incasso. Sulla superficie dell'alloggiamento condotta aria possono depositarsi grassi e residui di calcare.

Aprire l'alloggiamento conduttura aria

- ▶ Rimuovere la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox.
- ▶ Togliere la valvola di sostituzione del filtro.
- ▶ Aprire i 6 bloccaggi applicati su tutto il perimetro.
- ▶ Rimuovere la base alloggiamento.
- ▶ Pulire l'alloggiamento della condotta aria e la base alloggiamento con un detergente delicato.

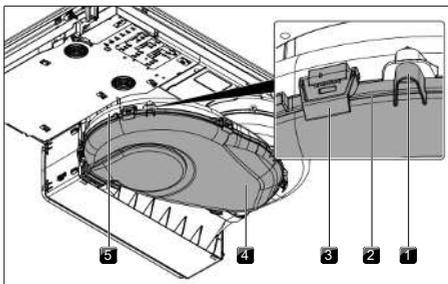


Fig. 8.3 Alloggiamento condotta aria

- [1] Perni di centratura
- [2] Scanalatura di tenuta
- [3] Bloccaggio
- [4] Base alloggiamento
- [5] Alloggiamento condotta aria

Chiudere l'alloggiamento condotta aria

- ▶ Posizionare la base alloggiamento con l'ausilio dei tre perni di centratura applicati su tutto il perimetro.
- ▶ Premere la base alloggiamento verso l'alto nella scanalatura di tenuta.
- ▶ Chiudere i 6 bloccaggi.
- ▶ Controllare il corretto posizionamento della base alloggiamento.
- ▶ Inserire la valvola di sostituzione del filtro.
- ▶ Controllare il corretto posizionamento della valvola di sostituzione del filtro.
- ▶ Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox e la bocchetta di entrata.

8.6 Sostituzione filtro antiodori

- i** Il filtro antiodori (filtro al carbone attivo) deve essere sostituito quando viene indicato F sulla spia del ventilatore (spia di manutenzione del filtro). Il filtro è reperibile presso il vostro rivenditore di fiducia oppure contattando BORA attraverso il sito shop.bora.com.

Rimuovere il filtro antiodori

- ▶ Rimuovere la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox.
- ▶ Tirare all'interno dell'apertura di immissione aria la valvola di sostituzione del filtro dall'apertura della cassetta del filtro.

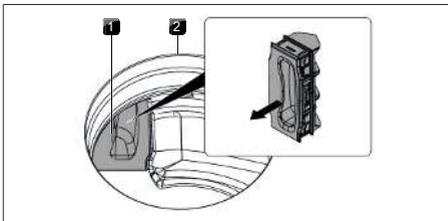


Fig. 8.4 Rimuovere la valvola di sostituzione del filtro

- [1] Valvola di sostituzione del filtro
 - [2] Apertura di immissione aria
- ▶ Prendere il filtro antiodori per la cinghia di presa e tirarlo il più possibile fuori.

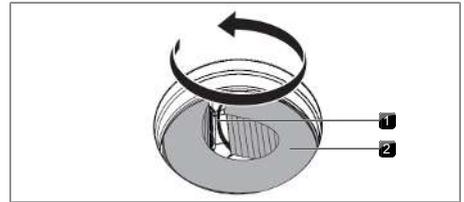


Fig. 8.5 Ruotare il filtro antiodori dalla cassetta del filtro

- [1] Cinghia di presa
- [2] Filtro antiodori

- ▶ Tirare il filtro antiodori verso l'alto e con un movimento rotatorio estrarlo completamente dall'apertura di immissione aria.

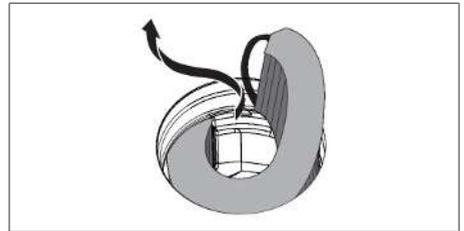


Fig. 8.6 Rimuovere il filtro antiodori dall'apertura di immissione aria

Inserire il filtro antiodori

- ▶ Togliere l'imballaggio.
- ▶ Orientare correttamente il filtro antiodori seguendo i simboli stampati (freccia a sinistra, cinghia di presa a destra, TOP = in alto).
- ▶ Afferrare il filtro antiodori da entrambe le estremità.
- ▶ Piegarlo a forma cilindrica.

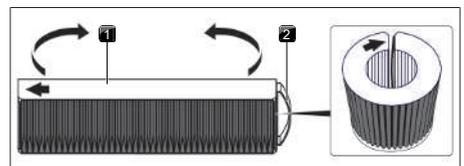


Fig. 8.7 Filtro antiodori

- [1] Filtro antiodori lato superiore
- [2] Cinghia di presa

- ▶ Inclinare il filtro antiodori leggermente e inserirlo nell'apertura di immissione aria.

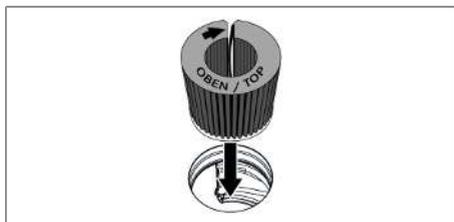


Fig. 8.8 Inserire il filtro antiiodori nell'apertura di aspirazione

- ▶ Inserire l'estremità sinistra del filtro nell'apertura della cassetta del filtro.
- ▶ Spingere il filtro antiiodori fino al punto di blocco nella cassetta del filtro (a tal scopo è possibile aprire le lamelle con un dito e spingere lentamente il filtro nell'alloggiamento).
- La posizione finale del filtro antiiodori è raggiunta quando il filtro è stato spinto completamente nella cassetta del filtro.

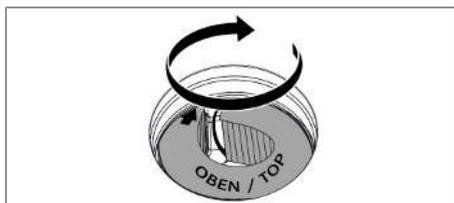


Fig. 8.9 Posizionare il filtro antiiodori nella posizione finale

- ▶ Riposizionare la valvola di sostituzione del filtro e verificare che sia ben alloggiata.

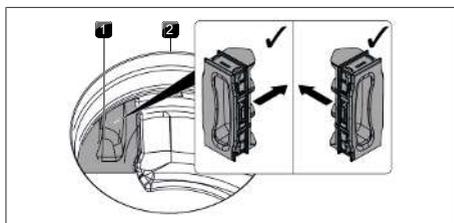


Fig. 8.10 Inserire la valvola di sostituzione del filtro

- [1] Valvola di sostituzione del filtro [2] Apertura di immissione aria

- ▶ Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox e la bocchetta di entrata.
- ▶ Ripristinare la spia di manutenzione del filtro (Voce di menu 3: Visualizzare lo stato del filtro e resettare la spia di manutenzione del filtro).

9 Risoluzione dei guasti

i Guasti ed errori spesso possono essere rimossi in autonomia. Questo permette di risparmiare tempo e denaro perché non è necessario richiedere l'intervento dell'assistenza clienti.

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

| Situazione d'uso | Causa | Soluzione |
|---|---|---|
| L'apparecchio non si accende | Il fusibile o l'interruttore automatico è difettoso | Sostituire il fusibile Accendere nuovamente gli interruttori automatici |
| | Il fusibile o l'interruttore automatico scattano a più riprese | BORA Contattare il servizio di assistenza. |
| | 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 |
| un display zona cottura mostra  | non è presente alcuna stoviglia di cottura o le stoviglie presenti non sono idonee | utilizzare stoviglie di cottura idonee delle dimensioni adatte (v. "Descrizione apparecchio") |
| Il pulsante di blocco si illumina  | Protezione bambini attivata | Disattivare protezione bambini |
| Zona cottura/piano cottura si spegne automaticamente | è stata superata la durata massima di funzionamento per una zona cottura | Rimettere in funzione la zona cottura |
| interruzione prematura del livello power | È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento | v. "5.6.5 Protezione da surriscaldamento" |
| 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 |
| capacità di aspirazione dell'aspiratore per piano cottura deteriorata | Filtro per i grassi fortemente sporco | Pulire o sostituire il filtro per i grassi |
| | Filtro al carbone attivo fortemente sporco (solo per funzionamento filtrante) | Sostituire il filtro al carbone attivo |
| | Oggetto nell'alloggiamento condotta aria (ad es. panno di pulizia) | Rimuovere l'oggetto |
| E viene visualizzato | Impiego di un contatto di prossimità per finestre separatore di fase | Aprire la finestra |
| | Ventilatore guasto o si è allentato un raccordo della canalina | Contattare il servizio di assistenza BORA |
| E2 viene visualizzato. | È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento | v. "5.6.5 Protezione da surriscaldamento" |
| E03 viene visualizzato | Oggetto sul pannello di comando | Rimuovere l'oggetto dal pannello di comando |
| | Pannello di comando sporco | Pulire il pannello di comando |
| E90, E91, E92, o E93 viene visualizzato | Modulo Connectivity difettoso | Contattare il servizio di assistenza BORA. |
| F viene visualizzato (solo funzionamento filtrante) | Raggiunta durata utile del filtro al carbone attivo | inserimento del nuovo filtro al carbone attivo (v. "8.6 Sostituzione filtro antiodori"). |

Tab. 9.1 Risoluzione dei guasti

Guasti ed errori senza descrizione:

- Spegnerne l'apparecchio.
- Contattare il Team di assistenza BORA (v. "12 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio") indicando il codice di errore visualizzato e il tipo di apparecchio.

10 Montaggio

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

10.1 Indicazioni generali di montaggio

- i** Il cavo di collegamento alla rete deve essere presente in loco.
- i** L'apparecchio non deve essere montato sopra frigoriferi, lavastoviglie, fornelli, forni, lavatrici e asciugatrici.
- i** Le superfici d'appoggio dei piani di lavoro e i relativi bordi devono essere realizzate in materiale resistente al calore (fino a circa 100 °C).
- i** Sigillare gli intagli nel piano di lavoro con materiali idonei contro l'umidità e applicare eventualmente un termoisolante.
- i** L'aspiratore per piano cottura integrato non deve essere utilizzato con altri piani cottura.
- i** Per mantenere le prestazioni ed evitare il surriscaldamento, sotto i piani di cottura deve essere garantita un'areazione sufficiente.
- i** Qualora sotto gli apparecchi fosse previsto un piano di protezione cavi (piano intermedio) questo non dovrà essere da ostacolo ad un sufficiente apporto d'aria.

10.1.1 Uso contemporaneo dell'aspiratore per piano cottura nella variante aspirante con un sistema di combustione che necessita di aria dipendente dall'ambiente

I sistemi di combustione che necessitano di aria dipendente dall'ambiente (per es. stufe a gas, gasolio, legna o carbone, scaldabagni istantanei, boiler) prelevano l'aria comburente dall'ambiente di installazione e convogliano i gas di scarico all'esterno attraverso un impianto di scarico gas (per es. camino). Se viene utilizzato l'aspiratore per piano cottura nel funzionamento aspirante l'aria ambientale viene sottratta dal luogo di installazione e dagli ambienti confinanti. Senza l'apporto di aria sufficiente si viene a creare una depressione. I gas tossici vengono nuovamente aspirati dal camino o dalla canna fumaria negli altri locali.

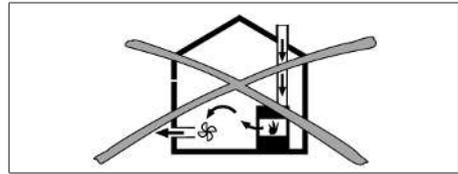


Fig. 10.1 Montaggio scarico aria - non consentito



Fig. 10.2 Montaggio scarico aria - corretto

- In caso di funzionamento contemporaneo dell'aspiratore per piano cottura nel locale di installazione, accertarsi che...
- ...la depressione non sia superiore a 4 Pa;
 - ...venga sempre utilizzato un dispositivo tecnico di sicurezza (per es. contatto di prossimità per finestre, pressostato per depressione) che garantisca un apporto sufficiente di aria fresca;
 - ...l'aria di scarico non venga convogliata in un camino utilizzato per i gas di scarico di apparecchi alimentati a gas o altri combustibili;
 - ...il montaggio sia verificato e approvato da un tecnico autorizzato (per es. spazzacamino).
- i** Se l'aspiratore per piano cottura viene utilizzato esclusivamente nel sistema filtrante, è possibile l'uso contemporaneo con un sistema di combustione senza ulteriori dispositivi tecnici di sicurezza.

10.2 Materiale in dotazione

| Materiale in dotazione | Quantità |
|---|----------|
| Piano cottura con aspiratore per piano cottura integrato | 1 |
| Bocchetta d'entrata | 1 |
| Filtro per i grassi in acciaio inox | 1 |
| Istruzioni per l'uso e il montaggio | 1 |
| Morsetti di montaggio | 4 |
| Nastro a tenuta | 1 |
| Set di piastre di compensazione dell'altezza | 1 |
| Sacchetto con diversi elementi minuteria per il montaggio | 1 |
| Materiale in dotazione aggiuntivo PUXU2, PUXU2R | |
| Filtro al carbone attivo | 1 |
| Maschera per intaglio parete posteriore | 1 |

Tab. 10.1 Materiale in dotazione

Controllare il materiale in dotazione

- ▶ Controllare l'integrità e la completezza del materiale in dotazione.
- ▶ Informare tempestivamente l' Team di assistenza BORASE parti della dotazione mancano o sono danneggiate.
- ▶ Non montare pezzi danneggiati.
- ▶ Smaltire correttamente l'imballaggio di trasporto (v. "11 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento").

10.3 Utensileria e mezzi ausiliari

Per il montaggio corretto dell'apparecchio sono necessari anche il seguente utensile:

- Seghetto o sega a mano
- Cacciavite/chave per esalobate (Torx) 20
- Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore
- Maschera per ritaglio parete posteriore (solo per il funzionamento filtrante)

10.4 Istruzioni di montaggio

10.4.1 Distanze di montaggio

- ▶ Rispettare lo spazio libero necessario intorno all'intaglio per piano di lavoro.

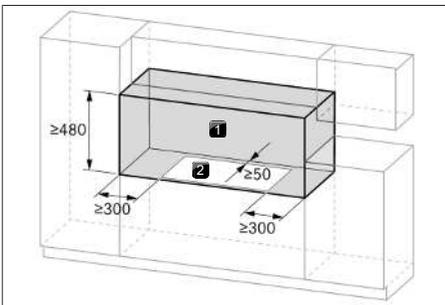


Fig. 10.3 Spazio libero necessario

[1] Spazio libero necessario [2] Intaglio per piano di lavoro

10.4.2 Dimensioni minime mobili X Pure

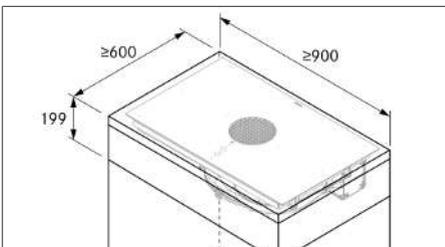


Fig. 10.4 Dimensioni minime mobili X Pure

10.4.3 Avvertenze per i mobili da cucina

- Nella zona dell'intaglio del piano di lavoro rimuovere eventualmente le traverse del mobile.
- Con i piani di lavoro sottili bisogna garantire un supporto sufficientemente rigido sul corpo.
- I cassetti o ripiani del mobile d'incasso devono essere estraibili.
- A seconda della situazione di montaggio, devono essere accorciati gli inserti del mobile da incasso.

Qualora fosse previsto un fondo intermedio (piano di protezione cavi) bisogna osservare quanto segue:

- deve essere amovibile dal basso per i lavori di manutenzione.
- Per assicurare sufficiente ventilazione del piano cottura è necessario mantenere una distanza minima di 15 mm dal bordo inferiore del piano cottura.

10.5 Intaglio per piano di lavoro

- i BORA consiglia una dimensione minima di 50 mm dallo spigolo anteriore del piano di lavoro all'intaglio del piano di lavoro.

- ▶ Realizzare l'intaglio del piano di lavoro tenendo conto delle dimensioni intaglio fornite.
- ▶ Garantire un'esecuzione professionale per la sigillatura delle superfici di taglio del piano di lavoro.
- ▶ Rispettare le avvertenze del produttore del piano di lavoro.

10.5.1 Dimensioni intaglio

Montaggio a filo piano X Pure

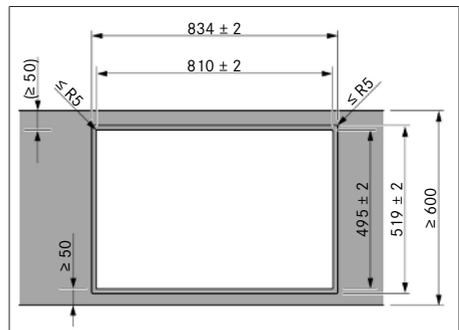


Fig. 10.5 Dimensioni intaglio per montaggio a filo

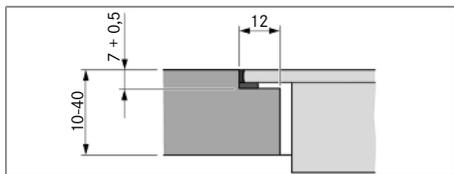


Fig. 10.6 Dimensioni dell'incassatura per montaggio a filo piano

Montaggio in battuta X Pure

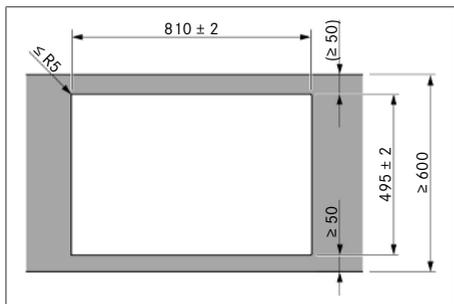


Fig. 10.7 Dimensioni intaglio per montaggio in battuta

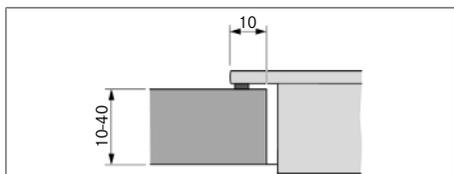


Fig. 10.8 Misura d'appoggio per montaggio in battuta

10.6 Preparare i mobili della cucina variante aspirante

- i** Nell'esecuzione della condotta di scarico dell'aria devono essere rispettate le leggi e le norme regionali.
- i** Deve essere garantito l'approvvigionamento sufficiente di aria.
- i** L'aria di scarico deve essere condotta verso l'esterno in opportuni canali di scarico.
- i** La sezione minima dei canali di scarico deve misurare 176 mm^2 corrispondente ad un tubo tondo di 150 mm di diametro o al sistema di canali BORA Ecotube.

i Di regola è possibile realizzare con il ventilatore integrato un percorso di canali fino a 6 metri con 6 archi da 90° oppure 8 metri con 4 archi da 90° o 10 metri con 2 archi da 90° .

i Non compatibile con BORA ventilatori Universal.

i Le avvertenze sulla progettazione per l'installazione dei canali di scarico sono disponibili nel manuale di progettazione BORA.

10.6.1 Personalizzare i mobili della cucina

- La parete posteriore del mobile di incasso deve essere adattata al canale aspirante.
- Per il canale aspirante, deve essere previsto uno spazio libero di 120 mm dietro la parete del mobile inferiore.
- Non è necessario inserire un piano intermedio sotto il piano cottura.

Adattare la parete posteriore del mobile

- Prima del montaggio verificare nel mobile di incasso le dimensioni di montaggio necessarie per l'apparecchio e per il sistema di canali previsto.
- Eventualmente adattare la posizione della parete posteriore conformemente alle dimensioni di incasso richieste.

10.6.2 Dimensioni di montaggio

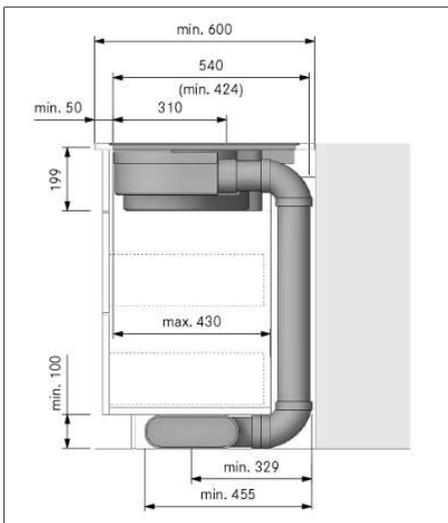


Fig. 10.9 Dimensioni di montaggio con sistema aspirante, profondità piano di lavoro 600 mm

10.7 Preparare i mobili della cucina variante filtrante

10.7.1 Il ritorno dell'aria di ricircolo dal mobile della cucina

Per il sistema filtrante deve essere presente un'apertura di sfogo per reimmettere nell'ambiente l'aria pulita dal mobile della cucina. L'apertura di sfogo può essere realizzata per mezzo di una copertura dello zoccolo accorciata. Può essere usato anche uno zoccolo a lamelle con una sezione di apertura corrispondente al minimo.

- ▶ Accorciare la copertura dello zoccolo in altezza oppure praticarvi le corrispondenti aperture.
- ▶ La sezione dell'apertura di sfogo deve essere realizzata con $\geq 500 \text{ cm}^2$ pro aspiratore per piano cottura.

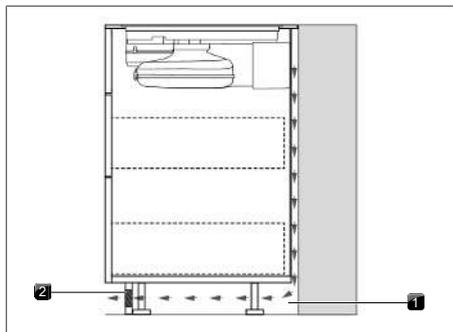


Fig. 10.10 Apertura di sfogo nell'area dello zoccolo

- [1] Apertura di sfogo nella co- [2] Aria di ricircolo
 pertura dello zoccolo
 $\geq 500 \text{ cm}^2$

10.7.2 Varianti di montaggio A e B per gli apparecchi a sistema filtrante

Per gli apparecchi a sistema filtrante sono disponibili 2 varianti di montaggio:

A: Mobile da incasso con parete posteriore passante

L'area di ricircolo viene convogliata attraverso la connessione parete posteriore della scatola di purificazione aria direttamente dietro la parete del corpo posteriore. Attraverso l'apertura di sfogo l'aria di ricircolo viene reimpressa nell'ambiente.

Ciò significa per il montaggio:

- Non è necessario inserire un piano intermedio sotto il piano cottura.
- deve essere previsto un intaglio nella parete del corpo posteriore.

B: Mobile da incasso con piano intermedio sotto il piano cottura

L'aria di ricircolo viene soffiata nello spazio libero tra il piano di lavoro e il piano intermedio (nessuna connessione della parete posteriore della scatola di purificazione aria). L'aria di ricircolo viene reimpressa da dietro la parete posteriore del corpo e attraverso l'apertura di sfogo nell'ambiente.

Ciò significa per il montaggio:

- è necessario inserire un piano intermedio sotto il piano cottura.
- non deve essere previsto un intaglio nella parete del corpo posteriore.

10.7.3 Preparare i mobili da cucina per la variante di montaggio A

- Il mobile di incasso deve disporre di una parete posteriore passante in modo che l'aria di ricircolo non venga convogliata nello spazio anteriore del corpo del mobile.
- Deve essere previsto un intaglio nella parete posteriore.
- Per l'apertura di sfogo deve essere rispettata una distanza minima di 25 mm tra la parete posteriore del corpo del mobile e un mobile adiacente o una parete del locale.
- Non è necessario inserire un piano intermedio sotto il piano cottura.

Adattare la parete posteriore del mobile

- ▶ Adattare la parete posteriore conformemente alle dimensioni di incasso richieste.
- ▶ Se necessario spostare la parete posteriore.
- ▶ Prolungare eventualmente la parete posteriore in altezza in modo che il corpo del mobile sia chiuso sulla parte anteriore.
- ▶ Orientare la maschera sulla parete posteriore del mobile basandosi sulle marcature e sui dati.
- ▶ Contrassegnare l'intaglio della parete posteriore.
- ▶ Asportare l'intaglio della parete posteriore con l'aiuto di una sega.

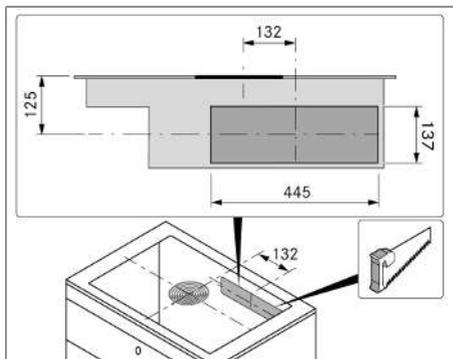


Fig. 10.11 Sezione parete posteriore

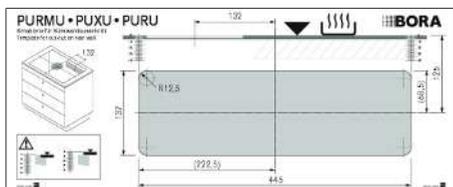


Fig. 10.12 Maschera per intaglio parete posteriore

i Montaggio a filo piano e montaggio in battuta devono essere effettuati posizionando l'apposita dima in dotazione. 125 mm dal bordo superiore del piano cottura fino al centro dell'intaglio.

10.7.4 Dimensioni di montaggio variante di montaggio A

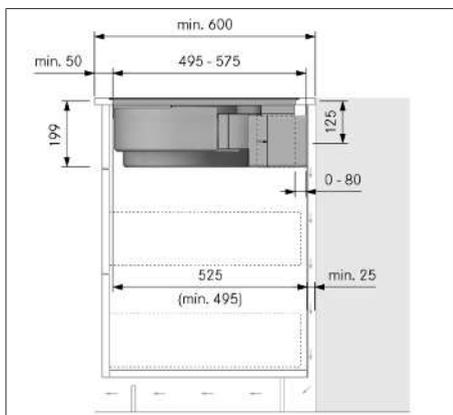


Fig. 10.13 Dimensioni di montaggio con sistema filtrante, variante di montaggio A

10.7.5 Allungare la prolunga telescopica della scatola di purificazione aria

Con la prolunga telescopica viene realizzato un collegamento canale alla parete posteriore del corpo. Una distanza max. di 80 mm tra piano cottura e parete del corpo posteriore può essere superata facilmente. A partire da una profondità del piano di lavoro di 675 mm nella variante di montaggio A deve essere allungata (+ max 105 mm) la prolunga telescopica della scatola di purificazione aria con accessorio PULBTA.

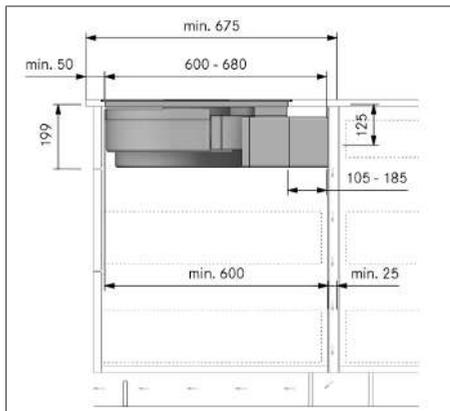


Fig. 10.14 Dimensioni di montaggio con sistema filtrante variante di montaggio A, profondità piano di lavoro da 675 mm

- ▶ Rimuovere la pellicola protettiva del nastro adesivo della prolunga telescopica.
- ▶ Montare l'estensione PULBTA sulla prolunga telescopica.
- ▶ Rimuovere la pellicola protettiva del nastro dell'estensione PULBTA.

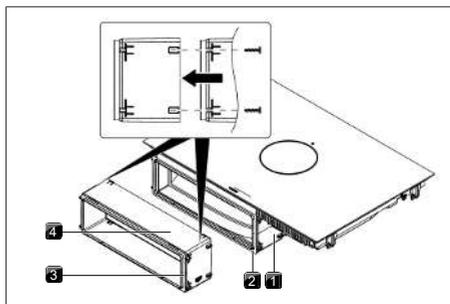


Fig. 10.15 Estensione della prolunga telescopica

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| [1] Prolunga telescopica | [2] Nastro adesivo |
| [3] Nastro adesivo | [4] Estensione PULBTA |

10.7.6 Preparare i mobili da cucina per la variante di montaggio B

- Sotto il piano cottura deve essere previsto un piano intermedio.
- La parete posteriore del corpo deve chiudersi a filo piano con il piano intermedio affinché l'aria di ricircolo non venga convogliata nello spazio anteriore del corpo del mobile.
- Per l'apertura di sfogo deve essere rispettata una distanza minima di 25 mm tra la parete posteriore del corpo del mobile e un mobile adiacente o una parete del locale.

Adattare la parete posteriore del mobile

- ▶ Adattare la parete posteriore conformemente alle dimensioni di incasso richieste.
- ▶ Eventualmente sfalsare la parete posteriore.
- ▶ Regolare l'altezza della parete posteriore al piano intermedio affinché si chiuda a filo piano.

10.7.7 Dimensioni di montaggio variante di montaggio B

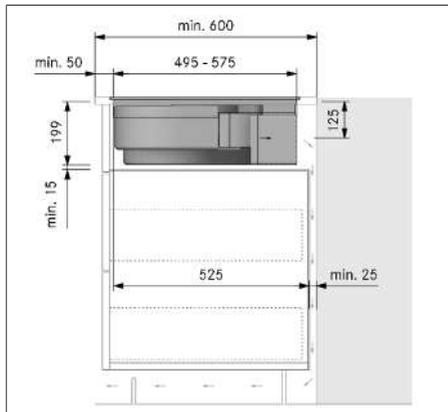


Fig. 10.16 Dimensioni di montaggio con sistema filtrante variante di montaggio B, profondità piano di lavoro 600 mm

10.8 Preparare l'apparecchio

Applicare il nastro a tenuta

- ▶ Con il montaggio in battuta applicare esternamente il nastro a tenuta accluso lungo il perimetro del lato inferiore del piano di cottura senza lasciare spazi vuoti.
- ▶ Con il montaggio a filo piano applicare il nastro a tenuta sulle superfici di appoggio nell'intaglio del piano di lavoro anche se il piano cottura è stato sigillato con una pasta di silicone o simile.

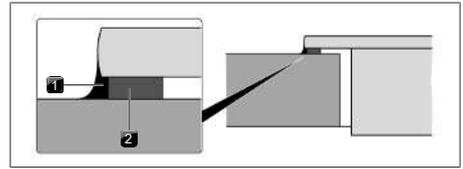


Fig. 10.17 Nastro a tenuta per montaggio in battuta

- [1] Pasta in silicone [2] Nastro a tenuta

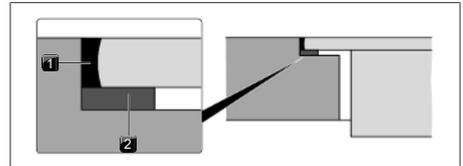


Fig. 10.18 Nastro a tenuta per montaggio a filo piano

- [1] Pasta in silicone [2] Nastro a tenuta

Applicare i morsetti di montaggio

- ▶ Spingere sui lati del piano cottura 2 morsetti di montaggio ciascuno fino all'arresto nelle linguette di bloccaggio.

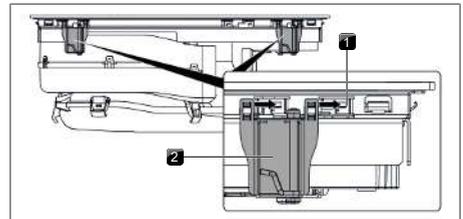


Fig. 10.19 Applicare i morsetti di montaggio

- [1] Linguette di bloccaggio [2] Morsetti di montaggio

10.9 Montaggio dei piani cottura

10.9.1 Inserire il piano cottura

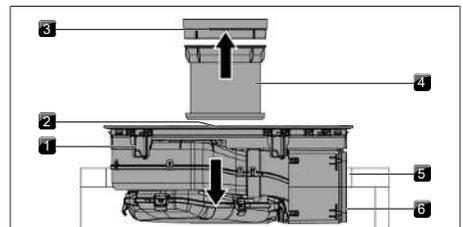


Fig. 10.20 Inserire il piano cottura nel centro

- [1] Piano cottura [2] Apertura di immissione aria
[3] Bocchetta d'entrata [4] Filtro per i grassi in acciaio inox
[5] Intaglio per piano di lavoro [6] Nastro adesivo

- ▶ Prima dell'inserimento rimuovere la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox.
- ▶ Rimuovere la pellicola protettiva del nastro adesivo sulla parte anteriore della prolunga telescopica.
- ▶ Usare l'apertura di immissione come impugnatura durante l'inserimento.
- ▶ Sollevare il piano cottura diritto nell'intaglio del piano di lavoro.
- ▶ Posizionare il piano cottura centralmente nell'intaglio del piano di lavoro.
- ▶ Orientare il piano cottura in modo esatto.

- i** Assicurarsi che il nastro a tenuta del piano cottura sia poggiato sul piano di lavoro durante il montaggio in battuta.
- i** Assicurarsi che il nastro a tenuta racchiuda interamente il piano cottura nel montaggio a filo piano.

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

Per evitare scivolamenti, i pannelli di compensazione altezza sono autoadesivi.

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

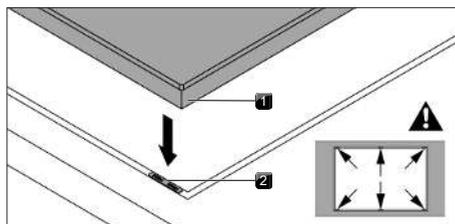


Fig. 10.21 Posizionamento dei pannelli di compensazione altezza

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

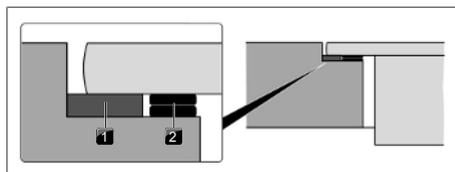


Fig. 10.22 Pannelli di compensazione altezza

- [1] Nastro di tenuta
- [2] Pannello di compensazione altezza

10.9.2 Fissare il piano cottura

- ▶ Fissare il piano cottura con l'angolo di fissaggio del morsetto di montaggio al piano di lavoro.
- ▶ Coppia di serraggio: max 2,2 Nm.

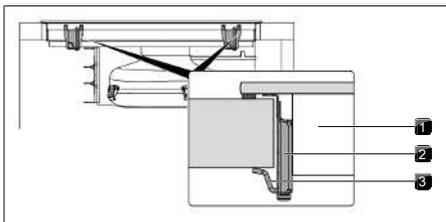


Fig. 10.23 Fissare il piano cottura nel centro

- [1] Piano cottura
- [2] Morsetto di montaggio
- [3] Angolo di fissaggio

10.9.3 Collegare il canale aspirante

- i** Il sistema di canali deve essere montato sull'apparecchio in assenza di tensione e di sollecitazioni meccaniche.
- i** Applicando le guarnizioni fare attenzione a che, da compresse, sigillino a tenuta stagna il canale di raccordo.
- ▶ Utilizzare solo elementi del canale BORA Ecotube.
- ▶ Non utilizzare tubi flessibili e tubi flessibili in tessuto.
- ▶ Applicare la guarnizione sull'apertura di sfiatione dell'apparecchio. A tale scopo allungare leggermente la guarnizione.
- ▶ Applicare l'elemento canale da collegare con il manicotto sull'apertura di sfiatione con la guarnizione.
- ▶ Fare attenzione che la guarnizione non si sposti.

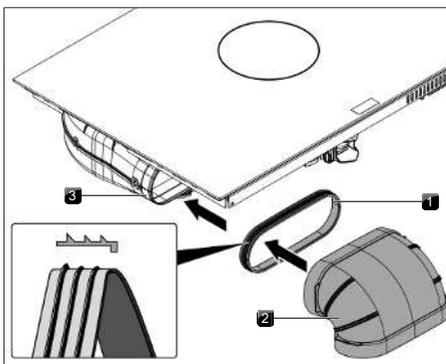


Fig. 10.24 Connessione al sistema di canali

- [1] Guarnizione [2] Elemento canale
 [3] Apertura di sfriato

10.9.4 Realizzare la connessione parete posteriore solo con variante filtrante A

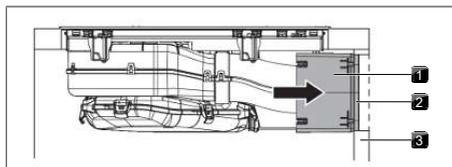


Fig. 10.25 Connessione parete posteriore

- [1] Prolunga telescopica [2] Nastro adesivo
 [3] Parete posteriore del corpo

- ▶ Infilare la prolunga telescopica fino a ridosso della parete posteriore del corpo.
 - Con la prolunga telescopica può essere superata flessibilmente la distanza dalla parete posteriore del mobile.
- ▶ Controllare che la prolunga telescopica si chiuda precisamente e a filo con l'intaglio sulla parete posteriore del corpo.
- ▶ Fissare la prolunga telescopica con l'ausilio del nastro adesivo alla parete posteriore del corpo.

10.9.5 Utilizzare filtro al carbone attivo solo con variante filtrante

- i** v. Cap. Pulizia e cura, "7.6 Sostituire il filtro al carbone attivo"

10.10 Eseguire il collegamento alla rete elettrica

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").
- i** 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.
- i** Collegamenti tramite contatti a innesto (spina Schuko) non sono consentiti.
- i** Collegamento monofase: L'apparecchio soddisfa i requisiti dell'IEC 61000-3-12.

- ▶ Spegnerne l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano cottura.
- ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Assicurarsi che l'energia elettrica sia disinserita.
- ▶ Collegare il piano cottura esclusivamente tramite un collegamento fisso ad un cavo di allacciamento alla rete del tipo H 05 VV-F con una sezione minima corrispondente.

| Collegamento | Fusibile | Sezione minima |
|-----------------------|----------|---------------------|
| collegamento trifase | 3 x 16 A | 2,5 mm ² |
| Collegamento bifase | 2 x 16 A | 2,5 mm ² |
| Collegamento monofase | 1 x 32 A | 4 mm ² |

Tab. 10.2 Fusibile e sezione minima

- ▶ Collegare il cavo di collegamento alla rete secondo il relativo schema di collegamento alla presa di alimentazione dell'apparecchio.
- ▶ Per un collegamento monofase o bifase, collegare i rispettivi contatti al raccordo.
- ▶ Innestare il cavo di allacciamento con il morsetto scarico trazione.
- ▶ Collegare la cassetta dei collegamenti alla rete con la copertura collegamento alla rete.
- ▶ Posare il cavo di collegamento lungo gli anelli di fissaggio con l'aiuto di una fascetta.
- ▶ Fare attenzione affinché il cavo non venga schiacciato e danneggiato e che non possa venire a contatto con zone cottura bollenti.
- ▶ Controllare che il montaggio sia corretto.

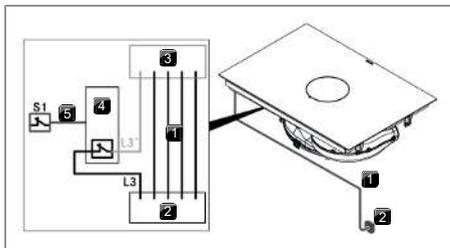


Fig. 10.26 Schema di collegamento con contatto di commutazione esterno

- [1] Cavo di collegamento alla rete [2] Collegamento alla rete
 [3] Dispositivo di collegamento alla rete [4] Relè di avviamento
 [5] Collegamento di avviamento S1 e relè di avviamento [S1] Contatto di commutazione esterno

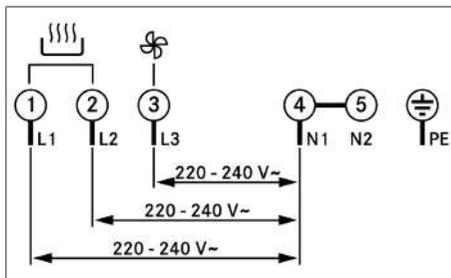


Fig. 10.27 Schema di collegamento collegamento trifase

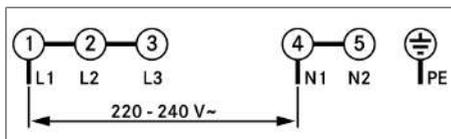


Fig. 10.28 Schema di collegamento collegamento monofase

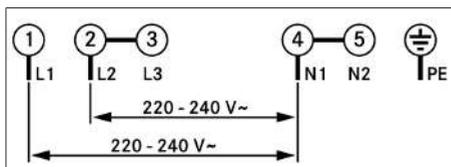


Fig. 10.29 Schema di collegamento collegamento bifase

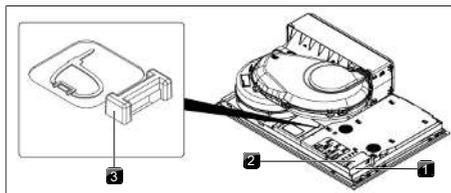


Fig. 10.30 Collegamenti elettrici del piano cottura

- [1] Collegamento alla rete [2] Copertura collegamento alla rete
[3] Anelli di fissaggio

10.11 Prima messa in funzione

- i** Alla prima messa in funzione devono essere eseguite alcune impostazioni base attraverso il: Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza (configurazione base).

10.11. Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

- i** Il Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza può essere richiamato entro 2 minuti dall'avvio dell'alimentazione del dispositivo.
- i** Il sistema adotta e archivia le impostazioni eseguite quando si abbandona la relativa voce di menu.
- i** Di seguito troverete spiegazioni relative al comando del menu e una descrizione delle voci di menu più importanti.

Panoramica Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

| Voce di menu/Definizione/Campo di selezione | Impostazione di fabbrica |
|---|--------------------------|
| B Sistema di aspirazione (sistema di aspirazione/sistema filtrante) | Filtrante |
| C Gestione power | ☐ |
| D Modalità demo | Off |

Tab. 10.3 Panoramica menu

Richiamare Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

- ▶ Alimentare il dispositivo.
- Il display standard viene visualizzato e il simbolo del ventilatore lampeggia per 2 minuti.
- ▶ Premere a lungo sul pulsante del ventilatore .
- Vengono visualizzati 4 punti di immissione .
- ▶ Mantenere premuto il pulsante del ventilatore  premendo contemporaneamente i punti di immissione  nella sequenza indicata.
- Viene visualizzata la voce di menu B.

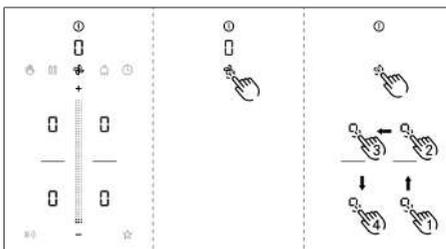


Fig. 10.31 Richiamare display Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

10.11. Voce di menu B: Configurazione del sistema di aspirazione

Sono disponibili due modalità operative:

- Modalità operativa 1: Sistema a funzionamento filtrante (impostazione di fabbrica)
 - Modalità operativa 2: Sistema a funzionamento aspirante
- Selezionare la modalità operativa corretta.
 ► Confermare e salvare l'impostazione passando alla voce di menu successiva (tocco sul display multifunzionale/ Display □).

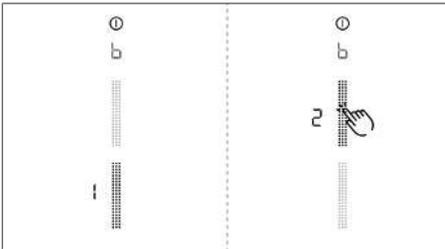


Fig. 10.32 Display voce di menu B: Configurare il sistema di aspirazione

10.11.3 Voce di menu C: Gestione power

La potenza complessiva dell'apparecchio può essere se la necessaria potenza elettrica non è presente nell'installazione.

È possibile scegliere tra tre impostazioni di gestione dell'energia:

| Impostazioni di gestione dell'energia | Collegamento | Massima potenza assorbita | Fusibile |
|---------------------------------------|--------------|---------------------------|----------|
| C3 | trifase | 7360 W | 3 x 16 A |
| C3 | bifase | 7360 W | 2 x 16 A |
| C3 | monofase | 7360 W | 1 x 32 A |
| C2 | monofase | 4400 W | 1 x 20 A |
| C1 | monofase | 3600 W | 1 x 16 A |

Tab. 10.4 Gestione power

- Selezionare l'impostazione giusta.
 ► Confermare e salvare l'impostazione passando alla voce di menu successiva (tocco sul display multifunzionale/ Display □).

i Le limitazioni di potenza delle zone cottura eseguite automaticamente dall'apparecchio sono armonizzate alla potenza complessiva.

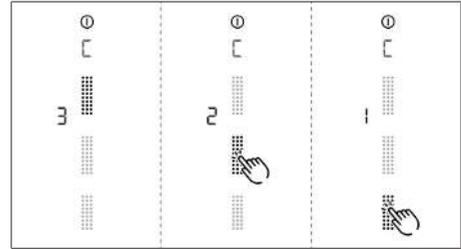


Fig. 10.33 Display voce di menu C: Gestione power

10.11.4 Voce di menu D: Modalità demo

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

- Tocco sulla parte superiore dello slider.
- Il simbolo della modalità demo □ viene visualizzato su tutte le zone cottura per un secondo.
 - Compare □.
- Confermare e salvare l'impostazione passando alla voce di menu successiva (tocco sul display multifunzionale/ Display □).

i Nella modalità demo è disattivato il Riconoscimento pentola.

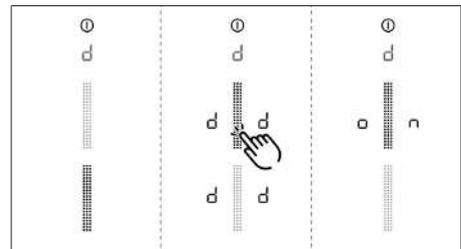


Fig. 10.34 Display voce di menu D: Modalità demo

Terminare Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

Tutte le voci di menu della configurazione base sono state concluse:

- Premere a lungo il display multifunzionale.

10.11.5 Controllo delle funzionalità

- Sottoporre tutti i dispositivi a un accurato controllo delle funzionalità.
 ► In caso di messaggi d'errore, consultare il capitolo "Risoluzione dei guasti".

10.12 Sigillare l'apparecchio

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

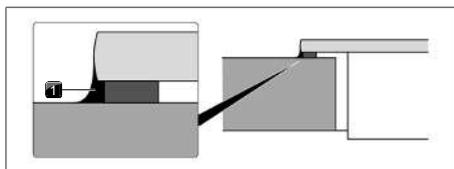


Fig. 10.35 Pasta sigillante al silicone per montaggio in battuta

[1] Pasta in silicone

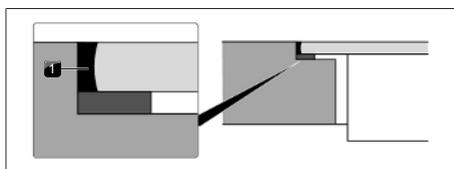


Fig. 10.36 Pasta sigillante al silicone per montaggio a filo piano

[1] Pasta in silicone

10.13 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:

- ▶ Spiegare all'utente le funzioni essenziali.
- ▶ Informare l'utente su tutti gli aspetti rilevanti per la sicurezza dell'uso e della manipolazione.
- ▶ Consegnare all'utente gli accessori e le istruzioni per l'uso e il montaggio da conservare con cura.

11 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").
- ▶ Attenersi ai documenti e alle istruzioni in dotazione.

11.1 Messa fuori esercizio

Con la messa fuori servizio si intendono lo smantellamento e lo smontaggio definitivi. Una volta terminata la messa fuori esercizio, l'apparecchio può essere installato in un altro mobile, rivenduto privatamente oppure smaltito.

i Il disinserimento e la disconnessione dell'allacciamento della corrente possono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.

- ▶ Per mettere fuori servizio l'apparecchio (vedi Istruzioni per l'uso)
- ▶ Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione della corrente.

11.2 Smontaggio

Per lo smontaggio l'apparecchio dev'essere accessibile e scollegato dall'alimentazione di corrente.

- ▶ Allentare gli elementi di fissaggio dell'apparecchio.
- ▶ Rimuovere le fughe di silicone.
- ▶ Rimuovere l'apparecchio dal piano di lavoro alzandolo.
- ▶ Rimuovere gli accessori.
- ▶ Smaltire il vecchio apparecchio e gli accessori sporchi come descritto al punto "Smaltimento nel rispetto dell'ambiente".

11.3 Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

11.3.1 Smaltimento dell'imballaggio di trasporto

i L'imballaggio protegge l'apparecchio durante il trasporto. I materiali d'imballaggio sono selezionati in base a criteri ecologici e di idoneità allo smaltimento, per questo sono riciclabili.

Il reinserimento dei materiali d'imballaggio nel loro ciclo produttivo permette di risparmiare materie prime e diminuire la produzione di rifiuti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

- ▶ Consegnare l'imballaggio al vostro rivenditore oppure
- ▶ Smaltire l'imballaggio correttamente tenendo conto delle disposizioni regionali.

11.3.2 Smaltimento di accessori

Smaltire gli accessori non necessari o usati (filtro al carbone attivo,...) in modo conforme tenendo conto delle disposizioni regionali.

11.3.3 Smaltimento di un apparecchio vecchio



Gli apparecchi elettrici che riportano questo simbolo non vanno smaltiti nei rifiuti domestici alla fine del loro ciclo di utilizzo. Devono essere smaltiti in un punto di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche o elettroniche. Le informazioni a riguardo si possono ottenere presso le amministrazioni cittadine o comunali.

Gli apparecchi elettrici ed elettronici spesso contengono ancora materiali di valore. Ma contengono anche sostanze nocive, che erano necessarie per la loro funzione e sicurezza. Se smaltite nei rifiuti residui o in modo scorretto, queste sostanze possono risultare dannose per la salute umana e per l'ambiente.

- ▶ Non gettare mai un vecchio apparecchio nei rifiuti domestici.
- ▶ Portarlo a un punto di raccolta regionale per la restituzione e il riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici e altri materiali.

12 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio

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

12.1 Garanzia del produttore di BORA

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

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

Con la consegna del 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

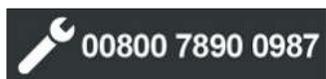
12.1.1 Estensione della garanzia

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

12.2 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 sulla scheda di garanzia e nonché sul fondo dell'apparecchio.

12.3 Parti di ricambio

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

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

12.4 Accessori

| Accessori | PUXA2 PUXA2R | PUXU2 PUXU2R |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Filtro al carbone attivo PUAKF | | ✓ |
| Filtro per i grassi acciaio inox PUEF | ✓ | ✓ |
| Bocchetta d'entrata PUXED2 | ✓ | ✓ |

| Accessori | PUXA2 PUXA2R | PUXU2 PUXU2R |
|--|-----------------|-----------------|
| Listelli laterali USL515 | ✓ | ✓ |
| Listelli laterali All Black USL515AB | ✓ | ✓ |
| Cornice del piano cottura KFR830AB | ✓ | ✓ |
| Raschietto per vetroceramica UGS | ✓ | ✓ |
| Contatto di prossimità per finestre UFKS | ✓ | |
| Scatola di purificazione aria PULB (per modifica da funzionamento aspirante a filtrante) | ✓ | |
| Bistecchiera per induzione "FULL" KWG-PFI | ✓ | ✓ |

Tab. 12.1 Accessori X Pure

13 Schede tecniche dei prodotti

13.1 Scheda tecnica del prodotto PUXA2 | PUXA2R - 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 | PUXA2 PUXA2R | | |
| | Simbolo | Valore | Unità |
| Consumo energetico | | | |
| Consumo annuo di energia | AEC_{hood} | 32,6 | kWh/a |
| Classe di efficienza energetica | - | A+ | - |
| Indice di efficienza energetica | EEI_{hood} | 42,5 | - |
| Portata volumetrica | | | |
| Efficienza fluidodinamica | FDE_{hood} | 33,1 | - |
| Classe di efficienza fluidodinamica | - | A | - |
| Flusso d'aria con velocità minima nel funzionamento normale | - | 182 | m ³ /h |
| Flusso d'aria con velocità massima nel funzionamento normale | - | 549 | m ³ /h |
| Flusso d'aria nel funzionamento a livello massimo d'intensità o di velocità (livello power) | - | 597 | m ³ /h |
| Flusso d'aria massimo | Q_{max} | 613,1 | m ³ /h |
| Portata d'aria misurata nel punto di massima efficienza | Q_{BEP} | 299,3 | m ³ /h |
| Pressione dell'aria misurata nel punto di massima efficienza | P_{BEP} | 444 | Pa |
| Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza | W_{BEP} | 111,6 | W |
| Spegnimento ritardato | f | 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 | | | |
| Grado di separazione dei grassi | GFE_{hood} | 95,9 | % |
| Classe per grado di separazione dei grassi | - | A | - |
| Emissioni di rumore aereo | | | |
| Livello di potenza sonora alla velocità minima disponibile nel funzionamento normale | L_{WA} | 42 | dB re 1 pW |
| Livello di potenza sonora alla velocità massima disponibile nel funzionamento normale | L_{WA} | 67 | dB re 1 pW |
| Livello di potenza sonora nel funzionamento a livello massimo d'intensità o di velocità (livello power) | L_{WA} | 69 | dB re 1 pW |
| Livello di pressione sonora alla velocità minima disponibile nel funzionamento normale** | L_{pA} | 29 | dB re 20 µPa |
| Livello di pressione sonora alla velocità massima disponibile nel funzionamento normale** | L_{pA} | 54 | dB re 20 µPa |
| Livello di pressione sonora nel funzionamento a livello massimo d'intensità o di velocità (livello power)** | L_{pA} | 56 | dB re 20 µPa |
| Potenza assorbita | | | |
| Potenza assorbita in stato spento | P_o | * | W |
| Potenza assorbita in modalità standby | P_s | 0,19 | W |

Tab. 13.1 scheda tecnica del prodotto

* Non riguarda il prodotto in questione.

** Indicazione facoltativa

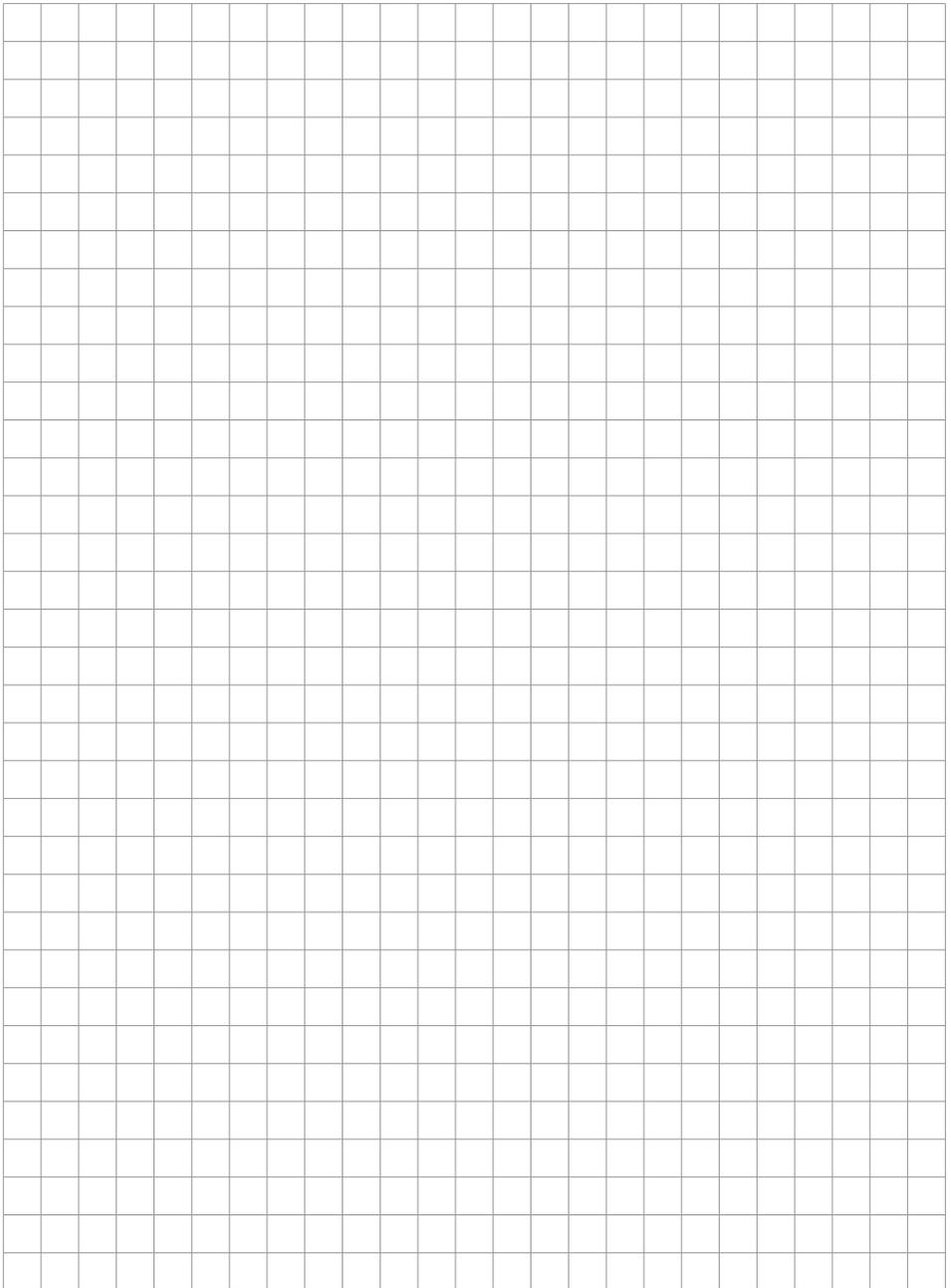
13.2 Scheda tecnica del prodotto X Pure - Piano cottura

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

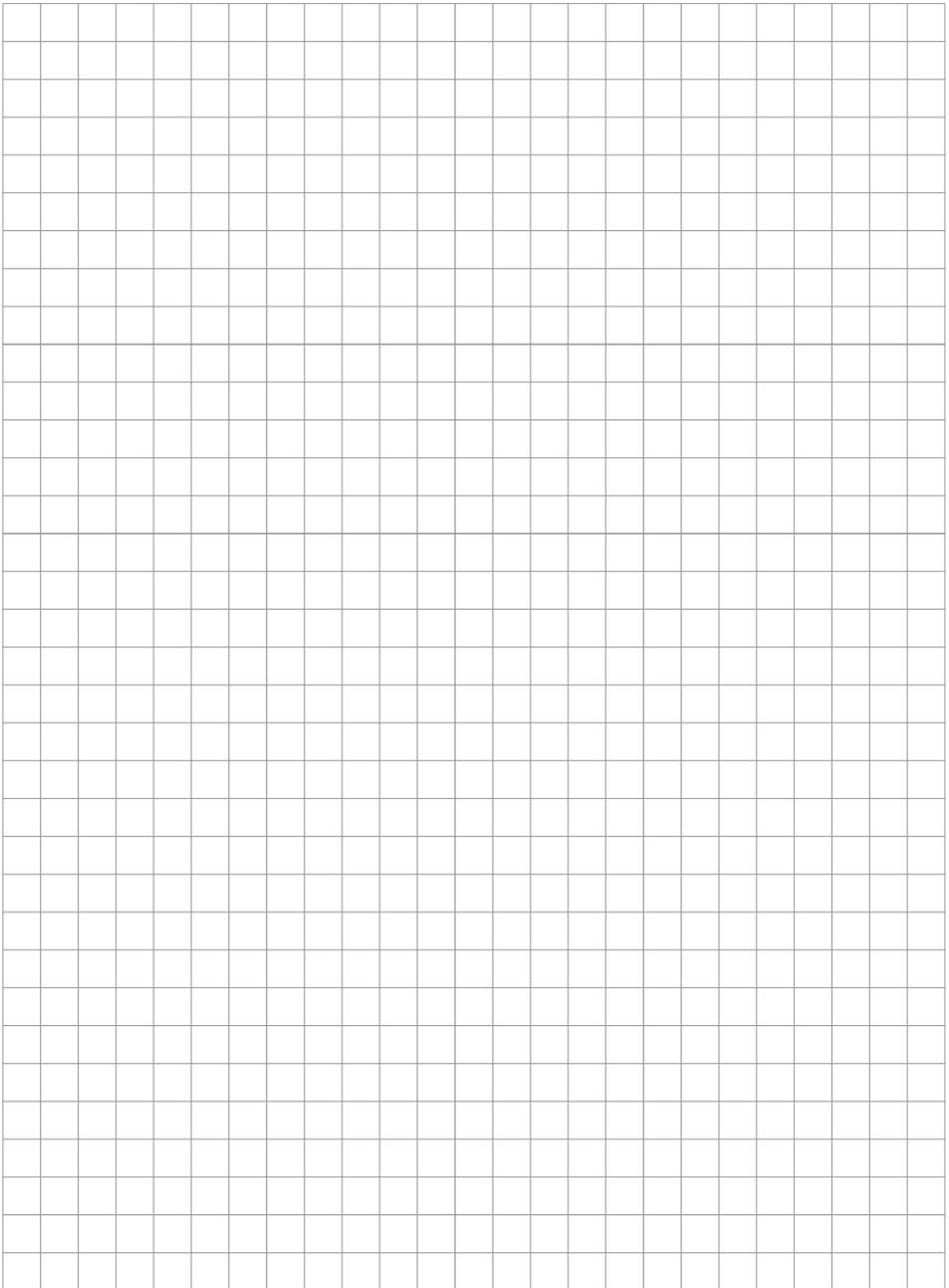
| Produttore | | BORA | | |
|---|---------|----------------------------------|-------------|-------|
| Identificativo del modello | | PUXA2 PUXA2R PUXU2 PUXU2R | | |
| Tipologia di piano cottura | | Piano cottura in vetroceramica | | |
| Numero delle superfici di cottura | | 4 | | |
| Tecnologia di riscaldamento | | Superfici di cottura a induzione | | |
| | Simbolo | Valore | Unità | |
| Dimensioni della superficie utile | | | | |
| Superficie di cottura anteriore sinistra | | LxW | 23,0 x 23,0 | cm |
| Superficie di cottura posteriore sinistra | | LxW | 23,0 x 23,0 | cm |
| Superficie di cottura anteriore destra | | LxW | 23,0 x 23,0 | cm |
| Superficie di cottura posteriore destra | | LxW | 23,0 x 23,0 | cm |
| Consumo energetico | | | | |
| Superficie di cottura anteriore sinistra | | EC _{electric cooking} | 181,0 | Wh/kg |
| Superficie di cottura posteriore sinistra | | EC _{electric cooking} | 180,9 | Wh/kg |
| Superfici di cottura collegate a sinistra | | EC _{electric cooking} | 188,5 | Wh/kg |
| Superficie di cottura anteriore destra | | EC _{electric cooking} | 182,0 | Wh/kg |
| Superficie di cottura posteriore destra | | EC _{electric cooking} | 182,7 | Wh/kg |
| Superfici di cottura collegate a destra | | EC _{electric cooking} | 190,0 | Wh/kg |
| Consumo energetico del piano cottura | | EC _{electric hob} | 184,2 | Wh/kg |

Tab. 13.2 scheda tecnica del prodotto

Appunti







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

