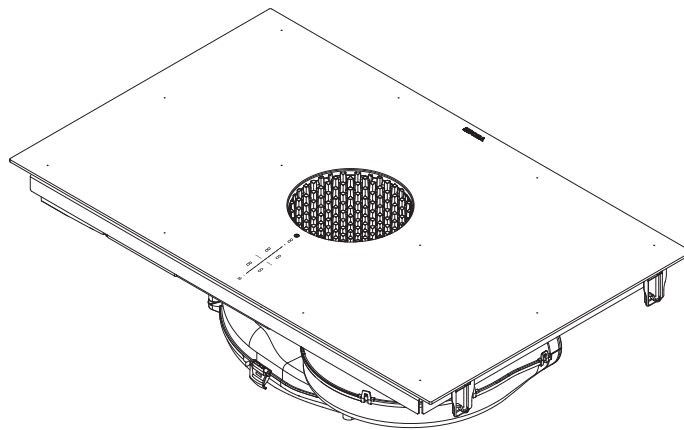
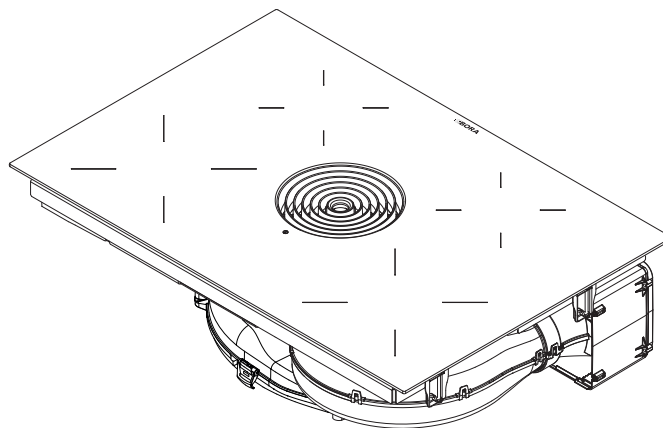


**IT Istruzioni per l'uso e il montaggio X Pure, Pure**

BORA X Pure piano cottura a induzione “FULL” con aspiratore per piano cottura integrato - Aspirante/Filtrante (PUXA/PUXU)



BORA Pure piano cottura a induzione con aspiratore per piano cottura integrato - Aspirante/Filtrante (PURA/PURU)

**PUREUMIT-102**

# Indice

<b>1</b>	<b>Informazioni generali</b>	<b>4</b>		
1.1	Garanzia	4		
1.2	Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso	4		
1.3	Conformità del prodotto	4		
1.4	Rappresentazione di informazioni	4		
<b>2</b>	<b>Sicurezza</b>	<b>5</b>		
2.1	Uso conforme	5		
2.2	Persone con abilità ridotta	5		
2.3	Indicazioni generali di sicurezza	5		
2.4	Avvertenze di sicurezza montaggio	6		
2.5	Avvertenze di sicurezza Uso	8		
2.6	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura	10		
2.7	Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi	10		
2.8	Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento	11		
<b>3</b>	<b>Dati tecnici</b>	<b>12</b>		
3.1	X Pure (PUXA, PUXU)	12		
3.2	Pure (PURA, PURU)	13		
<b>4</b>	<b>Marchatura relativa al consumo energetico</b>	<b>15</b>		
<b>5</b>	<b>Descrizione apparecchio</b>	<b>16</b>		
5.1	Descrizione tipo	16		
5.2	Descrizione del sistema	16		
5.2.1	Struttura	16		
5.2.2	Pannello di comando e principio di comando	16		
5.2.3	Simboli	17		
5.2.4	Display 7 segmenti	18		
5.2.5	Concetto luminosità	18		
5.2.6	Concetto acustico	18		
5.3	Principio di funzionamento aspiratore per piano cottura	18		
5.4	Principio di funzionamento piano cottura a induzione	18		
	- Livelli di potenza	19		
	- Pentole e tegami idonei	19		
	- Rumorosità	19		
5.5	Caratteristiche e panoramica delle funzioni	20		
	- Regolazione di potenza elettronica	20		
	- Contaminuti breve	20		
5.5.1	Funzioni aspiratore per piano cottura	20		
	- Controllo dell'aspiratore automatico	20		
	- Spegnimento automatico ritardato	20		
	- Livello power aspiratore per piano cottura	20		
	- Spia di manutenzione filtro	20		
5.5.2	Funzioni piano cottura	21		
	- Avvio di cottura automatico	21		
	- Riconoscimento pentola	21		
	- Riconoscimento pentola permanente	21		
	- Funzione mantenimento calore 1 livello	21		
	- Funzione mantenimento calore variabile (3 livelli)	21		
	- Funzione bridge	21		
	- Funzione bridge automatica	21		
	- Timer zone cottura (sistema di spegnimento automatico)	21		
	- Funzione pausa	21		
	- Livello power zone cottura	21		
5.6	Dispositivi di sicurezza	22		
	- Protezione bambini	22		
	- Blocco display	22		
	- Blocco pulizia (Funzione di pulizia)	22		
	- Indicatore di calore residuo	22		
5.6.1	Spegnimento di sicurezza automatico	22		
	- Aspiratore per piano cottura	22		
	- Piani cottura	22		
5.6.2	Protezione da surriscaldamento	22		
<b>6</b>	<b>Montaggio</b>	<b>23</b>		
6.1	Indicazioni generali di montaggio	23		
6.1.1	Uso contemporaneo dell'aspiratore per piano cottura nella variante aspirante e di un sistema di combustione che necessita di aria dipendente dall'ambiente	23		
6.1.2	Modulo Home-In PUHIM (opzionale)	24		
6.2	Materiale in dotazione	24		
6.2.1	Controllare il materiale in dotazione	24		
6.3	Utensileria e mezzi ausiliari	24		
6.4	Istruzioni di montaggio	24		
6.4.1	Distanze di sicurezza previste	24		
6.4.2	Dimensioni minime mobile X Pure (PUXA, PUXU)	24		
6.4.3	Dimensioni minime mobile Pure (PURA, PURU)	25		
6.5	Intaglio per piano di lavoro	25		
6.5.1	Dimensioni d'intaglio X Pure (PUXA, PUXU)	25		
	- Montaggio a filo piano X Pure (PUXA, PUXU)	25		
	- Montaggio in battuta X Pure (PUXA, PUXU)	25		
6.5.2	Dimensioni d'intaglio Pure (PURA, PURU)	26		
	- Montaggio a filo piano Pure (PURA, PURU)	26		
	- Montaggio in battuta Pure (PURA, PURU)	26		
6.6	Montaggio dell'apparecchio nella variante aspirante (PUXA, PURA)	26		
6.6.1	Preparare i mobili da cucina per la variante aspirante	26		
	- Dimensioni di montaggio	27		
	- Adattare la parete posteriore del mobile	27		
6.6.2	Preparare il piano cottura	27		
	- Applicare il nastro a tenuta	27		
	- Applicare i morsetti di montaggio	27		
6.6.3	Inserire il piano cottura	28		
	- Pannelli di compensazione altezza con montaggio a filo piano (opzionale)	28		
6.6.4	Fissare il piano cottura	28		
6.6.5	Collegare l'apparecchio con il sistema di canali	29		
6.7	Montaggio dell'apparecchio nella variante filtrante (PUXU, PURU)	29		
6.7.1	Il ritorno dell'aria di ricircolo dal mobile della cucina	29		
6.7.2	Varianti di montaggio (A e B) per gli apparecchi a sistema filtrante	30		
	- A: Mobile da incasso con parete posteriore passante	30		
	- B: Mobile da incasso con piano intermedio sotto il piano cottura	30		
6.7.3	Preparare il mobile della cucina per variante di montaggio A (mobile da incasso con parete posteriore passante)	31		
	- Dimensioni di montaggio	31		
	- Adattare la parete posteriore del mobile	31		
6.7.4	Preparare il mobile da cucina per la variante di montaggio B (mobile da incasso con piano intermedio sotto il piano cottura)	32		
	- Dimensioni di montaggio	32		
	- Adattare la parete posteriore del mobile	32		

6.7.5	Preparare il piano cottura.....	32	7.6.1	Voce di menu 1: Volume dei segnali acustici.....	45
	- Applicare il nastro a tenuta.....	32	7.6.2	Voce di menu 2: Protezione bambini .....	46
	- Applicare i morsetti di montaggio.....	32	7.6.3	Voce di menu 3: Visualizzare e resettare lo stato del filtro (sono con funzionamento filtrante).....	46
6.7.6	Allungare la prolunga telescopica della scatola di purificazione aria (PULBTA).....	33	7.6.4	Voce di menu 4: Durata della funzione di spegnimento automatico ritardato .....	46
6.7.7	Inserire il piano cottura .....	34			
	- Pannelli di compensazione altezza con montaggio a filo piano (opzionale) .....	34	7.6.5	Voce di menu 5: Velocità di reazione delle aree tattili.....	47
6.7.8	Fissare il piano cottura.....	34	7.6.6	Voce di menu 6: Test LED .....	47
6.7.9	Realizzare la connessione parete posteriore (solo con variante di montaggio A) .....	35	7.6.7	Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente .....	47
6.7.10	Inserimento del filtro al carbone attivo.....	35	7.6.8	Voce di menu 8: Visualizzare versione di software/hardware.....	48
6.8	Eseguire il collegamento alla rete elettrica.....	36	7.6.9	Voce di menu 9: Spegnimento di sicurezza automatico .....	48
6.9	Prima messa in funzione.....	37	7.6.10	Voce di menu A: Super Simple Mode.....	48
6.9.1	Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza .....	37	7.6.11	Voce di menu 0: Ripristinare le impostazioni di fabbrica.....	49
	- Panoramica Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza .....	37			
	- Richiamare Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza .....	37			
	- Voce di menu B: Configurazione del sistema di aspirazione .....	38			
	- Voce di menu C: Gestione power .....	38			
	- Voce di menu D: modalità demo.....	38			
	- Terminare Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza.....	39			
6.9.2	Controllo di funzionamento.....	39			
6.10	Sigillare l'apparecchio.....	39			
6.11	Consegna all'utente.....	39			
<b>7</b>	<b>Uso</b>	<b>40</b>	<b>8</b>	<b>Pulizia e cura</b>	<b>50</b>
7.1	Istruzioni generali di utilizzo.....	40	8.1	Detergenti .....	50
7.2	Comando tattile.....	40	8.2	Manutenzione di piano cottura ed aspiratore per piano cottura.....	50
7.3	Comandare il sistema .....	40	8.3	Pulizia del piano cottura .....	50
7.3.1	Accensione.....	40	8.4	Pulire l'aspiratore per piano cottura.....	51
7.3.2	Spegnimento .....	40	8.4.1	Smontaggio dei componenti.....	51
7.3.3	Blocco display .....	40		- Rimuovere la bocchetta di entrata X Pure.....	51
7.3.4	Protezione bambini.....	41		- Rimuovere la bocchetta di entrata Pure.....	51
7.3.5	Funzione pausa .....	41		- Rimuovere il filtro per i grassi acciaio inox.....	51
7.3.6	Contaminuti breve.....	41	8.4.2	Pulire la bocchetta d'aspirazione e il filtro per i grassi in acciaio inox.....	51
7.3.7	Blocco pulizia (Funzione di pulizia).....	41	8.4.3	Montaggio dei componenti .....	52
7.4	Uso dell'aspiratore per piano cottura.....	41		- Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox.....	52
7.4.1	Impostazione del livello di potenza ventilatore .....	41		- Inserire la bocchetta di entrata.....	52
7.4.2	Livello power ventilatore .....	42	8.4.4	Rimuovere i fluidi nell'apparecchio .....	52
7.4.3	Controllo dell'aspiratore automatico.....	42	8.5	Pulizia alloggiamento condotta aria.....	52
7.4.4	Disattivare il ventilatore .....	42		- Aprire l'alloggiamento condotta aria .....	52
7.5	Comando del piano cottura .....	42		- Chiudere l'alloggiamento condotta aria.....	52
7.5.1	Selezione della zona cottura .....	42	8.6	Sostituire il filtro al carbone attivo .....	53
7.5.2	Impostare i livelli di potenza per le zone cottura .....	42		- Rimuovere il filtro al carbone attivo.....	53
7.5.3	Avvio di cottura automatico .....	43		- Inserimento del filtro al carbone attivo .....	53
7.5.4	Livello power zone cottura.....	43			
7.5.5	Impostazione livello mantenimento calore.....	43	<b>9</b>	<b>Risoluzione dei guasti</b>	<b>55</b>
7.5.6	Impostare il livello mantenimento calore variabile.....	43	<b>10</b>	<b>Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento</b>	<b>56</b>
7.5.7	Funzione bridge.....	43	10.1	Messa fuori esercizio .....	56
7.5.8	Funzione bridge automatica .....	44	10.2	Smontaggio.....	56
7.5.9	Timer zone cottura .....	44	10.3	Smaltimento nel rispetto dell'ambiente .....	56
7.5.10	Spegnimento della zona cottura .....	45	<b>11</b>	<b>Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio, Accessori</b>	<b>57</b>
7.6	Menu cliente .....	45	11.1	Garanzia del produttore di BORA .....	57
	- Richiamare il menu cliente.....	45	11.1.1	Estensione della garanzia.....	57
	- Terminare il menu cliente.....	45	11.2	Assistenza .....	57
	- Navigazione menu cliente .....	45	11.3	Parti di ricambio .....	57
	- Panoramica menu cliente .....	45	11.4	Accessori.....	57
			<b>12</b>	<b>Note</b>	<b>59</b>

# 1 Informazioni generali

Questo manuale contiene informazioni importanti che mirate a proteggere da lesioni e prevengono danni all'apparecchio. Leggere attentamente il presente manuale prima di installare o utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

Altri documenti sono validi insieme a queste istruzioni. Rispettare assolutamente tutti i documenti che sono parte integrante del materiale in dotazione.

Il montaggio e l'installazione devono essere eseguiti solo da personale specializzato in conformità alle leggi, ai regolamenti e alle norme vigenti. Tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze nonché le modalità di agire contenute nella documentazione allegata devono essere rispettate.

## 1.1 Garanzia

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH, in seguito BORA, non risponderanno per danni causati dal mancato rispetto o dall'inosservanza della documentazione contenuta nel materiale in dotazione e dal montaggio non conforme! Inoltre BORA non è responsabile per danni causati da un montaggio errato e dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e avvertenze!

## 1.2 Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso

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

## 1.3 Conformità del prodotto

### Direttive

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

## 1.4 Rappresentazione di informazioni

Allo scopo di poter lavorare in modo sicuro e veloce con le presenti istruzioni, sono stati utilizzati formattazioni, numerazioni, simboli, avvertenze di sicurezza, termini e sigle unitari. Il termine "apparecchio" viene utilizzato sia per piani cottura, aspiratori per piani cottura sia per piani cottura con aspiratore per piano cottura.

**Le istruzioni sono contrassegnate da una freccia:**

► Eseguire sempre tutte le istruzioni nella sequenza indicata.

**Elenchi sono contrassegnati dal simbolo di un punto all'inizio riga:**

- Elenco 1
- Elenco 2



Un'informazione fa notare delle particolarità da rispettare assolutamente.

### Indicazioni di sicurezza e avvertenze

Nel presente manuale, le indicazioni di sicurezza e le avvertenze sono evidenziate con simboli e parole di segnalazione. Le indicazioni di sicurezza e le avvertenze sono strutturate nel modo seguente:

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

Va considerato quanto segue:

- 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
	<b>Pericolo</b>	Indica un'immediata situazione pericolosa che in caso di inosservanza può causare gravi lesioni o persino la morte.
	<b>Avvertenza</b>	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che, in caso di inosservanza può causare gravi lesioni o persino la morte.
	<b>Attenzione</b>	Indica una situazione potenzialmente pericolosa che in caso di inosservanza può causare lesioni o danni minimi o leggeri.

Tab. 1.1 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze



## 2 Sicurezza

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

### 2.1 Uso conforme

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

#### L'apparecchio non è previsto per:

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

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

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

**È espressamente vietata ogni altra forma di utilizzo!**

### 2.2 Persone con abilità ridotta

#### Bambini

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

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

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

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

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

#### **⚠ PERICOLO!**

##### **Pericolo di ustione dovuto a stoviglie di cottura bollenti**

Manici sporgenti dal piano di lavoro invitano ad afferrarli.

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

### 2.3 Indicazioni generali di sicurezza

#### **⚠ PERICOLO!**

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

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

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

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

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

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

**⚡ AVVERTENZA!****Pericolo di lesioni a causa di componenti danneggiati**

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

- ▶ Non cercare di riparare da soli o di sostituire i componenti danneggiati.
- ▶ Contattare il di servizio di assistenza BORA.

**⚡ AVVERTENZA!****Pericolo di lesioni o di danneggiamento dovuti a componenti errati o a modifiche non autorizzate**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Guasti ed errori**

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

**Animali domestici**

- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

**2.4 Avvertenze di sicurezza montaggio**

**i** 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.

**i** Per il montaggio osservare le distanze minime illustrate nel capitolo (Distanze di sicurezza).

**i** I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.

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. Accertarsi 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.
- ▶ Eseguire i lavori con la massima cura e prudenza.
- ▶ 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. Questi possono essere già compresi nel materiale in dotazione.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo quando il montaggio è completo, soltanto allora è garantito un funzionamento sicuro.

### **⚡ 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.

#### **2.4.1 Avvertenze di sicurezza montaggio aspiratore per piano cottura**

### **⚡ PERICOLO!**

#### **Con un isolamento errato sussiste rischio di folgorazione**

Con un isolamento errato del cavo di collegamento di dispositivi di commutazione esterni sussiste il rischio di folgorazione.

- ▶ Assicurarsi che le lunghezze di isolamento indicate siano rispettate.

### **⚡ AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni per via del ventilatore ancora 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.

#### **Avvertenze di sicurezza speciali per la progettazione di sistemi di tubi di scarico**

### **⚡ 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).

#### **Conduzione canale in combinazione a passanti muro**

Considerare con una conduzione canale senza curva e con una distanza < 900 mm tra il ventilatore e il passante muro un dispositivo di protezione (disponibile come accessorio).

#### **2.4.2 Avvertenze di sicurezza montaggio piani cottura**

### **⚡ 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 LS, fusibili, interruttori automatici, relè).

**⚡ 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.

**2.5 Avvertenze di sicurezza Uso**

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

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

Determinati apparecchi e le loro parti accessibili diventano bollenti in funzionamento (ad es. i piani cottura). Dopo lo spegnimento devono prima raffreddarsi. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

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

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

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

- ▶ Non lasciare oggetti sull'apparecchio.
- ▶ Utilizzare ausili idonei (presine, guanti termoisolanti).

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

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

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

**2.5.1 Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura****⚡ AVVERTENZA!****Pericolo di incendio causato dalla flambatura delle pietanze**

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

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

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

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

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

**ATTENZIONE!****Danni dovuti a depositi di grasso e impurità**

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

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

## Avvertenze di sicurezza speciali per il funzionamento aspirante

### ⚠ PERICOLO!

#### Pericolo di vita dovuto a intossicazione da fumo

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

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

## Avvertenze di sicurezza speciali per il funzionamento filtrante

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

- ▶ Durante il funzionamento filtrante provvedere ad un sufficiente apporto di aria fresca, ad es. tramite l'apertura di una finestra.
- ▶ Garantire una temperatura dell'ambiente normale e gradevole (45-60% di umidità nell'aria), ad es. tramite le aperture di aerazione naturali o l'uso di impianti di ventilazione domestici.
- ▶ Dopo ogni utilizzo con funzionamento filtrante portare l'aspiratore per piano cottura per ca. 20 minuti ad un livello di potenza basso o attivare la funzione di spegnimento automatico ritardato.

### 2.5.2 Avvertenze di sicurezza uso piani cottura

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

### ⚠ PERICOLO!

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

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

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

### ⚠ PERICOLO!

#### Pericolo di esplosione derivante da liquidi infiammabili

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

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

### ⚠ AVVERTENZA!

#### Pericolo di ustioni dovute alla fuoriuscita di liquidi bollenti

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

- ▶ Monitorare tutti i processi di cottura.
- ▶ Evitare la fuoriuscita dei liquidi di cottura.

### ⚠ AVVERTENZA!

#### Pericolo di ustioni causate dal vapore bollente

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

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

### ⚠ AVVERTENZA!

#### Pericolo di ustioni dovute a interruzione di corrente

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

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



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

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

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

**Avvertenze di sicurezza speciali per l'uso di piani cottura a induzione**

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

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

**2.6 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura**

Pulire l'apparecchio regolarmente. Lo sporco può causare danneggiamenti, limitazioni alle funzioni o l'insorgenza di odori sgradevoli. Nel peggiore dei casi questo può addirittura diventare una fonte di pericolo.

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

**Avvertenze di sicurezza per la pulizia e cura di un aspiratore per piano cottura**

- ▶ Tenere le aperture di areazione nel mobile da incasso aperte e pulite.

**⚠ AVVERTENZA!****Pericolo d'incendio causato da depositi di grasso**

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

- ▶ Pulire e sostituire il filtro a intervalli regolari.

**⚠ AVVERTENZA!****Pericolo di lesioni aprendo la copertura dell'alloggiamento inferiore**

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

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

**Avvertenze di sicurezza per la pulizia e cura dei piani cottura**

- ▶ Pulire i piani cottura possibilmente dopo ogni processo di cottura.
- ▶ Pulire i piani cottura soltanto quando si sono raffreddati.

**2.7 Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi**

- i** I lavori di riparazione e di assistenza tecnica devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- i** I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di effettuare qualunque tipo di riparazione.



**⚡ AVVERTENZA!****Pericolo di lesioni o danni dovuti a riparazioni improprie**

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

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

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

## 2.8 Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento

**i** Lo smontaggio dell'apparecchio 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.

**i** I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.

- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di smontarlo.

**⚡ 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.

- ▶ Staccare completamente l'apparecchio tramite interruttori differenziali, fusibili, interruttori automatici o contattori dalla rete 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.

## 3 Dati tecnici

### 3.1 X Pure (PUXA, PUXU)

Parametri	Valore
Tensione di collegamento polifase	380 - 415 V 2N / 3N
Tensione di collegamento monofase	220 - 240 V
Frequenza	50 Hz / 60 Hz
Max. potenza assorbita	7,6 kW (4,4 kW / 3,6 kW)
Fusibile/collegamento alla rete trifase	3 x 16 A
Fusibile/collegamento alla rete bifase	2 x 16 A
Fusibile/collegamento alla 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 kg (PUXA) 24,5 kg (PUXU)
<b>Piano cottura</b>	
Materiale superficie	Vetroceramica
Livelli di potenza	1 - 9, P
Dimensioni zone cottura anteriori	230 x 230 mm
Livello power zone cottura anteriori	2100 W 3000 W
Dimensioni zone cottura posteriori	230 x 230 mm
Livello power zone cottura posteriori	2100 W 3000 W
<b>Consumo energetico piano di cottura (dimensioni pentola)</b>	
Zona cottura 1 anteriore sinistra (150 mm)	179,4 Wh/kg
Zona cottura 2 posteriore sinistra (180 mm)	176,2 Wh/kg
Zona cottura 1 e 2 funzione bridge (240 mm)	191,5 Wh/kg
Zona cottura 3 anteriore destra (150 mm)	174,7 Wh/kg
Zona cottura 4 posteriore destra (180 mm)	177,5 Wh/kg
Zona cottura 3 e 4 funzione bridge (240 mm)	197,1 Wh/kg
Totale (in media)	182,7 Wh/kg
<b>Sistema di aspirazione (PUXA)</b>	
Livelli di potenza	1 - 9, P
Raccordo aspirante	BORA Ecotube
<b>Sistema filtrante (PUXU)</b>	
Livelli di potenza	1 - 9, P
Raccordo filtrante (L x H)	445 x 137 mm
<b>Filtro aria di ricircolo (PUXU)</b>	
Capacità filtro max.	150 h (1 anno)

Tab. 3.1 Dati tecnici X Pure (PUXA, PUXU)

#### Dimensioni apparecchio PUXA

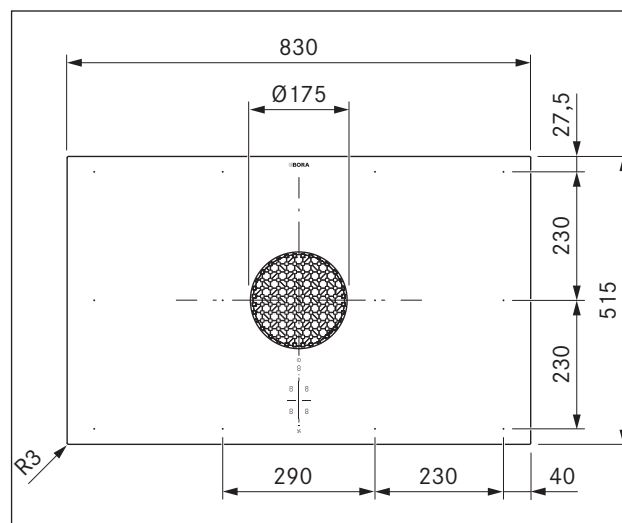


Fig. 3.1 PUXA dimensioni apparecchio visto da sopra

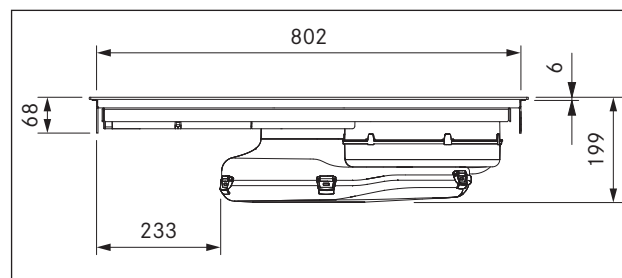


Fig. 3.2 PUXA dimensioni apparecchio vista frontale

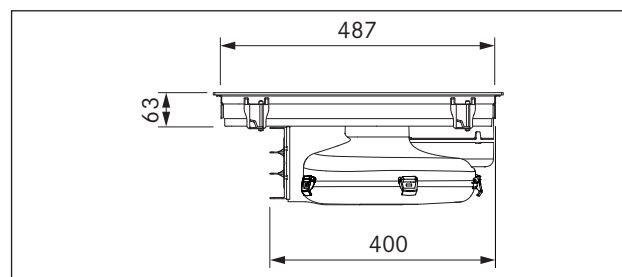


Fig. 3.3 PUXA dimensioni apparecchio visto laterale

## Dimensioni apparecchio PUXU

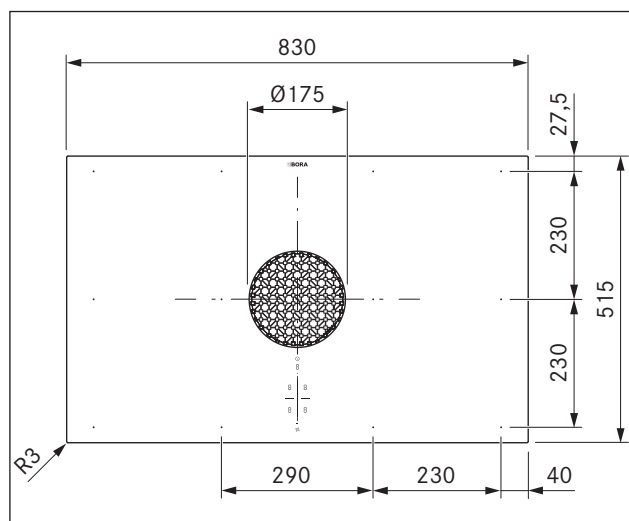


Fig. 3.4 PUXU dimensioni apparecchio visto da sopra

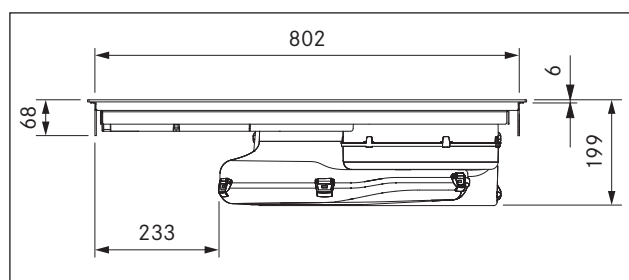


Fig. 3.5 PUXU dimensioni apparecchio vista frontale

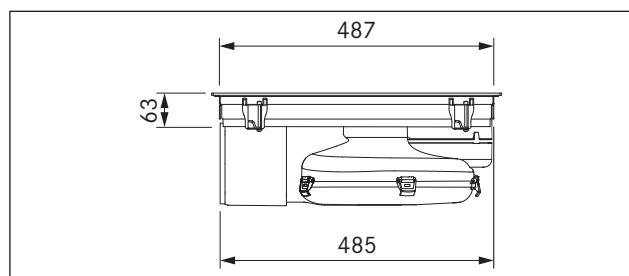


Fig. 3.6 PUXU dimensioni apparecchio visto laterale

## 3.2 Pure (PURA, PURU)

Parametri	Valore
Tensione di collegamento polifase	380 - 415 V 2N / 3N
Tensione di collegamento monofase	220 - 240 V
Frequenza	50 Hz / 60 Hz
Max. potenza assorbita	7,6 kW (4,4 kW / 3,6 kW)
Fusibile/collegamento alla rete trifase	3 x 16 A
Fusibile/collegamento alla rete bifase	2 x 16 A
Fusibile/collegamento alla monofase	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	760 x 515 x 199 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	22,5 kg (PURA) 24,4 kg (PURU)
<b>Piano cottura</b>	
Materiale superficie	Vetroceramica
Livelli di potenza	1 - 9, P
Dimensioni zone cottura anteriori	Ø 210 mm
Livello power zone cottura anteriori	2300 W 3000 W
Dimensioni zone cottura posteriori	Ø 175 mm
Livello power zone cottura posteriori	1400 W 2100 W
<b>Consumo energetico piano di cottura (dimensioni pentola)</b>	
Zona cottura 1 anteriore sinistra (210 mm)	186,3 Wh/kg
Zona cottura 2 posteriore sinistra (180 mm)	177,2 Wh/kg
Zona cottura 3 anteriore destra (210 mm)	191,5 Wh/kg
Zona cottura 4 posteriore destra (180 mm)	177,2 Wh/kg
Totale (in media)	183,1 Wh/kg
<b>Sistema di aspirazione (PURA)</b>	
Livelli di potenza	1 - 9, P
Raccordo aspirante	BORA Ecotube
<b>Sistema filtrante (PURU)</b>	
Livelli di potenza	1 - 9, P
Raccordo filtrante (L x H)	433 x 126 mm
<b>Filtro aria di ricircolo (PURU)</b>	
Capacità filtro	150 h (1 anno)

Tab. 3.2 Dati tecnici Pure (PURA, PURU)

## Dimensioni apparecchio PURA

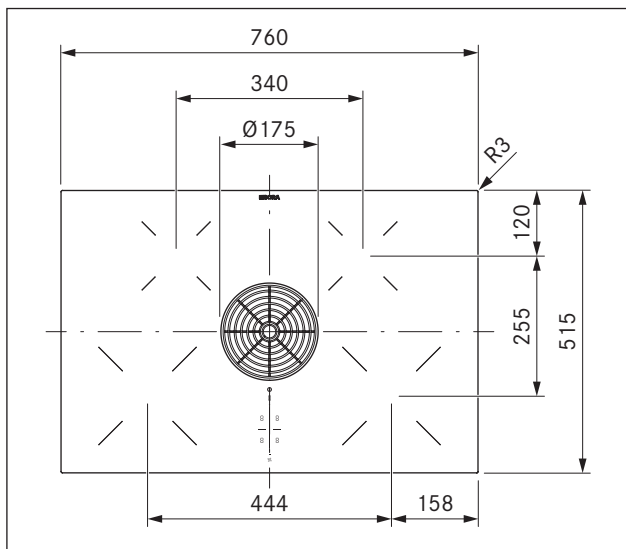


Fig. 3.7 PURA dimensioni apparecchio visto da sopra

## Dimensioni apparecchio PURU

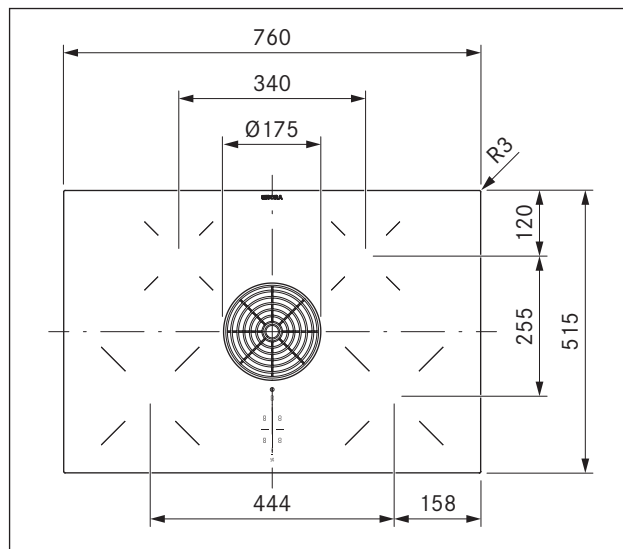


Fig. 3.10 PURU dimensioni apparecchio visto da sopra

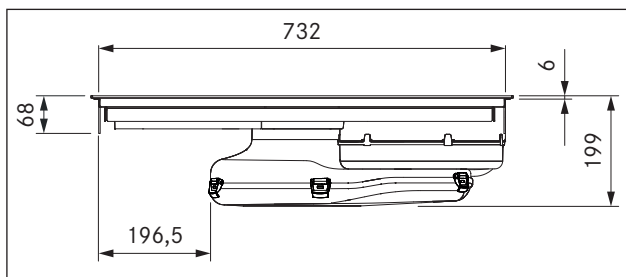


Fig. 3.8 PURA dimensioni apparecchio vista frontale

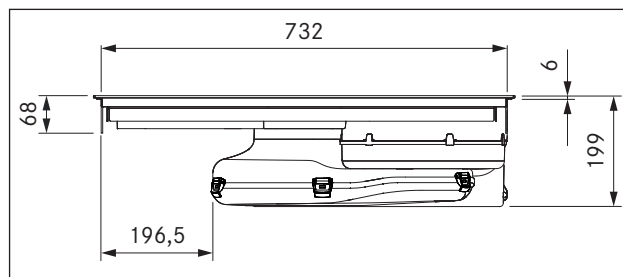


Fig. 3.11 PURU dimensioni apparecchio vista frontale

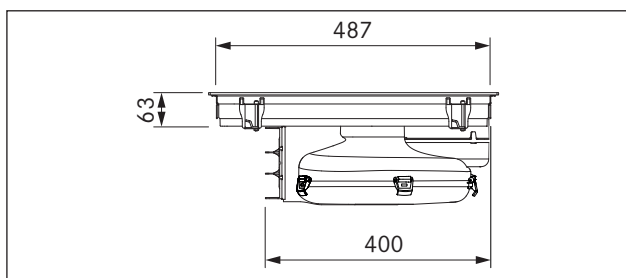


Fig. 3.9 PURA dimensioni apparecchio visto laterale

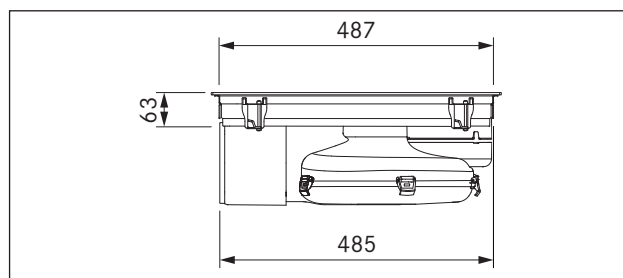


Fig. 3.12 PURU dimensioni apparecchio visto laterale

## 4 Etichettatura consumo energetico

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

Produttore	BORA		BORA	
	Identificativo del modello	PUXA	PURA	
	Simbo	Valore	Valore	Unità di misura
<b>Consumo energetico</b>				
Consumo annuo di energia	AEC <sub>hoc</sub>	35,6	33,7	kWh/a
Classe di efficienza energetica	-	A+	A+	-
Indice di efficienza energetica	EEl <sub>hoo</sub>	43,4	42,8	-
<b>Portata</b>				
Efficienza fluidodinamica	FDE <sub>hoc</sub>	32,9	32,6	-
Classe di efficienza fluidodinamica	-	A	A	-
Flusso d'aria minimo in condizioni di uso normale	-	187,3	179,1	m <sup>3</sup> /h
Flusso d'aria massimo in condizioni di uso normale	-	563,3	548,3	m <sup>3</sup> /h
Flusso d'aria massimo in modo intenso o boost (livello power)	Q <sub>max</sub>	626,1	622	m <sup>3</sup> /h
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza	Q <sub>BEP</sub>	313,4	304,3	m <sup>3</sup> /h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza	P <sub>BEP</sub>	460,7	446	Pa
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza	W <sub>BEP</sub>	122,0	115,5	W
Fattore di incremento nel tempo	f	0,8	0,8	-
<b>Illuminazione</b>				
Efficienza luminosa	LE <sub>hoo</sub>	*	*	lx/W
Classe di efficienza luminosa	-	*	*	-
Potenza nominale del sistema di illuminazione	W <sub>L</sub>	*	*	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura	E <sub>middle</sub>	*	*	lx
<b>Separazione del grasso</b>				
Efficienza del filtraggio dei grassi	GFE <sub>hoc</sub>	96,4	97,7	%
Classe efficienza del filtraggio dei grassi	-	A	A	-
<b>Rumore</b>				
La potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore aereo, alla potenza minima disponibili in condizioni di uso normale	-	41,2	40,1	dB(A) re_1pW
La potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore aereo, alla potenza massima disponibili in condizioni di uso normale	-	66,4	65,8	dB(A) re_1pW
La potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore aereo, disponibili in modalità intensa o boost (livello power)	-	68,6	67,7	dB(A) re_1pW
Livello di potenza sonora alla potenza minima disponibile in condizioni di uso normale**	-	28,6	27,5	LpA in dB re 20 µPa
Livello di potenza sonora alla potenza massima disponibile in condizioni di uso normale**	-	53,8	53,2	LpA in dB re 20 µPa
Livello di potenza sonora in modalità intensa o boost (livello power)**	-	56,0	55,1	LpA in dB re 20 µPa
<b>Il consumo di energia</b>				
Potenza assorbita misurata in modalità OFF	P <sub>o</sub>	*	*	W
Potenza assorbita misurata in modalità stand-by	P <sub>s</sub>	*	*	W

Tab. 4.1 Etichettatura consumo energetico

\* Questa posizione non è riferita a questo prodotto.

\*\* Informazioni volontarie

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

## 5 Descrizione apparecchio

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

### 5.1 Descrizione tipo

Tipo	Definizione lunga
PUXA	BORA X Pure piano cottura a induzione "FULL" con aspiratore per piano cottura integrato - Aspirante
PUXU	BORA X Pure piano cottura a induzione "FULL" con aspiratore per piano cottura integrato - Filtrante
PURA	BORA Pure piano cottura a induzione con aspiratore per piano cottura integrato - Aspirante
PURU	BORA Pure piano cottura a induzione con aspiratore per piano cottura integrato - Filtrante

Tab. 5.1 Descrizione tipo

### 5.2 Descrizione del sistema

#### 5.2.1 Struttura

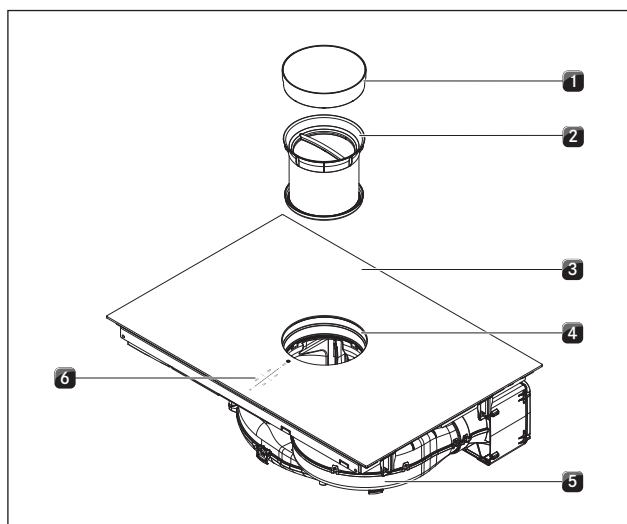


Fig. 5.1 Piano cottura

- [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

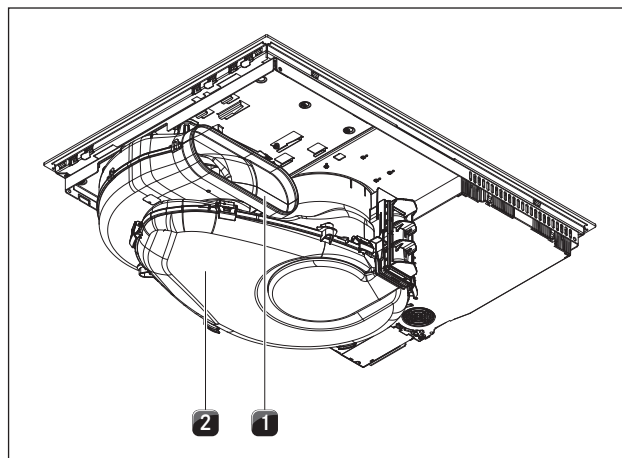


Fig. 5.2 Vista posteriore PUXA, PURA

- [1] Apertura di sfiato
- [2] Alloggiamento condotto aria con base alloggiamento

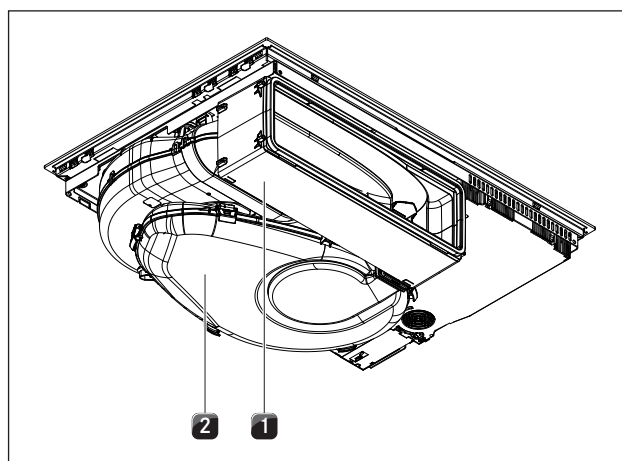


Fig. 5.3 Vista posteriore PUXU, PURU

- [1] Scatola di purificazione aria con prolunga telescopica
- [2] Alloggiamento condotto aria con base alloggiamento

#### 5.2.2 Pannello di comando e principio di comando

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

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



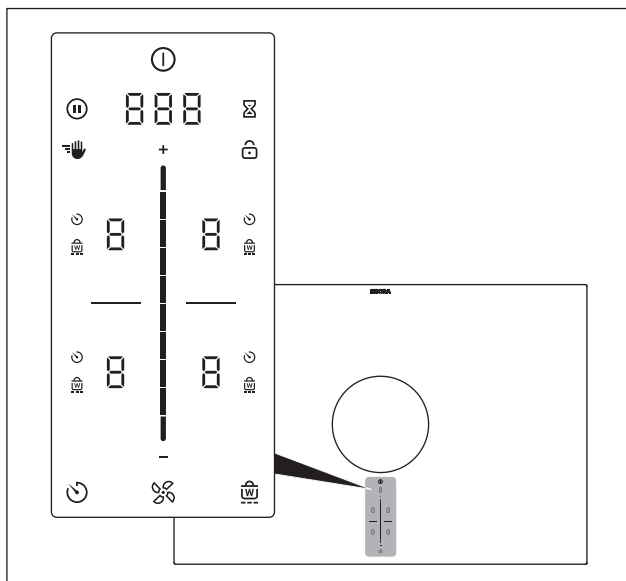


Fig. 5.4 Pannello di comando centrale tattile/slider

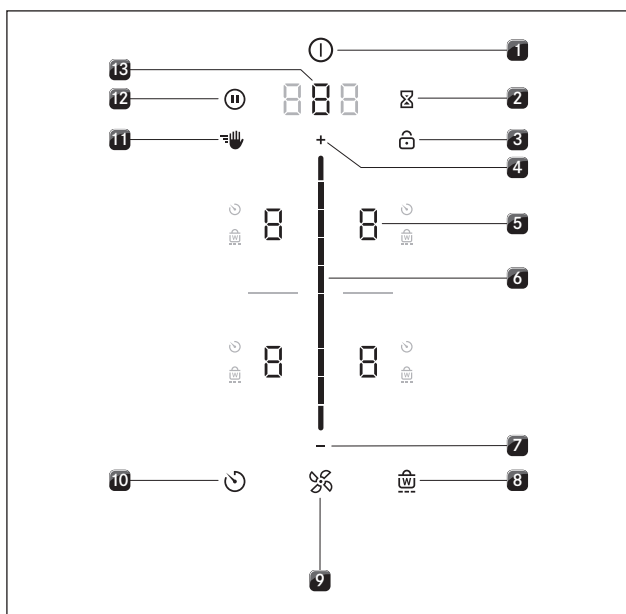


Fig. 5.5 Aree tattili/Pulsanti

- [1] Accendere/Spengere
- [2] Contaminuti breve
- [3] Blocco display
- [4] Campo di regolazione livelli di potenza Più
- [5] Selezione zone cottura (4)
- [6] Slider tattile (campo d'impostazione livelli di potenza)
- [7] Campo di regolazione livelli di potenza Meno
- [8] Funzione mantenimento calore
- [9] Funzioni ventilatore
- [10] Timer zone cottura
- [11] Blocco pulizia
- [12] Funzione pausa
- [13] Selezionare ventilatore / Richiamare menu

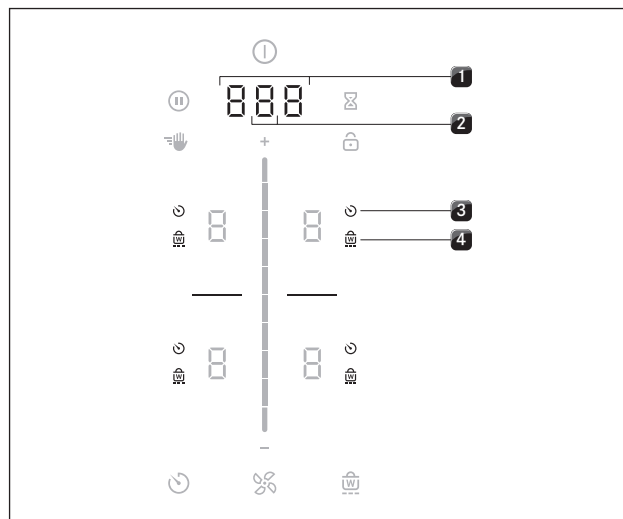


Fig. 5.6 Campi di visualizzazione

- [1] Display multifunzione
- [2] Indicatore ventilatore
- [3] Display timer zone cottura (4)
- [4] Display mantenimento calore (4)

### 5.2.3 Simboli

Simboli	Definizione	Funzione/Significato
	Pulsante accensione	Accendere/Spengere
	Pulsante pausa	Attivare/disattivare funzione pausa
	Pulsante pulizia	Attivare/disattivare blocco pulizia
	Pulsante contaminuti breve	Impostazione contaminuti breve
	Pulsante blocco	Blocco display
	Slider	Impostazione valori
	Pulsante Più	Aumento valore
	Pulsante Meno	Riduzione valore
	Pulsante ventilatore	Attivare il sistema di aspirazione automatica, interrompere ritardo d'arresto
	Pulsante timer	Impostazione timer zone cottura
	Pulsante mantenimento calore	Attivare/disattivare funzione mantenimento calore

Tab. 5.2 Significato dei simboli rappresentati (Icon)

## 5.2.4 Display 7 segmenti

Display multifunzione	Significato	
Indicatore ventilatore	- 9	Livelli di potenza
	P	Livello power
	□	Inattivo
	A	Sistema di aspirazione automatica
	⌂	Spegnimento automatico ritardato
	F	Servizio filtro
Display multifunzione	□□□	Indicazione tempo
	es. E	Codice errore
Display zone cottura	Significato	
Display zone cottura	- 9	Livello di potenza
	P	Livello power
	⌂	Livello mantenimento calore (Pure)
	_	Livello mantenimento calore 1 (X Pure)
	≡	Livello mantenimento calore 2 (X Pure)
	≡	Livello mantenimento calore 3 (X Pure)
	⌂	Riconoscimento pentola
	□	Inattivo
	H	Indicazione calore residuo (la zona cottura è spenta, ma ancora bollente)
	E	Errore

Tab. 5.3 Significato display 7 segmenti

## 5.2.5 Concetto luminosità

- i** Il pannello di comando dispone di 2 diversi livelli di luminosità (100% e 50%).
- i** In linea di principio il sistema adatta la luminosità alla situazione d'uso del momento. Gli elementi rilevanti del display sono illuminati più intensamente, quelli irrilevanti vengono oscurati. Le funzioni non disponibili vengono oscurate.

Luminosità	Uso
100%	La funzione è attiva e selezionata
50%	La funzione è inattiva, ma selezionabile
0% (nessuna visualizzazione)	La funzione non è disponibile

Tab. 5.4 Concetto luminosità

## 5.2.6 Concetto acustico

- i** Il volume dei segnali acustici può essere regolato nel menu (da 0% fino a 100%).
- i** Il segnale acustico per il pulsante di accensione non può essere regolato su 0.
- i** I segnali acustici rilevanti ai fini della sicurezza vengono sempre impostati con volume al 100%.

Il sistema distingue generalmente tra due diversi tipi di segnali acustici:

Segnale acustico	Scopo
Singolo tono breve (0,1 s)	Conferma di una selezione
Sequenza beep	Interazione necessaria

Tab. 5.5 Concetto acustico

## 5.3 Principio di funzionamento aspiratore per piano cottura

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



Funzionamento aspirante

L'aria aspirata è pulita grazie al filtro per i grassi e trasportata all'esterno tramite un sistema di canali.

L'aria di scarico non può essere rilasciata in:

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

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



Funzionamento filtrante

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

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

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

## 5.4 Principio di funzionamento piano cottura a induzione

Sotto una zona ad induzione si trova una bobina di induzione.

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

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

► Fare attenzione al diametro minimo del fondo della pentola.

## Livelli di potenza

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

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

Tab. 5.6 Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

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

## Pentole e tegami idonei

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



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

Le stoviglie di cottura idonee sono in:

- acciaio inox con fondo magnetizzabile
- acciaio smaltato
- ghisa

Apparecchio	Zona cottura	Diametro minimo
PUXA	anteriore	120 mm
	posteriore	120 mm
PUXU	anteriore	120 mm
	posteriore	120 mm
PURA	anteriore	120 mm
	posteriore	90 mm
PURU	anteriore	120 mm
	posteriore	90 mm

Tab. 5.7 Diametro minimo per stoviglie di cottura

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

## Rumorosità

Indipendentemente dal materiale e dalla lavorazione del fondo le stoviglie di cottura utilizzate su zone cottura a induzione possono produrre dei rumori:

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

## 5.5 Caratteristiche e panoramica delle funzioni

I piani cottura BORA X Pure e Pure con aspiratore per piano cottura integrato hanno le seguenti caratteristiche e funzioni:

Caratteristiche	PUXA	PUXU	PURA	PURU
Regolazione di potenza elettronica	✓	✓	✓	✓
Contaminuti breve	✓	✓	✓	✓
<b>Funzioni aspiratore per piano cottura</b>				
Controllo dell'aspiratore automatico	✓	✓	✓	✓
Spegnimento automatico ritardato	✓	✓	✓	✓
Livello power	✓	✓	✓	✓
Spia di manutenzione filtro		✓		✓
<b>Funzioni piano cottura</b>				
Avvio di cottura automatico	✓	✓	✓	✓
Riconoscimento pentola	✓	✓	✓	✓
Riconoscimento pentola permanente	✓	✓	✓	✓
Funzione mantenimento calore			✓	✓
Funzione mantenimento calore variabile	✓	✓		
Funzione bridge	✓	✓		
Funzione bridge automatica	✓	✓		
Timer zone cottura	✓	✓	✓	✓
Funzione pausa	✓	✓	✓	✓
Livello power	✓	✓	✓	✓
<b>Dispositivi di sicurezza</b>				
Protezione bambini	✓	✓	✓	✓
Blocco display	✓	✓	✓	✓
Blocco pulizia	✓	✓	✓	✓
Indicatore di calore residuo	✓	✓	✓	✓
Spegnimento di sicurezza automatico	✓	✓	✓	✓
Protezione da surriscaldamento	✓	✓	✓	✓

Tab. 5.8 Panoramica delle funzioni

**i** Le istruzioni per il funzionamento/impostazione delle singole funzioni sono disponibili nel capitolo Uso.

### Regolazione di potenza elettronica

La regolazione dei livelli di potenza avviene attraverso il pannello di comando toccando o scorrendo lo slider tattile. Alternativamente i livelli di potenza possono anche essere impostati per mezzo delle superfici tattili **+** e **-** sopra e sotto lo slider tattile.

### Contaminuti breve

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

## 5.5.1 Funzioni aspiratore per piano cottura

### Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore si regola automaticamente sulla base delle impostazioni attuali dei piani cottura. Non è necessario alcun intervento manuale nel comando del ventilatore anche se è possibile in qualunque momento. La potenza di aspirazione viene adattata automaticamente alla massima potenza di aspirazione utilizzata da tutte le zone cottura collegate.

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. 5.9 Potenza di aspirazione e livello di cottura

- Una modifica del livello di potenza di una zona cottura comporta l'adattamento automatico della potenza di aspirazione dopo un ritardo di 20 secondi.

### Spegnimento automatico ritardato

L'aspiratore per piano cottura funziona ad un livello più basso e si spegne automaticamente dopo un periodo di tempo definito. La durata del ritardo di arresto può essere impostata nel menu (10, 15 o 20 minuti). Di fabbrica sono previsti 20 minuti di ritardo.

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

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

### Livello power aspiratore per piano cottura

Attivando il livello power è disponibile la massima potenza di aspirazione per un periodo di tempo predefinito. Con la funzione power è possibile aspirare più rapidamente i vapori che si formano durante la cottura. Dopo 5 minuti la funzione power viene regolata automaticamente al livello di potenza 9.

### Spia di manutenzione 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 una F.
- La spia di manutenzione filtro appare ad ogni accensione dell'aspiratore per piano cottura e rimane attiva fino alla sostituzione del filtro e al reset della spia di manutenzione filtro (v. cap. Uso).
- Il funzionamento è ancora possibile senza restrizioni.

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

## 5.5.2 Funzioni piano cottura

### Avvio di cottura automatico

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

Livello di potenza (proseguimento cottura)	Durata inizio cottura in min.:sec.
1	00:40
2	01:00
3	02:00
4	03:00
5	04:20
6	07:00
7	02:00
8	03:00

Tab. 5.10 Panoramica durata avvio cottura

### Riconoscimento pentola

La zona cottura riconosce le dimensioni delle stoviglie di cottura automaticamente e fornisce l'energia specificamente soltanto su questa superficie. Anche la mancanza di stoviglie, pentole non idonee o troppo piccole viene riconosciuta automaticamente. Una zona cottura non funziona se sul display compaiono  $\frac{\square}{\square}$  /  $\square$  in alternanza. Questo succede ...

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

Se dopo 10 minuti dopo aver impostato un livello di potenza non viene riconosciuta la pentola la zona cottura si spegnerà automaticamente.

### Riconoscimento pentola permanente

La zona cottura riconosce automaticamente le stoviglie di cottura e accende il pannello di comando corrispondente: l'attivazione manuale della zona cottura non è più necessaria (v. cap, Uso, Menu cliente).

### Funzione mantenimento calore 1 livello

Con il livello mantenimento calore le pietanze già cotte possono essere tenute calde a bassa potenza e senza il rischio di bruciarsi.

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

### Funzione mantenimento calore variabile (3 livelli)

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

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

Tab. 5.11 Livelli mantenimento calore

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

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

### Funzione bridge

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

### Funzione bridge automatica

Se viene poggiata una pentola o una bistecchiera sufficientemente grande su due zone cottura situate una dietro l'altra queste vengono automaticamente combinate formando una grande superficie di cottura. Non è necessario effettuare il passaggio alla funzione bridge manualmente (v. cap. Uso, Menu cliente).

### Timer zone cottura (sistema di spegnimento automatico)

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

La funzione timer può anche essere applicata a più zone in funzionamento (multitimer).

### Funzione pausa

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

### Livello power zone cottura

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

- La potenza disponibile viene concentrata sulla zona cottura, ossia la massima potenza della seconda zona cottura di quel lato viene provvisoriamente ridotta automaticamente:
  - se la zona cottura anteriore viene azionata con il livello power per la zona cottura posteriore può essere selezionato al massimo il livello di potenza 7.
  - Se la zona cottura posteriore viene azionata con il livello power per la zona cottura anteriore può essere selezionato al massimo il livello di potenza 7 (per Pure livello di potenza massimo 8).
  - Se viene selezionato un livello di potenza troppo alto per la seconda zona cottura P lampeggerà per 3 volte e la zona cottura tornerà al livello di potenza 9.
- Dopo 5 minuti, la zona cottura torna automaticamente al livello di potenza 9.

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


## 5.6 Dispositivi di sicurezza

### Protezione bambini

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

### Blocco display

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

- Se è attivo il blocco display si illumina il simbolo 
- Le funzioni sono bloccate e le indicazioni del display sono oscurate (eccezione: Accensione/ spegnimento schermo tattile).

### Blocco pulizia (Funzione di pulizia)

Il blocco pulizia impedisce l'immissione di comandi involontaria pulendo il pannello di comando durante il processo di cottura. All'attivazione il pannello di comando viene bloccato per 10 secondi. Viene visualizzato il tempo residuo. Tutte le impostazioni dell'apparecchio rimangono invariate durante questo periodo.

### 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 la zona cottura e non appoggiarvi oggetti sensibili al calore fino a quando il display della zona cottura indicherà H (indicatore del calore residuo).

- H viene visualizzata con una luminosità al 100%: temperatura molto alta.
- H viene visualizzata con una luminosità al 50 %: temperatura alta.

Dopo un periodo di raffreddamento adeguato (temperatura < 55°C) la spia si spegne.

### 5.6.1 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 (v. Sistema di aspirazione automatica).

#### Piani cottura

Ogni zona cottura viene spenta automaticamente dopo un periodo di funzionamento predefinito senza modifica del livello di potenza. Per la durata fino allo spegnimento di sicurezza automatico sono disponibili 3 livelli.

- Lo spegnimento di sicurezza automatico è impostato di fabbrica sul livello 2.
- Il livello può essere modificato nel Menu clienti.

Livelli di potenza	Spegnimento di sicurezza automatico dopo h.:min.		
	Livello 1	Livello 2	Livello 3
1	12:00	08:24	06:00
2	10:00	06:24	04:00
3	09:00	05:12	02:30
4	08:00	04:12	02:00
5	06:00	03:18	01:30
6	04:00	02:12	01:00
7	04:00	02:12	01:00
8	03:00	01:48	00:45
9	02:00	01:18	00:30
P	00:05	00:05	00:05


Tab. 5.12 Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di potenza

Funzione mantenimento calore	Spegnimento di sicurezza automatico dopo h.:min.		
	Livello 1	Livello 2	Livello 3
	12:00	08:00	04:00

Tab. 5.13 Spegnimento di sicurezza automatico per il livello mantenimento calore

- ▶ Riaccendere la zona cottura se la si vuole rimettere in funzione.

### 5.6.2 Protezione da surriscaldamento

-  In caso di surriscaldamento del piano cottura la potenza dovrà essere ridotta o il piano cottura completamente spento.

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

- le stoviglie vengono riscaldate senza contenuto
- olio o grasso vengono riscaldati a un alto livello di potenza
- viene riaccesa una zona cottura bollente dopo un'interruzione di corrente

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

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

Dopo un periodo di raffreddamento adeguato il piano cottura può essere nuovamente pienamente utilizzato.



## 6 Montaggio

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

### 6.1 Indicazioni generali di montaggio

- i** Il cavo di collegamento alla rete della corrente deve essere presente in loco.
- i** L'apparecchio non deve essere montato sopra frigoriferi, lavastoviglie, fornelli, forni, lavatrici e asciugatrici.
- i** La superficie d'appoggio dei piani di lavoro e i relativi bordi devono essere realizzati in materiale resistente al calore (fino a circa 100 °C).
- i** Sigillare gli intagli del piano di lavoro con materiali idonei contro l'umidità o eventualmente applicare un termoisolante.
- i** L'aspiratore per piano cottura integrato non deve essere utilizzato con altri piani cottura.

#### Indicazioni generali di montaggio per piani cottura

- i** Per mantenere a lungo la piena prestazione dei piani cottura bisogna assicurare sufficiente ventilazione sotto i piani cottura.
  - i** La prestazione dei piani cottura può venire compromessa e i piani cottura possono surriscaldarsi se l'aria calda sotto i piani cottura non è in grado di fuoriuscire.
  - i** In caso di surriscaldamento di un piano cottura la potenza verrà ridotta automaticamente o il piano cottura verrà completamente spento (v. Protezione da surriscaldamento).
  - 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.
- ▶ Assicurare un apporto d'aria sufficiente sotto il piano cottura.

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

- 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 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 negli altri locali.

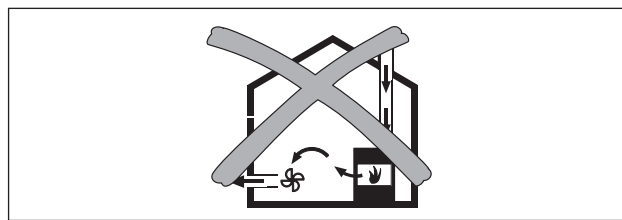


Fig. 6.1 Montaggio scarico aria - non consentito

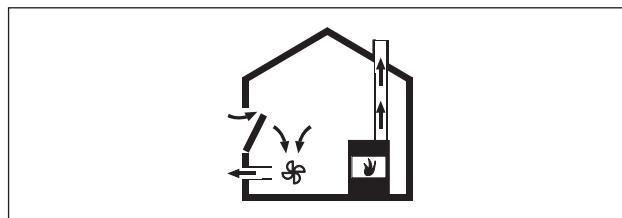


Fig. 6.2 Montaggio scarico aria - corretto

- ▶ In caso di funzionamento contemporaneo dell'aspiratore per piano cottura nel locale di installazione, accertarsi che:
  - la depressione non sia superiore a 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar);
  - 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 con un sistema di combustione aperto senza ulteriori dispositivi tecnici di sicurezza.

### 6.1.2 Modulo Home-In PUHIM (opzionale)

Attraverso questa interfaccia aggiuntiva può essere realizzato un collegamento con altri sistemi, ad esempio può essere connesso un contatto di prossimità per finestre oppure un pressostato per depressione. Il modulo deve essere montato nel piano cottura.

**i** Il modulo BORA Pure Home-In PUHIM è disponibile come accessorio.

**i** Il contatto di prossimità per finestre BORA UFKS è disponibile come accessorio.

## 6.2 Materiale in dotazione

Materiale in dotazione PUXA, PUXU, PURA, PURU	Quantità
Piano cottura con aspiratore per piano cottura integrato	1
Bocchetta di 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 PURU, PUXU	
Filtro al carbone attivo	1
Maschera per intaglio parete posteriore	1

Tab. 6.1 Materiale in dotazione

### 6.2.1 Controllare il materiale in dotazione

- ▶ Controllare l'integrità e la completezza del materiale in dotazione.
- ▶ In caso di pezzi mancanti o danneggiati, informare immediatamente il servizio di assistenza BORA.
- ▶ Non montare pezzi danneggiati.
- ▶ Smaltire correttamente l'imballaggio di trasporto (v. cap. Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento).

## 6.3 Utensileria e mezzi ausiliari

Per il montaggio corretto del piano cottura sono necessari anche i seguenti utensili speciali:

- Seghetto o sega a mano
- Maschera di foratura per ritaglio parete posteriore PURU (compresa nel materiale in dotazione)
- Cacciavite Torx 20
- Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore

## 6.4 Istruzioni di montaggio

### 6.4.1 Distanze di sicurezza previste

▶ Osservare le distanze di sicurezza previste.

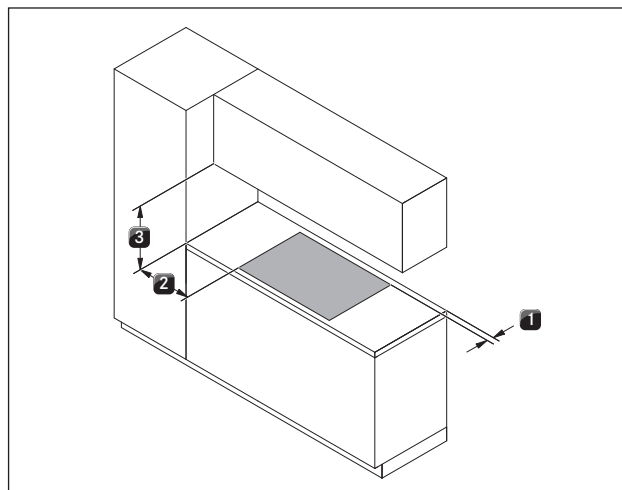


Fig. 6.3 Distanze di sicurezza previste

- [1] Distanza minima 50 mm dietro tra l'intaglio per piano di lavoro e bordo posteriore.
- [2] 300 mm di distanza minima a sinistra e a destra dall'intaglio del piano di lavoro fino al mobile adiacente o alla parete.
- [3] 600 mm di distanza minima tra il piano di lavoro e i pensili. Per motivi di natura ergonomica, si consigliano 1000 mm di distanza minima.

### 6.4.2 Dimensioni minime mobile X Pure (PUXA, PUXU)

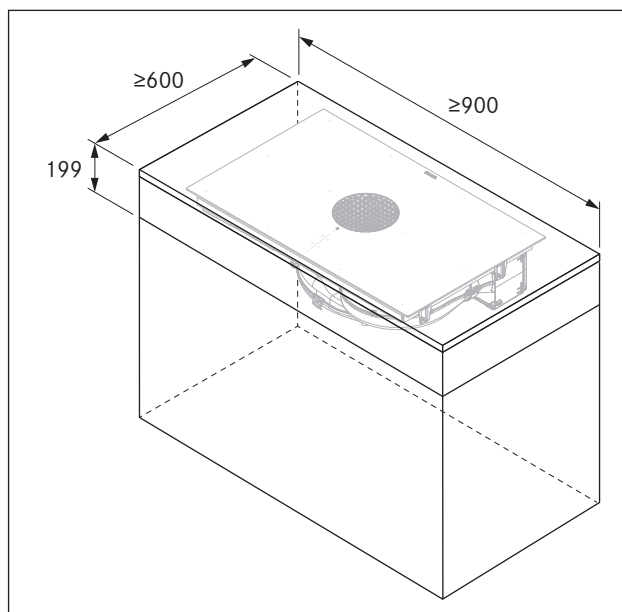


Fig. 6.4 Dimensioni minime mobili X Pure

### 6.4.3 Dimensioni minime mobile Pure (PURA, PURU)

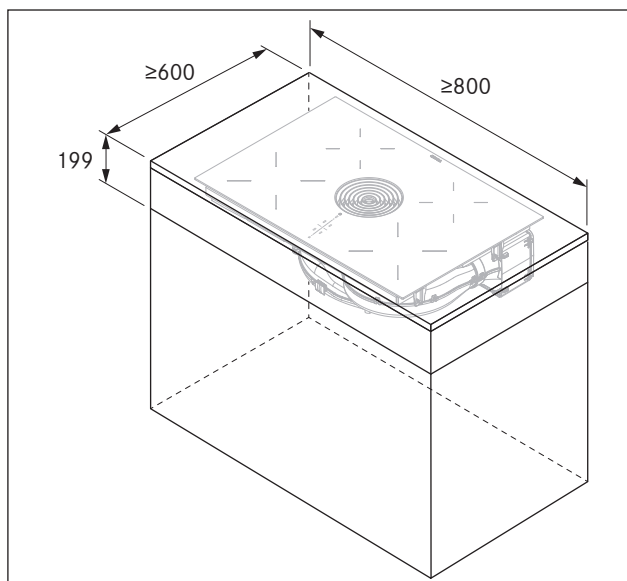


Fig. 6.5 Dimensioni minime mobili Pure

## 6.5 Intaglio per piano di lavoro

**i** La dimensione minima di 50 mm dal bordo anteriore del piano di lavoro fino all'intaglio del piano di lavoro è una raccomandazione di BORA.

- ▶ Realizzare l'intaglio del piano di lavoro tenendo conto delle dimensioni d'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.

### 6.5.1 Dimensioni d'intaglio X Pure (PUXA, PUXU)

#### Montaggio a filo piano X Pure (PUXA, PUXU)

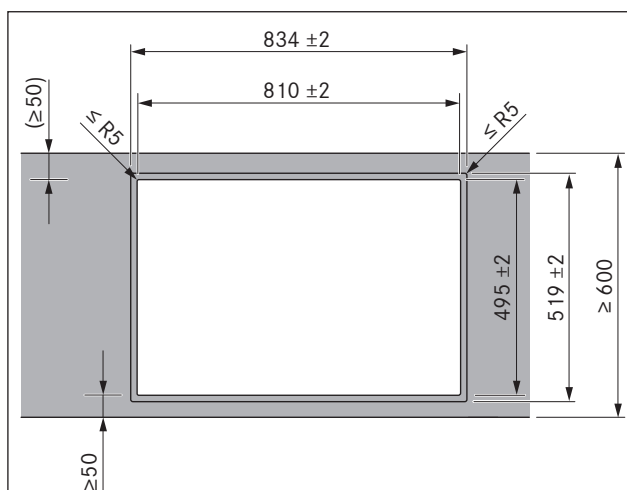


Fig. 6.6 Dimensioni d'intaglio per montaggio a filo piano

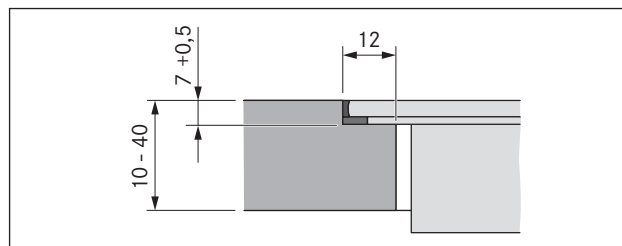


Fig. 6.7 Dimensioni dell'incassatura per montaggio a filo piano

#### Montaggio in battuta X Pure (PUXA, PUXU)

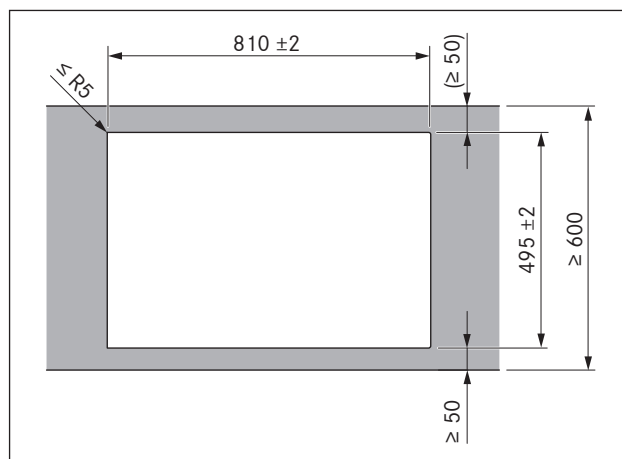


Fig. 6.8 Dimensioni d'intaglio per montaggio in battuta

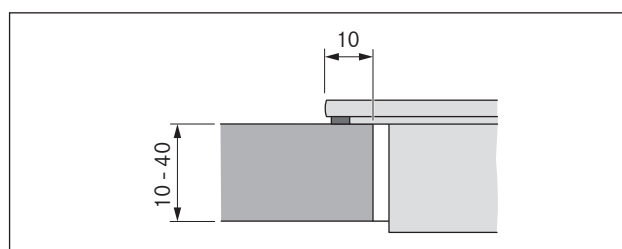


Fig. 6.9 Misura d'appoggio per montaggio in battuta

### 6.5.2 Dimensioni d'intaglio Pure (PURA, PURU)

#### Montaggio a filo piano Pure (PURA, PURU)

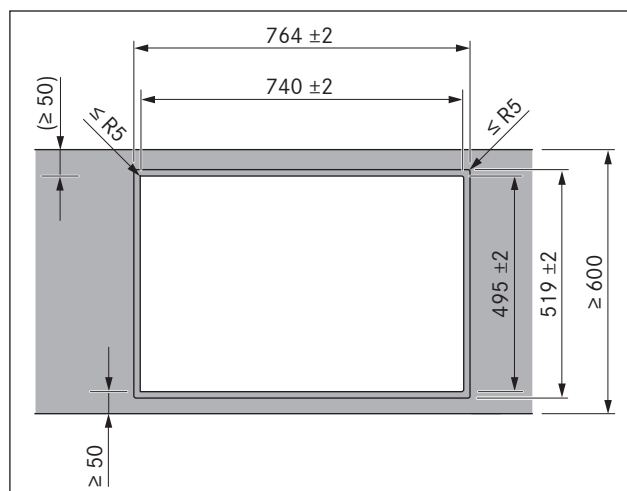


Fig. 6.10 Dimensioni d'intaglio per montaggio a filo piano

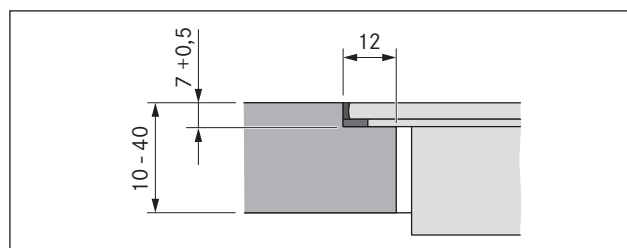


Fig. 6.11 Dimensioni dell'incassatura per montaggio a filo piano

#### Montaggio in battuta Pure (PURA, PURU)

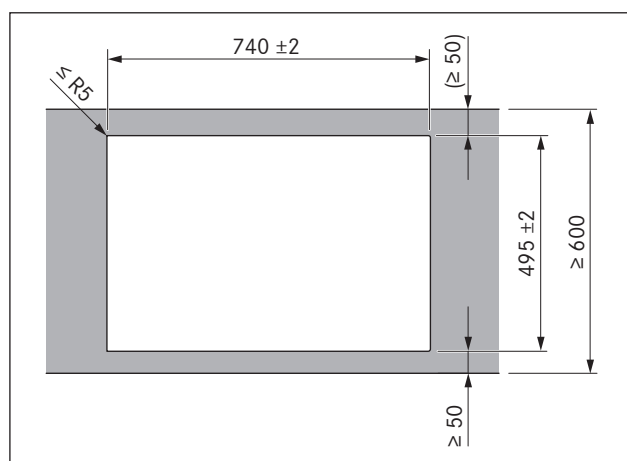


Fig. 6.12 Dimensioni d'intaglio per montaggio in battuta

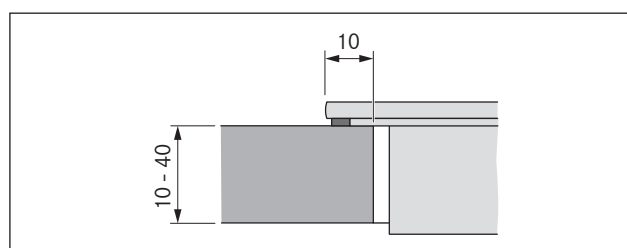


Fig. 6.13 Misura d'appoggio per montaggio in battuta

### 6.6 Montaggio dell'apparecchio nella variante aspirante (PUXA, PURA)

- 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 per l'aria di scarico deve misurare 176 cm<sup>2</sup> 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** Avvertenze per la progettazione per l'installazione dei canali di scarico sono fornite nel manuale per la ventilazione BORA.

#### 6.6.1 Preparare i mobili da cucina per la variante aspirante

- 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.
- La parete posteriore del mobile di incasso deve essere adattata al canale di scarico.
- Per l'apertura di aspirazione dell'aria deve essere rispettata una distanza minima di 120 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. Qualora fosse previsto un piano di protezione cavi (fondo intermedio) deve essere tenuto in considerazione 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.
- I cassetti o ripiani del mobile d'incasso devono essere estraibili.
- Per un montaggio corretto, a seconda della situazione di montaggio, devono essere accorciati gli inserti del mobile da incasso.

## Dimensioni di montaggio

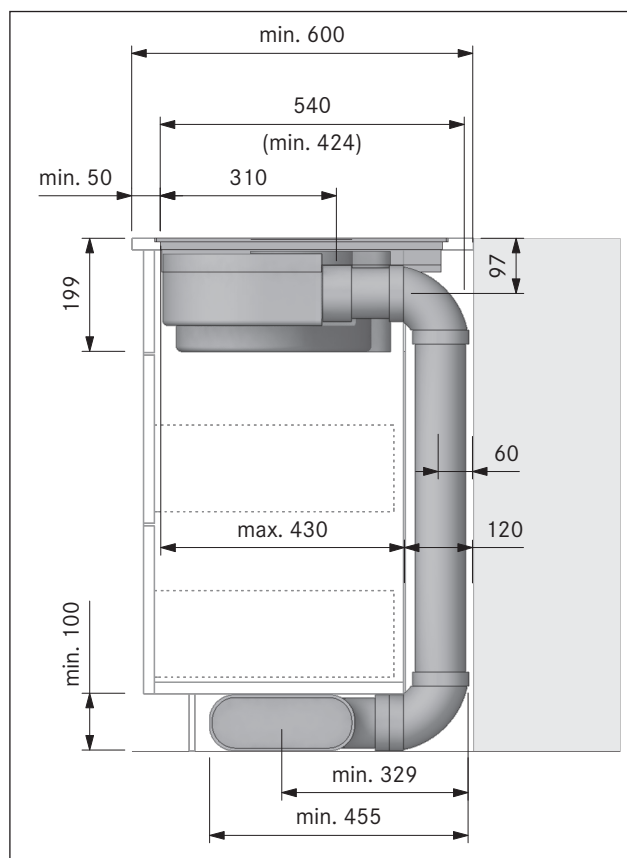


Fig. 6.14 Dimensioni di montaggio con sistema aspirante, profondità piano di lavoro 600 mm

## 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.

## 6.6.2 Preparare il piano cottura

### Applicare il nastro a tenuta

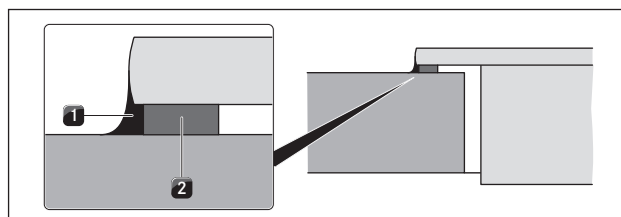


Fig. 6.15 Nastro a tenuta per montaggio in battuta

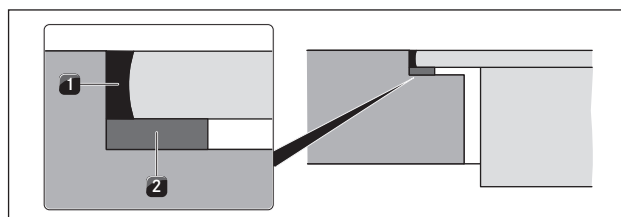


Fig. 6.16 Nastro a tenuta per montaggio a filo piano

- [1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore
- [2] Nastro a tenuta

- ▶ Con il montaggio in battuta applicare esternamente il nastro a tenuta accluso [2] 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 [2] sul bordo di taglio orizzontale nell'intaglio del piano di lavoro anche se il piano cottura è stato sigillato con una pasta di silicone [1] o simile.

### Applicare i morsetti di montaggio

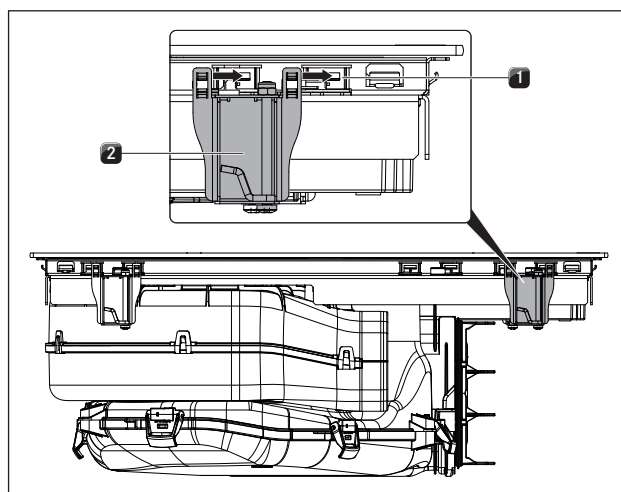


Fig. 6.17 Applicare i morsetti di montaggio

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

**i** per ogni lato del piano cottura devono essere apportati 2 morsetti di montaggio.

- ▶ Spingere sui lati del piano cottura due morsetti di montaggio ciascuno [2] fino all'arresto nelle linguette di bloccaggio [1].

### 6.6.3 Inserire il piano cottura

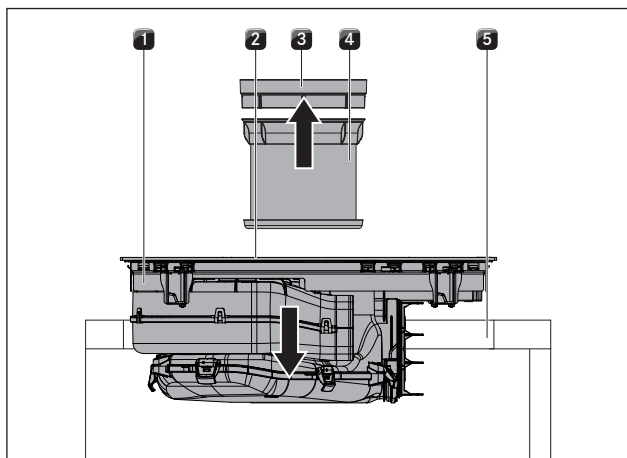


Fig. 6.18 Inserire il piano cottura

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

- ▶ Prima dell'inserimento rimuovere la bocchetta di entrata [3] e il filtro per i grassi in acciaio inox [4].
- ▶ Usare l'apertura di immissione [2] come impugnatura durante l'inserimento.
- ▶ Sollevare il piano cottura [1] diritto nell'intaglio del piano di lavoro [5]
- ▶ Posizionare il piano cottura [1] centralmente nell'intaglio del piano di lavoro [5].
- ▶ Orientare il piano cottura in modo esatto.

#### Avviso montaggio in battuta:

- ▶ Assicurarsi che il nastro a tenuta del piano cottura poggi sul piano di lavoro.

#### Avviso montaggio a filo piano:

- ▶ assicurarsi che il nastro a tenuta racchiuda interamente il piano cottura.

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

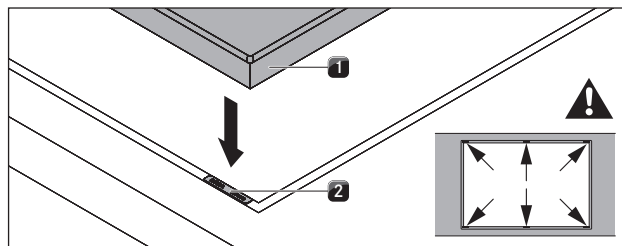


Fig. 6.19 Applicare i pannelli di compensazione altezza

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

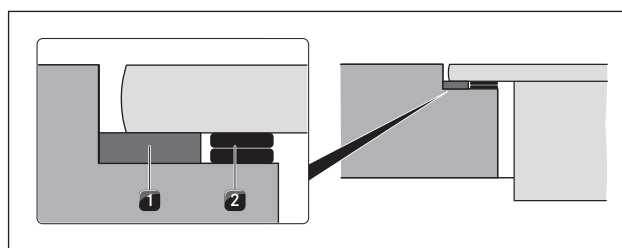


Fig. 6.20 Pannelli di compensazione altezza

- [1] Nastro a tenuta
- [2] Pannelli di compensazione altezza opzionali

- I pannelli di compensazione altezza sono autoadesivi per prevenire gli spostamenti durante il montaggio.
- ▶ Se necessario posizionare sotto i pannelli di compensazione altezza [2].
- ▶ Posizionare i pannelli di compensazione altezza accanto al nastro a tenuta [2].

### 6.6.4 Fissare il piano cottura

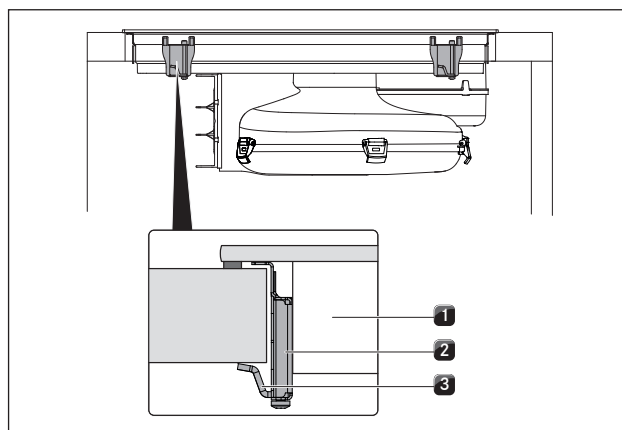


Fig. 6.21 Fissare il piano cottura nel centro

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

- ▶ Fissare il piano cottura [1] con l'angolo di fissaggio [3] del morsetto di montaggio [2] al piano di lavoro.
- ▶ Coppia di serraggio: max 2,2 Nm.



## 6.6.5 Collegare l'apparecchio con il sistema di canali

- i** Il sistema di canali deve essere montato sull'apparecchio in assenza di tensione e di sollecitazioni meccaniche.
- i** Per un montaggio corretto, a seconda della situazione di montaggio, devono essere accorciati gli inserti del mobile da incasso.
- 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.

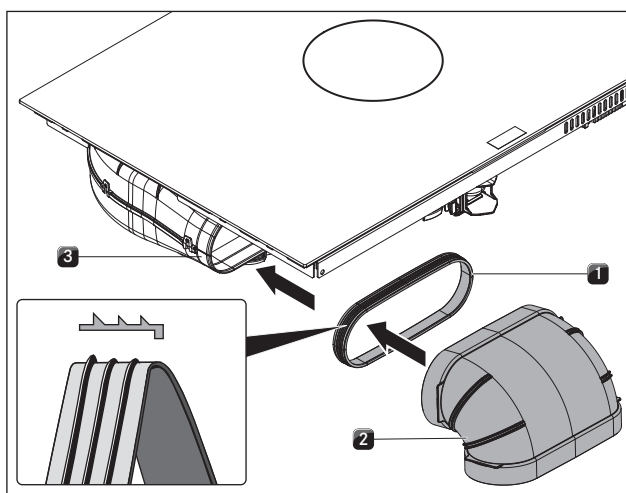


Fig. 6.22 Connessione al sistema di canali

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

- ▶ Applicare la guarnizione [1] sull'apertura di sfogo dell'apparecchio [3]. La guarnizione [1] deve essere leggermente allargata.
- ▶ Applicare l'elemento canale da collegare [2] con il manicotto sull'apertura di sfogo [1] con la guarnizione [2].
- ▶ Assicurarsi che la guarnizione [1] non si sposti.

## 6.7 Montaggio dell'apparecchio nella variante filtrante (PUXU, PURU)

### 6.7.1 Il ritorno dell'aria di ricircolo dal mobile della cucina

Per gli apparecchi a sistema filtrante deve essere presente un'apertura di sfogo  $\geq 500 \text{ cm}^2$  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 un zoccolo a lamelle con un'apertura di sezione corrispondente al minimo.

- i** Nei mobili della cucina deve essere presente un'apertura di sfogo  $\geq 500 \text{ cm}^2$ .

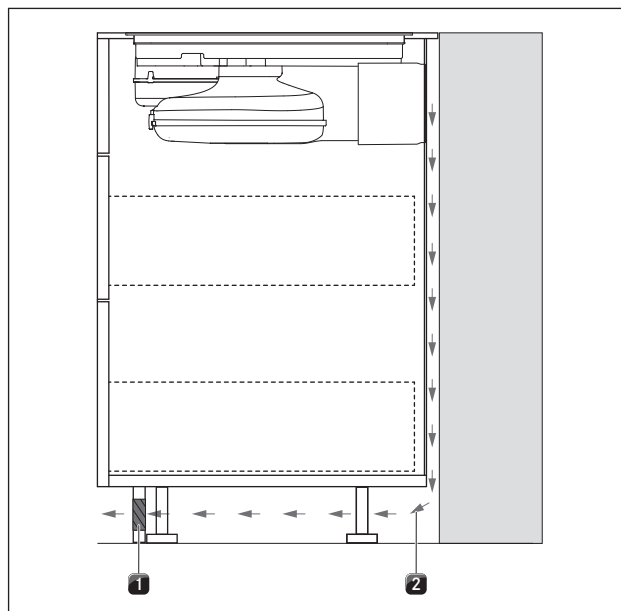


Fig. 6.23 Apertura di sfogo nell'area dello zoccolo

- [1] Apertura di sfogo nella copertura dello zoccolo (apertura di sezione totale  $\geq 500 \text{ cm}^2$ )
- [2] Aria di ricircolo

- ▶ Accorciare la copertura dello zoccolo in altezza oppure praticarvi le corrispondenti aperture.

## 6.7.2 Varianti di montaggio (A e B) per gli apparecchi a sistema filtrante

Per gli apparecchi a sistema filtrante PUXU e PURU sono disponibili 2 varianti di montaggio: A e B

### A: Mobile da incasso con parete posteriore passante

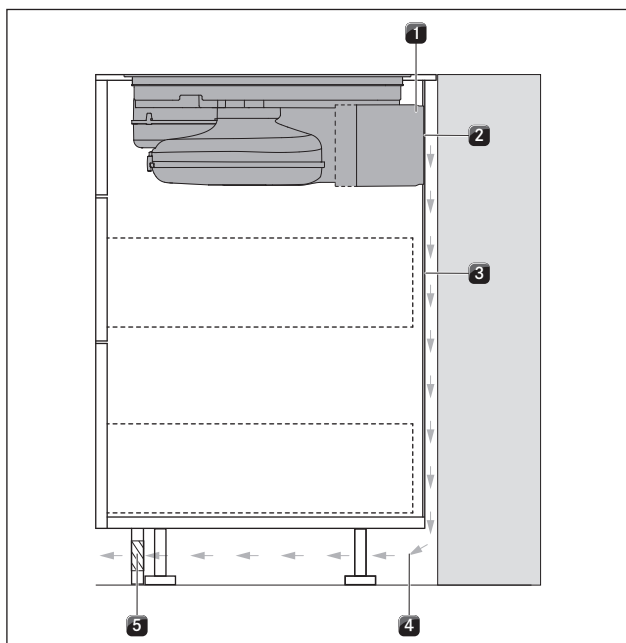


Fig. 6.24 Variante di montaggio con parete posteriore passante

- [1] Scatola di purificazione aria
- [2] Connessione parete posteriore
- [3] Parete posteriore del corpo passante
- [4] Aria di ricircolo
- [5] Apertura di sfogo

L'area di ricircolo [4] viene convogliata attraverso la connessione parete posteriore [2] della scatola di purificazione aria [1] direttamente dietro la parete del corpo posteriore [3]. Attraverso l'apertura di sfogo [5] l'aria di ricircolo viene reimessa 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

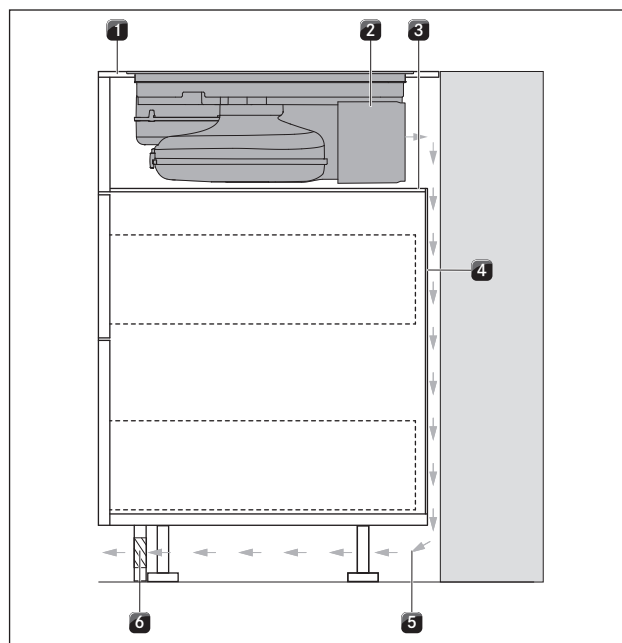


Fig. 6.25 Variante di montaggio con piano intermedio

- [1] Piano di lavoro
- [2] Scatola di purificazione aria
- [3] Piano intermedio
- [4] Parete posteriore del corpo
- [5] Aria di ricircolo
- [6] Apertura di sfogo

L'aria di ricircolo [5] viene soffiata nello spazio libero tra il piano di lavoro [1] e il piano intermedio [3] (nessuna connessione della parete posteriore della scatola di purificazione aria [2]). L'aria di ricircolo viene reimessa da dietro la parete posteriore del corpo [4] e attraverso l'apertura di sfogo [6] 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.

### 6.7.3 Preparare il mobile della cucina per variante di montaggio A (mobile da incasso con parete posteriore passante)

- 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.
- 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 dell'aria di ricircolo 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. Qualora fosse previsto un piano di protezione cavi (fondo intermedio) deve essere tenuto in considerazione quanto segue:
  - deve essere amovibile 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.
- I cassetti o ripiani del mobile d'incasso devono essere estraibili.
- Per un montaggio corretto, a seconda della situazione di montaggio, devono essere accorciati gli inserti del mobile da incasso.

#### Dimensioni di montaggio

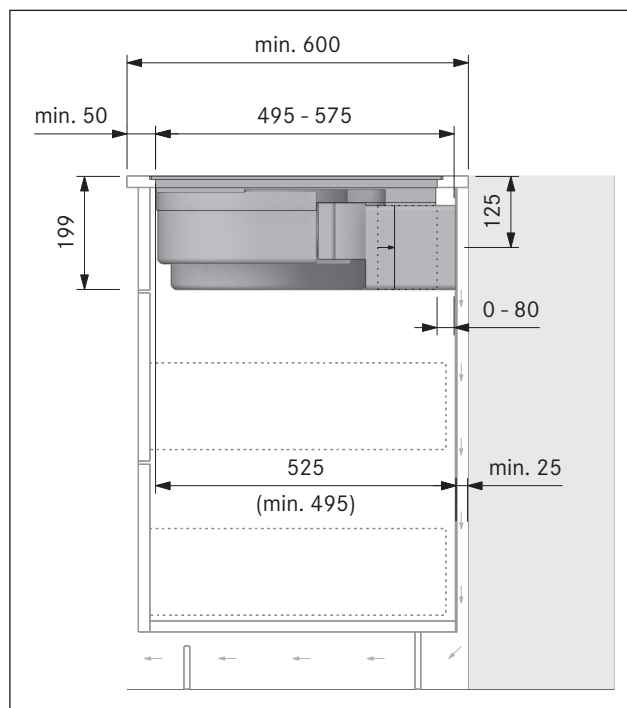


Fig. 6.26 Dimensioni di montaggio con sistema filtrante, variante di montaggio A

#### Adattare la parete posteriore del mobile

- ▶ Adattare la parete posteriore conformemente alle dimensioni di incasso richieste.
- ▶ Eventualmente sfalsare la parete posteriore.
- ▶ Prolungare eventualmente la parete posteriore in altezza in modo che il corpo del mobile sia chiuso verso la parte anteriore.

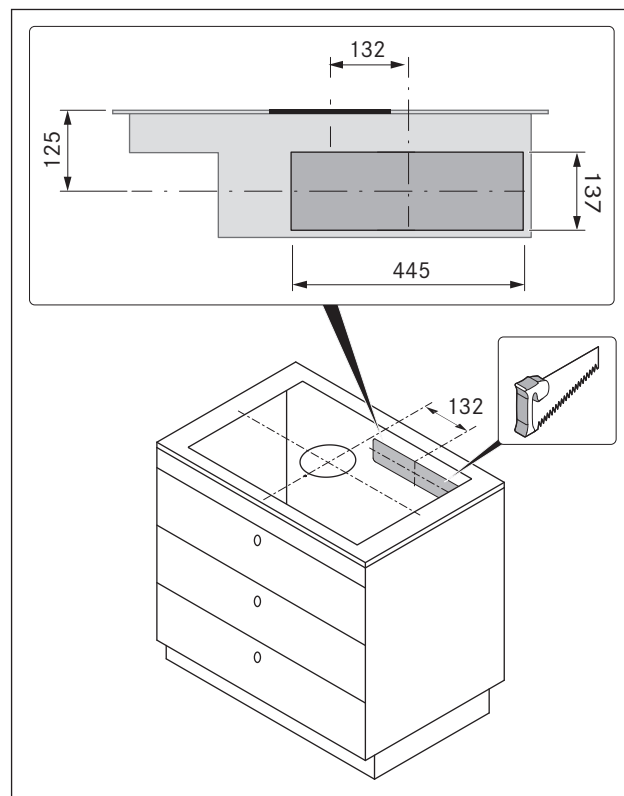


Fig. 6.27 Intaglio dell'apertura di sfogo

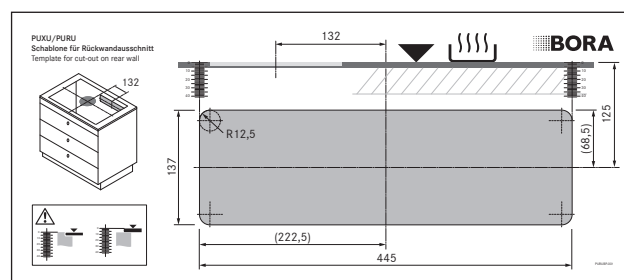


Fig. 6.28 Maschera per intaglio parete posteriore

- ▶ Orientare la maschera sulla parete posteriore del mobile basandosi sulle marcature e sui dati.

**i** Centro intagliatura (orizzontale): 125 mm dal bordo superiore del piano cottura. Centro intagliatura (verticale): 132 mm sfalsato dal centro del piano cottura.

- ▶ Tracciare le aperture di sfogo utilizzando la maschera di foratura in dotazione.
- ▶ Ritagliare con una sega l'apertura di sfogo.

### 6.7.4 Preparare il mobile da cucina per la variante di montaggio B (mobile da incasso con piano intermedio sotto il piano cottura)

- 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.
- Sotto il piano cottura deve essere previsto un piano intermedio:
  - questo deve essere amovibile per interventi di manutenzione.
  - Per assicurare sufficiente ventilazione del piano cottura è necessario mantenere una distanza minima di 15 mm dal bordo inferiore del piano cottura.
- 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 dell'aria di ricircolo 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.
- I cassetti o ripiani del mobile d'incasso devono essere estraibili.
- Per un montaggio corretto, a seconda della situazione di montaggio, devono essere accorciati gli inserti del mobile da incasso.

#### Dimensioni di montaggio

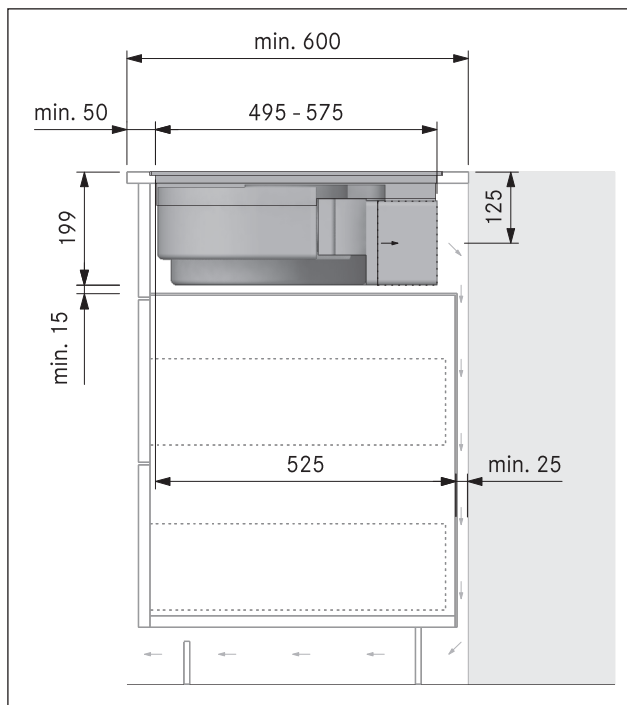


Fig. 6.29 Dimensioni di montaggio con sistema filtrante variante di montaggio B, profondità piano di lavoro 600 mm

#### 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.

### 6.7.5 Preparare il piano cottura

#### Applicare il nastro a tenuta

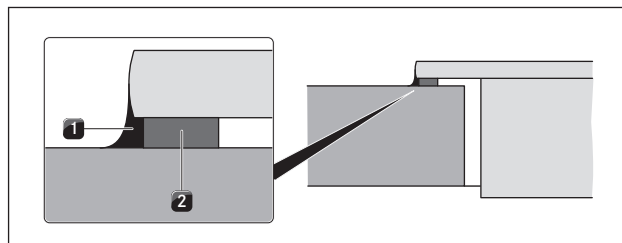


Fig. 6.30 Nastro a tenuta per montaggio in battuta

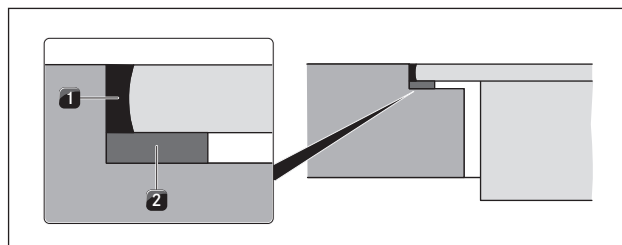


Fig. 6.31 Nastro a tenuta per montaggio a filo piano

- [1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore
- [2] Nastro a tenuta

- ▶ Con il montaggio in battuta applicare esternamente il nastro a tenuta accluso [2] 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 [2] sul bordo di taglio orizzontale nell'intaglio del piano di lavoro anche se il piano cottura è stato sigillato con una pasta di silicone [1] o simile.

#### Applicare i morsetti di montaggio

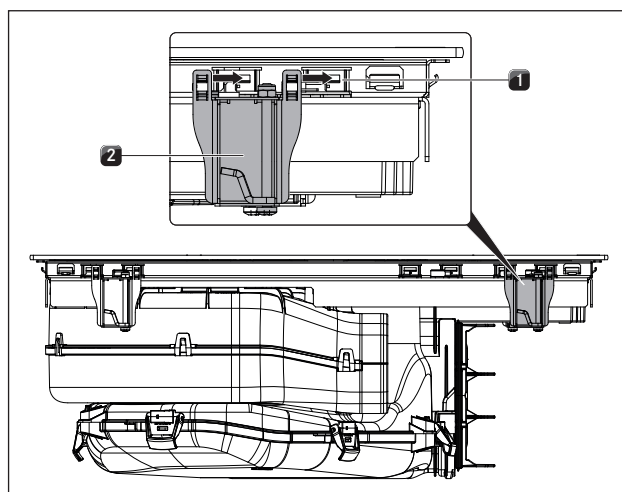


Fig. 6.32 Applicare i morsetti di montaggio

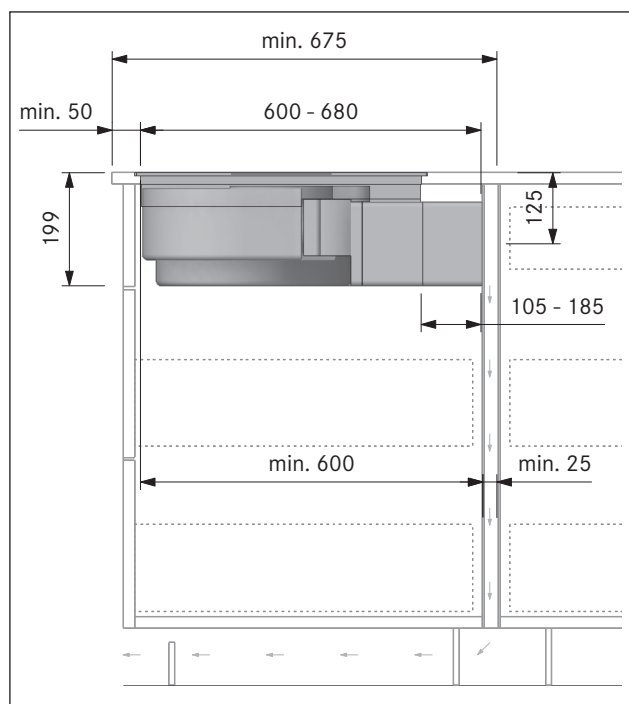
- [1] Linguette di bloccaggio
- [2] Morsetti di montaggio

**i** Per ogni lato del piano cottura devono essere apportati 2 morsetti di montaggio.

► Spingere sui lati del piano cottura due morsetti di montaggio ciascuno [2] fino all'arresto nelle linguette di bloccaggio [1].

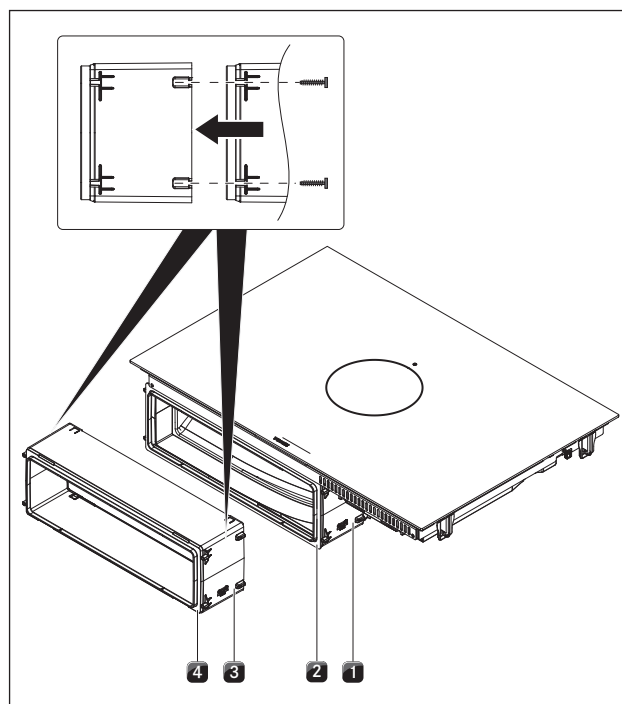
### 6.7.6 Allungare la prolunga telescopica della scatola di purificazione aria (PULBTA)

A partire da una profondità del piano di lavoro di 675 mm nella variante di montaggio A deve essere allungata la prolunga telescopica della scatola di purificazione aria con accessorio PULBTA.



**Fig. 6.33** Dimensioni di montaggio con sistema filtrante variante di montaggio A, profondità piano di lavoro da 675 mm

**i** Con la prolunga telescopica viene realizzato un collegamento canale alla parete posteriore del corpo. La distanza tra piano cottura e parete del corpo posteriore può essere superata flessibilmente (max. 80 mm). Se necessario la prolunga telescopica con la prolunga PULBTA (disponibile come accessorio) può essere allungata di ulteriori 105 mm.



**Fig. 6.34** Estensione della prolunga telescopica.

- [1] Scatola di purificazione aria con prolunga telescopica
- [2] Nastro adesivo prolunga telescopica
- [3] Estensione prolunga telescopica PULBTA
- [4] Nastro adesivo estensione prolunga telescopica PULBTA

- Rimuovere la pellicola protettiva del nastro adesivo [2] sulla parte anteriore della prolunga telescopica [1].
- Montare l'estensione PULBTA [3] (disponibile come accessorio comprese le viti per il montaggio) sulla prolunga telescopica [1].
- Rimuovere la pellicola protettiva del nastro adesivo [4] sulla parte anteriore dell'estensione PULBTA [3].

### 6.7.7 Inserire il piano cottura

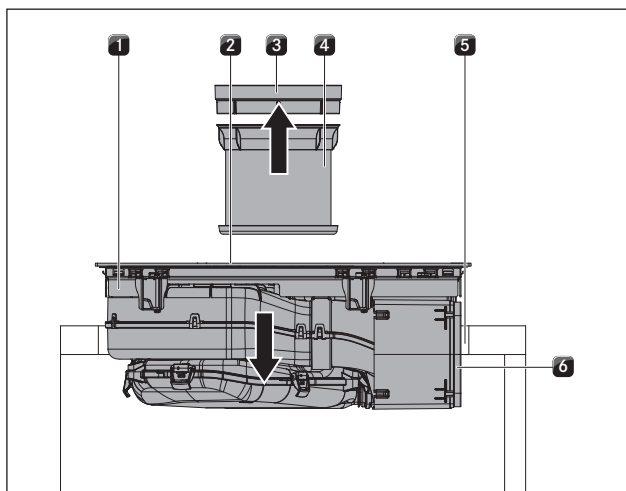


Fig. 6.36 Inserire il piano cottura nel centro

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

- ▶ Prima dell'inserimento rimuovere la bocchetta di entrata [3] e il filtro per i grassi in acciaio inox [4].
- ▶ Rimuovere la pellicola protettiva del nastro adesivo [6] sulla parte anteriore della prolunga telescopica.
- ▶ Usare l'apertura di immissione [2] come impugnatura durante l'inserimento.
- ▶ Sollevare il piano cottura [1] diritto nell'intaglio del piano di lavoro [5].
- ▶ Posizionare il piano cottura [1] centralmente nell'intaglio del piano di lavoro [5].
- ▶ Orientare il piano cottura in modo esatto.

#### Avviso montaggio in battuta:

- ▶ Assicurarsi che il nastro a tenuta del piano cottura poggi sul piano di lavoro.

#### Avviso montaggio a filo piano:

- ▶ assicurarsi che il nastro a tenuta racchiuda interamente il piano cottura.

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

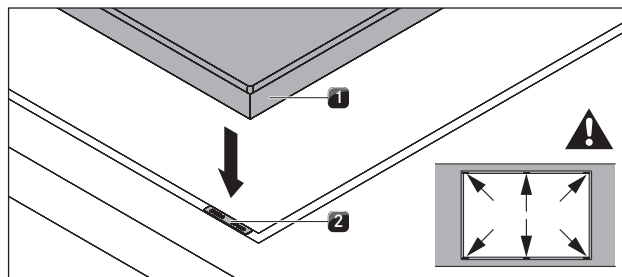


Fig. 6.37 Pannelli di compensazione altezza

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

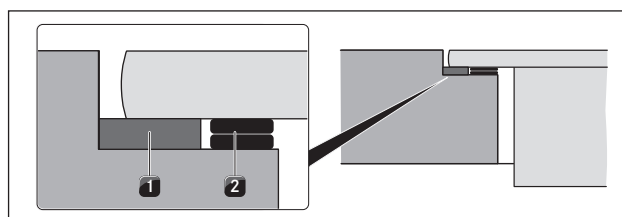


Fig. 6.38 Pannelli di compensazione altezza

- [1] Nastro a tenuta
- [2] Pannelli di compensazione altezza opzionali

- I pannelli di compensazione altezza sono autoadesivi per prevenire gli spostamenti durante il montaggio.
- ▶ Se necessario posizionare sotto i pannelli di compensazione altezza [2].
- ▶ Posizionare i pannelli di compensazione altezza accanto al nastro a tenuta [2].

### 6.7.8 Fissare il piano cottura

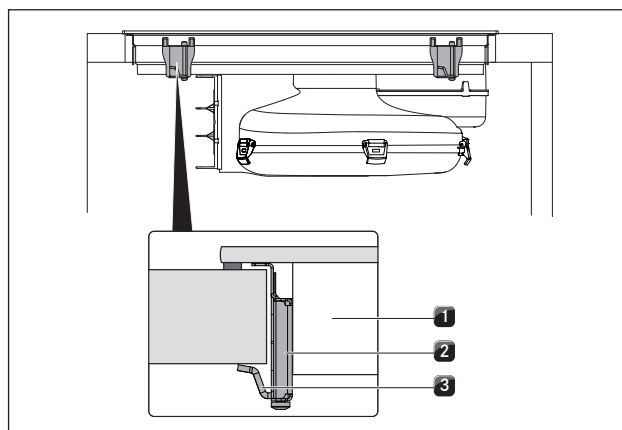


Fig. 6.39 Fissare il piano cottura

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

- ▶ Fissare il piano cottura [1] con l'angolo di fissaggio [3] del morsetto di montaggio [2] al piano di lavoro.
- Coppia di serraggio: max 2 Nm

### 6.7.9 Realizzare la connessione parete posteriore (solo con variante di montaggio A)

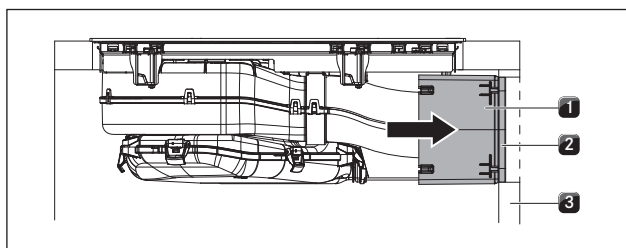


Fig. 6.40 Connessione parete posteriore

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

- ▶ Infilare la prolunga telescopica [1] fino a ridosso della parete posteriore del corpo [3].
- Con la prolunga telescopica può essere superata flessibilmente la distanza dalla parete posteriore del mobile.
- ▶ Controllare che la prolunga telescopica [1] si chiuda precisamente e a filo con l'intaglio sulla parete posteriore del corpo [3].
- ▶ Fissare la prolunga telescopica [1] con l'ausilio del nastro adesivo [2] alla parete posteriore del corpo [3]

### 6.7.10 Inserimento del filtro al carbone attivo

- i** Estrazione del filtro v. capitolo Pulizia, Sostituzione del filtro

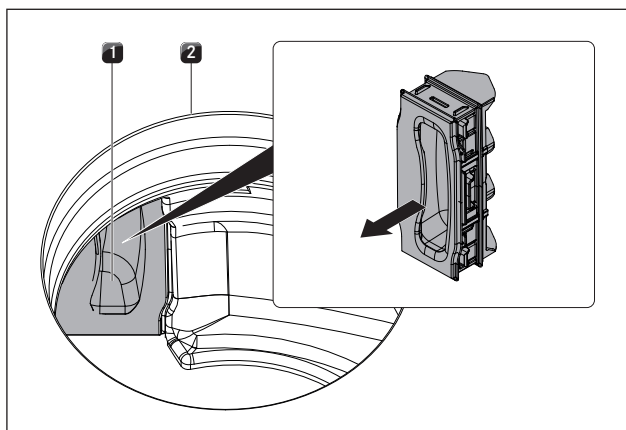


Fig. 6.41 Rimuovere la valvola di sostituzione del filtro

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

- ▶ Tirare all'interno dell'apertura immissione aria [2] la valvola di sostituzione del filtro [1] dall'apertura della cassetta del filtro.

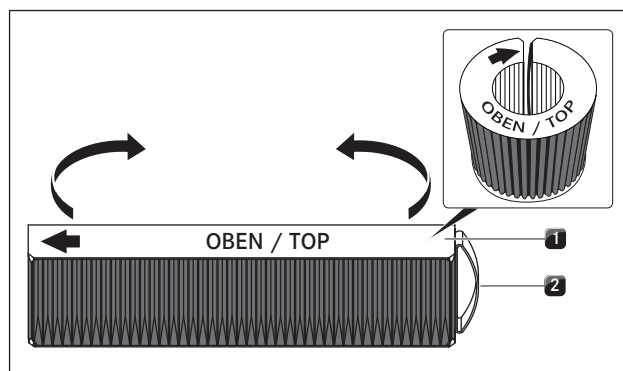


Fig. 6.42 Filtro al carbone attivo

- [1] Filtro al carbone attivo
- [2] Cinghia di presa

- ▶ Rimuovere l'imballaggio del filtro al carbone attivo [1].
- ▶ Orientare correttamente il filtro al carbone attivo seguendo i simboli stampati (freccia a sinistra, cinghia di presa [2] a destra).
- ▶ Afferrare il filtro al carbone attivo da entrambe le estremità.
- ▶ Piegarlo in forma cilindrica affinché le due estremità del filtro siano l'una di fronte all'altra.

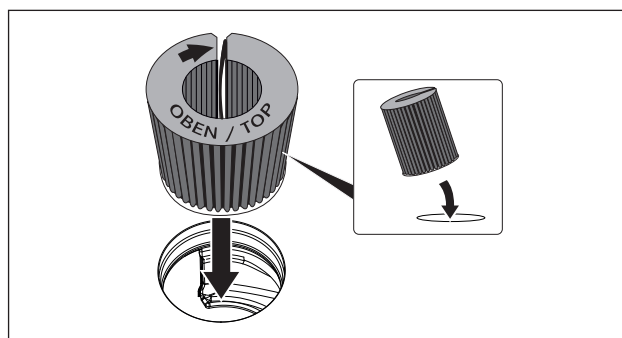


Fig. 6.43 Inserire il filtro al carbone attivo nell'apertura di aspirazione

- ▶ Inclinare il filtro al carbone attivo leggermente e inserirlo nell'apertura immissione aria.
- ▶ Inserire l'estremità sinistra del filtro nell'apertura della cassetta del filtro.

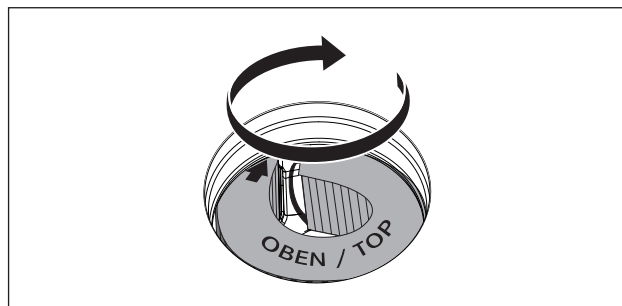


Fig. 6.44 Posizionare il filtro al carbone attivo nella posizione finale

- ▶ Spingere il filtro al carbone attivo 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 nella cassetta).
- La posizione finale del filtro al carbone attivo è raggiunta quando il filtro è stato spinto completamente nella cassetta del filtro.



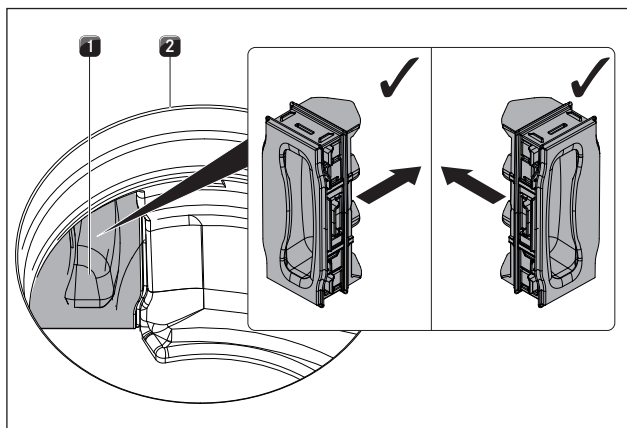


Fig. 6.45 Inserire la valvola di sostituzione del filtro

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

- ▶ Premere all'interno dell'apertura immissione aria la valvola di sostituzione del filtro fino al punto di blocco nell'apertura della cassetta del filtro.
- ▶ Controllare il corretto posizionamento della valvola di sostituzione del filtro.

## 6.8 Eseguire il collegamento alla rete elettrica

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare tutte le leggi e prescrizioni statali e regionali, oltre alle norme aggiuntive dell'ente fornitore di energia elettrica.

**i** Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito esclusivamente da elettricisti specializzati e riconosciuti, che dovranno assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.

**i** Collegamenti tramite contatti a innesto (spina Schuko) non sono consentiti.

**i** Connessione monofase - l'apparecchio soddisfa i requisiti dell'IEC 61000-3-12.

**i** Con il modulo accessorio Home In PUHIM (12 V/35 mA) è possibile l'integrazione di un'interfaccia per dispositivi esterni (ad es. contatto di prossimità per finestre).

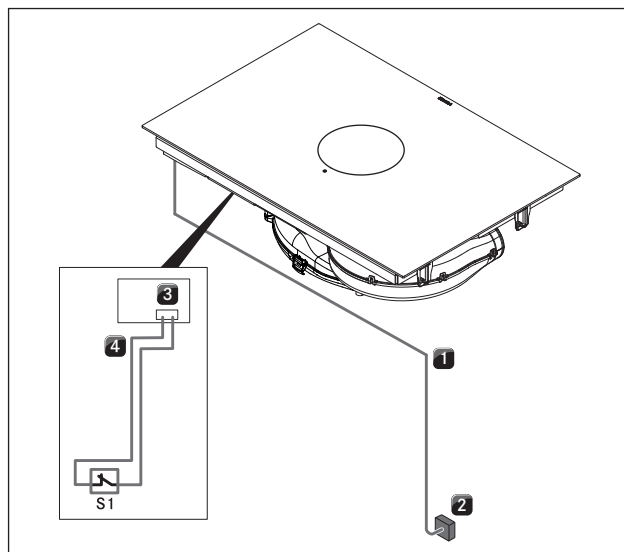


Fig. 6.46 Schema di collegamento con modulo Home-In opzionale

- [1] Cavo di collegamento alla rete piano cottura con aspiratore per piano cottura
- [2] Collegamento alla rete
- [3] Modulo Home-In PUHIM (non compreso nel materiale in dotazione)
- [4] Cavo di collegamento Home-In
- [S1] Contatto di commutazione esterno

- ▶ Spegnere l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano cottura.
- ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Controllare l'assenza di tensione.
- ▶ Collegare il piano di cottura esclusivamente tramite un collegamento fisso ad un cavo di allacciamento alla rete del tipo H 05 VV-F con una sezione minima corrispondente (v. tab. Fusibile e sezione minima).

Collegamento	Fusibile	Sezione minima
Collegamento trifase	3 x 16 A	2,5 mm <sup>2</sup>
Collegamento bifase	2 x 16 A	2,5 mm <sup>2</sup>
Collegamento monofase	1 x 32 A	4 mm <sup>2</sup>

Tab. 6.2 Fusibile e sezione minima

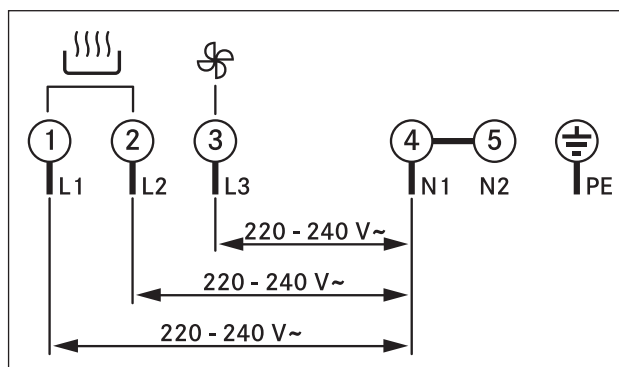


Fig. 6.47 Schema di collegamento connessione a trifase

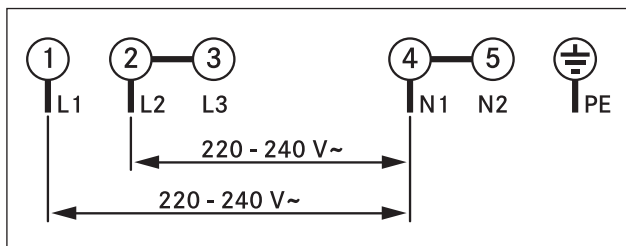


Fig. 6.48 Schema di collegamento connessione bifase

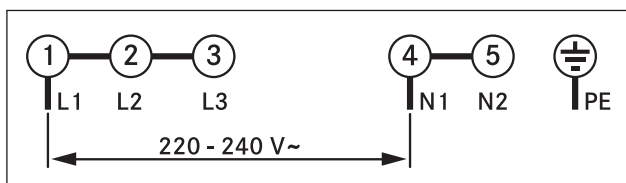


Fig. 6.49 Schema di collegamento connessione monofase

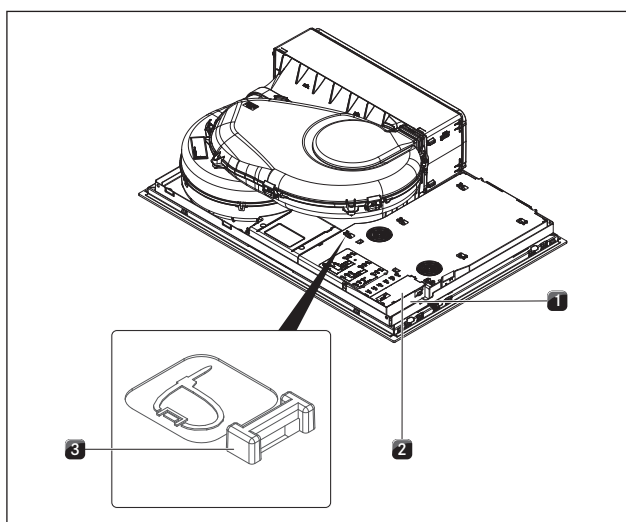


Fig. 6.50 Collegamenti elettrici del piano cottura

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

- ▶ Collegare il cavo di collegamento alla rete secondo il rispettivo schema di collegamento (v. Schema di collegamento o il lato inferiore dell'apparecchio) alla presa di alimentazione [1] dell'apparecchio.
- ▶ Per un collegamento mono o bifase collegare i rispettivi contatti ai viadotti di raccordo (in dotazione).
- ▶ Innestare il cavo di allacciamento con il morsetto scarico trazione (in dotazione).
- ▶ Collegare la cassetta dei collegamenti alla rete con la copertura collegamento alla rete [2] (in dotazione).
- ▶ Posare il cavo di collegamento lungo gli anelli di fissaggio [3] con l'aiuto di una fascetta (in dotazione).
- ▶ 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.

## 6.9 Prima messa in funzione

**i** Alla prima messa in funzione devono essere eseguite alcune impostazioni base attraverso il;

### 6.9.1 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. 6.3 Panoramica menu

#### Richiamare Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

▶ Alimentare il dispositivo.

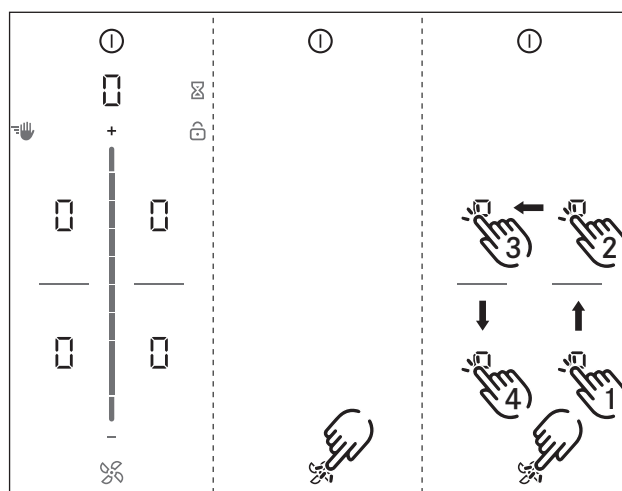


Fig. 6.51 Richiamare display Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

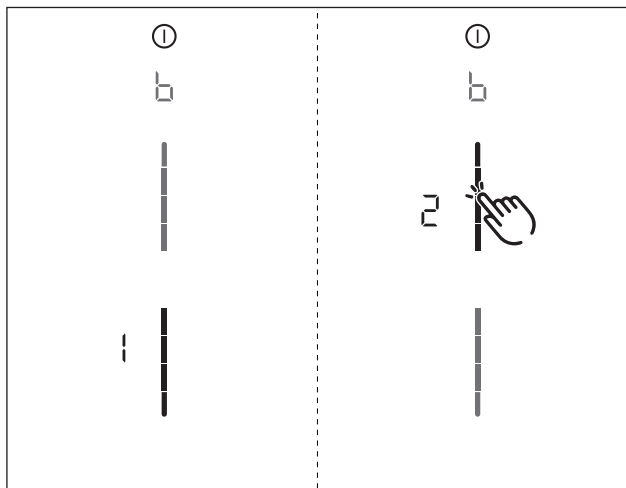
- Il display standard viene visualizzato e il simbolo del ventilatore lampeggia per 2 minuti.
- ▶ Premere a lungo sul pulsante del ventilatore
- Vengono visualizzati 4 punti di immissione □.
- ▶ Mantenere premuto il pulsante del ventilatore premendo contemporaneamente i punti di immissione □ nella sequenza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

**Voce di menu B:**  
**Configurazione del sistema di aspirazione**

Il sistema di aspirazione deve essere configurato.

Sono disponibili due modalità operative:

- Modalità operativa 1: Sistema a funzionamento filtrante (impostazione di fabbrica)
- Modalità operativa 2: Sistema a funzionamento aspirante



**Fig. 6.52** Display voce di menu B: configurare il sistema aspirante

- ▶ Selezionare la modalità operativa adatta (tocco sul segmento corrispondente dello slider).
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione passando alla voce di menu successiva (tocco sul display multifunzionale/ Display b).

**Voce di menu C:**  
**Gestione power**

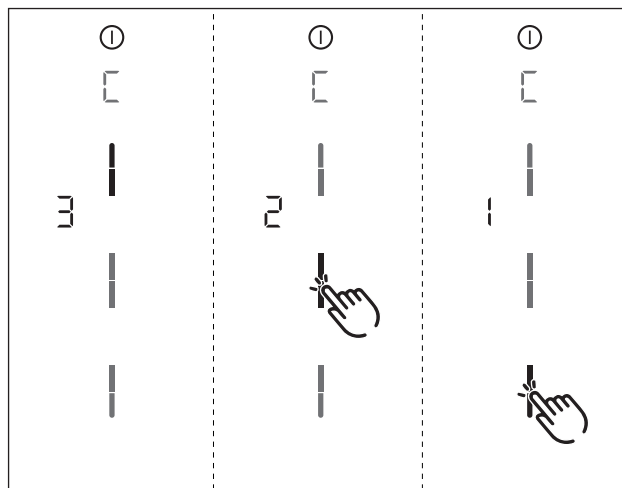
La potenza complessiva dell'apparecchio può essere se la necessaria potenza elettrica non è presente nell'installazione.

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

È possibile scegliere tra tre modalità operative:

Gestione power	Collegamento	Max. potenza assorbita	Fusibile
C3	trifase	7,6 kW	3 x 16 A
C3	bifase	7,6 kW	2 x 16 A
C3	monofase	7,6 kW	1 x 32 A
C2	monofase	4,4 kW	1 x 20 A
C1	monofase	3,6 kW	1 x 16 A

**Tab. 6.4** Gestione power



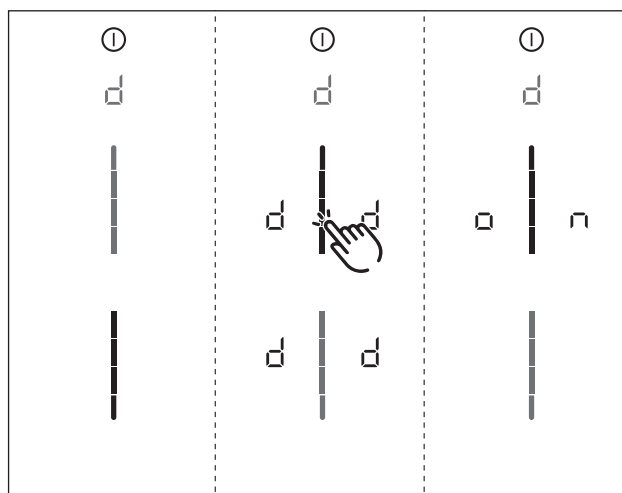
**Fig. 6.53** Display voce di menu C: Gestione power

- ▶ Selezionare la modalità operativa adatta (tocco sul segmento corrispondente dello slider).
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione passando alla voce di menu successiva (tocco sul display multifunzionale/ Display c).

**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.

- i** Nella modalità demo è disattivato il Riconoscimento pentola.



**Fig. 6.54** Display voce di menu D: modalità demo

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

### Terminare Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

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

- ▶ Premere a lungo sul display multifunzione.
- Compare il display standard.

### 6.9.2 Controllo di funzionamento

- ▶ Sottoporre tutti gli apparecchi a un accurato controllo di funzionamento.
- ▶ In caso di messaggi d'errore consultare il cap. Risoluzione dei guasti.

## 6.10 Sigillare l'apparecchio

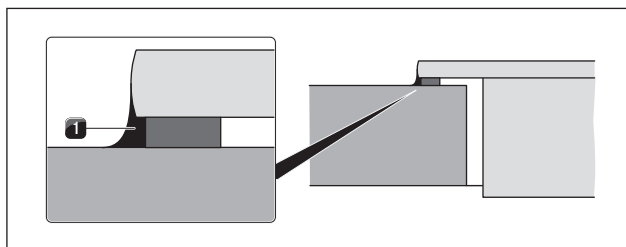


Fig. 6.55 Pasta sigillante al silicone per montaggio in battuta

[1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore

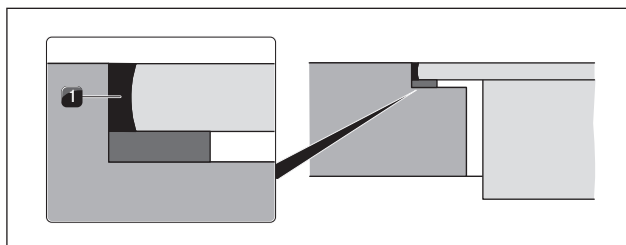


Fig. 6.56 Pasta sigillante al silicone per montaggio a filo piano

[1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore

- ▶ A conclusione di tutti i lavori di montaggio sigillare l'apparecchio con pasta in silicone nera resistente al calore [1].
- ▶ Fare attenzione che la pasta sigillante al silicone non finisca sotto l'apparecchio.

## 6.11 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.

## 7 Uso

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

**i** Non utilizzare mai l'aspiratore per piano cottura integrato con altri piani cottura.

**i** Il piano cottura 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).

### 7.1 Istruzioni generali di utilizzo

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

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

### 7.2 Comando tattile


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

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

Tab. 7.1 Comando tattile

### 7.3 Comandare il sistema

#### 7.3.1 Accensione

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

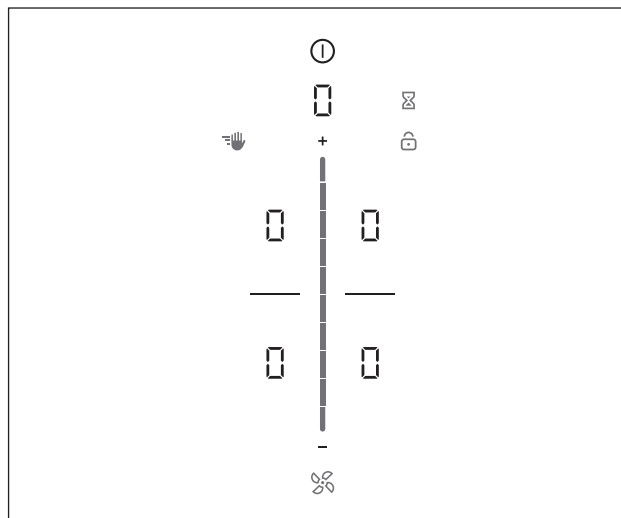




Fig. 7.1 Display standard dopo l'accensione

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

#### 7.3.2 Spegnimento

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

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


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

**Se era acceso il piano cottura:**

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


#### 7.3.3 Blocco display

**Attivare il blocco display**


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

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

### Disattivare il blocco display

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


### 7.3.4 Protezione bambini

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

#### Attivazione/disattivazione permanente della protezione bambini

v. 7.6 Menu cliente e 7.6.2 Voce di menu 2: Protezione bambini


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

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

### 7.3.5 Funzione pausa


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

#### Attivare funzione pausa

- ▶ Tocco sul pulsante pausa .
- Il pulsante pausa si illumina, tutti i processi di cottura vengono interrotti e viene emesso un segnale acustico.
- Le spie della zona cottura vengono oscurate.
- Il timer di pausa viene attivato (max. 10 min.).



- i** Durante la pausa la funzione ventilatore non viene interrotta. Le funzioni del contaminuti breve rimangono immutate. I timer attivi delle zone cottura vengono interrotti.

#### Disattivare funzione di pausa

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





### 7.3.6 Contaminuti breve

#### Attivare il contaminuti breve

- ▶ Tocco sul pulsante contaminuti breve .
- Nel display 7 segmenti sopra lo slider lampeggia l'indicazione del tempo in minuti (.
- Le zone cottura vengono oscurate sul display.

### Impostazione del tempo


- ▶ Impostare il tempo desiderato:

Ordine	Aumentare il tempo	Ridurre il tempo
Scorrere	 verso l'alto	 verso il basso
Tocco su	 (alla precisione del minuto)	 (alla precisione del minuto)


Tab. 7.2 Impostazione del tempo

- Il pulsante contaminuti breve  comincia a lampeggiare.


#### Avviare il contaminuti breve

- ▶ Tocco sul pulsante contaminuti breve lampeggiante .
- Il tempo impostato comincia a scorrere.
- Il display del pannello di comando passa al display standard e viene visualizzato il pulsante del contaminuti breve.

#### Tempo scaduto

- Il sistema visualizza, 10 secondi prima dello scadere del periodo di tempo impostato, il tempo residuo lampeggiante.
- Negli ultimi 5 secondi del conto alla rovescia ogni secondo viene accompagnato da un segnale acustico.
- L'indicazione del tempo  passa al livello di potenza del ventilatore.


#### Interrompere il contaminuti breve

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


- i** Se l'apparecchio viene spento il contaminuti breve continuerà ad essere attivo.

### 7.3.7 Blocco pulizia (Funzione di pulizia)

#### Attivare il blocco pulizia

- ▶ Tocco sul pulsante pulizia .
- Il pulsante pulizia si illumina, la superficie di comando viene bloccata per tutte le immissioni per 10 secondi.
- Nel display multifunzione compare il timer e scade automaticamente.


#### Disattivare il blocco pulizia



- Allo scadere del timer sono possibili nuove immissioni, oppure
- ▶ Premere a lungo sul pulsante pulizia .
- Il pulsante pulizia viene oscurato.

## 7.4 Uso dell'aspiratore per piano cottura


### 7.4.1 Impostazione del livello di potenza ventilatore

I livelli di potenza ventilatore possono essere regolati in tre modi diversi.


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

- ▶ Scorrere su  o .
- Il simbolo del ventilatore si illumina e il livello di potenza ventilatore impostato viene visualizzato nel display multifunzione.

#### Aumento del livello di potenza



- ▶ Tocco su una posizione più alta dello slider .  
oppure
- ▶ Scorrere verso l'alto fino al livello di potenza desiderato.  
oppure
- ▶ Tocco su  fino al livello di potenza desiderato.


#### Riduzione del livello di potenza

- ▶ Tocco su una posizione più bassa dello slider.  
oppure
- ▶ Scorrere verso il basso fino al livello di potenza desiderato.  
oppure
- ▶ Tocco su  fino al livello di potenza desiderato.

### 7.4.2 Livello power ventilatore

#### Attivare il livello power ventilatore


- ▶ Tocco su  con livello di potenza 9 attivo.
- Sul display compare .


 Dopo 5 minuti, la funzione power torna automaticamente al livello di potenza 9.

#### Disattivare il livello power ventilatore



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

### 7.4.3 Controllo dell'aspiratore automatico


 Il sistema di aspirazione automatica adatta automaticamente la massima potenza di aspirazione utilizzata a tutte le zone cottura collegate. Se viene modificato il livello di potenza della zona cottura la potenza di aspirazione si adatta automaticamente.

 L'adattamento della potenza di aspirazione avviene con un ritardo di 20 secondi.



#### Attivare il sistema di aspirazione automatica:

- ▶ Tocco sul pulsante ventilatore .
- Si illumina il simbolo del ventilatore.
- Sullo slider viene visualizzata un'animazione.
- Viene visualizzato .

#### Disattivare il sistema di aspirazione automatica:


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

### 7.4.4 Disattivare il ventilatore

- ▶ Scorrere verso il basso fino al livello di potenza 0.  
oppure
- ▶ Tocco su  fino al livello di potenza 0.  
oppure
- ▶ Premere a lungo sul pulsante del ventilatore .
- ▶ Premere a lungo sul livello di potenza ventilatore nel display multifunzione.
- Viene attivata la funzione di spegnimento automatico ritardato.

## 7.5 Comando del piano cottura



### 7.5.1 Selezione della zona cottura


- ▶ Tocco su una zona cottura .
- Il comando delle zone cottura viene attivato per 2 secondi per effettuare le impostazioni nella zona cottura selezionata.
- Compaiono le funzioni aggiuntive delle zone cottura.
- ▶ Se necessario ripetere il procedimento per mettere in funzione altre zone cottura.

#### Passaggio diretto a un'altra zona cottura



- ▶ Tocco su un'altra zona cottura entro 2 secondi
- La zona cottura si illumina sul display del pannello di comando.
- Viene attivato il comando per la seconda zona cottura.
- La prima zona cottura viene oscurata sul display del pannello di comando, le impostazioni effettuate precedentemente rimangono però attive o vengono adottate.

### 7.5.2 Impostare i livelli di potenza per le zone cottura


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

 Due secondi dopo aver effettuato una modifica del livello di potenza il display del pannello di comando ritorna automaticamente al display standard.

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


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

#### Aumento del livello di potenza

- ▶ Tocco sulla zona cottura desiderata
- ▶ Tocco su una posizione più alta dello slider .  
oppure
- ▶ Scorrere verso l'alto fino al livello di potenza desiderato.  
oppure
- ▶ Tocco su  fino al livello di potenza desiderato.




### Riduzione del livello di potenza

- ▶ Tocco sulla zona cottura desiderata.
  - ▶ Tocco su una posizione più bassa dello slider.
- oppure
- ▶ Scorrere verso il basso fino al livello di potenza desiderato.
- oppure
- ▶ Tocco su  fino al livello di potenza desiderato.

## 7.5.3 Avvio di cottura automatico

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

### Attivazione avvio di cottura automatico

- ▶ Tocco sulla zona cottura desiderata
- ▶ Impostazione del livello di potenza
- ▶ Premere a lungo sullo slider  su una posizione inferiore al livello di potenza 9
- Viene attivato l'avvio di cottura automatico.
- Mentre l'avvio di cottura automatico è attivo lampeggia il livello di potenza visualizzato.
- Allo scadere del tempo di avvio di cottura la zona cottura passa al livello di potenza impostato precedentemente (livello di proseguimento cottura).


### Interrompere la funzione di avvio di cottura automatico

La funzione di avvio di cottura automatico viene interrotta non appena viene impostato un livello di potenza più basso.

- i** Se il livello di potenza di una zona cottura viene aumentato mentre la funzione di avvio di cottura automatico è attiva questa funzione rimarrà attiva. Il tempo del nuovo livello di proseguimento cottura viene riattivato. Se il livello di potenza di una zona cottura viene ridotto mentre la funzione avvio di cottura automatico è attiva questa funzione verrà disattivata.

## 7.5.4 Livello power zone cottura

### Attivazione del livello power di una zona cottura

- ▶ Tocco su  con livello di potenza 9 attivo.
- Sul display della zona cottura compare P.


- i** Dopo 5 minuti la funzione power torna automaticamente al livello di potenza 9.



### Disattivare il livello power

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


## 7.5.5 Impostazione livello mantenimento calore

### Attivare il livello mantenimento calore

- ▶ Tocco sulla zona cottura desiderata
- Compaiono le funzioni aggiuntive delle zone cottura.
- ▶ Tocco sul pulsante mantenimento calore 
- Viene attivato il livello mantenimento calore.

- Il display zone cottura indica .
- Accanto alla zona cottura viene visualizzato il simbolo mantenimento calore .




### Disattivare la funzione mantenimento calore

- ▶ Tocco sulla zona cottura desiderata
  - ▶ Tocco sul pulsante mantenimento calore 
- oppure
- ▶ Scorrere completamente verso il basso (livello di potenza 0)
  - La funzione mantenimento calore viene disattivata.
- Anche selezionando un livello di potenza si disattiva la funzione di mantenimento calore.



## 7.5.6 Impostare il livello mantenimento calore variabile

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


### Attivare il livello mantenimento calore

- ▶ Tocco sulla zona cottura desiderata
- ▶ Tocco sul pulsante mantenimento calore 
- Viene visualizzato il 1° livello mantenimento calore (  ).
- Accanto alla zona cottura viene visualizzato il simbolo mantenimento calore .

### Alzare o ridurre il livello mantenimento calore

- ▶ Scorrere verso l'alto o verso il basso fino al livello di calore desiderato
- oppure
- ▶ Tocco su  o  fino al livello mantenimento calore desiderato

### Disattivare la funzione mantenimento calore

- ▶ Tocco su una zona cottura con livello mantenimento calore
  - ▶ Scorrere verso il basso
- oppure
- ▶ Premere a lungo sul pulsante mantenimento calore 
  - La funzione mantenimento calore viene disattivata.
  - Sul display della zona cottura compare eventualmente l'indicatore di calore residuo H.

## 7.5.7 Funzione bridge

- i** Con la funzione bridge attivata le due zone cottura di un lato del piano cottura vengono combinate e funzionano allo stesso livello di potenza.
- 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** Se con funzione bridge attiva non viene riconosciuta una pentola idonea per un periodo di 10 secondi (riconoscimento pentola) la funzione bridge verrà terminata e le zone cottura verranno disattivate.

### Attivazione funzione bridge

- ▶ Tocco contemporaneo sulle due zone cottura.
- Ora è attiva la funzione bridge.
- Il trattino scompare e vengono visualizzate le funzioni aggiuntive.
- Le funzioni delle zone valgono per le zone cottura accoppiate (visualizzazione doppia).
- I display di entrambe le zone cottura indicano lo stesso livello di potenza.
- Vengono adottate le funzioni aggiuntive delle zone cottura attive.
- Le modifiche al livello di potenza agiscono ora simultaneamente su entrambe le zone cottura.

### Impostazione dei livelli di potenza con funzione bridge attiva

- ▶ Tocco su una zona cottura con funzione bridge attiva.
- ▶ Impostare il livello di potenza (v. Impostazione livello di potenza)

### Disattivazione funzione bridge

- ▶ Premere a lungo una delle due zone cottura con funzione bridge attiva.
- oppure
- ▶ Tocco contemporaneo sulle zone cottura con funzione bridge attiva.
  - La funzione bridge viene disattivata.
  - Viene visualizzato il trattino
  - I livelli di potenza vengono portati a 0
  - Se un timer era attivo verrà disattivato.
  - Se una pentola viene riconosciuta solamente su una delle due zone cottura la funzione bridge verrà annullata dopo dieci secondi e la zona cottura corrispondente verrà disattivata.


## 7.5.8 Funzione bridge automatica

- i** Se è inserito il riconoscimento pentole permanente (v. Menu cliente) è attivata anche la funzione bridge automatica.

## 7.5.9 Timer zone cottura





- i** Per poter attivare la funzione timer deve prima essere impostato un livello per una zona cottura.
- i** La funzione timer può essere utilizzata per ogni zona cottura. Possono essere attivati contemporaneamente più timer (multitimer).

### Attivazione timer zone cottura

- ▶ Tocco su una zona cottura
- Vengono visualizzate le funzioni aggiuntive delle zone cottura.
- Se la zona cottura selezionata non è ancora attiva (= livello di potenza □) può essere impostato ora un livello di potenza.
- ▶ Tocco sul pulsante timer 
- Sul display multifunzione sopra lo slider lampeggia l'indicazione del tempo in minuti (□□□).

### Impostazione del tempo



- ▶ Impostare il tempo desiderato:

Ordine	Aumentare il tempo	Ridurre il tempo
Scorrere	 verso l'alto	 verso il basso
Tocco su	 (alla precisione del minuto)	 (alla precisione del minuto)

Tab. 7.3 Impostazione del tempo

- Il simbolo del timer  comincia a lampeggiare.

### Avviare il timer


- ▶ Tocco sul pulsante timer lampeggiante 
- Il tempo impostato comincia a scorrere.
- Accanto alla zona cottura viene visualizzato il simbolo del timer .
- Il display del pannello di comando passa dopo 2 secondi al display standard.
- Il sistema visualizza, 10 secondi prima dello scadere del periodo di tempo impostato, il tempo residuo lampeggiante.
- Negli ultimi 5 secondi del conto alla rovescia ogni secondo viene accompagnato da un segnale acustico.

### Visualizzazione tempo residuo


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

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


### Modifica del timer attivo

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

### Multi-Timer

- ▶ Tocco su un'altra zona cottura
- Vengono visualizzate le funzioni aggiuntive delle zone cottura.
- Se la zona cottura selezionata non è ancora attiva (= livello di potenza □) può essere impostato ora un livello di potenza.
- ▶ Tocco sul pulsante timer 
- Nel display 7 segmenti sopra lo slider lampeggia l'indicazione del tempo in minuti (□□□).
- Ora può essere impostato il tempo e il timer può essere avviato (v. Impostazione del tempo e Avviare il timer).

### Interruzione del timer

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

### Tempo scaduto

- Il sistema visualizza, 10 secondi prima dello scadere del periodo di tempo impostato, il tempo residuo lampeggiante.
- Negli ultimi 5 secondi del conto alla rovescia ogni secondo viene accompagnato da un segnale acustico.
- L'indicazione del tempo  $\square\square\square$  e il pulsante timer  $\odot$  lampeggiano.
- Trascorso il tempo impostato la zona cottura viene disattivata automaticamente (= livello di potenza  $\square$ ).

### 7.5.10 Spegnimento della zona cottura

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

## 7.6 Menu cliente

Nel menu cliente possono essere impostate determinate funzioni.

- i** Di seguito troverete spiegazioni relative al comando del menu e una descrizione delle voci di menu più importanti.
- i** Il menu può essere richiamato soltanto se tutte le zone cottura e l'aspiratore per piano cottura sono inattive. Inoltre non deve essere presente alcun calore residuo.

### Richiamare il menu cliente

- ▶ Accendere l'apparecchio con il pulsante accensione  $\odot$ .
- Dopo aver avviato con successo il sistema sul pannello di comando compare il display standard.
- ▶ Premere a lungo sul display multifunzione.
- Viene richiamato il menu e viene visualizzata la prima voce di menu.

### Terminare il menu cliente

- ▶ Premere a lungo sul display multifunzione
- Il menu viene terminato e viene visualizzato il display standard.

### Navigazione menu cliente

- ▶ Tocco sul display multifunzione
- Il sistema passa alla voce di menu successiva.
- Il sistema adotta e archivia automaticamente i valori impostati al passaggio a un'altra voce di menu o al termine del menu.

### Panoramica menu cliente

Voce di menu/Definizione/Campo di selezione	Impostazione di fabbrica
1 Volume dei segnali acustici (0- 9)	4
2 Protezione bambini (On/Off)	Off
3 Visualizzare e resettare lo stato 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)	2
6 Test LED	
7 Riconoscimento pentola permanente	Off
8 Versione di software/hardware	
9 Spegnimento di sicurezza automatico (1 lungo, 2 medio, 3 breve)	2
A Super Simple Mode	Off
0 Ripristinare le impostazioni di fabbrica	

Tab. 7.4 Panoramica menu cliente

### 7.6.1 Voce di menu 1: Volume dei segnali acustici

- i** Il segnale acustico per un messaggio d'errore viene sempre rilasciato a pieno volume e non può essere modificato.
- i** Il segnale acustico per l'accensione/spegnimento viene rilasciato in almeno 4 livelli di volume diversi.
- i** Dopo aver richiamato la voce di menu il volume attualmente impostato viene visualizzato sul display della zona cottura posteriore a sinistra.

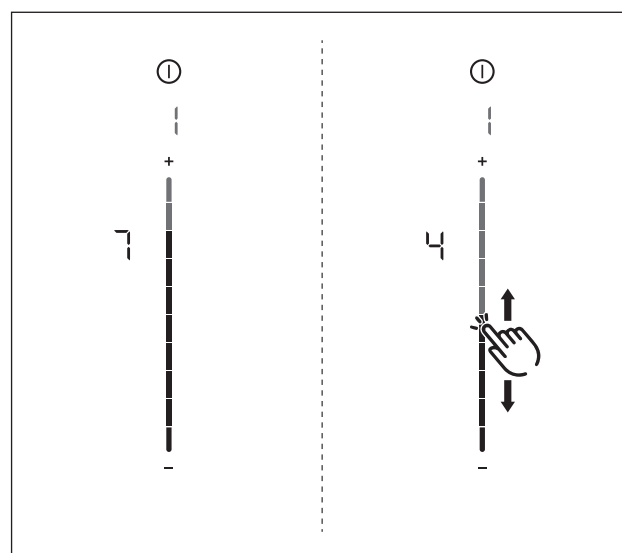


Fig. 7.2 Voce di menu 1: Volume dei segnali acustici

### Impostazione volume segnali acustici:

- ▶ scorrere  $\square$  verso l'alto o verso il basso fino al volume desiderato.
- ▶ Passare a un'altra voce di menu oppure terminare il menu.

## 7.6.2 Voce di menu 2: Protezione bambini

- i** Con la voce di menu 2 la protezione bambini può essere attivata o disattivata permanentemente. Questa impostazione viene adottata per ogni nuovo processo di cottura.

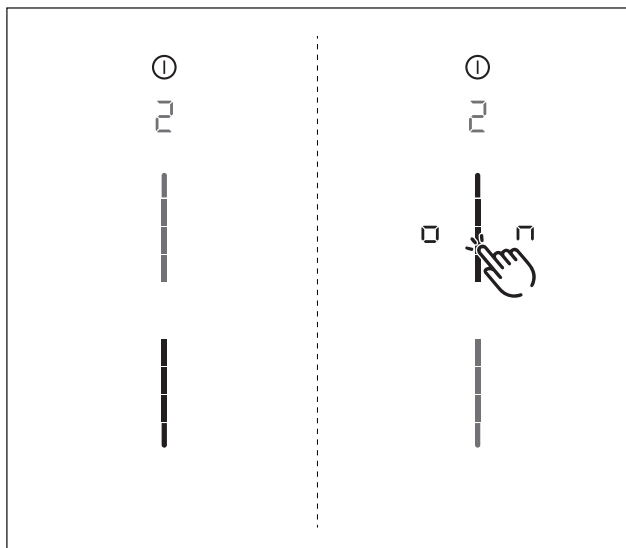


Fig. 7.3 Voce di menu 2: Protezione bambini

### Attivazione permanente della protezione bambini

- ▶ Tocco sulla parte superiore dello slider
- Viene visualizzato
- ▶ Passare a un'altra voce di menu oppure terminare il menu.
- La protezione bambini è attivata permanentemente.

### Disattivazione permanente della protezione bambini

- ▶ Tocco sulla parte inferiore dello slider
- ▶ Passare a un'altra voce di menu oppure terminare il menu.
- La protezione bambini è disattivata permanentemente.

## 7.6.3 Voce di menu 3: Visualizzare e resettare lo stato del filtro (sono con funzionamento filtrante)

- i** Se viene richiamata la voce di menu 3 viene visualizzato automaticamente lo stato del filtro.

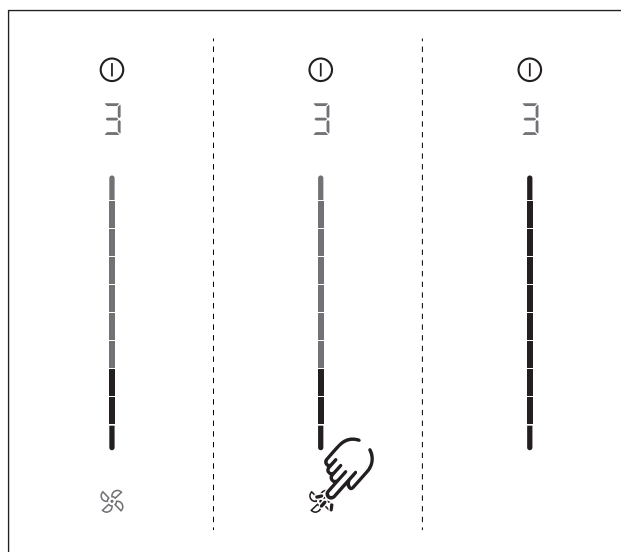


Fig. 7.4 Voce di menu 3: Visualizzare e resettare lo stato del filtro

### Resettare lo stato del filtro:

- ▶ premere a lungo sul pulsante ventilatore
- Tutti gli elementi dello slider saranno nuovamente visualizzati con una luminosità del 100%.
- ▶ Passare a un'altra voce di menu oppure terminare il menu.

## 7.6.4 Voce di menu 4: Durata della funzione di spegnimento automatico ritardato

- i** Con la voce di menu 4 può essere impostata la funzione di spegnimento automatico ritardato.

### Possono essere selezionati 3 tempi:

- 20 minuti
- 15 minuti
- 10 minuti

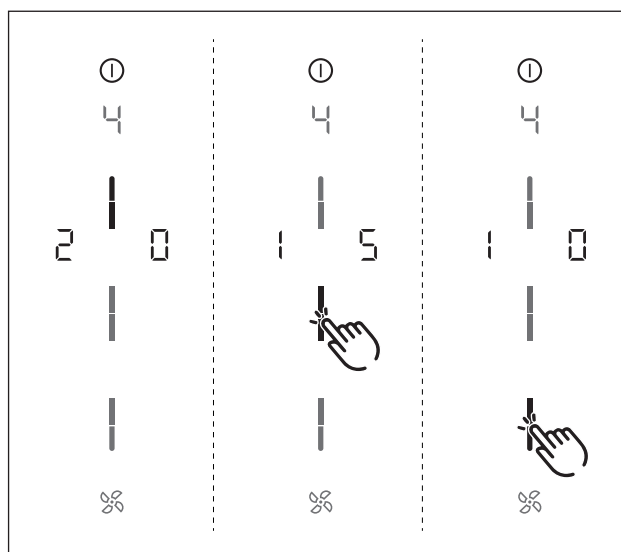



Fig. 7.5 Voce di menu 4: Durata della funzione di spegnimento automatico ritardato

- Per 2 secondi viene visualizzata la durata attuale.

### Selezionare la durata della funzione di spegnimento automatico ritardato:

- ▶ Tocco sull'area dello slider da selezionare .
- ▶ Passare a un'altra voce di menu oppure terminare il menu.

### 7.6.5 Voce di menu 5: Velocità di reazione delle aree tattili

**i** Con la voce di menu 5 può essere selezionata la velocità di reazione delle aree tattili.

- Velocità di reazione 1: lenta
- Velocità di reazione 2: media
- Velocità di reazione 3: veloce

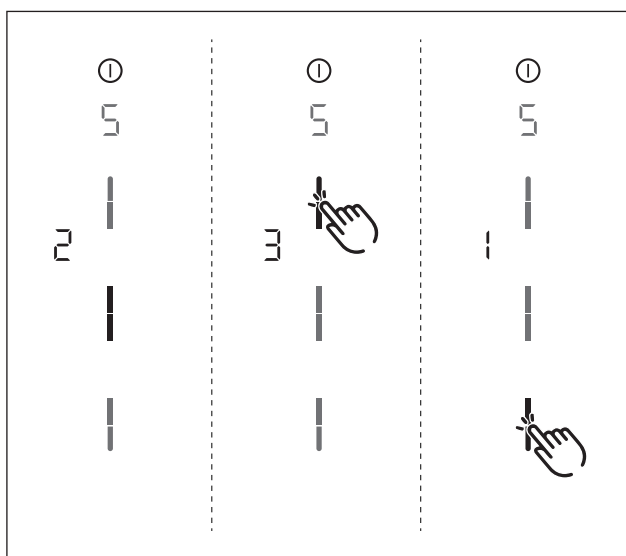



Fig. 7.6 Voce di menu 5: Velocità di reazione

- Viene visualizzata la velocità di reazione attuale.

#### Selezionare la velocità di reazione:

- ▶ Tocco sull'area dello slider da selezionare .
- ▶ Passare a un'altra voce di menu oppure terminare il menu.

### 7.6.6 Voce di menu 6: Test LED

**i** Con la voce di menu 6 può essere controllata la funzionalità di tutti i LED delle singole aree tattili.

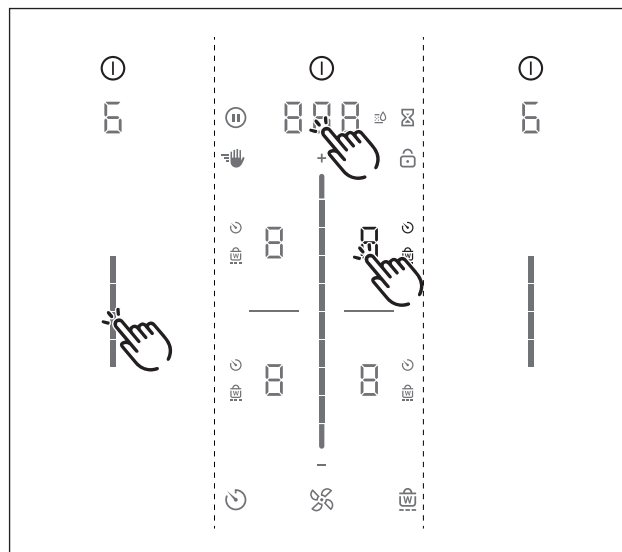



Fig. 7.7 Voce di menu 6: Test LED

#### Avviare test LED

- ▶ Tocco sull'area dello slider .
- La luminosità di tutte le visualizzazioni è del 50 %.
- ▶ Tocco su un'indicazione a piacere.
- L'indicazione selezionata viene visualizzata per un secondo con una luminosità del 100%.
- Altre indicazioni a piacere possono essere controllate con un tocco.

#### Terminare test LED

- Dopo 5 secondi senza comandi il test LED viene terminato automaticamente.

oppure

- ▶ Premere a lungo sul display multifunzione.
- Il test LED viene terminato.
- ▶ Passare a un'altra voce di menu oppure terminare il menu.

### 7.6.7 Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente

**i** Con la voce di menu 7 può essere attivato o disattivato permanentemente il riconoscimento pentole.

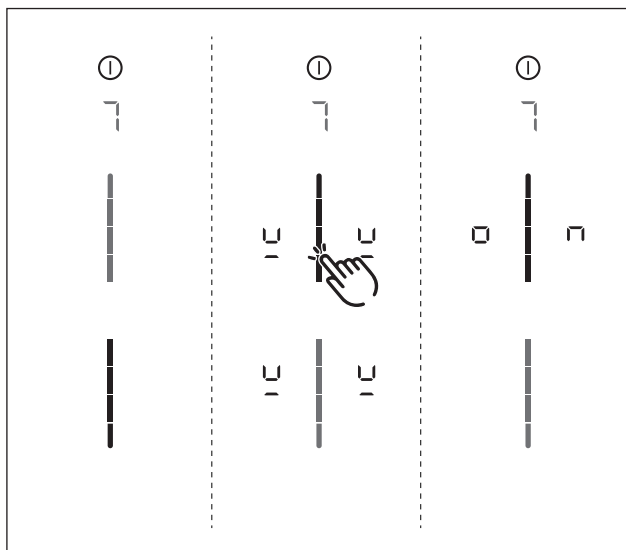






Fig. 7.8 Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente

#### Attivare riconoscimento pentole permanente

- ▶ Tocco sulla parte superiore dello slider 
- Il simbolo del riconoscimento pentole  viene visualizzato su tutte le zone cottura per un secondo.
- Viene visualizzato .
- ▶ Passare a un'altra voce di menu oppure terminare il menu.

#### Disattivare riconoscimento pentole permanente

- ▶ Tocco sulla parte inferiore dello slider 
- ▶ Passare a un'altra voce di menu oppure terminare il menu.

### 7.6.8 Voce di menu 8: Visualizzare versione di software/ hardware

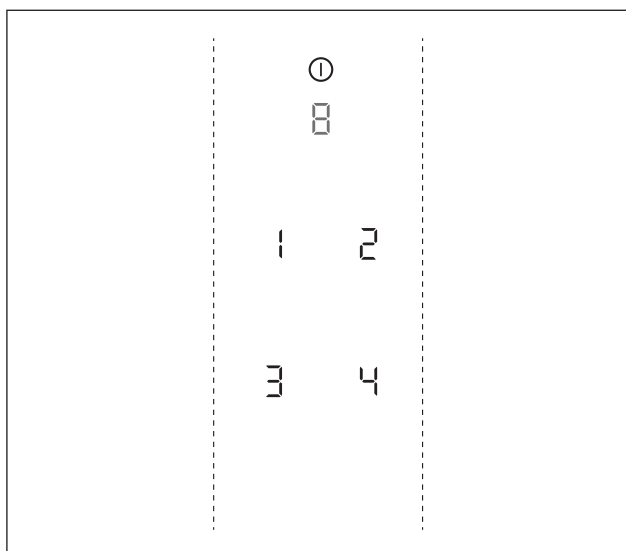


Fig. 7.9 Voce di menu 8: Versione di software/hardware

- La versione di software/hardware viene visualizzata attraverso i 4 display a 7 segmenti.
- ▶ Passare a un'altra voce di menu oppure terminare il menu.

### 7.6.9 Voce di menu 9: Spegnimento di sicurezza automatico

**i** Alla voce di menu 9 può essere selezionato 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
  - Livello 3: breve lasso di tempo fino allo spegnimento di sicurezza automatico
- (v. cap. Descrizione apparecchio, Spegnimento di sicurezza automatico)

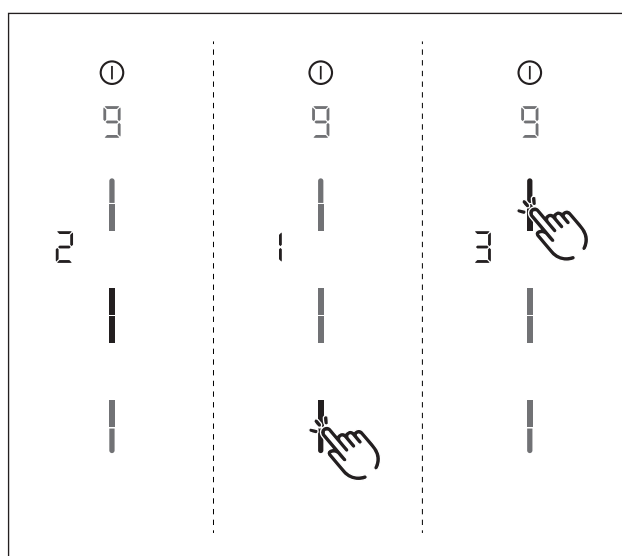



Fig. 7.10 Voce di menu 9: Spegnimento di sicurezza automatico

- Viene visualizzato il livello attuale.

#### Selezionare livello:

- ▶ Tocco sull'area dello slider da selezionare .
- ▶ Passare a un'altra voce di menu oppure terminare il menu.

### 7.6.10 Voce di menu A: Super Simple Mode

**i** Nel Super Simple Mode vengono disattivate determinate funzioni aggiuntive e vengono nascoste le rispettive visualizzazioni.

Le seguenti funzioni aggiuntive vengono disattivate nel Super Simple Mode:

- Timer zone cottura
- Contaminuti breve
- Blocco pulizia (Funzione di pulizia)
- Blocco display
- Funzione mantenimento calore
- Funzione pausa

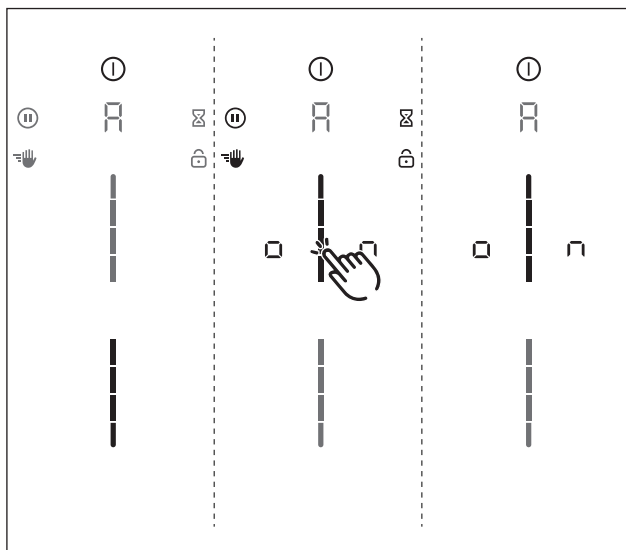




Fig. 7.11 Voce di menu A: Super Simple Mode

#### Attivazione Super Simple Mode

- ▶ Tocco sulla parte superiore dello slider 
- Le visualizzazioni delle funzioni aggiuntive che vengono disattivate lampeggiano e si dissolvono.
- Viene visualizzato .
- ▶ Passare a un'altra voce di menu oppure terminare il menu.
- Le funzioni aggiuntive rimangono permanentemente disattivate e non vengono visualizzate.

#### 7.6.11 Voce di menu 0: Ripristinare le impostazioni di fabbrica

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

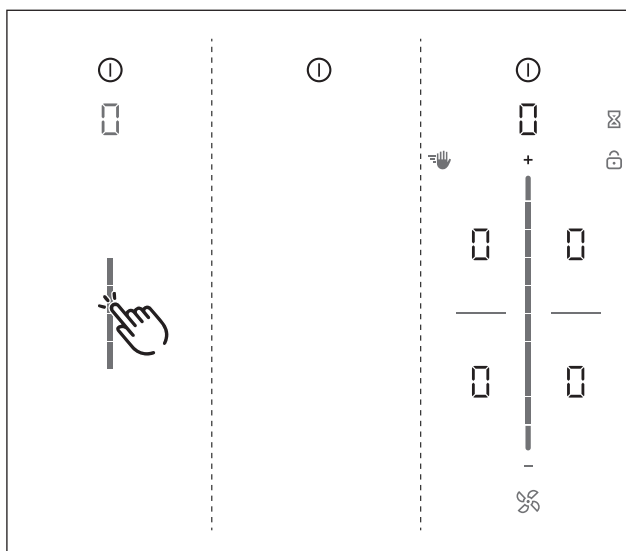



Fig. 7.12 Voce di menu 0: Impostazioni di fabbrica

#### Ripristinare le impostazioni di fabbrica (Reset)

- ▶ Premere a lungo l'area slider 
- Viene cominciato il reset
- L'apparecchio viene riavviato.
- Il reset è completato quando viene visualizzato il display standard.



## 8 Pulizia e cura

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

Componenti	Ciclo di pulizia
Pannello di comando	Subito dopo l'accumulo di sporco
Piano cottura	Subito dopo ogni imbrattamento pulire accuratamente a scadenza settimanale con detergenti per vetroceramica d'uso commerciale
Aspiratore per piano cottura	a scadenza settimanale
Bocchetta d'entrata e filtro per grassi in acciaio inox	dopo ogni preparazione di pietanze ad alto contenuto di grassi; almeno una volta la settimana se il display del ventilatore indica F a mano o in lavastoviglie (a max. 65 °C); pulire le superfici in acciaio inox solo nel senso della levigatura!
Alloggiamento condotta aria	ogni 6 mesi o alla sostituzione del filtro a carbone attivo
Filtro al carbone attivo (solo filtrante)	Sostituire in caso di formazione di odori, di diminuita potenza d'aspirazione o se il display del ventilatore indica F

Tab. 8.1 Cicli di pulizia

### 8.1 Detergenti

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

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

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

#### Per bocchetta d'entrata e filtro per i grassi

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi, a base acida e alcalina.

### 8.2 Manutenzione di piano cottura ed aspiratore per piano cottura

- ▶ Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.
- ▶ Non spingere o tirare le stoviglie sul piano cottura.
- ▶ Sollevare sempre pentole e padelle.
- ▶ Mantenere puliti il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura.
- ▶ Eliminare subito ogni tipo di impurità.
- ▶ Utilizzare solo stoviglie di cottura idonee ai piani cottura in vetroceramica (v. cap. Descrizione apparecchio).

### 8.3 Pulizia del piano cottura

- i** Se l'aspiratore per piano cottura è in funzione la bocchetta d'entrata deve essere montata affinché non vengano aspirati oggetti piccoli e leggeri, come panni di pulizia in stoffa o carta.

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

#### Se il piano cottura è bollente:

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

#### Sporco intenso

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

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

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

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

## 8.4 Pulire l'aspiratore per piano cottura

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

- ▶ Assicurarsi che il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura siano spenti (v. il cap. Uso).
- ▶ Attendere fino a quando il display del ventilatore indica ☐.
- ▶ Pulire l'aspiratore per piano cottura seguendo i cicli di pulizia.
- ▶ 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 Smontaggio dei componenti

#### Rimuovere la bocchetta di entrata X Pure

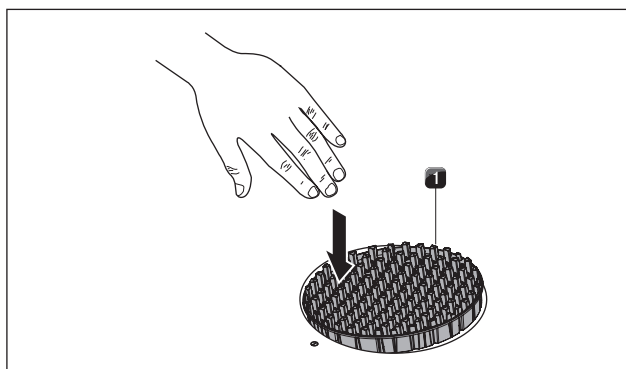


Fig. 8.1 Rimuovere la bocchetta d'entrata PUXA, PUXU

[1] Bocchetta d'entrata

#### Premessa:

il display livelli di ventilazione indica ☐.

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

#### Rimuovere la bocchetta di entrata Pure

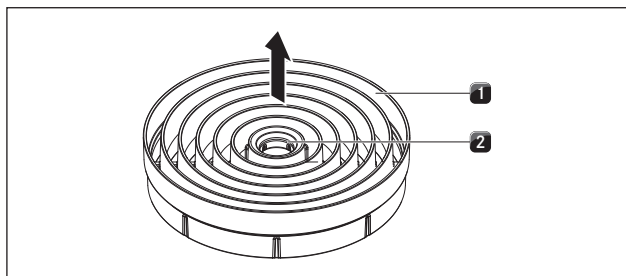


Fig. 8.2 Rimuovere la bocchetta d'entrata PURA, PURU

[1] Bocchetta d'entrata

[2] Impugnatura

#### Premessa:

il display livelli di ventilazione indica ☐.

- ▶ Inserire il dito nell'impugnatura [2] della bocchetta d'entrata [1].
- ▶ Estrarre la bocchetta d'entrata [1] verso l'alto.

#### Rimuovere il filtro per i grassi acciaio inox

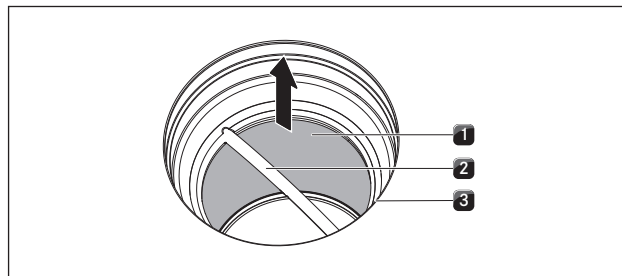


Fig. 8.3 Smontare il filtro per i grassi in acciaio inox

[1] Filtro per i grassi in acciaio inox

[2] Maniglia

[3] Apertura di immissione aria

- ▶ Afferrare il filtro per i grassi in acciaio inox per la maniglia [2].
- ▶ Rimuovere il filtro per i grassi in acciaio inox [1] verso l'alto dall'apertura di aspirazione [3].

### 8.4.2 Pulire la bocchetta d'aspirazione e il filtro per i grassi in acciaio inox

**i** Qualora il filtro per i grassi in acciaio inox non risulti perfettamente pulito sostituirlo (v. cap. Accessori).

#### Lavaggio a mano

- ▶ Utilizzare un detersivo sgrassante.
- ▶ Sciacquare la bocchetta di entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox con acqua calda.
- ▶ Pulire la bocchetta di entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox con una spazzola morbida.
- ▶ Sciacquare accuratamente la bocchetta di entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox dopo il lavaggio.

#### Lavaggio in lavastoviglie

- ▶ Rimuovere lo sporco grossolano dal filtro per i grassi in acciaio inox.
- ▶ Lavare la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox con un programma di lavaggio al massimo di 65 °C.

**i** Per evitare le gocce di umidità nell'apparecchio si raccomanda di scuotere bene il beccuccio quando lo si toglie dalla lavastoviglie e di asciugarlo con un panno, se necessario.

### 8.4.3 Montaggio dei componenti

#### Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox

- ▶ Afferrare il filtro per i grassi in acciaio inox per la maniglia [2].
- ▶ Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox [1] nell'apertura di immissione aria [3]. Un bloccaggio non è previsto e non è neanche necessario.

#### Inserire la bocchetta di entrata

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

### 8.4.4 Rimuovere i fluidi nell'apparecchio

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:

- ▶ Spegner il ventilatore e disattivare il ritardo di arresto (v. Cap. Uso).
- ▶ Rimuovere accuratamente la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox (v. cap. Pulizia e cura).
- ▶ Svuotare il filtro per i grassi in acciaio inox.
- ▶ Controllare che non si siano accumulati dei fluidi sulla base dell'alloggiamento condotta aria.
- ▶ Se necessario asciugare i fluidi sulla base dell'alloggiamento dall'alto attraverso l'apertura di immissione aria con una spugna o un panno.
- ▶ Pulire la base dell'alloggiamento (v. cap. Pulizia e cura, Pulizia base dell'alloggiamento).
- ▶ Per fare asciugare il filtro antiodori e/o gli elementi di canalizzazione accendere l'aspiratore per piano cottura con livello di potenza minimo 5.
- Dopo 120 minuti l'aspiratore per piano cottura passa automaticamente alla funzione di spegnimento automatico ritardato (v. cap. Descrizione apparecchio).

## 8.5 Pulizia alloggiamento condotta aria

Sulla superficie dell'alloggiamento condotta aria possono depositarsi grassi e residui di calcare del vapore di cottura. Per questo è necessaria una pulizia accurata regolare. L'alloggiamento condotta aria si trova sul lato inferiore del piano cottura nel mobile d'incasso.

#### Aprire l'alloggiamento condotta aria

- ▶ Assicurarsi che piano cottura e aspiratore per piano cottura siano spenti (v. il cap. Uso).
- ▶ Attendere fino a quando il display del ventilatore indica □.
- ▶ Rimuovere la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox.
- ▶ Tirare all'interno dell'apertura immissione aria la valvola di sostituzione del filtro dall'apertura della cassetta del filtro. (Rimuovere la valvola di sostituzione del filtro v. Fig. 8.5).

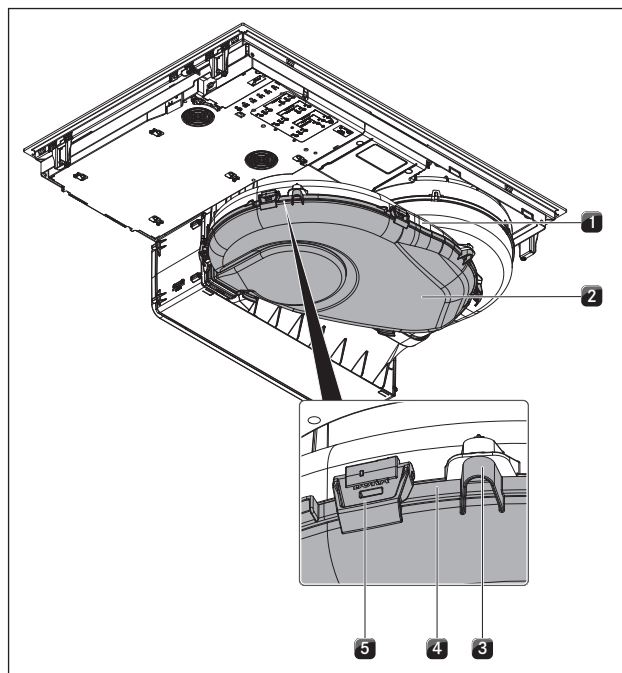


Fig. 8.4 Alloggiamento condotta aria

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

- ▶ Tenere con una mano la base alloggiamento [2].
- ▶ Aprire i 6 bloccaggi applicati su tutto il perimetro [5].
- ▶ Rimuovere la base alloggiamento [2].

- ▶ Pulire l'alloggiamento della condotta aria [1] e la base alloggiamento [2] con un detergente delicato.

#### Chiudere l'alloggiamento condotta aria

- ▶ Posizionare la base alloggiamento [2] con l'ausilio dei tre perni di centratura applicati su tutto il perimetro [3] sotto l'alloggiamento condotta aria [1].
- ▶ Premere la base alloggiamento [2] verso l'alto nella scanalatura di tenuta [4].
- ▶ Chiudere i 6 bloccaggi [5].
- ▶ Controllare il corretto posizionamento della base alloggiamento.
- ▶ Premere all'interno dell'apertura immissione aria la valvola di sostituzione del filtro fino al punto di blocco nell'apertura della cassetta del filtro (Inserire la valvola di sostituzione del filtro v.fig. 8.11).
- ▶ Controllare il corretto posizionamento della valvola sostituzione filtro.
- ▶ Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox e la bocchetta di entrata.

## 8.6 Sostituire il filtro al carbone attivo

Solo se l'aspiratore per piano cottura lavora con funzionamento filtrante viene utilizzato un filtro al carbone attivo in aggiunta al filtro per i grassi in acciaio inox. Il filtro al carbone attivo lega le sostanze odoranti che si formano durante il processo di cottura.

**i** Il filtro al carbone attivo deve essere sostituito quando la spia del ventilatore indica F (Spia di manutenzione filtro). Il filtro al carbone attivo PUAKF è reperibile presso il vostro rivenditore di fiducia oppure contattando BORA attraverso il sito [www.bora.com/filter](http://www.bora.com/filter).

- ▶ Assicurarsi che piano cottura e aspiratore per piano cottura siano spenti (v. il cap. Uso).
- ▶ Attendere fino a quando sul display del ventilatore sia visualizzato □.

### Rimuovere il filtro al carbone attivo

- ▶ Rimuovere la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox.

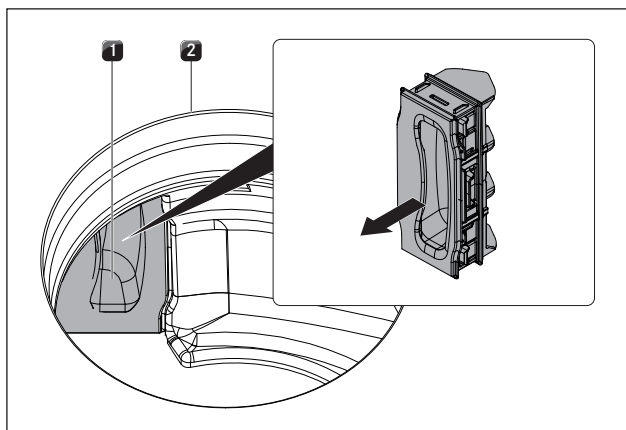


Fig. 8.5 Rimuovere la valvola di sostituzione del filtro

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

- ▶ Tirare all'interno dell'apertura immissione aria [2] la valvola di sostituzione del filtro [1] dall'apertura della cassetta del filtro.

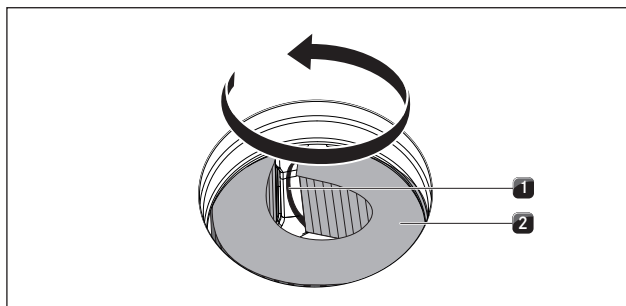


Fig. 8.6 Rimuovere il filtro al carbone attivo dalla cassetta del filtro

- [1] Cinghia di presa
- [2] Filtro al carbone attivo

- ▶ Prendere il filtro al carbone attivo [2] per la cinghia di presa [1] e tirarlo il più possibile verso l'alto dall'apertura della cassetta del filtro.

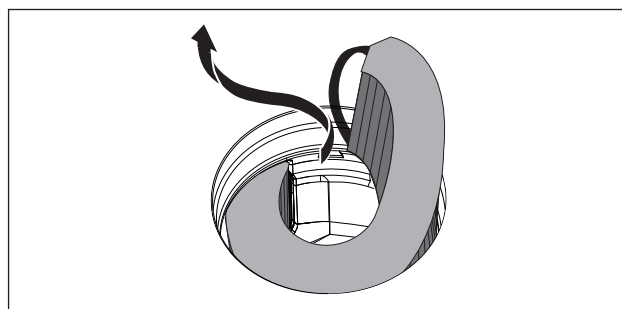


Fig. 8.7 Rimuovere il filtro al carbone attivo dall'apertura immissione aria

- ▶ Afferrare l'estremità del filtro a carbone attivo e tirarlo completamente fuori dall'apertura immissione aria girando verso sinistra.

### Inserimento del filtro al carbone attivo

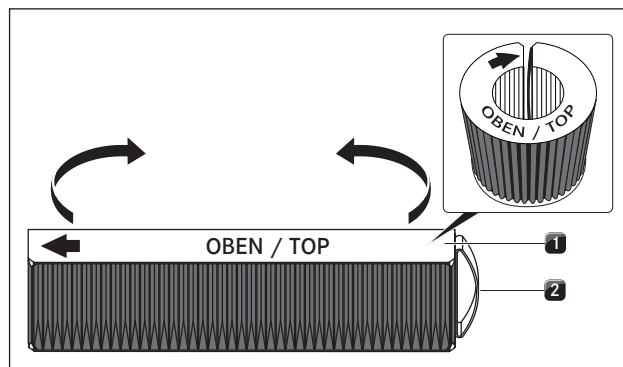


Fig. 8.8 Filtro al carbone attivo

- [1] Filtro al carbone attivo
- [2] Cinghia di presa

- ▶ Rimuovere l'imballaggio del filtro al carbone attivo [1].
- ▶ Orientare correttamente il filtro al carbone attivo seguendo i simboli stampati (freccia a sinistra, cinghia di presa [2] a destra).
- ▶ Afferrare il filtro al carbone attivo da entrambe le estremità.
- ▶ Piegarlo il filtro al carbone attivo e dargli una forma cilindrica affinché le due estremità del filtro si trovino l'una di fronte all'altra.

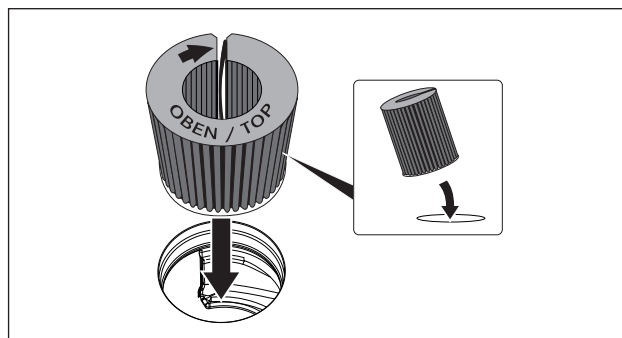
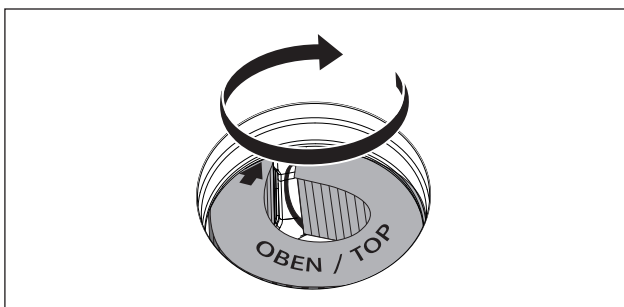


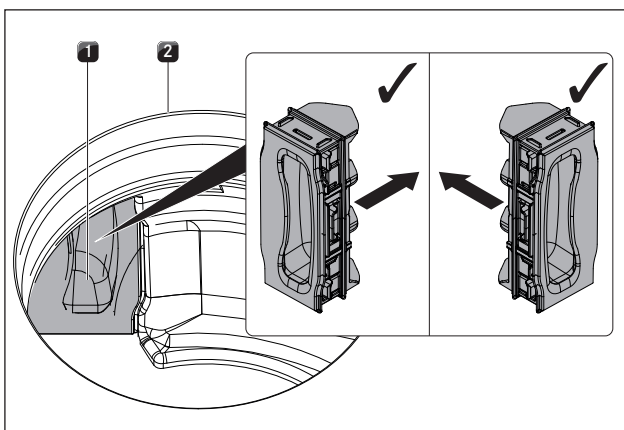
Fig. 8.9 Inserire il filtro al carbone attivo nell'apertura di aspirazione

- ▶ Inclinare il filtro al carbone attivo leggermente e inserirlo nell'apertura immissione aria.
- ▶ Inserire l'estremità sinistra del filtro nell'apertura della cassetta del filtro.



**Fig. 8.10** Posizionare il filtro al carbone attivo nella posizione finale

- ▶ Spingere il filtro al carbone attivo 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 nella cassetta).
- La posizione finale del filtro al carbone attivo è raggiunta quando il filtro è stato spinto completamente nella cassetta del filtro.



**Fig. 8.11** Inserire la valvola di sostituzione del filtro



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

- ▶ Premere all'interno dell'apertura immissione aria la valvola di sostituzione del filtro fino al punto di blocco nell'apertura della cassetta del filtro.
- ▶ Controllare il corretto posizionamento della valvola sostituzione filtro.
- ▶ Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox e la bocchetta di entrata.
- ▶ Ripristinare l'indicatore di livello del filtro (v. cap. Uso punto Menu cliente).

## 9 Risoluzione dei guasti

**i** I guasti e gli errori che si possono verificare durante il funzionamento quotidiano possono spesso essere eliminati senza il servizio assistenza. In questo modo si possono risparmiare tempo e denaro perché non è necessario richiedere l'intervento dell'assistenza clienti.

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

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
È impossibile accendere il piano cottura o il ventilatore	Fusibile o interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettosi	Sostituire il fusibile
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano spesso.	Reinserire l'interruttore automatico
	L'alimentazione di corrente è interrotta	Contattare il team di assistenza BORA
Formazione di odori durante il funzionamento del nuovo aspiratore per piano cottura	Questo evento è normale per gli apparecchi nuovi appena installati	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista
Il display delle zone cottura indica 	Sulla zona di cottura non è presente alcuna stoviglia o le stoviglie presenti non sono idonei.	Lo sviluppo di odori termina dopo alcune ore di utilizzo
Il simbolo del lucchetto è più chiaro rispetto alle altre visualizzazioni	La protezione bambini è attivata	Utilizzare pentole e tegami idonei. Selezionare le dimensioni delle stoviglie di cottura in base alla zona di cottura (v. cap. Descrizione apparecchio)
Una zona cottura o l'intero piano cottura si spengono automaticamente	È stata superata la durata massima di funzionamento per una zona cottura	Spegnimento della protezione bambini (v. cap. Uso).
Il livello power si disinserisce automaticamente prima del dovuto	È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento	Rimettere in funzione la zona cottura (v. cap. Uso)
La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo lo spegnimento	La valvola di raffreddamento continua a funzionare fino a quando il piano cottura non si sarà raffreddato	(v. cap. Descrizione apparecchio)
Capacità di aspirazione dell'aspiratore per piano cottura deteriorata	Il filtro per i grassi è fortemente sporco.	Attendere fino allo spegnimento automatico della ventola di raffreddamento
	Il filtro al carbone attivo è fortemente sporco (solo per PUXU, PURU)	Pulire o sostituire il filtro per i grassi
	Nella cassetta di convogliamento aria si trova un oggetto estraneo (per es. un panno di pulizia)	Sostituire il filtro al carbone attivo
È viene visualizzato sul display del ventilatore	Home-In non attivato	Rimuovere l'oggetto.
	Il dispositivo di sicurezza è difettoso	Aprire la finestra
È viene visualizzato sul display della zona cottura	È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento	Contattare il team di assistenza BORA
È viene visualizzato. È nella ventola di raffreddamento,  nelle zone cottura posteriori	Oggetto sul piano di comando	Aprire la finestra
	Piano di comando sporco	Contattare il team di assistenza BORA
È viene visualizzato sul display del ventilatore	Impiego di un contatto di prossimità per finestre separatore di fase	Inserire nuovo filtro al carbone attivo (v. Cap. Pulizia e cura)
	L'aspiratore piano cottura è guasto o si è staccato un raccordo di cavo	
È viene visualizzato sul display della ventola di raffreddamento (solo per PUXU, PURU)	Raggiunta durata utile del filtro al carbone attivo	

**Tab. 9.1** Risoluzione dei guasti

### Guasti ed errori senza descrizione:

- spegnere l'apparecchio.
- Contattare il team di assistenza BORA (v. cap. Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio) indicando il codice di errore visualizzato e il tipo di apparecchio.

## 10 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

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

### 10.1 Messa fuori esercizio

Con messa fuori esercizio s'intende la messa fuori esercizio definitiva e lo smontaggio. In seguito a una messa fuori esercizio non è più possibile montare l'apparecchio in un altro mobile, rivenderlo privatamente o smaltirlo.

**i** La disconnessione del collegamento elettrico e del gas deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato e riconosciuto.

- ▶ Per la messa fuori esercizio spegnere l'apparecchio (v. cap. Uso)
- ▶ Staccare l'apparecchio dall'alimentazione di tensione.

### 10.2 Smontaggio

Lo smontaggio richiede che l'apparecchio sia accessibile e sia stato staccato dall'alimentazione di tensione.

- ▶ Allentare il fissaggio dell'apparecchio.
- ▶ Rimuovere le fughe di silicone.
- ▶ Sollevare l'apparecchio dal piano di lavoro.
- ▶ Rimuovere gli altri accessori.
- ▶ Smaltire l'apparecchio usato e accessori contaminati come descritto in „Smaltimento nel rispetto dell'ambiente“.

### 10.3 Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

#### Smaltimento dell'imballaggio di trasporto

**i** L'imballaggio protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali d'imballaggio sono scelti in base a criteri eco-sostenibili e secondo la tecnica dello smaltimento e sono quindi riciclabili.

La restituzione dell'imballaggio nel circuito dei materiali fa risparmiare materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Il vostro rivenditore sarà lieto di riprendere l'imballaggio.

- ▶ Consegnate l'imballaggio al vostro rivenditore o
- ▶ smaltite l'imballaggio a regola d'arte tenendo conto delle norme regionali.

#### Smaltimento dell'apparecchio usato



Gli apparecchi elettrici contrassegnati con questo simbolo non fanno parte dei rifiuti domestici dopo la scadenza della loro durata d'utilizzo. Devono essere smaltiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici usati. All'occorrenza, informazioni in merito sono disponibili presso le amministrazioni cittadine o comunali.

Apparecchi elettrici ed elettronici usati contengono spesso materiali preziosi. Tuttavia contengono anche sostanze tossiche che sono servite per la loro funzione e sicurezza. Nei rifiuti residui o in caso di trattamento errato, queste sostanze possono essere dannose per la salute umana e per l'ambiente.

- ▶ Non smaltire assolutamente il vostro apparecchio usato con i rifiuti domestici.
- ▶ Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta regionale per la resa e l'utilizzo di componenti elettrici ed elettronici e altri materiali.



# 11 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio, Accessori

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

## 11.1 Garanzia del produttore di BORA

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

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

Con la consegna del prodotto BORA da parte di un rivenditore autorizzato BORA al cliente finale ha inizio la garanzia del produttore della durata di 2 anni. Il cliente finale ha la possibilità, registrandosi al sito [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration) di ricevere un'estensione di questa garanzia del produttore.

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

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

BORA garantisce che tutti i prodotti BORA sono esenti da difetti di materiale e di produzione. Il guasto deve essersi verificato già al momento della consegna al cliente finale. Con il diritto a fruire della garanzia il periodo di garanzia non comincia nuovamente. BORA provvederà a rimediare alle carenze di prodotti BORA a suo giudizio tramite riparazione o sostituzione. BORA si fa carico di tutti i costi per rimediare alle carenze contemplate nella garanzia del produttore.

Non sono espressamente contemplati nella garanzia del produttore di BORA:

- prodotti BORA acquistati da rivenditori BORA non autorizzati
- danni causati dall'inosservanza delle istruzioni per l'uso (compresa anche la cura e la pulizia del prodotto). Ciò rappresenta uso non consono.
- danni causati dalla normale usura come ad es. tracce d'uso sul piano cottura
- Danni causati dall'influenza di fattori esterni (come danni causati dal trasporto, penetrazione d'acqua di condensa, danni causati da catastrofi naturali come fulmini)
- danni causati da riparazioni o da tentativi di riparazioni non effettuate da BORA o da personale autorizzato da BORA.
- Danni al vetroceramica
- Fluttuazioni di tensione
- Danni indiretti o rivendicazioni che non rientrano nei diritti stabiliti dalle condizioni di garanzia
- Danni a componenti in plastica

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

Se una carenza non viene compresa dalla garanzia del produttore il cliente finale può avvalersi del Servizio tecnico d'assistenza BORA, i costi sono però a suo carico.

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

Siamo raggiungibili qui:

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

### 11.1.1 Estensione della garanzia

Puoi estendere la garanzia registrandoti su [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration).

## 11.2 Assistenza

### Servizio di assistenza BORA:

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



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

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

Entrambi i dati si trovano sulla targhetta posta sul foglio di garanzia e sulla parte inferiore dell'apparecchio.

### 11.3 Parti di ricambio

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



I ricambi sono disponibili presso il proprio rivenditore BORA e sulla pagina di assistenza online BORA su [www.bora.com/service](http://www.bora.com/service) o ai numeri di assistenza indicati.

### 11.4 Accessori

- Filtro per i grassi acciaio inox BFF
- Bocchetta d'entrata GP4ED
- Set filtri al carbone attivo BAKFS
- Nastro di tenuta UDB25
- Cornice del piano cottura BKR760

Accessori	PUXA	PUXU	PURA	PURU
Filtro al carbone attivo PUAKE		✓		✓
Filtro per i grassi acciaio inox PUEF	✓	✓	✓	✓
Bocchetta d'entrata PUXED	✓	✓		
Bocchetta d'entrata nera PUED			✓	✓
Bocchetta d'entrata greige PUEDG			✓	✓
Bocchetta d'entrata rosso PUEDR			✓	✓
Bocchetta d'entrata verde giada PUEDJ			✓	✓
Bocchetta d'entrata arancio PUEDO			✓	✓
Bocchetta d'entrata blu PUEDB			✓	✓
Listelli laterali USL515	✓	✓	✓	✓
Listelli laterali All Black USL515AB	✓	✓	✓	✓
Cornice del piano cottura BKR830	✓	✓		
Cornice del piano cottura BKR760			✓	✓
Raschietto per vetroceramica UGS	✓	✓	✓	✓
Modulo Home-InPUHIM	✓		✓	
Contatto di prossimità per finestre UFKS	✓		✓	
Scatola di depurazione aria PULB (per modifica funzionamento filtrante)	✓		✓	
Box di purificazione aria con prolunga telescopica PULBTA		✓		✓

Fig. 11.1 Accessori X Pure, Pure

## 12 Note

Istruzioni per l'uso e il montaggio

Originale

Traduzione

**Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.

Nella stesura delle presenti Istruzioni per l'uso e il montaggio è stata applicata la massima cura. Tuttavia è possibile che modifiche tecniche successive non siano ancora state integrate ovvero che determinati contenuti non siano ancora stati adeguati. Chiediamo la vostra comprensione in merito. Una versione aggiornata può essere richiesta tramite il team di assistenza BORA. Con riserva di errori di stampa e altri errori.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.

**(D)**

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Germania

T +49 (0) 8035 / 9840-0

F +49 (0) 8035 / 9840-300

info@bora.com

www.bora.com

**(A)**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Austria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

**(INT)**

**BORA Holding GmbH**

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Austria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

**(AU) (NZ)**

**BORA APAC Pty Ltd**

100 Victoria Road

Drummoyne NSW 2047

Australia

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.bora-australia.com.au

