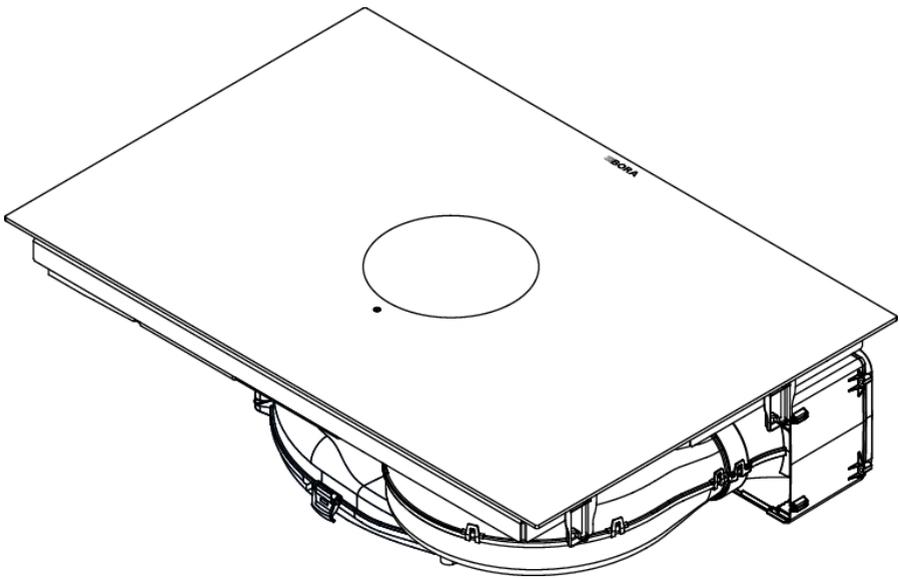


IT

Istruzioni per l'uso e il montaggio X Pure / Pure



Sommario

1	Informazioni generali	335			
1.1	Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso.....	335	4.3	Principio di funzionamento aspiratore per piano cottura.....	361
1.2	Garanzia	335	4.4	Principio di funzionamento piano cottura a induzione.....	361
1.3	Conformità del prodotto	335			
1.4	Rappresentazione di informazioni ...	335	5	Funzioni e uso	363
1.4.1	Indicazioni di sicurezza e avvertenze.	335	5.1	Istruzioni generali di utilizzo	363
1.4.2	Immagini	336	5.2	Comando tattile	363
			5.3	Panoramica delle funzioni	363
2	Sicurezza	337	5.4	Comandare il sistema.....	363
2.1	Uso conforme	337	5.4.1	Accensione.....	363
2.2	Persone con abilità ridotta.....	337	5.4.2	Spegnimento	364
2.3	Indicazioni generali di sicurezza	338	5.4.3	Contaminuti breve.....	364
2.4	Avvertenze di sicurezza montaggio.	341	5.4.4	Blocco display	365
2.4.1	Avvertenze di sicurezza montaggio aspiratore per piano cottura.....	343	5.4.5	Blocco pulizia	365
2.4.2	Avvertenze di sicurezza montaggio piani cottura.....	344	5.5	Funzioni aspiratore per piano cottura	365
2.5	Avvertenze di sicurezza per l'uso	345	5.5.1	Impostazione del livello di potenza ventilatore.....	365
2.5.1	Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura.....	347	5.5.2	Livello power ventilatore	365
2.5.2	Avvertenze di sicurezza uso piani cottura.....	348	5.5.3	Sistema di aspirazione automatica....	365
2.6	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura	350	5.5.4	Spegnere il ventilatore	366
2.6.1	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per aspiratori per piani cottura.....	351	5.5.5	Funzione di spegnimento automatico ritardato	366
2.6.2	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per piani cottura.....	351	5.5.6	Spia di manutenzione del filtro.....	366
2.7	Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi.....	352	5.6	Funzioni piano cottura.....	367
2.8	Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento.....	353	5.6.1	Riconoscimento pentola.....	367
			5.6.2	Selezionare la zona cottura	367
			5.6.3	Impostare i livelli di potenza per le zone cottura	367
			5.6.4	Livello power zone cottura	367
			5.6.5	Avvio di cottura automatico	368
			5.6.6	Timer zone cottura	368
			5.6.7	Funzione pausa	369
			5.6.8	Funzione mantenimento calore	370
			5.6.9	Funzione mantenimento calore variabile	370
			5.6.10	Funzione bridge.....	371
			5.6.11	Funzione bridge automatica	371
			5.6.12	Spegnimento della zona cottura.....	371
			5.7	Dispositivi di sicurezza.....	372
			5.7.1	Protezione bambini	372
			5.7.2	Indicatore di calore residuo.....	372
			5.7.3	spegnimento di sicurezza automatico..	372
			5.7.4	Protezione da surriscaldamento.....	372
			6	Menu cliente	374
			6.1	Voce di menu 1: volume dei segnali acustici.....	374
			6.2	Voce di menu 2: Protezione bambini.....	375

6.3	Voce di menu 3: Visualizzare lo stato del filtro e resettare la spia di manutenzione del filtro	375	9.5.2	Dimensioni d'intaglio Pure (PURA, PURU)	390
6.4	Voce di menu 4: durata della funzione di spegnimento automatico ritardato..	375	9.6	Montaggio dell'apparecchio nella variante aspirante.....	391
6.5	Voce di menu 5: velocità di reazione delle aree tattili.	376	9.6.1	Preparare i mobili da cucina per la variante aspirante	391
6.6	Voce di menu 6: Test LED	376	9.6.2	Dimensioni di montaggio.....	391
6.7	Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente	377	9.6.3	Preparare il piano cottura.....	392
6.8	Voce di menu 8: Visualizzare versione di software/hardware.....	377	9.6.4	Inserire il piano cottura	393
6.9	Voce di menu 9: spegnimento di sicurezza automatico	377	9.6.5	Fissare il piano cottura.....	393
6.10	Voce di menu A: Super Simple Mode	378	9.6.6	Collegare l'apparecchio con il sistema di canali	394
6.11	Voce di menu 0: ripristinare le impostazioni di fabbrica.....	378	9.7	Montaggio dell'apparecchio nella variante filtrante	394
7	Pulizia e cura	379	9.7.1	Il ritorno dell'aria di ricircolo dal mobile della cucina	394
7.1	Detergenti	379	9.7.2	Varianti di montaggio (A e B) per gli apparecchi a sistema filtrante	395
7.2	Manutenzione di piano cottura e aspiratore per piano cottura	379	9.7.3	Preparare i mobili da cucina per la variante di montaggio A	395
7.3	Pulizia del piano cottura.....	379	9.7.4	Dimensioni di montaggio variante di montaggio A.....	395
7.4	Pulire l'aspiratore per piano cottura.	380	9.7.5	Preparare i mobili da cucina per la variante di montaggio B	396
7.4.1	Smontaggio dei componenti	380	9.7.6	Dimensioni di montaggio variante di montaggio B	396
7.4.2	Pulire la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox.....	381	9.7.7	Preparare il piano cottura.....	396
7.4.3	Montaggio dei componenti.....	381	9.7.8	Allungare la prolunga telescopica della scatola di purificazione aria	397
7.4.4	Rimuovere i fluidi nell'apparecchio....	381	9.7.9	Inserire il piano cottura Funzionamento filtrante	399
7.5	Pulizia alloggiamento condotta aria..	381	9.7.10	Fissare il piano cottura.....	399
7.6	Sostituire il filtro al carbone attivo..	382	9.7.11	Realizzare la connessione parete posteriore solo con variante di montaggio A.....	400
8	Risoluzione dei guasti	385	9.7.12	Inserimento del filtro al carbone attivo	400
9	Montaggio	387	9.8	Eseguire il collegamento alla rete elettrica.....	401
9.1	Indicazioni generali di montaggio....	387	9.9	Prima messa in funzione	403
9.1.1	Uso temporaneo dell'aspiratore per piano cottura nella variante aspirante e di un sistema di combustione che necessita di aria dipendente dall'ambiente.....	387	9.9.1	Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza	403
9.2	Materiale in dotazione.....	388	9.9.2	Voce di menu B: Configurazione del sistema di aspirazione.....	404
9.3	Utensileria e mezzi ausiliari	388	9.9.3	Voce di menu C: Gestione power	404
9.4	Istruzioni di montaggio	388	9.9.4	Voce di menu D: Modalità demo	404
9.4.1	Distanze di montaggio.....	388	9.9.5	Controllo delle funzionalità.....	405
9.4.2	Dimensioni minime mobile X Pure (PUXA, PUXU).....	389	9.10	Sigillare l'apparecchio	405
9.4.3	Dimensioni minime mobile Pure (PURA, PURU)	389	9.11	Consegna all'utente.....	405
9.5	Intaglio per piano di lavoro	389	10	Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento	406
9.5.1	Dimensioni d'intaglio X Pure (PUXA, PUXU).....	390	10.1	Messa fuori esercizio.....	406
			10.2	Smontaggio.....	406

10.3	Smaltimento nel rispetto dell'ambiente	406
10.3.1	Smaltimento dell'imballaggio di trasporto	406
10.3.2	Smaltimento di accessori.....	406
10.3.3	Smaltimento di un apparecchio vecchio.....	406
11	Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio	408
11.1	Garanzia del produttore di BORA.....	408
11.1.1	Estensione della garanzia.....	409
11.2	Assistenza.....	409
11.3	Parti di ricambio	409
11.4	Accessori	409
12	Schede tecniche energetiche	410
12.1	Scheda tecnica energetica PUXA / PURA.....	410
12.2	Scheda tecnica energetica X Pure...	411
12.3	Scheda tecnica energetica Pure	412

1 Informazioni generali

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

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

Montaggio, installazione e messa in servizio devono avvenire esclusivamente nel rispetto di leggi, norme e regolamenti nazionali vigenti. Ogni intervento deve essere effettuato da operatori professionali qualificati che conoscano e rispettino le prescrizioni supplementari fornite dall'ente per l'energia locale. Tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze nonché le modalità di agire contenute nella documentazione allegata devono essere rispettate.

1.1 Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso

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

1.2 Garanzia

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

1.3 Conformità del prodotto

Direttive

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti direttive UE/CE:

- Direttiva CEM 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva 2009/125/CE Eco design
- Direttiva RoHS 2011/65/UE

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

Le istruzioni sono contrassegnate da una freccia:

- ▶ Eseguire sempre tutte le istruzioni nella sequenza indicata.

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

- Elenco 1
- Elenco 2

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

1.4.1 Indicazioni di sicurezza e avvertenze

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

PERICOLO

Tipo e fonte del pericolo

Conseguenze in caso di inosservanza

▶ Misure di sicurezza

Va considerato quanto segue:

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

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

Tab. 1.1 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze

1.4.2 Immagini

Tutte le misure sono in millimetri.

2 Sicurezza

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

2.1 Uso conforme

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

L'apparecchio non è pensato per:

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

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

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

È espressamente vietata ogni altra forma di utilizzo!

2.2 Persone con abilità ridotta

Bambini

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

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

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

Persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali

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

⚠ PERICOLO**Pericolo di ustione dovuto a stoviglie di cottura e cibi bollenti**

Manici sporgenti dal piano di lavoro invitano ad afferrarli.

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

2.3 Indicazioni generali di sicurezza**⚠ PERICOLO****Rischio di soffocamento dovuto a parti dell'imballaggio**

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

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

PERICOLO

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

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni o di danneggiamento dovuti a componenti errati o a modifiche non autorizzate

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

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

AVVERTENZA

Rischio di lesioni dovute a danni meccanici all'apparecchio

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

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

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

Componenti pendenti dell'apparecchio possono causare lesioni.

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

ATTENZIONE**Rischio di lesioni dovute a sovraccarico**

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

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

ATTENZIONE**Danni dovuti ad uso improprio**

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

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

ATTENZIONE**Guasti ed errori**

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

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

ATTENZIONE

Danno all'apparecchio per via di animali domestici

Gli animali domestici possono danneggiare l'apparecchio o ferirsi.

- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

2.4 Avvertenze di sicurezza montaggio

PERICOLO

Rischio di lesioni dovute a montaggio scorretto

La mancata osservanza delle istruzioni di montaggio può causare lesioni.

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

PERICOLO

Rischio di folgorazione causata da un apparecchio danneggiato

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

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

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 il cavo di collegamento sia fissato con il morsetto di scarico di trazione nell'unità di controllo.
- ▶ Assicurarsi che le lunghezze di isolamento indicate siano rispettate.

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio dovuti a un collegamento elettrico errato

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

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

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio dovuti a distanze di montaggio errate

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

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

2.4.1 Avvertenze di sicurezza montaggio aspiratore per piano cottura

PERICOLO

Pericolo di vita dovuto a intossicazione da fumo

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni per via del ventilatore in movimento

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

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

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni per via del ventilatore in movimento

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

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

2.4.2 Avvertenze di sicurezza montaggio piani cottura

PERICOLO

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

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

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

PERICOLO

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

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

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

2.5 Avvertenze di sicurezza per l'uso

PERICOLO

Pericolo d'incendio dovuto a oli o grassi surriscaldati

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni causato da apparecchi bollenti

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni dovute a interruzione di corrente

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni e di incendio dovuto ad oggetti bollenti

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

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

ATTENZIONE

Danneggiamento dovuto a stoviglie di cottura bollenti

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

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

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio

L'uso errato può danneggiare l'apparecchio.

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

2.5.1 Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura

PERICOLO

Pericolo di vita dovuto a intossicazione da fumo

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di incendio causato dalla flambatura delle pietanze

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

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

ATTENZIONE

Danni dovuti all'aspirazione di oggetti o carta

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

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

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

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

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

ATTENZIONE**Maggiore umidità dell'aria**

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

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

2.5.2 Avvertenze di sicurezza uso piani cottura** PERICOLO****Pericolo d'incendio con piano cottura incustodito**

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

- ▶ Non riscaldare olio o grasso lasciandoli incustoditi.
- ▶ Non spegnere mai incendi di olio o grasso con acqua.
- ▶ Spegnerne 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.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.

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

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

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

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

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

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

ATTENZIONE**Irradiazione elettromagnetica**

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

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

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

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

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

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

PERICOLO

Pericolo d'incendio causato da depositi di grasso

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

- ▶ Pulire e sostituire regolarmente il filtro.

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni aprendo la copertura dell'alloggiamento inferiore

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

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

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio e anomalie di funzionamento

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

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

2.6.2 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per piani cottura

AVVERTENZA

Pericolo di ustione dovuto a superfici bollenti

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

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

2.7 Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi

PERICOLO

Pericolo di lesioni durante le riparazioni

La mancanza di competenza può causare lesioni durante le riparazioni.

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

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni o danni dovuti a riparazioni improprie

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

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

2.8 Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento

PERICOLO

Pericolo di lesioni dovute allo smontaggio

La mancanza di competenza può causare lesioni durante lo smontaggio.

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

PERICOLO

Con un disinserimento errato sussiste il rischio di folgorazione

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

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

PERICOLO

Rischio di folgorazione dovuto a carica residua

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

- ▶ Non toccare i contatti liberi.

3 Dati tecnici

3.1 X Pure

Parametri	Valore
Tensione di collegamento polifase	380 - 415 V 2N / 3N
Tensione di collegamento monofase	220 - 240 V
Frequenza	50 - 60 Hz
Massima potenza assorbita	7600 W (4400 W / 3600 W)
Fusibile / collegamento alla rete trifase	3 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete bifase	2 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete monofase	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)	830 x 515 x 199 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	23 kg (PUXA) 24,5 kg (PUXU)
Piano cottura	
Materiale superficie	Vetroceramica
Livelli di potenza piano cottura	1 - 9, P
Dimensioni zona cottura anteriore	230 x 230 mm
Potenza zona cottura anteriore	2100 W
Potenza livello power zona cottura anteriore	3000 W
Dimensioni zona cottura posteriore	230 x 230 mm
Potenza zona cottura posteriore	2100 W
Potenza livello power zona cottura posteriore	3000 W
Consumo energetico piano cottura (dimensione della pentola)	
Zona cottura anteriore sinistra	(150 mm) 179,4 Wh/kg
Zona cottura posteriore sinistra	(180 mm) 176,2 Wh/kg
Zone di cottura collegate a sinistra	(240 mm) 191,5 Wh/kg
Zona cottura anteriore destra	(150 mm) 174,7 Wh/kg
Zona cottura posteriore destra	(180 mm) 177,5 Wh/kg

Parametri	Valore
Zone di cottura collegate a destra	(240 mm) 197,1 Wh/kg
Totale (in media)	182,7 Wh/kg
Sistema aspirante	
Livelli di potenza aspiratore per piano cottura	1 - 9, P
Raccordo aspirante	BORA Ecotube
Funzionamento filtrante	
Livelli di potenza aspiratore per piano cottura	1 - 9, P
Dimensioni apertura di sfianto (L x H)	445 x 137 mm
Durata utile filtro al carbone attivo	150 h (1 anno)

Tab. 3.1 Dati tecnici X Pure

3.1.1 Dimensioni apparecchio PUXA

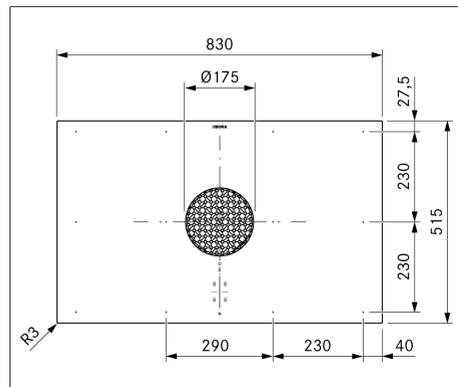


Fig. 3.1 Dimensioni apparecchio PUXA vista dall'alto

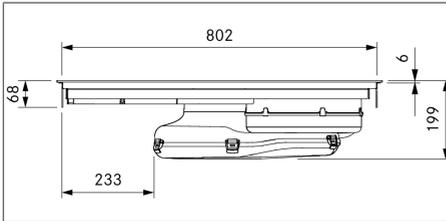


Fig. 3.2 Dimensioni apparecchio PUXA vista frontale

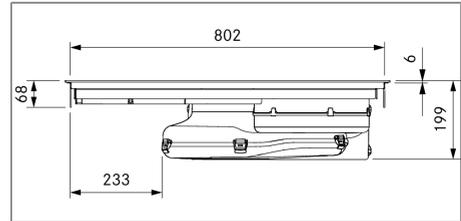


Fig. 3.5 Dimensioni apparecchio PUXU vista frontale

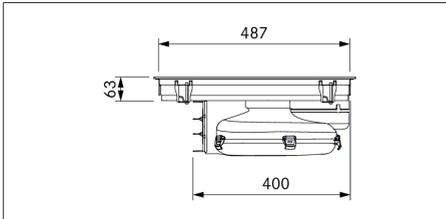


Fig. 3.3 Dimensioni apparecchio PUXA vista laterale

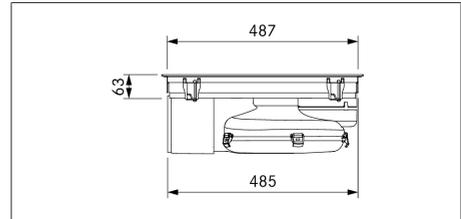


Fig. 3.6 Dimensioni apparecchio PUXU vista laterale

3.1.2 Dimensioni apparecchio PUXU

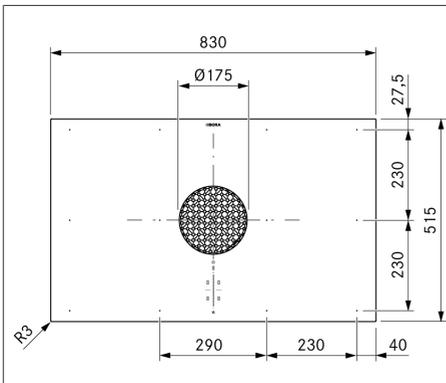


Fig. 3.4 Dimensioni apparecchio PUXU vista dall'alto

3.2 Pure

Parametri	Valore
Tensione di collegamento polifase	380 - 415 V 2N / 3N
Tensione di collegamento monofase	220 - 240 V
Frequenza	50 - 60 Hz
Massima potenza assorbita	7600 W (4400 W / 3600 W)
Fusibile / collegamento alla rete trifase	3 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete bifase	2 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete monofase	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)	760 x 515 x 199 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	22,5 kg (PURA) 24,4 kg (PURU)
Piano cottura	
Materiale superficie	Vetroceramica
Livelli di potenza piano cottura	1 - 9, P
Dimensioni zona cottura anteriore	Ø 210 mm
Potenza zona cottura anteriore	2300 W

Parametri	Valore
Potenza livello power zona cottura anteriore	3000 W
Dimensioni zona cottura posteriore	Ø 175 mm
Potenza zona cottura posteriore	1400 W
Potenza livello power zona cottura posteriore	2100 W
Consumo energetico piano cottura (dimensione della pentola)	
Zona cottura anteriore (210 mm) sinistra	186,3 Wh/kg
Zona cottura posteriore (180 mm) sinistra	177,2 Wh/kg
Zona cottura anteriore (210 mm) destra	191,5 Wh/kg
Zona cottura posteriore (150 mm) destra	177,2 Wh/kg
Totale (in media)	183,1 Wh/kg
Sistema aspirante	
Livelli di potenza aspiratore per piano cottura	1 - 9, P
Raccordo aspirante	BORA Ecotube
Funzionamento filtrante	
Livelli di potenza aspiratore per piano cottura	1 - 9, P
Dimensioni apertura di sfiatione (L x H)	445 x 137 mm
Durata utile filtro al carbone attivo	150 h (1 anno)

Tab. 3.2 Dati tecnici Pure

3.2.1 Dimensioni apparecchio PURA

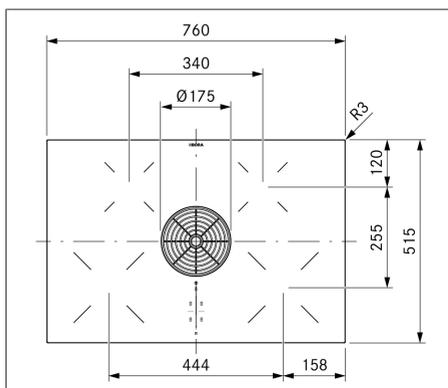


Fig. 3.7 PURA dimensioni apparecchio vista dall'alto

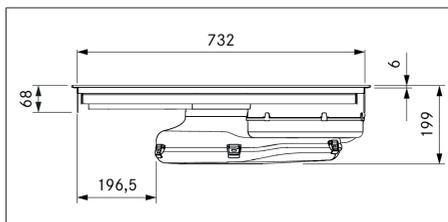


Fig. 3.8 PURA dimensioni apparecchio vista frontale

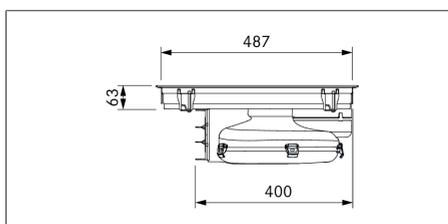


Fig. 3.9 PURA dimensioni apparecchio vista laterale

3.2.2 Dimensioni apparecchio PURU

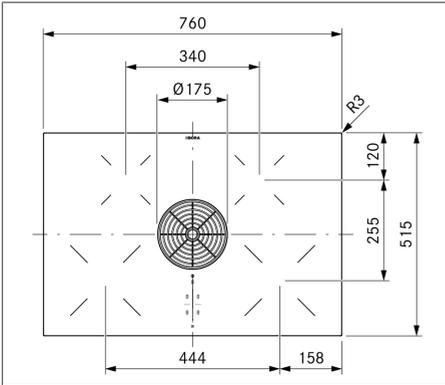


Fig. 3.10 PURU dimensioni apparecchio visto da sopra

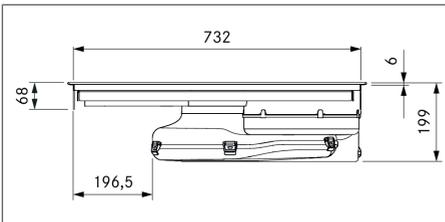


Fig. 3.11 PURU dimensioni apparecchio vista frontale

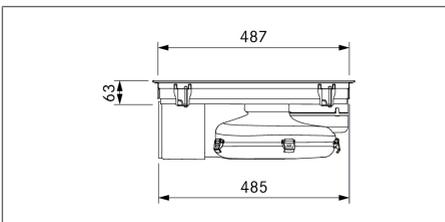


Fig. 3.12 PURU dimensioni apparecchio visto laterale

4 Descrizione apparecchio

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

4.1 Descrizione tipo

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

Tab. 4.1 Descrizione tipo

4.2 Descrizione del sistema

4.2.1 Struttura

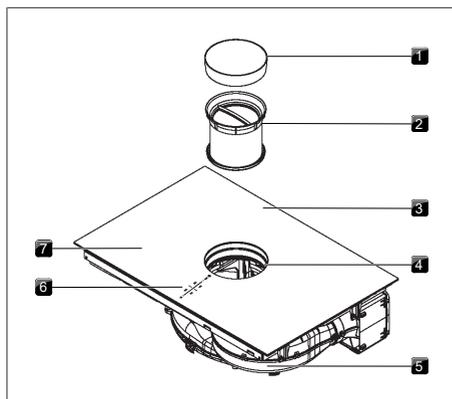


Fig. 4.1 Piano cottura

- [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
- [7] Zona cottura (4)

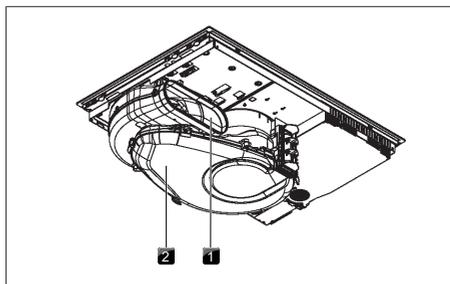


Fig. 4.2 Vista posteriore PUXA, PURA

- [1] Apertura di soffiaggio
- [2] Alloggiamento condotta aria con base alloggiamento

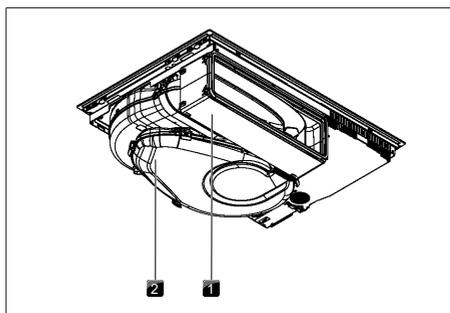


Fig. 4.3 Vista posteriore PUXU, PURU

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

4.2.2 Pannello di comando

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

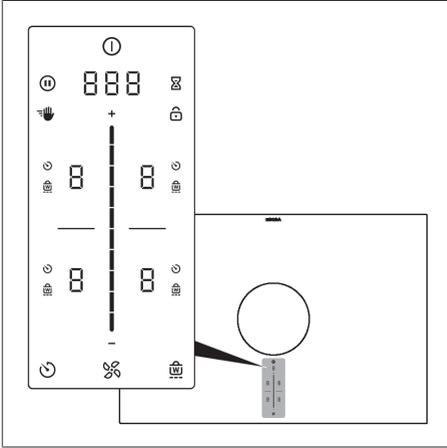


Fig. 4.4 Pannello di comando centrale tattile/slider

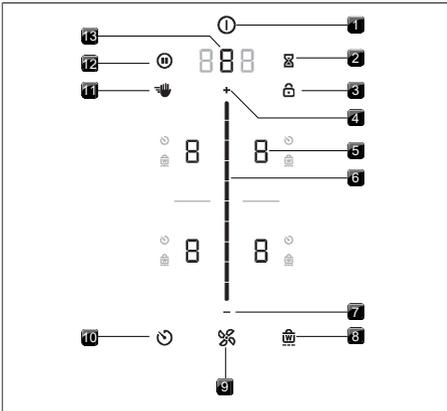


Fig. 4.5 Aree tattili/Pulsanti

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

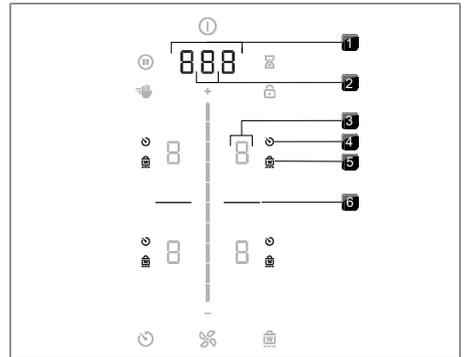


Fig. 4.6 Campi di visualizzazione

- [1] Display multifunzione
- [2] Spia del ventilatore
- [3] Indicatore zone cottura (4)
- [4] Display timer zone cottura
- [5] Display funzione mantenimento calore (4)
- [6] Linea di separazione

4.2.3 Simboli

Simboli generali	Definizione	Funzione/Usò
	Pulsante accensione	Accendere/Spegnere
	Pulsante pausa	Attivare/disattivare funzione pausa
	Pulsante pulizia	Attivare/disattivare blocco pulizia
	Pulsante contaminati breve	Impostazione contaminati 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	Funzione mantenimento calore Attivare/disattivare

Tab. 4.2 Significato dei simboli rappresentati (Icon)

4.2.4 Display 7 segmenti

Display multifunzione	Significato	
Spia del ventilatore	- 9	Livelli di potenza
	P	Livello power
	0	Inattivo
	A	Sistema di aspirazione automatica
	∩	Funzione di spegnimento automatico ritardato
Display multifunzione	F	Spia di manutenzione del filtro
	000	Indicazione tempo
	es. E	Codice errore

Display multifunzione	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)
	U	Riconoscimento pentola
	0	Inattivo
	H	Indicazione calore residuo (la zona cottura è spenta, ma ancora bollente)
	E	Errore

Tab. 4.3 Significato display 7 segmenti

4.2.5 Concetto luminosità

Il pannello di comando dispone di 2 diversi livelli di luminosità (100% e 50%).

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 e selezionabile
0 %	La funzione non è disponibile

Tab. 4.4 Concetto luminosità

4.2.6 Concetto acustico

Il volume dei segnali acustici può essere regolato nel menu 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 (0,25 s)	Conferma di una selezione
Sequenza beep	Interazione necessaria

Tab. 4.5 Concetto acustico

4.3 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.



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.



Filtrante

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

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

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

4.4 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, pertanto la zona cottura riscalda solo la superficie coperta dal fondo della pentola.

► Fare attenzione al diametro minimo del fondo della pentola.

Livelli di potenza

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

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

Tab. 4.6 Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

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

Pentole e tegami idonei

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

Le stoviglie di cottura idonee sono in:

- acciaio inox con fondo magnetizzabile
- acciaio smaltato
- ghisa

Apparecchio	Zona cottura	Diametro minimo per il fondo delle stoviglie di cottura
X Pure	anteriore	120 mm
	posteriore	120 mm
Pure	anteriore	120 mm
	posteriore	90 mm

Tab. 4.7 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 (eccezione: Piani cottura wok). La bombatura può dare luogo al surriscaldamento della pentola a causa dell'errato monitoraggio della temperatura del punto di cottura. Il fondo delle stoviglie non deve presentare profonde scanalature e bordi affilati per non danneggiare la superficie del piano cottura.
- ▶ Collocare il tegame direttamente a contatto con la vetroceramica (senza basi o simili).

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

Rumorosità

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

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

5 Funzioni e uso

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

i L'aspiratore per piano cottura integrato non deve essere utilizzato 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).

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

5.2 Comando tattile

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. 5.1 Comando tattile

5.3 Panoramica delle funzioni

I piani cottura 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	✓	✓	✓	✓
Funzioni aspiratore per piano cottura				
Sistema di aspirazione automatica	✓	✓	✓	✓
Funzione di spegnimento automatico ritardato	✓	✓	✓	✓
Livello power	✓	✓	✓	✓
Spia di manutenzione del filtro		✓		✓
Funzioni piano cottura				
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	✓	✓	✓	✓
Dispositivi di sicurezza				
protezione bambini	✓	✓	✓	✓
Blocco display	✓	✓	✓	✓
Blocco pulizia	✓	✓	✓	✓
Indicatore di calore residuo	✓	✓	✓	✓
Spegnimento di sicurezza automatico	✓	✓	✓	✓
Protezione da surriscaldamento	✓	✓	✓	✓

Tab. 5.2 Panoramica delle funzioni

5.4 Comandare il sistema

5.4.1 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.

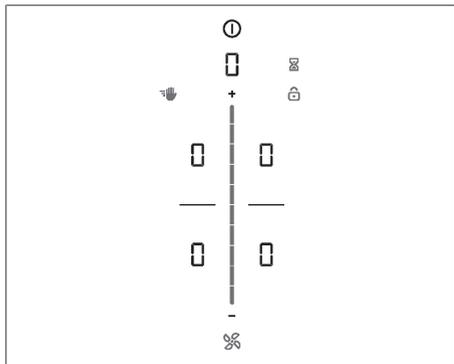


Fig. 5.1 Display standard dopo l'accensione

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

5.4.2 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 .
- La spia scompare quando non si ha più la presenza di calore residuo.

5.4.3 Contaminuti breve

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

Attivare il contaminuti breve

- Pulsante contaminuti breve .
- Sul display multifunzione sopra lo slider lampeggia l'indicatore del tempo in minuti (.
- Le zone cottura vengono oscurate sul display.

impostazione del tempo

- Impostare il tempo desiderato:

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

Tab. 5.3 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.
- Nel display multifunzione viene visualizzato il tempo rimanente.
- Il pulsante contaminuti breve viene visualizzato.

Tempo terminato

- 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'indicatore del tempo  passa al livello di potenza del ventilatore.

Interrompere il contaminuti breve

- Premere a lungo sul pulsante contaminuti breve .
- Il contaminuti breve viene terminato.

- Il display del pannello di comando passa al display standard.

i Se l'apparecchio viene spento il contaminuti breve rimane attivo.

5.4.4 Blocco display

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

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

Attivare il blocco display

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

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

Disattivare il blocco display

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

5.4.5 Blocco pulizia

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

Attivare il blocco pulizia

- ▶ Tocco il pulsante di pulizia .
- Si accende il pulsante di pulizia.
- Il pannello di comando viene bloccato 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 il pulsante pulizia .
- Il pulsante pulizia viene oscurato.
- Il pannello di comando si sblocca.

5.5 Funzioni aspiratore per piano cottura

5.5.1 Impostazione del livello di potenza ventilatore

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

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

5.5.2 Livello power ventilatore

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

Attivare il livello power ventilatore

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

Disattivare il livello power ventilatore

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

5.5.3 Sistema di aspirazione automatica

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

qualunque momento. La potenza di aspirazione viene adattata automaticamente al livello di potenza maggiore utilizzato di tutte le zone cottura in funzionamento.

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

Tab. 5.4 Potenza di aspirazione e livello di cottura

- 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.

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

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

Disattivare il sistema di aspirazione automatica:

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

5.5.4 Spegnere il ventilatore

Spegnere il ventilatore

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

5.5.5 Funzione di spegnimento automatico ritardato

L'aspiratore per piano cottura funziona ad un livello più basso e si spegne automaticamente dopo un periodo di tempo definito. Il periodo di ritardo può essere impostato nel menu (10, 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.

Interruzione della funzione di spegnimento automatico ritardato

- ▶ Premere a lungo sul pulsante del ventilatore .
- Il ritardo d'arresto dell'aspiratore piano cottura viene terminato.

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

5.5.6 Spia di manutenzione del filtro

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

- Nel display multifunzione compare .
- La spia di manutenzione del filtro compare a ogni accensione dell'aspiratore per piano cottura e rimane attiva fino alla sostituzione del filtro e al ripristino della spia di manutenzione del filtro (v. "6.3 Voce di menu 3: Visualizzare lo stato del filtro e resettare la spia di manutenzione del filtro").
- Il funzionamento è ancora possibile senza alcuna restrizione.

-  Indipendentemente dalla spia di manutenzione del filtro i componenti del filtro per i grassi necessitano di regolare pulizia, v. "8 Pulizia e cura".

5.6 Funzioni piano cottura

5.6.1 Riconoscimento pentola

Nei piani cottura a induzione la zona cottura riconosce le dimensioni delle stoviglie di cottura automaticamente e fornisce l'energia specificamente soltanto su questa superficie. Anche la mancanza di stoviglie, pentole non idonee o troppo piccole viene riconosciuta automaticamente. Una zona cottura non funziona se sul display compaiono  /  in alternanza. Questo succede...

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

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

Riconoscimento pentola permanente

L'apparecchio riconosce automaticamente le stoviglie di cottura e attiva il pannello di comando corrispondente. La selezione manuale della zona cottura viene omessa (v. "6.7 Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente").

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

5.6.2 Selezionare la zona cottura

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

5.6.3 Impostare i livelli di potenza per le zone cottura

- ▶ Tocco sul display zone cottura corrispondente.
- Il comando viene attivato per 2 secondi ed è possibile impostare il livello di potenza nella zona cottura selezionata.

I livelli di potenza di una zona cottura possono essere impostati in 3 modi diversi:

- ▶ Tocco su una determinata posizione dello slider, oppure
- ▶ Scorrere fino al livello di potenza desiderato, oppure
- ▶ Tocco  o .
- ▶ Se necessario ripetere il procedimento per mettere in funzione altre zone cottura.

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

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

5.6.4 Livello power zone cottura

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

La potenza disponibile viene raggruppata sulla zona cottura, ossia la potenza max. della seconda zona cottura viene temporaneamente 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, l'indicatore  lampeggerà per 3 volte e il livello power 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 al livello power. Una potenza elevata può surriscaldare il fondo della pentola.

Attivazione del livello power di una zona cottura

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

Disattivare il livello power

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

5.6.5 Avvio di cottura automatico

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

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

Tab. 5.5 Panoramica durata avvio cottura

Attivazione avvio di cottura automatico

- ▶ Tocco sul display zone cottura corrispondente.
- ▶ Impostazione del livello di potenza.
- ▶ Premere a lungo lo 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** Aumentando il livello di potenza di una zona cottura mentre la funzione di avvio di cottura automatico è attiva questa funzione continuerà ad essere attiva. Il tempo di inizio cottura viene adattato.
- i** Se il livello di potenza di una zona cottura viene ridotto mentre la funzione di avvio di cottura automatico è attiva questa funzione verrà disattivata.

5.6.6 Timer zone cottura

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

- i** Per poter attivare il timer zone cottura deve prima essere impostato un livello per una zona cottura.

Attivazione timer zone cottura

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

impostazione del tempo

- ▶ Impostare il tempo desiderato:

Comando	Aumentare il tempo	Ridurre il tempo
Scorrere	 verso l'alto	 verso il basso

Comando	Aumentare il tempo	Ridurre il tempo
Tocco su	 (alla precisione del minuto)	 (alla precisione del minuto)

Tab. 5.6 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.

Modificare timer attivo

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

Multi-timer

- ▶ Tocco su un altro display zone cottura
- Vengono visualizzate le funzioni aggiuntive delle zone cottura.
- Se la zona cottura selezionata non è ancora attiva (= livello di potenza ) può essere impostato un livello di potenza.
- ▶ Tocco il pulsante timer 

- Sul display multifunzione sopra lo slider lampeggia l'indicatore del tempo in minuti ()
- Ora è possibile impostare il tempo e avviare il timer.

Interruzione del timer

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

Tempo terminato

- 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'indicatore del tempo  e il pulsante timer  lampeggiano.
- Trascorso il tempo impostato la zona cottura viene automaticamente disattivata (= livello di potenza )

5.6.7 Funzione pausa

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

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

Attivazione della funzione pausa

- ▶ Tocco il 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).

Disattivazione funzione 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.

5.6.8 Funzione mantenimento calore

 Solo con Pure

Con la funzione mantenimento calore le pietanze già cotte possono essere tenute calde a bassa potenza e senza il rischio di bruciarsi. La durata massima della funzione mantenimento calore è impostata di fabbrica a 8 ore.

Attivare la funzione mantenimento calore

- ▶ Tocco sul display zone cottura corrispondente.
- Compaiono le funzioni aggiuntive delle zone cottura.
- ▶ Tocco sul pulsante mantenimento calore .
- Viene attivata la funzione mantenimento calore.
- Il display zone cottura indica \dots .
- Accanto alla zona cottura viene visualizzato il simbolo mantenimento calore .

Disattivare la funzione mantenimento calore

- ▶ Tocco sul display zone cottura corrispondente.
 - ▶ 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.

5.6.9 Funzione mantenimento calore variabile

 Solo per X Pure

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

Funzione	Simbolo	Temperatura
mantenimento calore		
1 (sciogliere)	$_$	$\approx 42^{\circ}\text{C}$
2 (Mantenimento in caldo)	$_$	$\approx 74^{\circ}\text{C}$
3 (sobbollire)	$_$	$\approx 94^{\circ}\text{C}$

Tab. 5.7 Livelli mantenimento calore

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

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

Attivare la funzione mantenimento calore

- ▶ Tocco sul display zone cottura corrispondente.
- Compaiono le funzioni aggiuntive delle zone cottura.
- ▶ Tocco sul pulsante mantenimento calore .
- Viene attivata la funzione mantenimento calore.
- Si visualizza il 1° livello di 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.

oppure

- ▶ Tocco sul pulsante mantenimento calore fino al livello mantenimento calore desiderato.

Disattivare la funzione mantenimento calore

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

oppure

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

- Sul display zona cottura compare eventualmente l'indicatore di calore residuo .
- Anche selezionando un livello di potenza si disattiva la funzione di mantenimento calore.

5.6.10 Funzione bridge

 Solo per X Pure

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 bisticchiera.

-  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.
-  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 sui due display zona cottura.
 - Ora è attiva la funzione bridge.
 - La linea di separazione tra i display zone cottura scompare.
 - Vengono visualizzate le funzioni aggiuntive.
 - I display di entrambe le zone cottura indicano lo stesso livello di potenza.
 - Vengono adottate le funzioni aggiuntive delle zone cottura attive (doppio indicatore).
 - Le modifiche al livello di potenza agiscono ora simultaneamente su entrambe le zone cottura.

Disattivazione funzione bridge

- ▶ Premere a lungo uno dei due display zone cottura con funzione bridge attiva.
- oppure

- ▶ Tocco contemporaneo sui due display zone cottura con funzione bridge attiva.
 - La funzione bridge viene disattivata.
 - La linea di separazione tra i display zone cottura viene visualizzata.
 - I livelli di potenza vengono portati a 0.
 - Se un timer zone cottura 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.

5.6.11 Funzione bridge automatica

 Solo per X Pure

Se viene poggiata una pentola o una bisticchiera 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.

-  Con l'attivazione del riconoscimento pentola permanente (v. "6.7 Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente"), si attiva anche la funzione bridge automatica.

5.6.12 Spegnimento della zona cottura

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

5.7 Dispositivi di sicurezza

5.7.1 Protezione bambini

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

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

Attivazione/disattivazione permanente della protezione bambini

(v. "6.2 Voce di menu 2: Protezione bambini")

Disattivare la protezione bambini per un processo di cottura

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

5.7.2 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 di 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.

5.7.3 spegnimento di sicurezza automatico

Aspiratore per piano cottura

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

Piani cottura

Ogni zona cottura viene spenta automaticamente dopo un periodo di funzionamento predefinito senza modifica del livello di potenza. 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	8:24	6:00
2	10:00	6:24	4:00
3	9:00	5:12	2:30
4	8:00	4:12	2:00
5	6:00	3:18	1:30
6	4:00	2:12	1:00
7	4:00	2:12	1:00
8	3:00	1:48	0:45
9	2:00	1:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Tab. 5.8 Spegnimento di sicurezza automatico per livelli di potenza

Livello di potenza	Spegnimento di sicurezza automatico dopo h.:min.		
	Livello 1	Livello 2	Livello 3
	12:00	8:00	4:00

Tab. 5.9 Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di mantenimento calore

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

5.7.4 Protezione da surriscaldamento

-  In caso di surriscaldamento la potenza del piano cottura viene ridotta e l'apparecchio si spegne del tutto.

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

- le stoviglie vengono riscaldate senza contenuto.
- Olio o grasso vengono riscaldati a un alto livello di potenza.

- Viene riaccesa una zona cottura bollente dopo un'interruzione di corrente.

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

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

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

6 Menu cliente

Nel menu cliente possono essere impostate determinate funzioni.

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

Richiamare il menu cliente

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

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.

Terminare il menu cliente

- ▶ Premere a lungo il display multifunzione, oppure
- ▶ Premere a lungo sul pulsante d'accensione .
- Il menu viene chiuso e l'apparecchio si spegne.

Panoramica menu cliente

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

Voce di menu/Definizione/ Campo di selezione	Impostazione di fabbrica
9 Spegnimento di sicurezza automatico (1 lungo, 2 medio, 3 breve)	2
A Super Simple Mode	Off
0 ripristinare le impostazioni di fabbrica	

Tab. 6.1 Panoramica menu cliente

6.1 Voce di menu 1: volume dei segnali acustici

- i** I segnali acustici rilevanti ai fini della sicurezza vengono sempre impostati con volume al 100%.
- i** Il segnale acustico per il pulsante di accensione non può essere regolato su 0.
- i** Dopo aver richiamato la voce di menu il volume attualmente impostato viene visualizzato sul display della zona cottura posteriore a sinistra.

Impostazione volume segnali acustici:

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

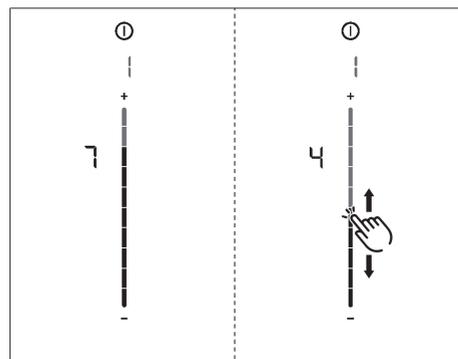


Fig. 6.1 Voce di menu 1: volume dei segnali acustici

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.

Attivazione permanente della protezione bambini

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

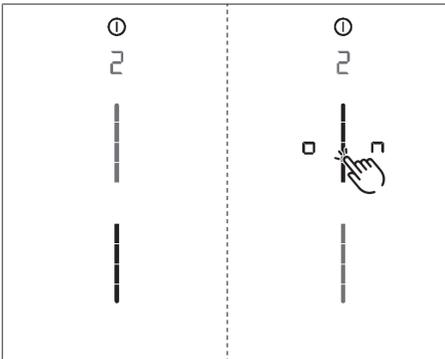


Fig. 6.2 Voce di menu 2: Protezione bambini

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.

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

- i** Selezionando la voce di menu 3 si visualizza automaticamente lo stato del filtro attivo (solo per funzionamento filtrante).

Ripristinare la spia di manutenzione del filtro

- ▶ Premere a lungo sul pulsante del ventilatore .
- Tutti gli elementi dello slider saranno nuovamente visualizzati con una luminosità del 100%.
- La spia di manutenzione del filtro  si spegne accendendo il sistema di aspirazione per piano cottura.
- ▶ Passare a un'altra voce di menu oppure terminare il menu.

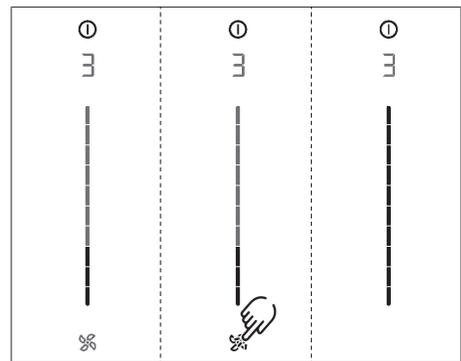


Fig. 6.3 Voce di menu 3: Stato del filtro

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

Per 2 secondi viene visualizzata la durata attuale.

Selezionare la durata della funzione di spegnimento automatico ritardato

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

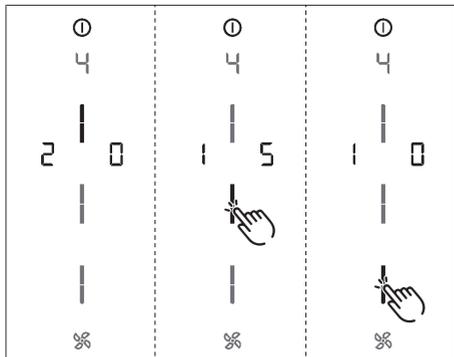


Fig. 6.4 Voce di menu 4: durata della funzione di spegnimento automatico ritardato

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
- Viene visualizzata la velocità di reazione attuale.

Selezionare la velocità di reazione

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

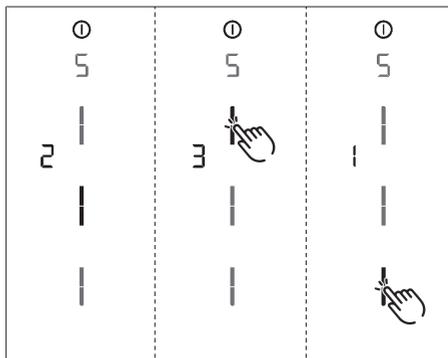


Fig. 6.5 Voce di menu 5: Velocità di reazione

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.

Avviare test LED

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

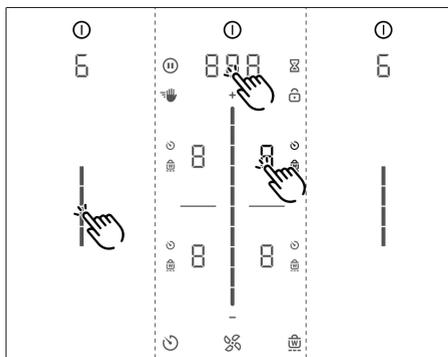


Fig. 6.6 Voce di menu 6: Test LED

Terminare test LED

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

oppure

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

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.

Attivare riconoscimento pentole permanente

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

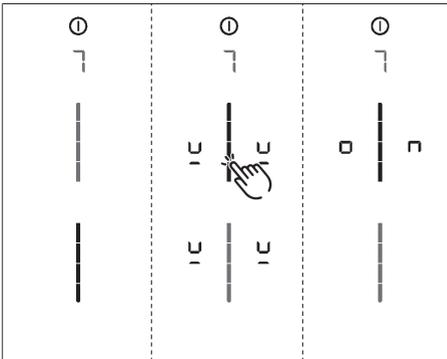


Fig. 6.7 Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente

Disattivare riconoscimento pentole permanente

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

6.8 Voce di menu 8: Visualizzare 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.

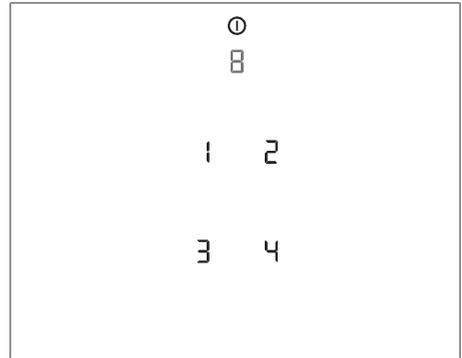


Fig. 6.8 Voce di menu 8: Versione di software/hardware

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. "5.7.3 spegnimento di sicurezza automatico")
- Viene visualizzato il livello attuale.

Selezionare livello

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

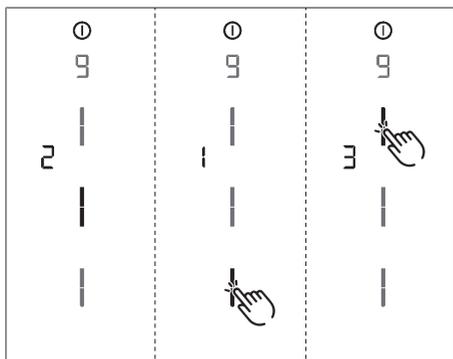


Fig. 6.9 Voce di menu 9: spegnimento di sicurezza automatico

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
- Blocco display
- Funzione mantenimento calore
- Funzione pausa

Attivazione Super Simple Mode

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

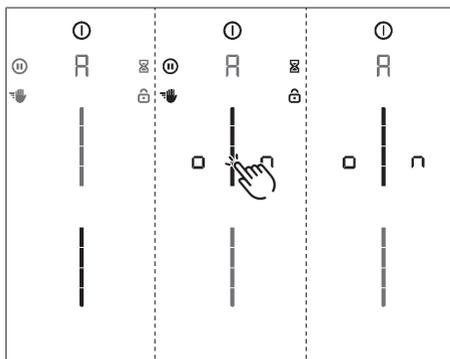


Fig. 6.10 Voce di menu A: Super Simple Mode

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.

Ripristinare le impostazioni di fabbrica (Reset)

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

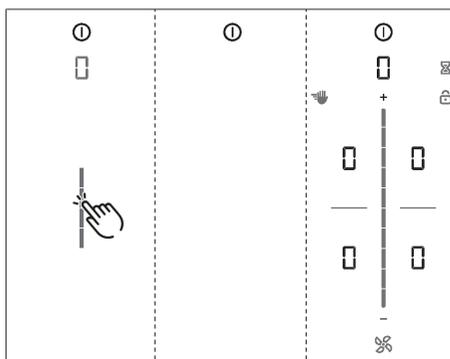


Fig. 6.11 Voce di menu 0: impostazioni di fabbrica

7 Pulizia e cura

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").
- ▶ Per evitare di farsi male, durante la regolare pulizia e cura accertarsi che il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura siano completamente spenti e raffreddati.
 - Una pulizia e una cura regolari garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.
- ▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura.

Componenti	Cicli di pulizia
Pannello di comando	Subito dopo ogni accumulo di sporco
Piano cottura	Subito dopo ogni imbrattamento pulire accuratamente con detergenti d'uso commerciale
Aspiratore per piano cottura	a scadenza settimanale
Bocchetta d'entrata e filtro per i grassi in acciaio inox	<ul style="list-style-type: none"> ● Dopo la cottura di ogni pietanza ad alto contenuto di grassi; comunque almeno una volta la settimana ● con spia di manutenzione del filtro  ● a mano oppure in lavastoviglie (a max. 65°C) ● Pulire le superfici in acciaio inossidabile soltanto nel senso della satinatura!
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 la spia di manutenzione del filtro indica 

Tab. 7.1 Cicli di pulizia

7.1 Detergenti

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

Detergenti per bocchetta d'entrata e filtro per i grassi in acciaio inox

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

7.2 Manutenzione di piano cottura e aspiratore per piano cottura

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

7.3 Pulizia del piano cottura

-  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.
- ▶ Attendere fino a quando tutte le zone cottura si sono raffreddate.
- ▶ Rimuovere tutto lo sporco grossolano e i resti di alimenti dal piano cottura con un raschietto per vetroceramica.

- ▶ Applicare il detergente sul piano cottura freddo.
- ▶ Distribuire il detergente con carta da cucina o un panno pulito.
- ▶ Passare sul piano cottura con un panno bagnato.
- ▶ Asciugare il piano cottura con un panno pulito.

Se il piano cottura è bollente:

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

Sporco intenso

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

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

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

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

7.4 Pulire l'aspiratore per piano cottura

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

- ▶ Assicurarsi che il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura siano spenti.
- ▶ Attendere fino a quando l'indicatore ventilatore visualizza .
- ▶ 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!).

7.4.1 Smontaggio dei componenti

Rimuovere la bocchetta di entrata X Pure

Prerequisito: La spia del ventilatore mostra .

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

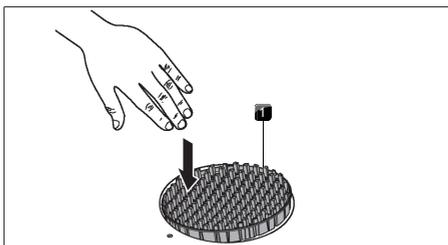


Fig. 7.1 Rimuovere la bocchetta d'entrata PUXA, PUXU

[1] Bocchetta d'entrata

Rimuovere la bocchetta di entrata Pure

Prerequisito: La spia del ventilatore mostra .

- ▶ Inserire il dito nell'impugnatura della bocchetta d'entrata.
- ▶ Estrarre la bocchetta d'entrata tirandola verso l'alto.

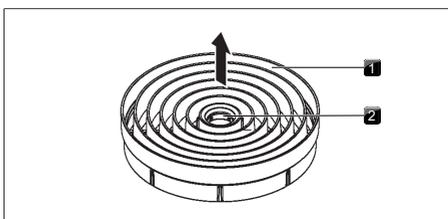


Fig. 7.2 Rimuovere la bocchetta d'entrata PURA, PURU

[1] Bocchetta d'entrata

[2] Impugnatura

Rimuovere il filtro per i grassi acciaio inox

- ▶ Afferrare il filtro per i grassi in acciaio inox per la maniglia.
- ▶ Tirare il filtro per i grassi in acciaio inox verso l'alto dall'apertura di aspirazione.

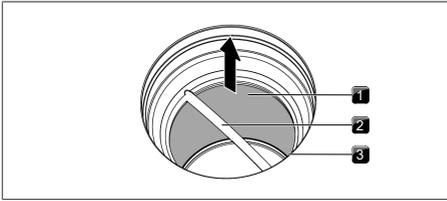


Fig. 7.3 Smontare il filtro per i grassi in acciaio inox

- [1] Filtro per i grassi in acciaio inox
- [2] Maniglia
- [3] Apertura di immissione aria

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

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

Lavaggio a mano

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

Lavaggio in lavastoviglie

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

- 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.

7.4.3 Montaggio dei componenti

Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox

- ▶ Afferrare il filtro per i grassi in acciaio inox per la maniglia.

- ▶ Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox nell'apertura di immissione aria. 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.

7.4.4 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:

- ▶ Spegnerne il ventilatore e disattivare il ritardo di arresto.
- ▶ Rimuovere la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox.
- ▶ Svuotare il filtro per i grassi in acciaio inox.
- ▶ Controllare che non si siano accumulati dei fluidi sulla base dell'alloggiamento condotta aria.
- ▶ Se necessario asciugare i fluidi sulla base dell'alloggiamento dall'alto attraverso l'apertura di immissione aria con una spugna o un panno.
- ▶ Pulire l'alloggiamento condotta aria.
- ▶ Per fare asciugare il filtro al carbone attivo 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.

7.5 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.

- ▶ Attendere fino a quando l'indicatore ventilatore visualizza .
- ▶ 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.
- ▶ Tenere con una mano la base alloggiamento.
- ▶ Aprire i 6 bloccaggi applicati su tutto il perimetro.
- ▶ Rimuovere la base alloggiamento.
- ▶ Pulire l'alloggiamento della condotta aria e la base alloggiamento con un detergente delicato.

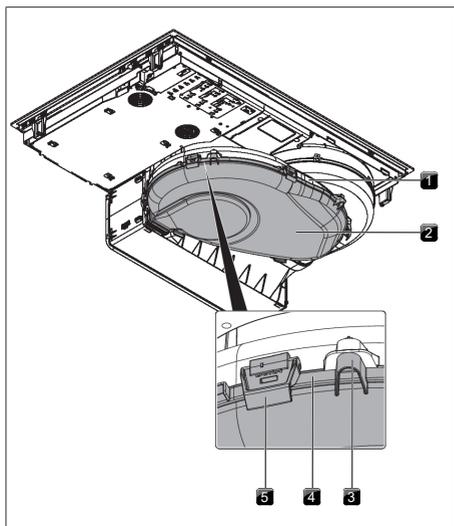


Fig. 7.4 Alloggiamento condotta aria

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

Chiudere l'alloggiamento condotta aria

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

7.6 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. Il filtro al carbone attivo deve essere sostituito quando la spia del ventilatore indica  (Spia di manutenzione del filtro).

- ▶ Assicurarsi che piano cottura e aspiratore per piano cottura siano spenti.
- ▶ Attendere fino a quando sulla spia del ventilatore viene visualizzato .

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

Rimuovere il filtro al carbone attivo

- ▶ 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.

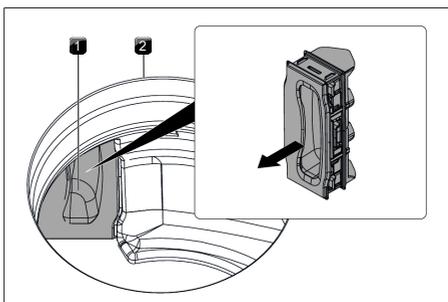


Fig. 7.5 Rimuovere la valvola di sostituzione del filtro

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

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

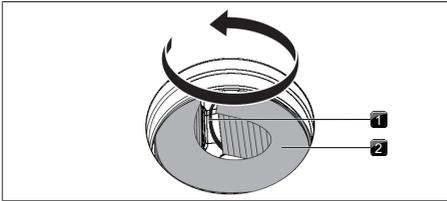


Fig. 7.6 Rimuovere il filtro al carbone attivo dalla cassetta del filtro

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

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

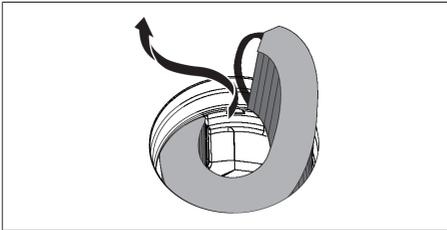


Fig. 7.7 Rimuovere il filtro al carbone attivo dall'apertura immissione aria

Inserimento del filtro al carbone attivo

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

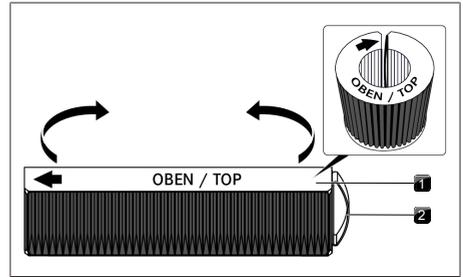


Fig. 7.8 Filtro al carbone attivo

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

- 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.

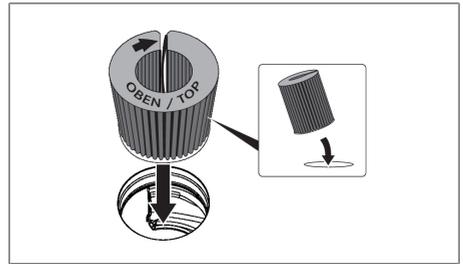


Fig. 7.9 Inserire il filtro al carbone attivo nell'apertura di aspirazione

- 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.

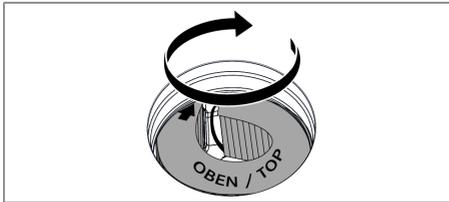


Fig. 7.10 Posizionare il filtro al carbone attivo nella posizione finale

- ▶ 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.

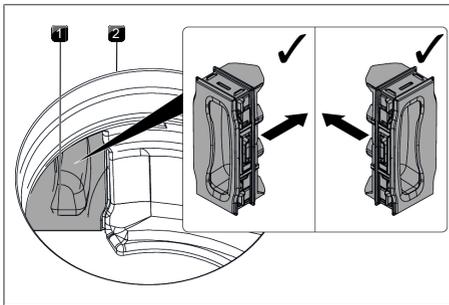


Fig. 7.11 Inserire la valvola di sostituzione del filtro

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

- ▶ Inserire il filtro per i grassi in acciaio inox e la bocchetta di entrata.
- ▶ Ripristinare la spia di manutenzione del filtro (v. "6.3 Voce di menu 3: Visualizzare lo stato del filtro e resettare la spia di manutenzione del filtro").

8 Risoluzione dei guasti

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

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

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
Il piano cottura non si accende.	Fusibile / interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettoso.	Sostituire il fusibile. Accendere nuovamente gli interruttori automatici.
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano a più riprese.	BORA Contattare il servizio di assistenza.
	L'alimentazione di corrente è interrotta.	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista.
Formazione di odori durante il funzionamento del nuovo aspiratore per piano cottura	Questo fenomeno è normale per i dispositivi nuovi di zecca	Gli odori smettono di formarsi dopo alcune ore di utilizzo
Il display zone cottura indica 	Sulla zona cottura non è presente alcuna stoviglia o le stoviglie presenti non sono idonee	Utilizzare stoviglie idonee. Selezionare le dimensioni delle stoviglie di cottura in base alla zona di cottura
Il simbolo del lucchetto è più chiaro rispetto agli altri indicatori	La protezione bambini è attivata	Spegnere la protezione bambini
Una zona cottura o l'intero piano cottura si spengono automaticamente.	È stata superata la durata massima di funzionamento per una zona cottura.	Rimettere in funzione la zona cottura.
Il livello power si disinserisce automaticamente prima del dovuto	È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento	v. "5.7.4 Protezione da surriscaldamento"
La ventola di raffreddamento del piano cottura continua a funzionare dopo lo spegnimento	La valvola di raffreddamento continua a funzionare fino a quando il piano cottura non si sarà raffreddato	Attendere fino allo spegnimento automatico della ventola di raffreddamento
	Il filtro per i grassi è fortemente sporco	Pulire o sostituire il filtro per i grassi
	Il filtro al carbone attivo è fortemente imbrattato (solo funzionamento filtrante)	Sostituire il filtro al carbone attivo
La capacità di aspirazione dell'aspiratore per piano cottura si è deteriorata	Nell'alloggiamento conduttura aria si trova un oggetto estraneo (per es. un panno di pulizia)	Rimuovere l'oggetto
	È viene visualizzato sulla spia del ventilatore	Impiego di un contatto di prossimità per finestre separatore di fase Aprire la finestra
È viene visualizzato nella zona cottura	Il ventilatore è guasto o si è allentato un raccordo della canalina	BORA Contattare il servizio di assistenza.
	È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento	v. "5.7.4 Protezione da surriscaldamento"

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
E03 viene visualizzato. E sulla spia del ventilatore, 03 nelle zone cottura posteriori	Oggetto sul pannello di comando	Rimuovere l'oggetto dal pannello di comando
	Pannello di comando sporco	Pulire il pannello di comando
E8 viene visualizzato sulla spia del ventilatore	Impiego di un contatto di prossimità per finestre separatore di fase	Aprire la finestra
	Il ventilatore è guasto o si è allentato un raccordo della canalina	BORA Contattare il servizio di assistenza.
F viene visualizzato sulla spia del ventilatore (solo per funzionamento filtrante).	Raggiunta durata utile del filtro al carbone attivo.	Inserimento del nuovo filtro al carbone attivo (v. "7.6 Sostituire il filtro al carbone attivo").

Tab. 8.1 Risoluzione dei guasti

Guasti ed errori senza descrizione:

- ▶ Spegner l'apparecchio.
- ▶ Contattare il team di Team di assistenza BORA (v. v. "11 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio") indicando il codice di errore visualizzato e il tipo di apparecchio.

9 Montaggio

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

9.1 Indicazioni generali di montaggio

- i** Il cavo di collegamento alla rete deve essere presente in loco.
- i** L'apparecchio non deve essere montato sopra frigoriferi, lavastoviglie, fornelli, forni, lavatrici e asciugatrici.
- i** 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

- ▶ Assicurare un apporto d'aria sufficiente sotto il piano 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 la potenza del piano cottura viene ridotta e l'apparecchio si spegne del tutto.

- 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.

9.1.1 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 o dalla canna fumaria negli altri locali.



Fig. 9.1 Montaggio scarico aria – non consentito

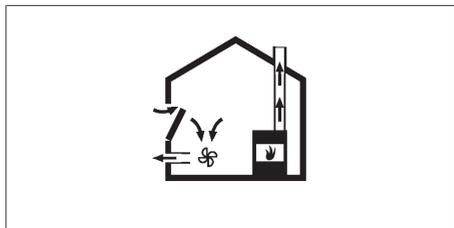


Fig. 9.2 Montaggio scarico aria – corretto

- ▶ 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 x 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.

9.2 Materiale in dotazione

Materiale in dotazione	Quantità
Piano cottura con aspiratore per piano cottura integrato	1
Bocchetta d'entrata	1
Filtro per i grassi in acciaio inox	1

Materiale in dotazione	Quantità
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. 9.1 Materiale in dotazione

Controllare il materiale in dotazione

- ▶ Controllare l'integrità e la completezza del materiale in dotazione.
- ▶ Informare subito Team di assistenza BORAsè parti della dotazione mancano o sono danneggiate.
- ▶ Non montare pezzi danneggiati.
- ▶ Smaltire correttamente l'imballaggio di trasporto (v. "10 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento").

9.3 Utensileria e mezzi ausiliari

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

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

9.4 Istruzioni di montaggio

9.4.1 Distanze di montaggio

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

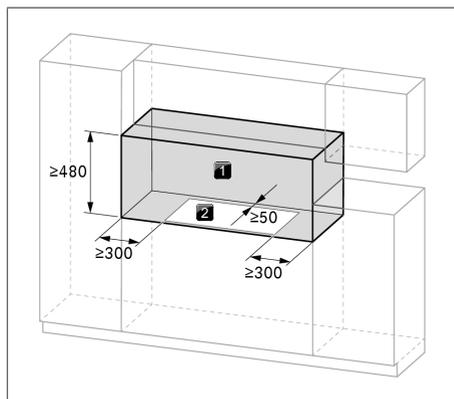


Fig. 9.3 Spazio libero necessario

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

9.4.2 Dimensioni minime mobile X Pure (PUXA, PUXU)

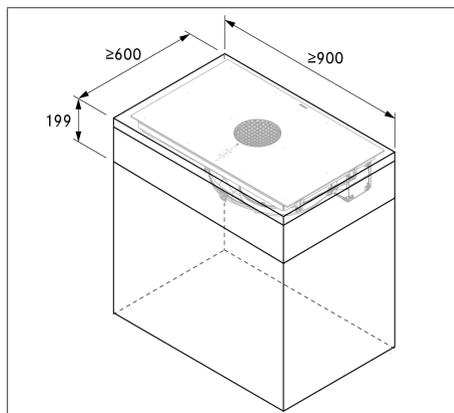


Fig. 9.4 Dimensioni minime mobili X Pure

9.4.3 Dimensioni minime mobile Pure (PURA, PURU)

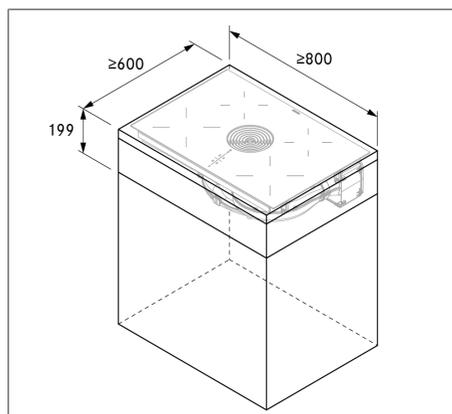


Fig. 9.5 Dimensioni minime mobili Pure

9.5 Intaglio per piano di lavoro

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

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

9.5.1 Dimensioni d'intaglio X Pure (PUXA, PUXU)

Montaggio a filo piano X Pure (PUXA, PUXU)

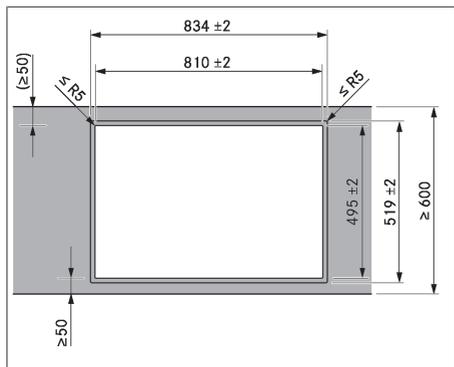


Fig. 9.6 Dimensioni intaglio per montaggio a filo

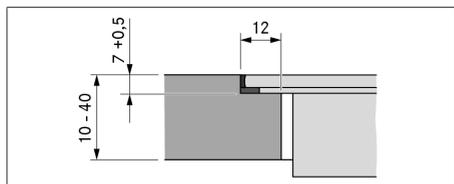


Fig. 9.7 Dimensioni dell'incassatura per montaggio a filo piano

Montaggio in battuta X Pure (PUXA, PUXU)

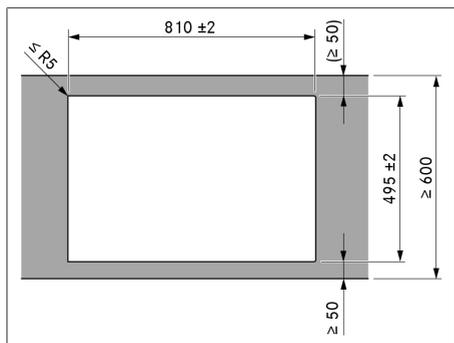


Fig. 9.8 Dimensioni intaglio per montaggio in battuta

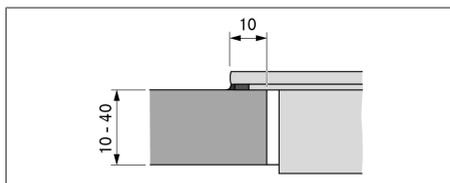


Fig. 9.9 Misura d'appoggio per montaggio in battuta

9.5.2 Dimensioni d'intaglio Pure (PURA, PURU)

Montaggio a filo piano Pure (PURA, PURU)

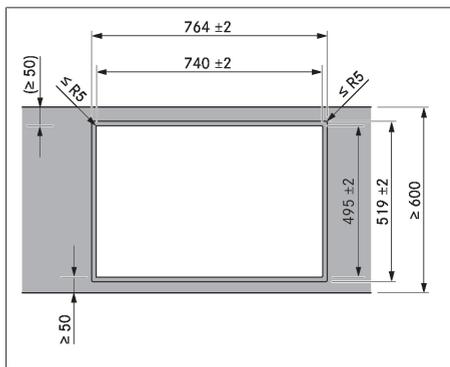


Fig. 9.10 Dimensioni intaglio per montaggio a filo

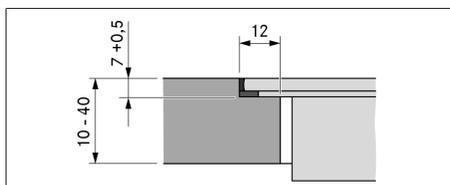


Fig. 9.11 Dimensioni dell'incassatura per montaggio a filo piano

Montaggio in battuta Pure (PURA, PURU)

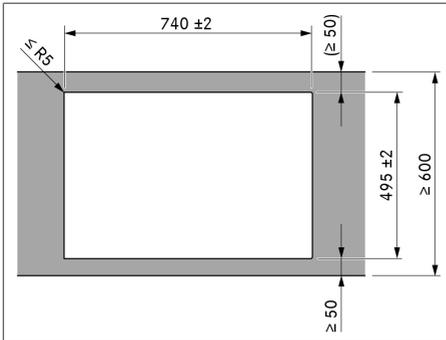


Fig. 9.12 Dimensioni intaglio per montaggio in battuta

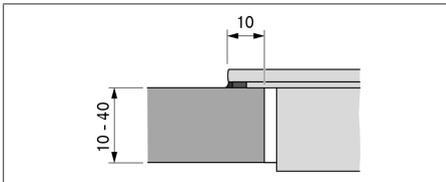


Fig. 9.13 Misura d'appoggio per montaggio in battuta

9.6 Montaggio dell'apparecchio nella variante aspirante

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

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

i Non compatibile con BORA ventilatori Universal.

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

9.6.1 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.

9.6.2 Dimensioni di montaggio

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.

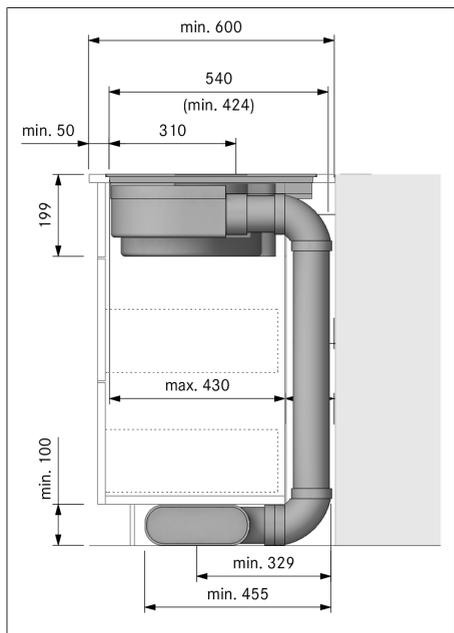


Fig. 9.14 Dimensioni di montaggio con sistema aspirante, profondità piano di lavoro 600 mm

9.6.3 Preparare il piano cottura

Applicare il nastro a tenuta

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

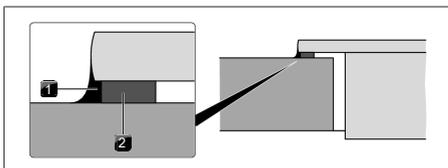


Fig. 9.15 Nastro a tenuta per montaggio in battuta

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

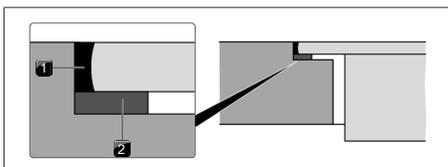


Fig. 9.16 Nastro a tenuta per montaggio a filo piano

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

Applicare i morsetti di montaggio

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

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

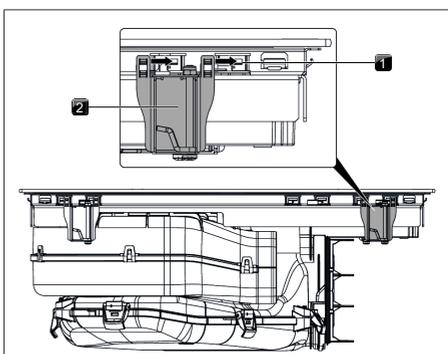


Fig. 9.17 Applicare i morsetti di montaggio

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

9.6.4 Inserire il piano cottura

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

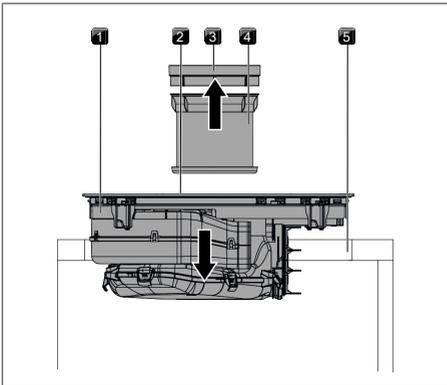


Fig. 9.18 Inserire il piano cottura nel centro

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

i Assicurarsi che il nastro a tenuta del piano cottura sia poggiato sul piano di lavoro durante il montaggio in battuta.

i Assicurarsi che il nastro a tenuta racchiuda interamente il piano cottura nel montaggio a filo piano.

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

- I pannelli di compensazione altezza sono autoadesivi per prevenire gli spostamenti durante il montaggio.
- ▶ Eventualmente, posizionare i pannelli di compensazione altezza al di sotto.

- ▶ Posizionare i pannelli di compensazione altezza accanto al nastro a tenuta.

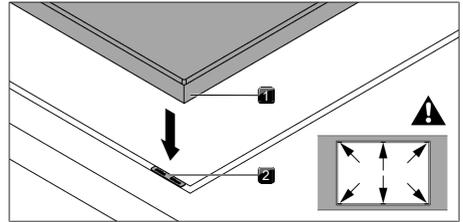


Fig. 9.19 Posizionamento dei pannelli di compensazione altezza

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

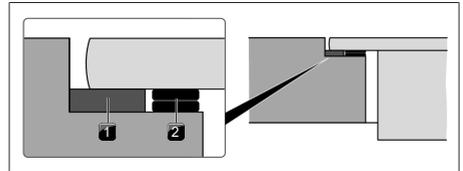


Fig. 9.20 Pannelli di compensazione altezza

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

9.6.5 Fissare il piano cottura

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

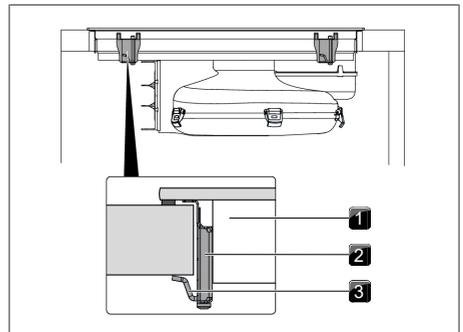


Fig. 9.21 Fissare il piano cottura nel centro

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

9.6.6 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.
 - ▶ Applicare la guarnizione sull'apertura di sfogo dell'apparecchio. A tale scopo allungare leggermente la guarnizione.
 - ▶ Applicare l'elemento canale da collegare con il manicotto sull'apertura di sfogo con la guarnizione.
 - ▶ Fare attenzione che la guarnizione non si sposti.

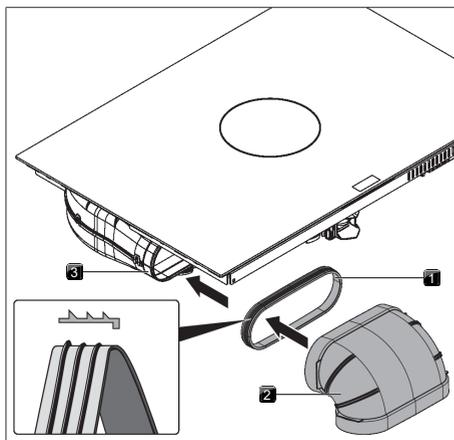


Fig. 9.22 Connessione al sistema di canali

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

9.7 Montaggio dell'apparecchio nella variante filtrante

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

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

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

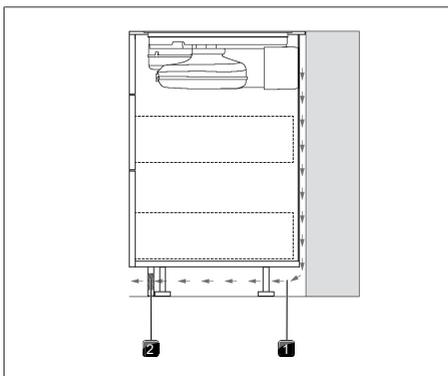


Fig. 9.23 Apertura di sfogo nell'area dello zoccolo

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

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

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

A: Mobile da incasso con parete posteriore passante

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

Ciò significa per il montaggio:

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

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

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

Ciò significa per il montaggio:

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

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

- 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.

9.7.4 Dimensioni di montaggio variante di montaggio A

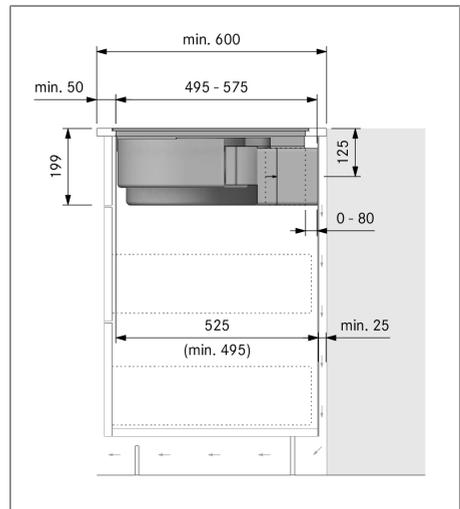


Fig. 9.24 Dimensioni di montaggio con sistema filtrante, variante di montaggio A

Adattare la parete posteriore del mobile

- ▶ Adattare la parete posteriore conformemente alle dimensioni di montaggio richieste.
- ▶ Eventualmente sfalsare la parete posteriore.

- ▶ Prolungare eventualmente la parete posteriore in altezza in modo che il corpo del mobile sia chiuso sulla parte anteriore.

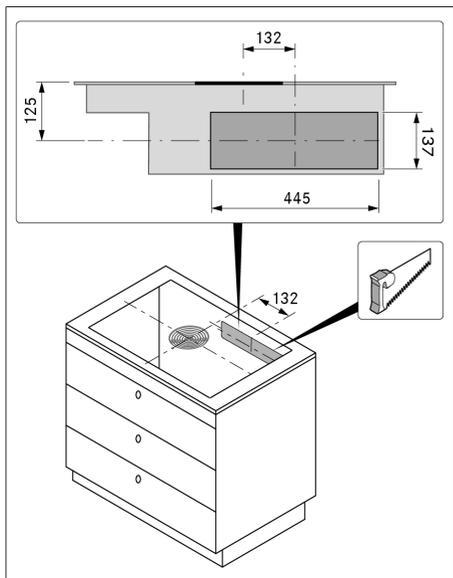


Fig. 9.25 Sezione parete posteriore

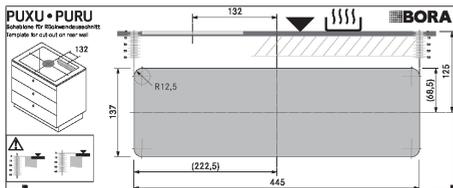


Fig. 9.26 Maschera per intaglio parete posteriore

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

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

- ▶ Contrassegnare l'intaglio della parete posteriore.
- ▶ Asportare l'intaglio della parete posteriore con l'aiuto di una sega.

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

- 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:
 - 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.
- 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.

9.7.6 Dimensioni di montaggio variante di montaggio B

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.

9.7.7 Preparare il piano cottura

Applicare il nastro a tenuta

- ▶ Con il montaggio in battuta applicare esternamente il nastro a tenuta accluso lungo il perimetro del lato inferiore del piano di cottura senza lasciare spazi vuoti.

- ▶ Con il montaggio a filo piano applicare il nastro a tenuta sul bordo di taglio orizzontale nell'intaglio del piano di lavoro anche se il piano cottura è stato sigillato con una pasta di silicone o simile.

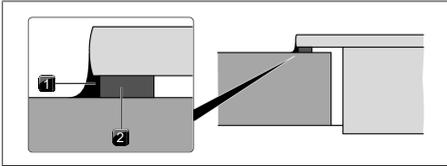


Fig. 9.27 Nastro a tenuta per montaggio in battuta

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

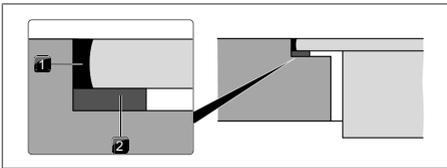


Fig. 9.28 Nastro a tenuta per montaggio a filo piano

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

Applicare i morsetti di montaggio

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

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

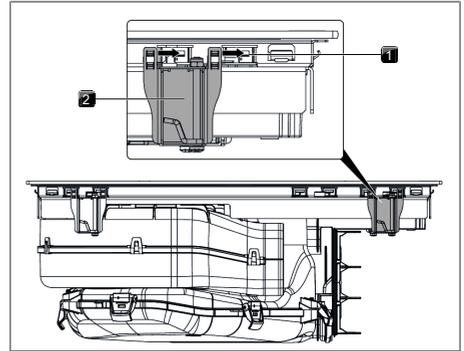


Fig. 9.29 Applicare i morsetti di montaggio

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

9.7.8 Allungare la prolunga telescopica della scatola di purificazione aria

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.

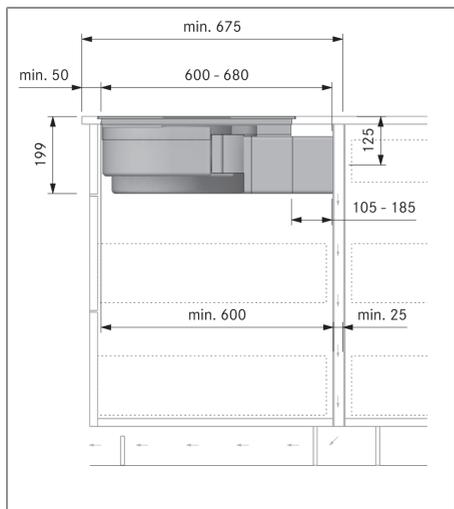


Fig. 9.30 Dimensioni di montaggio con sistema filtrante variante di montaggio A, profondità piano di lavoro da 675 mm

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.

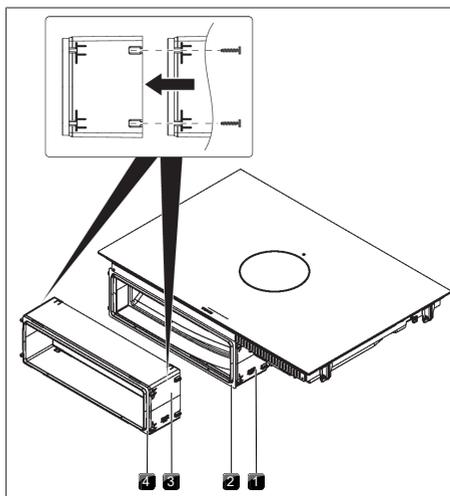


Fig. 9.31 Estensione della prolunga telescopica

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

9.7.9 Inserire il piano cottura Funzionamento filtrante

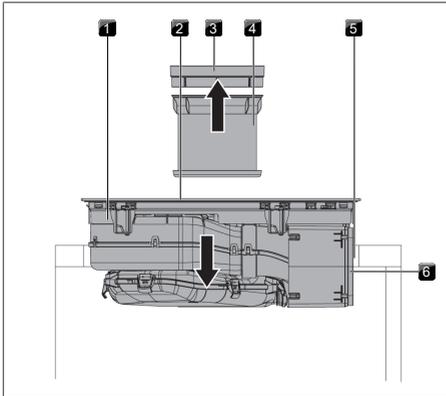


Fig. 9.32 Inserire il piano cottura nel centro

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

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

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

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

- I pannelli di compensazione altezza sono autoadesivi per prevenire gli spostamenti durante il montaggio.
- ▶ Eventualmente, posizionare i pannelli di compensazione altezza al di sotto.
- ▶ Posizionare i pannelli di compensazione altezza accanto al nastro a tenuta.

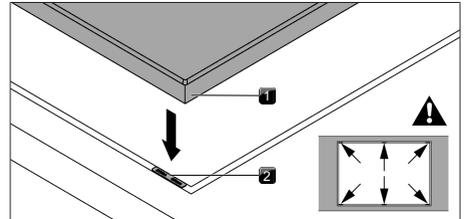


Fig. 9.33 Posizionamento dei pannelli di compensazione altezza

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

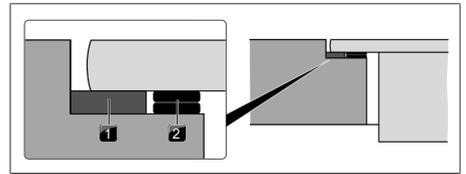


Fig. 9.34 Pannelli di compensazione altezza

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

9.7.10 Fissare il piano cottura

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

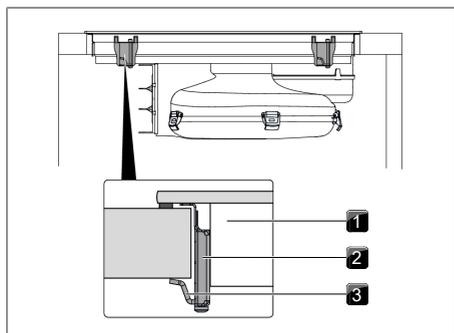


Fig. 9.35 Fissare il piano cottura nel centro

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

9.7.11 Realizzare la connessione parete posteriore solo con variante di montaggio A

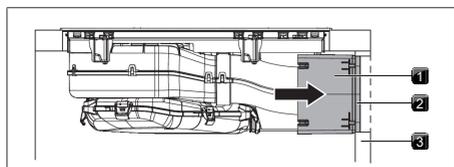


Fig. 9.36 Attacco parete posteriore

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

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

9.7.12 Inserimento del filtro al carbone attivo

- i** Prelievo filtro vedere "8.6 Sostituire il filtro al carbone attivo"

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

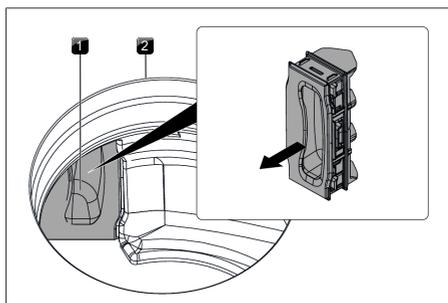


Fig. 9.37 Rimuovere la valvola di sostituzione del filtro

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

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

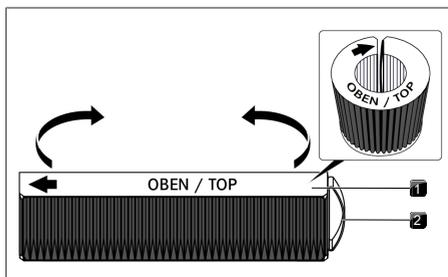


Fig. 9.38 Filtro al carbone attivo

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

- ▶ 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.

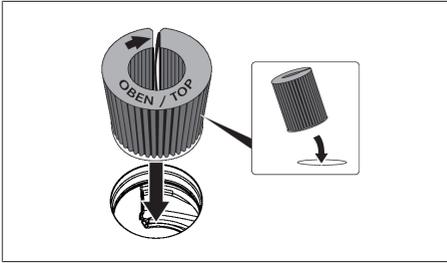


Fig. 9.39 Inserire il filtro al carbone attivo nell'apertura di aspirazione

- ▶ 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.

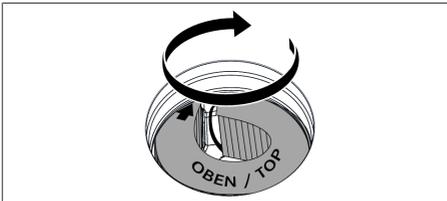


Fig. 9.40 Posizionare il filtro al carbone attivo nella posizione finale

- ▶ 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.

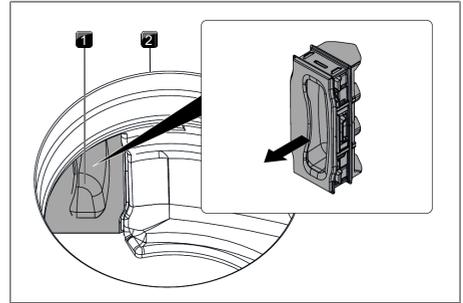


Fig. 9.41 Rimuovere la valvola di sostituzione del filtro

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

9.8 Eseguire il collegamento alla rete elettrica

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

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

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

i Collegamento monofase. L'apparecchio soddisfa i requisiti dell'IEC 61000-3-12.

- ▶ Spegnere l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano cottura.
- ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Assicurarsi che l'energia elettrica sia disinserita.
- ▶ Collegare il piano 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.

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

Tab. 9.2 Fusibile e sezione minima

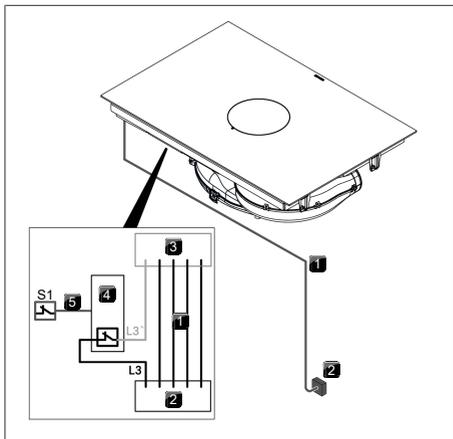


Fig. 9.42 Schema di collegamento con contatto di commutazione esterno

- [1] Cavo di collegamento alla rete piano cottura con aspiratore per piano cottura
- [2] Collegamento alla rete
- [3] Collegamento alla rete piano cottura con aspiratore per piano cottura
- [4] Relè di avviamento
- [5] Collegamento di avviamento S1 e relè di avviamento
- [S1] Contatto di commutazione esterno

- Collegare il cavo di collegamento alla rete secondo il relativo schema di collegamento (vedere Fig. Schema di collegamento o lato inferiore 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 (in dotazione).

- Posare il cavo di collegamento lungo gli anelli di fissaggio 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.

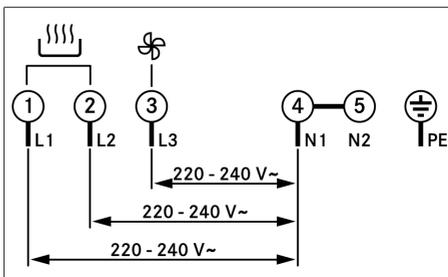


Fig. 9.43 Schema di collegamento collegamento trifase

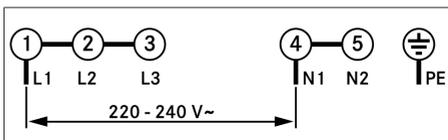


Fig. 9.44 Schema di collegamento collegamento monofase

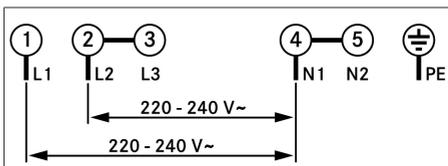


Fig. 9.45 Schema di collegamento collegamento bifase

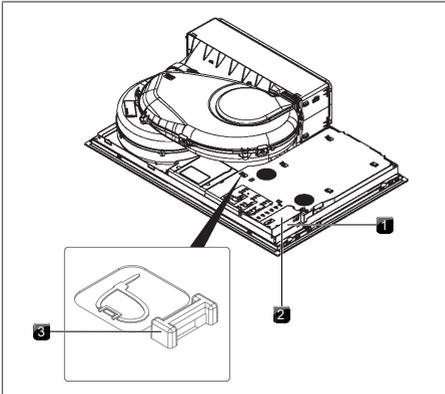


Fig. 9.46 Collegamenti elettrici del piano cottura

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

9.9 Prima messa in funzione

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

9.9.1 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. 9.3 Panoramica menu

Richiamare Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

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

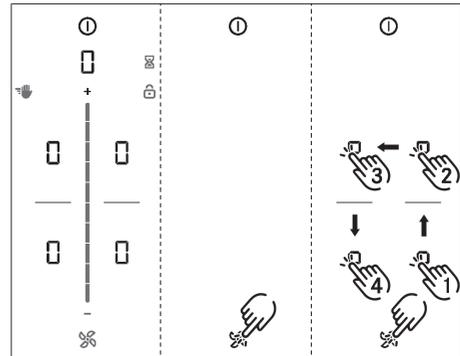


Fig. 9.47 Richiamare display Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

9.9.2 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
- 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 .

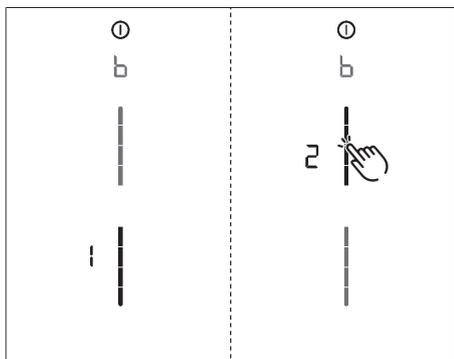


Fig. 9.48 Display voce di menu B: Configurare il sistema di aspirazione

9.9.3 Voce di menu C: Gestione power

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

È possibile scegliere tra tre modalità operative:

Gestione power	Collegamento	Massima potenza assorbita	Fusibile
C3	trifase	7600 W	3 x 16 A
C3	bifase	7600 W	2 x 16 A
C3	monofase	7600 W	1 x 32 A

Gestione power	Collegamento	Massima potenza assorbita	Fusibile
C2	monofase	4400 W	1 x 20 A
C1	monofase	3600 W	1 x 16 A

Tab. 9.4 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 .

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

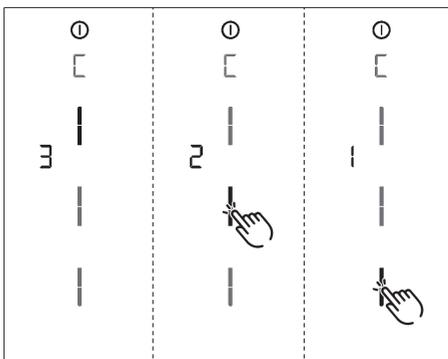


Fig. 9.49 Display voce di menu C: Gestione power

9.9.4 Voce di menu D: Modalità demo

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

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

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.

i Nella modalità demo è disattivato il Riconoscimento pentola.

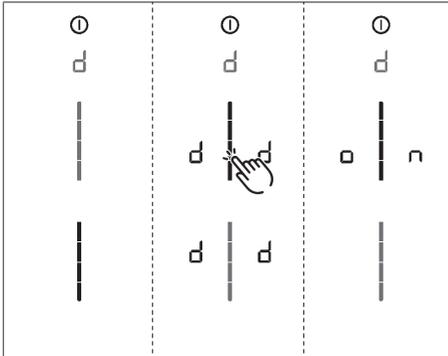


Fig. 9.50 Display voce di menu D: Modalità demo

9.9.5 Controllo delle funzionalità

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

9.10 Sigillare l'apparecchio

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

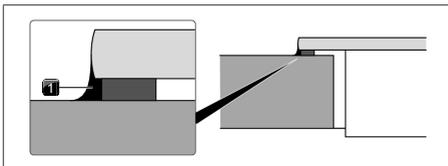


Fig. 9.51 Pasta sigillante al silicone per montaggio in battuta

- [1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore

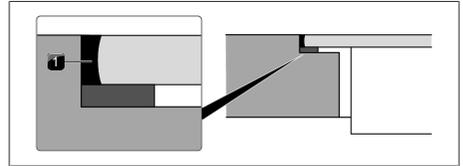


Fig. 9.52 Pasta sigillante al silicone per montaggio a filo piano

- [1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore

9.11 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.

10 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

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

10.1 Messa fuori esercizio

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

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

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

10.2 Smontaggio

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

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

10.3 Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

10.3.1 Smaltimento dell'imballaggio di trasporto

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

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

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

10.3.2 Smaltimento di accessori

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

10.3.3 Smaltimento di un apparecchio vecchio



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

Gli apparecchi elettrici ed elettronici spesso contengono ancora materiali di valore. Ma contengono anche sostanze nocive, che erano necessarie per la loro

funzione e sicurezza. Se smaltite nei rifiuti residui o in modo scorretto, queste sostanze possono risultare dannose per la salute umana e per l'ambiente.

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

11 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio

► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 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 i prodotti qui indicati BORA che vengono venduti da BORA rivenditori autorizzati o da BORA rivenditori qualificati e sono installati all'interno dell'Unione europea (escluse zone oltreoceano) Svizzera, Liechtenstein, Ucraina, Russia, Norvegia, Serbia, Israele, UK, Islanda, India, Australia e Nuova Zelanda, ad eccezione di BORA prodotti consegnati come articoli universali o accessori:

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

Con la consegna del BORA prodotto da parte al cliente finale ha inizio la garanzia del produttore della durata di 2 anni. Mediante una registrazione su www.mybora.com la garanzia del produttore può essere estesa a 3 anni. La garanzia del produttore presuppone che sia stato eseguito un montaggio a regola d'arte (secondo le disposizioni del BORA manuale per la ventilazione e delle istruzioni per l'uso attuali al momento del montaggio) dei BORA prodotti da parte di un BORA rivenditore autorizzato. Il cliente finale deve attenersi durante l'uso alle direttive e agli avvisi contenuti nelle Istruzioni per l'uso.

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

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

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

Non sono espressamente contemplati nella garanzia del produttore di BORA :

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

Diritti legittimi, soprattutto reclami per difetti o responsabilità sui prodotti non vengono limitati dalla garanzia e possono essere fatti valere a titolo gratuito. Se una carenza non viene compresa dalla garanzia del produttore è possibile avvalersi del Servizio tecnico d'assistenza di BORA .

I costi risultanti non sono a carico di BORA .

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

Siamo raggiungibili qui:

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

- Telefono: +800 7890 0987

Da lunedì a giovedì dalle 08.00 - 18.00 e il venerdì dalle 08.00 - 17.00

- Email: info@bora.com

11.1.1 Estensione della garanzia

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

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 BORA il rivenditore autorizzato Team di assistenza BORAassistenza. L'assistenza Team di assistenza BORA bisogno della denominazione del tipo e del numero di fabbricazione dell'apparecchio (numero FD). Entrambe le informazioni si trovano sulla targhetta sulla scheda di garanzia e nonché sul fondo 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** I ricambi sono disponibili presso il proprio rivenditore BORA e sulla pagina di assistenza online BORA su www.bora.com/service o ai numeri di assistenza indicati.

11.4 Accessori

Accessori	PUXA	PUXU	PURA	PURU
Filtro al carbone attivo PUAKF		✓		✓
Filtro per i grassi in acciaio inox PUEF	✓	✓	✓	✓
Bocchetta d'entrata PUXED	✓	✓		
Bocchetta d'entrata nero 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	✓	✓	✓	✓
Contatto di prossimità per finestre UFKS	✓		✓	
Scatola di purificazione aria PULB (per modifica da funzionamento aspirante a filtrante)	✓		✓	
(per modifica funzionamento filtrante)		✓		✓
Bistecchiera per induzione "FULL" KWGPFI	✓	✓		

Tab. 11.1 Accessori X Pure, Pure

12 Schede tecniche energetiche

12.1 Scheda tecnica energetica PUXA / PURA

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

Produttore	BORA			
	Identificazione del modello	PUXA	PURA	
	Simbolo	Valore	Valore	Unità
Consumo energetico				
Consumo annuo di energia	AEC _{hood}	35,6	33,7	kWh/a
Classe di efficienza energetica	-	A+	A+	-
Indice di efficienza energetica	EEI _{hood}	43,3	42,8	-
Portata				
Efficienza fluidodinamica	FDE _{hood}	32,9	32,6	-
Classe di efficienza fluidodinamica	-	A	A	-
Flusso d'aria minimo in condizioni di uso normale	-	187,3	179,1	m ³ /h
Flusso d'aria massimo in condizioni di uso normale	-	563,3	548,3	m ³ /h
Flusso d'aria massimo in funzionamento a livello massimo d'intensità o di velocità (livello power)	Q _{max}	626,1	622	m ³ /h
Portata d'aria misurata nel punto di massima efficienza	Q _{BEP}	313,4	304,3	m ³ /h
Pressione misurata nel punto di massima efficienza	P _{BEP}	460,7	446	Pa
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza	W _{BEP}	122,0	115,5	W
Spegnimento ritardato	f	0,8	0,8	
Illuminazione				
Efficienza luminosa	LE _{hood}	*	*	lx/W
Classe efficienza luminosa	-	*	*	-
Potenza nominale del sistema d'illuminazione	W _L	*	*	W
Potenza d'illuminazione media del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura	E _{middle}	*	*	lx
Separazione del grasso				
Grado di separazione dei grassi	GFE _{hood}	96,4	97,8	%
Classe per grado di separazione dei grassi	-	A	A	-
Livello di rumore				
Emissione di rumore aereo ponderata A alla velocità minima disponibile in funzionamento normale	-	41,2	40,1	dB(A) re_1pW
Emissione di rumore aereo ponderata A alla velocità massima disponibile in funzionamento normale	-	66,4	65,8	dB(A) re_1pW
Emissione di rumore aereo ponderata A in funzionamento a livello massimo d'intensità o di velocità (livello power)	-	68,6	67,7	dB(A) re_1pW

Produttore	BORA			
Livello di pressione sonora alla velocità minima disponibile in funzionamento normale**	-	28,6	27,5	LpA in dB re 20 µPa
Livello di pressione sonora alla velocità massima disponibile in funzionamento normale**	-	53,8	53,2	LpA in dB re 20 µPa
Livello di pressione sonora a intensità o velocità massima (livello power)**	-	56,0	55,1	LpA in dB re 20 µPa
Potenza assorbita				
Potenza assorbita in stato spento	P _o	0,18	0,12	W
Potenza assorbita in modalità standby	P _s	*	*	W

Tab. 12.1 Marcatura relativa al consumo energetico

* Non riguarda il prodotto in questione.

** Indicazione facoltativa

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

12.2 Scheda tecnica energetica X Pure

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

Produttore	BORA		
Identificativo del modello	PUXA/PUXU		
Tipologia di piano cottura	Piano cottura in vetroceramica		
	Simbolo		Unità
Tecnologia di riscaldamento	-	Superficie di cottura a induzione	-
Numero delle superfici di cottura	-	4	-
Superficie di cottura anteriore sinistra	LxW	23 x 23	cm
Superficie di cottura anteriore destra	LxW	23 x 23	cm
Superficie di cottura posteriore sinistra	LxW	23 x 23	cm
Superficie di cottura posteriore destra	LxW	23 x 23	cm
Superficie di cottura anteriore sinistra	EC _{electric cooking}	179,4	Wh/kg
Superficie di cottura anteriore destra	EC _{electric cooking}	174,7	Wh/kg
Superficie di cottura posteriore sinistra	EC _{electric cooking}	176,2	Wh/kg
Superficie di cottura posteriore destra	EC _{electric cooking}	177,5	Wh/kg
Superfici di cottura collegate a sinistra	EC _{electric cooking}	191,5	Wh/kg
Superfici di cottura collegate a destra	EC _{electric cooking}	197,1	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura per kg	EC _{electric hob}	182,7	Wh/kg

Tab. 12.2 Scheda tecnica energetica X Pure

12.3 Scheda tecnica energetica Pure

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

Produttore	BORA		
Identificativo del modello	PURA / PURU		
Tipologia di piano cottura	Piano cottura in vetroceramica		
	Simbolo	Valore	Unità
Tecnologia di riscaldamento	-	Zona cottura a induzione	-
Numero delle zone cottura	-	4	-
Zona cottura anteriore sinistra	Ø	21	cm
Zona cottura anteriore destra	Ø	21	cm
Zona cottura posteriore sinistra	Ø	17,5	cm
Zona cottura posteriore destra	Ø	17,5	cm
Zona cottura anteriore sinistra	EC _{electric cooking}	186,3	Wh/kg
Zona cottura anteriore destra	EC _{electric cooking}	191,5	Wh/kg
Zona cottura posteriore sinistra	EC _{electric cooking}	177,2	Wh/kg
Zona cottura posteriore destra	EC _{electric cooking}	177,2	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura per kg	EC _{electric hob}	183,1	Wh/kg

Tab. 12.3 Scheda tecnica energetica Pure

DE Bedienungs- und Montageanleitung: Original Übersetzung**Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts sind nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden.

Bei der Erstellung dieser Bedienungs- und Montageanleitung wurde mit größter Sorgfalt gearbeitet. Dennoch kann es passieren, dass nachträgliche technische Änderungen noch nicht ergänzt bzw. entsprechende Inhalte noch nicht angepasst wurden. Wir bitten dies zu entschuldigen. Eine aktualisierte Version kann über das BORA Service Team angefordert werden. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

EN Operating and installation instructions: Original Translation**Manufacturer: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

Great care was taken when devising these operating and installation instructions. However, it may be the case that later technical changes have not yet been added or the corresponding contents have not yet been modified. We apologise for this. An up-to-date version can be requested from the BORA Service team. Misprints and errors excepted.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

All rights reserved.

ES Instrucciones de uso y montaje: Original Traducción**Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Queda prohibida la transmisión y la reproducción de esta documentación, así como el uso y divulgación de su contenido sin autorización expresa.

El presente manual de instrucciones de uso y montaje se ha elaborado con la máxima atención y cuidado. No obstante, puede ocurrir que no haya sido completado o que sus contenidos no se hayan adaptado tras modificaciones técnicas posteriores. Le rogamos disculpas en este caso. Puede solicitar una versión actualizada al equipo de BORA Service. Errores tipográficos y de imprenta reservados.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

FR Notice d'utilisation et de montage: Original Traduction**Fabricant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Toute communication et reproduction de ce document, toute exploitation et communication de son contenu sont interdites, sauf autorisation expresse.

L'élaboration de la présente notice d'utilisation et de montage a été réalisée avec le plus grand soin. Il se peut pourtant que certaines modifications techniques n'aient pas encore été mises en œuvre et que le contenu n'ait par conséquent pas encore été adapté. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Une version à jour peut être obtenue auprès de l'équipe du service technique de BORA. Sous réserve d'erreurs de contenu ou d'impression.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

IT 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 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.



003292-10005



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
info@bora.com
bora.com



BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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



BORA Holding GmbH

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



BORA APAC Pty Ltd

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

