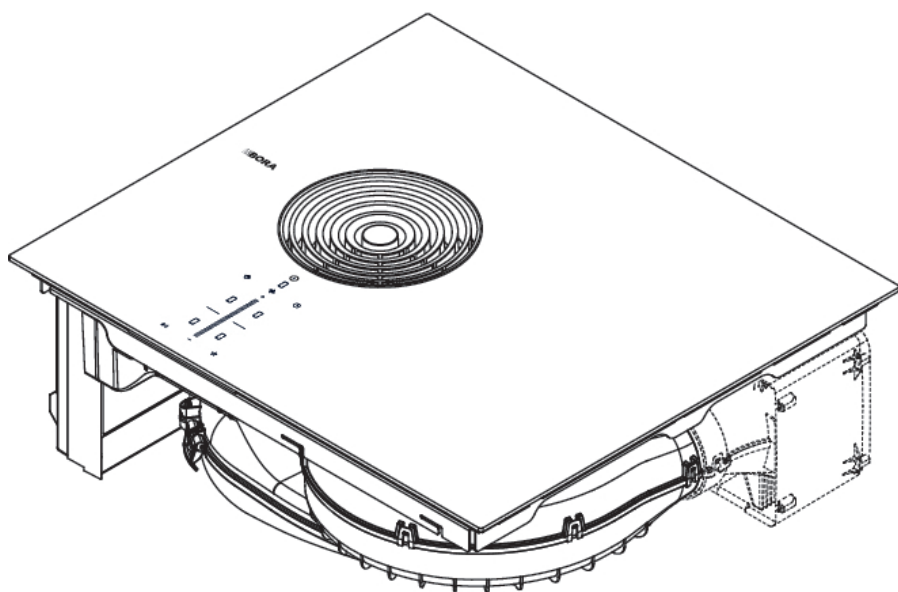


IT Istruzioni per l'uso e il montaggio S Pure



Sommario

1	Informazioni generali	4	5.4	Funzioni aspiratore per piano cottura	22
1.1	Validità	4	5.4.1	Livello di potenza ventilatore	22
1.2	Garanzia	4	5.4.2	Livello power ventilatore	22
1.3	Conformità del prodotto	4	5.4.3	Sistema di aspirazione automatica	22
1.4	Rappresentazione di informazioni	4	5.4.4	Spegnere il ventilatore	22
			5.4.5	Funzione di spegnimento automatico ritardato	22
2	Sicurezza	6	5.4.6	Spia di manutenzione del filtro	22
2.1	Uso conforme	6	5.5	Funzioni piano cottura	23
2.2	Persone con abilità ridotta	6	5.5.1	Riconoscimento pentola	23
2.3	Indicazioni generali di sicurezza	7	5.5.2	Selezionare la zona cottura	23
2.4	Avvertenze di sicurezza montaggio	9	5.5.3	Impostare i livelli di potenza per una zona cottura	23
2.4.1	Avvertenze di sicurezza montaggio aspiratore per piano cottura	10	5.5.4	Livello power zone cottura	23
2.4.2	Avvertenze di sicurezza montaggio piani cottura	10	5.5.5	Timer zone cottura	23
2.5	Avvertenze di sicurezza per l'uso	11	5.5.6	Funzione pausa	24
2.5.1	Avvertenze di sicurezza uso aspiratore per piano cottura	12	5.5.7	Funzione mantenimento calore	24
2.5.2	Avvertenze di sicurezza uso piani cottura	13	5.5.8	Funzione bridge	24
2.6	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura	14	5.5.9	Funzione bridge automatica	25
2.6.1	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per aspiratori per piani cottura	14	5.5.10	Spegnimento della zona cottura	25
2.6.2	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per piani cottura	15	5.6	Dispositivi di sicurezza	25
2.7	Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi	15	5.6.1	Protezione bambini	25
2.8	Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento	16	5.6.2	Blocco pulizia	25
			5.6.3	Indicatore di calore residuo	25
			5.6.4	spegnimento di sicurezza automatico	25
			5.6.5	Protezione da surriscaldamento	26
3	Dati tecnici	17	6	Connect	26
3.1	S Pure	17	6.1	Installare app	26
3.1.1	Dimensioni apparecchio PURSA2/R	17	6.2	Account	26
3.1.2	Dimensioni apparecchio PURSU2/R	18	6.3	Pairing	26
			6.4	App BORA JOY	26
4	Descrizione apparecchio	18	7	BORA Assist	26
4.1	Descrizione tipo	18	7.1	Stoviglie	26
4.2	Descrizione del sistema	18	7.2	BORA Assist	26
4.2.1	Struttura	18	7.2.1	Impostare gli Assist tramite l'app BORA JOY	26
4.2.2	Pannello di comando	19	7.3	Attivare BORA Assist	26
4.2.3	Display 7 segmenti	19	7.3.1	Regolazione del programma di cottura	27
4.2.4	Concetto luminosità	19	7.3.2	Fry - frittura a temperatura precisa	27
4.3	Principio di funzionamento aspiratore per piano cottura	20	7.3.3	Coffee - Preparare il caffè nella moka	27
4.4	Principio di funzionamento piano cottura a induzione	20	7.3.4	Regolazione del timer zone cottura	28
			7.4	Avviare i BORA Assist tramite l'app BORA JOY	28
5	Funzioni e uso	21	7.5	Interruzione e annullamento del BORA Assist	28
5.1	Istruzioni generali di utilizzo	21	7.6	Sequenza di un Assist BORA	28
5.2	Comando tattile	21	7.6.1	Aumentare il tempo	28
5.3	Comandare il sistema	21	8	Menu cliente	28
5.3.1	Accensione/spegnimento	21	8.1	Voce menu Con: Connectivity	29
5.3.2	Contaminuti breve	21	8.2	Voce di menu 1: volume dei segnali acustici	29
5.3.3	Funzione Recovery	21			

8.2.1	Concetto acustico	29	11.7.2	Varianti di montaggio A e B per gli apparecchi a sistema filtrante	41
8.3	Voce di menu 2: Protezione bambini	29	11.7.3	Preparare i mobili da cucina per la variante di montaggio A	42
8.4	Voce di menu 3: Visualizzare lo stato del filtro e resettare la spia di manutenzione del filtro	30	11.7.4	Dimensioni di montaggio variante di montaggio A	42
8.5	Voce di menu 4: durata della funzione di spegnimento automatico ritardato	30	11.7.5	Preparare i mobili da cucina per la variante di montaggio B	43
8.6	Voce di menu 5: velocità di reazione delle aree tattili	30	11.7.6	Dimensioni di montaggio variante di montaggio B	43
8.7	Voce di menu 6: Test LED	30	11.8	Preparare l'apparecchio	43
8.8	Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente	31	11.9	Montaggio dei piani cottura	43
8.9	Voce di menu 8: Visualizzare versione di software/hardware	31	11.9.1	Inserire il piano cottura	43
8.10	Voce di menu 9: spegnimento di sicurezza automatico	31	11.9.2	Collegare l'apparecchio con il sistema di canali	44
8.11	Voce di menu 0: ripristinare le impostazioni di fabbrica	31	11.9.3	Realizzare la connessione parete posteriore solo con variante di montaggio A	44
9	Pulizia e cura	31	11.9.4	Inserimento del filtro al carbone attivo	45
9.1	Detergenti	32	11.10	Eseguire il collegamento alla rete elettrica ..	45
9.2	Cura	32	11.11	Prima messa in funzione	46
9.3	Pulizia del piano cottura	32	11.11.1	Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza ..	46
9.4	Pulire l'aspiratore per piano cottura	32	11.11.2	Voce di menu B: Configurazione del sistema di aspirazione	47
9.4.1	Pulire la bocchetta d'entrata e il filtro per i grassi in acciaio inox	32	11.11.3	Voce di menu C: Gestione power	47
9.4.2	Rimuovere i fluidi nell'apparecchio	33	11.11.4	Voce di menu D: Modalità demo	47
9.5	Pulizia alloggiamento condotta aria	33	11.11.5	Controllo delle funzionalità	48
9.6	Sostituzione filtro antiodori	33	11.12	Sigillare l'apparecchio	48
			11.13	Consegna all'utente	48
10	Risoluzione dei guasti	36	12	Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento	48
11	Montaggio	37	12.1	Messa fuori esercizio	48
11.1	Indicazioni generali di montaggio	37	12.2	Smontaggio	48
11.1.1	Uso contemporaneo dell'aspiratore per piano cottura nella variante aspirante con un sistema di combustione che necessita di aria dipendente dall'ambiente	37	12.3	Smaltimento nel rispetto dell'ambiente	49
11.2	Materiale in dotazione	37	12.3.1	Smaltimento dell'imballaggio di trasporto	49
11.3	Utensileria e mezzi ausiliari	38	12.3.2	Smaltimento di accessori	49
11.4	Istruzioni di montaggio	38	12.3.3	Smaltimento di un apparecchio vecchio	49
11.4.1	Distanze di montaggio	38	13	Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio	49
11.4.2	Dimensioni minime mobile	38	13.1	Garanzia del produttore di BORA	49
11.4.3	Costruito sopra un forno (solo apparecchi aspiranti)	38	13.1.1	Estensione della garanzia	50
11.5	Intaglio per piano di lavoro	39	13.2	Assistenza	50
11.5.1	Dimensioni intaglio	39	13.3	Parti di ricambio	50
11.6	Preparare i mobili della cucina variante aspirante	40	13.4	Accessori	50
11.6.1	Personalizzare i mobili della cucina	40	14	Schede tecniche dei prodotti	51
11.6.2	Dimensioni di montaggio	40	14.1	Scheda tecnica del prodotto PURSA2/ PURSA2R - Aspiratore per piano cottura	51
11.7	Preparare i mobili della cucina variante filtrante	40	14.2	Scheda tecnica del prodotto S Pure - Piano cottura	52
11.7.1	Il ritorno dell'aria di ricircolo dal mobile della cucina	40			

1 Informazioni generali

Questo manuale e tutti i documenti forniti insieme ad esso contengono informazioni importanti mirate a proteggere da lesioni e che prevengono danni all'apparecchio.

► Rispettare assolutamente tutti i documenti che sono parte integrante del materiale in dotazione.

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

Conservare queste istruzioni con cura e consegnarle eventualmente ai proprietari successivi.

1.1 Validità

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

1.2 Garanzia

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

1.3 Conformità del prodotto

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti normative UE/CE:

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

BORA Vertriebs GmbH & Co KG dichiara che il tipo di apparecchiatura radio PURSA2, PURSA2R, PURSU2 e PURSU2R è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il dispositivo copre le bande di frequenza:

- 2,4 GHz: 100 mW max.

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti normative UK:

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

Il testo completo della dichiarazione di conformità dell'UE e la Dichiarazione di conformità UK sono disponibili al seguente indirizzo internet:

<https://www.bora.com>

1.4 Rappresentazione di informazioni

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


Istruzioni per l'uso

► Eseguire sempre tutte le istruzioni nella sequenza indicata.

Elenchi

- Elenco 1
- Elenco 2

Punti informativi

 Un'informazione fa notare delle particolarità da rispettare assolutamente.

Indicazioni di sicurezza e avvertenze

PERICOLO

Tipo e fonte del pericolo

Conseguenze in caso di inosservanza

► Misure di sicurezza

Va considerato quanto segue:

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

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

Tab. 1.1 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze

2 Sicurezza

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

2.1 Uso conforme

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

L'apparecchio non è pensato per:

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

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

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

È espressamente vietata ogni altra forma di utilizzo!

2.2 Persone con abilità ridotta

Bambini

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

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

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

Persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali

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

PERICOLO

Pericolo di ustione dovuto a stoviglie di cottura e cibi bollenti

Manici sporgenti dal piano di lavoro invitano ad afferrarli.

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

2.3 Indicazioni generali di sicurezza

PERICOLO

Rischio di soffocamento dovuto a parti dell'imballaggio

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

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

PERICOLO

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

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

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

AVVERTENZA

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

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

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

AVVERTENZA

Rischio di lesioni dovute a danni meccanici all'apparecchio

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

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

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni dovuto alla caduta di componenti dell'apparecchio

Componenti pendenti dell'apparecchio possono causare lesioni.

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

ATTENZIONE

Rischio di lesioni dovute a sovraccarico

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

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

ATTENZIONE

Danni dovuti ad uso improprio

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

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

ATTENZIONE

Guasti ed errori

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

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

ATTENZIONE

Danno all'apparecchio per via di animali domestici

Gli animali domestici possono danneggiare l'apparecchio o ferirsi.

- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

2.4 Avvertenze di sicurezza montaggio

PERICOLO

Rischio di lesioni dovute a montaggio scorretto

La mancata osservanza delle istruzioni di montaggio può causare lesioni.

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

PERICOLO

Rischio di folgorazione causata da un apparecchio danneggiato

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

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

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio dovuti a un collegamento elettrico errato

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

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

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio dovuti a distanze di montaggio errate

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

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

2.4.1 Avvertenze di sicurezza montaggio aspiratore per piano cottura

PERICOLO

Pericolo di vita dovuto a intossicazione da fumo

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

2.4.2 Avvertenze di sicurezza montaggio piani cottura

PERICOLO

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

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

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

PERICOLO

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

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

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

2.5 Avvertenze di sicurezza per l'uso

PERICOLO

Pericolo d'incendio dovuto a oli o grassi surriscaldati

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni causato da apparecchi bollenti

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni dovute a interruzione di corrente

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni e di incendio dovuto ad oggetti bollenti

L'apparecchio e le sue parti accessibili scottano durante il funzionamento e la fase di raffreddamento. Gli oggetti a contatto con le parti calde del piano cottura si riscaldano molto rapidamente e possono causare gravi ustioni (ciò vale soprattutto per oggetti in metallo, ad es. coltelli, forchette, 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.
- ▶ Spegnerne 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.
- ▶ Utilizzate BORA Assist solo sotto supervisione e con le pentole destinate a questo scopo.

PERICOLO

Pericolo di esplosione derivante da liquidi infiammabili

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni dovute alla fuoriuscita di liquidi bollenti

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni causate dal vapore bollente

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

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

ATTENZIONE

Danni causati da cibi contenenti zucchero e sale

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

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

ATTENZIONE

Irradiazione elettromagnetica

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

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

2.6 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio a causa di apparecchi sporchi

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

- ▶ Pulire regolarmente l'apparecchio.
- ▶ Eliminare immediatamente ogni tipo di sporco.
- ▶ Per la pulizia usare esclusivamente 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.

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni per via del ventilatore in movimento

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

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

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio e anomalie di funzionamento

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

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

2.6.2 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura per piani cottura

AVVERTENZA

Pericolo di ustione dovuto a superfici bollenti

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

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

2.7 Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi

PERICOLO

Pericolo di lesioni durante le riparazioni

La mancanza di competenza può causare lesioni durante le riparazioni.

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

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni o danni dovuti a riparazioni improprie

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

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

2.8 Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento

PERICOLO

Pericolo di lesioni dovute allo smontaggio

La mancanza di competenza può causare lesioni durante lo smontaggio.

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

PERICOLO

Con un disinserimento errato sussiste il rischio di folgorazione

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

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

PERICOLO

Rischio di folgorazione dovuto a carica residua

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

- ▶ Non toccare i contatti liberi.

3 Dati tecnici

3.1 S 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	7360 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)	580 x 515 x 199 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	20,9 kg (PURSA2, PURSA2R) 22,2 kg (PURSU2, PURSU2R)

Piano cottura

Dimensioni zona cottura anteriore sinistra	Ø 95 mm
Potenza zona cottura anteriore sinistra	400 W
Potenza livello power zona cottura anteriore sinistra	600 W
Dimensioni zona cottura anteriore destra	230 x 230 mm
Potenza zona cottura anteriore destra	2100 W
Potenza livello power zona cottura anteriore destra	3000 W
Dimensioni zona cottura posteriore sinistra	Ø 140 mm
Potenza zona cottura posteriore sinistra	900 W
Potenza livello power zona cottura posteriore sinistra	1350 W
Dimensioni zona cottura posteriore destra	230 x 230 mm
Potenza zona cottura posteriore destra	2100 W
Potenza livello power zona cottura posteriore destra	3000 W

Sistema aspirante

Livelli di potenza aspiratore per piano cottura	1 - 9, P
Raccordo aspirante	BORA Ecotube

Sistema filtrante

Livelli di potenza aspiratore per piano cottura	1 - 9, P
Dimensioni apertura di sfogo (L x H)	445 x 137 mm

Parametri	Valore
Durata utile filtro antiodori	150 h (1 anno)

Tab. 3.1 Dati tecnici S Pure

3.1.1 Dimensioni apparecchio PURSA2/R

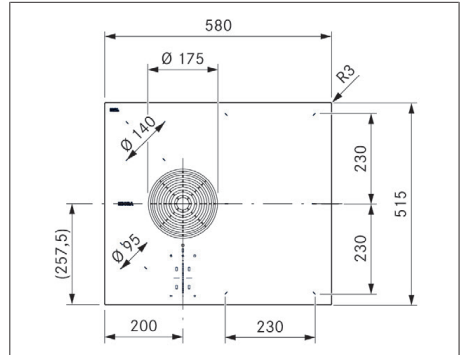


Fig. 3.1 Vista dall'alto PURSA2/R

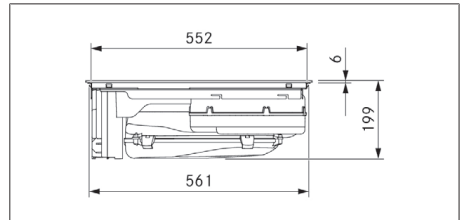


Fig. 3.2 Vista da davanti PURSA2/R

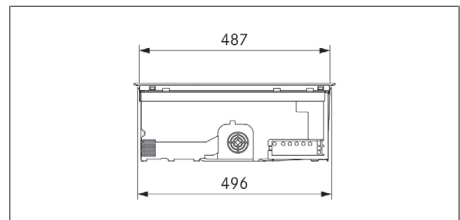


Fig. 3.3 Vista laterale PURSA2/R

3.1.2 Dimensioni apparecchio PURSU2/R

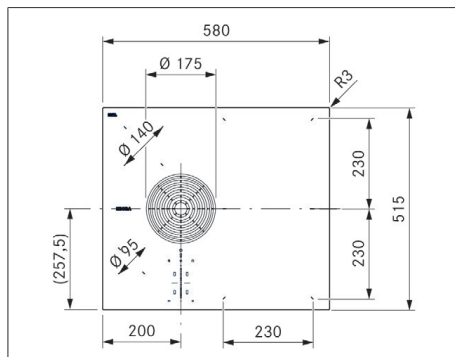


Fig. 3.4 Vista dall'alto PURSU2/R

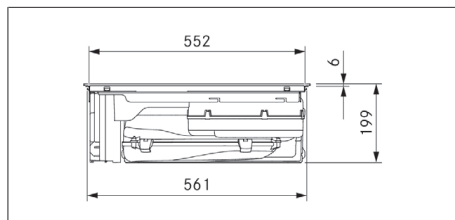


Fig. 3.5 Vista da davanti PURSU2/R

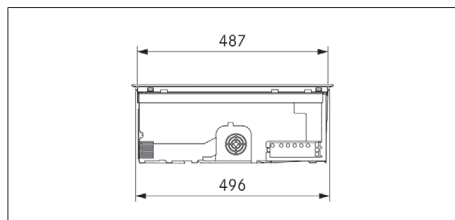


Fig. 3.6 Vista laterale PURSU2/R

4 Descrizione apparecchio

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

4.1 Descrizione tipo

Modelli con vetroceramica lucida:

Modello	Descrizione del prodotto
PURSA2	S Pure piano cottura a induzione combinato con aspiratore per piano cottura integrato - versione aspirante
PURSU2	S Pure piano cottura a induzione combinato con aspiratore per piano cottura integrato - versione filtrante

Tab. 4.1 Descrizione del modello

Modelli con vetroceramica opaca

Modello	Descrizione del prodotto
PURSA2R	S Pure Rough piano cottura a induzione combinato con aspiratore per piano cottura integrato - versione aspirante
PURSU2R	S Pure Rough piano cottura a induzione combinato con aspiratore per piano cottura integrato - filtrante

Tab. 4.2 Descrizione del modello

Distribuzione e tecnologia:

2 zone di cottura a sinistra = induzione

2 aree cottura a destra = induzione "FULL"

4.2 Descrizione del sistema

4.2.1 Struttura

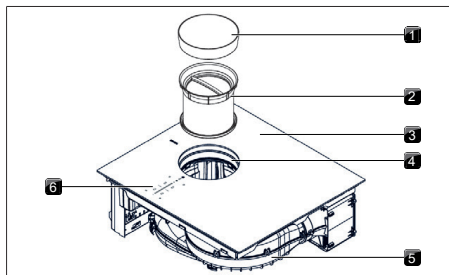


Fig. 4.1 Piano cottura

- [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

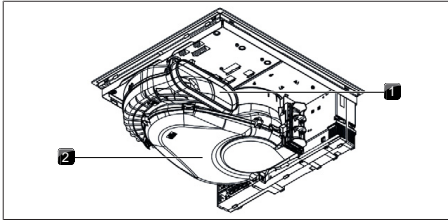


Fig. 4.2 Vista da dietro variante aspirante

- [1] Apertura di sfiato
- [2] Alloggiamento condotta aria

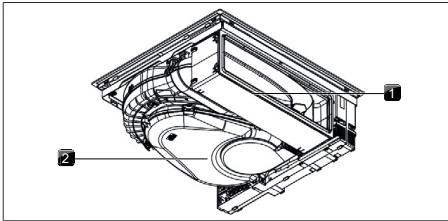


Fig. 4.3 Vista da dietro variante filtrante

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

4.2.2 Pannello di comando

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

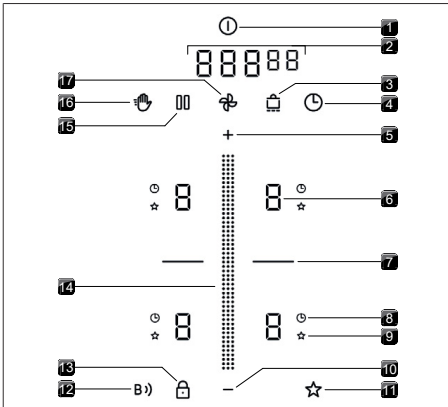


Fig. 4.4 Pannello di comando

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

4.2.3 Display 7 segmenti

Display multifunzione

Indicatore	Significato
1-9	Livelli di potenza
P	Livello power
□	Inattivo
A	Sistema di aspirazione automatica
⌂	Funzione di spegnimento automatico ritardato
F	Spia di manutenzione del filtro
□□□□	Indicatore del tempo (minuti ¹ secondi ²)
ad es. E	codice errore

Tab. 4.3 Significato display 7 segmenti

Display zona cottura

Indicatore	Significato
1-9	Livello di potenza
P	Livello power
-	Livello mantenimento calore
A	Funzione Assist
U	Riconoscimento pentola
□	Inattivo
H	Indicazione di calore residuo (la zona cottura è spenta, ma ancora bollente)
E	Errore

Tab. 4.4 Significato display 7 segmenti

4.2.4 Concetto luminosità

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

4.3 Principio di funzionamento aspiratore per piano cottura

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

Modalità operativa aspirante

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

Modalità operativa filtrante

I vapori di cottura vengono convogliati nel filtro antiodori attivi attraverso il ventilatore (filtro al carbone attivo). Il filtro antiodori attivo lega le sostanze odoranti che si formano durante il processo di cottura. L'aria purificata viene rilasciata nuovamente nella stanza. Per motivi di natura igienica e sanitaria è necessario sostituire il filtro antiodori negli intervalli consigliati (Pulizia e cura).

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

4.4 Principio di funzionamento piano cottura a induzione

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

Livelli di potenza


L'alta potenza dei piani cottura a induzione si manifesta in un rapido riscaldamento della stoviglia di cottura. Per evitare di bruciare gli alimenti selezionando il livello di potenza sarà necessario regolarsi diversamente rispetto ai sistemi di cottura tradizionali. I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi. A seconda del tipo di pentola e del livello di riempimento si consiglia di adattare il livello di potenza.

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

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

Tab. 4.5 Consigli per l'utilizzo dei livelli di potenza

Stoviglie idonee

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

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

Apparecchio	Zona cottura	Diametro minimo per il fondo delle stoviglie di cottura
S Pure	a sinistra anteriore	70 mm
	a sinistra posteriore	80 mm
	a destra anteriore	110 mm
	a destra posteriore	110 mm

Tab. 4.6 Diametro minimo per stoviglie di cottura

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

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

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

Rumorosità

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

5 Funzioni e uso

i L'aspiratore per piano cottura integrato non deve essere utilizzato con altri piani cottura.

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

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

5.1 Istruzioni generali di utilizzo

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

5.2 Comando tattile


Il sistema riconosce diversi comandi tattili.

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

Tab. 5.1 Comando tattile

5.3 Comandare il sistema

5.3.1 Accensione/spegnimento

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

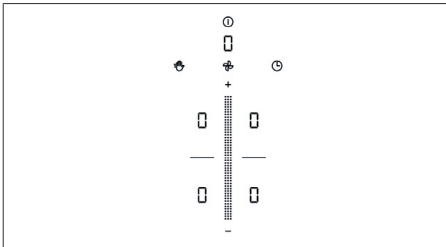




Fig. 5.1 Display standard dopo l'accensione

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

5.3.2 Contaminuti breve


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



Attivare il contaminuti breve

► Tocco sul pulsante contaminuti breve . Sul display multifunzionale viene visualizzato il tempo (□□□□).

Impostazione del tempo


► Impostare il tempo desiderato:

Comando	Aumentare i minuti	Diminuire i minuti
Tocco su		
Slider	Scorrere verso l'alto	Scorrere verso il basso

Comando	Aumentare i secondi	Diminuire i secondi
Tocco su		
Tocco su		
Slider	Scorrere verso l'alto	Scorrere verso il basso

Tab. 5.2 Impostazione del tempo

Avviare il contaminuti breve

► Tocco sul pulsante contaminuti breve . Il tempo impostato comincia a scorrere. Nel display multifunzione viene visualizzato il tempo residuo rimanente.

Tempo terminato

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

Interrompere il contaminuti breve

► Premere a lungo sul pulsante contaminuti breve .


5.3.3 Funzione Recovery

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


► Riaccendere il dispositivo entro 15 secondi.

- Il pulsante di pausa lampeggia e le impostazioni precedentemente selezionate vengono oscurate.

Ripristino delle impostazioni

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




Rifiutare le impostazioni

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

5.4 Funzioni aspiratore per piano cottura

5.4.1 Livello di potenza ventilatore



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

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

5.4.2 Livello power ventilatore

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

Attivare il livello power ventilatore

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

Disattivare il livello power ventilatore

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


5.4.3 Sistema di aspirazione automatica

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


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

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

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



- ▶ Tocco il pulsante ventilatore .
- Compare .

Disattivare il sistema di aspirazione automatica:

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

5.4.4 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 .
- Al termine dell'attività dell'aspiratore viene attivata la funzione di spegnimento automatico ritardato.

5.4.5 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. La durata del ritardo di arresto può essere impostata nel menu (impostazione di fabbrica 30 minuti).


Interruzione della funzione di spegnimento automatico ritardato

- ▶ Premere a lungo sul pulsante del ventilatore .

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



5.4.6 Spia di manutenzione del filtro

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

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

5.5 Funzioni piano cottura

5.5.1 Riconoscimento pentola


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

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

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

Riconoscimento pentola permanente

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

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

5.5.2 Selezionare la zona cottura

- ▶ Tocco sul un display zone cottura.

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

5.5.3 Impostare i livelli di potenza per una zona cottura

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

- ▶ Scorrere fino al livello di potenza desiderato.


oppure


- ▶ Tocco su una determinata posizione dello slider.

oppure

- ▶ Tocco  o .


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

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



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

5.5.4 Livello power zone cottura

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


-  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 .

Interrompere il livello power

- ▶ Impostare un altro livello di potenza

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


5.5.5 Timer zone cottura

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

Attivazione timer zone cottura

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

- ▶ Tocco sul pulsante timer .

- Sul display multifunzionale viene visualizzato il tempo (.


Impostazione del tempo

- ▶ Impostare il tempo desiderato:

Comando	Aumentare i minuti	Diminuire i minuti
Tocco su		
Slider	Scorrere verso l'alto	Scorrere verso il basso
Comando	Aumentare i secondi	Diminuire i secondi
Tocco su		
Tocco su		
Slider	Scorrere verso l'alto	Scorrere verso il basso

Tab. 5.4 Impostazione del tempo


Avviare il timer

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

Visualizzazione tempo residuo

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


Modificare timer attivo

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


Multi-timer

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

Interruzione del timer


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

Tempo terminato


Negli ultimi 10 secondi del countdown il tempo residuo viene visualizzato con precisione al secondo e lampeggiante. Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e la zona cottura viene automaticamente disattivata (= livello di potenza .

5.5.6 Funzione pausa


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

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

Attivazione della funzione pausa

- ▶ Toccare il pulsante pausa .


Disattivazione funzione pausa

- ▶ Premere a lungo sul pulsante pausa .


5.5.7 Funzione mantenimento calore

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

Attivare la funzione mantenimento calore

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


Disattivare la funzione mantenimento calore

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


oppure


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

5.5.8 Funzione bridge

-  Funzione disponibile solo per le 2 zone di cottura a induzione "FULL" a destra.

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

-  Se 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.

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

Attivazione funzione bridge

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

Disattivazione funzione bridge

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

5.5.9 Funzione bridge automatica

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


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

5.5.10 Spegnimento della zona cottura

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

5.6 Dispositivi di sicurezza


5.6.1 Protezione bambini

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

Attivazione/disattivazione permanente della protezione bambini

(Menu cliente)

Disattivare la protezione bambini per un processo di cottura

- ▶ Premere a lungo sul pulsante di blocco .

5.6.2 Blocco pulizia

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

Attivare il blocco pulizia

- ▶ Tocco sul pulsante pulizia .

Disattivare il blocco pulizia prima

- ▶ Premere a lungo il pulsante pulizia .

5.6.3 Indicatore di calore residuo

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

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

5.6.4 spegnimento di sicurezza automatico

Aspiratore per piano cottura


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

Piani cottura

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

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

Tab. 5.5 Spegnimento di sicurezza automatico per livelli di potenza

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

Tab. 5.6 Spegnimento di sicurezza automatico per i livelli di mantenimento calore

5.6.5 Protezione da surriscaldamento

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

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

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

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

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

6 Connect

6.1 Installare app

L'applicazione BORA JOY è disponibile gratuitamente su Google Play Store™ o Apple App Store®.

- ▶ Installare l'applicazione BORA JOY sullo smartphone.



6.2 Account

Può essere sempre collegato sempre solo uno smartphone tramite l'app BORA JOY con l'apparecchio.

L'apparecchio può essere accoppiato solo con un account BORA JOY. Se l'apparecchio dovesse essere collegato con più smartphone su tutti gli smartphone deve essere utilizzata l'app BORA JOY con lo stesso account BORA JOY.

Il collegamento tra apparecchio e account non può essere resettato dal cliente. Se si dovesse creare un collegamento con un nuovo account BORA JOY, contattare il Team di assistenza BORA.


6.3 Pairing

- ▶ Attivare Connectivity nel menu cliente (Menu cliente).
- Il pulsante Connect  deve essere oscurato.
- ▶ Aprire l'applicazione BORA JOY sullo smartphone.
- ▶ Selezionare l'apparecchio BORA desiderato e avviare la connessione.
- Il pulsante Connect è visualizzato intermittente.
- ▶ Toccare il pulsante Connect  per confermare la connessione.

- Il pulsante Connect si illumina al 100%.
- Se la connessione viene interrotta, il pulsante Connect si spegne di nuovo.

6.4 App BORA JOY

Alcune impostazioni e programmi possono essere selezionati, personalizzati e avviati utilizzando l'app BORA JOY.

- ▶ Eseguite le impostazioni nell'app. Seguire le istruzioni dell'app.
- ▶ Selezionare "Trasferire le impostazioni".
- Il pulsante Assist si accende a intermittenza sul pannello di comando.
- ▶ Toccare il pulsante Assist  per confermare le impostazioni.
- Le impostazioni vengono trasferite.

7 BORA Assist

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

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

7.1 Stoviglie

Le funzioni BORA Assist si possono utilizzare soltanto con le apposite stoviglie BORA:

www.bora.com/cookware-recommendations


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

7.2 BORA Assist

Sono disponibili 2 funzioni Assist sul dispositivo:

- Fry - frittura a temperatura precisa
- Coffee - Preparare il caffè nella moka






7.2.1 Impostare gli Assist tramite l'app BORA JOY

- ▶ Selezionare gli Assist desiderati nell'applicazione BORA JOY.
- ▶ Selezionare "Trasferire selezione".
- ▶ Toccare il pulsante Assist  per confermare il trasferimento.

7.3 Attivare BORA Assist



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

- Nella zona di cottura desiderata non può essere visualizzato il calore residuo.

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

7.3.1 Regolazione del programma di cottura





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

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

7.3.2 Fry - frittura a temperatura precisa

 La funzione è disponibile solo sulle due zone cottura a destra.

Con Assist Fry è possibile impostare temperature di frittura in passaggi da 20°C tra 120 °C e 220 °C. La funzione è progettata su padelle idonee per Assist.



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

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

Tab. 7.1 Consigli di temperatura (i dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi)

7.3.3 Coffee – Preparare il caffè nella moka

Con Assist Coffee puoi preparare il caffè nella moka.

-  La funzione caffè si trova nelle due zone cottura di sinistra.
-  La moka dev'essere adatta ai piani di cottura a induzione.




Preparazione

- ▶ Definisci la quantità di acqua necessaria per la tua moka.
- ▶ Riempi la moka secondo le indicazioni di preparazione e collocala sulla zona cottura adatta.

Zona cottura	Livello di riempimento dell'acqua preimpostato
Zona cottura anteriore sinistra (Ø 95 mm)	210 ml
Zona cottura posteriore sinistra (Ø 140 mm)	280 ml

Tab. 7.2 Livelli di riempimento dell'acqua preimpostati

Imposta Assist e inizia

- ▶ Seleziona Assist Coffee.
- ▶ Inserisci la quantità di acqua definita. Tramite lo slider: ± 100 ml tramite il pulsante  e : ± 10 ml
- L'ultima quantità di acqua impostata viene salvata automaticamente per ogni zona cottura.
- ▶ Tocca il pulsante Assist  per avviare Assist.
- Sul display multifunzionale viene visualizzato il tempo rimanente.
- L'Assist si disattiva dopo che il caffè è pronto.

Trucchi e consigli

Se il caffè viene preparato troppo velocemente:

- L'acqua utilizzata è troppo poca.
- L'acqua utilizzata è troppa.
- La macinatura della polvere di caffè è troppo grossa (il caffè può risultare annacquato).
- L'acqua utilizzata è troppo calda. Se non c'è acqua più fresca, basta ridurre appena il livello di riempimento dell'acqua impostato.
- Il filtro non è riempito completamente con la polvere di caffè.





Il caffè non passa completamente:

- L'acqua utilizzata è troppa.
- L'acqua utilizzata è troppo poca.
- La macinatura della polvere di caffè è troppo fine (il caffè può risultare annacquato).
- La moka non è stata avvitata bene.
- Si è utilizzata troppa polvere di caffè, la polvere è stata pressata.

i Il tempo può variare leggermente tra le due zone di cottura.


7.3.4 Regolazione del timer zone cottura

I timer zone cottura possono essere regolati manualmente.

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


7.4 Avviare i BORA Assist tramite l'app BORA JOY

Gli Assist che non sono stati salvati sull'apparecchio possono essere avviati solo tramite l'applicazione BORA JOY.

- ▶ Selezionare l'Assist nell'app BORA JOY.
- ▶ Selezionare "Avviare programma" nell'app BORA JOY.
- ▶ Toccare il pulsante Assist  per confermare il programma speciale.

7.5 Interruzione e annullamento del BORA Assist

Gli Assist possono sempre essere interrotti e annullati.


- ▶ Tocco sul display zona cottura con Assist attivo.
 - ▶ Premere a lungo sul pulsante Assist .
- oppure
- ▶ Premere a lungo sul display zona cottura.

7.6 Sequenza di un Assist BORA

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

7.6.1 Aumentare il tempo

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

- ▶ Tocco sul display della zona di cottura in cui la funzione Assist è terminata.
- Sul display multifunzionale viene suggerito il timer zone cottura per 1 minuto.
- Il timer zone cottura può essere regolato manualmente.
- ▶ Toccare il pulsante Assist .
- L'Assist viene prolungato.

8 Menu cliente

Nel menu cliente possono essere impostate determinate funzioni.

Richiamare il menu cliente

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


- ▶ Premere a lungo il display multifunzione.

Navigazione menu cliente

Navigare alla voce di menu successiva:

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

Terminare il menu cliente

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



Panoramica menu cliente

Voce di menu/Definizione/Selezione	Impostazione di fabbrica
Con Connectivity	Off
1 Volume dei segnali acustici (0 - 9)	0
2 Protezione bambini (On/Off)	Off
3 Visualizzare lo stato del filtro (resettare la spia di manutenzione del filtro)	
4 Durata della funzione di spegnimento automatico ritardato (40, 30, 20 min)	30 min
5 Velocità di reazione delle aree tattili (1 lenta, 2 media, 3 veloce)	2
6 Test LED	
7 Riconoscimento pentola permanente	Off
8 Versione di software/hardware	
9 Spegnimento di sicurezza automatico (1 lungo, 2 medio, 3 breve)	2
0 Ripristinare le impostazioni di fabbrica	

Tab. 8.1 Panoramica menu cliente

8.1 Voce menu Con: Connectivity

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

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

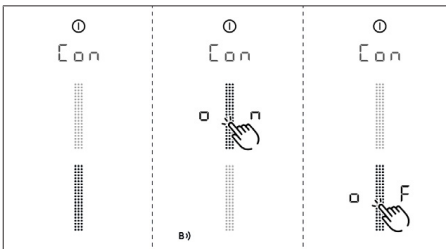


Fig. 8.1 Voce menu Con: Connectivity

8.2 Voce di menu 1: volume dei segnali acustici

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

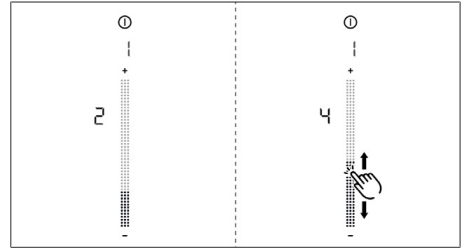


Fig. 8.2 Voce di menu 1: volume dei segnali acustici

8.2.1 Concetto acustico



Il sistema distingue tra diversi segnali acustici:

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

Tab. 8.2 Concetto acustico

8.3 Voce di menu 2: Protezione bambini

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

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

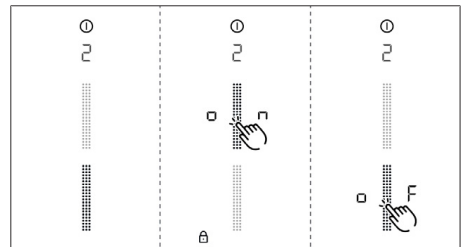


Fig. 8.3 Voce di menu 2: Protezione bambini

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

► Premere a lungo su F.

- Lo stato del filtro viene resettato al 100%.
- La spia di manutenzione del filtro F non viene più visualizzata all'accensione.

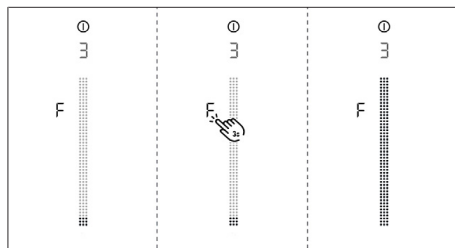


Fig. 8.4 Voce di menu 3: Ripristinare lo stato del filtro e la spia di manutenzione del filtro

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

Possono essere selezionati 3 tempi:

40 minuti / 30 minuti / 20 minuti

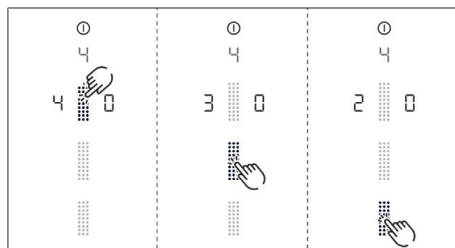


Fig. 8.5 Voce di menu 4: Selezionare la durata della funzione di spegnimento automatico ritardato

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

► Selezionare la velocità di reazione desiderata.

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

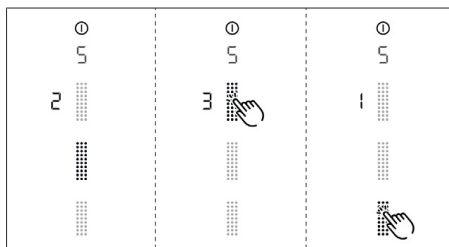


Fig. 8.6 Voce di menu 5: Velocità di reazione

8.7 Voce di menu 6: Test LED

► Tocco sulla parte dello slider []

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

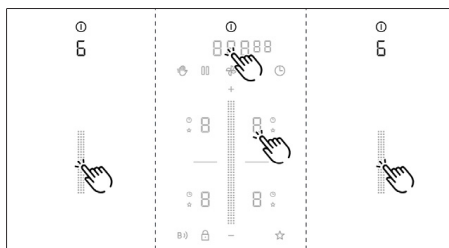




Fig. 8.7 Voce di menu 6: Test LED

Terminare test LED:

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

8.8 Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente

Attivare o disattivare il riconoscimento pentola permanente.

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

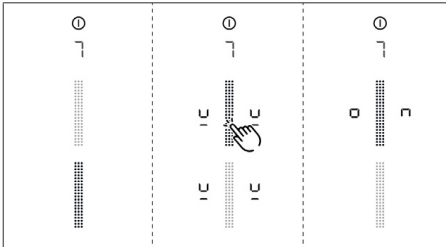


Fig. 8.8 Voce di menu 7: Riconoscimento pentola permanente

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

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

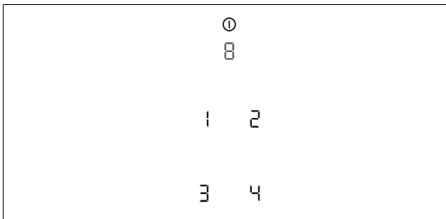


Fig. 8.9 Voce di menu 8: Versione di software/hardware

8.10 Voce di menu 9: spegnimento di sicurezza automatico

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

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

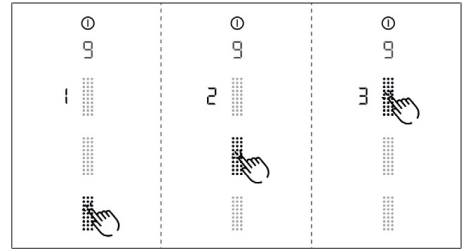




Fig. 8.10 Voce di menu 9: Spegnimento di sicurezza automatico

8.11 Voce di menu 0: ripristinare le impostazioni di fabbrica

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

Ripristinare le impostazioni di fabbrica (Reset)


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

9 Pulizia e cura

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

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

Tab. 9.1 Cicli di pulizia

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

9.1 Detergenti

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

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

9.2 Cura

- ▶ Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.
- ▶ Non spingere o tirare le stoviglie sul piano cottura.

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

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

I punti lucidi si formano a causa dell'abrasione dovuta all'uso di materiali per stoviglie morbidi o a causa di detergenti inadeguati. Sollevare sempre (non trascinare) le stoviglie per evitare graffi e abrasioni sulla superficie dell'apparecchio. Sono molto difficili da eliminare.

9.3 Pulizia del piano cottura

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

Pulizia regolare

- ▶ Rimuovere tutto lo sporco grossolano e i resti di alimenti dal piano cottura con un raschietto per vetroceramica.
- ▶ Applicare il detergente sul piano cottura freddo.
- ▶ Distribuire il detergente con carta da cucina o un panno pulito.
- ▶ Passare sul piano cottura con un panno bagnato.
- ▶ Asciugare il piano cottura con un panno pulito.

Sporco intenso

- ▶ Eliminare lo sporco ostinato e le macchie (macchie di calcare, macchie bianco-grigiastre lucide) con detergenti quando il piano cottura è ancora caldo.
- ▶ Ammorbidire gli alimenti traboccati con un panno bagnato.
- ▶ Rimuovere residui di sporco con il raschietto per vetroceramica.

Pulizia superficiale durante il funzionamento

- ▶ Rimuovere sempre immediatamente granelli, briciole o simili per evitare di graffiare la superficie.
- ▶ rimuovere immediatamente residui fusi appiccicosi di plastica, pellicola di alluminio, zucchero ovvero alimenti contenenti zucchero con un raschietto per vetroceramica dalla zona cottura calda per evitare che si attacchino permanentemente.

9.4 Pulire l'aspiratore per piano cottura

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

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

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

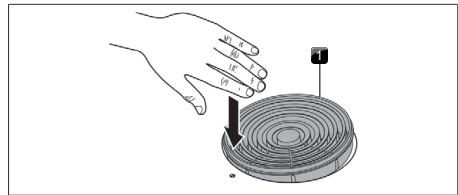


Fig. 9.1 Rimuovere la bocchetta d'entrata

[1] Bocchetta d'entrata

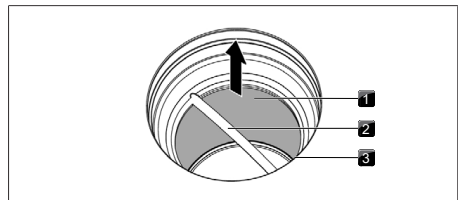


Fig. 9.2 Smontare il filtro per i grassi in acciaio inox

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

[3] Apertura di immissione aria

Lavaggio a mano

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

Lavaggio in lavastoviglie

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

i Il filtro per i grassi in acciaio inox deve essere sostituito se non può più essere pulito completamente. (v. "13 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio").

i Inserire nel dispositivo solo componenti asciutti e puliti.

9.4.2 Rimuovere i fluidi nell'apparecchio

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

Procedere nel seguente modo:

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

9.5 Pulizia alloggiamento condotta aria

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

Aprire l'alloggiamento condotta aria

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

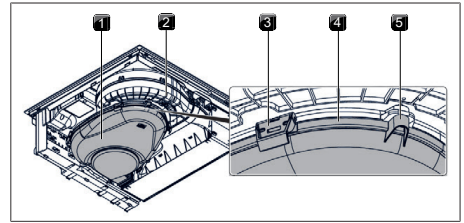


Fig. 9.3 Alloggiamento condotta aria

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

Chiudere l'alloggiamento condotta aria

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

9.6 Sostituzione filtro antiodori

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

Rimuovere il filtro antiodori

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

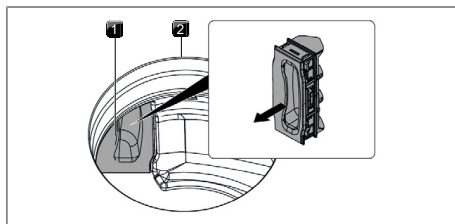


Fig. 9.4 Rimuovere la valvola di sostituzione del filtro

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

- Prendere il filtro antiodori per la cinghia di presa e tirarlo il più possibile fuori.

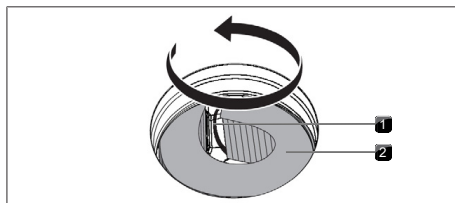


Fig. 9.5 Ruotare il filtro antiodori dalla cassetta del filtro

[1] Cinghia di presa [2] Filtro antiodori

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

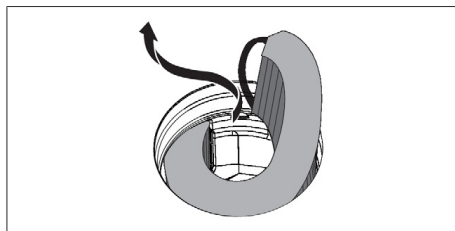


Fig. 9.6 Rimuovere il filtro antiodori dall'apertura di immissione aria

Inserire il filtro antiodori

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

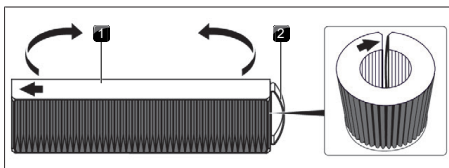


Fig. 9.7 Filtro antiodori

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

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

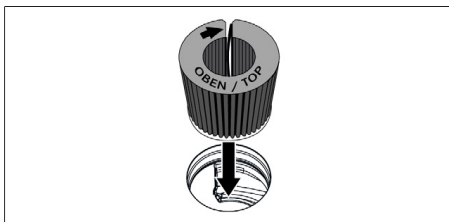


Fig. 9.8 Inserire il filtro antiodori nell'apertura di aspirazione

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

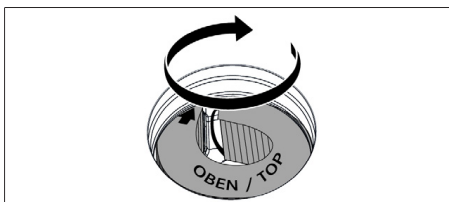


Fig. 9.9 Posizionare il filtro antiodori nella posizione finale

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

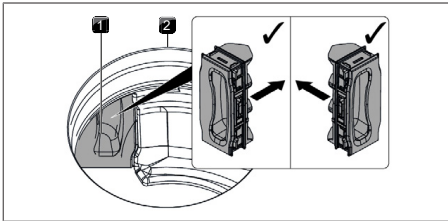


Fig. 9.10 Inserire la valvola di sostituzione del filtro







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

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

10 Risoluzione dei guasti

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

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

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
L'apparecchio non si accende	Il fusibile o l'interruttore automatico è difettoso	Sostituire il fusibile Accendere nuovamente gli interruttori automatici
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano a più riprese	BORA Contattare il servizio di assistenza.
	Alimentazione elettrica interrotta	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista
Sviluppo di odori durante il funzionamento di un apparecchio nuovo	fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica	Gli odori smettono di formarsi dopo alcune ore di utilizzo
un display zona cottura mostra 	non è presente alcuna stoviglia di cottura o le stoviglie presenti non sono idonee	utilizzare stoviglie di cottura idonee delle dimensioni adatte (v. "Descrizione apparecchio")
Il pulsante di blocco si illumina 	Protezione bambini attivata	Disattivare protezione bambini
Zona cottura/piano cottura si spegne automaticamente	è stata superata la durata massima di funzionamento per una zona cottura	Rimettere in funzione la zona cottura
interruzione prematura del livello power	È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento	v. "5.6.5 Protezione da surriscaldamento"
La ventola di raffreddamento del piano cottura continua a funzionare dopo lo spegnimento	La valvola di raffreddamento continua a funzionare fino a quando il piano cottura non si sarà raffreddato	Attendere fino allo spegnimento automatico della ventola di raffreddamento
capacità di aspirazione dell'aspiratore per piano cottura deteriorata	Filtro per i grassi fortemente sporco	Pulire o sostituire il filtro per i grassi
	Filtro al carbone attivo fortemente sporco (solo per funzionamento filtrante)	Sostituire il filtro al carbone attivo
	Oggetto nell'alloggiamento condotta aria (ad es. panno di pulizia)	Rimuovere l'oggetto
Compare  .	Impiego di un contatto di prossimità per finestre separatore di fase	Aprire la finestra
	Ventilatore guasto o si è allentato un raccordo della canalina	BORA Contattare il servizio di assistenza.
 viene visualizzato.	È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento	v. "5.6.5 Protezione da surriscaldamento"
 viene visualizzato	Oggetto sul pannello di comando	Rimuovere l'oggetto dal pannello di comando
	Pannello di comando sporco	Pulire il pannello di comando
 viene visualizzato (solo funzionamento filtrante)	Raggiunta durata utile del filtro al carbone attivo	inserimento del nuovo filtro al carbone attivo (v. "9.6 Sostituzione filtro antiodori").

Tab. 10.1 Risoluzione dei guasti

Guasti ed errori senza descrizione:

- Spegnerne l'apparecchio.
- Contattare il team di Team di assistenza BORA (v. v. "13 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio") indicando il codice di errore visualizzato e il tipo di apparecchio.

11 Montaggio

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

11.1 Indicazioni generali di montaggio

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

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

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

creare una depressione. i gas tossici vengono nuovamente aspirati dal camino o dalla canna fumaria negli altri locali.

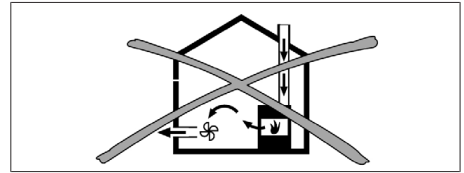


Fig. 11.1 Montaggio scarico aria – non consentito

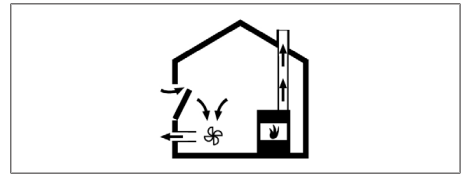


Fig. 11.2 Montaggio scarico aria – corretto

► In caso di funzionamento contemporaneo dell'aspiratore per piano cottura nel locale di installazione, accertarsi che...

- ...la depressione non sia superiore a 4 Pa;
- ...venga sempre utilizzato un dispositivo tecnico di sicurezza (per es. contatto di prossimità per finestre, pressostato per depressione) che garantisca un apporto sufficiente di aria fresca;
- ...l'aria di scarico non venga convogliata in un camino utilizzato per i gas di scarico di apparecchi alimentati a gas o altri combustibili;
- ...il montaggio sia verificato e approvato da un tecnico autorizzato (per es. spazzacamino).

i Se l'aspiratore per piano cottura viene utilizzato esclusivamente nel sistema filtrante, è possibile l'uso contemporaneo con un sistema di combustione senza ulteriori dispositivi tecnici di sicurezza.

11.2 Materiale in dotazione

Materiale in dotazione	Quantità
Piano cottura con aspiratore per piano cottura integrato	1
Bocchetta d'entrata	1
Filtro per i grassi in acciaio inox	1
Istruzioni per l'uso e il montaggio	1
Nastro a tenuta	1
Set di piastre di compensazione dell'altezza	1

Materiale in dotazione	Quantità
Sacchetto con diversi elementi minuteria per il montaggio	1
Materiale in dotazione aggiuntivo PURSU2, PURSU2R	
Filtro antiodori (filtro al carbone attivo)	1
Maschera per intaglio parete posteriore	1

Tab. 11.1 Materiale in dotazione

Controllare il materiale in dotazione

- ▶ Controllare l'integrità e la completezza del materiale in dotazione.
- ▶ Informare tempestivamente l' Team di assistenza BORAsè parti della dotazione mancano o sono danneggiate.
- ▶ Non montare pezzi danneggiati.
- ▶ Smaltire correttamente l'imballaggio di trasporto (v. "12 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento").

11.3 Utensileria e mezzi ausiliari

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

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

11.4 Istruzioni di montaggio

11.4.1 Distanze di montaggio

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

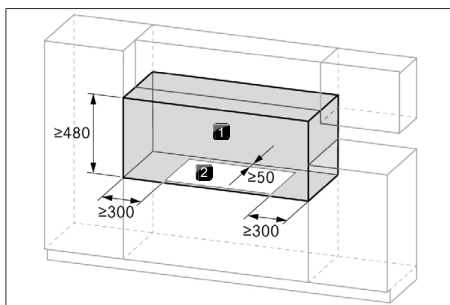


Fig. 11.3 Spazio libero necessario

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

11.4.2 Dimensioni minime mobile

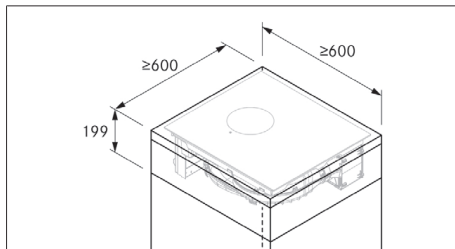


Fig. 11.4 Dimensioni minime mobili S Pure

11.4.3 Costruito sopra un forno (solo apparecchi aspiranti)

i L'installazione può essere effettuata sopra un forno alto 45 e 60 cm. L'installazione sopra un forno a vapore BORA X BO non è consentita.

- ▶ Rispettare la distanza minima di 15 mm tra il forno e il piano cottura.
- ▶ Osservare le specifiche relative alla profondità del piano di lavoro.

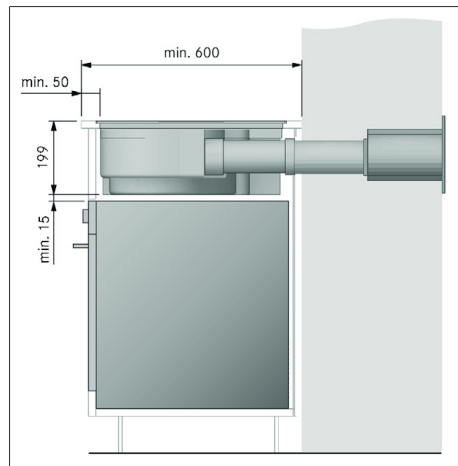


Fig. 11.5 PURSA2/R sopra il forno con la condotta dell'aria dritta verso la parte posteriore in un passante muro

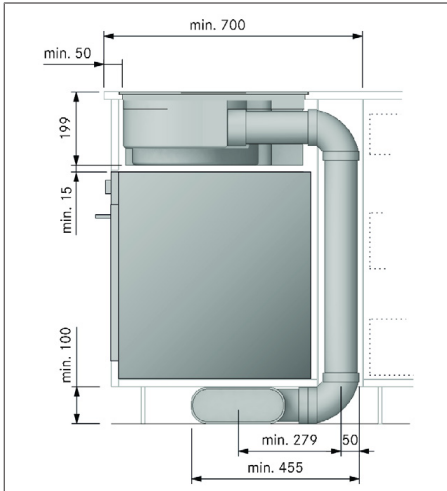


Fig. 11.6 PURSA2/R sopra il forno con la canalizzazione nell'area di base

i È possibile utilizzare una soluzione di ricircolo dell'aria in combinazione con la scatola di purificazione aria flessibile BORA (ULBF) nell'area di base. Osservare l'apertura del riflusso $\geq 500 \text{ cm}^2$.

11.5 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.

11.5.1 Dimensioni intaglio

Montaggio in battuta

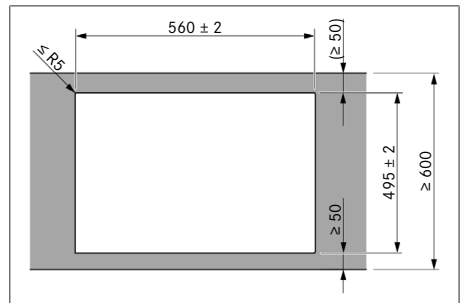


Fig. 11.7 Dimensioni intaglio per montaggio in battuta

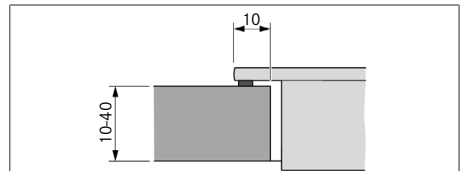


Fig. 11.8 Misura d'appoggio per montaggio in battuta

Montaggio a filo piano S Pure

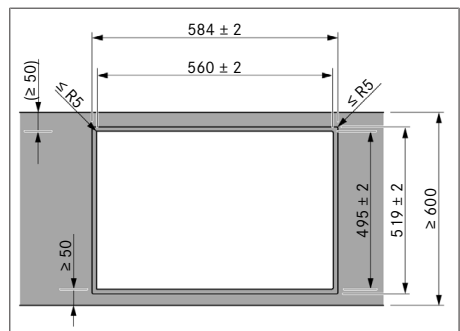


Fig. 11.9 Dimensioni intaglio per montaggio a filo piano

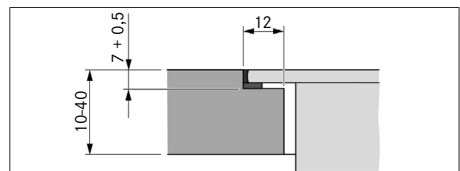


Fig. 11.10 Dimensioni dell'incassatura per montaggio a filo piano

11.6 Preparare i mobili della cucina variante aspirante

- i** Nell'esecuzione della condotta di scarico dell'aria devono essere rispettate le leggi e le norme regionali.
- i** Deve essere garantito l'approvvigionamento sufficiente di aria.
- i** L'aria di scarico deve essere condotta verso l'esterno in opportuni canali di scarico.
- i** La sezione minima dei canali di scarico deve misurare 176 mm^2 corrispondente ad un tubo tondo di 150 mm di diametro o al sistema di canali BORA Ecotube.
- i** Di regola è possibile realizzare con il ventilatore integrato un percorso di canali fino a 6 metri con 6 archi da 90° oppure 8 metri con 4 archi da 90° o 10 metri con 2 archi da 90° .
- i** Non compatibile con BORA ventilatori Universal.
- i** Le avvertenze sulla progettazione per l'installazione dei canali di scarico sono disponibili nel manuale di progettazione BORA.

11.6.1 Personalizzare i mobili della cucina

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

Adattare la parete posteriore del mobile

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

11.6.2 Dimensioni di montaggio

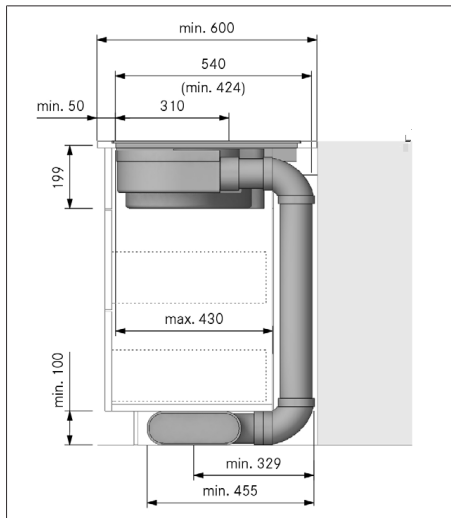


Fig. 11.11 Dimensioni di montaggio con sistema aspirante, profondità piano di lavoro 600 mm

11.7 Preparare i mobili della cucina variante filtrante

11.7.1 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.

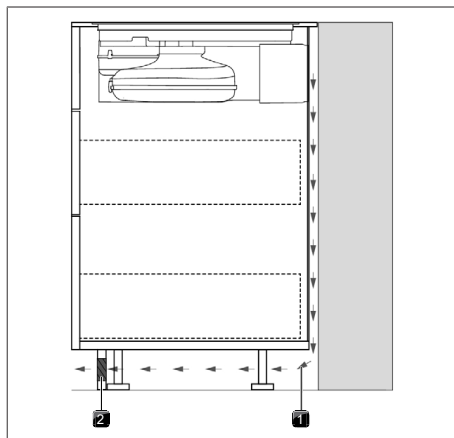


Fig. 11.12 Apertura di sfogo nell'area dello zoccolo

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

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

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

A: Mobile da incasso con parete posteriore passante

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

Ciò significa per il montaggio:

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

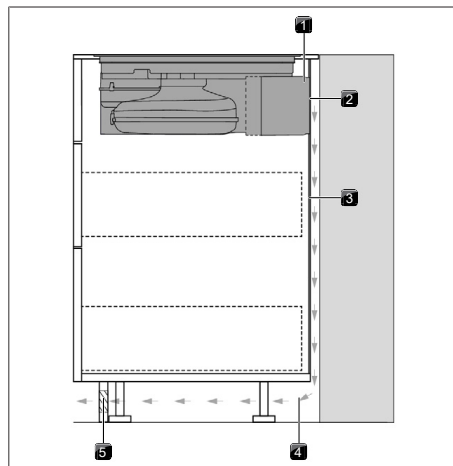


Fig. 11.13 Variante di montaggio con parete posteriore passante

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

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.

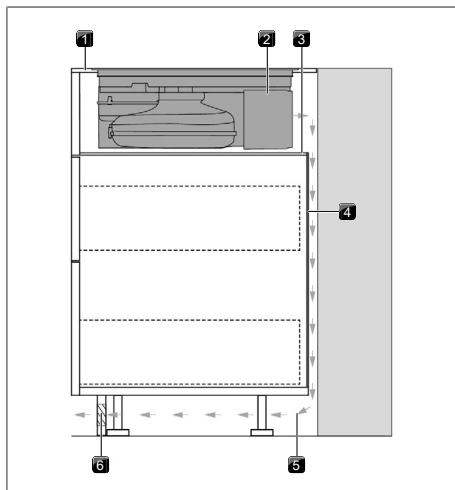


Fig. 11.14 Variante di montaggio con piano intermedio

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

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

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

Adattare la parete posteriore del mobile

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

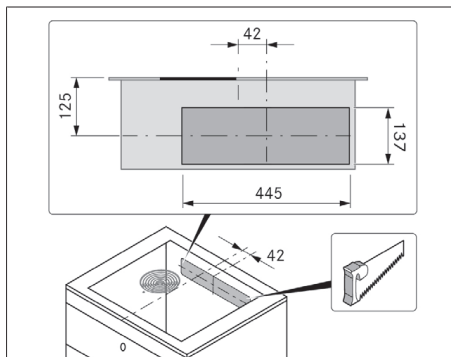


Fig. 11.15 Sezione parete posteriore

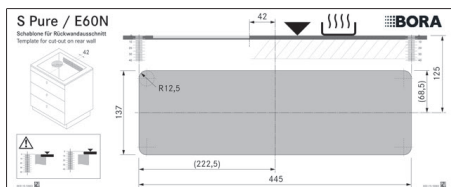


Fig. 11.16 Maschera per intaglio parete posteriore

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

11.7.4 Dimensioni di montaggio variante di montaggio A

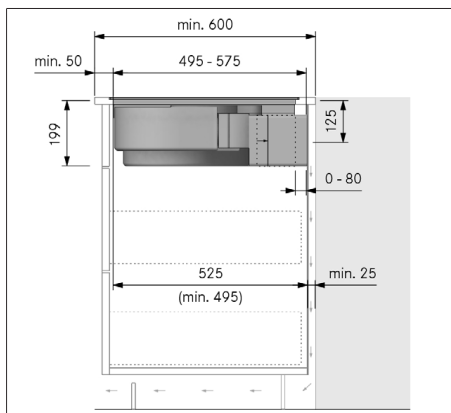


Fig. 11.17 Dimensioni di montaggio con sistema filtrante, variante di montaggio A

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

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

Adattare la parete posteriore del mobile

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

11.7.6 Dimensioni di montaggio variante di montaggio B

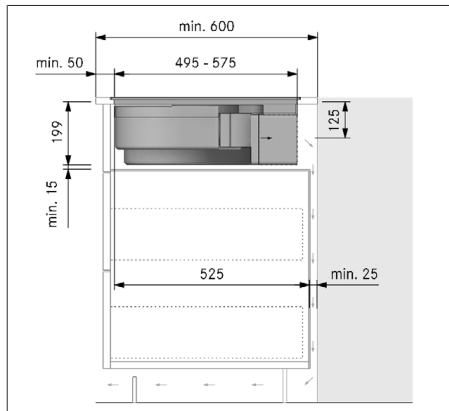


Fig. 11.18 Dimensioni di montaggio con sistema filtrante variante di montaggio B, profondità piano di lavoro 600 mm

11.8 Preparare l'apparecchio

Applicare il nastro a tenuta

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

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

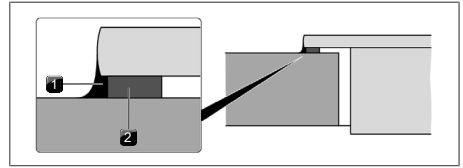


Fig. 11.19 Nastro a tenuta per montaggio in battuta

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

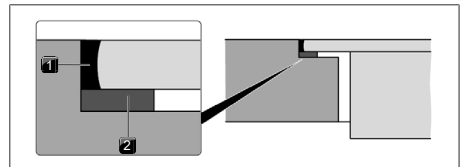


Fig. 11.20 Nastro a tenuta per montaggio a filo piano

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

11.9 Montaggio dei piani cottura

11.9.1 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.

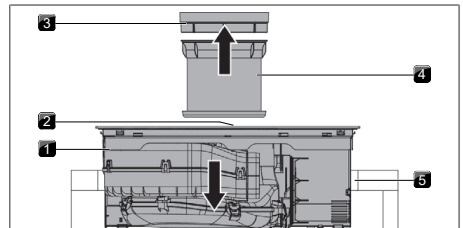


Fig. 11.21 Inserire il piano cottura

- [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

- ▶ Nella fase di allineamento fare in modo che i morsetti fissino stabilmente il piano cottura nel piano di lavoro.

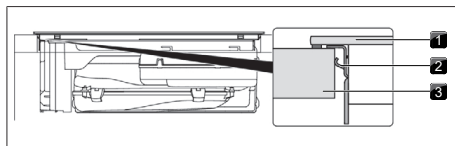


Fig. 11.22 Fissare il piano cottura nel centro

- [1] Piano cottura [2] Morsetti di fissaggio
[3] 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)

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

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

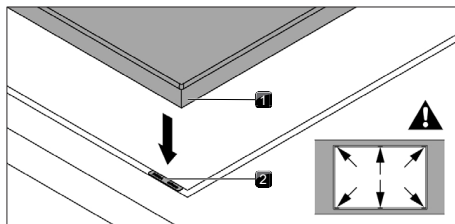


Fig. 11.23 Posizionamento dei pannelli di compensazione altezza

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

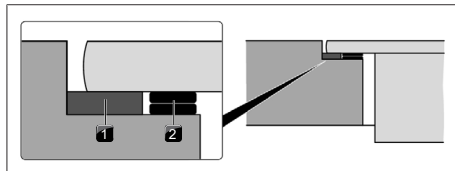


Fig. 11.24 Pannelli di compensazione altezza

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

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

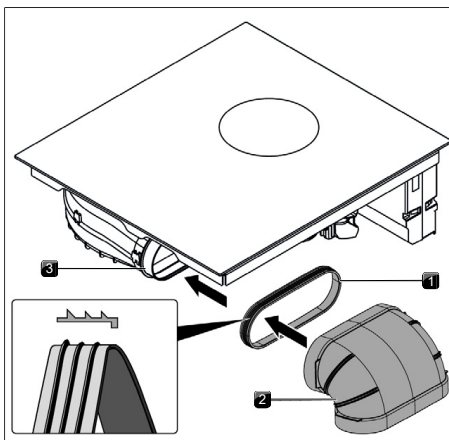


Fig. 11.25 Connessione al sistema di canali

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

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

- ▶ 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.

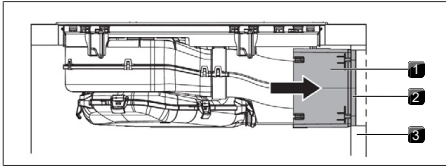


Fig. 11.26 Connessione parete posteriore

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

11.9.4 Inserimento del filtro al carbone attivo

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

11.10 Eseguire il collegamento alla rete elettrica

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

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

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

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

- ▶ Aprire le cinque chiusure del sistema di aspirazione.

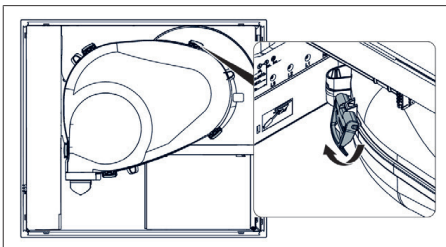


Fig. 11.27 Chiusure del sistema di aspirazione

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

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

Tab. 11.2 Fusibile e sezione minima

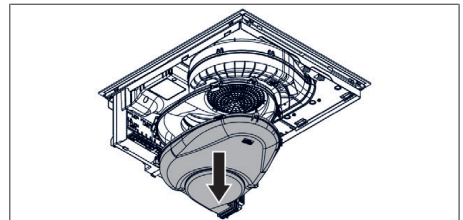


Fig. 11.28 Smontare la parte inferiore del sistema di aspirazione

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

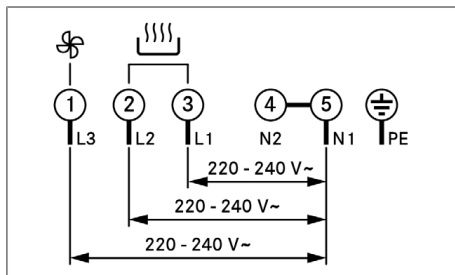


Fig. 11.29 Schema di collegamento connessione a trifase

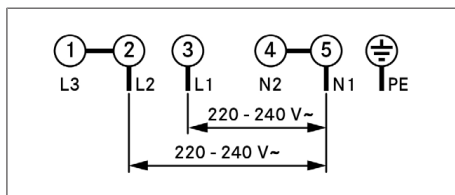


Fig. 11.30 Schema di collegamento connessione bifase

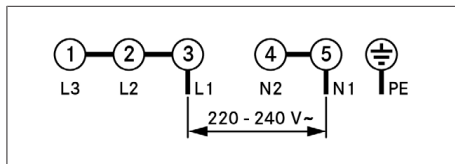


Fig. 11.31 Schema di collegamento connessione monofase

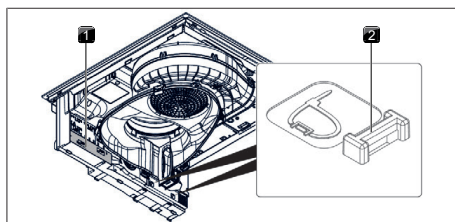


Fig. 11.32 Collegamenti elettrici del piano cottura

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

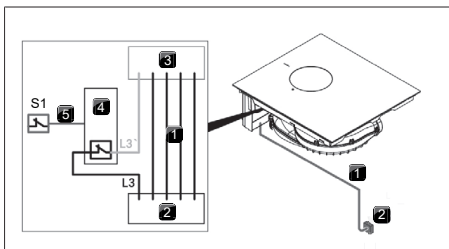


Fig. 11.33 Schema di collegamento con contatti di commutazione esterni

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

11.11 Prima messa in funzione

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

11.11.1 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	3
D Modalità demo	Off

Tab. 11.3 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.

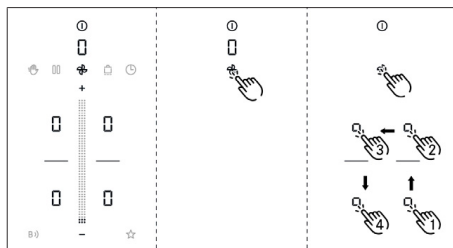





Fig. 11.34 Richiamare display Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

11.11.2 Voce di menu B: Configurazione del sistema di aspirazione

Sono disponibili due modalità operative:

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

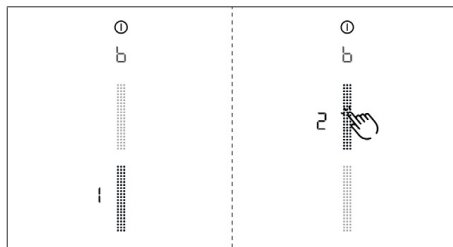


Fig. 11.35 Display voce di menu B: Configurare il sistema di aspirazione


11.11.3 Voce di menu C: Gestione power


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


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

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

Tab. 11.4 Gestione power

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

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

 La sezione trasversale minima del cavo di collegamento alla rete nonostante la limitazione di potenza non può essere ridotta (vedere tabella "Fusibile e sezione minima").

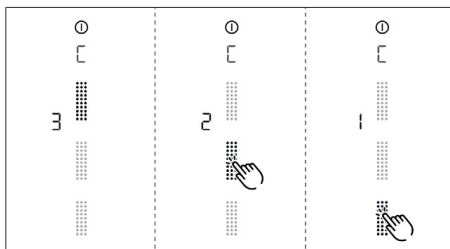





Fig. 11.36 Display voce di menu C: Gestione power

11.11. Voce di menu D: Modalità demo 4

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.

- Comparare .
- ▶ Confermare e salvare l'impostazione passando alla voce di menu successiva (tocco sul display multifunzionale/ Display .

i Nella modalità demo è disattivato il Riconoscimento pentola.

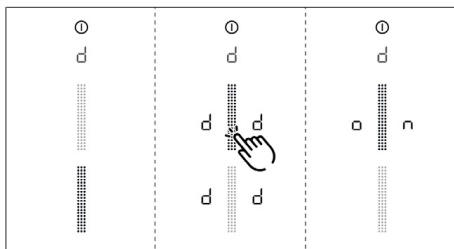


Fig. 11.37 Display voce di menu D: Modalità demo

Terminare Menu rivenditori/ Menu servizio assistenza

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

- ▶ Premere a lungo il display multifunzione.

11.11. Controllo delle funzionalità

5

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

11.12 Sigillare l'apparecchio

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

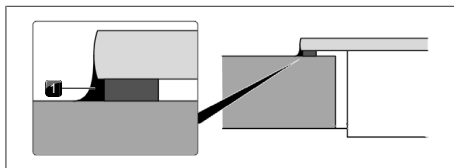


Fig. 11.38 Pasta sigillante al silicone per montaggio in battuta

[1] Pasta in silicone

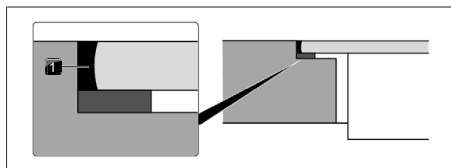


Fig. 11.39 Pasta sigillante al silicone per montaggio a filo piano

[1] Pasta in silicone

11.13 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:

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

12 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

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

12.1 Messa fuori esercizio

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

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

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

12.2 Smontaggio

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

- ▶ Rimuovere le fughe di silicone.

- ▶ Scollegare l'apparecchio dal canale di aspirazione.
- ▶ 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".

12.3 Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

12.3.1 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.

12.3.2 Smaltimento di accessori

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

12.3.3 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.

13 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio

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

13.1 Garanzia del produttore di BORA

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

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

Con la consegna del prodotto BORA al cliente finale ha inizio la garanzia del produttore della durata di 2 anni. Registrandosi su bora.com/registration la garanzia del produttore può essere estesa a 3 anni.

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

In caso di utilizzo della garanzia del produttore il vizio deve essere mostrato direttamente a BORA presentando anche lo scontrino d'acquisto. Vi è la possibilità di provare l'acquisto attraverso la registrazione al sito bora.com/registration. BORA garantisce che tutti i prodotti BORA sono esenti da difetti di materiale e di produzione. Il guasto deve essersi verificato già al momento della consegna al cliente finale. Utilizzando una prestazione di garanzia la durata non viene interrotta e il periodo non riparte nuovamente.

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

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

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

I costi risultanti non sono a carico di BORA. Per queste condizioni di garanzia si applica il diritto della Repubblica Federale Tedesca.

Siamo raggiungibili qui:

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

- Telefono: 00800 7890 0987
da lunedì a giovedì dalle 08.00 – 18.00 e il venerdì dalle 08.00 – 17.00
- Email: support@bora.com

13.1.1 Estensione della garanzia

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

13.2 Assistenza

Servizio di assistenza BORA:

vedere retro di queste istruzioni



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

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

Entrambe le informazioni si trovano sulla targhetta sulla scheda di garanzia e nonché sul fondo dell'apparecchio.

13.3 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.

13.4 Accessori

Accessori	PURSA2/ PURSA2R	PURSU2/ PURSU2R
GFES - filtro antidiodori eSwap		✓
GFESP - filtro antidiodori eSwap Plus		✓
PUEF - Pure filtro per i grassi in acciaio inox	✓	✓
PUED2 - Pure bocchetta d'entrata per la seconda generazione di apparecchi compatti neri	✓	✓
PUXED2 - X Pure bocchetta d'entrata per X Pure e X Pure Rough	✓	✓
USL515 - listelli laterali per piano cottura con profondità di 515 mm	✓	✓
USL515AB - listelli laterali per piano cottura con profondità di 515 mm All Black	✓	✓
KFR580AB - cornice per piano cottura larghezza 580 mm	✓	✓
KWGPFI - bisticchiera per induzione "FULL"	✓	✓
PULB - Pure scatola di purificazione aria (per PURA2/PURA2R solo con filtrante da aspirante a filtrante)	✓	✓
PULBTA - Pure scatola di purificazione aria con prolunga telescopica (per PURA2/PURA2R solo per filtrante da aspirante a filtrante)	✓	✓

Tab. 13.1 Accessori S Pure

14 Schede tecniche dei prodotti

14.1 Scheda tecnica del prodotto PURSA2/PURSA2R - Aspiratore per piano cottura

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

Produttore	BORA		
Identificativo del modello	PURSA2 PURSA2R		
	Simbolo	Valore	Unità
Consumo energetico			
Consumo annuo di energia	AEC_{hood}	31,1	kWh/a
Classe di efficienza energetica	-	A+	-
Indice di efficienza energetica	EEL_{hood}	42,1	-
Portata volumetrica			
Efficienza fluidodinamica	FDE_{hood}	32,7	-
Classe di efficienza fluidodinamica	-	A	-
Flusso d'aria con velocità minima nel funzionamento normale	-	169	m ³ /h
Flusso d'aria con velocità massima nel funzionamento normale	-	523	m ³ /h
Flusso d'aria nel funzionamento a livello massimo d'intensità o di velocità (livello power)	-	578	m ³ /h
Flusso d'aria massimo	Q_{max}	592,1	m ³ /h
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza	Q_{BEP}	284,4	m ³ /h
Pressione dell'aria misurata nel punto di massima efficienza	P_{BEP}	440	Pa
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza	W_{BEP}	106,4	W
Fattore di incremento nel tempo	f	0,8	-
Illuminazione			
Efficienza luminosa	LE_{hood}	*	lx/W
Classe efficienza luminosa	-	*	-
Potenza nominale del sistema d'illuminazione	W_L	*	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura	E_{middle}	*	lx
Separazione dei grassi			
Efficienza del filtraggio dei grassi	GFE_{hood}	97,8	%
Classe per grado di separazione dei grassi	-	A	-
Emissioni di rumore aereo			
Livello di potenza sonora alla velocità minima disponibile nel funzionamento normale	L_{WA}	41	dB re 1 pW
Livello di potenza sonora alla velocità massima disponibile nel funzionamento normale	L_{WA}	66	dB re 1 pW
Livello di potenza sonora nel funzionamento a livello massimo d'intensità o di velocità (livello power)	L_{WA}	68	dB re 1 pW

Produttore		BORA	
Identificativo del modello		PURSA2 PURSA2R	
Livello di pressione sonora alla velocità minima disponibile nel funzionamento normale**	L _{PA}	28	dB re 20 µPa
Livello di pressione sonora alla velocità massima disponibile nel funzionamento normale**	L _{PA}	53	dB re 20 µPa
Livello di pressione sonora nel funzionamento a livello massimo d'intensità o di velocità (livello power)**	L _{PA}	56	dB re 20 µPa
Potenza assorbita			
Potenza assorbita in stato spento	P _o	*	W
Consumo di energia in modo standby	P _s	0,19	W

Tab. 14.1 Scheda tecnica del prodotto - Aspiratore per piano cottura

* Non riguarda il prodotto in questione.

** Indicazione facoltativa

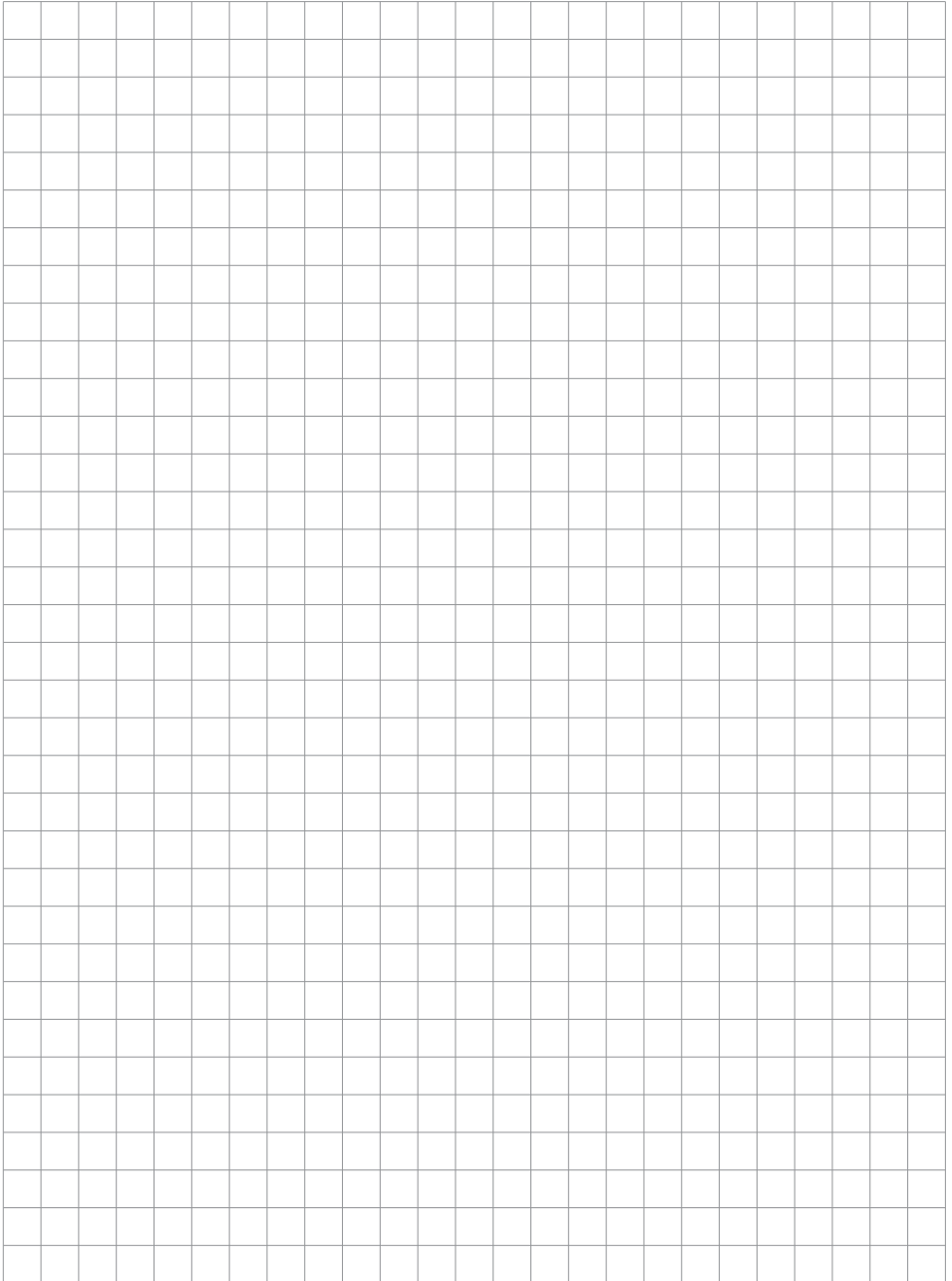
14.2 Scheda tecnica del prodotto S Pure - Piano cottura

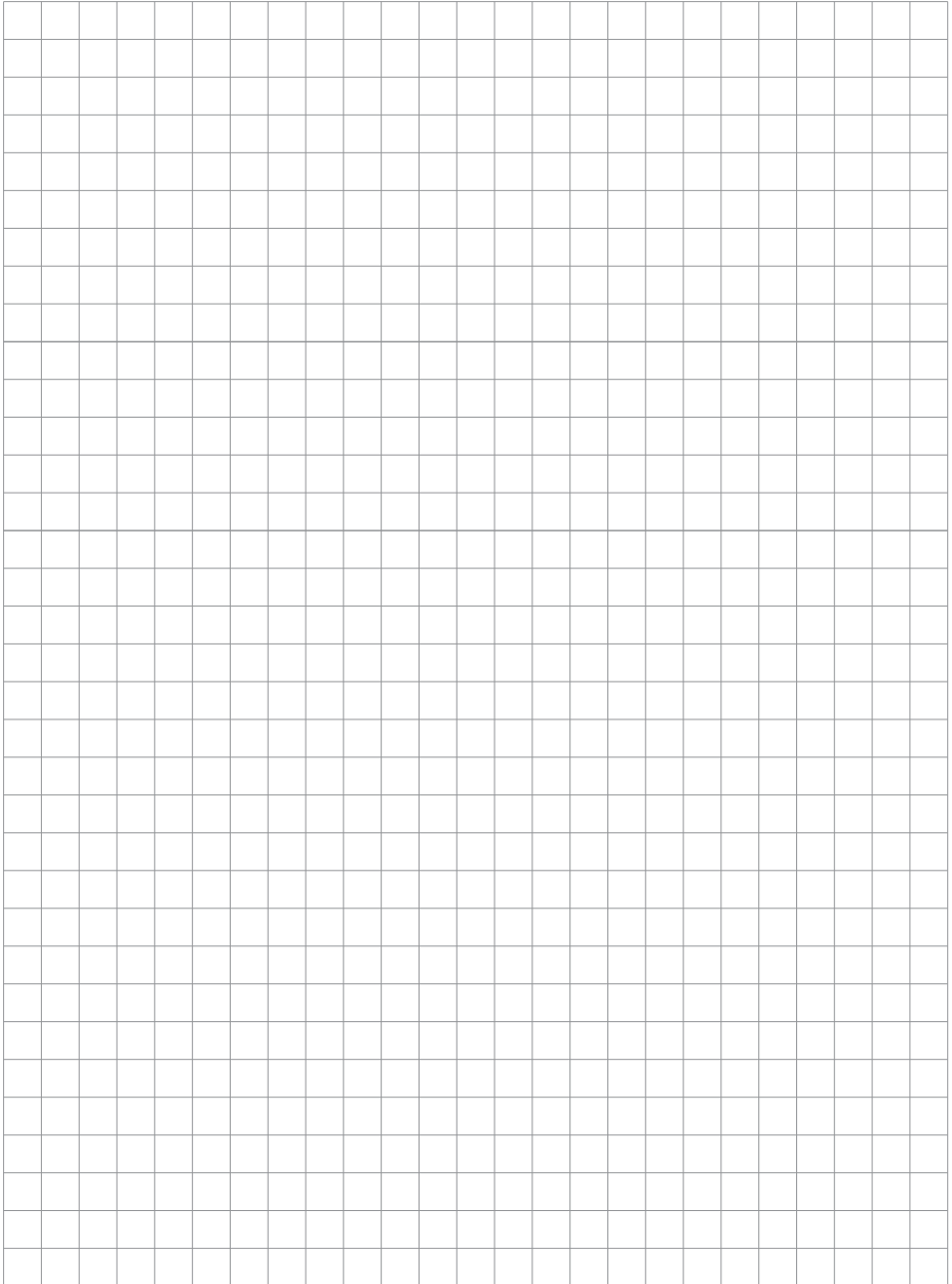
Informazioni sul prodotto secondo la direttiva (UE) n. 66/2014.

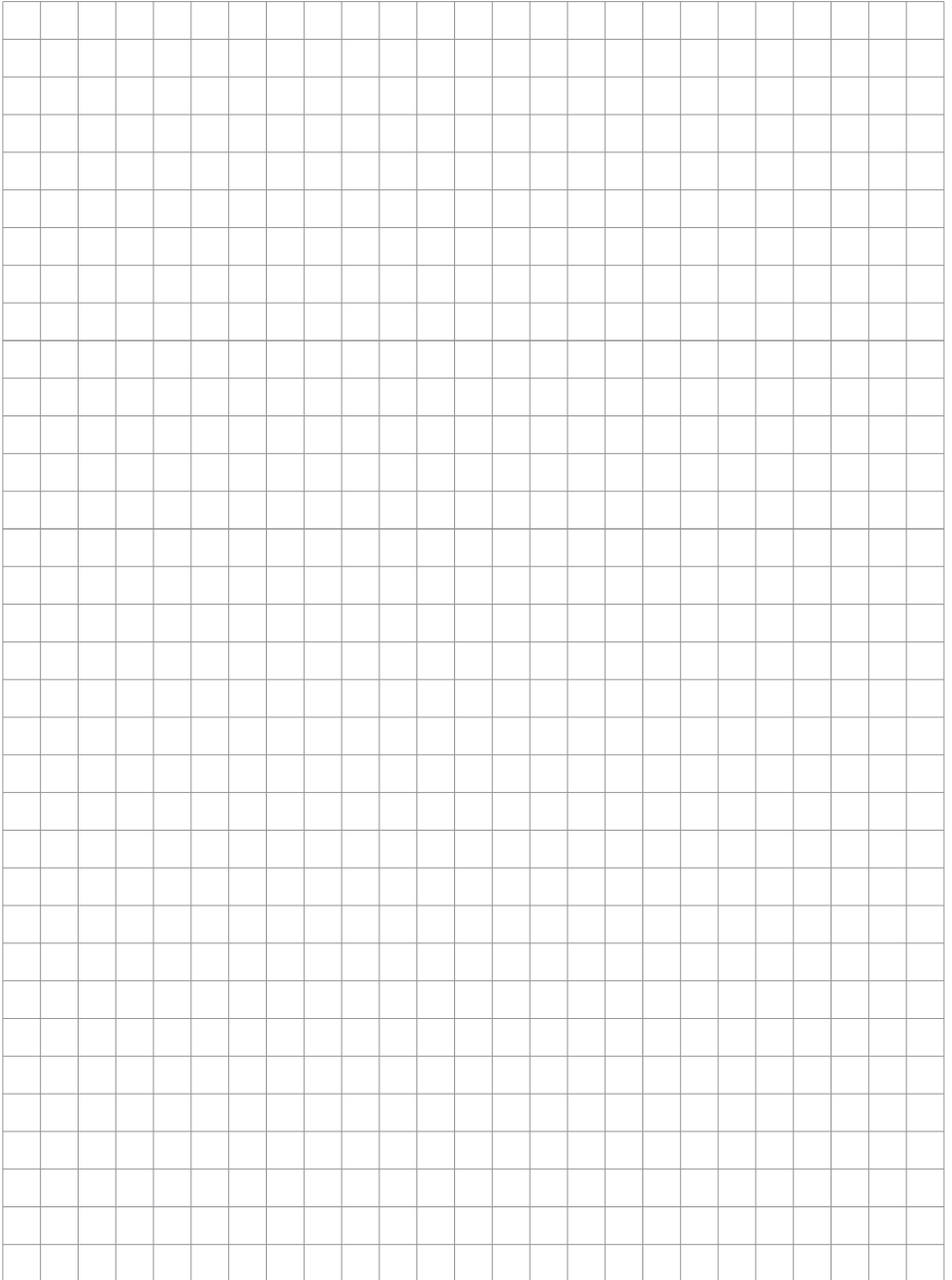
Produttore		BORA		
Identificativo del modello		PURSA2 PURSA2R PURSU2 PURSU2R		
Tipologia di piano cottura		Piano cottura in vitroceramica		
Numero delle zone di cottura/superfici di cottura		4		
Tecnologia di riscaldamento		Zone e superfici di cottura a induzione		
		Simbolo	Valore	Unità
Dimensioni della superficie utile				
Zona cottura anteriore sinistra		Ø	9,5	cm
Zona cottura posteriore sinistra		Ø	14,0	cm
Superficie di cottura anteriore destra		LxW	23,0 x 23,0	cm
Superficie di cottura posteriore destra		LxW	23,0 x 23,0	cm
Consumo energetico				
Zona cottura anteriore sinistra	EC _{electric cooking}		non utilizzabile	Wh/kg
Zona cottura posteriore sinistra	EC _{electric cooking}		177,4	Wh/kg
Superficie di cottura anteriore destra	EC _{electric cooking}		182,4	Wh/kg
Superficie di cottura posteriore destra	EC _{electric cooking}		183,1	Wh/kg
Superfici di cottura collegate a destra	EC _{electric cooking}		192,5	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura	EC _{electric hob}		183,9	Wh/kg

Tab. 14.2 Scheda tecnica del prodotto - Piano cottura

Appunti







D

BORA Lüftungstechnik GmbH

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

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

INT

BORA Holding GmbH

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

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

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

