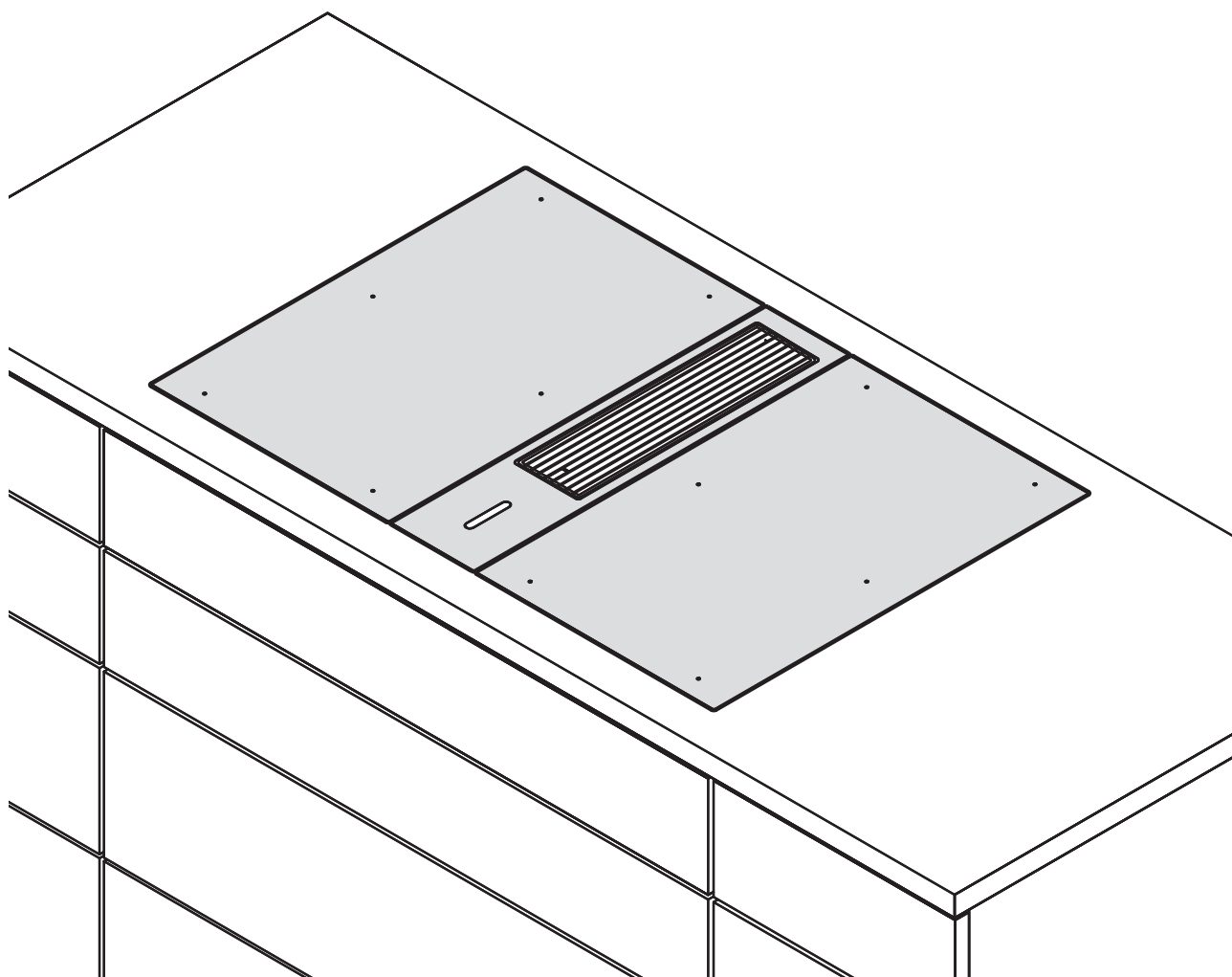


PL Instrukcja obsługi systemu BORA Classic 2.0

Wyciąg oparów i płyty grzewcze



C2XUMPL-002

Instrukcja obsługi:

Oryginał

Tłumaczenie

Producent

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria

Kontakt

T +43 (0) 5373/62250-0
mail@bora.com
www.bora.com

Udostępnianie i powielanie niniejszego dokumentu, jak również wykorzystywanie i informowanie o jego treści bez wyraźnej zgody jest niedozwolone.

Przy sporządzaniu niniejszej instrukcji obsługi i montażu pracowano z najwyższą starannością. Niemniej jednak może się zdarzyć, że późniejsze zmiany techniczne lub adaptacje oprogramowania systemowego nie zostały jeszcze uzupełnione bądź odpowiednie treści nie zostały jeszcze dostosowane. Chcielibyśmy Państwa za to przeprosić. Zaktualizowaną wersję można zamówić u zespołu serwisowego BORA. Zastrzega się błędy drukarskie i pomyłki.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Spis treści

1	Informacje ogólne	4	5.3.6	Zabezpieczenie przed dziećmi	26
1.1	Grupa docelowa	4	5.3.7	Minutnik (minutnik kuchenny)	26
1.2	Ważność	4	5.4	Obsługa wyciągu oparów	27
1.3	Obowiązujące dokumenty	4	5.4.1	Ustawianie stopnia mocy wentylatora	27
1.4	Ochrona danych	4	5.4.2	Stopień POWER wentylatora	27
1.5	Przedstawienie informacji	5	5.4.3	Automatyka wyciągu	27
2	Bezpieczeństwo	6	5.4.4	Wyłączanie wentylatora	28
2.1	Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa	6	5.4.5	Wcześniejsze zakończenie funkcji automatycznego opóźniania wyłączenia	28
2.2	Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa płyt grzewczych	7	5.5	Obsługa płyt grzewczych	28
2.3	Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa wyciągu oparów	9	5.5.1	Wybór pól grzewczych	28
2.4	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji	10	5.5.2	Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego	28
2.5	Wskazówki bezpieczeństwa – części zapasowe	10	5.5.3	Wyłączanie pola grzewczego	29
2.6	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	10	5.5.4	Funkcja automatycznego zagotowania	29
3	Oznaczenie zużycia energii	11	5.5.5	Stopień POWER	30
4	Opis urządzenia	12	5.5.6	Dołączenie dwuobwodowe w przypadku płyt grzewczych CKCH i CKCB	30
4.1	System BORA Classic 2.0	12	5.5.7	Funkcja Bridge	30
4.1.1	Pole obsługi i zasada obsługi	12	5.5.8	Nastawianie poziomu trzymania ciepła	31
4.1.2	Symbole	13	5.5.9	Timer pola grzewczego	31
4.1.3	Wyświetlacz 7-segmentowy	13	5.5.10	Funkcja pauzy	32
4.1.4	Koncepcja kolorystyczna	13	5.6	Menu	32
4.1.5	Koncepcja natężenia światła	14	5.6.1	Punkt menu 1: Głośność dźwięków	33
4.1.6	Koncepcja dźwięku	14	5.6.2	Punkt menu 2: Zabezpieczenie przed dziećmi	34
4.1.7	Funkcje systemowe	14	5.6.3	Punkt menu 3: Automatyczne sterowanie wyciągiem	34
4.2	Wyciąg oparów	14	5.6.4	Punkt menu 4: Czas trwania blokady czyszczenia (funkcja wycierania)	34
4.2.1	Opis typu	14	5.6.5	Punkt menu 5: Czas trwania funkcji automatycznego opóźniania wyłączenia	35
4.2.2	Warianty instalacji	14	5.6.6	Punkt menu 6: Kontrola wersji oprogramowania	35
4.2.3	Cechy i przegląd funkcji	15	5.6.7	Punkt menu 7: Kontrola wersji sprzętu	35
4.2.4	Budowa	15	5.6.8	Punkt menu 8: Aktualizacja (update) oprogramowania systemu	35
4.2.5	Funkcje wyciągu oparów	15	5.6.9	Punkt menu 9: Eksport danych	36
4.2.6	Interfejs USB	16	5.6.10	Punkt menu A: Wyświetlanie żywotności filtra powietrza obiegowego (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	37
4.2.7	Interfejs dla urządzeń zewnętrznych	16	5.6.11	Pozycja menu B: Wyświetlanie typu filtra, wymiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	37
4.3	Płyty grzewcze	16	6	Czyszczenie i pielęgnacja	38
4.3.1	Opis typu	17	6.1	Środek czyszczący	38
4.3.2	Cechy i przegląd funkcji	17	6.2	Pielęgnacja urządzeń	38
4.3.3	Budowa	17	6.3	Czyszczenie wyciągu oparów CKA2	38
4.3.4	Zasada działania indukcyjnych płyt grzewczych (CKFI, CKI, CKIW)	20	6.3.1	Demontaż komponentów	38
4.3.5	Zasada działania płyt grzewczych Hyper i HiLight (CKCH, CKCB)	21	6.3.2	Czyszczenie komponentów	39
4.3.6	Zasada działania grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT	22	6.3.3	Montaż komponentów	39
4.3.7	Funkcje płyt grzewczych	22	6.3.4	Wymiana filtra powietrza obiegowego	39
4.4	Urządzenia zabezpieczające	23	6.4	Czyszczenie płyt grzewczych	40
4.4.1	Blokada obsługi	23	6.4.1	Czyszczenie płyt ceramicznych (CKFI, CKI, CKIW, CK)	40
4.4.2	Blokada czyszczenia (funkcja wycierania)	23	6.4.2	Czyszczenie powierzchni grilla Tepan ze stali szlachetnej (CKT)	40
4.4.3	Wyłącznik bezpieczeństwa	23	7	Usuwanie usterek	42
4.4.4	Wskaźnik ciepła resztkowego	24	8	Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe	44
4.4.5	Ochrona przed przegrzaniem	24	8.1	Gwarancja producenta BORA	44
4.4.6	Zabezpieczenie przed dziećmi	24	8.1.1	Przedłużenie gwarancji	44
5	Obsługa	25	8.2	Serwis	44
5.1	Ogólne i szczególne wskazówki dotyczące obsługi	25	8.3	Części zamienne	45
5.1.1	Specjalne wskazówki dotyczące obsługi grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT	25	8.4	Wyposażenie dodatkowe	45
5.2	Obsługa przez dotyk	25	9	Tabliczki znamionowe	46
5.3	Obsługa systemu	25			
5.3.1	Zasada działania	25			
5.3.2	Włączanie	25			
5.3.3	Wyłączanie	26			
5.3.4	Blokada obsługi	26			
5.3.5	Blokada czyszczenia (funkcja wycierania)	26			

1 Informacje ogólne

1.1 Grupa docelowa

Niniejsza instrukcja obsługi skierowana jest do następujących grup docelowych:

Grupa docelowa	Wymagania
Operator	Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z zaburzeniami psychicznymi, sensorycznymi oraz mentalnymi, a także osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane o bezpieczeństwie użytkowania urządzenia i możliwych zagrożeniach oraz zrozumiąły ten instruktaż. Dzieci należy nadzorować. Muszą być przestrzegane wszystkie wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia, jak również instrukcje postępowania zawarte w instrukcji obsługi.

Tabela 1.1 Grupy docelowe

INFORMACJA BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd oraz BORA Lüftungstechnik GmbH – zwane dalej BORA – nie ponoszą odpowiedzialności za szkody spowodowane zignorowaniem lub nieprzestrzeganiem tych dokumentów oraz wskutek nieprawidłowego montażu! Przyłącza elektryczne i gazowe muszą być bezwzględnie wykonane przez uznany personel techniczny. Montaż może odbywać się tylko zgodnie z obowiązującymi normami, przepisami i ustawami. Muszą być przestrzegane wszystkie instrukcje postępowania zawarte w instrukcji obsługi i montażu.

1.2 Ważność

Niniejsza instrukcja obowiązuje dla kilku wariantów urządzenia. Dlatego możliwe jest opisanie poszczególnych funkcji wyposażenia, które nie odnoszą się do Państwa urządzenia. Ilustracje mogą się różnić szczegółami od niektórych wariantów urządzeń i należy je rozumieć jako rysunki poglądowe.

1.3 Obowiązujące dokumenty

Wraz z niniejszą instrukcją obowiązują dodatkowe dokumenty i należy ich przestrzegać, w szczególności Instrukcja montażu systemu BORA Classic 2.0. Konieczne jest przestrzeganie wszystkich dokumentów wchodzących w zakres dostawy.

INFORMACJA BORA nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszych dokumentów!

Dyrektywy

Urządzenia są zgodne z następującymi dyrektywami UE/WE:

2014/30/UE Dyrektywa o kompatybilności elektromagnetycznej

2014/35/UE Dyrektywa niskonapięciowa

2009/125/EG Dyrektywa dotycząca ekoprojektu dla produktów związanych z energią

2011/65/UE Dyrektywa RoHS

2012/19/UE Dyrektywa WEEE

Wyciągi oparów dodatkowo są zgodne z poniższą dyrektywą UE/WE:

2010/30/UE Dyrektywa dotycząca oznaczeń zużycia energii

1.4 Ochrona danych

Państwa wyciąg oparów zapisuje w trakcie eksploatacji dane w sposób spseudonimizowany, np. dokonane przez Państwa ustawienia menu, roboczogodzinę poszczególnych jednostek technicznych i liczbę wybranych funkcji. Ponadto wyciąg oparów dokumentuje błędy w połączeniu z liczbą roboczogodzin. Dane można odczytać wyłącznie ręcznie za pośrednictwem wyciągu oparów, a zatem decyzja należy do Państwa.

Zapisane dane umożliwiają szybkie wyszukanie i usunięcie błędów w przypadku serwisowym.

1.5 Przedstawienie informacji

Aby móc pracować szybko i bezpiecznie z pomocą niniejszej instrukcji, stosowane są jednolite formatowania, numeracje, symbole, wskazówki bezpieczeństwa, pojęcia i skróty.

Instrukcje postępowania są oznaczone strzałką.

- ▶ Należy zawsze wykonywać wszystkie instrukcje postępowania w podanej kolejności.

Zestawienia są oznaczone kwadratowym znakiem na początku wiersza.

- Zestawienie 1
- Zestawienie 2

INFORMACJA Informacje wskazują na specjalne funkcje, których bezwzględnie należy przestrzegać.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzegawcze

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia zawarte w niniejszej instrukcji są wyróżnione symbolami i hasłami sygnalizacyjnymi.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia mają następującą budowę:

ZNAK OSTRZEGAWCZY I HASŁO SYGNALIZACYJNE!

Rodzaj i źródło zagrożenia

Skutki w przypadku nieprzestrzegania

- ▶ Środki zapobiegawcze w celu uniknięcia niebezpieczeństwa

Przy tym obowiązuje:

- Znak ostrzegawczy zwraca uwagę na niebezpieczeństwo.
- Hasło ostrzegawcze informuje o stopniu niebezpieczeństwa.



Znak ostrzegawczy	Hasło sygnalizacyjne	Zagrożenie
	Niebezpieczeństwo	Wskazuje na bezpośrednio niebezpieczną sytuację, która w razie nieprzestrzegania instrukcji prowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń.
	Ostrzeżenie	Wskazuje na możliwą sytuację niebezpieczną, która w razie nieprzestrzegania instrukcji może prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń.
	Ostrożnie	Wskazuje na możliwą sytuację niebezpieczną, która w razie nieprzestrzegania instrukcji może prowadzić do niewielkich lub lekkich obrażeń.
—	Ostrożnie	Wskazuje na sytuację, która w razie nieprzestrzegania instrukcji może prowadzić do szkód materialnych.

Tabela 1.2 Znaczenie znaków i hasel ostrzegawczych

2 Bezpieczeństwo

2.1 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

INFORMACJA Urządzenie spełnia odpowiednie wymagania odnośnie bezpieczeństwa. Użytkownik jest odpowiedzialny za czyszczenie, pielęgnację i bezpieczne użytkowanie urządzenia. Nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do powstania szkód osób lub rzeczy.

- Instrukcja obsługi i montażu zawiera ważne wskazówki dotyczące montażu i obsługi. Służą one ochronie przed obrażeniami i wystąpieniem uszkodzeń urządzenia. Na odwrotnej stronie znajdują się dane do kontaktu w przypadku konieczności zasięgnięcia dalszych informacji dotyczących użytkowania.
- Pojęcie „urządzenie” dotyczy zarówno płyt grzewczych, jak również wyciągów oparów oraz płyt grzewczych z wyciągiem oparów.
 - ▶ Przed uruchomieniem urządzenia należy przeczytać całą instrukcję obsługi i montażu.
 - ▶ Instrukcję obsługi i montażu należy zawsze przechowywać w dostępnym miejscu, tak aby w razie potrzeby móc z niej skorzystać.
 - ▶ W przypadku sprzedaży urządzenia innej osobie należy przekazać jej także instrukcję obsługi i montażu.
 - ▶ Wszystkie prace należy przeprowadzać uważnie i starannie.
 - ▶ Po rozpakowaniu sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń.
 - ▶ Nie przyłączać żadnych uszkodzonych urządzeń.
 - ▶ Podłączyć urządzenia do zasilania dopiero po zamontowaniu systemu kanałów lub włożeniu filtra powietrza obiegowego.
 - ▶ Stosować wyłącznie przewody przyłączeniowe wchodzące w zakres dostawy.
 - ▶ Urządzenie można użytkować dopiero po kompletnie zakończonym montażu, gdy zapewniona jest jego bezpieczna praca.
 - ▶ Upewnić się, że dotknięcie gorących pól grzewczych nie jest możliwe.
 - ▶ Nie należy stawiać ani kłaść żadnych przedmiotów na panelu sterowania lub dyszy wlotowej wyciągu oparów.
 - ▶ Po użyciu wyłączyć urządzenie.
 - ▶ Trzymać zwierzęta domowe z dala od urządzenia.

OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń przez spadające komponenty urządzenia!

Spadające komponenty urządzeń, takie jak np. ruszty, urządzenia obsługi, pokrywy i filtry tłuszczowe mogą spowodować obrażenia ciała.

- ▶ Wyjęte komponenty urządzenia należy odłożyć w bezpieczny sposób obok urządzenia.
- ▶ Upewnić się, że wyjęty komponent urządzenia nie może spaść na ziemię.

Samowolne dokonywanie zmian

Samowolnie dokonywane zmiany mogą wywołać niebezpieczeństwo ze strony urządzenia.

- ▶ Nie dokonywać żadnych zmian w urządzeniu.

Dzieci i osoby o ograniczonych umiejętnościach

- ▶ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z zaburzeniami psychicznymi, sensorycznymi oraz mentalnymi, a także osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane o bezpieczeństwie użytkowania urządzenia i możliwych zagrożeniach oraz zrozumiały ten instruktaż.
- ▶ Zwracać uwagę na dzieci przebywające w pobliżu urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Używać zabezpieczenia przed dziećmi w celu zapobiegania włączeniu urządzeń przez dzieci lub zmianom ustawień.
- ▶ Nad i za urządzeniem nie przechowywać żadnych przedmiotów, które mogłyby obudzić zainteresowanie dzieci. Dzieci mogłyby próbować wspinać się po urządzeniu.
- ▶ Nie dopuszczać dzieci ani innych osób w pobliżu gorących pól grzewczych.

Tryb pracy w obiegu zamkniętym

INFORMACJA Podczas każdego gotowania do znajdującego się w pomieszczeniu powietrza oddawana jest dodatkowa wilgoć.

INFORMACJA W trybie pracy w obiegu zamkniętym z oparów kuchennych usuwana jest tylko niewielka część wilgoci.

- ▶ Podczas pracy w obiegu zamkniętym należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza, np. przez otwarte okno.
- ▶ Zapewnić normalny i przyjemny klimat (45–60% wilgotności powietrza), np. przez otwarcie naturalnych otworów wentylacyjnych lub użycie innej wentylacji.
- ▶ Po każdym użyciu w trybie pracy w obiegu zamkniętym kontynuować pracę wyciągu oparów z niskim stopniem mocy przez ok. 20 minut lub włączyć funkcję automatycznego opóźniania wyłączenia.

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa płyt grzewczych

- ▶ Unikać kipienia.
- ▶ Należy zwracać uwagę na wskaźnik ciepła resztkowego.
- ▶ Upewnić się, że dno naczynia i pole grzewcze są czyste i suche.
- ▶ W celu uniknięcia zadrapań i ścierania się powierzchni zawsze podnosić naczynia (nie przesuwając po płycie!).
- ▶ Nie stawiać gorących naczyń na dyszy wlotowej lub jednostce sterującej wyciągu oparów.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Niebezpieczeństwo pożaru przez płytę grzewczą pozostawioną bez nadzoru!

Olej i tłuszcze mogą się szybko nagrzać i zapalić.

- ▶ Nigdy nie rozgrzewać oleju i tłuszczu bez nadzoru.
- ▶ Płomieni, spowodowanych przez oleje i tłuszcze nie należy gasić wodą.
- ▶ Wyłączyć płytę grzewczą.
- ▶ Płomień zdławić np. pokrywką.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Niebezpieczeństwo eksplozji wywołanej płynem palnym!

Palne płyny w pobliżu płyty grzewczej mogą eksplodować i spowodować ciężkie obrażenia ciała.

- ▶ W pobliżu płyty grzewczej nie przechowywać palnych płynów.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku wystąpienia rys i pęknięć w płycie ceramicznej znajdujące się pod nią układy elektroniczne mogą zostać odsłonięte lub zniszczone. Może to być przyczyną porażenia prądem.

- ▶ W przypadku pojawienia się pęknięć i rys w ceramice, natychmiast wyłączyć płytę grzewczą.
- ▶ Przy pomocy wyłącznika instalacyjnego, bezpieczników lub stycznika odłączyć urządzenie od zasilania.



OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorącą płytę grzewczą!

Płyta grzewcza rozgrzewa się podczas użytkowania urządzenia. Po wyłączeniu pola grzewczego musi ono wystygnąć do temperatury poniżej 60 °C.

Dotknięcie gorącej powierzchni może spowodować ciężkie oparzenia.

- ▶ Nie dotykać gorącej powierzchni płyty grzewczej.
- ▶ Nie dopuszczać dzieci w pobliże płyty grzewczej, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem.



OSTRZEŻENIE!
W trakcie lub po awarii zasilania płyty grzewcze mogą być nadal gorące!

W przypadku awarii zasilania płyta grzewcza, która była wcześniej używana, może być nadal gorąca, chociaż nie jest wyświetlana obecność ciepła resztkowego.

- ▶ Nie dotykać płyty grzewczej, gdy jest jeszcze gorąca.
- ▶ Trzymaj dzieci z dala od gorącej płyty grzewczej.



OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo pożaru wywołane przedmiotami na płycie grzewczej!

Przy włączonym polu grzewczym oraz w czasie stygnięcia płyta grzewcza jest gorąca. Znajdujące się na płycie grzewczej przedmioty mogą się rozgrzać i zapalić.

- ▶ Nie zostawiać na płycie grzewczej żadnych przedmiotów.

**OSTRZEŻENIE!****Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące przedmioty!**

Podczas eksploatacji oraz w czasie stygnięcia płyta grzewcza oraz jej elementy pozostają gorące. Znajdujące się na płycie grzewczej przedmioty bardzo szybko się nagrzewają i mogą spowodować ciężkie oparzenia.

Dotyczy to przede wszystkim przedmiotów metalowych (np. noże, widelce, łyżki, pokrywki lub pokrywy wyciągu oparów).

- ▶ Nie zostawiać na płycie grzewczej żadnych przedmiotów.
- ▶ Używać stosownych pomocy (ściereczek do garnków, rękawic).

**OSTRZEŻENIE!****Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące naczynia!**

Wystające poza powierzchnię roboczą uchwyty są chętnie chwytane przez dzieci.

- ▶ Nie obracać garnków i patelni w ten sposób, aby ich uchwyty wystawały poza powierzchnię roboczą.
- ▶ Zapobiegać ściąganiu przez dzieci gorących garnków i patelni.
- ▶ Używać odpowiednich kratek ochronnych do płyt grzewczych.
- ▶ Nie używać nieodpowiednich kratek ochronnych do płyt grzewczych (ryzyko wypadku).
- ▶ W celu wyboru odpowiedniej kratki ochronnej do płyty grzewczej należy skontaktować się z partnerem handlowym BORA lub z zespołem serwisowym BORA.

**OSTRZEŻENIE!****Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Znajdujące się między polem grzewczym a dnem naczynia płyny mogą oparzyć skórę podczas parowania.

- ▶ Upewnić się, że pola grzewcze i dna naczyń są zawsze suche.

OSTROŻNIE!**Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez twarde i ostre przedmioty!**

Twarde i ostre przedmioty mogą uszkodzić ceramikę płyty grzewczej.

- ▶ Nie używać powierzchni płyty jako blatu roboczego.
- ▶ Podczas pracy przy płycie grzewczej nie używać żadnych twardych i ostrych przedmiotów.

OSTROŻNIE!**Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez potrawy zawierające cukier i sól!**

Potrawy zawierające cukier i sól oraz soki mogą uszkodzić pole grzewcze.

- ▶ Zwracać uwagę, aby potrawy zawierające cukier i sól oraz soki nie dostały się na gorące pole grzewcze.
- ▶ Potrawy zawierające cukier i sól oraz soki należy natychmiast usunąć z pola grzewczego.

OSTROŻNIE!**Wydostawanie się gorących płynów!**

Podczas gotowania bez nadzoru może dojść do kipienia i przelania się gorących płynów.

- ▶ Podczas gotowania należy nadzorować jego przebieg.
- ▶ Krótkotrwałe gotowanie należy nieprzerwanie nadzorować.

OSTROŻNIE!**Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez przedmioty znajdujące się na płycie grzewczej!**

Znajdujące się na płycie grzewczej przedmioty takie jak np. pokrywki garnków mogą spowodować uszkodzenie ceramiki.

- ▶ Nie stawiać żadnych przedmiotów na gorącej płycie grzewczej.

2.2.1 Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące indukcyjnych płyt grzewczych

- ▶ Nie należy nadmiernie polegać na działaniu funkcji rozpoznawania naczynia.

Oddziaływanie na stymulatory serca, aparaty słuchowe i metalowe implanty

INFORMACJA Indukcyjne płyty grzewcze wytwarzają w obszarze pól grzewczych pole magnetyczne od dużej częstotliwości. Zbliżenie się do pól grzewczych może mieć negatywny wpływ na stymulatory serca, aparaty słuchowe i metalowe implanty, albo zakłócić pracę tych urządzeń. Wpływ na stymulator serca jest mało prawdopodobny.

- ▶ W przypadku wątpliwości należy zwrócić się do producenta aparatury medycznej lub do lekarza.

2.3 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa wyciągu oparów

- ▶ Wyciąg oparów może być używany wyłącznie z produktem BORA płyta grzewcza. Dotyczy to w szczególności używania produktu BORA płyta gazowa.
- ▶ W obszarze pola obsługi nie stawiać gorących naczyń, które mogłyby uszkodzić znajdujące się poniżej układy elektroniczne.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! **Śmiertelne niebezpieczeństwo wskutek zaccadzenia!**

Podczas pracy paleniska, pobierającego powietrze z pomieszczenia, powstają spaliny. Jeżeli wyciąg oparów pracuje jednocześnie z takim paleniskiem, spaliny (tlenek węgla) mogą zostać wciągnięte do pomieszczenia z komina lub kanału odprowadzającego.

- ▶ Zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! **Niebezpieczeństwo pożaru podczas flambirowania!**

Pracujący wyciąg oparów zasysa tłuszcze. Podczas flambirowania potraw tłuszcz może się zapalić.

- ▶ Regularnie czyścić wyciąg oparów.
- ▶ Przy włączonym wyciągu oparów nigdy nie pracować z otwartym ogniem.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! **Niebezpieczeństwo pożaru w wyniku osadzającego się tłuszczu!**

W przypadku nieregularnego czyszczenia filtra tłuszczowego ze stali szlachetnej zbiera się w nim dużo tłuszczu. Zwiększa to niebezpieczeństwo pożaru.

- ▶ Filtr tłuszczowy ze stali szlachetnej należy czyścić lub wymieniać w regularnych odstępach czasu.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo zranienia przez poruszający się wirnik wentylatora!

Obracający się wirnik wentylatora może być przyczyną zranienia.

- ▶ Urządzenie montować tylko przy wyłączonym napięciu.
- ▶ Przed włączeniem do użytkowania połączyć wentylator z obu stron z systemem kanału.
- ▶ Przed pierwszym uruchomieniem upewnić się, że króciec wlotowy jest zablokowany.



OSTROŻNIE!

Dotykane części mogą być gorące!

Przy włączonym polu grzewczym oraz w czasie stygnięcia wyciąg oparów jest gorący.

- ▶ Nie zostawiać na płycie grzewczej żadnych przedmiotów.
- ▶ Używać stosownych pomocy (ściereczek do garnków, rękawic).

OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez zassane przedmioty i papier!

Małe i lekkie przedmioty, np. materiałowe lub papierowe ściereczki do czyszczenia, mogą zostać wciągnięte przez wyciąg oparów. W ten sposób wentylator może zostać uszkodzony lub jego wydajność zmniejszona.

- ▶ Nie kłaść żadnych przedmiotów ani papieru w pobliżu wyciągu oparów.
- ▶ Wyciąg oparów może być używany wyłącznie z zamontowanym filtrem tłuszczowym.

OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez osady tłuszczu i brudu!

Osady tłuszczu i brudu mogą zakłócić pracę wyciągu oparów.

- ▶ Nigdy nie używać wyciągu oparów bez filtra tłuszczowego ze stali szlachetnej.

2.4 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

Urządzenie musi być regularnie czyszczone. Zabrudzenia mogą być przyczyną uszkodzeń, ograniczeń funkcjonalnych lub nieprzyjemnego zapachu. Zabrudzenia należy natychmiast wyczyścić.

- Czyszczenie i pielęgnacja nie może być wykonywana przez dzieci, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem dorosłych.
- ▶ Do czyszczenia nie używać myjek parowych. Para wodna może wywołać zwarcie w częściach przewodzących prąd i w ten sposób spowodować uszkodzenie urządzenia (patrz rozdział Czyszczenie i pielęgnacja).
- ▶ Upewnić się, że podczas czyszczenia do wnętrza urządzenia nie dostała się woda. Używać tylko umiarkowanie wilgotnej ściereczki. Nigdy nie spryskiwać urządzenia wodą. Wnikająca woda może spowodować uszkodzenie urządzenia!
- ▶ O ile to możliwe, płyty grzewcze należy czyścić po każdym gotowaniu.
- ▶ Ceramiczne płyty grzewcze czyścić tylko wtedy, gdy ostygną (patrz rozdział Czyszczenie i pielęgnacja).
- ▶ Używać funkcji czyszczenia, aby wyczyścić BORA Classic grill Tepan ze stali szlachetnej CKT.
- ▶ Nie używać płynów do szorowania, które mogłyby spowodować powstanie rys lub ścieranie się powierzchni.
- ▶ Unikać zabrudzenia dolnej szafki przez otwory wentylacyjne.

2.5 Wskazówki bezpieczeństwa – części zapasowe



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo skaleczenia i uszkodzenia rzeczy!

Niewłaściwe części mogą być przyczyną szkód osób lub rzeczy. Zmiany, doróbki i przeróbki urządzenia mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo.

- ▶ Podczas napraw używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

INFORMACJA Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony na inny pasujący kabel zasilający. Może to zostać wykonane tylko przez autoryzowany serwis.

2.6 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie nie powinno być uruchamiane na wysokościach większych niż 2000 m (metrów nad poziomem morza).

Urządzenie jest przeznaczone do gotowania tylko w prywatnych gospodarstwach domowych. Urządzenie nie jest przeznaczone do:

- stosowania za zewnątrz
- montażu w pojazdach
- ogrzewania pomieszczeń
- używania w niestacjonarnych pomieszczeniach (np. na statkach)
- używania z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym oraz odrębnym zdalnym sterowaniem.

Użycie inne, niż opisano w niniejszej instrukcji montażu i obsługi lub wykraczające poza opisane zastosowanie, jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem. BORA nie odpowiada za szkody wywołane przez niezgodne z przeznaczeniem użycie oraz przez niewłaściwą obsługę.

Zabrania się jakiegokolwiek nieprawidłowego używania urządzenia!

INFORMACJA BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd oraz BORA Lüftungstechnik GmbH nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania wskazówek dotyczących bezpieczeństwa oraz ostrzeżeń.

3 Oznaczenie zużycia energii

Nazwa produktu		BORA Classic wyciąg oparów CKA2	
Tryb pracy		Tryb pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz	
Zużycie energii	Wartość	Norma EN	
Zużycie energii rocznie (AEC_{hood})	30,7 kWh/a	61591	
Klasa efektywności energetycznej	A+	61591	
Objętość tłoczenia			
Wydajność przepływu dynamicznego (FDE_{hood})	33,7%	61591	
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	A	61591	
Strumień powietrza – poziom 1 minimalnie	225,2 m ³ /h	61591	
Strumień powietrza – poziom 5 maksymalnie	520,9 m ³ /h	61591	
Strumień powietrza – stopień POWER (Q_{WP})	565,5 m ³ /h	61591	
Oświetlenie			
Efektywność oświetlenia (LE_{hood})	* lx/Watt	*	
Klasa efektywności oświetlenia	*	*	
Separator tłuszczu			
Poziom 5 maks. (GFE_{hood})	96,5%	61591	
Klasa dla najwyższego stopnia	A	61591	
Poziom mocy akustycznej			
Poziom 1 minimalnie	41,6 dB(A)	60704-2-13	
Poziom 5 maksymalnie	62,1 dB(A)	60704-2-13	
Stopień POWER	63,8 dB(A)	60704-2-13	
Poziom ciśnienia akustycznego (dodatkowa informacja)			
Poziom 1 minimalnie	28,9 dB(A)	**	
Poziom 5 maksymalnie	49,4 dB(A)	**	
Stopień POWER	51,1 dB(A)	**	
Dane zgodnie z 66/2014			
Pobór mocy w stanie wył. (P_o)	0,3 W	61591	
Współczynnik upływu czasu	0,8	61591	
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEl_{hood})	42	61591	
Natężenie przepływu powietrza – optymalny punkt pracy (Q_{BEP})	265,6 m ³ /h	61591	
Strumień przepływu powietrza dla stopnia POWER (Q_{Max})	578,6 m ³ /h	61591	
Ciśnienie – optymalny punkt pracy (P_{BEP})	480 Pa	61591	
Moc wejściowa – optymalny punkt pracy (W_{BEP})	105,0 W	61591	

Tabela 3.1 Informacje o oznaczeniu zużycia energii zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 lub 66/2014

* Ta pozycja nie dotyczy tego produktu.

** Poziom ciśnienia akustycznego ustalono w odległości 1 m (zależne od odległości zmniejszenie poziomu) na podstawie poziomu mocy akustycznej zgodnie z EN 60704-2-13.

4 Opis urządzenia

Podczas obsługi należy przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz rozdział: Bezpieczeństwo).

4.1 System BORA Classic 2.0

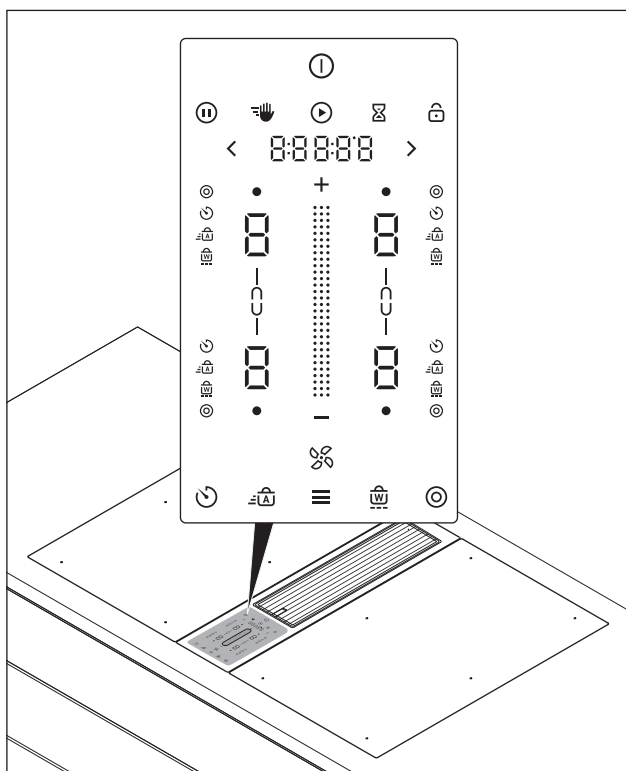
4.1.1 Pole obsługi i zasada obsługi

INFORMACJA System BORA Classic 2.0 obsługiwany jest za pomocą panelu sterowania wyciągu oparów CKA2.

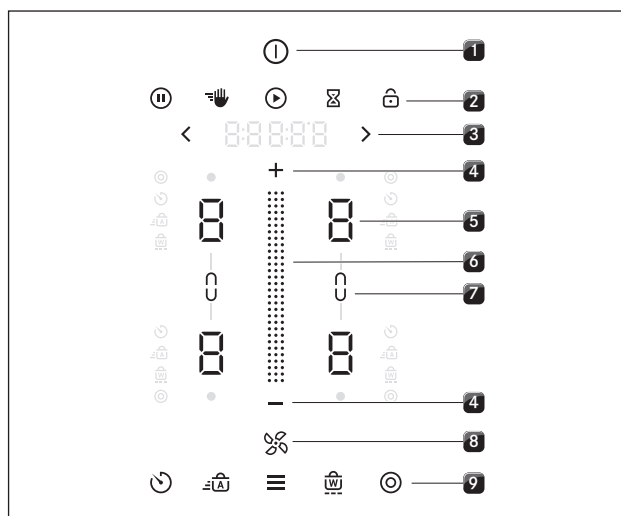
INFORMACJA Na jednym wyciągu oparów można obsługiwać 1 lub 2 pola grzewcze.

INFORMACJA Zasada działania i funkcje zostały opisane bardziej szczegółowo w rozdziale Obsługa.

Wyciąg oparów i płyty grzewcze są obsługiwane za pomocą centralnego panelu sterowania. Panel sterowania wyposażony jest w przyciski czujnikowe i pola wyświetlacza. Przyciski czujnikowe reagują na kontakt z palcami (strefy dotykowe).

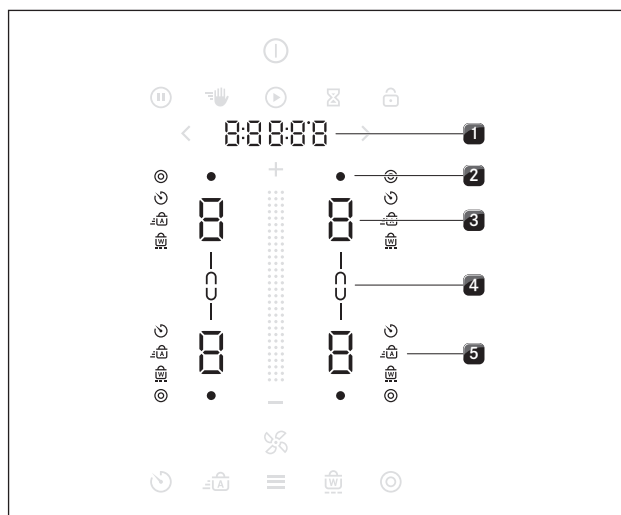


Ilustracja 4.1 Centralny panel sterowania dotykowego/suwakowego



Ilustracja 4.2 Obszary dotykowe

- [1] Włączanie/wyłączanie
- [2] Funkcje nadrzędne
- [3] Nawigacja
- [4] Zakres ustawień stopni mocy plus/minus
- [5] Wybór pola grzewczego (4x)
- [6] Suwak dotykowy (zakres mocy stopni mocy)
- [7] Funkcja Bridge (2x)
- [8] Wentylator
- [9] Dodatkowe funkcje gotowania i menu



Ilustracja 4.3 Obszary wyświetlania

- [1] Wyświetlacz wielofunkcyjny
- [2] Wyświetlenie dla gorącego pola grzewczego lub wskaźnika ciepła resztkowego (4x)
- [3] Wyświetlacz pola grzewczego (4x)
- [4] Wyświetlacz funkcji Bridge (2x)
- [5] Wyświetlanie dodatkowych funkcji gotowania (4x4)

4.1.2 Symbole





















Symbole ogólne	Nazwa	Funkcja/znaczenie
	Przycisk Power	Włączanie/wyłączanie
	Przycisk Pauza	Aktywacja/dezaktywacja funkcji Pauza
	Przycisk czyszczenia	Aktywacja/dezaktywacja blokady czyszczenia
	Przycisk Start	Uruchamianie timera
	Przycisk minutnika kuchennego	Nastawianie minutnika (minutnik kuchenny)
	Przycisk blokady	Blokada obsługi
	Suwak	Nastawianie wartości
	Przycisk Plus	Zwiększanie wartości
	Przycisk Minus	Zmniejszanie wartości
	Przycisk Do przodu	Nawigacja w prawo
	Przycisk Do tyłu	Nawigacja w lewo
	Przycisk Wentylator	Aktywacja/dezaktywacja automatyki wyciągu, kwitowanie opóźnienia wyłączenia
	Przycisk Menu	Wywoływanie menu, kończenie pracy menu
Symbole pól grzewczych	Nazwa	Funkcja/znaczenie
	Przycisk obwodu grzewczego	Dołączenie 2-obwodowe
	Przycisk Timer	Nastawianie timera pól grzewczych
	Przycisk zagotowania	Aktywacja/dezaktywacja funkcji automatycznego zagotowania
	Przycisk trzymania ciepła	Aktywacja/dezaktywacja funkcji trzymania ciepła
	Przycisk funkcji Bridge	Aktywacja/dezaktywacja funkcji Bridge
	Wskaźnik funkcji Bridge	Funkcja Bridge jest aktywna
	Wyświetlenie informacji Hot	Pole grzewcze jest ogrzewane lub jeszcze gorące

Tabela 4.1 Znaczenie wyświetlanych symboli (ikon)

4.1.3 Wyświetlacz 7-segmentowy

Wyświetlacz wielofunkcyjny	Znaczenie
Wskaźnik wentylatora	1-5 Stopnie mocy
	P Stopień POWER
	R Automatyka wyciągu
Wyświetlacz wielofunkcyjny	np. 190° Wskaźnik temperatury (tylko w przypadku wersji CKT)
	00:00:00 Pozostały czas działania timera lub minutnika kuchennego
	np.E 123 Kod błędu
Wyświetlacz pola grzewczego	Znaczenie
Wyświetlacz pola grzewczego	1-9 Stopnie mocy
	P Stopień POWER
	- Poziom trzymania ciepła 1
	= Poziom trzymania ciepła 2
	≡ Poziom trzymania ciepła 3
	□ Nieaktywny
	H Wskaźnik ciepła resztkowego (pole grzewcze jest wyłączone, ale jeszcze gorące)
	⌈ Czyszczenie (tylko w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT)
	E Błąd
Animacje	▭ ▭ ▭ Rozpoznawanie naczynia (tylko w przypadku indukcyjnych płyt grzewczych)
	□ □ □ Czyszczenie (tylko w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT)

Tabela 4.2 Znaczenie wyświetlacza 7-segmentowego

4.1.4 Koncepcja kolorystyczna

INFORMACJA Zasadniczo na panelu sterowania wyświetlane są wszystkie zakresy ustawień wentylatora na niebiesko, a wszystkie zakresy ustawień pól grzewczych na czerwono. Dla funkcji i komunikatów używanych jest więcej kolorów.

Lista wszystkich kolorowych wyświetleń:

Wartość	Wentylator (wyciąg oparów)	Kolor
	Suwak	Niebieski
	Plus/Minus	Niebieski
	Symbol wentylatora/ automatyka wyciągu	Niebieski
Wartość	Pola grzewcze	Kolor
	Suwak	Czerwony
	Plus/Minus	Czerwony
	Pole grzewcze jest gorące	Czerwień sygnałowa
Wartość	Funkcje	Kolor
	Animacja włączania/wyłączania	Beżowy
	Nastawianie timera	Beżowy
Wartość	Komunikaty	Kolor
	Ostrzeżenia	Pomarańczowy
	Błąd	Czerwień sygnałowa
	OK	Zielony

Tabela 4.3 Kolorowe wyświetlenia

4.1.5 Koncepcja natężenia światła

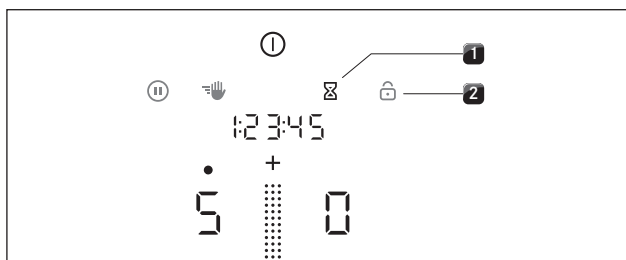
INFORMACJA Panel sterowania ma 4 różne poziomy oświetlenia. (100%, 75%, 50% i 0%).

INFORMACJA Zasadniczo system dostosowuje natężenie światła do aktualnego przypadku obsługi. Odpowiednie elementy wyświetlacza świecą się jaśniej, a nieistotne elementy są przyciemnione. Niedostępne funkcje są ukryte.

Siła świecenia	Używanie
100%	Funkcja jest aktywna i wybrana
75%	Funkcja jest aktywna, ale nie została wybrana
50%	Funkcja jest nieaktywna i możliwa do wybrania
0%	Funkcja nie jest dostępna

Tabela 4.4 Koncepcja natężenia światła

Przykład:



Ilustracja 4.4 Koncepcja natężenia światła panelu sterowania

- [1] Aktywna i wybrana funkcja (świecąca się jasno, 75%)
- [2] Nieaktywna, ale możliwa do wybrania funkcja (przyciemniona, 50%)

4.1.6 Koncepcja dźwięku

INFORMACJA Głośność sygnałów dźwiękowych można regulować w menu (10% do 100%).

INFORMACJA Sygnały związane z bezpieczeństwem są zawsze wydawane z pełną głośnością.

System zasadniczo rozróżnia trzy różne typy dźwięków:

Sygnal dźwiękowy	Cel
Pojedynczy dźwięk krótki (0,25 s)	Potwierdzenie wyboru
Sekwencja sygnału dźwiękowego	Interakcja jest niezbędna
Pojedynczy dźwięk długi (0,75 s)	Kończenie danej funkcji

Tabela 4.5 Koncepcja dźwięku

4.1.7 Funkcje systemowe

Minutnik (minutnik kuchenny)

Minutnik wyzwala sygnał optyczny i akustyczny po upływie czasu ustawionego przez użytkownika i oferuje funkcję komercyjnego minutnika.

4.2 Wyciąg oparów

INFORMACJA Wyciąg oparów CKA2 jest komponentem centralnym i zawiera kompletną elektronikę obsługi dla całego systemu BORA Classic 2.0. Używanie systemu lub pojedynczych komponentów nie jest możliwe bez wyciągu oparów.

4.2.1 Opis typu

Typ	Nazwa długa
CKA2	BORA Classic wyciąg oparów elastyczny system z osobną jednostką sterującą, możliwość łączenia z płytami grzewczymi Classic oraz z innymi uniwersalnymi komponentami BORA

Tabela 4.6 Opis typu

4.2.2 Warianty instalacji

W zależności od decyzji o zakupie wyciąg oparów używany jest jako wariant wywiewu z trybem pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz lub trybem pracy w obiegu zamkniętym.



Tryb pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz

Odsysane powietrze jest oczyszczane przez filtr tłuszczowy i odprowadzane przez system kanałów na zewnątrz.

Powietrze odprowadzane na zewnątrz nie może zostać odprowadzone:

- do eksploatowanego komina dymowego lub spalinowego
- do szybu, który służy do odpowietrzania pomieszczeń, w których ustawione są paleniska.

Jeżeli powietrze odprowadzane na zewnątrz ma być skierowane do komina dymowego lub spalinowego, który jest wyłączony z eksploatacji, montaż musi zostać sprawdzony i zatwierdzony przez odpowiedzialnego kominarza.

INFORMACJA Jeśli wyciąg oparów zostanie uruchomiony w systemie wentylacji wywiewnej, wówczas moc wyciągowa jest przy nastawianiu niższego stopnia mocy automatycznie zwiększana na pierwsze 20 sekund (funkcja skrzynki ściiennej).



Tryb pracy w obiegu zamkniętym

Odsysane powietrze jest oczyszczane przez filtr tłuszczowy i filtr z węglem aktywnym oraz kierowane jest z powrotem do pomieszczenia montażu.

Aby związać zapachy w trybie pracy w obiegu zamkniętym, trzeba zastosować filtr zapachu. Ze względów higienicznych i zdrowotnych filtr z węglem aktywnym musi być wymieniany w zalecanych przedziałach czasu (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”).

INFORMACJA W trybie pracy w obiegu zamkniętym należy zapewnić odpowiednią wentylację w celu usunięcia wilgoci z powietrza.

INFORMACJA Jeśli wyciąg oparów uruchamiany jest w systemie pracy w obiegu zamkniętym, wówczas czas pracy jest automatycznie odejmowany od żywotności filtra powietrza obiegowego przy ustawianiu stopnia mocy. Pozostały okres żywotności filtra można odczytać w punkcie menu A (patrz rozdział Obsługa).

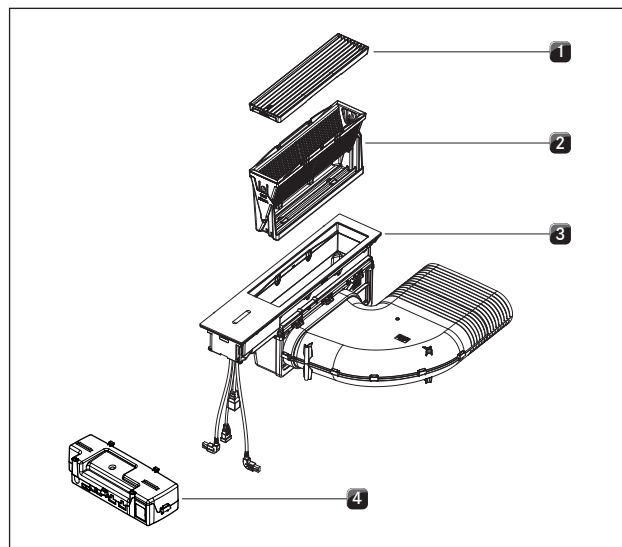
4.2.3 Cechy i przegląd funkcji

Cechy	CKA2
Automatyczne wykrycie wentylatora	✓
Elektroniczna regulacja mocy	✓
Komunikacja interfejsu	✓
Kompaktowa jednostka filtra tłuszczowego	✓
Funkcje	
Funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia	✓
Stopień POWER	✓
Automatyka wyciągu	✓
Wskaźnik zużycia filtra (tryb pracy w obiegu zamkniętym)	✓
Urządzenia zabezpieczające	
Blokada obsługi	✓
Wyłącznik bezpieczeństwa	✓
Aktywne monitorowanie błędów	✓

Tabela 4.7 Cechy i przegląd funkcji

4.2.4 Budowa

Wyciąg oparów CKA2



Ilustracja 4.5 BORA Classic wyciąg oparów CKA2

- [1] Dysza wlotowa
- [2] Jednostka filtra tłuszczowego
- [3] Wyciąg oparów
- [4] Jednostka sterująca (sterownik)

4.2.5 Funkcje wyciągu oparów

Regulacja mocy

Stopnie mocy są regulowane na panelu sterowania za pomocą impulsów dotykowych lub impulsów ruchu na suwaku dotykowym. Alternatywnie stopnie mocy można również ustawiać przy użyciu obszarów dotykowych **+** i **-** oraz powyżej i poniżej suwaka dotykowego.

Stopień POWER wyciągu

Przy aktywacji stopnia POWER dostępna jest maksymalna moc wyciągu przez wstępnie zdefiniowany czas.

Za pomocą stopnia POWER opary kuchenne mogą zostać szybciej odesane. Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie wyregulowany do stopnia mocy 5.

Automatyczne sterowanie wyciągiem

Moc wyciągu reguluje się automatycznie, na podstawie aktualnych ustawień płyt grzewczych. Nie jest konieczna ręczna ingerencja w sterowanie wentylatora, choć jest możliwa w dowolnym momencie. Moc wyciągu jest automatycznie dostosowywana do najwyższego używanego stopnia mocy wszystkich pracujących pól grzewczych.

Funkcja	Stopnie mocy									
Stopień gotowania	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Moc wyciągu	3	3	3	4	4	4	5	5	5	P

Tabela 4.8 Moc wyciągu i stopień gotowania

- Zmiana stopnia mocy w polu grzewczym powoduje automatyczne dostosowanie mocy wyciągu po 20-sekundowym opóźnieniu dla płyt indukcyjnych i 30-sekundowym opóźnieniu dla wszystkich innych płyt grzewczych.

Funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia



Wyciąg oparów wyłącza się z opóźnieniem na niskim stopniu i wyłącza się automatycznie po określonym czasie. Czas trwania opóźnienia wyłączenia można ustawić w menu (od 10 do 30 minut). Fabrycznie przewidziano 20-minutowe opóźnienie wyłączenia.

- Po zakończeniu pracy wyciągu aktywowana jest funkcja automatyczne opóźnianie wyłączenia.
- Po upływie czasu trwania funkcji automatycznego opóźniania wyłączenia wyciąg oparów sam się wyłączy.

INFORMACJA BORA wyraźnie zaleca stosowanie opóźnienia wyłączenia wyciągu oparów.

Wskaźnik serwisowy filtra powietrza obiegowego

Wskaźnik zużycia filtra wyciągu oparów włącza się automatycznie po osiągnięciu żywotności filtra z węglem aktywnym (tylko w przypadku trybu pracy w obiegu zamkniętym).

- Jeśli po włączeniu wyciągu oparów zaświeci się na żółto symbol wentylatora  a na wyświetlaczu wielofunkcyjnym pojawia się **! F I L T**, jest to wskazanie na konieczność wymiany filtra w niedługim czasie.
- Jeżeli po włączeniu wyciągu oparów włącza się symbol wentylatora  w kolorze czerwieni sygnałowej, a

na wyświetlaczu wielofunkcyjnym wyświetlany jest kod błędu **E F I L T**, wówczas żywotność filtra jest osiągnięta i filtr musi zostać wymieniony (patrz także rozdział Czyszczenie i pielęgnacja).

INFORMACJA Jeśli żywotność filtra z węglem aktywnym zostanie przekroczona, działanie systemu może ulec pogorszeniu.

Używanie wyciągu oparów jest nadal możliwe, jednak prowadzi to do wygaśnięcia wszelkich roszczeń gwarancyjnych dla tego urządzenia.

INFORMACJA Niezależnie od wskaźnika zużycia filtra, elementy filtra tłuszczowego wymagają regularnego czyszczenia (patrz rozdział Czyszczenie i pielęgnacja).

4.2.6 Interfejs USB

INFORMACJA Interfejs USB jest przeznaczony tylko do aktualizacji lub eksportu danych i jest zasilany prądem tylko dla tych procesów. Operacje ładowania lub inne funkcje nie są możliwe.

System posiada interfejs USB. Interfejs ten jest przeznaczony tylko dla urządzeń pamięci masowej (pamięci USB). Pamięci USB muszą być sformatowane w systemie plików FAT32.

4.2.7 Interfejs dla urządzeń zewnętrznych

Wewnętrzny interfejs jednostki sterującej może być użyty do zaawansowanej funkcji sterowania. Posiada on styk Home-In i Home-Out (patrz rozdział Montaż).

- Styk Home-In może być używany do wejścia sygnału zewnętrznych urządzeń przełączających (np. wyłączników okiennych).
- Wyjście Home-out może być używany do sterowania urządzeniami zewnętrznymi.

4.3 Płyty grzewcze

INFORMACJA Płyty grzewcze CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB i CKT są zmiennymi komponentami do systemu BORA Classic 2.0 i mogą być używane tylko w połączeniu z wyciągiem oparów CKA2.

INFORMACJA Jakie urządzenia są rzeczywiście zainstalowane w systemie można zobaczyć na przedostatniej stronie instrukcji obsługi (patrz rozdział „Tabliczki znamionowe”).

4.3.1 Opis typu

Typ	Nazwa długa
CKFI	BORA Classic indukcyjna ceramiczna płyta grzewcza z dwoma polami grzewczymi o pełnej powierzchni
CKI	BORA Classic indukcyjna ceramiczna płyta grzewcza z dwoma polami grzewczymi
CKIW	BORA Classic indukcyjny wok ceramiczny
CKCH	BORA Classic ceramiczna płyta grzewcza Hyper z dwoma polami grzewczymi, 1 pierścień / 2 pierścienie
CKCB	BORA Classic ceram. płyta grzew. HiLight z 2 polami grzew., 1 pier./2 pier./miejsce na brytfanę
CKT	BORA Classic Tepan ze stali szlachetnej z dwoma polami grzewczymi

Tabela 4.9 Opis typu

4.3.2 Cechy i przegląd funkcji

BORA Classic 2.0 płyty grzewcze mają następujące cechy i funkcje:

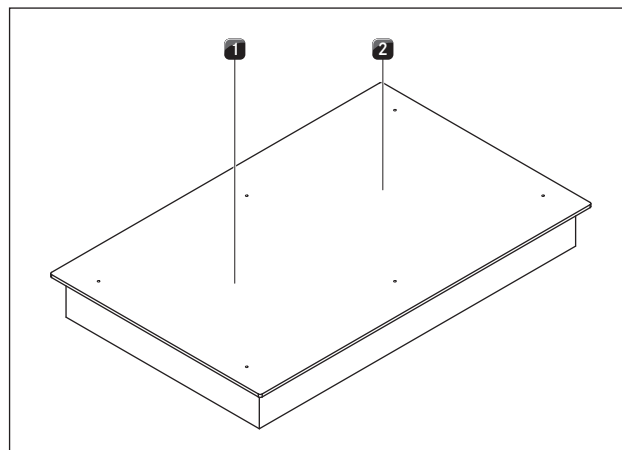
Cechy	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT
Elektroniczna regulacja mocy	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Stopień POWER	✓	✓	✓	✓*		✓
Funkcja minutnika kuchennego (minutnik)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatyczny zapłon i automatyczny ponowny zapłon						
Elektroniczny system regulacji gazu						
Funkcje gotowania						
Funkcja automatycznego zagotowania	✓	✓	✓	✓	✓	
Rozpoznawanie naczynia	✓	✓	✓			
Trzymanie ciepła	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Funkcja Bridge	✓				✓	✓
Funkcja timera	✓	✓	✓	✓	✓	
Funkcja pauzy	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dołączenie 2-obwodowe (tylne pole grzewcze)				✓	✓	
Blokada czyszczenia (funkcja wycierania)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Funkcja czyszczenia						✓
Urządzenia zabezpieczające						
Zabezpieczenie przed dziećmi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wskaźnik ciepła resztkowego	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wyłącznik bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ochrona przed przegrzaniem	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tabela 4.10 Przegląd funkcji

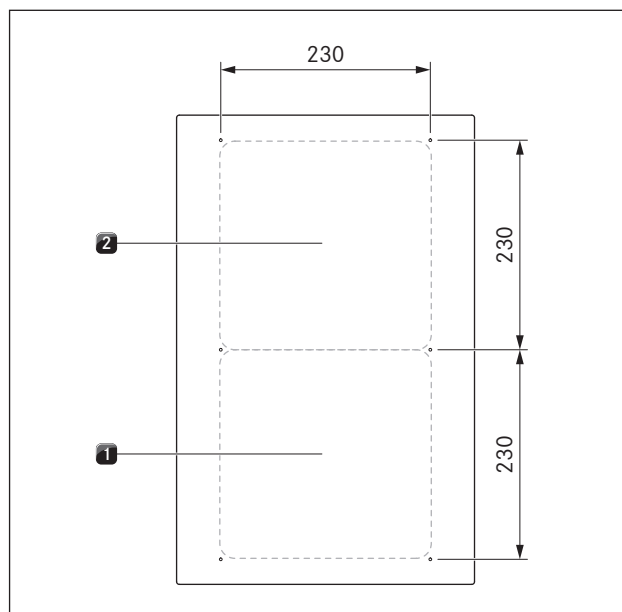
* dotyczy tylko przedniego pola grzewczego

4.3.3 Budowa

Płyta grzewcza CKFI



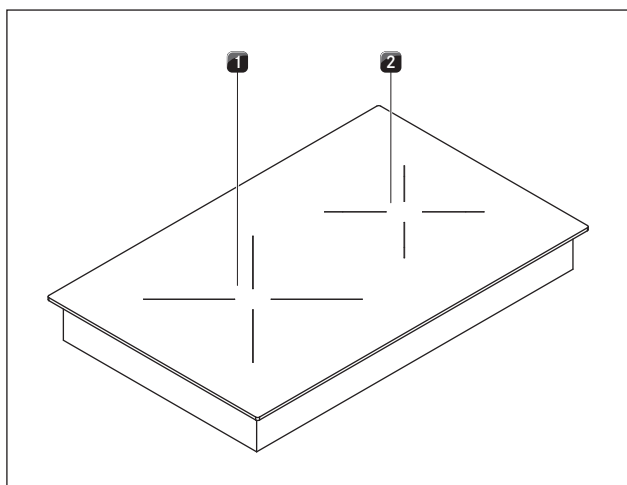
Ilustracja 4.6 BORA Classic płyta grzewcza CKFI



Ilustracja 4.7 Wielkość pól grzewczych

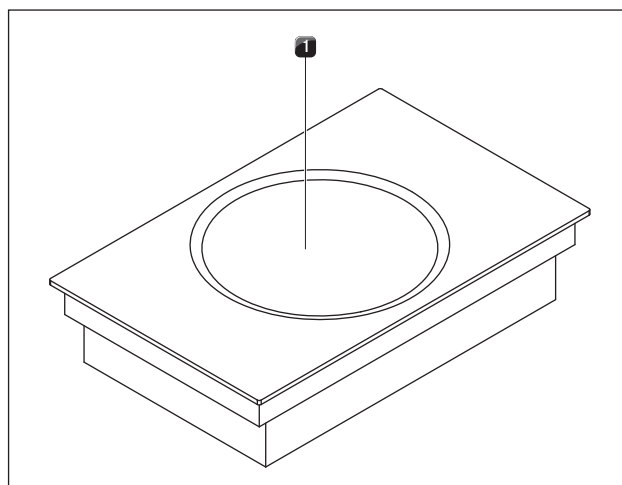
- [1] Powierzchniowo-indukcyjne pole grzewcze z przodu (strefa 1) 2100 W (stopień POWER 3700 W)
- [2] Powierzchniowo-indukcyjne pole grzewcze z tyłu (strefa 2) 2100 W (stopień POWER 3700 W)

Płyta grzewcza CKI

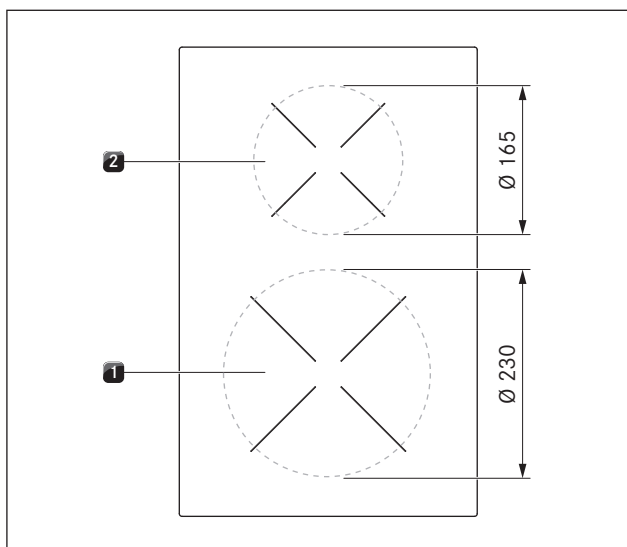


Ilustracja 4.8 BORA Classic płyta grzewcza CKI

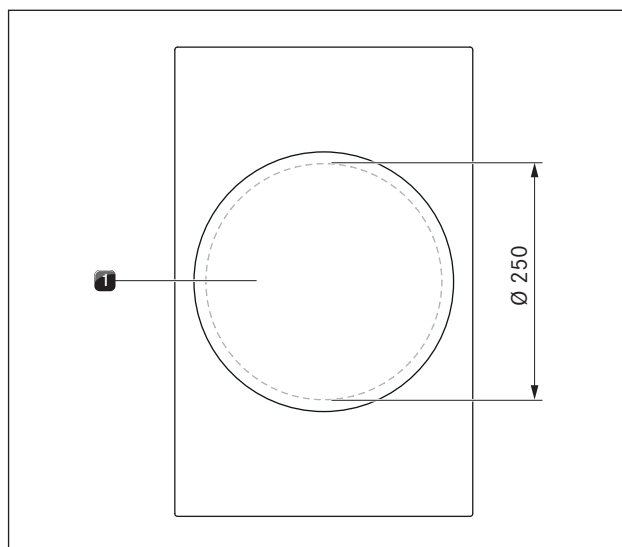
Płyta grzewcza CKIW



Ilustracja 4.10 BORA Classic płyta grzewcza CKIW



Ilustracja 4.9 Wielkość pól grzewczych

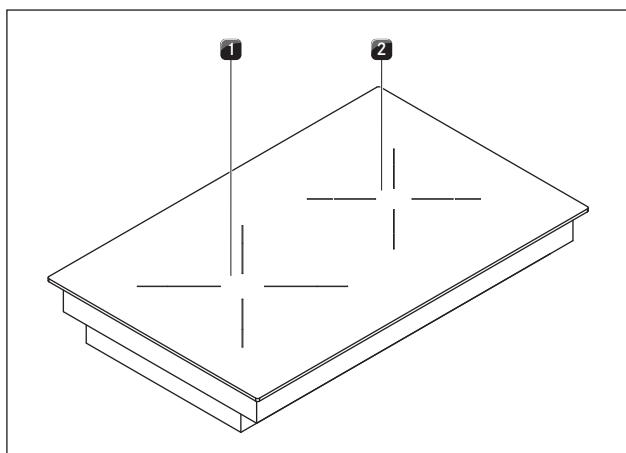


Ilustracja 4.11 Wielkość pola grzewczego

- [1] Indukcyjne pole grzewcze z przodu (strefa 1) 2300 W (stopień POWER 3700 W)
- [2] Indukcyjne pole grzewcze z tyłu (strefa 2) 1400 W (stopień POWER 2200 W)

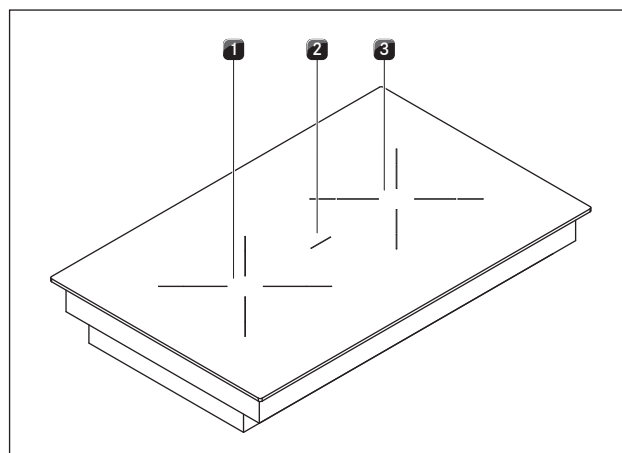
- [1] Indukcyjne pole grzewcze na wok 2400 W (stopień POWER 3000 W)

Płyta grzewcza CKCH

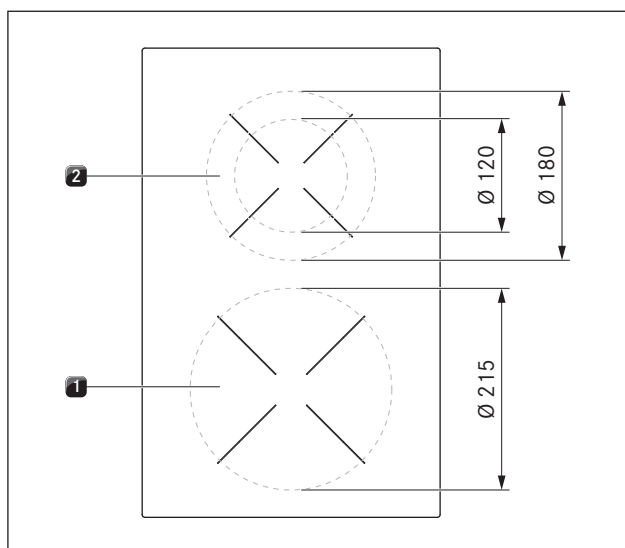


Ilustracja 4.12 BORA Classic płyta grzewcza CKCH

Płyta grzewcza CKCB

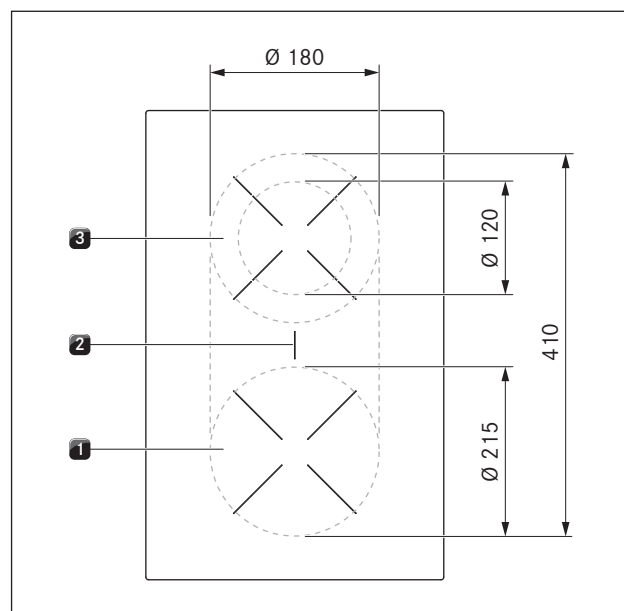


Ilustracja 4.14 BORA Classic płyta grzewcza CKCB



Ilustracja 4.13 Wielkość pól grzewczych

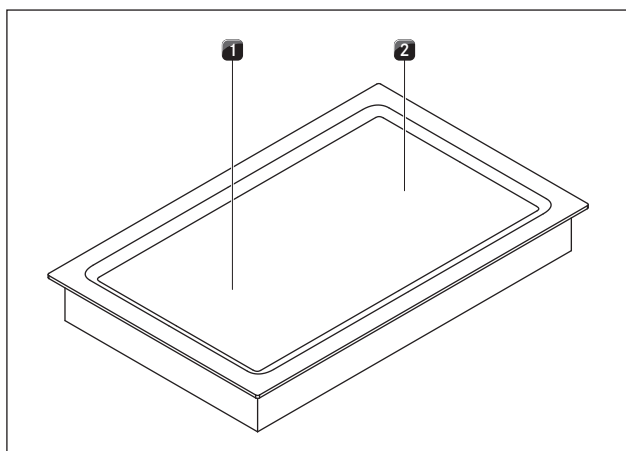
- [1] Pole grzewcze Hiper z przodu (strefa 1) 2100 W (stopień POWER 3000 W)
- [2] 2-obwodowe pole grzewcze z tyłu (strefa 2) 600 W (dołączenie 2-obwodowe/stopień POWER 1600 W)



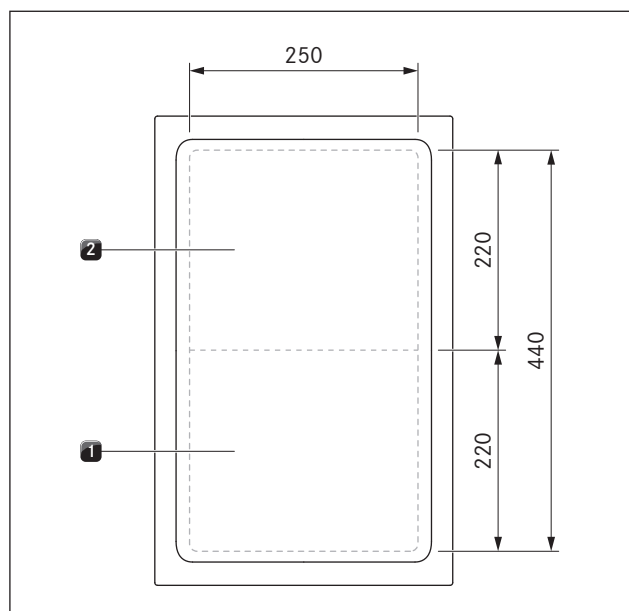
Ilustracja 4.15 Wielkość pól grzewczych

- [1] Pole grzewcze przód (strefa 1) 1600 W
- [2] Pole grzewcze brytfanny 3680 W
- [3] 2-obwodowe pole grzewcze z tyłu (strefa 2) 600 W (dołączenie 2-obwodowe 1600 W)

Płyta grzewcza CKT



Ilustracja 4.16 BORA Classic grill Tepan ze stali szlachetnej CKT



Ilustracja 4.17 Wielkość pól grzewczych

- [1] Strefa grilla przód (strefa 1) 1750 W
 [2] Strefa grilla tył (strefa 2) 1750 W

4.3.4 Zasada działania indukcyjnych płyt grzewczych (CKFI, CKI, CKIW)

Pod indukcyjnym polem grzewczym znajduje się cewka indukcyjna. Gdy pole grzewcze jest włączane, cewka wytwarza pole magnetyczne, które działa bezpośrednio na dno garnka i podgrzewa je. Pole grzewcze nagrzewa się tylko pośrednio przez ciepło oddawane przez garnek. Pola grzewcze z indukcją działają tylko wtedy, gdy postawione jest naczynie wyposażone w magnesowalne dno. Indukcja automatycznie uwzględnia wielkość postawionego naczynia do gotowania, tzn. w polu grzewczym nagrzewana jest tylko powierzchnia pokryta dnem garnka.

► Należy przestrzegać minimalnej średnicy dna garnka.

Stopnie mocy

Wysoka moc indukcyjnych płyt grzewczych powoduje bardzo szybkie nagrzewanie naczyń do gotowania. Aby uniknąć przypalania się potraw, podczas wybierania stopnia mocy konieczne jest tutaj pewne odzwyczajenie się od tradycyjnych systemów gotowania.

Czynność	Stopień mocy
Roztapianie masła i czekolady, rozpuszczanie żelatyny	1
Utrzymywanie ciepła sosów i zup, pęcznienie ryżu	1-3
Gotowanie ziemniaków, produktów mącznych, zup, ragoût, duszenie owoców, warzyw i ryb, rozmrażanie potraw	2-6
Pieczenie w powlekanych patelniach, delikatne pieczenie (bez przegrzania tłuszczu) sznyci, ryb	6-7
Rozgrzewanie tłuszczu, przypiekanie mięsa, gotowanie zasmażanych sosów i zup, pieczenie omletów	7-8
Zagotowanie większych ilości płynów, przypiekanie steków	9
Podgrzewanie wody	P

Tabela 4.11 Zalecenia odnośnie stopni mocy

Dane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. W zależności od wielkości naczynia i stopnia napełnienia zaleca się zmniejszenie lub zwiększenie stopnia mocy.

Odpowiednie naczynia

INFORMACJA Czasy zagotowania i nagrzewania się dna naczynia oraz wyniki gotowania są mocno uzależnione od budowy i właściwości naczynia.



Naczynia oznaczone tym znakiem nadają się do płyt indukcyjnych. Naczynia używane do gotowania na powierzchniach indukcyjnych muszą być wykonane z metalu, posiadać właściwości magnetyczne i mieć wystarczającą powierzchnię dna.

Odpowiednie naczynie jest wykonane:

- ze stali szlachetnej z magnesowalnym dnem,
- ze stali emaliowanej,
- z żeliwa.

Urządzenie	Pole grzewcze	Minimalna średnica
CKFI	przód tył	120 mm
		120 mm
CKI	przód tył	120 mm
		90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tabela 4.12 Minimalna średnica dla naczyń do gotowania

INFORMACJA Dla indukcyjnej płyty kuchennej na wok CKIW idealnie nadaje się BORA indukcyjna patelnia wok HIW1 i dostępna jest ona jako osprzęt.

- ▶ Jeśli to konieczne, przeprowadź test magnetyczny. Jeśli magnes przywiera do dna naczynia, naczynie jest z reguły przystosowane do indukcji.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dno naczynia. Dno naczynia do gotowania nie powinno być wybruszone (wyjątek: płyta grzewcza do woka CKIW). Wskutek wybruszenia może dochodzić do przegrzania naczynia ze względu na nieprawidłowe monitorowanie temperatury w obszarze gotowania. Dno naczynia nie powinno mieć jakichkolwiek ostrych rowków ani krawędzi, które mogłyby porysować powierzchnię płyty grzewczej.
- ▶ Naczynie do gotowania (bez podkładki itp.) należy postawić bezpośrednio na ceramice szklanej.

Szumy

Przy pracy indukcyjnych pól grzewczych w naczyniu do gotowania mogą powstawać odgłosy, w zależności od materiału i obróbki dna:

- Buczenie może występować na wysokim stopniu mocy. Osłabia się lub zanika, gdy stopień mocy zostanie obniżony.
- Trzeszczenie, gwizdanie może wystąpić przez dno naczyń wykonane z różnych materiałów (np. dno typu sandwich).
- Brzęczenie może pojawiać się przy elektronicznych czynnościach przełączania, w szczególności przy niskich stopniach mocy.
- Szumy mogą wystąpić, gdy włączona jest dmuchawa chłodząca. Płyta kuchenna jest w nią wyposażona, aby zwiększyć żywotność elektroniki. Jeżeli płyta kuchenna jest intensywnie używana, dmuchawa chłodząca włącza się automatycznie i słychać szum. Dmuchawa chłodząca może działać po wyłączeniu urządzenia.

4.3.5 Zasada działania płyt grzewczych Hyper i HiLight (CKCH, CKCB)

Pod polem grzewczym znajduje się promiennik z taśmą grzewczą. Przy włączonym polu grzewczym taśma promieniuje ciepło działające bezpośrednio pod dnem garnka i rozgrzewające go.

Stopnie mocy

Czynność	Stopień mocy
Roztapianie masła i czekolady, rozpuszczanie żelatyny	1
Utrzymywanie ciepła sosów i zup, pęcznienie ryżu	1-3
Gotowanie ziemniaków, produktów mącznych, zup, ragoût, duszenie owoców, warzyw i ryb, rozmrażanie potraw	2-5
Pieczenie w powlekanych patelniach, delikatne pieczenie (bez przegrzania tłuszczu) sznyceli, ryb	5-7
Rozgrzewanie tłuszczu, przypiekanie mięsa, gotowanie zasmażanych sosów i zup, pieczenie omletów	7-8
Zagotowanie większych ilości płynów, przypiekanie steków i podgrzewanie wody	9
Przypiekanie steków i podgrzewanie wody	P

Tabela 4.13 Zalecenia odnośnie stopni mocy

Dane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. W zależności od wielkości naczynia i stopnia napełnienia zaleca się zmniejszenie lub zwiększenie stopnia mocy.

Stopień POWER w przypadku płyty grzewczej CKCH

Przednie pole grzewcze ceramicznej płyty grzewczej Hyper CKCH jest wyposażone w ograniczony czasowo stopień POWER.

- Na wyświetlaczu panelu sterowania wyświetlany jest P. Mit der Powerstufe können große Mengen Wasser schnell erhitzt werden. Ist die Powerstufe zugeschaltet, arbeitet die Kochzone mit extra hoher Leistung. Nach 10 Minuten wird die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Odpowiednie naczynia

INFORMACJA Czasy zagotowania i nagrzewania się dna naczynia oraz wyniki gotowania są mocno uzależnione od budowy i właściwości naczynia.



Naczynia oznaczone tym znakiem nadają się do grzałek promiennikowych. Naczynia używane do promieniujących powierzchni grzewczych muszą być wykonane z metalu i mieć dobre właściwości przewodzenia ciepła.

Odpowiednie naczynie jest wykonane:

- ze stali szlachetnej, miedzi lub aluminium,
- ze stali emaliowanej,
- z żeliwa.

- ▶ Należy zwracać uwagę na dno naczynia. Dno naczynia do gotowania nie powinno być wybruszone. Wskutek wybruszenia może dochodzić do przegrzania naczynia ze względu na nieprawidłowe monitorowanie temperatury w obszarze gotowania. Dno naczynia nie powinno mieć jakichkolwiek ostrych rowków ani krawędzi, które mogłyby porysować powierzchnię płyty grzewczej.
- ▶ Naczynie do gotowania (bez podkładki itp.) należy postawić bezpośrednio na ceramice szklanej.

4.3.6 Zasada działania grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT

Pod każdą strefą grilla znajduje się element grzejny. Gdy włączona jest strefa grilla, element grzejny wytwarza ciepło, które bezpośrednio rozgrzewa powierzchnię grilla.

Stopnie mocy i zakresy temperatur

Regulacja mocy odbywa się za pomocą stopni mocy, które są również wyświetlane w °C na wyświetlaczu panelu sterowania (wyświetlacz temperatury).

Stopień mocy		Temperatura °C
1	=	150
2	=	160
3	=	170
4	=	180
5	=	190
6	=	200
7	=	210
8	=	220
9	=	230
P (stopień POWER)	=	250

Tabela 4.14 Temperatury odpowiadające stopniowi mocy



Moc grilla Tepan ze stali szlachetnej powoduje bardzo szybkie podgrzewanie potraw. Aby uniknąć przypalania się potraw, podczas wybierania temperatury konieczne jest tutaj pewne odzwyczajanie się od tradycyjnych systemów gotowania.

Czynność	Temperatura °C
Duszenie owoców, np. cząstek jabłek, połówki brzoskwini, cząstek banana	160 – 170
Przypiekanie pokrojonych jarzyn, jajek sadzonych, cielęciny i drobiu	180 – 190
Przypiekanie ryb panierowanych lub ryb w cieście, naleśników, kielbasek, wieprzowiny, jagnięciny	190 – 200
Przypiekanie placków ziemniaczanych, krewetek, kolb kukurydzy i sznyceli	200 – 210
Ostre przypiekanie wołowiny, ryb, kotletów mielonych	220 – 230
Przypiekanie steków	250 (stopień POWER)


Tabela 4.15 Zalecenia w zakresie temperatury (dane w tabeli są wartościami orientacyjnymi)

4.3.7 Funkcje płyt grzewczych

Regulacja mocy

Stopnie mocy są regulowane na panelu sterowania za pomocą impulsów dotykowych lub impulsów ruchu na suwaku dotykowym. Alternatywnie stopnie mocy można również ustawiać przy użyciu obszarów dotykowych  i  oraz powyżej i poniżej suwaka dotykowego.

Stopień POWER pól grzewczych

Przy aktywacji stopnia POWER dostępna jest maksymalna moc pól grzewczych przez wstępnie zdefiniowany czas. Dostępna moc koncentruje się na polu grzewczym, co oznacza, że maks. moc innych pól grzewczych jest tymczasowo automatycznie zmniejszana. Po 10 minutach pole grzewcze zostaje automatycznie przełączone z powrotem na stopień mocy .

INFORMACJA Nigdy nie podgrzewaj oleju, tłuszczu itp. na stopniu POWER. Ze względu na wysoką moc dno garnka może się przegrzać.

Dołączenie 2-obwodowe

Drugi, większy obwód grzewczy jest elastyczny i łatwy do podłączenia. Pozwala to na łatwe i szybkie dopasowanie do używanego naczynia kuchennego.

Funkcja automatycznego zagotowania

Po aktywacji funkcji automatycznego zagotowania pole grzewcze pracuje z pełną mocą przez określony czas, a następnie automatycznie powraca na ustawiony stopień dalszego gotowania.

Stopień mocy (poziom dalszego gotowania)	Czas zagotowania w min:sek.	
	Płyty grzewcze CKFI, CKI, CKIW	Płyty grzewcze CKCH, CHCB
1	00:40	1:00
2	1:00	03:00
3	02:00	04:48
4	03:00	06:30
5	04:20	08:30
6	07:00	02:30
7	02:00	03:30
8	03:00	04:30

Tabela 4.16 Przegląd czasu gotowania

Zmienna funkcja trzymania ciepła

Dzięki 3 poziomom trzymania ciepła ugotowane potrawy mogą być utrzymywane w ciepłe w stałej temperaturze i bez ryzyka przypalania.

■ Maksymalny czas działania funkcji trzymania ciepła wynosi 8 godzin.

Dostępne są trzy poziomy trzymania ciepła:

Poziom trzymanie ciepła	Symbol	Temperatura
1	–	≈ 42 °C (90 °C w CKT)
2	≡	≈ 74 °C (110 °C w CKT)
3	≡≡	≈ 94 °C (130 °C w CKT)

Tabela 4.17 Poziomy trzymanie ciepła

INFORMACJA W praktyce temperatury poziomów trzymanie ciepła mogą się nieco różnić, ponieważ mają na to wpływ naczynia kuchenne, stopień napełniania i różne technologie grzewcze. Temperatury mogą się również różnić w zależności od wpływu wyciągu oparów.


Funkcja Bridge

Dwa pola grzewcze można łączyć z funkcją Bridge, aby utworzyć pole grzewcze o dużej powierzchni. Sterowanie mocą dla strefy kombinowanej odbywa się za pomocą elementu obsługi. Regulacja mocy jest synchroniczna (obydwa pola grzewcze są eksploatowane z tym samym stopniem mocy).

Funkcja mostkowania jest odpowiednia do podgrzewania potraw, np. w brytfannie.

Rozpoznawanie naczynia w indukcyjnych płytach grzewczych

Pole grzewcze automatycznie wykrywa wielkość naczynia i oddaje energię tylko na tę powierzchnię. Także brakujące, nieodpowiednie lub zbyt małe naczynia są automatycznie wykrywane.

Pole grzewcze nie działa, gdy wyświetlacz miganiem pokazuje . Dzieje się tak wtedy, gdy ...

- ...jest ono włączane bez naczynia lub z nieodpowiednim naczyniem.
- ...średnica dna naczynia jest za mała.
- ...naczynie jest zdejmowane z włączonego pola grzewczego.

Jeśli po upływie 9 minut od ustawienia danego stopnia mocy nie zostanie wykryty żaden garnek, pole grzewcze wyłączy się automatycznie.

Pola grzewcze z timerem (automatyka wyłączenia)

Gdy pola grzewcze są włączone, automatyka wyłączenia automatycznie wyłącza wybrane pole grzewcze po upływie wstępnie nastawionego czasu.

Jeśli wybrane pole grzewcze nie jest aktywne po włączeniu timera, po upływie tego czasu zostanie wydany tylko jeden sygnał dźwiękowy.

Funkcja timera może być używana dla maksymalnie 4 pól grzewczych (multi-timer).

Funkcja pauzy

Funkcja pauzy tymczasowo dezaktywuje wszystkie pola grzewcze w szybki i łatwy sposób. Gdy funkcja zostanie anulowana, praca będzie kontynuowana z pierwotnymi ustawieniami.

Proces gotowania może być przerwany na maksymalnie 10 minut. Po upływie 10 minut proces gotowania zostanie automatycznie zakończony.


Funkcja czyszczenia w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej

Funkcja czyszczenia stale reguluje grill Tepan ze stali szlachetnej do optymalnej dla czyszczenia temperatury 70 °C. Temperatura ta jest następnie utrzymywana przez 10 minut.

4.4 Urządzenia zabezpieczające

4.4.1 Blokada obsługi

Blokada obsługi zapobiega nieumyślnej obsłudze wyciągu oparów i płyt kuchennych podczas eksploatacji.

- Jeśli blokada obsługi jest aktywna, pali się symbol .
- Funkcje są zablokowane, a wskazania wyświetlacza przyciemnione (wyjątek: przycisk Power).

4.4.2 Blokada czyszczenia (funkcja wycierania)

Blokada czyszczenia zapobiega niezamierzonemu wprowadzeniu wartości przy wycieraniu panelu sterowania podczas gotowania. Przy aktywacji panel sterowania zostanie zablokowany na pewien czas (fabryczne ustawienie 15 sekund). Wyświetlany jest pozostały czas. Wszystkie ustawienia urządzenia pozostają w tym czasie niezmienione.

Czas trwania czasu wycierania można ustawić w menu (5 – 30 sekund).

INFORMACJA Jeżeli panel sterowania jest czyszczony w stanie wilgotnym, może powstać zaciek wodny i pomimo blokady czyszczenia może dojść do niezamierzonego uruchomienia przycisku zasilania. Środkiem zaradczym jest natychmiastowe osuszenie powierzchni podczas czyszczenia na mokro.

4.4.3 Wyłącznik bezpieczeństwa

Jeśli urządzenie jest włączone, ale nie działa przez 2 minuty, system wyłączy się automatycznie (tryb czuwania).

Wyciąg oparów

Wyciąg oparów wyłączy się automatycznie 30 minut po wyłączeniu wszystkich pól grzewczych (= stopień mocy 0) lub uruchamia się opóźnienie wyłączenia.

Płyty grzewcze

Każde pole grzewcze jest automatycznie wyłączane po wstępnie zdefiniowanym czasie pracy bez zmiany stopnia mocy.

Stopnie mocy	Wyłącznik bezpieczeństwa po godz.:min.	
	Płyty grzewcze CKFI, CKI, CKIW, CKT	Płyty grzewcze CKCH, CKCB
1	08:24	06:00
2	06:24	06:00
3	05:12	05:00
4	04:12	05:00
5	03:18	04:00
6	02:12	01:30
7	02:12	01:30
8	01:48	01:30
9	01:18	01:30
P	00:10	00:10 (tylko w CKCH)


Tabela 4.18 Zdziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych stopni mocy

Poziom trzymania ciepła	Wyłącznik bezpieczeństwa po godz.:min.
1 (-)	08:00
2 (=)	08:00
3 (≡)	08:00

Tabela 4.19 Zdziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych poziomów trzymania ciepła

- Ponownie włączyć pole grzewcze, jeśli chce się je ponownie uruchomić (patrz rozdział Obsługa).

4.4.4 Wskaźnik ciepła resztkowego^H

Jeśli po wyłączeniu pole grzewcze lub grill są nadal gorące, istnieje ryzyko poparzenia lub pożaru. Dopóki wyświetlany jest symbol Hot  i H (wskaźnik ciepła resztkowego), nie wolno dotykać pola grzewczego ani strefy grilla, i nie wolno na nich umieszczać przedmiotów wrażliwych na ciepło. Po ostygnięciu płyty (< 50 °C) symbol na wyświetlaczu znika.

INFORMACJA Podczas lub po awarii zasilania płyty grzewcze mogą być nadal gorące. W przypadku pól grzewczych CKCH i CKCB po awarii zasilania nie jest wyświetlane ciepło resztkowe, nawet jeśli były one wcześniej używane, a pola grzewcze są nadal gorące.

4.4.5 Ochrona przed przegrzaniem

INFORMACJA Jeśli płyta grzewcza ulegnie przegrzaniu, moc zostanie zmniejszona lub płyta zostanie całkowicie wyłączona.

INFORMACJA W przypadku przegrzania panelu sterowania można wyłączyć płyty grzewcze lub cały system.

Urządzenia zostały wyposażone w ochronę przed przegrzaniem. Ochrona przed przegrzaniem może zostać uruchomiona, gdy:

- ... naczynia do gotowania są podgrzewane bez zawartości.
- ... olej lub tłuszcz jest podgrzewany na wysokim stopniu mocy.
- ...po awarii zasilania ponownie włączy się gorące pole grzewcze.
- ...gorące naczynia do gotowania podgrzewają panel sterowania.

Ochrona przed przegrzaniem inicjuje jedno z poniższych działań:

- Aktywowany stopień POWER jest przełączany z powrotem.
- Ustawiony stopień mocy zostanie obniżony.
- Pole grzewcze zostanie całkowicie wyłączone.
- Płyta grzewcza zostanie całkowicie wyłączona.
- System zostanie całkowicie wyłączony.

Po odpowiednim czasie schłodzenia urządzenie może być ponownie użyte w pełnym zakresie.

4.4.6 Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi zapobiega niezamierzonemu lub nieuprawnionemu włączeniu urządzeń.

5 Obsługa

- ▶ Podczas obsługi należy przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz rozdział: Bezpieczeństwo).

INFORMACJA Płyty grzewcze systemu BORA Classic 2.0 można obsługiwać tylko w połączeniu z wyciągiem oparów CKA2.

INFORMACJA Wyciąg oparów można obsługiwać tylko wtedy, gdy stosowane są komponenty filtra tłuszczowego.

5.1 Ogólne i szczególne wskazówki dotyczące obsługi

Wyciąg oparów i płyty grzewcze są obsługiwane za pomocą centralnego panelu sterowania. Panel sterowania wyposażony jest w przyciski czujnikowe i pola wyświetlacza. Przyciski czujnikowe reagują na kontakt z palcami (patrz rozdział Opis urządzenia). Obsługa urządzenia polega na dotknięciu odpowiedniego przycisku czujnikowego palcem (obsługa dotykowa) lub przesuwaniu palcem (obsługa suwaka).

INFORMACJA Nie wszystkie ikony są wyświetlane na każdym urządzeniu. Odpowiednio do wbudowanych urządzeń przy automatycznie włączane są funkcje i wyświetlenia.

5.1.1 Specjalne wskazówki dotyczące obsługi grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT

Pierwsze uruchomienie:

- ▶ Przed pierwszym uruchomieniem podgrzewać płytę grilla przez około 25 minut do temperatury 220 °C (= stopień mocy 8 dla obu stref grilla).

INFORMACJA Podczas tej czynności mogą powstawać nieprzyjemne zapachy.

Wskazówki dotyczące obsługi:

INFORMACJA Oczyszczyć powierzchnię grilla przed pierwszym użyciem urządzenia (patrz rozdział Czyszczenie).

INFORMACJA Rozgrzać strefę grilla na 5 minut przed każdym użyciem.

INFORMACJA Podczas rozgrzewania lub chłodzenia płyty grilla może dochodzić do powstania szumów. Jest to normalne zjawisko towarzyszące.

INFORMACJA W grillu Tepan ze stali szlachetnej zamontowano wentylator do chłodzenia, który zapewnia długą żywotność elektroniki i szybkie chłodzenie powierzchni grilla. Powstające szумы są przy tym utrzymywane na jak możliwie niskim poziomie za pomocą różnych środków, ale nie można ich całkowicie uniknąć.

INFORMACJA Podczas używania może dojść do wyrzucenia płyty grilla.

INFORMACJA Podczas grillowania lub nagrzewania na wyższym stopniu mocy może wystąpić nieznaczne brązowe odbarwienie płyty grilla.

5.2 Obsługa przez dotyk

INFORMACJA System rozpoznaje 3 różne polecenia dotykowe. Rozróżnia krótkie ruchy (touch), dłuższe dotknięcia (long-press) i pionowe ruchy ślizgowe palcem (slide).

Polecenie „dotknąć”	możliwość użycia w odniesieniu do	Czas (kontakt)
Dotknąć (krótki dotyk)	Przyciski + suwak	0,065 – 0,95 s
Długie naciśnięcie (długi dotyk)	Przyciski + suwak	1 – 8 s
Przesuń (ruch pionowy)	Suwak	0,15 – 8 s

Tabela 5.1 Obsługa przez dotyk

Jeśli polecenia dotykowe nie działają lub działają nieprawidłowo, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- ▶ Dotykać obszarów dotykowych tylko jednym palcem.
- ▶ Upewnić się, że kciuk w tym samym czasie podczas pracy nie dotyka panelu sterowania.
- ▶ Podczas dotykania obszarów dotykowych należy zachować jak najmniejszy obszar kontaktu.


5.3 Obsługa systemu

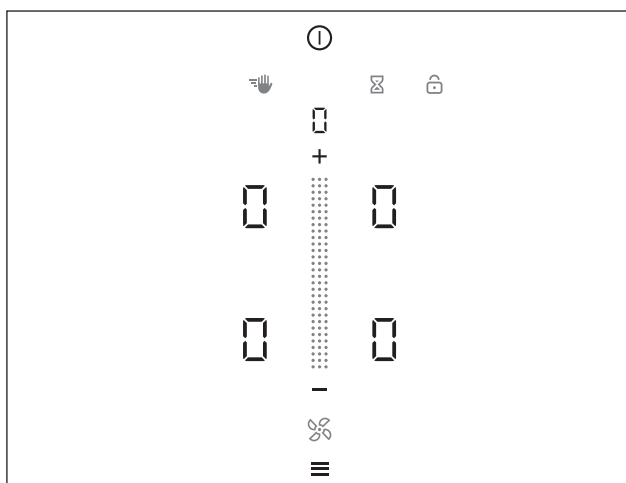
5.3.1 Zasada działania

Obsługa	Polecenie
Dotknąć funkcję	Aktywacja funkcji
Nacisnąć długo na funkcję	Dezaktywacja funkcji
Przesunąć (suwak)	Ustawić wartość (np. stopień mocy)

Tabela 5.2 Zasada działania

5.3.2 Włączanie

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku Power  do usłyszenia sygnału dźwiękowego.
- Ikona zaświeci się i zostanie wyświetlona animacja włączenia wewnątrz suwaka.
- Po uruchomieniu systemu na panelu pojawi się standardowe wyświetlenie.



Ilustracja 5.1 Standardowe wyświetlenie po włączeniu

INFORMACJA Przycisk menu nie pojawia się po włączeniu, jeśli w danym polu grzewczym nadal występuje resztkowe ciepło.

INFORMACJA Gdy aktywne jest zabezpieczenie przed dziećmi, po uruchomieniu systemu zaświeci się przycisk blokady . Standardowe wyświetlenie jest pokazywane tylko po odblokowaniu (patrz także Zabezpieczenie przed dziećmi).

INFORMACJA Jeśli po włączeniu pojawi się na wyświetlaczu *CONF*, konfiguracja podstawowa nie została jeszcze zakończona i musi zostać przeprowadzona (patrz Instrukcja montażu, Konfiguracja podstawowa).

5.3.3 Wyłączenie

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku Power
- Wyświetlana jest animacja wyłączenia zasilania i wyświetlacz gaśnie.

Wyciąg oparów był włączony:

- Symbol wentylatora miga i włącza się funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia.
- Gdy tylko upłynie czas monitorowania, wyświetlana jest animacja wyłączenia zasilania i wyświetlacz gaśnie.

Płyta grzewcza była włączona:

- W przypadku wcześniej aktywnych i wciąż gorących pól grzewczych symbol ciepła resztkowego świeci w kolorze czerwieni sygnałowej i wyświetlany jest *H*.
- Wyświetlacz zgaśnie po zaniknięciu ciepła resztkowego.

INFORMACJA System można w każdej chwili wyłączyć:
Długie naciśnięcie przycisku Power

5.3.4 Blokada obsługi

Aktywować blokadę obsługi

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku blokady
- Wyświetlacz panelu sterowania zostaje przyciemniony.
- Przycisk blokady zapala się.
- Wszystkie funkcje są nieaktywne z wyjątkiem przycisku Power i przycisku blokady.

INFORMACJA Jeżeli system jest wyłączony przy aktywnej blokadzie obsługi, wówczas przy następnym włączeniu blokada obsługi nie jest już aktywna.

Dezaktywacja blokady obsługi

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku blokady (5 sek.).
- Wskaźnik panelu sterowania zaświeci się i panel sterowania jest ponownie aktywny.
- Przycisk blokady zostaje przyciemniony.

5.3.5 Blokada czyszczenia (funkcja wycierania)

Aktywacja blokady czyszczenia

- ▶ Dotknięcie przycisku czyszczenia
- Wyświetlacz panelu sterowania zostaje przyciemniony.
- Przycisk czyszczenia świeci się.
- Panel sterowania jest zablokowany.
- Wszystkie ustawienia zostają zachowane.
- Na wyświetlaczu wielofunkcyjnym zaczyna biec czas.

Czas minął

- Po upływie ustawionego czasu panel sterowania zostanie automatycznie odblokowany.

5.3.6 Zabezpieczenie przed dziećmi

Symbol blokady świeci się na wyświetlaczu panelu sterowania.

Trwała aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi patrz punkt 5.6 menu i punkt 5.6.2 (podpunkt 2):
Zabezpieczenie przed dziećmi

Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi w celu umożliwienia gotowania

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku blokady (5 sek.).
- Wskaźnik panelu sterowania zaświeci się i panel sterowania jest ponownie aktywny.
- Przycisk blokady zostaje przyciemniony.

5.3.7 Minutnik (minutnik kuchenny)

Aktywacja minutnika kuchennego


- ▶ Dotknięcie przycisku minutnika
- W 7-segmentowym wyświetlaczu nad suwakiem pojawi się informacja o czasie w godzinach, minutach i sekundach (*0:00:00*).

- System przechodzi w tryb kolorowy „Beżowy”.
- Pola grzewcze są przyciemnione na wyświetlaczu.

Ustawienie czasu

patrz rozdz. 5.5.9 Timer pół grzewczych

Uruchomić minutnik kuchenny


- ▶ Dotknąć przycisku Start 
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i potwierdzona zostanie ustawiona wartość.
- Ustawiony czas zaczyna biec.
- Wyświetlacz panelu sterowania zmienia się na standardowe wyświetlenie.
- Pozostały czas jest wyświetlany przez system z dokładnością co do sekundy.
- 10 sekund przed upływem czasu pozostały czas i przycisk minutnika kuchennego zaczynają migać.

Czas minął

- Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy (maks. 60 sekund).
- Wyświetlacz czasu i przycisk minutnika kuchennego migają (maks. 60 sekund).
- Pozostały czas jest liczony dalej przez maksymalnie 60 sekund w wartościach ujemnych (-0:00:01...)

INFORMACJA Sygnał dźwiękowy i migające wyświetlenie można anulować za pomocą polecenia dotykowego na przycisku minutnika.

Przedwczesna dezaktywacja minutnika

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku minutnika 
- Funkcja minutnika zostanie zakończona.
- Wyświetlacz panelu sterowania zmienia się na standardowe wyświetlenie.






5.4 Obsługa wyciągu oparów

INFORMACJA Aby móc obsługiwać wyciąg oparów, obsługa wentylatora musi być aktywna na panelu sterowania (tryb kolorowy „Niebieski”).

Suwak i symbol wentylatora świecą na niebiesko na standardowym wyświetlaczu.



5.4.1 Ustawianie stopnia mocy wentylatora

Stopnie mocy wentylatora można regulować na różne sposoby:



- ▶ Dotknąć  lub 
- ▶ regulację za pomocą suwaka 
- ▶ Dotknąć określonej pozycji suwaka
- ▶ Nacisnąć długo  lub  (sterowanie w dwóch krokach)

Zwiększanie stopnia mocy

- ▶ Przesunąć w górę do pożądanego stopnia mocy albo




- ▶ Dotknąć  do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć wyższej pozycji suwaka albo
- ▶ Nacisnąć długo  (poziom mocy jest zwiększany w dwóch krokach: 0, 2, 4...)

Zmniejszanie stopnia mocy

- ▶ Przesunąć w dół do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć  do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć niższej pozycji suwaka albo
- ▶ Nacisnąć długo  (poziom mocy jest redukowany w dwóch krokach: ...4, 2, 0)

5.4.2 Stopień POWER wentylatora

Aktywacja stopnia POWER

- ▶ Długo nacisnąć suwak  w pozycji 5 albo
- ▶ Dotknąć  przy aktywnym stopniu mocy 5.
- Animacja zostaje wyświetlona na suwaku.
- Na wyświetlaczu pojawi się  (najpierw 3-krotnie miga, potem jest widoczny na stałe).

INFORMACJA Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na stopień mocy 5.

Dezaktywacja stopnia POWER

Stopień POWER wentylatora zostanie przedwześnie zdezaktywowany, gdy tylko zostanie ustawiony inny stopień mocy (patrz Ustawianie stopnia mocy wentylatora).

5.4.3 Automatyka wyciągu

INFORMACJA Automatyka wyciągu automatycznie dostosowuje moc wyciągu do najwyższego używanego stopnia mocy wszystkich podłączonych pół grzewczych. Jeśli stopień mocy w polu grzewczym zostanie zmieniony, moc wyciągu dostosuje się automatycznie.


INFORMACJA Dostosowanie mocy wyciągu odbywa się w przypadku płyt indukcyjnych z 20-sekundowym opóźnieniem, zaś w przypadku wszystkich innych płyt grzewczych z 30-sekundowym opóźnieniem.

INFORMACJA Automatyka wyciągu może zostać zatrzymana ręcznie w dowolnym momencie.



Trwała aktywacja automatyki wyciągu

patrz punkt 5.6 menu i punkt 5.6.3 (podpunkt 3):
Automatyczne sterowanie wyciągiem



Aktywacja automatyki wyciągu w celu umożliwienia gotowania

- ▶ Dotknąć przycisku wentylatora .
- Symbol wentylatora zaświeca się na niebiesko.
- Animacja zostaje wyświetlona na suwaku.
- Na 7-segmentowym wyświetlaczu pojawia się \overline{H} .

5.4.4 Wyłączanie wentylatora

- ▶ Przesunąć w dół do pożądanego stopnia mocy na 0 albo
- ▶ Dotknąć  aż stopień mocy wynosił będzie 0 albo
- ▶ Długo nacisnąć przycisk wentylatora .
- Funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia również zostaje włączona.
- Wentylator wyciągu oparów zostaje wyłączony.

5.4.5 Wcześniejsze zakończenie funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia

- ▶ Dotknąć przycisku wentylatora .
- albo
- ▶ Dotknąć przycisku z minusem .
- Opóźnienie wyłączenia wyciągu oparów zostaje zakończone.

INFORMACJA BORA wyraźnie zaleca stosowanie opóźnienia wyłączenia wyciągu oparów.

5.5 Obsługa płyt grzewczych

INFORMACJA Aby móc obsługiwać płyty grzewcze, na panelu sterowania musi być aktywna obsługa pól grzewczych (tryb kolorowy „Czerwony”).

5.5.1 Wybór pól grzewczych

INFORMACJA W systemie można jednocześnie eksploatować i sterować maksymalnie 4 polami grzewczymi.

- ▶ Dotknąć pola grzewczego.
- System przechodzi w tryb kolorowy „Czerwony”.
- System przechodzi w tryb wyświetlacza stopnia mocy.
- Obsługa pól grzewczych zostaje włączona i można wprowadzić ustawienia dla wybranego pola grzewczego.
- Pojawiają się dodatkowe funkcje pola grzewczego.
- ▶ Powtórzyć tę czynność, aby w razie potrzeby uruchomić kolejne pola grzewcze.

Bezpośrednia zmiana na inne pole grzewcze

INFORMACJA Jeśli znajdujemy się w trybie obsługi pól grzewczych (tryb kolorowy Czerwony) i dokonujemy zmian w ustawieniach pola grzewczego, można również przełączyć się bezpośrednio na inne pole grzewcze i obsługiwać je.






- ▶ Dotknąć innych pól grzewczych w ciągu 2 sekund.
- Pole grzewcze zapali się na wyświetlaczu panelu sterowania.
- Obsługa dla drugiego pola grzewczego zostaje włączona.
- Pierwsze pole grzewcze zostaje przyciemnione na wyświetlaczu panelu sterowania, a wcześniej dokonane ustawienia zostają przejęte.

5.5.2 Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego

INFORMACJA Stopnie mocy wyświetlane są przy polach grzewczych na poszczególnych wyświetlaczach pól grzewczych w postaci 7-segmentowego napisu.



INFORMACJA Dwie sekundy po zmianie stopnia mocy wyświetlacz panelu sterowania automatycznie powraca do wyświetlania standardowego.

Stopnie mocy pól grzewczych można regulować na różne sposoby:



- ▶ Dotknąć  lub 
- ▶ Regulacja za pomocą suwaka 
- ▶ Dotknąć określonej pozycji suwaka
- ▶ Nacisnąć długo  lub  (sterowanie w trzech krokach)

Regulacja stopni mocy w przypadku pól grzewczych CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB i CKG

Zwiększanie stopnia mocy

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Przesunąć w górę do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć  do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć wyższej pozycji suwaka albo
- ▶ Nacisnąć długo  (poziom mocy jest zwiększany w trzech krokach: 0, 3, 6...)

Zmniejszanie stopnia mocy

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Przesunąć w dół do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć  do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć niższej pozycji suwaka albo
- ▶ Nacisnąć długo  (poziom mocy jest redukowany w trzech krokach: ...6, 3, 0)



INFORMACJA Jeśli po ustawieniu stopnia mocy na indukcyjnych płytach grzewczych CKFI, CKI i CKIW przez 9 minut (rozpoznawanie naczynia) nie zostaną wykryte właściwe naczynia kuchenne, odpowiednie pole grzewcze zostanie wyłączone.


Regulacja stopni mocy w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT

INFORMACJA Stopnie mocy wyświetlane są w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej na poszczególnych wyświetlaczach pól grzewczych w postaci 7-segmentowego pisma ($I-G, P$). Temperatura w °C wyświetlana jest na wyświetlaczu wielofunkcyjnym powyżej suwaka (wyświetlenie temperatury).



INFORMACJA Podczas pierwszej fazy nagrzewania rzeczywista temperatura jest wyświetlana na wyświetlaczu wielofunkcyjnym, aż do momentu osiągnięcia temperatury zadanej na wybranym polu grzewczym.

Zwiększanie temperatury




- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Przesunąć w górę do pożądanego stopnia temperatury zadanej albo
- ▶ Dotknąć  do pożądanego stopnia temperatury zadanej albo
- ▶ Dotknąć wyższej pozycji suwaka albo
- ▶ Nacisnąć długo  (poziom mocy jest zwiększany w trzech krokach: 0, 3, 6...)

INFORMACJA Podczas fazy nagrzewania miga czerwony przycisk Hot , nawet jeśli po 2 sekundach wyświetlacz panelu sterowania powróci do standardowego wyświetlenia. Po osiągnięciu docelowej temperatury miganie ustaje.


Zmniejszanie temperatury

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Przesunąć w dół do pożądanego stopnia temperatury albo
- ▶ Dotknąć  do osiągnięcia pożądanego stopnia temperatury albo
- ▶ Dotknąć niższej pozycji suwaka albo
- ▶ Nacisnąć długo  (poziom mocy jest redukowany w trzech krokach: ...6, 3, 0)

5.5.3 Wyłączenie pola grzewczego

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego.
- ▶ Przesunąć całkowicie w dół, aż na wyświetlaczu pól grzewczych pojawi się  albo
- ▶ Dotknąć , aż pojawi się wyświetlenie  pól grzewczych.
- Następnie pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego H .



Szybkie wyłączenie pola grzewczego (Quick Off)

- ▶ Długie naciśnięcie pola grzewczego
- W wyświetleniu pól grzewczych wyświetlane jest  przez dwie sekundy.
- W celu potwierdzenia rozbrzmiewa dłuższy sygnał dźwiękowy.
- Następnie pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego H .

5.5.4 Funkcja automatycznego zagotowania


INFORMACJA Czas zagotowania jest automatycznie określany przez system na podstawie nastawionego stopnia mocy.

Aktywacja funkcji automatycznego zagotowania

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Ustawianie stopnia mocy (= poziom dalszego gotowania)
- ▶ Dotknąć przycisku zagotowania 
- Funkcja automatycznego zagotowania zostanie aktywowana.
- Obok pola grzewczego wyświetlany jest symbol funkcji automatycznego zagotowania .

INFORMACJA Jeżeli stopień mocy dla pola grzewczego zostanie podwyższony, funkcja automatycznego zagotowania pozostaje nadal aktywna. Jeśli stopień mocy pola grzewczego zostanie zredukowany, gdy aktywna jest funkcja automatycznego zagotowania, wówczas następuje dezaktywacja funkcji automatycznego zagotowania.

Przedwczesna dezaktywacja funkcji automatycznego zagotowania

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku zagotowania 
- Funkcja automatycznego zagotowania zostanie zdezaktywowana.
- Pole grzewcze przełącza się na wcześniej nastawiony stopień mocy.

Czas minął

- Po upływie czasu gotowania aktywowany jest uprzednio ustawiony poziom dalszego gotowania na wolnym ogniu.
- Nie jest już wyświetlany symbol gotowania.



5.5.5 Stopień POWER

INFORMACJA Gdy w przypadku płyty grzewczej jedno pole grzewcze pracuje ze stopniem POWER, drugie pole może pracować najwyżej ze stopniem mocy 5 (wyjątek: za pomocą grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT można aktywować stopień POWER dla obu pól grzewczych).

INFORMACJA Jeżeli podczas aktywacji stopnia POWER dla drugiego pola grzewczego ustawiony jest stopień mocy wyższy niż 5, to stopień ten zostanie zmniejszony do wartości 5.

INFORMACJA Jeśli dla drugiego pola grzewczego zostanie ustawiony stopień mocy wyższy niż 5, aktywny stopień POWER na pierwszym polu grzewczym zostanie automatycznie przełączony do poprzedniego poziomu.

Aktywacja stopnia POWER dla pola grzewczego

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Dotknąć  przy aktywnym stopniu mocy 9 albo
- ▶ Długie naciśnięcie suwaka  w najwyższym zakresie (= pozycja suwaka 7-9).
- albo
- ▶ Przesunięcie na stopień mocy 9 i trzymanie pozycji
- Animacja zostaje wyświetlona na suwaku.
- Na wyświetlaczu pól grzewczych pojawi się P (najpierw 3-krotnie miga, potem jest widoczny na stałe).

INFORMACJA Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na stopień mocy 9.

Dezaktywacja stopnia POWER

Stopień POWER zostanie przedwześnie zdezaktywowany, gdy tylko zostanie ustawiony inny stopień mocy (patrz Ustawianie stopnia mocy).



5.5.6 Dołączenie dwuobwodowe w przypadku płyt grzewczych CKCH i CKCB

INFORMACJA Dołączenie dwuobwodowe może być aktywowane lub dezaktywowane także przy aktywnej funkcji zagotowania, timera i utrzymania ciepła. Przy aktywacji funkcji Bridge następuje automatyczna aktywacja obwodu grzewczego.


Warunki dla dołączenia dwuobwodowego:

- Proces gotowania ze stopniem mocy > 0

Aktywacja drugiego obwodu grzewczego

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Ustawianie stopnia mocy
- ▶ Dotknąć przycisk obwodu grzewczego 
- Drugi obwód grzewczy jest aktywowany dla wybranego pola grzewczego.
- Proces gotowania jest kontynuowany na nastawionym stopniu mocy z dwoma aktywnymi obwodami grzewczymi.
- Obok wyświetlacza pola grzewczego wyświetlany jest symbol obwodu grzewczego .

Dezaktywacja drugiego obwodu grzewczego



- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku obwodu grzewczego 
- Następuje dezaktywacja drugiego obwodu grzewczego.
- Proces gotowania jest kontynuowany na nastawionym stopniu mocy tylko z jednym aktywnym obwodem grzewczym.

5.5.7 Funkcja Bridge

INFORMACJA Przy aktywowanej funkcji Bridge obydwa pola grzewcze danego urządzenia zostają połączone i używane na tym samym poziomie gotowania.

INFORMACJA Przy aktywowanej funkcji Bridge nie może być używany stopień POWER P w przypadku płyt grzewczych CKFI, CKI, CKIW, CKCH i CKCB. W przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej możliwe jest używanie stopnia POWER P .



Aktywacja funkcji Bridge

- ▶ Dotknąć aktywnego pola grzewczego
- ▶ Dotknąć przycisku funkcji Bridge 
- Funkcja Bridge jest teraz aktywna.
- Symbol funkcji Bridge  zapala się.
- Drugie pole grzewcze zostaje aktywowane i używane jest na tym samym stopniu mocy.
- Obydwa wyświetlacze pól grzewczych pokazują ten sam stopień mocy.
- Aktywne dodatkowe funkcje pól grzewczych są przejmowane.

- Zmiany stopnia mocy oddziałują teraz równocześnie na oba pola grzewcze.

INFORMACJA Jeżeli oba pola grzewcze danej płyty grzewczej są aktywne, nie ma możliwości aktywowania funkcji Bridge. Jeśli tylko jedno pole grzewcze jest aktywne, można aktywować funkcję Bridge.

Dezaktywacja funkcji Bridge

- ▶ Dotknięcie pola grzewczego z aktywną funkcją Bridge
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku funkcji Bridge 
- Funkcja Bridge zostaje dezaktywowana.
- Wybrane pole grzewcze pozostaje aktywne albo
- ▶ Długie naciśnięcie na pole grzewcze z aktywną funkcją Bridge albo Długie naciśnięcie na przycisk funkcji Bridge 
- Funkcja Bridge zostaje dezaktywowana.
- Wszystkie pola grzewcze się wyłączają.

INFORMACJA Jeśli w przypadku indukcyjnych płyt grzewczych z aktywną funkcją Bridge (rozpoznawanie naczynia) przez 10 sekund nie zostaną wykryte odpowiednie naczynia kuchenne, funkcja Bridge zostanie zakończona, a pola grzewcze zostaną wyłączone.

Wskazówka dla płyt grzewczych CKFI, CKI i CKIW: Przeniesienie funkcji pola grzewczego



Za pomocą funkcji Bridge, aktywne funkcje pól grzewczych (np. gotowanie, włącznik czasowy, utrzymywanie ciepła) można w przypadku indukcyjnych płyt grzewczych szybko i łatwo przenieść z jednego pola grzewczego na drugie. Funkcja Bridge jest tu tylko środkiem do celu.

- ▶ Aktywowanie funkcji Bridge
- Włącza się drugie pole grzewcze, a aktywne funkcje gotowania są automatycznie przejmowane.
- ▶ Przenieść garnek na drugie pole grzewcze.
- Po 10 sekundach od rozpoznawania naczynia następuje automatyczne wyłączenie pierwszego pola grzewczego i funkcji Bridge.

5.5.8 Nastawianie poziomu trzymania ciepła

INFORMACJA Do wyboru są trzy różne poziomy trzymania ciepła (patrz także rozdział Opis urządzenia w instrukcji obsługi i montażu).


Aktywacja poziomu trzymania ciepła

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Dotknąć przycisku trzymania ciepła 
- Wyświetlany jest 1. poziom trzymania ciepła (-).
- Obok pola grzewczego wyświetlany jest symbol trzymania ciepła .


- W przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT dodatkowo wyświetlana jest temperatura na 7-segmentowym wyświetlaczu nad suwakiem.

Zwiększanie lub zmniejszanie poziomu trzymania ciepła

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Przesunąć w górę lub w dół do pożądanego poziomu trzymania ciepła

INFORMACJA Dla grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT dodatkowo do tych trzech poziomów trzymania ciepła do wyboru jest jeszcze czwarta pozycja suwaka dla funkcji czyszczenia  (patrz rozdział Czyszczenie).



Dezaktywacja funkcji trzymania ciepła

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku trzymania ciepła 
- ▶ Długie naciśnięcie pola grzewczego
- Funkcja trzymania ciepła zostanie dezaktywowana.
- Na wskaźniku pola grzewczego pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego *H*.

5.5.9 Timer pola grzewczego

INFORMACJA Funkcja timera może być używana dla każdego pola grzewczego. Można jednocześnie aktywować kilka timerów (multi-timerów).

Aktywacja timera

- ▶ Dotknąć pola grzewczego
- Wyświetlane są dodatkowe funkcje pola grzewczego.
- Jeśli wybrane pole grzewcze nie jest jeszcze aktywne (= stopień mocy ) , można teraz ustawić stopień mocy.
- ▶ Dotknąć przycisku timera 
- W 7-segmentowym wyświetlaczu nad suwakiem pojawi się informacja o czasie w godzinach, minutach i sekundach (0:00:00).
- System przechodzi w tryb kolorowy „Beżowy”.

Ustawienie czasu

- ▶ Ustawić pożądaný czas.










Polecenie	Wybór w godz./min./sek.	
Dotknąć		0:00:00
Dotknąć		0:00:00
Polecenie	Zwiększanie czasu	Zmniejszanie czasu
Dotknąć		
Przesuń	 do góry	 w dół

Tabela 5.3 Ustawienie czasu

- Na wyświetlaczu panela sterowania pojawia się przycisk Start .

Uruchamianie timera


- ▶ Dotknąć przycisku Start 
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i potwierdzona zostanie ustawiona wartość.
- Ustawiony czas zaczyna biec.
- Obok pola grzewczego wyświetlany jest symbol timera .
- Po 2 sekundach wyświetlacz panelu sterowania zmienia się na wyświetlacz standardowy.
- System wyświetla pozostały czas na 10 sekund przed upływem ustawionego czasu. Odpowiednie pole grzewcze miga.

Wyświetlanie pozostałego czasu


Timer pola grzewczego jest aktywny, a czas się kończy:

- ▶ Dotknąć pola grzewczego
- Czas pozostały do upływu jest wyświetlany na wyświetlaczu panela sterowania.


Zmiana aktywnego timera

- ▶ Dotknięcie pola grzewczego z aktywnym timerem
- System przechodzi w tryb kolorowy „Czerwony”.
- Wyświetlany jest pozostały czas.
- ▶ Dotknąć przycisku timera 
- Timer zostaje zatrzymany.
- Wyświetlany jest pozostały czas.
- System przechodzi w tryb edycji timera (tryb kolorowy „Beżowy”).
- ▶ Zmienić ustawiony czas (patrz „Nastawianie czasu”).
- ▶ Potwierdzić nowo nastawiony czas i uruchomić timer (patrz „Uruchamianie timera”).

Wcześniejsze kończenie funkcji timera

- ▶ Dotknięcie pola grzewczego z aktywnym timerem
- Wyświetlany jest pozostały czas.
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku Timer. 
- Funkcja Timer zostaje zakończona.
- System przechodzi do standardowego wyświetlenia.
- Pole grzewcze pozostaje aktywne w nastawionym stopniu mocy.

Czas minął

- Zabrzmi sygnał dźwiękowy.
- Wyświetlenie czasu 0:00:00 i symbol timera  migają.
- Po upływie ustawionego czasu pole grzewcze zostaje przełączone na stopień mocy 0.
- Na wskaźniku pola grzewczego pojawia się również wskaźnik ciepła resztkowego H.

Multi-Timer

INFORMACJA Dla wszystkich pól grzewczych można ustawić jednocześnie różne timery.


Dla danego pola grzewczego jest już aktywny jeden timer:

- ▶ Dotknąć kolejnych pól grzewczych
- ▶ Aktywuj timer (patrz „Aktywacja timera”)
- ▶ Nastaw czas (patrz „Nastawianie czasu”).
- ▶ Uruchomić timer (patrz „Uruchamianie timera”)

5.5.10 Funkcja pauzy


INFORMACJA Za pomocą funkcji pauzy można zatrzymać gotowanie na krótki czas. Przerwa w gotowaniu może trwać najwyżej 10 minut. Jeżeli w tym czasie nie zostanie anulowana funkcja pauzy, zostaną wyłączone wszystkie pola grzewcze.

Aktywacja funkcji pauzy

- ▶ Dotknąć przycisku Pauza 
- Przycisk Pauza zaświeci się, wszystkie czynności gotowania zostaną przerwane i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Wskaźniki pól grzewczych zostaną przyciemnione i migają.
- Timer pauzy zostaje uruchomiony (maks. 10 min).

INFORMACJA Podczas przerwy funkcja wentylatora nie zostaje przerwana. Aktywne funkcje Bridge i minutnika pozostają zachowane. Aktywne funkcje timera zostają przerwane

Dezaktywacja funkcji przerwy

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku Pauza 
- Przycisk Pauza zostaje przyciemniony i rozlega się dłuższy sygnał dźwiękowy.
- Wskaźniki pól grzewczych zapalają się i przestają migać.
- Wszystkie czynności gotowania zostaną wznowione ze stopniami mocy ustawionymi przed przerwą.


5.6 Menu

INFORMACJA Poniżej dostępne są objaśnienia dotyczące obsługi menu oraz opis najważniejszych punktów menu. W instrukcji montażu znajdują się elementy menu do podstawowej konfiguracji wymagane przy pierwszym uruchamianiu.


Otwieranie menu

INFORMACJA Menu można otworzyć tylko wtedy, gdy wszystkie pola grzewcze i wyciąg oparów są nieaktywne. Ponadto nie może być obecne żadne ciepło resztkowe.

INFORMACJA Przycisk menu jest wyświetlany na panelu sterowania dopiero wtedy, gdy wszystkie funkcje są nieaktywne i nie ma ciepła resztkowego.

- ▶ Dotknąć przycisku menu 
- Zostanie wywołane menu i wyświetlony zostanie pierwszy punkt menu (tryb kolorowy „Beżowy”).

Opuszczanie menu

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku menu 
- Menu zostanie zamknięte i pojawi się standardowe wyświetlenie.



Przegląd menu

INFORMACJA W zależności od konfiguracji urządzenia system BORA Classic 2.0 wyświetla tylko właściwe punkty menu.

Punkt menu/nazwa/zakres wyboru	Ustawienie fabryczne
1 Głośność dźwięków (10 - 100%)	80%
2 Zabezpieczenie przed dziećmi (Wł./Wył.)	Wył.
3 Automatyczne sterowanie wyciągiem (Wł./Wył.)	Wył.
4 Czas trwania blokady czyszczenia (5 - 30 s)	15 s
5 Czas trwania funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia (0 - 30 min)	20 min
6 Kontrola wersji oprogramowania	
7 Kontrola wersji sprzętu	
8 Aktualizacja (update) oprogramowania systemu	
9 Eksport danych	
A Wyświetlanie żywotności filtra powietrza obiegowego (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	
B Wyświetlanie typu filtra, wymiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra	
C Tryb pracy układu wyciągowego (tryb pracy z odprowadzaniem powietrza na zewnątrz lub tryb pracy w obiegu zamkniętym)	

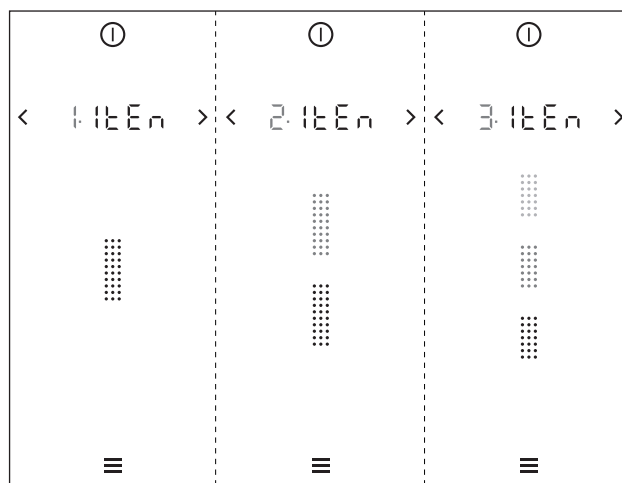
Tabela 5.4 Przegląd menu

Menu Nawigacja

- ▶ Dotknąć  lub , aby przejść do pożądanego punktu menu.
- Jeśli wybrany został punkt menu, wyświetlacz automatycznie po 2 sekundzie zmieni się na ustaloną wartość.




Wizualizacja schematyczna

INFORMACJA Pomocniczo menu wyświetla liczbę możliwych do wybrania ustawień dla każdego punktu menu (1 - 3).



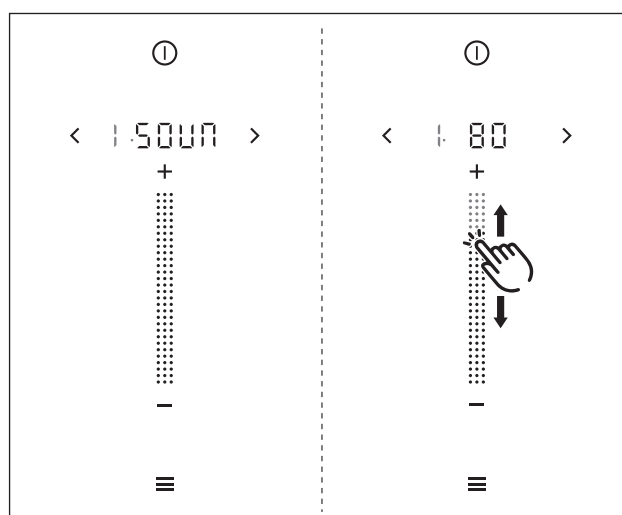
Ilustracja 5.2 Wizualizacja schematyczna liczby możliwości wyboru

Potwierdzanie i zapisywanie ustawień menu

- ▶ Dotknąć  lub 
- albo
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku menu 
- System przyjmuje i zapisuje ustawione wartości automatycznie po przejściu do innego punktu menu lub po opuszczeniu menu.




5.6.1 Punkt menu 1: Głośność dźwięków

INFORMACJA Aktualnie ustawiona głośność jest wyświetlana nad suwakiem po wywołaniu punktu menu na wyświetlaczu 7-segmentowym.



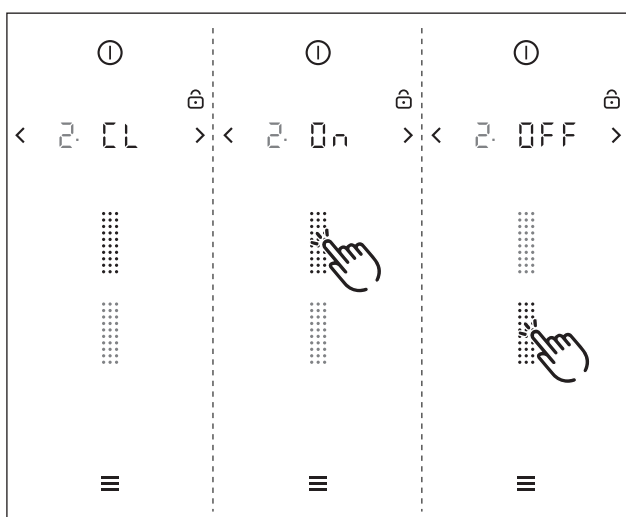
Ilustracja 5.3 Punkt menu 1: Głośność dźwięków

Ustawianie głośności sygnału dźwiękowego:

- ▶ Przesuń  w górę lub w dół do osiągnięcia wymaganej głośności
- albo
- ▶ Dotknąć  lub  do osiągnięcia pożądanego poziomu.
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.

5.6.2 Punkt menu 2: Zabezpieczenie przed dziećmi

INFORMACJA W pozycji menu 2 można na stałe włączyć lub wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi. Wprowadzone ustawienie zostanie zastosowane na stałe przy następnym uruchomieniu systemu.



Ilustracja 5.4 Punkt menu 2: Zabezpieczenie przed dziećmi

Trwała aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

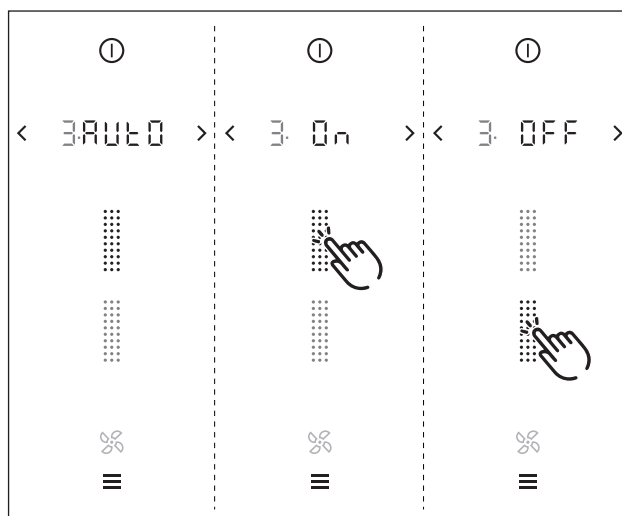
- ▶ Dotknąć górnego obszaru suwaka
- Na wyświetlaczu pojawi się **On**.
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.
- Zabezpieczenie przed dziećmi jest trwale aktywowane.

Trwała dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- ▶ Dotknąć dolnego obszaru suwaka
- Na wyświetlaczu pojawi się **OFF**.
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.
- Zabezpieczenie przed dziećmi jest trwale dezaktywowane.

5.6.3 Punkt menu 3: Automatyczne sterowanie wyciągiem

INFORMACJA W pozycji menu 3 można na stałe włączyć lub wyłączyć automatykę wyciągu. Wprowadzone ustawienie jest natychmiast akceptowane.



Ilustracja 5.5 Punkt menu 3: Automatyka wyciągu

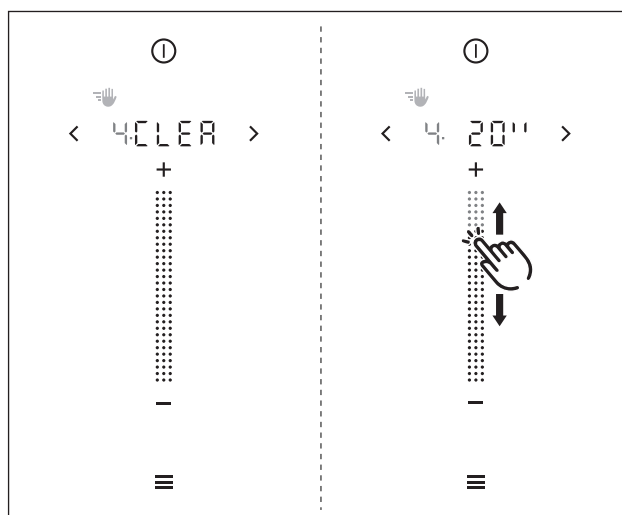
Trwała aktywacja automatyki wyciągu

- ▶ Dotknąć górnego obszaru suwaka
- Na wyświetlaczu pojawi się **On**.
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.
- Automatyka wyciągu jest trwale aktywowana.

Trwała dezaktywacja automatyki wyciągu

- ▶ Dotknąć dolnego obszaru suwaka
- Na wyświetlaczu pojawi się **OFF**.
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.
- Automatyka wyciągu jest trwale dezaktywowana.

5.6.4 Punkt menu 4: Czas trwania blokady czyszczenia (funkcja wycierania)



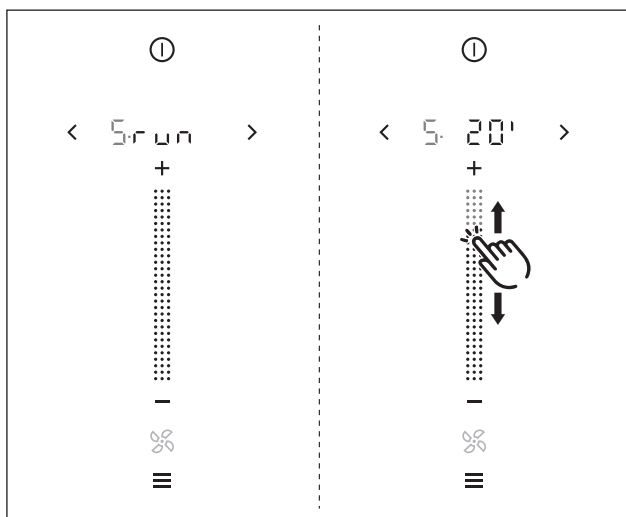
Ilustracja 5.6 Punkt menu 4: Czas trwania blokady czyszczenia

Nastawianie czasu trwania blokady czyszczenia

- ▶ Przesunąć do pożądanego czasu trwania (5–30 sek.) albo
- ▶ Dotknąć **+** lub **-** do osiągnięcia pożądanego czasu trwania
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.

5.6.5 Punkt menu 5: Czas trwania funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia

INFORMACJA Opóźnienie wyłączenia wyciągu oparów jest wskazane i firma BORA wyraźnie zaleca jego stosowanie.



Ilustracja 5.7 Punkt menu 4: Czas trwania blokady czyszczenia

Nastawianie czasu opóźnienia wyłączenia wentylatora

► Przesunąć [przełącznik] do pożądanego czasu trwania (10–30 min.)

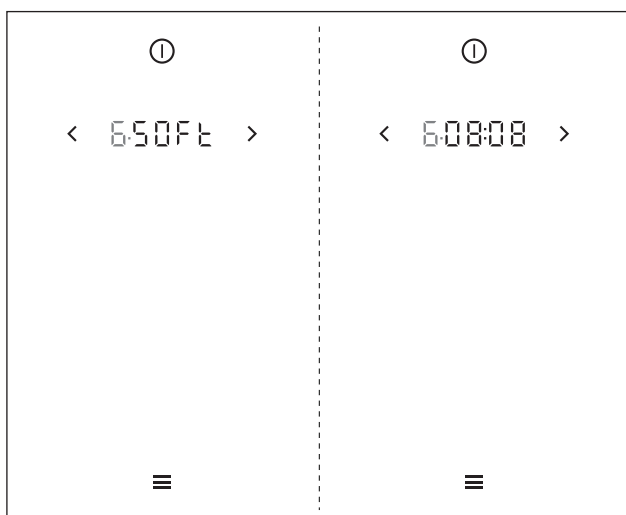
albo

► Dotknąć [+] lub [-] do osiągnięcia pożądanego czasu trwania

► Potwierdzić i zapisać ustawienie.

5.6.6 Punkt menu 6: Kontrola wersji oprogramowania

INFORMACJA Wersja oprogramowania systemu może być potrzebna przy wyszukiwaniu błędów przez zespół serwisowy BORA.

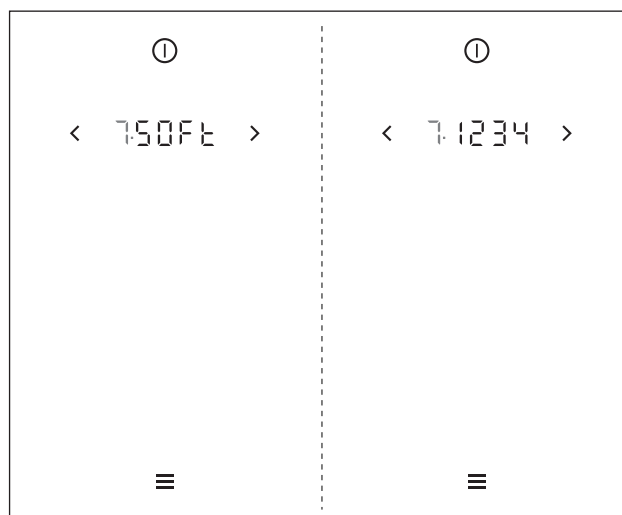


Ilustracja 5.8 Punkt menu 6: Kontrola wersji oprogramowania

■ Po 2 sekundach wyświetlana jest aktualna wersja oprogramowania.

5.6.7 Punkt menu 7: Kontrola wersji sprzętu

INFORMACJA Wersja zamontowanego sprzętu może być potrzebna przy wyszukiwaniu błędów przez zespół serwisowy BORA.



Ilustracja 5.9 Punkt menu 7: Kontrola wersji sprzętu

■ Po 2 sekundach wyświetlana jest aktualna wersja sprzętu.

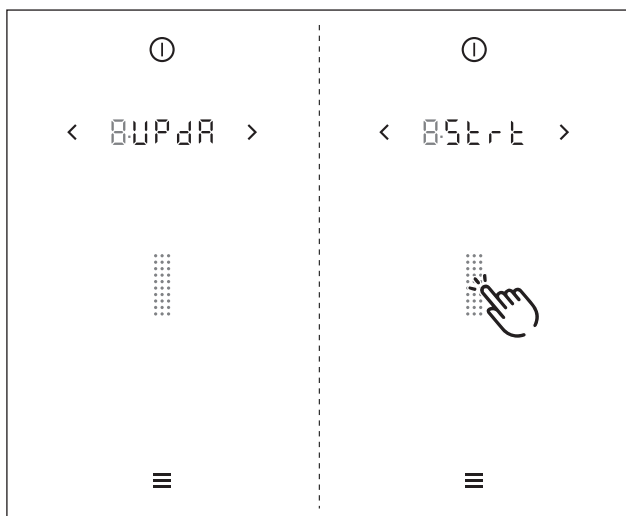
5.6.8 Punkt menu 8: Aktualizacja (update) oprogramowania systemu

INFORMACJA Do usuwania błędów może być potrzebna aktualizacja oprogramowania systemu.


INFORMACJA Pamięć USB z formatowaniem FAT32 jest wymagana jako nośnik zapisu pliku aktualizacyjnego. Nośnik danych musi być włożony do złącza wyciągu oparów.

INFORMACJA Ważny plik aktualizujący musi być zapisany na nośniku USB. Plik aktualizacyjny można uzyskać w Dziale Serwisu BORA na zasadzie jednostkowych przypadków.




Uruchamianie aktualizacji oprogramowania

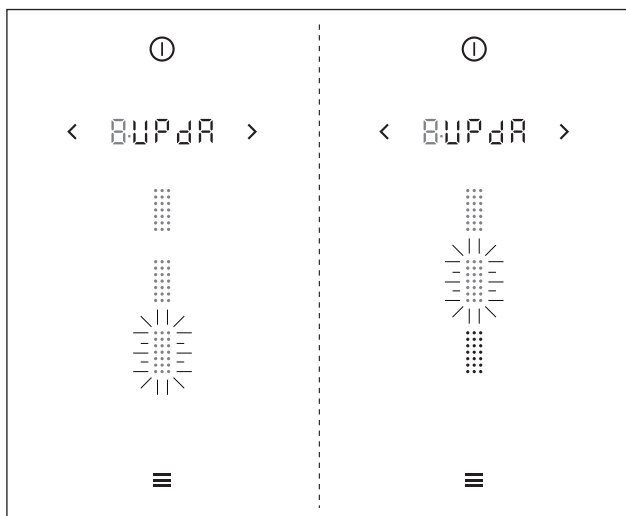


Ilustracja 5.10 Punkt menu 8: Uruchamianie aktualizacji oprogramowania

- ▶ Włożyć pamięć USB z plikiem aktualizacyjnym do interfejsu USB wyciągu oparów.
- ▶ Dotknąć obszaru suwaka .
- Aktualizacja oprogramowania zostanie uruchomiona.
- Wskazanie dla pierwszej części procesu aktualizacji wyświetlane jest miganiem.

Proces aktualizacji

Proces aktualizacji odbywa się w trzech etapach. Te trzy części procesu są wizualizowane na wyświetlaczu za pomocą beżowych segmentów suwaka (  ). Dana aktywna część jest wyświetlana migając. Jeśli dana część procesu została pomyślnie zakończona, odpowiedni segment przestaje migać i świeci się na zielono. Uruchamiana jest następna część procesu.



Ilustracja 5.11 Punkt menu 8: Części procesu Aktualizacja oprogramowania

INFORMACJA Jeśli aktualizacja została zakończona bez błędu, wszystkie trzy segmenty części są wyświetlane na zielono. Następnie automatycznie następuje restart systemu.

INFORMACJA Aktualizacja została pomyślnie zakończona, jeśli na wyświetlaczu po ponownym uruchomieniu systemu pojawi się *BoFt*.

INFORMACJA Jeśli wystąpi błąd podczas danej części aktualizacji, cały proces aktualizacji zostanie zakończony. Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat o błędzie (np. *E 123*; patrz rozdział Usuwanie zakłóceń).

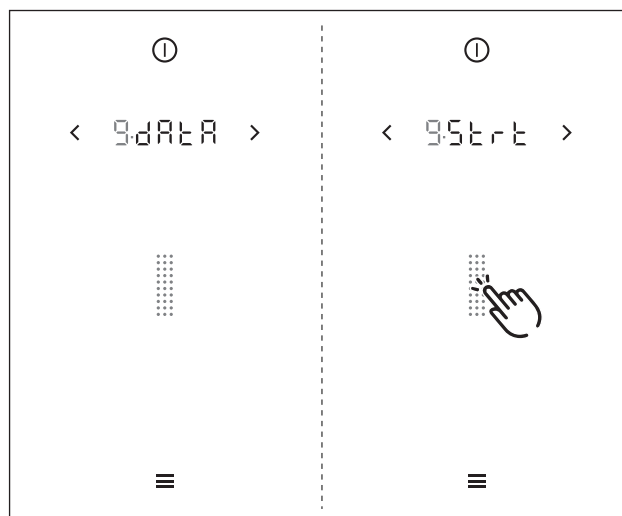
5.6.9 Punkt menu 9: Eksport danych

INFORMACJA Eksport danych ułatwia analizę błędów i optymalną konfigurację systemu.


INFORMACJA Jako nośnik pamięci do eksportu danych wymagana jest pamięć USB z formatowaniem FAT32. Nośnik danych musi być włożony do złącza wyciągu oparów.

INFORMACJA Eksport danych odbywa się w trzech etapach. Wizualizacja trzech części procesu odbywa się na wyświetlaczu panelu sterowania dokładnie tak jak przy „Aktualizacji oprogramowania” (patrz punkt menu 8).

Uruchamianie eksportu danych



Ilustracja 5.12 Punkt menu 9: Eksport danych

- ▶ Włóż sformatowaną pamięć USB do interfejsu USB.
- ▶ Dotknąć obszaru suwaka .
- Eksport danych zostanie uruchomiony.
- Wskazanie dla pierwszej części procesu eksportu wyświetlane jest miganiem.

INFORMACJA Jeśli eksport danych odbył się bez błędu, wszystkie trzy segmenty części są wyświetlane na zielono.

INFORMACJA Jeśli wystąpi błąd podczas eksportu danych, eksport danych zostanie zakończony. Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat o błędzie (np. *E 123*; patrz rozdział Usuwanie zakłóceń).

5.6.10 Punkt menu A: Wyświetlanie żywotności filtra powietrza obiegowego (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)

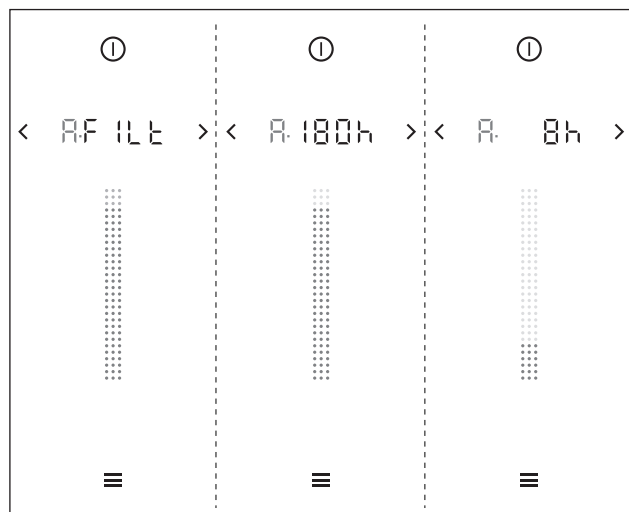
INFORMACJA Typ filtra skonfigurowany w systemie określa maksymalną żywotność filtra powietrza obiegowego.

INFORMACJA Pozostały okres żywotności filtra jest wyświetlany na wyświetlaczu wielofunkcyjnym z dokładnością co do godziny i dodatkowo jest optycznie przedstawiany za pomocą suwaka w kolorach zielonym, pomarańczowym i czerwonym.

Wartość:

Pozostały okres żywotności	Kolor	Znaczenie
>20 h	Zielony	wymiana filtra nie jest jeszcze konieczna
5 - 20 h	Pomarańczowy	Wymiana filtra wkrótce
<5 h	Czerwony	Filtr musi zostać (wkrótce) wymieniony

Tabela 5.5 Wyświetlanie żywotności filtra powietrza obiegowego



Ilustracja 5.13 Punkt menu A: Wyświetlanie żywotności filtra powietrza obiegowego

INFORMACJA Jeśli żywotność filtra z węglem aktywnym zostanie przekroczona, działanie systemu może ulec pogorszeniu.

Używanie wyciągu oparów jest nadal możliwe, jednak prowadzi to do wygaśnięcia wszelkich roszczeń gwarancyjnych.

5.6.11 Pozycja menu B: Wyświetlanie typu filtra, wymiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)

INFORMACJA Jeżeli zostanie wywołany punkt menu B, automatycznie zostanie wyświetlony ostatnio używany typ filtra.

INFORMACJA Jeśli filtr osiągnął maksymalny okres użytkowania, wskaźnik zużycia filtra jest wyświetlany w menu i filtr musi zostać wymieniony. Po wymianie filtra należy zresetować okres użytkowania filtra.

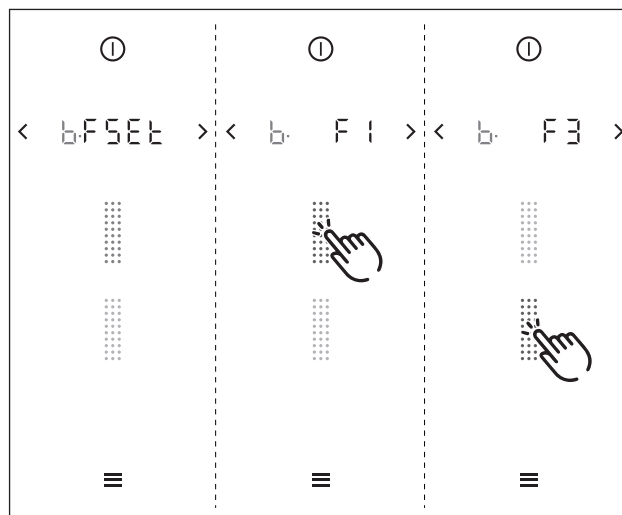
Wybór typu filtra i resetowanie żywotności filtra:

Górny aktywny przycisk suwaka:

■ Typ filtra 1 (F 1)= BORA skrzynka filtra powietrza ULB1 (lub inne marki o żywotności 200 h)

Dolny aktywny przycisk suwaka:

■ Typ filtra 3 (F 3)= BORA skrzynka filtra powietrza ULB3 (lub inne marki o żywotności 400 h)



Ilustracja 5.14 Pozycja menu B: Wyświetlanie typu filtra, wymiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra

► Dotknąć przycisku aktywnego suwaka

■ Wybrany zostanie typ filtra i nastąpi reset żywotności filtra.

■ Następnie wyświetlony zostanie nowy pozostały okres żywotności filtra powietrza obiegowego.

6 Czyszczenie i pielęgnacja

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz rozdział Bezpieczeństwo).
- ▶ Stosować się do dostarczonych przez producenta instrukcji.
- ▶ W celu uniknięcia oparzenia i skaleczenia przed czyszczeniem należy się upewnić, że płyta grzewcza z wyciągiem oparów została całkowicie wyłączona i ochłodzona (patrz rozdział Obsługa).
- Regularne czyszczenie i pielęgnacja zapewnia dłuższy okres żywotności oraz optymalne działanie.

INFORMACJA Powierzchnie ze stali szlachetnej czyścić tylko w kierunku szlif.

- ▶ Dla czyszczenia i pielęgnacji należy dotrzymywać poniższych interwałów czasowych:

Cykle czyszczenia wyciągów oparów

Komponenty	Cykl czyszczenia
wyciąg oparów wewnątrz i powierzchnię	po każdym przygotowaniu tłustych potraw; co najmniej raz w tygodniu.
dysza wlotowa, jednostka filtra tłuszczowego	po każdym przygotowaniu tłustych potraw; co najmniej raz w tygodniu.
filtr z węglem aktywnym (tylko w obiegu zamkniętym)	wymienić przy powstawaniu zapachu lub po upływie żywotności (patrz wskaźnik zużycia filtra)

Tabela 6.1 Interwały dla czyszczenia

Cykle czyszczenia płyt grzewczych

Komponenty	Cykl czyszczenia
Płyta grzewcza	natychmiast po każdym zabrudzeniu dokładnie wyczyścić przy użyciu standardowo dostępnych środków czyszczących.

Tabela 6.2 Cykle czyszczenia płyt grzewczych

6.1 Środek czyszczący

INFORMACJA Używanie agresywnych środków czyszczących oraz naczyń z chropowatymi dnami powoduje zniszczenie powierzchni i powstawanie ciemnych plam.

- ▶ Nigdy nie używać myjek parowych, ostrych gąbek, środków do szorowania i agresywnych chemicznie środków czyszczących (np. spray do piekarnika).
- ▶ Zwrócić uwagę, aby środek czyszczący w żadnym wypadku nie zawierał piasku, sody, kwasów, ługów oraz chlorków.

Ceramiczne płyty grzewcze:

Do czyszczenia płyt grzewczych potrzebny jest specjalny skrobak do ceramiki i odpowiednie środki czyszczące.

INFORMACJA Skrobaka do ceramiki nie używać w obszarze czaszy płyty grzewczej wok.

Grill Tepan ze stali szlachetnej:

Do czyszczenia grilla Tepan ze stali szlachetnej używać specjalnej szpatułki Tepan i odpowiedniego środka czyszczącego.

6.2 Pielęgnacja urządzeń

- ▶ Urządzeń nie należy używać ani jako powierzchni do pracy, ani do odkładania przedmiotów.
- ▶ Nie przesuwac naczyń po powierzchni urządzenia.
- ▶ Garnki i patelnie należy zawsze podnosić.
- ▶ Utrzymywać urządzenia w czystości.
- ▶ Natychmiast usuwać każde zabrudzenie.
- ▶ Używać tylko naczyń nadających się do ceramicznych płyt grzewczych (patrz rozdział Opis urządzenia).

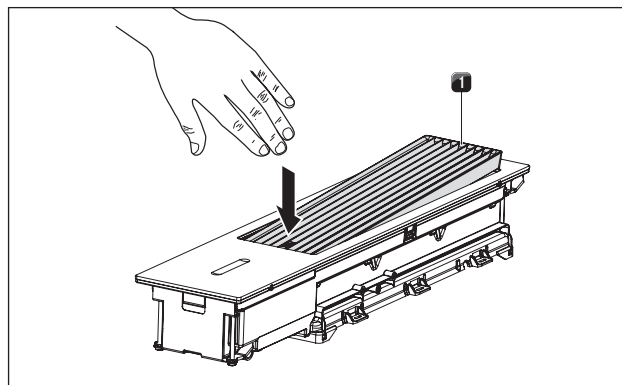
6.3 Czyszczenie wyciągu oparów CKA2

Na powierzchni i w systemie wyciągu mogą gromadzić się tłuste składniki i pozostałości kamienia z oparów kuchennych.

- ▶ Przed czyszczeniem wyjąć dyszę wlotową i filtr tłuszczowy.
- ▶ Oczyszczyć powierzchnie miękką, wilgotną ściereczką, płynem do mycia naczyń lub łagodnym środkiem do mycia okien.
- ▶ Namoczyć wysuszony brud wilgotną ściereczką (nie porysować!).
- ▶ Czyścić elementy wyciągu oparów zgodnie z cyklami czyszczenia.

6.3.1 Demontaż komponentów

Wyjęcie dyszy wlotowej

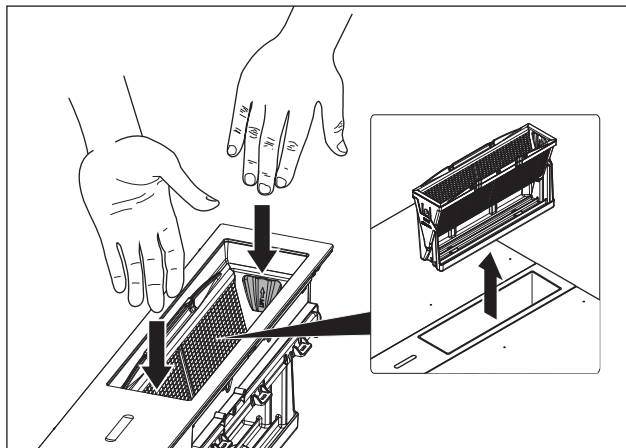


Ilustracja 6.1 Wyjęcie dyszy wlotowej

[1] Dysza wlotowa

- ▶ Odchylić dyszę wlotową [1] od pozycji wkładania.
- ▶ Wyjąć dyszę wlotową drugą ręką [1].

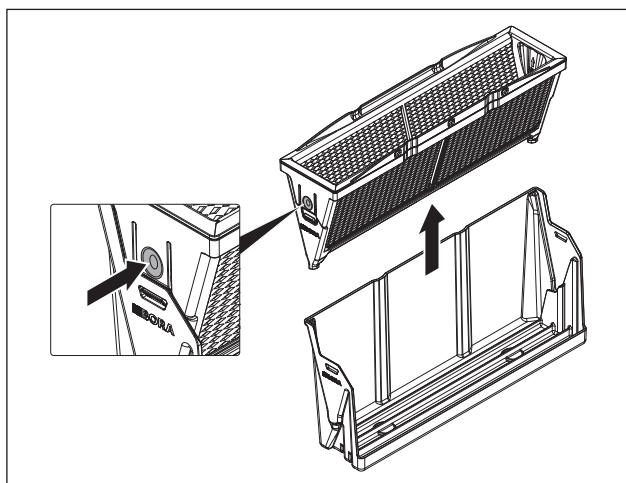
Demontaż jednostki filtra tłuszczowego



Ilustracja 6.2 Wyjęcie jednostki filtra tłuszczowego

- ▶ Wymontować jednostkę filtra tłuszczowego.
- ▶ Użyć do tego kieszeni w środku jednostki filtra tłuszczowego.

Rozłożenie jednostki filtra tłuszczowego



Ilustracja 6.3 Wyjęcie filtra tłuszczowego

- ▶ Wyjąć filtr tłuszczowy z miseczki przechwytywającej.
- ▶ W tym celu użyć 2 bocznych punktów ciśnieniowych blokady na filtrze tłuszczowym.

6.3.2 Czyszczenie komponentów

Dysza wlotowa, filtr tłuszczowy i miska przechwytyjąca może być czyszczona ręcznie lub w zmywarce.

- ▶ Przed czyszczeniem rozłożyć jednostkę filtra tłuszczowego.

Czyszczenie ręczne

- ▶ Używać środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Wyplukać części konstrukcyjne gorącą wodą.
- ▶ Czyścić części konstrukcyjne tylko miękką szczotką.
- ▶ Po czyszczeniu części dokładnie wyplukać.

Mycie w zmywarce do naczyń

- ▶ Umieścić elementy do góry dnem w zmywarce.
- W elementach filtra tłuszczowego nie powinna gromadzić się stojąca woda.
- ▶ Do czyszczenia używać programu płukania o maksymalnej temperaturze 65 °C.
- Jeśli nie można już całkowicie wyczyścić filtra tłuszczowego, należy go wymienić.

6.3.3 Montaż komponentów

Złożenie jednostki filtra tłuszczowego

INFORMACJA Podczas składaniu komponentów nie jest potrzebny żaden wysiłek. Jednostka filtra tłuszczowego jest tak zaprojektowana, aby poszczególne części dawały się złożyć bez oporu i tylko w sposób prawidłowy.

- ▶ Ostrożnie włożyć filtr tłuszczowy do miski przechwytywającej.
- ▶ Upewnić się, że blokada wskoczyła w swoje miejsce.
- ▶ Nie wciskać filtra tłuszczowego z użyciem siły do miski przechwytywającej.
- Jeśli podczas wkładania filtra tłuszczowego wyczuwalny jest opór, wystarczy tylko obrócić filtr.

Montaż jednostki filtra tłuszczowego

INFORMACJA Jednostka filtra tłuszczowego może być całkowicie i bez oporu włożona tylko po prawidłowym wyrównaniu. Niewłaściwe włożenie nie jest możliwe przy prawidłowym postępowaniu.

- ▶ Ostrożnie włożyć jednostkę filtra tłuszczowego do wyciągu oparów.
- ▶ Nie wciskać jednostki filtra tłuszczowego do wyciągu oparów z użyciem siły.
- Jeśli podczas wkładania jednostki filtra tłuszczowego wyczuwalny jest opór, wystarczy tylko obrócić filtr.

Wkładanie dyszy wlotowej

- ▶ Włożyć dyszę wlotową.
- ▶ Zwrócić uwagę na prawidłową pozycję.

6.3.4 Wymiana filtra powietrza obiegowego

W trybie pracy w obiegu zamkniętym używany jest dodatkowy filtr z węglem aktywnym. Filtr z węglem aktywnym wiąże substancje zapachowe powstające w trakcie gotowania. Filtr z węglem aktywnym jest zainstalowany na wentylatorze cokołowym lub na systemie kanałów.

INFORMACJA Regularnie wymieniać filtr z węglem aktywnym. Żywotność podana jest w instrukcji obsługi danego filtra z węglem aktywnym.

INFORMACJA Filtry z węglem aktywnym można uzyskać od dystrybutora lub należy skontaktować się z firmą BORA za pośrednictwem strony głównej <http://www.bora.com>.

- Wymiana jest opisana w instrukcji obsługi filtra z węglem aktywnym.
- ▶ Zresetować wskaźnik zużycia filtra (patrz rozdział Obsługa, punkt 5.6.11).

6.4 Czyszczenie płyt grzewczych

6.4.1 Czyszczenie płyt ceramicznych (CKFI, CKI, CKIW, CK)

- ▶ Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona (patrz rozdział Obsługa).
- ▶ Odczekać, aż wszystkie pola grzewcze będą zimne.
- ▶ Przy pomocy skrobaka do ceramiki usunąć wszystkie większe zabrudzenia z płyty grzewczej.
- ▶ Nanieść środek czyszczący na zimną płytę grzewczą.
- ▶ Przy pomocy papierowego ręcznika lub czystej szmatki rozprowadzić środek czyszczący.
- ▶ Wytrzeć na mokro płytę grzewczą.
- ▶ Wysuszyć płytę grzewczą przy pomocy czystej szmatki.

Gdy płyta grzewcza jest gorąca:

- ▶ Przy pomocy skrobaka do ceramiki natychmiast usunąć z gorącego pola grzewczego klejące się resztki tworzywa sztucznych, folii aluminiowych, cukru lub potraw zawierających cukier. Dzięki temu unika się ich przypalania.

Silne zabrudzenia

- ▶ Silne zanieczyszczenia i plamy (wapno, plamy świecące się niczym masa perłowa) usuwać przy użyciu środka czyszczącego, gdy płyta grzewcza jest jeszcze ciepła.
- ▶ Resztki wylanych z naczyń potraw namoczyć przy użyciu mokrej szmatki.
- ▶ Resztki zanieczyszczeń usunąć przy użyciu skrobaka do ceramiki.
- ▶ Ziarna, okruchy itp., które dostają się na płytę grzewczą podczas pracy w kuchni, usuwać natychmiast. Dzięki temu zapobiega się porysowaniu powierzchni.

Odbarwienia i błyszczące miejsca nie są uszkodzeniami płyty grzewczej. Nie mają one wpływu na działanie płyty grzewczej oraz na trwałość płyty ceramicznej.

Odbarwienia płyty grzewczej powstają w wyniku przypalania się nieusuniętych resztek.

Błyszczące miejsca powstają w wyniku ścierania się dna garnka, zwłaszcza aluminiowego oraz w wyniku używania nieodpowiedniego środka czyszczącego. Usuwanie takich śladów jest bardzo pracochłonne.

6.4.2 Czyszczenie powierzchni grilla Tepan ze stali szlachetnej (CKT)

INFORMACJA Używać szpachelki tylko do czyszczenia powierzchni grilla. W przeciwnym razie powierzchnia może ulec uszkodzeniu.

INFORMACJA Powierzchnię ze stali szlachetnej należy czyścić zawsze w kierunku szlif.

INFORMACJA Nie należy dopuścić do kontaktu graniczących powierzchni płyty grzewczej i blatu z kwasem cytrynowym. Kwas cytrynowy może je uszkodzić.

INFORMACJA Do czyszczenia powierzchni ze stali szlachetnej oraz grilla nie używać żadnych środków czyszczących do powierzchni stalowych.

Lekkie zabrudzenia

- ▶ Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona (patrz rozdział Obsługa).
- ▶ Odczekać aż powierzchnia grilla ze stali szlachetnej wystarczająco wystygła.
- ▶ Lekkie zabrudzenia usuwać przy użyciu wilgotnej ściereczki i płynu do mycia naczyń.
- ▶ W celu uniknięcia wystąpienia plam po wodzie lub wapniu (żółte zabarwienia) wysuszyć umyte wodą powierzchnię przy pomocy miękkiej ściereczki.

Zwykłe zabrudzenia

- ▶ Upewnić się, że dla obu pól grillowych aktywowana została funkcja czyszczenia (patrz rozdział Obsługa).
- ▶ Odczekać, aż wyświetlacze pól grillowych nie migają (= optymalna temperatura czyszczenia wynosząca 70°C).
- ▶ Na powierzchnię grilla naleć czystej, zimnej wody.
- ▶ Odczekać ok. 15 minut.
- ▶ Przy pomocy szpachelki tepan usunąć wszystkie większe zabrudzenia i resztki pożywienia.
- ▶ Pozostałe zabrudzenia i resztę wody usunąć przy pomocy czystej szmatki.
- ▶ Wysuszyć płytę grzewczą przy pomocy czystej szmatki.

Silne zabrudzenia

- ▶ Upewnić się, że dla obu pól grillowych aktywowana została funkcja czyszczenia (patrz rozdział Obsługa).
- ▶ Odczekać, aż wyświetlacze pól grillowych nie migają (= optymalna temperatura czyszczenia wynosząca 70°C).
- ▶ W misce z ciepłą wodą (ok. 200 ml) rozpuścić łyżkę stołową kwasu cytrynowego (ok. 10–15 ml).
- ▶ Wlać płyn na powierzchnię grilla.
- ▶ Odczekać ok. 5 – 8 minut.
- ▶ Przy pomocy szczotki z tworzywa sztucznego wyczyścić grill z przypalonych resztek.
- ▶ Przy pomocy czystej ściereczki usunąć pozostałe zanieczyszczenia i resztę wody z kwasem cytrynowym.
- ▶ Na powierzchnię grilla naleć czystej, zimnej wody.
- ▶ Pozostałe zabrudzenia i resztę wody usunąć przy pomocy czystej szmatki.
- ▶ Wysuszyć płytę grzewczą przy pomocy czystej szmatki.

Odbarwienia i niewielkie zarysowania nie są uszkodzeniami płyty grzewczej. Nie mają one wpływu na działanie płyty grzewczej oraz na trwałość powierzchni grilla ze stali szlachetnej.

Odbarwienia płyty grzewczej powstają w wyniku przypalenia się nieusuniętych resztek.

7 Usuwanie usterek

E = Błąd i = Informacja

► Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz rozdział: Bezpieczeństwo).

Sytuacja podczas obsługi	Przyczyna	Środki zaradcze
System		
System nie włącza się (przycisk Power  nie jest widoczny)	Uszkodzony bezpiecznik lub bezpiecznik samoczynny instalacji mieszkania lub domu	Wymienić bezpiecznik Włączyć ponownie bezpiecznik samoczynny
	Kilkukrotne zadziałanie bezpiecznika / bezpiecznika samoczynnego	Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA
	Zasilanie jest przerwane	Zlecić kontrolę zasilania wykwalifikowanemu elektrykowi
System samoczynnie wyłącza się lub przechodzi w tryb standby	Bezpiecznik czuły w przyłączy zimnej wtyczki urządzenia jednostki sterującej jest uszkodzony	Wymienić bezpiecznik (typ: T 3,15 A / 250 V)
	Panel sterowania zabrudzony	Oczyścić panel sterowania
	Dłuższe użycie przycisku Power (>7 s)	Osuszyć przycisk Power natychmiast po czyszczeniu (<7 s)
Przycisk Power  miga	Fałszywy sygnał podczas czyszczenia lub po czyszczeniu (wyzwolenie przycisku Power przez odparowujące środki czyszczące)	Użycie blokady czyszczenia i przeprowadzić czyszczenie na sucho
	Przedmiot na panelu sterowania	Usunąć przedmiot z panelu sterowania
Kody błędów E 367, i 370, E 603	Panel sterowania zabrudzony	Oczyścić panel sterowania
	Przedmiot na panelu sterowania	Usunąć przedmiot z panelu sterowania
Kod błędu iCOnF	Panel sterowania zabrudzony	Oczyścić panel sterowania
	niekompletna konfiguracja podstawowa	Kończenie konfiguracji podstawowej
optyczne różnice w kolorze między urządzeniami	ekstremalnie jasne źródła światła skierowane bezpośrednio na urządzenia	Unikać oświetlenia punktowego i zapewnić równomierne, jasne oświetlenie
Wyciąg oparów		
Powstanie zapachu podczas pracy nowego wyciągu oparów	Normalne zjawisko w przypadku fabrycznie nowych urządzeń	Powstawanie zapachu kończy się po kilku godzinach użytkowania
Moc wyciągu oparów uległa pogorszeniu	Filtr tłuszczowy jest silnie zanieczyszczony	Oczyścić lub wymienić filtr tłuszczowy
	Filtr z węglem aktywnym jest silnie zanieczyszczony (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	Wymienić filtr z węglem aktywnym
	W obudowie kanału powietrza znajduje się przedmiot (np. ściereczka do czyszczenia)	Usunąć przedmiot
brak mocy wyciągu, czerwony symbol wentylatora  + E 385	Wentylator jest uszkodzony lub połączenie kanału zostało przerwane	Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA
	Awaria lub blokada wentylatora	Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA (system może być używany, ale bez funkcji wyciągu)
słabsza moc wyciągu, żółty symbol wentylatora  + E 386	w systemie z 2 wentylatorami 1 wentylator nie działa, jest zablokowany lub jest nieprawidłowo podłączony	Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA (system może być używany, ale ze zredukowaną mocą wyciągu)
podczas ustawiania stopnia mocy wentylatora, natychmiast przeskakuje ponownie na wartość 0, symbol wentylatora  jest wyświetlany w kolorze czerwonym	żaden wentylator nie jest podłączony	podłączyć wentylator
	wentylator jest zablokowany	Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA
Kody błędów E 381 - E 383	wentylator nie jest zasilany prądem	sprawdzić podłączenie wentylatora
	Home-In nie jest zatwierdzone	Otworzyć okno
Kody błędów i F iLŁ, EF iLŁ	Upłynął okres żywotności filtra powietrza obiegowego	włożyć nowy filtr (tylko w przypadku trybu pracy w obiegu zamkniętym)

E = Błąd , = Informacja

Sytuacja podczas obsługi	Przyczyna	Środki zaradcze
Płyty grzewcze		
Płyta grzewcza jest wyświetlana, ale oba wskaźniki pól grzewczych wskazują błąd E, a na wyświetlaczu wielofunkcyjnym wyświetlany jest kod błędu.	brak zasilania płyty kuchennej Defekt generatora/elektroniki	Sprawdzić bezpiecznik lub zlecić sprawdzenie przyłącza elektrycznego wykwalifikowanemu elektrykowi Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA
Płyta grzewcza nie jest wyświetlana	Płyta grzewcza nie została rozpoznana	Sprawdzić przyłącze kabla komunikacyjnego
Kody błędów E 002, E 021, E 037, E 041, E 430 - E 434	Przegrzanie	Wyłączyć system i pozwolić mu ostygnąć Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA
Kod błędu E 057	Przegrzanie grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT	Wyłączyć system i pozwolić mu ostygnąć Oczyszczyć otwory wentylacyjne na spodniej stronie urządzenia Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA
Płyty grzewcze nie dostarczają energii, mimo że stopień mocy został ustawiony i wyświetla się dE n.	aktywny jest tryb demonstracyjny	należy się z partnerem handlowym BORA lub z zespołem serwisowym BORA

Tabela 7.1 Usuwanie usterek

- ▶ Po usunięciu usterki, należy przeprowadzić ponowną próbę i sprawdzić, czy rozwiązanie problemu zostało zakończone.
- ▶ Spróbować ponownie uruchomić system w przypadku wszystkich innych usterek.
- ▶ Ostatnią opcją jest krótkie przerwanie zasilania.

INFORMACJA Płyty grzewcze mogą być nadal gorące w trakcie lub po przerwie w zasilaniu. W przypadku pól grzewczych CKCH, CKCB i CKG po przerwie w zasilaniu nie jest wyświetlane ciepło resztkowe, nawet jeśli były one wcześniej używane, a pola grzewcze są nadal gorące.

- ▶ W przypadku częstych usterek należy skontaktować się z zespołem serwisowym BORA (patrz rozdział: Gwarancja, serwis techniczny oraz części zamienne) i podać wyświetlany numer błędu oraz typ urządzenia (patrz rozdział Tabliczki znamionowe).

8 Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz rozdział Bezpieczeństwo).

8.1 Gwarancja producenta BORA

BORA udziela klientowi końcowemu gwarancji producenta na swoje produkty na okres 2 lat. Niniejsza gwarancja istnieje dla klienta końcowego dodatkowo do ustawowych roszczeń gwarancyjnych wobec sprzedawcy naszych produktów. Gwarancja producenta obowiązuje dla wszystkich produktów BORA zakupionych od autoryzowanych dealerów BORA na obszarze Unii Europejskiej, z wyjątkiem produktów oznaczonych przez BORA jako artykuły uniwersalne lub akcesoria.

Wraz z przekazaniem produktu BORA przez autoryzowanego dealera BORA klientowi końcowemu gwarancja producenta rozpoczyna swój bieg i obowiązuje przez okres 2 lat.

Klient końcowy ma możliwość uzyskania przedłużenia gwarancji tego producenta, rejestrując się na stronie www.bora.com/registration. Gwarancja producenta zakłada, że przeprowadzony został profesjonalny montaż (zgodny z opisem wentylacji BORA i instrukcją obsługi obowiązującą w momencie montażu) produktów przez autoryzowanego dealera BORA. Podczas użytkowania klient końcowy musi przestrzegać wytycznych i wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

W celu skorzystania z usługi gwarancyjnej klient końcowy musi zgłosić wadę swojemu dealerowi lub bezpośrednio firmie BORA oraz przedstawić dokument potwierdzający zakup. Alternatywnie klient końcowy może dostarczyć dowód zakupu, rejestrując się na stronie internetowej www.bora.com.

BORA gwarantuje, że wszystkie produkty BORA są wolne od wad materiałowych i produkcyjnych. Błąd musiał już istnieć w momencie dostawy do klienta końcowego. W przypadku skorzystania z usługi gwarancyjnej gwarancja nie rozpoczyna się na nowo.

BORA usunie wadę produktów BORA wedle własnego uznania, dokonując naprawy lub wymiany. Wszelkie koszty usunięcia wad objętych gwarancją producenta ponosi BORA.

W szczególności nie są objęte gwarancją producenta BORA:

- produkty BORA, które nie zostały nabyte od autoryzowanych dealerów BORA
- uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania instrukcji obsługi (dotyczy to także pielęgnacji i czyszczenia produktu). Stanowią one niewłaściwe użytkowanie.
- uszkodzenia spowodowane normalnym zużyciem, np. ślady zużycia na płycie grzewczej
- uszkodzenia spowodowane wpływami zewnętrznymi (np. uszkodzenia podczas transportu, pojawienie się skroplonej wody, kataklizmy, takie jak uderzenie pioruna)
- uszkodzenia spowodowane przez naprawy lub próby napraw, które nie zostały przeprowadzone przez firmę BORA lub osoby autoryzowane przez BORA
- uszkodzenie szkła ceramicznego
- wahania napięcia
- szkody następne lub roszczenia odszkodowawcze wykraczające poza wadę
- uszkodzenia części z tworzyw sztucznych

Ustawowe prawa, w szczególności ustawowe roszczenia z tytułu wad lub odpowiedzialności za produkt, nie są ograniczone przez gwarancję.

Jeśli wada nie jest objęta gwarancją producenta, klient końcowy może skorzystać z Serwisu Technicznego BORA, ale sam ponosi koszty.

Dla niniejszych warunków gwarancji obowiązują przepisy prawa Republiki Federalnej Niemiec.

Kontakt z nami:

- Telefon: +800 7890 0987 od poniedziałku do czwartku, w godzinach od 08:00 do 18:00 oraz w piątek od godziny 08:00 do 17:00
- e-mail: info@bora.com

8.1.1 Przedłużenie gwarancji

Możesz przedłużyć gwarancję, rejestrując się na stronie www.bora.com/registration.

8.2 Serwis

BORA Service:

patrz ostatnia strona instrukcji montażu i obsługi



- ▶ W przypadku usterek, których nie można usunąć we własnym zakresie, należy skontaktować się z przedstawicielem handlowym lub z serwisem firmy BORA. W serwisie BORA należy podać oznaczenie typu i numer fabryczny urządzenia (numer FD). Oba oznaczenia znajdują się na tabliczce znamionowej na odwrotnej stronie instrukcji oraz na spodzie urządzenia.

8.3 Części zamienne

- ▶ Podczas napraw używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez serwis BORA.

INFORMACJA Części zamienne dostępne są u przedstawiciela handlowego firmy BORA oraz na internetowej stronie serwisowej BORA pod adresem www.bora.com/service lub przez podanie odpowiedniego numeru serwisowego.

8.4 Wyposażenie dodatkowe

Specjalny osprzęt CKA2:

- BORA Classic dysza wlotowa CKAED
- BORA Classic jednostka filtra tłuszczowego wraz z waniemką przechwytyjącą filtra tłuszczowego CKAFFE

Specjalny osprzęt dla systemów powietrza obiegowego:

- BORA skrzynka filtra powietrza Ecotube ULB1
- BORA zestaw filtrów z węglem aktywnym ULBAS dla ULB3

Specjalny osprzęt dla ceramicznych płyt grzewczych:

- BORA Skrobak do ceramiki UGS

Specjalny osprzęt CKIW:

- BORA Indukcyjna patelnia wok HIW1

Specjalny osprzęt CKT:

- BORA Pro Tepan szpatułka PTTS1

9 Tabliczki znamionowe

INFORMACJA Na tej stronie można przeczytać dokładne oznaczenie typu zainstalowanych urządzeń. Nie każda powierzchnia przeznaczona do oklejenia musi być wyposażona w tabliczkę znamionową.

- Po zakończeniu montażu przykleić tabliczki znamionowe wchodzące w zakres dostawy na następujące powierzchnie do oklejenia.

Tabliczka znamionowa
Wyciąg oparów 1
(proszę nakleić)

Tabliczka znamionowa
Płyta grzewcza lewa
(proszę nakleić)

Tabliczka znamionowa
Płyta grzewcza prawa
(proszę nakleić)

Tabliczka znamionowa
Wyciąg oparów 2
(proszę nakleić)

Tabliczka znamionowa
Płyta grzewcza lewa
(proszę nakleić)

Tabliczka znamionowa
Płyta grzewcza prawa
(proszę nakleić)

Tabliczka znamionowa:
(proszę nakleić)

Niemcy:

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

Austria:

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

Europa:

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

Australia – Nowa Zelandia:

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



C2XUMPL-002

