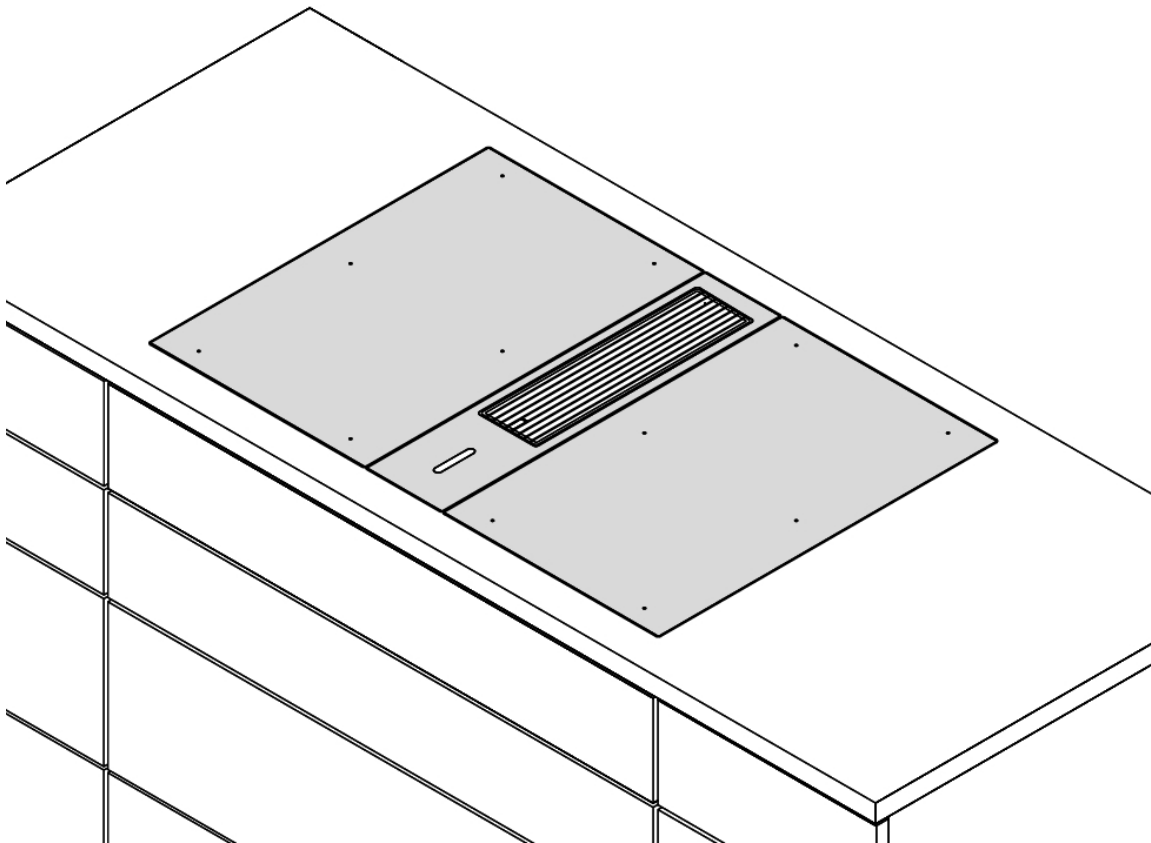


**PL** Instrukcja obsługi Classic 2.0



000109-10006

# Spis treści

<b>1</b>	<b>Informacje ogólne</b>	<b>4</b>	<b>4.2</b>	<b>Obsługa dotykowa</b>	<b>26</b>
1.1	Obowiązki instrukcji obsługi i montażu	4	4.3	Obsługa systemu	26
1.2	Odpowiedzialność	4	4.3.1	Zasada działania	26
1.3	Zgodność produktu	4	4.3.2	Włączanie	26
1.4	Ochrona danych	4	4.3.3	Wyłączanie	27
1.5	Przedstawienie informacji	4	4.3.4	Blokada obsługi	27
1.5.1	Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzegawcze	4	4.3.5	Blokada czyszczenia	27
1.5.2	Ilustracje	5	4.3.6	Zabezpieczenie przed dziećmi	27
			4.3.7	Minutnik	28
<b>2</b>	<b>Bezpieczeństwo</b>	<b>6</b>	<b>4.4</b>	<b>Obsługa wyciągu oparów</b>	<b>28</b>
2.1	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	6	4.4.1	Ustawianie stopni mocy wentylatora	28
2.2	Osoby o ograniczonych zdolnościach	6	4.4.2	Stopień POWER wentylatora	28
2.3	Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa	6	4.4.3	Automatyka wyciągu	28
2.4	Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa	8	4.4.4	Wyłączanie wentylatora	29
2.4.1	Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa wyciągu oparów	9	4.4.5	Funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia	29
2.4.2	Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa płyt grzewczych	9	<b>4.5</b>	<b>Obsługa płyt grzewczych</b>	<b>29</b>
2.5	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji	11	4.5.1	Wybór pól grzewczych	29
2.5.1	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji wyciągu oparów	11	4.5.2	Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego	29
2.5.2	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji płyt grzewczych	11	4.5.3	Wyłączanie pola grzewczego	30
2.6	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne	12	4.5.4	Funkcja automatycznego zagotowania	30
			4.5.5	Stopień POWER	30
			4.5.6	Dołączenie dwuobwodowe w przypadku płyt grzewczych CKCH i CKCB	31
<b>3</b>	<b>Opis urządzenia</b>	<b>13</b>	4.5.7	Funkcja Bridge	31
3.1	Wyciąg oparów	13	4.5.8	Funkcja trzymania ciepła	31
3.1.1	Opis typu	13	4.5.9	Funkcja czyszczenia w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej	32
3.1.2	Budowa	13	4.5.10	Timer pola grzewczego	32
3.1.3	Zasada działania	13	4.5.11	Funkcja pauzy	33
3.1.4	Cechy i przegląd funkcji	13	4.5.12	Rozpoznawanie naczynia	33
3.1.5	Interfejs USB	14			
3.1.6	Interfejs dla urządzeń zewnętrznych	14	<b>5</b>	<b>Menu klienta</b>	<b>34</b>
3.2	Opis systemu	14	5.1	Przegląd menu	34
3.2.1	Panel sterowania i zasada obsługi	14	5.2	Obsługa menu	34
3.2.2	Symbole	15	5.3	Podstawowa konfiguracja	34
3.2.3	Wyświetlacz 7-segmentowy	15	5.4	Standardowe menu	35
3.2.4	Koncepcja kolorystyczna	16	5.4.1	Punkt menu 1: Głośność dźwięków	35
3.2.5	Koncepcja natężenia światła	16	5.4.2	Punkt menu 2: Zabezpieczenie przed dziećmi	35
3.2.6	Koncepcja dźwięku	16	5.4.3	Punkt menu 3: Automatyczne sterowanie pracą wyciągu	35
3.2.7	Wskaźnik zużycia filtra	16	5.4.4	Punkt menu 4: Czas trwania blokady czyszczenia	36
3.3	Płyty grzewcze	16	5.4.5	Punkt menu 5: Czas trwania funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia	36
3.3.1	Opis typu	17	5.4.6	Punkt menu 6: Wersja oprogramowania	36
3.3.2	Budowa	17	5.4.7	Punkt menu 7: Wersja sprzętu	37
3.3.3	Zasada działania indukcyjnych płyt grzewczych	20	5.4.8	Punkt menu 8: Aktualizacja (update) oprogramowania systemu	37
3.3.4	Zasada działania płyt grzewczych Hyper i HiLight	21	5.4.9	Punkt menu 9: Eksport danych	37
3.3.5	Zasada działania ceramicznej płyty gazowej	22	5.4.10	Punkt menu A: Okres żywotności filtra powietrza obiegowego	38
3.3.6	Zasada działania grilla Tepan ze stali szlachetnej	22	5.4.11	Pozycja menu B: Wyświetlanie typu filtra, zmiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra	38
3.3.7	Przegląd funkcji	23	5.4.12	Punkt menu H: Konfiguracja systemu wyciągowego	39
3.4	Urządzenia zabezpieczające	23	5.4.13	Punkt menu J: Wybór typu filtra	39
3.4.1	Wyłącznik bezpieczeństwa	23	5.4.14	Punkt menu L: Konfiguracja wentylatora	39
3.4.2	Wskaźnik ciepła resztkowego	23			
3.4.3	Ochrona przed przegrzaniem	23	<b>6</b>	<b>Rozszerzone menu</b>	<b>41</b>
3.4.4	Zabezpieczenie przed dziećmi	24	6.1	Obsługa rozszerzonego menu	41
			6.1.1	Wymagany kod dostępu	41
<b>4</b>	<b>Funkcje i obsługa</b>	<b>25</b>	6.1.2	Otwieranie rozszerzonego menu	41
4.1	Ogólne i szczególne wskazówki dotyczące obsługi	25	6.1.3	Zamykanie rozszerzonego menu	41
4.1.1	Specjalne wskazówki dotyczące obsługi grilla Tepan ze stali szlachetnej	25	<b>6.2</b>	<b>Pozycje rozszerzonego menu</b>	<b>41</b>
4.1.2	Specjalne wskazówki dotyczące obsługi płyty gazowej	25	6.2.1	Punkt menu D: Tryb demo	41
			6.2.2	Punkt menu E: Test wyświetlacza i przycisków	42
			6.2.3	Punkt menu F: Przywrócenie ustawień fabrycznych	42
			<b>6.3</b>	<b>Konfiguracja gazu</b>	<b>42</b>
			6.3.1	Punkt menu P: PGU	43

6.3.2	Punkt menu S: GAsT .....	43
6.3.3	Punkt menu T: GAS.....	43
<b>7</b>	<b>Czyszczenie i pielęgnacja</b>	<b>45</b>
7.1	Środek czyszczący .....	45
7.1.1	Środek czyszczący do ceramicznych płyt grzewczych .....	45
7.1.2	Środek czyszczący do grilla Tepan ze stali szlachetnej .....	45
7.2	Pielęgnacja urządzeń .....	45
7.3	Czyszczenie wyciągu oparów .....	45
7.3.1	Demontaż komponentów .....	45
7.3.2	Czyszczenie komponentów .....	46
7.3.3	Montaż komponentów .....	46
7.3.4	Wymienić filtr z węglem aktywnym .....	46
7.4	Czyszczenie płyt grzewczych .....	46
7.4.1	Czyszczenie ceramiki szklanej .....	46
7.4.2	Czyszczenie powierzchni grilla Tepan ze stali szlachetnej .....	47
7.4.3	Czyszczenie elementów gazowej płyty grzewczej .....	47
<b>8</b>	<b>Usuwanie zakłóceń</b>	<b>49</b>
8.1	Usuwanie zakłóceń systemu .....	49
8.2	Usuwanie zakłóceń wyciągu oparów .....	49
8.3	Usuwanie zakłóceń płyt grzewczych.....	50
8.4	Usuwanie zakłóceń gazowej płyty grzewczej .....	50
8.5	Postępowanie w przypadku usterek .....	51
<b>9</b>	<b>Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe</b>	<b>52</b>
9.1	Gwarancja producenta BORA .....	52
9.1.1	Przedłużenie gwarancji .....	52
9.2	Serwis.....	52
9.3	Części zamienne.....	52
9.4	Wyposażenie dodatkowe .....	53
<b>10</b>	<b>Tabliczki znamionowe</b>	<b>54</b>
<b>11</b>	<b>Karty charakterystyki energetycznej</b>	<b>55</b>
11.1	Karta charakterystyki energetycznej CKA2.....	55
11.2	Karta charakterystyki energetycznej CKFI .....	56
11.3	Karta charakterystyki energetycznej CKI .....	56
11.4	Karta charakterystyki energetycznej CKCH .....	57
11.5	Karta charakterystyki energetycznej CKCB.....	57
11.6	Karta charakterystyki energetycznej CKG.....	57

# 1 Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja zawiera ważne wskazówki chroniące użytkownika przed obrażeniami, a urządzenie przed uszkodzeniem. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed montażem lub pierwszym uruchomieniem urządzenia.

Równorzędnie z niniejszą instrukcją obowiązują dodatkowe dokumenty. Konieczne jest przestrzeganie wszystkich dokumentów wchodzących w zakres dostawy.

Montaż, instalacja i uruchomienie mogą być wykonywane wyłącznie z uwzględnieniem obowiązujących krajowych ustaw, przepisów i norm. Prace muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów, którzy znają dodatkowe przepisy lokalnego zakładu energetycznego i przestrzegają ich.

Muszą być przestrzegane wszystkie wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia, jak również instrukcje postępowania zawarte w dołączonych dokumentach.

## 1.1 Obowiązki instrukcji obsługi i montażu

**i** Ta instrukcja opisuje system BORA Classic 2.0 z wersją oprogramowania 03.00.

Niniejsza instrukcja obowiązuje dla kilku wariantów urządzenia. Dlatego może ona zawierać opisy niektórych funkcji wyposażenia, które nie odnoszą się do posiadanego urządzenia. Ilustracje mogą się różnić szczegółami od niektórych wariantów urządzeń i należy je rozumieć jako rysunki poglądowe.

## 1.2 Odpowiedzialność

Spółki BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd oraz BORA Lüftungstechnik GmbH – zwane dalej BORA – nie odpowiadają za szkody wynikające z nieprzestrzegania dokumentów zawartych w zakresie dostawy! Ponadto BORA nie odpowiada za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego montażu i nieprzestrzegania wskazówek ostrzegawczych i dotyczących bezpieczeństwa!

## 1.3 Zgodność produktu

### 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

### Rozporządzenia

Urządzenia gazowe odpowiadają następującym rozporządzeniom UE:

- (EU) 2016/426 Rozporządzenie ws. urządzeń gazowych

## 1.4 Ochrona danych

W trakcie eksploatacji posiadany wyciąg oparów zapisuje w sposób spseudonimizowany dane, np. dokonane przez użytkownika ustawienia menu, roboczo godzinny poszczególnych jednostek technicznych i liczbę wybranych funkcji. Ponadto wyciąg oparów dokumentuje błędy w połączeniu z liczbą roboczo godzin. Dane te

mogą zostać odczytane wyłącznie ręcznie poprzez wyciąg oparów. Decyzja należy więc do użytkownika. Zapisane dane umożliwiają szybkie wyszukanie i usunięcie błędów w przypadku serwisu.

## 1.5 Przedstawienie informacji

Aby możliwa była szybka i bezpieczna praca z pomocą niniejszej instrukcji, stosowane są jednolite formatowania, numeracje, symbole, wskazówki bezpieczeństwa, pojęcia i skróty. Opisany w niniejszej instrukcji artykuł jest dalej nazywany urządzeniem.

Instrukcje postępowania są oznaczone strzałką:

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

Wyliczenia są oznaczone kwadratowym znakiem na początku wiersza:

- Wyliczenie 1
- Zestawienie 2

**i** Informacje wskazują na specjalne funkcje, których bezwzględnie należy przestrzegać.



### 1.5.1 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:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO	
Rodzaj i źródło zagrożenia	
Skutki w przypadku nieprzestrzegania	
▶ Środki zapobiegawcze w celu uniknięcia niebezpieczeństwa	

Przy tym obowiązuje:

- Znaki ostrzegawcze zwracają uwagę na zwiększone ryzyko obrażeń.
- Hasło ostrzegawcze informuje o stopniu niebezpieczeństwa.

Znak ostrzegawczy	Hasło sygnalizacyjne	Zagrożenie
	Niebezpieczeństwo	Wskazuje na bezpośrednią 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 śmierci lub poważnych obrażeń.
	Wskazówka	Wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która w razie nieprzestrzegania instrukcji może prowadzić do szkód materialnych.

Tab. 1.1 Znaczenie znaków i haseł ostrzegawczych

## 1.5.2 Ilustracje

Wszystkie wymiary podano w milimetrach.

## 2 Bezpieczeństwo

Urządzenie spełnia odpowiednie wymagania odnośnie bezpieczeństwa. Użytkownik odpowiada za bezpieczne użytkowanie urządzenia oraz za jego czyszczenie i konserwację. Nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do obrażeń u osób lub do szkód rzeczowych.

### 2.1 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone do gotowania tylko w prywatnych gospodarstwach domowych.

Urządzenie nie jest przeznaczone do:

- użytkowania na zewnątrz
- ogrzewania pomieszczeń
- chłodzenia, wentylowania lub osuszania pomieszczeń
- użytkowania w środkach transportu, np. w pojazdach silnikowych, na statkach lub w samolotach
- użytkowania z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub odrębnym zdalnym sterowaniem (wyjątek: wyłączenie awaryjne wyciągu oparów)
- użytkowania na wysokości ponad 2000 m (nad poziomem morza)
- użytkowania w nie do końca zmontowanym stanie

Użytkowanie innego rodzaju lub wykraczające poza opisane zastosowanie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem.

**i** BORA nie odpowiada za szkody wywołane przez niezgodne z przeznaczeniem użycie oraz przez niewłaściwą obsługę.

Zabrania się jakiegokolwiek nieprawidłowego używania urządzenia!

### 2.2 Osoby o ograniczonych zdolnościach

#### Dzieci

Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia pod warunkiem, że zostały one poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- ▶ Należy używać zabezpieczenia przed dziećmi w celu zapobiegania włączeniu urządzeń lub zmianom ustawień przez dzieci.
- ▶ Nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia.
- ▶ Nad i za urządzeniem nie przechowywać żadnych przedmiotów, które mogłyby wzbudzić zainteresowanie dzieci. Dzieci mogłyby próbować wspinać się po urządzeniu.

**i** Dzieci nie mogą przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem dorosłych.

#### Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych

Urządzenie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Uruchomienie może zostać ograniczone przez zabezpieczenie przed dziećmi.

### **!** NIEBEZPIECZEŃSTWO

#### Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące naczynia i potrawy

Uchwyty wystające poza powierzchnię roboczą można łatwo pochwycić.

- ▶ Nie dopuszczać dzieci w pobliże pól grzewczych, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem.
- ▶ Nie obracać garnków i patelni w ten sposób, aby ich uchwyty wystawały poza powierzchnię roboczą.
- ▶ Nie pozwalać na ściąganie gorących garnków i patelni.
- ▶ W razie potrzeby używać odpowiednich krerek ochronnych lub pokryw na płytę grzewczą.
- ▶ Używać wyłącznie krerek ochronnych i pokryw na płytę grzewczą, które zostały zatwierdzone przez producenta urządzenia; w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo wypadku.
- ▶ W celu wyboru odpowiedniej kratki ochronnej do płyty grzewczej należy skontaktować się z partnerem handlowym BORA lub z serwisem BORA.

### 2.3 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

### **!** NIEBEZPIECZEŃSTWO

#### Niebezpieczeństwo zadławienia elementami opakowania

Części opakowania (np. folie i styropian) mogą stanowić niebezpieczeństwo dla życia dzieci.

- ▶ Części opakowania przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.
- ▶ Usuwać opakowania niezwłocznie i we właściwy sposób.

**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO****Niebezpieczeństwo porażenia prądem lub obrażeń na skutek uszkodzonych powierzchni**

Rysy, pęknięcia lub złamania powierzchni urządzeń (np. uszkodzone szkło), zwłaszcza w obszarze jednostki obsługowej, mogą odstąpić lub uszkodzić znajdujący się pod spodem układ elektroniczny. Może to być przyczyną porażenia prądem. Ponadto uszkodzona powierzchnia może spowodować obrażenia.

- ▶ Nie dotykać uszkodzonej powierzchni.
- ▶ W przypadku pojawienia się złamań, pęknięć i rys natychmiast wyłączyć urządzenie.
- ▶ Za pomocą wyłącznika nadmiarowoprądowego, bezpieczników, wyłącznika instalacyjnego lub stycznika odłączyć urządzenie od zasilania.
- ▶ Skontaktować się z serwisem firmy BORA.

**⚠ OSTRZEŻENIE****Niebezpieczeństwo obrażeń lub szkód spowodowanych przez nieodpowiednie części lub samowolne zmiany**

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

- ▶ Używać wyłącznie oryginalnych części.
- ▶ Nie dokonywać żadnych zmian, doróbek ani przeróbek w urządzeniu.

**⚠ OSTRZEŻENIE****Niebezpieczeństwo obrażeń ciała w wyniku uszkodzeń mechanicznych urządzenia**

Uszkodzenia mechaniczne (np. pęknięcie, odkształcenie, puszczenie połączeń klejowych) urządzenia oraz przewodów i akcesoriów mogą spowodować obrażenia ciała.

- ▶ W takim wypadku nie używać urządzenia.
- ▶ Nie podejmować prób samodzielnej naprawy ani wymiany uszkodzonych części.
- ▶ Skontaktować się z serwisem firmy BORA.

**OSTROŻNIE****Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez spadające części urządzenia**

Spadające części urządzenia mogą spowodować obrażenia.

- ▶ Wyjęte komponenty urządzenia należy odłożyć w bezpieczny sposób obok urządzenia.
- ▶ Upewnić się, że wyjęte części urządzenia nie mogą spaść na ziemię.

**OSTROŻNIE****Niebezpieczeństwo urazów na skutek nadmiernego obciążenia**

Podczas niewłaściwego transportowania i montażu urządzenia może dojść do urazów kończyn lub tułowia.

- ▶ W razie potrzeby transportować i montować urządzenie w dwie osoby.
- ▶ Ewentualnie używać odpowiednich pomocy w celu uniknięcia urazów.

**OSTROŻNIE****Uszkodzenie na skutek nieprawidłowego użytkowania**

Powierzchni urządzeń nie należy używać jako powierzchni roboczej lub do przechowywania. Może to prowadzić do uszkodzenia urządzeń (zwłaszcza przez twarde i ostre przedmioty).

- ▶ Urządzeń nie należy używać ani jako powierzchni do pracy, ani do odkładania przedmiotów.
- ▶ Trzymać twarde i ostre przedmioty z dala od powierzchni urządzeń.

**WSKAZÓWKA****Zakłócenia i błędy**

W przypadku usterek lub nieprawidłowej obsługi emitowane są komunikaty o błędach.

- ▶ W przypadku wystąpienia usterek i błędów stosować się do wskazówek w rozdziale dotyczącym usuwania usterek.
- ▶ W przypadku wystąpienia usterek i błędów, które nie zostały opisane, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem BORA.

**WSKAZÓWKA****Uszkodzenia urządzenia spowodowane przez zwierzęta domowe**

Zwierzęta domowe mogą uszkodzić urządzenie lub odnieść obrażenia.

- ▶ Nie dopuszczać zwierząt domowych w pobliże urządzenia.

**2.4 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa****⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO****Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez przegrzane oleje i tłuszcze**

Olej i tłuszcze mogą się szybko nagrzać i zapalić.

- ▶ Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy z olejami i tłuszczami.
- ▶ Płomieni spowodowanych przez oleje i tłuszcze nie należy gasić wodą.
- ▶ Wyłączyć urządzenie.
- ▶ Ogień zduśić np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

**⚠ OSTRZEŻENIE****Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące urządzenia**

Niektóre urządzenia i ich odłonięte części nagrzewają się podczas pracy. Po wyłączeniu należy zaczekać na ich ostygnięcie. Dotknięcie gorącej powierzchni może spowodować poważne oparzenia.

- ▶ Nie dotykać gorących urządzeń.
- ▶ Należy zwracać uwagę na wskaźnik ciepła resztkowego.

**⚠ OSTRZEŻENIE****Niebezpieczeństwo poparzenia w przypadku awarii zasilania**

Podczas lub po awarii zasilania płyta grzewcza, jeśli była właśnie używana, może nadal być gorąca.

- ▶ Nie dotykać urządzenia, gdy jest jeszcze gorące.
- ▶ Dopilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do gorącego urządzenia.

**⚠ OSTRZEŻENIE****Niebezpieczeństwo poparzenia i pożaru spowodowanych przez gorące przedmioty**

Podczas eksploatacji oraz w czasie stygnięcia urządzenie oraz jego elementy pozostają gorące. Przedmioty nagrzewają się w kontakcie z gorącymi częściami urządzenia i mogą spowodować poważne oparzenia (dotyczy to szczególnie przedmiotów z metalu, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki lub komponenty urządzenia). Niektóre przedmioty mogą także się zapalić.

- ▶ Nie pozostawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- ▶ Używać stosownych pomocy (ściereczek do garnków, rękawic).
- ▶ W przypadku indukcyjnych płyt grzewczych nie polegać na funkcji rozpoznawania naczynia i zawsze wyłączać urządzenie po użyciu.

**OSTROŻNIE****Uszkodzenia spowodowane przez gorące naczynia**

Gorące naczynia mogą uszkodzić niektóre elementy urządzenia.

- ▶ Nie odstawiać gorących naczyń w obszarze panelu sterowania ani wyświetlacza płyty grzewczej.
- ▶ Trzymać gorące naczynia z dala od dyszy wlotowej.

**WSKAZÓWKA****Uszkodzenie urządzenia**

Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Upewnić się, że dno naczynia i powierzchnia urządzenia są czyste i suche.
- ▶ Aby zapobiec zarysowaniu i ścieraniu się powierzchni urządzenia, zawsze podnosić naczynia (nie przesuwaj ich).
- ▶ Nie należy używać urządzenia jako powierzchni do odkładania.
- ▶ Po użyciu zawsze wyłączać urządzenie.



## 2.4.1 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa wyciągu oparów

### NIEBEZPIECZEŃSTWO

#### Śmiertelne niebezpieczeństwo zaccadzenia

W trybie pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz wyciąg oparów pobiera powietrze z pomieszczenia, w którym jest zamontowany, a także z sąsiednich pomieszczeń. Bez doprowadzenia z zewnątrz odpowiedniej ilości powietrza powstałoby podciśnienie. W przypadku jednoczesnego korzystania z paleniska z otwartą komorą spalania może dochodzić do zasysania trujących gazów z komina lub kanału wylotowego do pomieszczeń mieszkalnych.

- ▶ Zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.
- ▶ Stosować tylko dopuszczone i sprawdzone urządzenia sterujące (np. wyłączniki okienne, czujniki podciśnienia), które muszą zostać oddane do użytkowania przez certyfikowany personel fachowy (certyfikowanego kominiarza).

### OSTRZEŻENIE

#### Niebezpieczeństwo pożaru podczas flambrowania

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

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

### OSTROŻNIE

#### Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez zassane przedmioty lub 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

#### Uszkodzenie przez osady tłuszczu i brudu

Osady tłuszczu i brudu mogą zakłócić pracę wyciągu oparów.

- ▶ Nie używać wyciągu oparów bez prawidłowo zamontowanego filtra tłuszczowego ze stali szlachetnej.

### WSKAZÓWKA

#### Zwiększona wilgotność powietrza

Podczas każdego gotowania do znajdującego się w pomieszczeniu powietrza oddawana jest dodatkowa wilgoć. 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 komfortowy klimat wewnętrzny (45–60% wilgotności powietrza), np. przez otwarcie naturalnych otworów wentylacyjnych lub użycie innej wentylacji.

## 2.4.2 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa płyt grzewczych

### NIEBEZPIECZEŃSTWO

#### Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez płytę grzewczą pozostawioną bez nadzoru

Olej i tłuszcz 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.
- ▶ Ogień zdużyć np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

### NIEBEZPIECZEŃSTWO

#### Niebezpieczeństwo wybuchu wywołanego palnymi cieczami

Palne ciecze w pobliżu płyty grzewczej mogą wybuchnąć i spowodować poważne obrażenia ciała.

- ▶ Nie rozpylać aerozoli w pobliżu urządzenia podczas jego pracy.
- ▶ Nie przechowywać palnych cieczy w pobliżu płyty grzewczej.

**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO****Niebezpieczeństwo wybuchu i uduszenia spowodowanych przez gaz**

Wydostający się gaz może spowodować wybuch i poważne obrażenia, a także uduszenie.

- ▶ Jeżeli podczas użytkowania zostanie stwierdzony zapach gazu, należy natychmiast wyłączyć urządzenie.
- ▶ Trzymać źródła zapłonu (otwarte płomienie, promienniki gazowe) z daleka i nie używać wyłączników światła ani wyłączników urządzeń elektrycznych.
- ▶ Nie wyciągać wtyczek z gniazd wtykowych (niebezpieczeństwo powstania iskry).
- ▶ Bezwłocznie zamknąć dopływ gazu i wyłączyć bezpiecznik instalacji domowej.
- ▶ Zapewnić dopływ świeżego powietrza (otworzyć drzwi i okna).
- ▶ Natychmiast poinformować serwis lub instalatora gazu.

**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO****Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez otwarty płomień**

Otwarty płomień może zapalić palne przedmioty.

- ▶ W przypadku zdjęcia garnka lub patelni na krótko z pola grzewczego przestawić stopień mocy na najniższą wartość.
- ▶ Nigdy nie zostawiać otwartego płomienia bez nadzoru.
- ▶ Płomień pożaru zdusić np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- ▶ Zamknąć dopływ gazu i wyłączyć bezpiecznik instalacji.

**⚠ OSTRZEŻENIE****Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorący wyciąg oparów podczas użytkowania gazowych płyt grzewczych**

Wyciąg oparów i jego odsłonięte elementy (w szczególności kłapa zamykająca, filtr ze stali nierdzewnej i tacka filtra tłuszczowego) nagrzewają się podczas pracy z przylegającą płytą gazową. Po wyłączeniu gazowej płyty grzewczej należy poczekać na ostygnięcie wyciągu oparów. Dotknięcie gorącej powierzchni może spowodować poważne oparzenia.

- ▶ Nie dotykać gorących powierzchni wyciągu oparów.
- ▶ Nie dopuszczać dzieci w pobliże wyciągu oparów, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem.

**⚠ OSTRZEŻENIE****Niebezpieczeństwo poparzenia na skutek wydostawania się gorących cieczy**

Podczas gotowania bez nadzoru może dojść do wykipienia i przelania się gorących cieczy.

- ▶ Zawsze nadzorować proces gotowania.
- ▶ Zapobiegać wykipieniu potraw.
- ▶ Po użyciu zawsze wyłączać urządzenie.

**⚠ OSTRZEŻENIE****Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorącą parę**

Parujące ciecze znajdujące się między polem grzewczym a dnem naczynia mogą oparzyć skórę.

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

**WSKAZÓWKA****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****Promieniowanie elektromagnetyczne**

Oddziaływanie na rozruszniki serca, aparaty słuchowe i metalowe implanty. Indukcyjne płyty grzewcze wytwarzają w obszarze pól grzewczych pole magnetyczne o wysokiej częstotliwości. Przebywanie w bezpośrednim sąsiedztwie pól grzewczych może mieć negatywny wpływ na rozruszniki serca, aparaty słuchowe i metalowe implanty, albo zakłócić pracę tych urządzeń.

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

## 2.5 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

**WSKAZÓWKA****Uszkodzenie urządzenia wskutek zabrudzeń**

Zabrudzenia mogą być przyczyną uszkodzeń, ograniczeń funkcjonalnych lub nieprzyjemnego zapachu.

- ▶ Regularnie czyścić urządzenie.
- ▶ Zabrudzenia należy natychmiast wyczyścić.
- ▶ Podczas czyszczenia nie używać środków do szorowania, które mogłyby spowodować powstanie rys lub ścieranie się powierzchni.
- ▶ Nie dopuszczać do przedostawania się wody do wnętrza urządzenia. Używać tylko umiarkowanie wilgotnej ściereczki. Nigdy nie spryskiwać urządzenia wodą. Wnikająca woda może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Do czyszczenia nie używać myjek parowych. Para wodna może wywołać zwarcie w częściach przewodzących prąd, powodując uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Stosować się do wszystkich wskazówek z rozdziału „Czyszczenie i pielęgnacja”.

### 2.5.1 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji wyciągu oparów

**! NIEBEZPIECZEŃSTWO****Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez osady tłuszczu**

Nieregularne lub niewystarczające czyszczenie filtra tłuszczowego lub zaniedbanie wymiany filtra stwarza niebezpieczeństwo pożaru.

- ▶ Filtr należy czyścić lub wymieniać w regularnych odstępach czasu.

**WSKAZÓWKA****Uszkodzenie urządzenia i zakłócenie działania**

Zabrudzone otwory wentylacyjne mogą spowodować uszkodzenie komponentów oraz zakłócenie działania.

- ▶ Dopilnować, aby wszystkie otwory wentylacyjne były otwarte i czyste.

### 2.5.2 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji płyt grzewczych

**! OSTRZEŻENIE****Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powierzchnie**

Podczas czyszczenia gorących płyt grzewczych występuje niebezpieczeństwo poparzenia.

- ▶ Czyścić płyty grzewcze wyłącznie po ich ostygnięciu.
- ▶ Zwracać uwagę na wskaźnik ciepła resztkowego.

## 2.6 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne

### NIEBEZPIECZEŃSTWO

#### Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń podczas naprawy

Niewystarczające umiejętności mogą doprowadzić do odniesienia obrażeń podczas prac naprawczych.

- ▶ Prace naprawcze i serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, który zna obowiązujące w kraju przepisy i dodatkowe wymagania lokalnego zakładu energetycznego oraz przestrzega ich.
- ▶ Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- ▶ Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony na inny pasujący kabel zasilający.

### OSTRZEŻENIE

#### Niebezpieczeństwo obrażeń lub szkód rzeczowych wskutek nieprawidłowej naprawy

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

- ▶ Podczas napraw używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ Nie dokonywać żadnych zmian, doróbek ani przeróbek w urządzeniu.

### OSTROŻNIE

#### Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń podczas naprawy urządzeń gazowych

Niewystarczające umiejętności mogą doprowadzić do odniesienia obrażeń podczas demontażu.

- ▶ Prace przy przyłączy gazu mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany i upoważniony personel fachowy, który zna obowiązujące w kraju przepisy i dodatkowe wymagania lokalnego zakładu energetycznego oraz przestrzega ich.

## 3 Opis urządzenia

► Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").

### 3.1 Wyciąg oparów

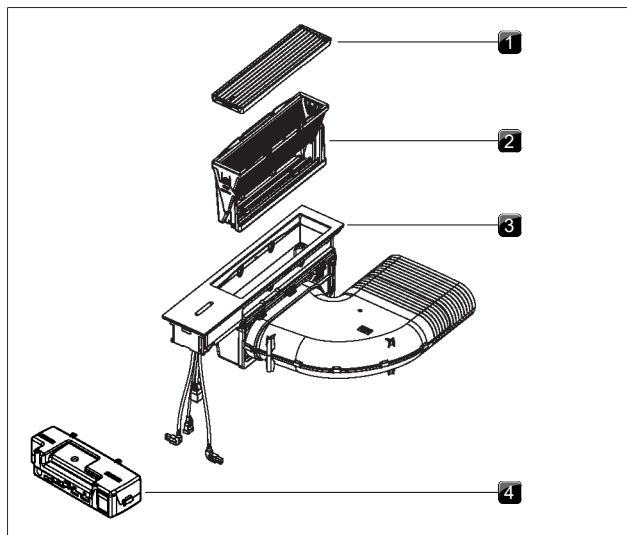
**i** Wyciąg oparów jest komponentem centralnym i zawiera kompletną elektronikę obsługi dla całego systemu. Używanie systemu lub pojedynczych komponentów nie jest możliwe bez wyciągu oparów.

#### 3.1.1 Opis typu

Typ	Nazwa długa
CKA2	Classic wyciąg oparów elastyczny system z osobną jednostką sterującą, możliwość łączenia z płytami grzewczymi Classic oraz z innymi uniwersalnymi komponentami
CKA2AB	Classic wyciąg oparów All Black elastyczny system z osobną jednostką sterującą, możliwość łączenia z płytami grzewczymi Classic oraz z innymi uniwersalnymi komponentami

Tab. 3.1 Opis typu

#### 3.1.2 Budowa



Rys. 3.1 Classic wyciąg oparów

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

#### 3.1.3 Zasada działania

W zależności od decyzji o zakupie wyciąg oparów używany jest jako wariant 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 kominiarza.

**i** Jeśli wyciąg oparów zostanie uruchomiony w trybie z odprowadzaniem powietrza na zewnątrz, wówczas moc wyciągowa jest przy nastawianiu niższego stopnia mocy automatycznie zwiększana na pierwsze 20 sekund (funkcja przejścia ściennego).



Tryb pracy w obiegu zamkniętym

Odsysane powietrze jest oczyszczane przez filtr tłuszczowy i filtr z węglem aktywnym oraz kierowane 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 (Czyszczenie i pielęgnacja).

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

**i** Jeśli wyciąg oparów uruchamiany jest 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 menu.

#### 3.1.4 Cechy i przegląd funkcji

Cechy	CKA2 / CKA2AB
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	✓

Tab. 3.2 Cechy i przegląd funkcji

### 3.1.5 Interfejs USB

- i** 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.

### 3.1.6 Interfejs dla urządzeń zewnętrznych

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

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

## 3.2 Opis systemu

- ▶ Do użytkowania systemu BORA Classic 2.0 zawsze stosować najbardziej aktualne oprogramowanie systemowe.

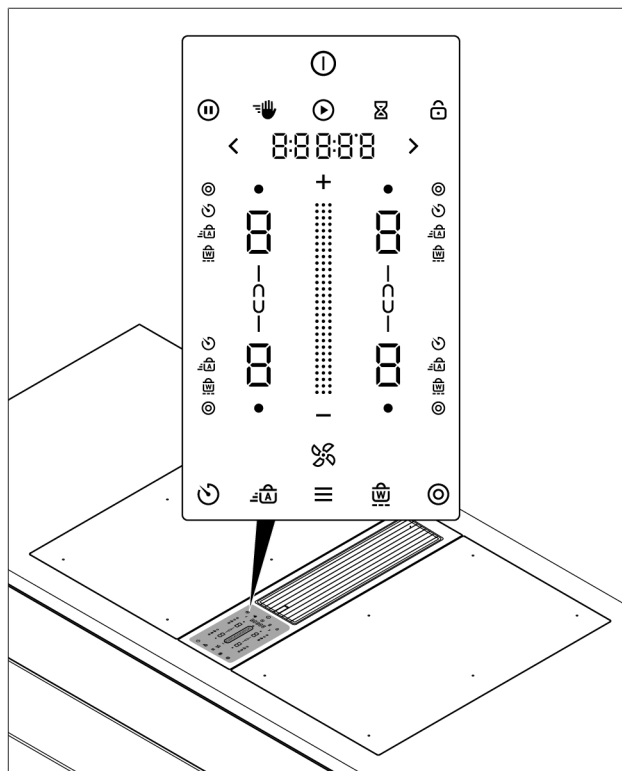
- i** Aktualne oprogramowanie jest dostępne nieodpłatnie na stronie internetowej BORA ([www.bora.com](http://www.bora.com), produkty, BORA Classic 2.0, BORA Classic wyciąg oparów CKA2/CKA2AB, dokumenty).

- ▶ W razie potrzeby należy przeprowadzić kontrolę wersji zainstalowanego oprogramowania (patrz "5.4.6 Punkt menu 6: Wersja oprogramowania").
- ▶ W razie potrzeby należy przeprowadzić aktualizację oprogramowania systemowego (patrz "5.4.8 Punkt menu 8: Aktualizacja (update) oprogramowania systemu").

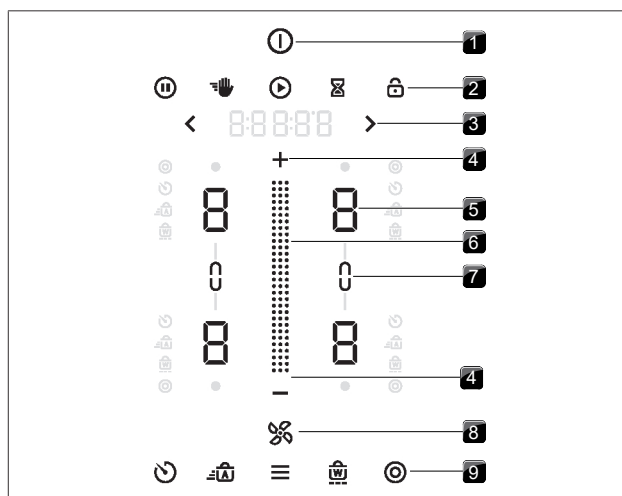
### 3.2.1 Panel sterowania i zasada obsługi

- i** System obsługiwany jest za pomocą panelu sterowania wyciągu oparów.
- i** Na jeden wyciąg oparów zamontować można 1 lub 2 płyty grzewcze.
- i** Zasada działania i funkcje zostały opisane bardziej szczegółowo w rozdziale Funkcje i 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).

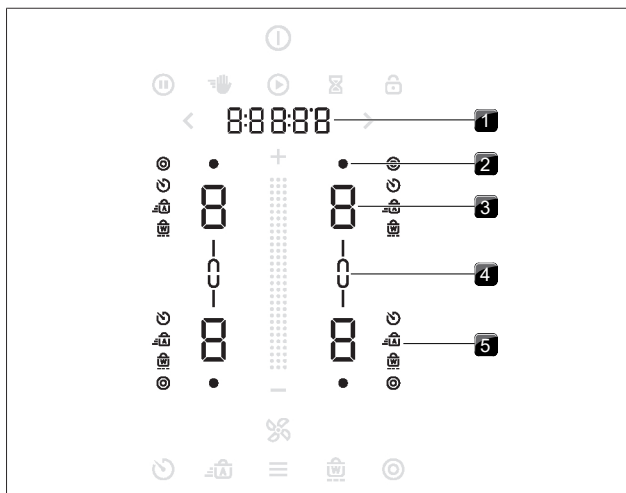


Rys. 3.2 Centralny panel sterowania dotykowego/suwakowego



Rys. 3.3 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] Wentylatory
- [9] Dodatkowe funkcje gotowania i menu



Rys. 3.4 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)

### 3.2.2 Symbole

Symbole ogólne	Oznaczenie	Funkcja/Obsługa
	Przycisk Power	Włączanie/wyłączanie
	Przycisk Pauza	Aktywacja/dezaktywacja funkcji pauzy
	Przycisk czyszczenia	Aktywacja/dezaktywacja blokady czyszczenia
	Przycisk Start	Uruchamianie timera
	Przycisk minutnika	Nastawianie minutnika
	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

Tab. 3.3 Symbole ogólne (ikony)

Symbole pól grzewczych	Oznaczenie	Funkcja/Obsługa
	Przycisk obwodu grzewczego	Dołączenie 2-obwodowe grzewczego
	Przycisk Timer	Nastawianie timera pól grzewczych
	Przycisk zagotowania	Funkcja automatycznego zagotowania - aktywacja/dezaktywacja
	Przycisk trzymania ciepła	Funkcja trzymania ciepła - aktywacja/dezaktywacja
	Przycisk funkcji Bridge	Funkcja Bridge - aktywacja/dezaktywacja
	Wskaźnik funkcji Bridge	Funkcja Bridge jest aktywna
	Wyświetlenie informacji Hot	Pole grzewcze jest ogrzewane lub jeszcze gorące

Tab. 3.4 Symbole pól grzewczych (ikony)

### 3.2.3 Wyświetlacz 7-segmentowy

Wskaźnik wentylatora	Znaczenie
1-5	Stopnie mocy
P	Stopień POWER
A	Automatyka wyciągu
Wyświetlacz wielofunkcyjny	Znaczenie
np. 190°	Wskaźnik temperatury (tylko w przypadku wersji CKT)
00:00:00	Pozostały czas działania timera lub minutnika
np. E123	Kod błędu
Wyświetlacz pola grzewczego	Znaczenie
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)
C	Czyszczenie (tylko w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT)
E	Błąd
Animacje	Znaczenie
	Rozpoznawanie naczynia (tylko w przypadku indukcyjnych płyt grzewczych)
	Czyszczenie (tylko w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT)

Tab. 3.5 Znaczenie wyświetlacza 7-segmentowego

### 3.2.4 Koncepcja kolorystyczna

**i** 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:

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

Tab. 3.6 Kolorowe wyświetlenia

### 3.2.5 Koncepcja natężenia światła

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

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

Tab. 3.7 Koncepcja natężenia światła

Przykład:



Rys. 3.5 Koncepcja natężenia światła panelu sterowania

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

### 3.2.6 Koncepcja dźwięku

- i** Głośność sygnałów dźwiękowych można regulować w menu (10% do 100%).
- i** Sygnały związane z bezpieczeństwem są zawsze wydawane z pełną głośnością.
- i** Sygnały timera i minutnika 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

Tab. 3.8 Koncepcja dźwięku

### 3.2.7 Wskaźnik zużycia filtra

Typ filtra skonfigurowany w systemie określa maksymalną żywotność filtra powietrza obiegowego (okres żywotności filtra). Zależnie od zamontowanego typu filtra po 300 lub 600 godzinach aktywuje się wskaźnik zużycia filtra.

- Jeśli po włączeniu wyciągu oparów zaświeci się na żółto symbol wentylatora , a na wyświetlaczu wielofunkcyjnym pojawia się **FiLTe**, jest to sygnał zbliżającego się terminu wymiany filtra.
- Jeżeli po włączeniu wyciągu oparów symbol wentylatora ma kolor czerwony, a na wyświetlaczu wielofunkcyjnym wyświetlany jest kod błędu **EFiLTe**, żywotność filtra upłynęła i musi on zostać wymieniony (patrz "7.3.4 Wymienić filtr z węglem aktywnym").

- i** 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. Niezależnie od wskazania wskaźnika zużycia filtra, elementy filtra tłuszczowego wymagają regularnego czyszczenia.

## 3.3 Płyty grzewcze

- i** Płyty grzewcze są zmiennymi komponentami systemu i mogą być używane tylko w połączeniu z wyciągiem oparów.
- i** Urządzenia zainstalowane w posiadanym systemie można zobaczyć na przedostatniej stronie instrukcji obsługi (patrz "10 Tabliczki znamionowe").



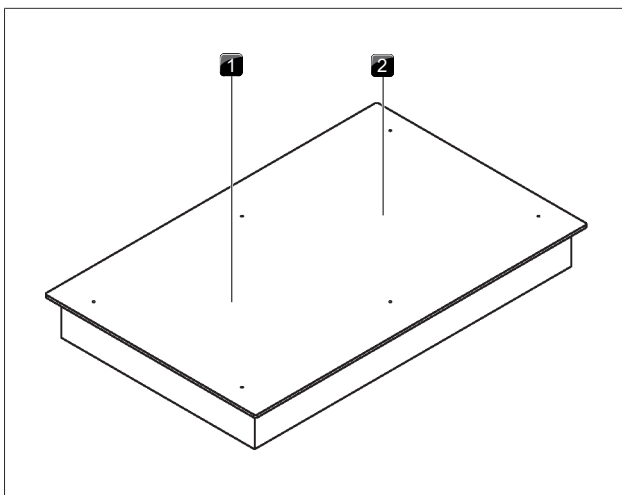
### 3.3.1 Opis typu

Typ	Nazwa długa
CKFI	Classic indukcyjna ceramiczna płyta grzewcza z dwoma polami grzewczymi o pełnej powierzchni
CKI	Classic indukcyjna ceramiczna płyta grzewcza z dwoma polami grzewczymi
CKIW	Classic indukcyjny wok ceramiczny
CKCH	Classic ceramiczna płyta grzewcza Hyper z dwoma polami grzewczymi, 1 pierścień/2 pierścienie
CKCB	Classic ceramiczna płyta grzewcza HiLight z dwoma polami grzewczymi, 1 pierścień/2 pierścienie/pole na brytfanę
CKG	Classic ceramiczna płyta grzewcza gazowa z dwoma polami grzewczymi
CKT	Classic grill Tepan ze stali szlachetnej z dwoma polami grzewczymi

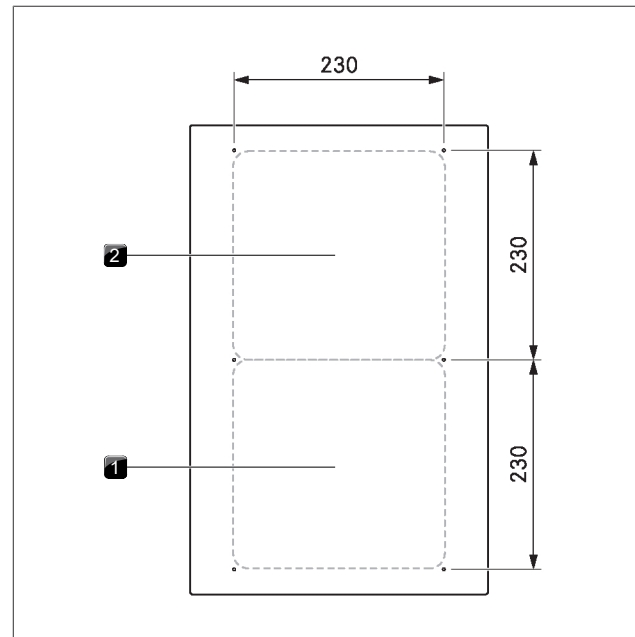
Tab. 3.9 Opis typu

### 3.3.2 Budowa

#### Płyta grzewcza CKFI



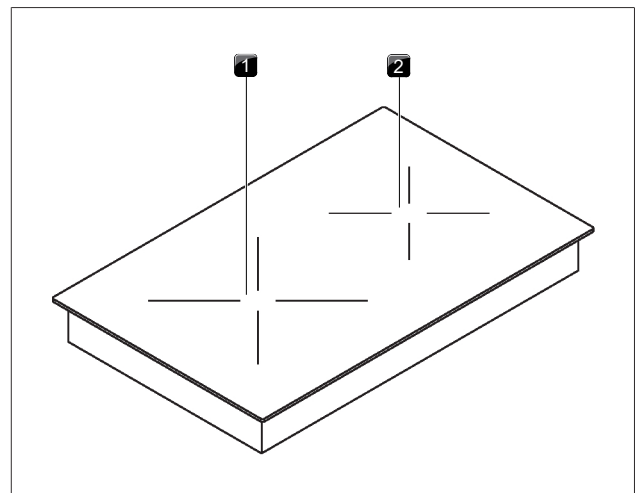
Rys. 3.6 Classic płyta grzewcza CKFI



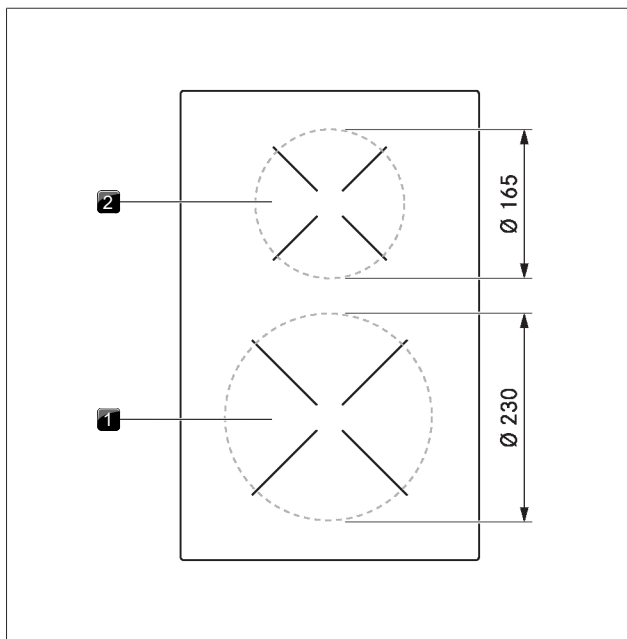
Rys. 3.7 Wielkość pól grzewczych

- [1] Indukcyjne pole grzewcze o pełnej powierzchni, przód (pole 1)
- [2] Indukcyjne pole grzewcze o pełnej powierzchni, tył (pole 2)

#### Płyta grzewcza CKI



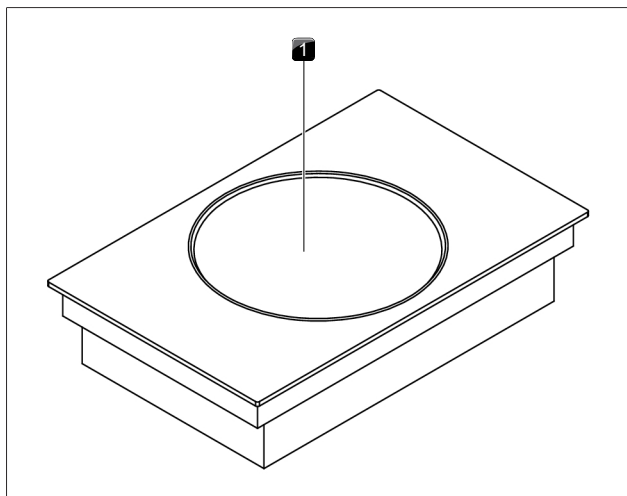
Rys. 3.8 Classic płyta grzewcza CKI



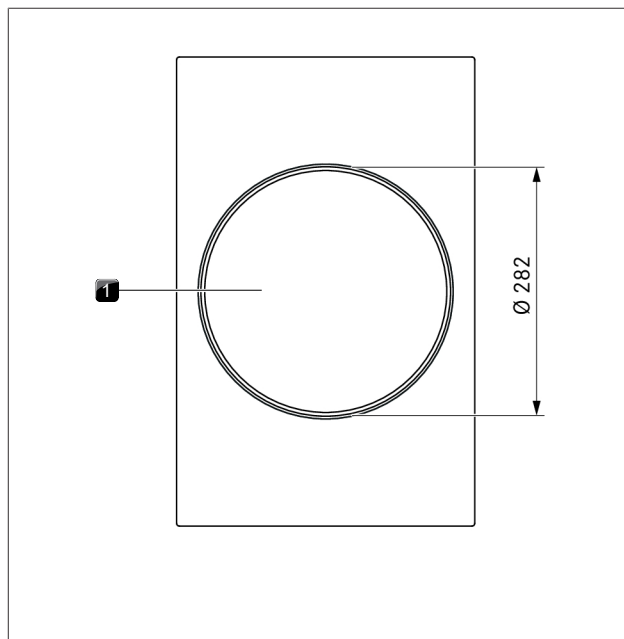
Rys. 3.9 Wielkość pól grzewczych

- [1] Indukcyjne pole grzewcze, przód (pole 1)
- [2] Indukcyjne pole grzewcze, tył (pole 2)

#### Płyta grzewcza CKIW



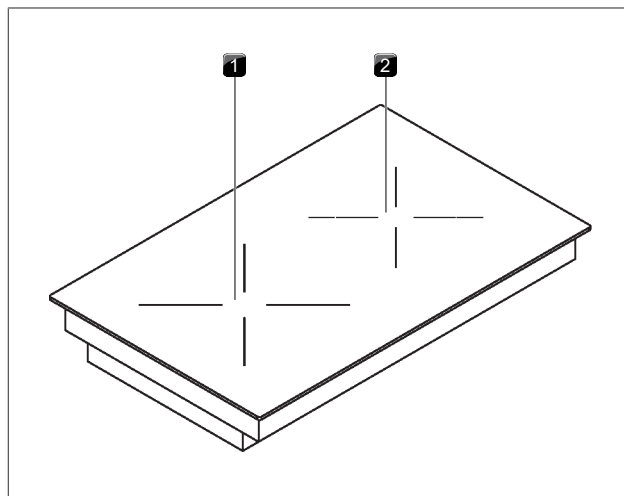
Rys. 3.10 Classic płyta grzewcza CKIW



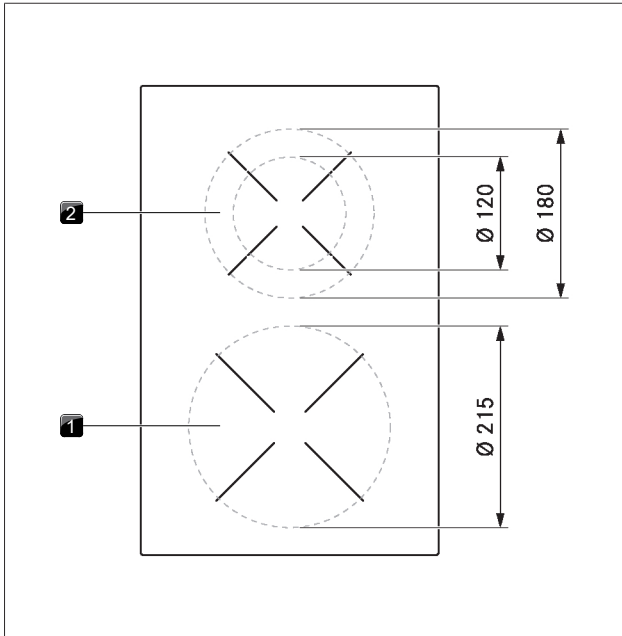
Rys. 3.11 Wielkość pola grzewczego

- [1] Indukcyjne pole grzewcze do woka

#### Płyta grzewcza CKCH



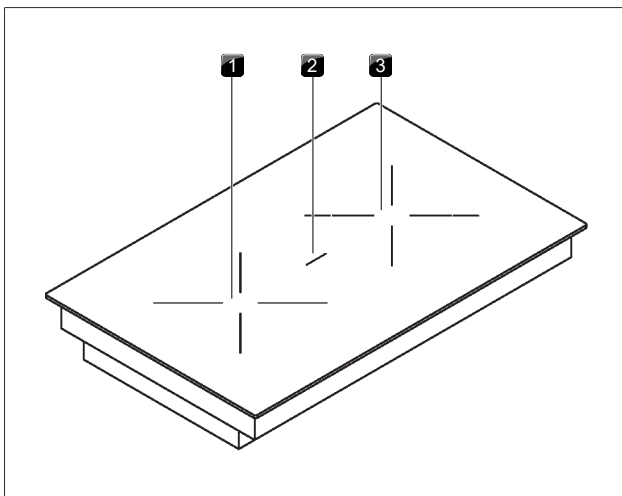
Rys. 3.12 Classic płyta grzewcza CKCH



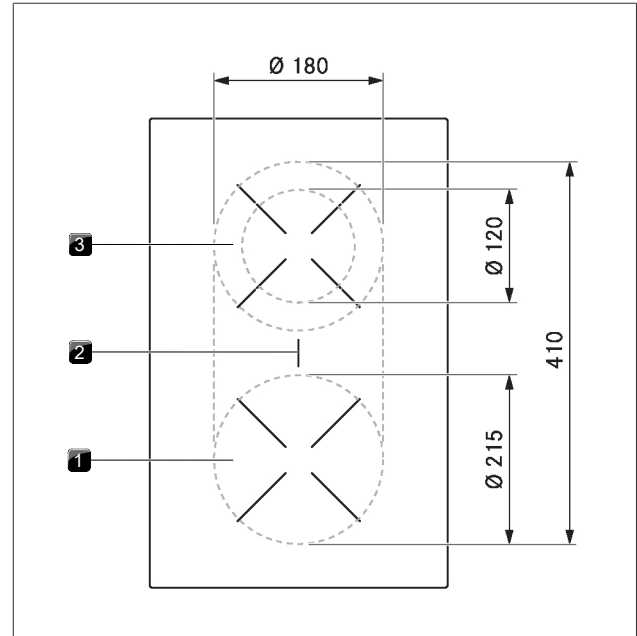
Rys. 3.13 Wielkość pól grzewczych

- [1] Pole grzewcze Hyper, przód (pole 1)
- [2] 2-pierścieniowe pole grzewcze, tył (pole 2)

#### Płyta grzewcza CKCB



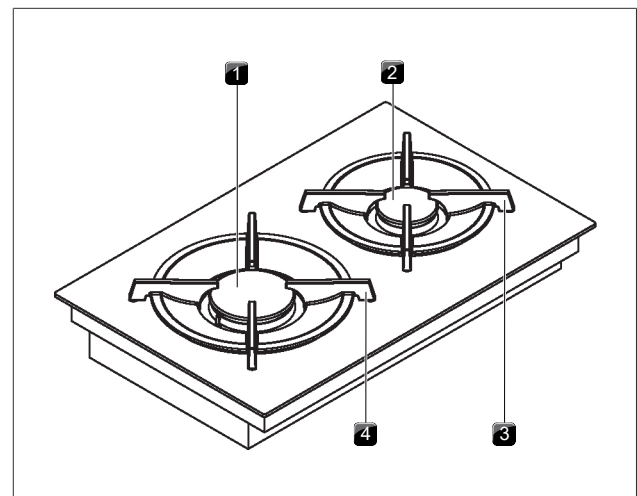
Rys. 3.14 Classic płyta grzewcza CKCB



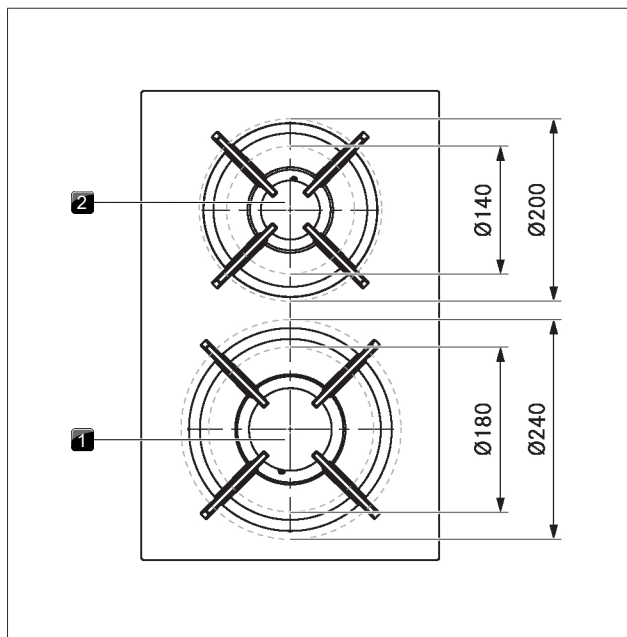
Rys. 3.15 Wielkość pól grzewczych

- [1] Pole grzewcze, przód (pole 1)
- [2] Pole grzewcze na brytfannę
- [3] Pole grzewcze, przód (pole 1)

#### Płyta grzewcza CKG



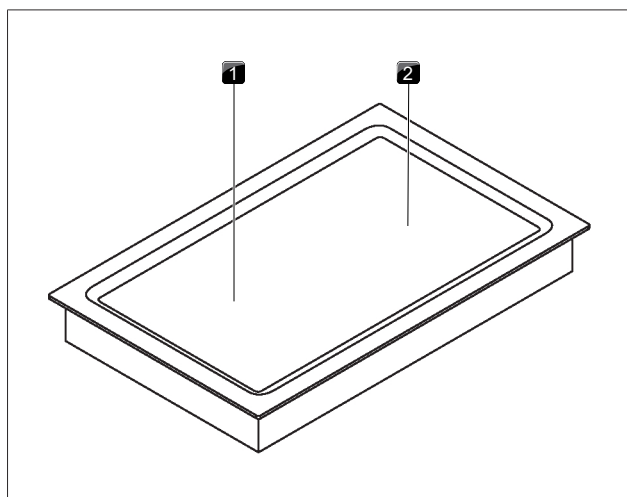
Rys. 3.16 Classic ceramiczna płyta gazowa CKG



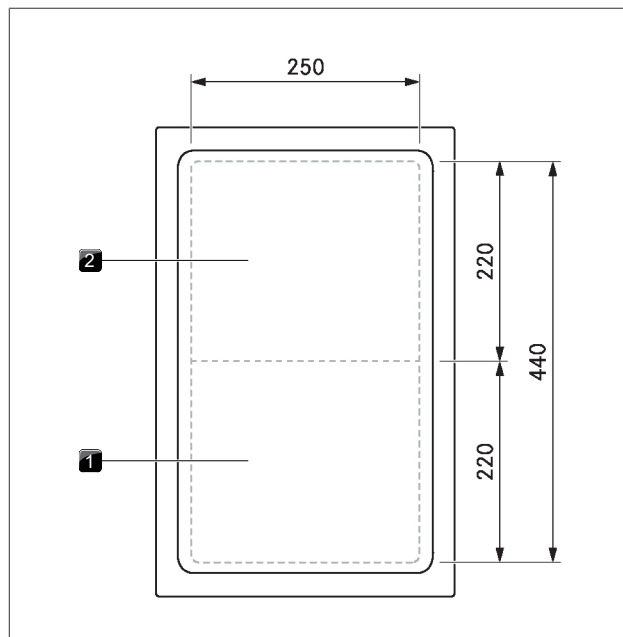
Rys. 3.17 Wielkość pól grzewczych

- [1] Palnik mocny, przód
- [2] Palnik normalny, tył
- [3] Ruszt, tył
- [4] Ruszt, przód

#### Płyta grzewcza CKT



Rys. 3.18 Classic grill Tepan ze stali szlachetnej CKT



Rys. 3.19 Wielkość pól grzewczych

- [1] Pole grilla, przód (pole 1)
- [2] Pole grilla, tył (pole 2)

### 3.3.3 Zasada działania indukcyjnych płyt grzewczych

Pod indukcyjnym polem grzewczym znajduje się cewka indukcyjna. Gdy pole grzewcze jest włączone, cewka wytwarza pole magnetyczne, które działa bezpośrednio na dno garnka i podgrzewa je. Pole grzewcze nagrzewa się tylko pośrednio przez ciepło oddawane przez garnek. Indukcyjne pola grzewcze działają tylko wtedy, gdy naczynia posiadają magnetyzujące się dno.

Indukcja automatycznie uwzględnia wielkość postawionego naczynia do gotowania, dzięki czemu 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 odzwyczajanie 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) sznyceli, ryb	6-7
Rozgrzewanie tłuszczu, przypiekanie mięsa, gotowanie zasmażanych sosów i zup, pieczenie omletów	7-8
Zagotowanie większych ilości płynów, przypiekanie steków i podgrzewanie wody	9
Podgrzewanie wody	P

Tab. 3.10 Zalecenia odnośnie stopni mocy

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

#### Odpowiednie naczynia

☞ Naczynia oznaczone tym znakiem nadają się do używania na płytach indukcyjnych. Używane do płyt indukcyjnych naczynia muszą być wykonane z metalu, posiadać właściwości magnetyczne oraz mieć wystarczająco dużą powierzchnię dna.

Odpowiednie naczynie jest wykonane:

- ze stali szlachetnej z magnetyzującym się dnem,
- ze stali emaliowanej,
- z żeliwa.

Urządzenie	Pole grzewcze	Minimalna średnica dna naczynia do gotowania
CKFI	z przodu	120 mm
	z tyłu	120 mm
CKI	z przodu	120 mm
	z tyłu	90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tab. 3.11 Minimalna średnica dla naczyń do gotowania

- ▶ 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 wybrzuszone (wyjątek: płyty grzewcze do woka). Wskutek wybrzuszenia 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.

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

- ▶ Do stosowania na indukcyjnej płycie kuchennej do woka idealnie nadaje się indukcyjna patelnia wok (HIW1) dostępna jako wyposażenie dodatkowe.

#### 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.
- Trzaski i gwizdy mogą wystąpić w naczyniach z dnem wykonanym z różnych materiałów (np. dno typu sandwich).
- Klikanie może być słyszalne podczas procesów przełączania, zwłaszcza przy niskich stopniach mocy.
- Warczenie może wystąpić przy załączonej dmuchawie chłodzącej. Płyta grzewcza jest w nią wyposażona w celu zwiększenia żywotności elektroniki. Jeżeli płyta grzewcza jest intensywnie używana, dmuchawa chłodząca włącza się automatycznie. Wtedy słyszalne jest warczenie. Dmuchawa chłodząca może działać jeszcze po wyłączeniu urządzenia.

### 3.3.4 Zasada działania płyt grzewczych Hyper i HiLight

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	2-6
Pieczenie w powlekanych patelniach, delikatne pieczenie (bez przegrzania tłuszczu) sznyceli, ryb	6-7
Rozgrzewanie tłuszczu, przypiekanie mięsa, gotowanie zasmażanych sosów i zup, pieczenie omletów	7-8
Zagotowanie większych ilości płynów, przypiekanie steków i podgrzewanie wody	9
Podgrzewanie wody	P

Tab. 3.12 Zalecenia odnośnie stopni mocy

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

#### Stopień POWER w przypadku płyty grzewczej Hyper

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

- Wyświetlany jest symbol P.

Za pomocą stopnia POWER można szybko podgrzać duże ilości wody. Po włączeniu stopnia POWER pole grzewcze pracuje z bardzo dużą mocą. Po 10 minutach pole grzewcze zostaje automatycznie przełączone z powrotem na stopień mocy 9.

#### Odpowiednie naczynia

☞ Naczynia oznaczone tym znakiem nadają się do grzałek promiennikowych. Naczynia używane z grzejnikami promiennikowymi muszą być wykonane z metalu i posiadać dobrą przewodność cieplną.

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 wybrzuszone. Wskutek wybrzuszenia 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.

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

### 3.3.5 Zasada działania ceramicznej płyty gazowej

Przy włączonym polu grzewczym płomień gazu wytwarza ciepło, które bezpośrednio rozgrzewa dno naczynia. Regulacja płomienia gazu następuje przez wysoce precyzyjny elektroniczny system regulacji gazu (system E-gazu). Do każdego palnika gazowego stosowane są między innymi siłowniki do precyzyjnej regulacji. Siłowniki te od czasu do czasu kalibrują się automatycznie i zdarzają się typowe szumiące dźwięki, które są całkowicie normalne i nie oznaczają błędu. Zaletą elektronicznego systemu regulacji gazu jest optymalna i powtarzalna regulacja temperatury, tzn. wybrane stopnie mocy są identyczne w każdym procesie gotowania. Ponadto dla każdego stopnia mocy można uzyskać czysty, stale rosnący płomień. Ponadto, w razie potrzeby, następuje automatyczny zapłon po zgaśnięciu.

**i** Płyta grzewcza jest wyposażona w automatyczny zapłon.

#### Stopnie mocy

Regulacja mocy odbywa się poprzez poziomy wyjściowe 1 - 9 i P. Moc płyt gazowych zapewnia szybkie podgrzewanie potraw. Aby uniknąć przypalania się potraw, podczas wybierania stopnia mocy konieczne jest tutaj pewne odzwyczajanie się od tradycyjnych systemów gotowania.


Czynność	Stopień mocy
Utrzymywanie ciepła gotowych potraw	1 - 2
Przypiekanie pokrojonych jarzyn, jajek sadzonych, cielęciny i drobiu	3 - 5
Przypiekanie garneli, kolb kukurydzy, sznycel, wołowiny, ryb i kotletów mielonych	5 - 7
Zagotowanie większych ilości płynów, przypiekanie steków	8 - 9
Podgrzewanie wody	P

Tab. 3.13 Zalecenia odnośnie stopni mocy

Dane w tabelach są wartościami orientacyjnymi.

**i** Każde gazowe pole grzewcze posiada termoelement zabezpieczający. Ten element wykrywa, kiedy płomień zostaje wygaszony (np. przez wrzącą żywność lub silny przepływ powietrza). Dopływ gazu zostaje zablokowany i następuje automatyczny ponowny zapłon. Jeżeli próba zapłonu nie powiodła się, dopływ gazu zostaje wyłączony. Pozwala to zapobiec wypływowi gazu.

#### Odpowiednie naczynia

 Naczynia oznaczone tym znakiem nadają się do używania z grzejnikami gazowymi.

Odpowiednie naczynie jest wykonane:

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

Należy zwracać uwagę na podane w tabeli wymiary:

Palnik	Minimalna średnica naczynia	Zalecane średnice naczynia
Palnik normalny	120 mm	140 - 200 mm
Palnik mocny	160 mm	180 - 240 mm

Tab. 3.14 Średnica naczynia

**i** Stosować wyłącznie naczynia, których średnica nie przekracza lub nie odbiega od zalecanych wymiarów. Jeśli średnica jest zbyt duża, gorące spaliny wydostające się na zewnątrz spod dna naczynia mogą uszkodzić blat roboczy lub ścianę, która nie jest żaroodporna, np. pokrytą panelami, jak również części płyty grzewczej i okapu kuchennego. BORA nie ponosi odpowiedzialności za tego rodzaju powstałe szkody.

**i** Czasy zagotowania i nagrzewania się dna naczynia oraz wyniki gotowania są mocno uzależnione od budowy i właściwości naczynia. Naczynia do gotowania o grubym dnie zapewniają lepsze, bardziej równomierne rozprowadzanie ciepła. W przypadku cienkiego dna naczynia istnieje ryzyko punktowego przegrzewania się żywności. Płyta grzewcza może również ulec uszkodzeniu.

**i** Należy zwrócić szczególną uwagę, aby nie przegrzewać naczyń do gotowania, ponieważ dno naczynia może się zdeformować. Dlatego nigdy nie wolno podgrzewać pustych naczyń kuchennych.

**i** Jeśli naczynia mają nierówne dno, może się zdarzyć, że naczynia mogą się przewrócić. Nigdy nie można całkowicie wykluczyć minimalnego przechylenia.

### 3.3.6 Zasada działania grilla Tepan ze stali szlachetnej

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	=	250

Tab. 3.15 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 odzwyczajenie się od tradycyjnych systemów gotowania.

Czynność	Temperatura °C
Duszenie owoców, np. kawałków jabłek i bananów oraz połówek brzoskwiń	160 - 170
Przypiekanie pokrojonych jarzyn, jajek sadzonych, cielęcin 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)

Tab. 3.16 Zalecenia w zakresie temperatury (dane w tabeli są wartościami orientacyjnymi)

### 3.3.7 Przegląd funkcji

BORA Classic 2.0 płyty grzewcze mają następujące cechy i funkcje:

Cechy	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
Elektroniczna regulacja mocy	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Stopień POWER	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Minutnik	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatyczny zapłon i autom. ponowny zapłon							✓
Elektroniczny system regulacji gazu							✓
<b>Funkcje gotowania</b>							
Funkcja automatycznego zagotowania	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Rozpoznawanie naczyń	✓	✓	✓				
Trzymanie ciepła	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Funkcja Bridge	✓				✓	✓	
Funkcja wyłącznika czasowego	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Funkcja pauzy	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dołączenie 2-obwodowe (tylne pole grzewcze)				✓	✓		
Blokada czyszczenia (funkcja wycierania)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Funkcja czyszczenia							✓
<b>Urządzenia zabezpieczające</b>							
Zabezpieczenie przed dziećmi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wskaźnik ciepła resztkowego	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wyłącznik bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ochrona przed przegrzaniem	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 3.17 Przegląd funkcji

\* dotyczy tylko przedniego pola grzewczego

## 3.4 Urządzenia zabezpieczające

### 3.4.1 Wyłącznik bezpieczeństwa

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

#### Wyciąg oparów

Wyciąg oparów wyłącza 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.


Stopień mocy	Wyłącznik bezpieczeństwa po godz.:min.		
	CKFI, CKI, CKIW, CKT	CKCH, CKCB	CKG
1	8:24	6:00	8:24
2	6:24	6:00	6:24
3	5:12	5:00	5:12
4	4:12	5:00	4:12
5	3:18	4:00	3:18
6	2:12	1:30	2:12
7	2:12	1:30	2:12
8	1:48	1:30	1:48
9	1:18	1:30	1:18
-	8:00	8:00	8:00
≡	8:00	8:00	8:00
≡	8:00	8:00	8:00

Tab. 3.18 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych stopni mocy

► W celu użycia pola grzewczego należy je ponownie włączyć

### 3.4.2 Wskaźnik ciepła resztkowego

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

 Podczas lub po awarii zasilania płyty grzewcze mogą być nadal gorące. W przypadku płyt grzewczych Hyper i HiLight oraz gazowej płyty grzewczej po awarii zasilania nie jest wyświetlane ciepło resztkowe, nawet jeśli były one wcześniej używane, a pola grzewcze są nadal gorące.

### 3.4.3 Ochrona przed przegrzaniem

Urządzenie zostało 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.
- Ochrona przed przegrzaniem inicjuje jedną z poniższych czynności:
- Aktywowany stopień POWER zostaje zredukowany.
  - Stopień POWER nie może być już włączony.
  - Ustawiony stopień mocy zostanie obniżony.
  - Płyta grzewcza zostanie całkowicie wyłączona.

Po odpowiednim czasie schłodzenia płyta grzewcza może być ponownie używana w pełnym zakresie.

**i** W przypadku przegrzania panelu sterowania może nastąpić wyłączenie płyty grzewczej lub całego systemu.

### 3.4.4 Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi zapobiega niezamierzonemu lub nieuprawnionemu włączeniu urządzeń.



## 4 Funkcje i obsługa

► Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").

**i** Wyciąg oparów jest komponentem centralnym i zawiera kompletną elektronikę obsługi dla całego systemu. Używanie systemu lub pojedynczych komponentów nie jest możliwe bez wyciągu oparów.

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

### 4.1 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 sensoryczne reagują na dotknięcie palca. Obsługa urządzenia polega na dotknięciu odpowiedniego przycisku czujnikowego palcem (obsługa dotykowa) lub przesuwaniu palcem (obsługa suwakami).

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

#### 4.1.1 Specjalne wskazówki dotyczące obsługi grilla Tepan ze stali szlachetnej

##### Pierwsze uruchomienie:

- Przed pierwszym uruchomieniem podgrzewać płytę grilla przez około 25 minut do temperatury 220°C (= stopień mocy 8 dla obu stref grilla).
- Podczas tej czynności mogą powstawać nieprzyjemne zapachy.

##### Wskazówki dotyczące obsługi:

- Oczyszczyć powierzchnię grilla przed pierwszym użyciem urządzenia (Czyszczenie i pielęgnacja).
- Rozgrzać strefę grilla na 5 minut przed każdym użyciem.
- Podczas rozgrzewania lub chłodzenia płyty grilla może dochodzić do powstania szumów. Jest to normalne zjawisko towarzyszące.
- 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 najniższym możliwym poziomie za pomocą różnych środków, ale nie można ich całkowicie unikać.
- Podczas używania może dojść do wyrzuczenia płyty grilla.
- Podczas grillowania lub nagrzewania na wyższym stopniu mocy może wystąpić nieznaczne brązowe odbarwienie płyty grilla.

#### 4.1.2 Specjalne wskazówki dotyczące obsługi płyty gazowej

**i** Wymóg minimalny dla użytkowania gazowej płyty grzewczej: oprogramowanie systemowe 03.00 (lub nowsze).

**i** Przed pierwszym użyciem płyty grzewczej należy wyczyścić pole grzewcze (Czyszczenie i pielęgnacja).

**i** Palnik może nie zapalać się przy pierwszym uruchomieniu, po dłuższej przerwie w pracy lub po wymianie butli z gazem płynnym. W przewodzie gazowym może znajdować się powietrze lub elektroniczna regulacja gazu musi zostać ponownie skalibrowana. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi pierwszego uruchomienia (patrz instrukcja montażu).

**i** W przypadku płyt gazowych, ze względu na stosowanie odlewów emaliowanych, częste są drobne odchylenia kolorystyczne i nieregularność. Ponadto w punktach styku może powstawać rdza nalotowa, którą można łatwo usunąć wilgotną szmatką. Jest to rzeczą normalną i nie stanowi o utracie wartości.

**i** Przy użytkowaniu niektóre elementy gazowej płyty grzewczej mogą ulec odbarwieniu. Odbarwienia takie są rzeczą normalną i nie mają one żadnego wpływu na płomień gazu.

**i** Podczas używania palnika gazowego możliwe jest występowanie słyszalnego szumu przy palniku gazu. Pomarańczowe zabarwienie płomienia palnika jest spowodowane dłuższym użytkowaniem i/lub zanieczyszczeniami w palniku i w otoczeniu (kurz). Te zjawiska są normalne i mogą one wystąpić niezależnie od siebie.

**i** Jeżeli podczas używania płyty grzewczej pojawi się dym lub wystąpi pożar, to należy zamknąć dopływ gazu i wyłączyć bezpiecznik instalacji domowej.

**i** W przypadku stwierdzenia zapachu gazu lub usterek instalacji gazowych należy zamknąć dopływ gazu. Otworzyć okno i zapewnić odpowiednią wentylację.

##### Wskazówki dotyczące obsługi:

Używanie gazowej płyty grzewczej powoduje powstawanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu. Intensywne i długotrwałe używanie urządzenia może spowodować konieczność dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub zastosowania innej wentylacji, np. wentylacji mechanicznej o wyższym stopniu mocy.

- Należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- Naturalne otwory wentylacyjne powinny być otwarte.
- W razie konieczności stosować mechaniczne urządzenia wentylacji.
- Nie stawiać na ruszcie naczyń z krzywym dnem.
- Nigdy nie podgrzewać naczyń bez zawartości.
- Naczynia należy zawsze umieszczać na załączonym ruszcie. Naczynia do gotowania nie mogą być umieszczane bezpośrednio na palniku.
- Nie używać brytfann, patelni ani kamieni do grillowania o dużym rozmiarze, przykrywających kilka palników. Powstające wówczas ciepło może spowodować uszkodzenie płyty grzewczej.
- Upewnić się, że komponenty palnika i ruszt są prawidłowo ustawione.
- Nie zapalać płyty gazowej, dopóki wszystkie części palnika nie zostaną prawidłowo zamontowane.
- Upewnić się, że płomień palnika nie wystaje poza dno naczynia do gotowania i nie sięga zewnętrznych ścian naczynia.

- ▶ W pobliżu płyty grzewczej nie wolno przechowywać łatwopalnych przedmiotów.
- i** Stosować wyłącznie naczynia, których średnica nie przekracza lub nie odbiega od zalecanych wymiarów. Jeśli średnica jest zbyt duża, gorące spaliny i płomień wydostające się na zewnątrz spod dna naczynia mogą uszkodzić blat roboczy lub ścianę, która nie jest żaroodporna (np. pokrytą panelami), jak również części płyty grzewczej i wyciągu oparów. BORA nie ponosi odpowiedzialności za tego rodzaju powstałe szkody.
- i** Nigdy nie uruchamiać płyty gazowej przez dłuższy czas (> 5 min) bez naczynia oraz w połączeniu z wyciągiem oparów. Powstają wówczas bardzo wysokie temperatury i w ten sposób może dojść do uszkodzenia płyty gazowej oraz rozprzodających powietrze komponentów wyciągu oparów.
- i** Końcówki płomieni powinny pozostawać pod dnem garnka. Wydostające się poza dno końcówki płomieni wydzielają niepotrzebnie ciepło do powietrza, mogą uszkodzić uchwyty garnka, komponenty rozprzodające powietrze (wyciąg oparów) i zwiększyć ryzyko poparzeń. Ponadto zewnętrzna część płomienia gazowego jest znacznie bardziej gorąca niż sam rdzeń płomienia.
- i** Podczas pracy z gorącym urządzeniem należy chronić ręce, używając rękawic do piekarnika lub łapek do przenoszenia garnków. Używać wyłącznie suchych rękawic lub łapek do przenoszenia garnków. Mokre lub wilgotne tekstylia lepiej przewodzą ciepło i mogą powodować oparzenia parą wodną. Jednocześnie należy się upewnić, że tekstylia te nie znajdują się w pobliżu płomieni. Dlatego też nie należy używać zbyt dużych ściereczek, szmatek lub podobnych.
- i** Odpryski tłuszczu i inne łatwopalne (spożywcze) pozostałości na płycie grzewczej mogą się zapalić. Należy je jak najszybciej usuwać.

#### Dla uzyskania maksymalnej wydajności gotowania przy minimalnym zużyciu gazu zaleca się:

- ▶ Używanie naczyń, których dno jest całkowicie obejmowane przez płomień, które nie powinny jednak sięgać zewnętrznych ścian naczynia.
- ▶ Używanie dla każdego palnika odpowiedniego naczynia.
- ▶ Stawianie naczyń centralnie nad palnikiem.
- ▶ Ustawianie minimalnych stopni mocy palnika gazowego (mały płomień), gdy zawartość garnka się gotuje.
- ▶ Ustawianie stopnia mocy wyciągu oparów na poziomie mocy płyty gazowej.

#### Używanie płyty gazowej z wyciągiem oparów:

- Jeżeli płyta gazowa jest używana w połączeniu z wyciągiem oparów, przepływ powietrza może mieć wpływ na płomień gazowy.
- ▶ Należy unikać zbyt wysokiego stopnia mocy na wyciągu oparów, gdy na płycie gazowej ustawiony jest niski stopień mocy.
  - ▶ Podczas zapalania płyty gazowej należy w razie potrzeby zmniejszyć stopień mocy na wyciągu oparów.
  - ▶ Płyty gazowej należy używać wyłącznie z naczyniami do gotowania. Płomień gazowy jest osłonięty geometrią rusztu oraz naczyniami do gotowania przed przepływem powietrza wyciągu oparów.

- ▶ W razie potrzeby zredukować stopień mocy na wyciągu płyty grzewczej, aby polepszyć ładunek ciepła lub dystrybucję ciepła.
- i** Płomień mogą podpalić lub uszkodzić filtr tłuszczowy wyciągu oparów i komponenty prowadzące powietrze. Nigdy nie należy używać wyciągu oparów podczas flambirowania.
- i** Charakterystyka wydajności płyty gazowej (np. czas gotowania, wydajność itd.) jest zależna od wyciągu oparów. Wyciąg płyty grzewczej wpływa również na ładunek ciepła i dystrybucję ciepła.
- i** W trybie powietrza obiegowego prowadzone wstecznie powietrze obiegowe oddziałuje na gazową płytę grzewczą. Jeśli płomień gazu zgaśnie, wystąpi zwiększone opóźnienie płomienia i/lub obraz płomienia nie będzie prawidłowy (np. powstawanie sadzy, cofanie się płomienia, ...), trzeba zwiększyć otwór przepływu wstecznego.

## 4.2 Obsługa dotykowa

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

Polecenia dotykowe	Zastosowanie do	Czas (kontakt)
Kalibrowanie	Przyciski + suwak	0,3 s
Długie naciśnięcie	Przyciski + suwak	1–8 s
Przesunięcie	Suwak	0,1 – 8 s

Tab. 4.1 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.
- ▶ Upewnić się, że palce są czyste i suche podczas pracy.


## 4.3 Obsługa systemu

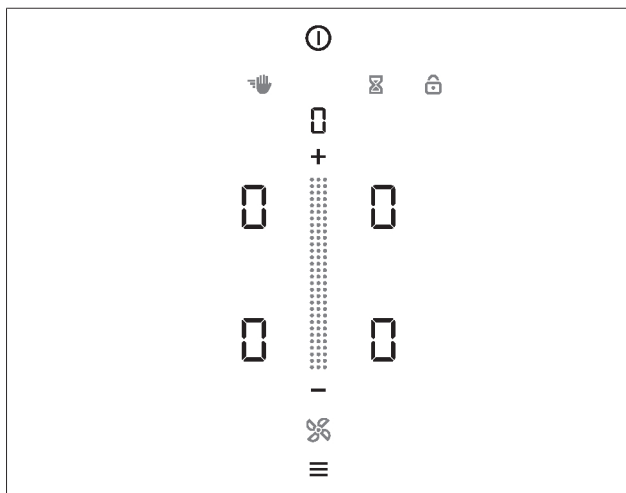
### 4.3.1 Zasada działania

Obsługa	Polecenie
Dotknięcie funkcji	Aktywacja funkcji
Długie naciśnięcie funkcji	Dezaktywacja funkcji
Suwak	Ustawić wartość (np. stopień mocy)


Tab. 4.2 Zasada działania


### 4.3.2 Włączanie

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku Power .
- Wewnątrz suwaka wyświetlana jest animacja włączenia.
- Po uruchomieniu systemu na panelu sterowania pojawi się standardowe wyświetlenie.




Rys. 4.1 Standardowe wyświetlenie po włączeniu

- i** Gdy aktywne jest zabezpieczenie przed dziećmi, po uruchomieniu systemu zaświeci się przycisk blokady . Standardowe wskazanie jest pokazywane dopiero po odblokowaniu (patrz "4.3.6 Zabezpieczenie przed dziećmi").

Jeśli po włączeniu na wyświetlaczu pojawi się symbol , konfiguracja podstawowa nie została jeszcze zakończona i musi zostać przeprowadzona (patrz instrukcja montażu).


### 4.3.3 Wyłączanie

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku Power .
- Zostanie wyświetlona animacja wyłączenia.

#### Po włączeniu wyciągu oparów:

- Świeci symbol wentylatora i następuje uruchomienie funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia (wyświetlana jest animacja automatycznego opóźnienia wyłączenia).
- Wyświetlenie zgaśnie, gdy upłynie czas opóźnienia wyłączenia.


#### Po włączeniu płyty grzewczej:

- W przypadku wcześniej aktywnych i wciąż gorących pól grzewczych symbol ciepła reszkowego  świeci na czerwono i wyświetlany jest symbol H.
- Wyświetlacz zgaśnie po zaniknięciu ciepła reszkowego.


- i** System można w każdej chwili wyłączyć: Długie naciśnięcie przycisku Power

### 4.3.4 Blokada obsługi

Blokada obsługi zapobiega niezamierzonym lub niepożądanym zmianom wybranego stopnia mocy podczas pracy.


- Jeśli blokada obsługi jest aktywna, świeci się symbol .
- Funkcje są zablokowane, a wskazania wyświetlacza przyciemnione (wyjątek: powierzchnia dotykowa Wł./Wył.).

#### Aktywacja blokady 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.

- i** Jeżeli system zostanie wyłączony przy aktywnej blokadzie obsługi, to po kolejnym włączeniu blokada obsługi nie będzie już aktywna.

#### Dezaktywacja blokady obsługi


- ▶ Długie naciśnięcie przycisku blokady .
- Standardowy wyświetlacz zaświeci się i panel sterowania jest ponownie aktywny.
- Przycisk blokady zostaje przyciemniony.

### 4.3.5 Blokada czyszczenia

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 funkcji czyszczenia można ustawić w menu.

- i** 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.

#### 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 być odmierzany czas.


#### Czas minął

- Po upływie ustawionego czasu panel sterowania zostanie automatycznie odblokowany.

- i** W przypadku wykrycia stałego zakrycia panelu sterowania (> 8 sekund), gdy blokada czyszczenia jest aktywna, wszystkie aktywne pola grzewcze zostają automatycznie zatrzymane po wyłączeniu blokady czyszczenia.

### 4.3.6 Zabezpieczenie przed dziećmi


Zabezpieczenie przed dziećmi zapobiega niezamierzonemu lub nieuprawnionemu włączeniu urządzeń.

- Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu panelu sterowania świeci się symbol blokady .

#### Trwała aktywacja/dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

(patrz "5.4.2 Punkt menu 2: Zabezpieczenie przed dziećmi")


#### Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi na czas jednego procesu gotowania

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

### 4.3.7 Minutnik

Minutnik wyzwała sygnał optyczny i akustyczny po upływie czasu ustawionego przez użytkownika i oferuje funkcję popularnie stosowanego minutnika kuchennego.

#### Aktywacja minutnika

- ▶ Dotknięcie przycisku minutnika .
- Na 7-segmentowym wyświetlaczu nad suwakiem pojawi się informacja o czasie w godzinach, minutach i sekundach (□:□□:□□).
- System przechodzi w tryb kolorowy „Beżowy”.
- Pola grzewcze są przyciemnione na wyświetlaczu.

#### Ustawienie czasu


- ▶ Ustawić pożądany czas:

Polecenie	Wybór w godz./min./sek.	
Dotknięcie		
Dotknięcie		
Polecenie	Zwiększanie czasu	Zmniejszanie czasu
Dotknięcie		
Przesunięcie	 do góry	 w dół

Tab. 4.3 Ustawienie czasu


Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się przycisk Start .

#### Uruchamianie minutnika


- ▶ Dotknięcie 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).
- Wskazanie czasu i przycisk minutnika migają (maks. 60 sekund).
- Pozostały czas jest liczony dalej przez maksymalnie 60 sekund w wartościach ujemnych (-□:□□:□□!...)

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

#### Przedwczesna dezaktywacja minutnika

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku minutnika .
- Minutnik zostaje wyłączony.
- Wyświetlacz panelu sterowania zmienia się na standardowe wyświetlenie.







## 4.4 Obsługa wyciągu oparów

-  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.

### 4.4.1 Ustawianie stopni mocy wentylatora




Stopnie mocy są regulowane na panelu sterowania za pomocą impulsów dotykowych lub impulsów ruchu na suwaku dotykowym. Stopnie mocy wentylatora można regulować na różne sposoby:

- ▶ Dotknięcie  lub .
- ▶ Regulacja za pomocą suwaka .
- ▶ Dotknięcie określonej pozycji suwaka .
- ▶ Długie naciśnięcie  lub  (sterowanie w dwóch krokach)

### 4.4.2 Stopień POWER wentylatora

Przy aktywacji stopnia POWER dostępna jest maksymalna moc wyciągu przez wstępnie zdefiniowany czas. Za pomocą stopnia POWER opary kuchenne mogą zostać szybciej odessane. Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na stopień mocy 9.

#### Aktywacja stopnia POWER

- ▶ Długie naciśnięcie suwaka  w pozycji 5 lub
- ▶ Dotknięcie  przy aktywnym stopniu mocy 5
  - Animacja zostaje wyświetlona na suwaku.
  - Na wyświetlaczu pojawi się  (najpierw 3 mignięcia, potem na stałe).

#### Dezaktywacja stopnia POWER wentylatora

Stopień POWER wentylatora zostanie przedwześnie zdezaktywowany, gdy tylko zostanie ustawiony inny stopień mocy.

### 4.4.3 Automatyka wyciągu

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



Tab. 4.4 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.
- Automatyka wyciągu może zostać zatrzymana ręcznie w dowolnym momencie.

#### Trwała aktywacja automatyki wyciągu:



(patrz "5.4.3 Punkt menu 3: Automatyczne sterowanie pracą wyciągu")

#### Aktywacja automatyki na czas jednego procesu gotowania:

- ▶ Dotknięcie przycisku wentylatora .
- Symbol wentylatora zaświeci się.
- Animacja zostaje wyświetlona na suwaku.
- Zostanie wyświetlony symbol .

#### 4.4.4 Wyłączanie wentylatora

##### Wyłączanie wentylatora

- ▶ Przesunąć w dół do pożądanego stopnia mocy na 0.  
lub
  - ▶ Dotknięcie , aż stopień mocy wynosił będzie 0.  
lub
  - ▶ Długie naciśnięcie przycisku wentylatora .
- lub
- Funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia zostaje włączona.
  - Gdy tylko zakończy się opóźnienie wyłączenia, wentylator wyciągu oparów zostaje wyłączony.



#### 4.4.5 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 (10 - 30 minut). Fabrycznie przewidziano 20-minutowe opóźnienie wyłączenia.

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

- i** BORA wyraźnie zaleca stosowanie opóźnienia wyłączenia wyciągu oparów.

##### Wcześniejsze zakończenie funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia

- ▶ Dotknięcie przycisku wentylatora 
- lub
- ▶ Dotknięcie przycisku minus 
- Opóźnienie wyłączenia wyciągu oparów zostaje zakończone.

#### 4.5 Obsługa płyt grzewczych

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

- i** Jeśli przez 4 sekundy w aktywnym trybie obsługi płyt grzewczych nie zostanie wprowadzone żadne polecenie, system automatycznie przełączy się z powrotem w tryb obsługi wentylatora (standardowe wskazanie).

##### 4.5.1 Wybór pól grzewczych

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

- i** Obsługa pola grzewczego może zostać przedwcześnie zakończona kolejnym poleceniem dotykowym na wyświetlaczu. Następnie następuje natychmiastowa zmiana pracy na tryb wentylatora.

##### Bezpośrednia zmiana na inne pole grzewcze

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







- ▶ Dotknięcie innych pól grzewczych w ciągu 3,5 sekund
- Pole grzewcze zaświeci 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.

#### 4.5.2 Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego

Stopnie mocy są regulowane na panelu sterowania za pomocą impulsów dotykowych lub impulsów ruchu na suwaku dotykowym.

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

Stopnie mocy pól grzewczych można regulować na różne sposoby:

- ▶ Dotknięcie  lub .
- ▶ Regulacja za pomocą suwaka 
- ▶ Dotknięcie określonej pozycji suwaka 
- ▶ Długie naciśnięcie  lub  (sterowanie w trzech krokach)

##### Dodatkowe wskazówki dla indukcyjnych płyt grzewczych:

- i** Jeśli po ustawieniu stopnia mocy na indukcyjnych płytach grzewczych przez 9 minut nie zostanie wykryte właściwe naczynie kuchenne (rozpoznawanie naczyń), odpowiednie pole grzewcze zostanie wyłączone.





##### Dodatkowe wskazówki dotyczące grilla Tepan ze stali szlachetnej:

- i** W przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej stopnie mocy wyświetlane są na poszczególnych wyświetlaczach pól grzewczych w postaci 7-segmentowych znaków (1-9, P). Temperatura wybranego pola grzewczego jest wyświetlana w °C na wyświetlaczu wielofunkcyjnym powyżej suwaka.
- i** Podczas pierwszej fazy nagrzewania rzeczywista temperatura jest wyświetlana na wyświetlaczu wielofunkcyjnym, aż do momentu osiągnięcia temperatury zadanej na wybranym polu grzewczym.
- i** Podczas fazy nagrzewania miga czerwony przycisk wysokiej temperatury, nawet jeśli po 4 sekundach wyświetlacz panelu sterowania powróci do standardowego wyświetlenia. Po osiągnięciu docelowej temperatury miganie ustaje.

#### Dodatkowe wskazówki dotyczące gazowej płyty grzewczej:

- i** Po ustawieniu stopnia mocy na gazowej płycie grzewczej następuje automatyczny zapłon, a pole grzewcze pracuje na ustawionym stopniu mocy.
- i** Zapłon powtarza się kilkakrotnie wywołując charakterystyczne odgłosy kliknięcia.
- i** Jeśli zapłon nie powiedzie się, proces można powtórzyć. Po wybraniużądanego pola grzewczego i ustawieniu poziomu mocy ponownie następuje automatyczny zapłon.

#### 4.5.3 Wyłączanie pola grzewczego

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego.
- ▶ Przesunąć całkowicie w dół, aż na wyświetlaczu pola grzewczego pojawi się .
- lub
- ▶ Długie naciśnięcie pola grzewczego
  - Na wskaźniku pola grzewczego pojawi się .
  - Po 2 sekundach pojawi się standardowe wyświetlenie.
- lub
- ▶ Dotknięcie , aż pojawi się wskazanie pola grzewczego .

#### 4.5.4 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, CKG	Płyty grzewcze CKCH, CHCB
1	0:40	1:00
2	1:00	3:00
3	2:00	4:48
4	3:00	6:30
5	4:20	8:30
6	7:00	2:30
7	2:00	3:30
8	3:00	4:30

Tab. 4.5 Przegląd czasu gotowania

- i** 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)
- ▶ Dotknięcie przycisku zagotowania 
- Funkcja automatycznego zagotowania zostanie aktywowana.
- Obok pola grzewczego wyświetlany jest symbol funkcji automatycznego zagotowania .

- i** Jeżeli stopień mocy dla pola grzewczego zostanie podwyższony, funkcja automatycznego zagotowania pozostaje nadal aktywna. Czas zagotowania zostaje dopasowany.

- i** 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.
- Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.
- Nie jest już wyświetlany symbol gotowania.

#### 4.5.5 Stopień POWER

Przy aktywacji stopnia POWER dostępna jest maksymalna moc pól grzewczych przez wstępnie zdefiniowany czas. Dostępna moc koncentruje się na danym polu grzewczym, co oznacza, że maks. moc drugiego pola grzewczego jest tymczasowo automatycznie ograniczana do stopnia 5 (wyjątek: gazowa płyta grzewcza i grill Tepan ze stali szlachetnej). 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.

- i** Nie należy nigdy podgrzewać oleju, tłuszczu itp. przy użyciu stopnia POWER. Ze względu na wysoką moc dno garnka może się przegrzać.

#### Aktywacja stopnia POWER dla pola grzewczego

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Dotknięcie  przy aktywnym stopniu mocy 9
- lub
- ▶ Długie naciśnięcie suwaka  w najwyższym zakresie (= pozycja suwaka 7-9).
- lub
- ▶ przesunięcie na stopień mocy 9 i trzymanie pozycji
  - Animacja zostaje wyświetlona na suwaku.
  - Na wyświetlaczu pól grzewczych pojawi się  (najpierw 3 mignięcia, potem na stałe).

- i** Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na stopień mocy 9. Wyjątek: Stopień POWER płyty grzewczej gazowej jest ograniczony do 20 minut.

#### Dezaktywacja stopnia POWER

Stopień POWER zostanie przedwcześnie zdezaktywowany, gdy tylko zostanie ustawiony inny stopień mocy.



## 4.5.6 Dołączenie dwuobwodowe w przypadku płyt grzewczych CKCH i CKCB

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

### Warunki dla dołączenia dwuobwodowego:


- Proces gotowania ze stopniem mocy > 0

### Aktywacja drugiego obwodu grzewczego

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Ustawianie stopnia mocy
- ▶ Dotknięcie przycisku 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 .

**i** 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.

### 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.



## 4.5.7 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.

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

**i** W przypadku płyty grzewczej CKCB drugi obwód grzewczy tylnego pola grzewczego włącza się automatycznie po włączeniu funkcji Bridge.


### Aktywacja funkcji Bridge

- ▶ Dotknąć pola grzewczego.
- ▶ Dotknięcie 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.

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

### Dezaktywacja funkcji Bridge

- ▶ Długie naciśnięcie pola grzewczego z aktywną funkcją Bridge albo długie naciśnięcie przycisku funkcji Bridge .
- Funkcja Bridge zostaje dezaktywowana.
- Wszystkie pola grzewcze się wyłączają.

**i** 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 dotycząca indukcyjnych płyt grzewczych:

#### 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 rozpoznania naczynia następuje automatyczne wyłączenie pierwszego pola grzewczego i funkcji Bridge.

## 4.5.8 Funkcja trzymania ciepła

W zależności od zastosowania lub gotowanej żywności można wybrać jeden z 3 poziomów trzymania ciepła o różnych temperaturach:

Poziom trzymania ciepła	Symbol	Temperatura
1 (topienie)	—	≈ 42°C (90°C w CKT)
2 (utrzymywanie ciepła)	≡	≈ 74°C (110°C w CKT)
3 (gotowanie na wolnym ogniu)	≡≡	≈ 94°C (130°C w CKT)



Tab. 4.6 Poziomy trzymania ciepła

- Maksymalny czas działania funkcji trzymania ciepła wynosi 8 godzin.

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

### Aktywacja poziomu trzymania ciepła



- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego

- ▶ Dotknięcie przycisku trzymania ciepła 
- Wyświetlany jest 1. poziom trzymania ciepła (—).
- Obok pola grzewczego wyświetlany jest symbol trzymania ciepła .
- W przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej 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





#### Dezaktywacja funkcji trzymania ciepła

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego.
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku trzymania ciepła .
- lub
- ▶ Dotknięcie przycisku minus , aż stopień mocy wynosił będzie 0.
- Funkcja trzymania ciepła zostanie dezaktywowana.



### 4.5.9 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. Ta temperatura jest następnie utrzymywana przez 10 minut.

#### Aktywacja funkcji czyszczenia

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Dotknięcie przycisku trzymania ciepła 
- Wyświetlany jest 1. poziom trzymania ciepła (—).
- ▶ Dotknięcie przycisku minus 
- lub
- ▶ Przesunięcie w dół
- lub
- ▶ Dotknąć niższej pozycji suwaka
- Oba pola grzewcze są automatycznie łączone i wyświetla się symbol mostkowania .
- Na obu wskaźnikach pól grzewczych wyświetla się , a na wskaźniku wielofunkcyjnym wyświetla się CLEAN.
- Funkcja czyszczenia jest aktywowana, a grill Tepan ze stali szlachetnej nagrzewa się do 70°C.
- Podczas nagrzewania miga wskazanie Hot, a na wskaźnikach pól grzewczych wyświetlana jest animacja.
- Kiedy osiągnięta zostanie temperatura czyszczenia, wskaźnik Hot wyświetla się stale, a na wskaźnikach pól grzewczych wyświetla się inna animacja.

#### Dezaktywacja funkcji czyszczenia




- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku trzymania ciepła .
- lub
- ▶ Dotknięcie przycisku minus , aż stopień mocy wynosił będzie 0
- Funkcja czyszczenia zostanie dezaktywowana.

### 4.5.10 Timer pola grzewczego

Automatyka wyłączenia automatycznie wyłącza wybrane pole grzewcze po upływie wstępnie nastawionego czasu. Funkcja timera może być używana dla kilku używanych pól grzewczych (multi-timer).

#### 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.
- ▶ Dotknięcie przycisku timera 
- Na 7-segmentowym wyświetlaczu nad suwakiem pojawi się informacja o czasie w godzinach, minutach i sekundach (.
- System przechodzi w tryb kolorowy „Beżowy”.

#### Ustawienie czasu



- ▶ Ustawić pożądaný czas:

Polecenie	Wybór w godz./min./sek.	
Dotknięcie		
Dotknięcie		
Polecenie	Zwiększanie czasu	Zmniejszanie czasu
Dotknięcie		
Przesunięcie	 do góry	 w dół

Tab. 4.7 Ustawienie czasu

Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się przycisk Start .

#### Uruchamianie timera


- ▶ Dotknięcie przycisku Start 
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i potwierdzona zostanie ustawiona wartość.
- Ustawiony czas zaczyna biec.
- Obok pola grzewczego wyświetlany jest symbol timera .
- Po 3,5 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
- Pozostały czas jest wyświetlany na wyświetlaczu wielofunkcyjnym.



#### Zmiana aktywnego timera

- ▶ Dotknięcie pola grzewczego z aktywnym timerem
- Wyświetlany jest pozostały czas.
- ▶ Dotknięcie przycisku timera 
- Timer zostaje zatrzymany.
- Pozostały czas wyświetlany jest miganiem.
- System przechodzi w tryb edycji timera.
- ▶ Zmienić ustawiony czas.
- ▶ Potwierdzić nowo nastawiony czas i uruchomić timer.

#### Wcześniejsze kończenie funkcji timera

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

#### Czas minął

- Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.
- Wskazanie czasu  i symbol timera  migają.
- Po upływie ustawionego czasu pole grzewcze zostaje przełączone na stopień mocy 0.

#### Multi-Timer

- ▶ Dotknąć kolejnych pól grzewczych
- ▶ Aktywować timer.




- ▶ Ustawić czas.
- ▶ Uruchomić timer

### 4.5.11 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 zostać przerwany na maks. 10 minut. Po upływie 10 minut proces gotowania zostanie automatycznie zakończony.

- i** Podczas pauzy praca wentylatora nie zostaje przerwana. Aktywne funkcje Bridge i minutnika pozostają zachowane. Działanie aktywnych timerów pól grzewczych zostaje przerwane.



#### Aktywacja funkcji pauzy

- ▶ Dotknięcie przycisku pauzy .
- 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).

#### Dezaktywacja funkcji pauzy

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku pauzy .
- Przycisk Pauza zostanie przyciemniony.
- Wskaźniki pól grzewczych zapalają się i przestają migać.
- Wszystkie czynności gotowania będą kontynuowane zgodnie ze stopniami mocy ustawionymi przed przerwą.
- Działanie aktywnych timerów pól grzewczych będzie kontynuowane.

### 4.5.12 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 pracuje, jeśli naprzemiennie wyświetlane są wskazania  / . Dzieje się tak wtedy, gdy:

- pole grzewcze zostało włączone bez naczynia lub z nieodpowiednim naczyniem.
  - średnica dna naczynia do gotowania jest zbyt 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.

## 5 Menu klienta

### 5.1 Przegląd menu

W zależności od konfiguracji urządzenia system wyświetla tylko właściwe punkty menu.


Punkt menu/nazwa/zakres wyboru	Ustawienie fabryczne
Menu:	
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 opóźniania wyłączenia (10 - 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, zmiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym, kiedy żywotność filtra < 20 h)	
H Konfiguracja systemu wyciągowego	Tryb pracy w obiegu zamkniętym
J Wybór typu filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	F1 (ULBF)
L Konfiguracja wentylatora	1
Rozszerzone menu (wymagany kod dostępu):	
B Wyświetlanie typu filtra, wymiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra (tylko przy obiegu powietrza)	
D Tryb demo	Wył.
E Test wyświetlacza i przycisków	
F Przywrócenie ustawień fabrycznych	
Menu konfiguracyjne gazu (tylko CKG):	
P GPU (parametr gazu)	0
S GAST (parametr gazu)	B
T GAS (odblokowanie gazu)	

Tab. 5.1 Przegląd menu


### 5.2 Obsługa menu

**i** Menu można otworzyć tylko wtedy, gdy wszystkie pola grzewcze i wyciąg oparów są nieaktywne.



#### Otwieranie menu

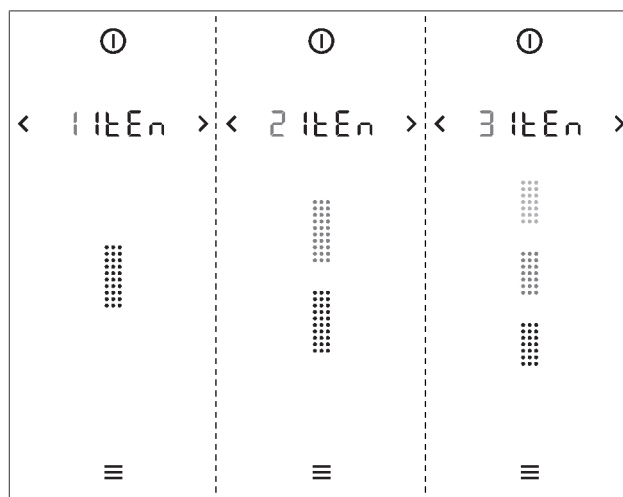
- ▶ Dotknięcie przycisku menu 
- Zostanie wywołane menu i wyświetlony zostanie pierwszy punkt menu (tryb kolorowy „Beżowy”).

#### Zamykanie menu

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




#### Menu Nawigacja

- ▶ Dotknięcie  lub  w celu przejścia do pożądanego punktu menu.
- Jeśli wybrany został punkt menu, wyświetlacz automatycznie po 2 sekundzie zmieni się na ustawioną wartość.
- Pomocniczo menu wyświetla liczbę możliwych do wybrania ustawień dla każdego punktu menu (1 - 3).



Rys. 5.1 Wizualizacja schematyczna możliwości wyboru

#### Potwierdzanie i zapisywanie ustawień menu

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

### 5.3 Podstawowa konfiguracja

Przy pierwszym uruchomieniu lub po zresetowaniu do ustawień fabrycznych podstawowa konfiguracja przebiega automatycznie. Wymagane jest wprowadzenie ustawień z punktów menu H, J i L. Jako wskazanie brakującej konfiguracji podstawowej pojawi się na wyświetlaczu symbol wentylatora, który miga na czerwono. Samouczek wideo dla podstawowej konfiguracji można znaleźć na stronie internetowej BORA.

Zeskanować kod QR lub skorzystać z tego linku: [www.bora.com/service/configuration-classic-2-0](http://www.bora.com/service/configuration-classic-2-0)



#### Wykonać konfigurację podstawową

- ▶ Dotknąć symbol wentylatora, który miga na czerwono
- Pojawi się menu i wyświetlony zostanie pierwszy punkt menu - konfiguracja podstawowa (punkt menu H).

- Jeśli pojawi się punkt menu, system automatycznie wyświetli aktualnie ustawioną wartość po 2 sekundach. Wyjątek: Jeśli nie dokonano jeszcze żadnych ustawień, wyświetlone zostanie **SET**.
- ▶ Wprowadzić ustawienia.
- System przejmuje i zapisuje wprowadzone ustawienia w momencie opuszczenia danego punktu menu lub wyjścia z menu.


#### Ręczne przerwanie podstawowej konfiguracji

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku menu .

Jeśli pożądane jest przedwczesne przerwanie podstawowej konfiguracji, np. wskutek nieprawidłowego rozpoznania wentylatorów, wówczas konieczne należy w późniejszym czasie przejść przez wszystkie niepoprawnie zakończone punkty menu.

#### Kończenie konfiguracji podstawowej

Wszystkie punkty menu konfiguracji podstawowej zostały pomyślnie zakończone:

- ▶ Dotknięcie migającej strzałki nawigacyjnej 
- System przejmuje i zapisuje dokonane ustawienia. Pojawi się standardowe wyświetlenie.

**i** W przypadku przedwczesnego przerwania podstawowa konfiguracja musi być kontynuowana przy następnym wywołaniu menu w odpowiednim miejscu.




**i** Dopóki konfiguracja podstawowa nie zostanie pomyślnie zakończona, odpowiednie zapytanie jest powtarzane przy każdym wywołaniu menu.

## 5.4 Standardowe menu

### 5.4.1 Punkt menu 1: Głośność dźwięków

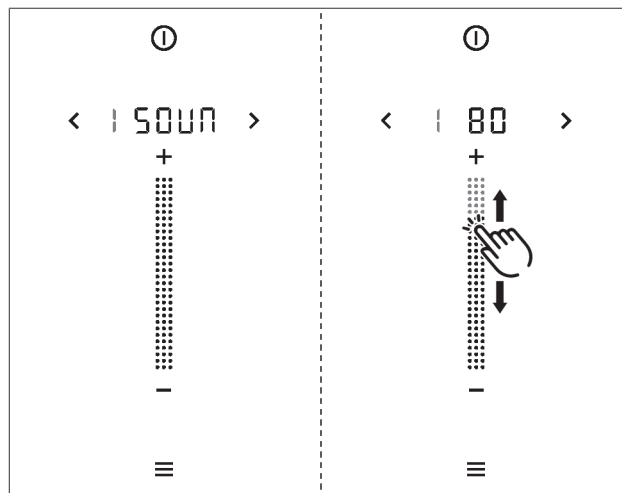
Aktualnie ustawiona głośność jest wyświetlana nad suwakiem po wywołaniu punktu menu na wyświetlaczu 7-segmentowym.

#### Ustawianie głośności sygnału dźwiękowego:

- ▶ Przesunięcie  w górę lub w dół do osiągnięcia wymaganej głośności
- lub
- ▶ Dotknięcie  lub  aż do osiągnięcia pożądanej głośności
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.

**i** Sygnały związane z bezpieczeństwem są zawsze wydawane z pełną głośnością.

**i** Sygnały timera i minutnika są zawsze wydawane z pełną głośnością.





Rys. 5.2 Punkt menu 1: Głośność dźwięków


### 5.4.2 Punkt menu 2: Zabezpieczenie przed dziećmi

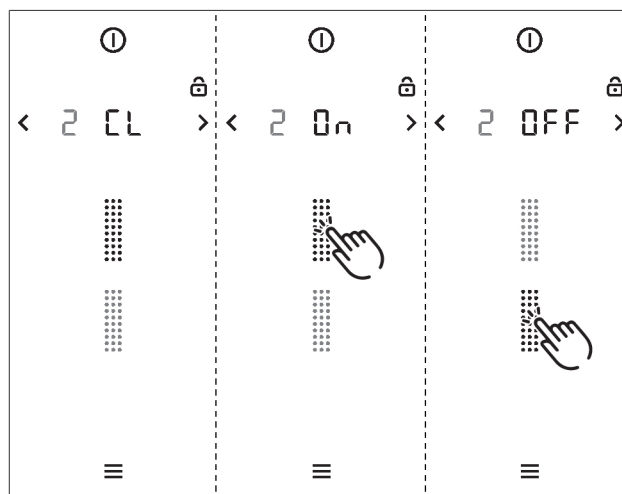
W pozycji menu 2 można na stałe włączyć lub wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi. Wprowadzone ustawienie zostanie zastosowane na stałe przy następnym uruchomieniu systemu.

#### Trwała aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

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

#### Trwała dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

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



Rys. 5.3 Punkt menu 2: Zabezpieczenie przed dziećmi

### 5.4.3 Punkt menu 3: Automatyczne sterowanie pracą wyciągu

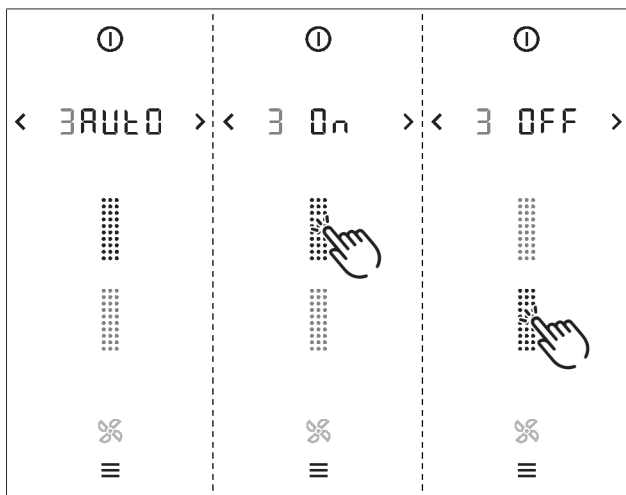
W pozycji menu 3 można na stałe włączyć lub wyłączyć automatykę wyciągu. Wprowadzone ustawienie jest natychmiast akceptowane.

### 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 zdezaktywowana.

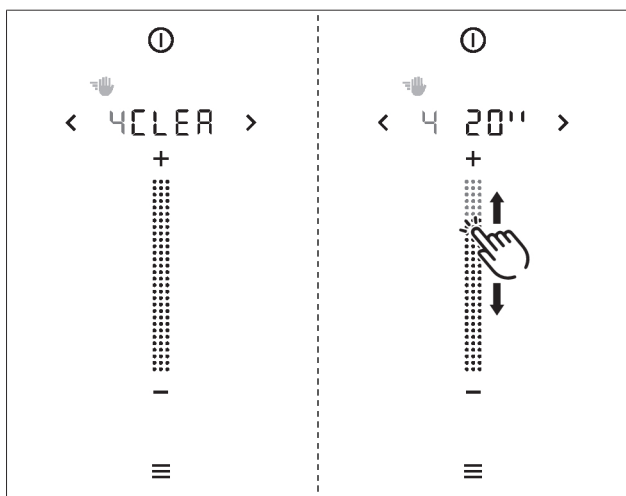


Rys. 5.4 Punkt menu 3: Automatyka wyciągu

### 5.4.4 Punkt menu 4: Czas trwania blokady czyszczenia

#### Nastawianie czasu trwania blokady czyszczenia

- ▶ Przesunięcie do pożądanego czasu trwania (5-30 sek.), lub
- ▶ Dotknięcie + lub - aż do osiągnięcia pożądanego czasu trwania.
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.



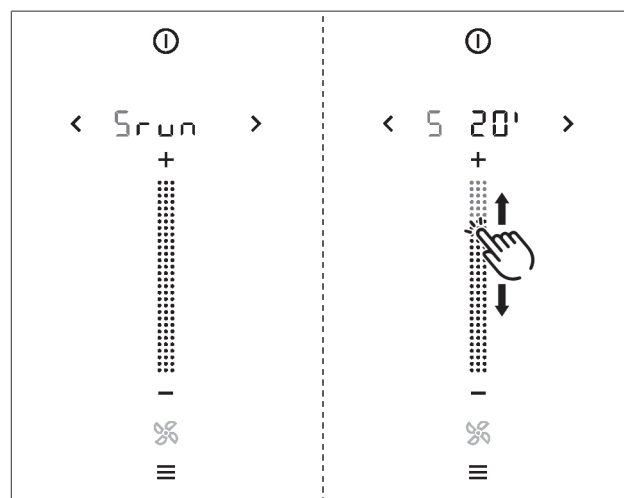
Rys. 5.5 Punkt menu 4: Czas trwania blokady czyszczenia

### 5.4.5 Punkt menu 5: Czas trwania funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia

- ▶ BORA wyraźnie zaleca stosowanie opóźnienia wyłączenia wyciągu oparów.

#### Nastawianie czasu opóźnienia wyłączenia wentylatora

- ▶ Przesunięcie do pożądanego czasu trwania (10-30 min.) lub
- ▶ Dotknięcie + lub - do osiągnięcia pożądanego czasu trwania
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.

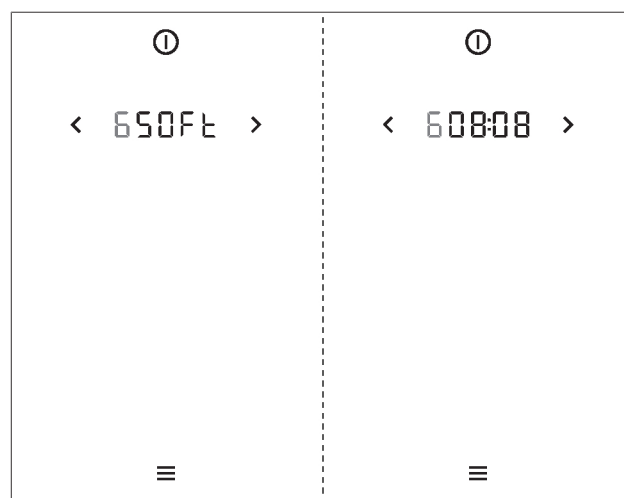


Rys. 5.6 Punkt menu 4: Czas trwania blokady czyszczenia

### 5.4.6 Punkt menu 6: Wersja oprogramowania

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

- Po 2 sekundach wyświetlana jest aktualna wersja oprogramowania.

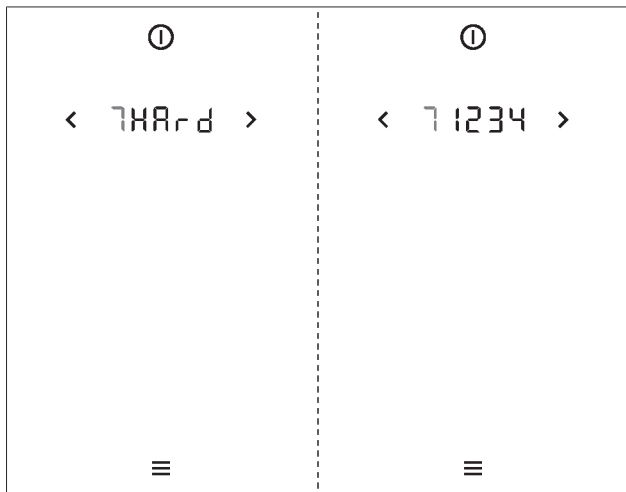


Rys. 5.7 Punkt menu 6: Kontrola wersji oprogramowania

### 5.4.7 Punkt menu 7: Wersja sprzętu

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

- Po 2 sekundach wyświetlana jest aktualna wersja sprzętu.




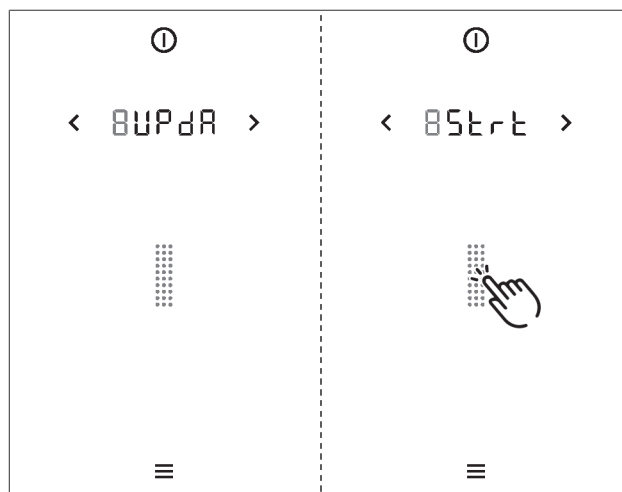
Rys. 5.8 Punkt menu 7: Kontrola wersji sprzętu

### 5.4.8 Punkt menu 8: Aktualizacja (update) oprogramowania systemu

- i** Do usuwania błędów może być potrzebna aktualizacja oprogramowania systemu.
- i** Aktualne oprogramowanie dla systemu BORA Classic 2.0 jest dostępne nieodpłatnie na stronie internetowej BORA ([www.bora.com](http://www.bora.com), produkty, BORA Classic 2.0, BORA Classic wyciąg oparów CKA2/CKA2AB, dokumenty).
- i** Po zeskanowaniu kodu QR nastąpi bezpośrednie przeniesienie do strony z aktualnym oprogramowaniem.
- i** Pamięć USB z formatowaniem FAT32 jest wymagana jako nośnik zapisu pliku aktualizacyjnego. Nośnik danych musi być włożony do złącza wyciągu oparów.
- i** Ważny plik aktualizujący musi być zapisany na nośniku USB. Plik aktualizacyjny można uzyskać na zapytanie w Dziale Serwisu BORA.

#### Uruchamianie aktualizacji oprogramowania

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

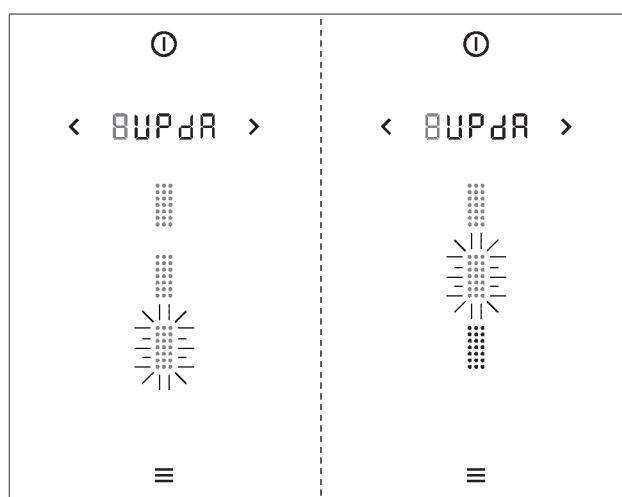


Rys. 5.9 Punkt menu 8: Uruchamianie aktualizacji oprogramowania

#### Proces aktualizacji

Proces aktualizacji odbywa się w trzech etapach. Te trzy części procesu są wizualizowane na wyświetlaczu za pomocą bezwzględnych 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 następną część procesu.

- Jeśli aktualizacja została zakończona bez błędu, wszystkie trzy segmenty części są wyświetlane na zielono. Następnie automatycznie następuje restart systemu.
- Aktualizacja została pomyślnie zakończona, jeśli na wyświetlaczu po ponownym uruchomieniu systemu pojawi się **SOFT**.
- Jeśli wystąpi błąd podczas danej części aktualizacji (odpowiedni segment suwaka świeci się na czerwono), cały proces aktualizacji zostanie zakończony. Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat o błędzie (np. **E 123**; patrz "8 Usuwanie zakłóceń").



Rys. 5.10 Punkt menu 8: Części procesu Aktualizacja oprogramowania


### 5.4.9 Punkt menu 9: Eksport danych

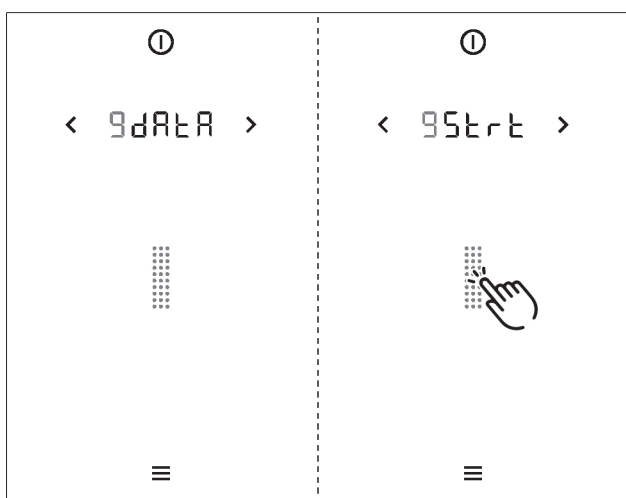
Eksport danych ułatwia analizę błędów.

Eksport danych odbywa się w trzech etapach. Wizualizacja trzech części procesu odbywa się na wyświetlaczu panelu sterowania dokładnie tak jak przy „Aktualizacji oprogramowania”.

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

#### Uruchamianie eksportu danych

- ▶ Włóż sformatowaną pamięć USB do interfejsu USB.
- ▶ Dotknij obszaru suwaka 
- Eksport danych zostanie uruchomiony.
- Wskazanie dla pierwszej części procesu eksportu wyświetlane jest miganiem.
- Jeśli eksport danych odbył się bez błędów, wszystkie trzy segmenty części są wyświetlane na zielono.
- Jeśli wystąpi błąd podczas eksportu danych (odpowiedni segment suwaka świeci się na czerwono), eksport danych zostanie zakończony. Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat o błędzie (np. E 123; patrz "8 Usuwanie zakłóceń").



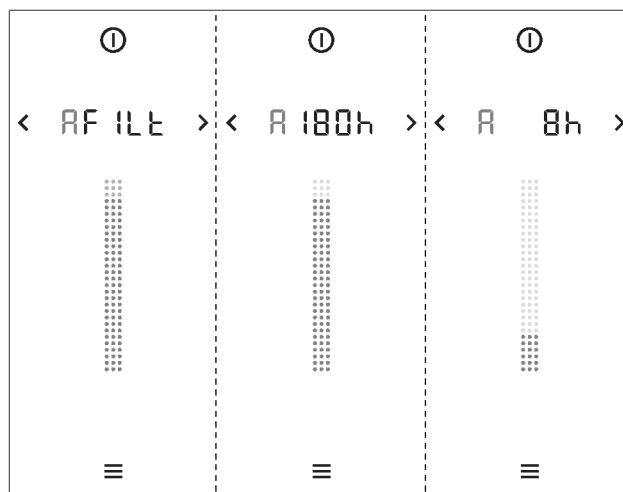
Rys. 5.11 Punkt menu 9: Eksport danych

### 5.4.10 Punkt menu A: Okres żywotności filtra powietrza obiegowego

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

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

Tab. 5.2 Wyświetlanie żywotności filtra powietrza obiegowego



Rys. 5.12 Punkt menu A: Wyświetlanie żywotności filtra powietrza obiegowego

- i** 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.

#### 5.4.11 Pozycja menu B: Wyświetlanie typu filtra, zmiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra

- i** W menu punkt menu B jest wyświetlany tylko wówczas, kiedy pozostały okres żywotności filtra < 20 h. W rozszerzonym menu (wymagany kod dostępu) zawsze wyświetlany jest punkt menu B.

- i** 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.

- i** Jeżeli zostanie wywołany punkt menu B, automatycznie zostanie wyświetlony ostatnio używany typ filtra.


#### Wybór typu filtra i resetowanie żywotności filtra:

Górny aktywny przycisk suwaka:

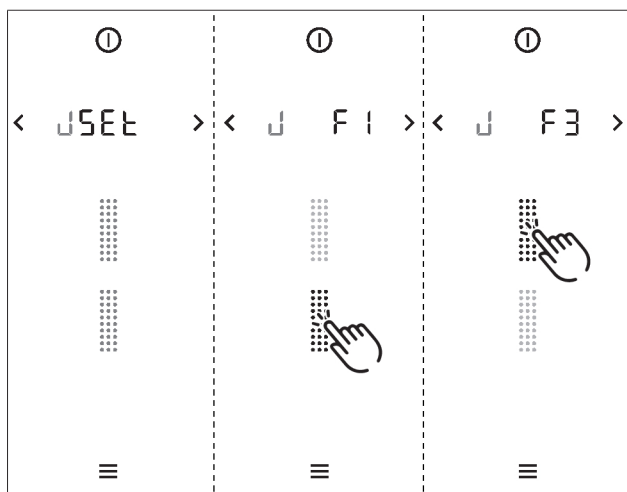
- Typ filtra 1 (F 1) = BORA skrzynka filtra powietrza ULBF (o żywotności 300 h)

Dolny aktywny przycisk suwaka:

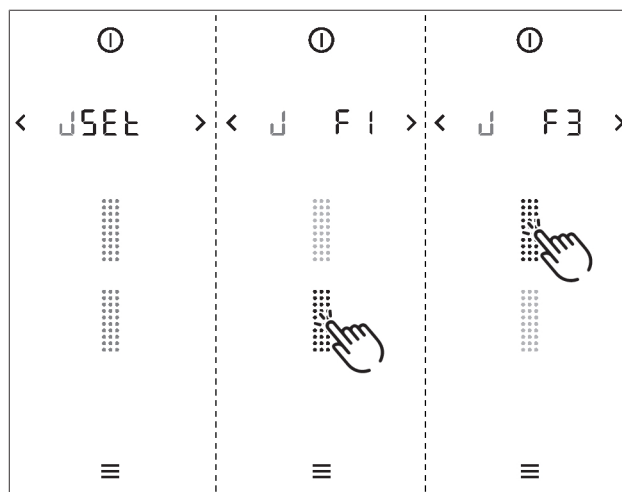
- Typ filtra 3 (F 3) = BORA skrzynka filtra powietrza ULB3X (o żywotności 600 h)

▶ Dotknięcie aktywnego suwaka 

- Wybrany zostanie typ filtra i nastąpi reset żywotności filtra.
- Następnie wyświetlony zostanie nowy pozostały okres żywotności filtra powietrza obiegowego.



Rys. 5.13 Pozycja menu B: Wyświetlenie typu filtra, zmiana typu filtra

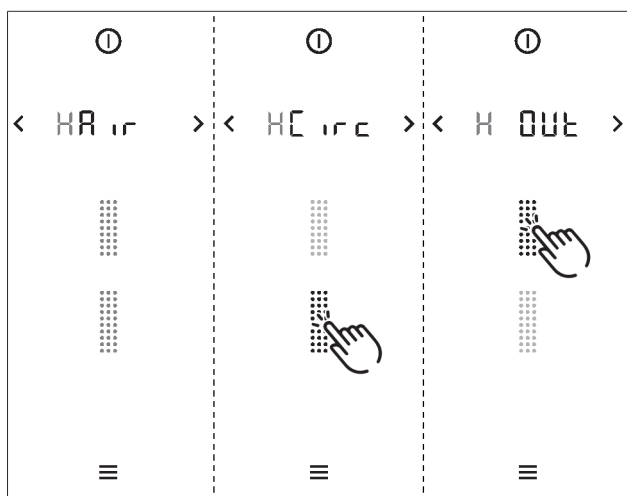


Rys. 5.15 Wybrać wskazanie typu filtra

### 5.4.12 Punkt menu H: Konfiguracja systemu wyciągowego

Do wyboru są dwa tryby pracy:

- System z obiegiem zamkniętym (L, r-c)
- System z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz (OUŁ)
- ▶ Wybrać odpowiedni tryb pracy, dotykając odpowiedniego segmentu suwaka
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.




Rys. 5.14 Punkt menu H: Konfiguracja systemu wyciągowego

### 5.4.13 Punkt menu J: Wybór typu filtra

- i** Pozycja menu J pojawia się tylko wtedy, gdy podczas konfiguracji systemu wyciągowego wybrano tryb pracy „System pracujący w obiegu zamkniętym”.

Zamontowany typ filtra musi być zdefiniowany.






Do wyboru są dwa różne filtry:

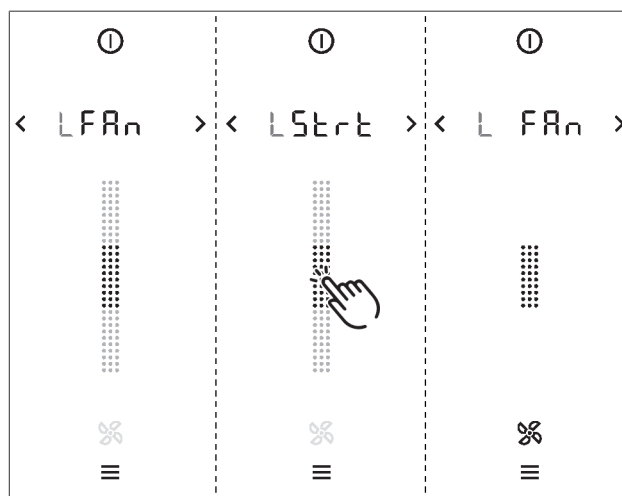
- Typ filtra 1 (F1) = skrzynka filtra powietrza ULBF (300 h żywotności)
- Typ filtra 3 (F3) = skrzynka filtra powietrza ULB3X (600 h żywotności)
- ▶ Wybrać zamontowany typ filtra (dotknąć odpowiedniego segmentu suwaka )
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.

### 5.4.14 Punkt menu L: Konfiguracja wentylatora

W przypadku konfiguracji wentylatora zamontowany typ wentylatora i liczba wentylatorów są automatycznie wykrywane przez system, a konfiguracja jest odpowiednio wykonywana. Przy pierwszym uruchomieniu monter musi sprawdzić, czy wykrycie wentylatora nastąpiło w prawidłowy sposób.

#### Uruchomić konfigurację wentylatora

- ▶ Dotknięcie aktywnego suwaka 
- Nastąpi uruchomienie konfiguracji wentylatora.
- Podczas konfiguracji wentylatora przycisk suwaka i symbol wentylatora migają.
- Po zakończeniu konfiguracji wentylatora wskaźnik przestanie migać.
- W przypadku prawidłowej konfiguracji wentylatora przycisk suwaka  i symbol wentylatora  są wyświetlane na zielono.
- W przypadku nieprawidłowej konfiguracji wentylatora przycisk suwaka  i symbol wentylatora  są wyświetlane na czerwono.





Rys. 5.16 Uruchomić wyświetlenie konfiguracji wentylatora

- ▶ Sprawdzić, czy system prawidłowo wykrył wszystkie wentylatory.

Wskazanie	Kolor	Wynik
	Zielony	1 wentylator rozpoznany
	Zielony	2 wentylatory rozpoznane
	Czerwony	0 wentylatorów rozpoznanych, błąd (patrz "8 Usuwanie zakłóceń")

Tab. 5.3 Możliwe wyniki wykrywania wentylatora

-  Jeśli dodatkowym wentylatorem jest model ULIE (uzupełniający wentylator rurowy), nie jest on uznawany za dodatkowy wentylator i nie jest wyświetlany.
-  Jeśli wyłącznik okienny jest już podłączony w celu wykrycia wentylatora, należy upewnić się, że zapewnia on również ujście (uchylone/otwarte okno).



## 6 Rozszerzone menu

### 6.1 Obsługa rozszerzonego menu

#### 6.1.1 Wymagany kod dostępu

Partnerzy handlowi i dystrybutorzy BORA mają możliwość rozszerzenia menu i aktywowania kolejnych punktów menu. To rozszerzone menu może być otwierane tylko poprzez wprowadzenie kodu z odpowiednim uprawnieniem dostępu.

Kody dostępu do rozszerzonego menu znajdują się na platformie BORA PartnerNet po przeprowadzeniu odpowiedniej autoryzacji dostępu. BORA PartnerNet jest platformą serwisową dla partnerów handlowych i dystrybutorów.

► Zeskanować kod QR lub skorzystać z tego łącza: <https://partner.bora.com/de/classic-2>



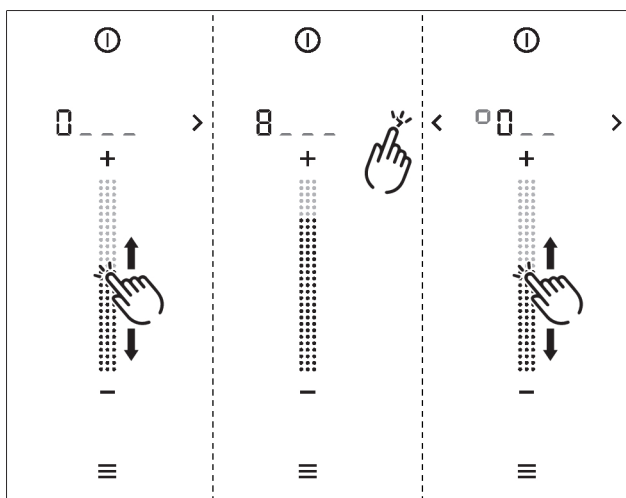
#### 6.1.2 Otwieranie rozszerzonego menu

**i** Menu można otworzyć tylko wtedy, gdy wszystkie pola grzewcze i wyciąg oparów są nieaktywne.

- Długie naciśnięcie przycisku menu
- Pojawia się wyświetlacz do wprowadzania czterocyfrowego kodu dostępu.

##### Wprowadzanie kodu liczbowego

- Za pomocą suwaka wprowadzić pierwszą cyfrę kodu dostępu.
- Dotknięcie lub w celu zmiany na następną lub poprzednią cyfrę
- Kontynuować wprowadzanie danych i powtarzać procedurę do momentu wprowadzenia wszystkich 4 cyfr kodu dostępu.



Rys. 6.1 Wprowadzanie kodu dostępu

##### Anulowanie wprowadzania kodu dostępu

- Długie naciśnięcie przycisku menu

- Wprowadzanie kodu zostaje anulowane, a system powraca do standardowego wyświetlacza.

##### Potwierdzenie kodu dostępu

Po wprowadzeniu wszystkich 4 cyfr kodu dostępu:

- Dotknięcie przycisku menu
- Jeśli kod został wprowadzony prawidłowo, aktywowane jest rozszerzone menu i wyświetlany jest punkt menu 1 „Głośność sygnałów dźwiękowych”.

**i** Jeśli zabezpieczony obszar menu został aktywowany, wszystkie standardowe punkty menu będą wyświetlane jako pierwsze (patrz rozdział „6 Menu”). Po nich wyświetlane są punkty rozszerzonego menu.

**i** Jeżeli kod dostępu nie może zostać potwierdzony (brak odpowiedzi z systemu), kod został wprowadzony nieprawidłowo i nie można aktywować rozszerzonego menu.

#### 6.1.3 Zamykanie rozszerzonego menu

- Długie naciśnięcie przycisku menu
- Menu zostanie zamknięte i pojawi się standardowe wyświetlenie.
- Podczas opuszczania rozszerzonego menu zamyka się również okno jego uruchamiania.

### 6.2 Pozycje rozszerzonego menu

**i** Szczegółowe instrukcje dotyczące obsługi menu można znaleźć w rozdziale „6 Menu”.

#### 6.2.1 Punkt menu D: Tryb demo

W trybie demo dostępne są wszystkie funkcje obsługi wyciągu oparów i płyt grzewczych, jednak funkcja nagrzewania jest nieaktywna.

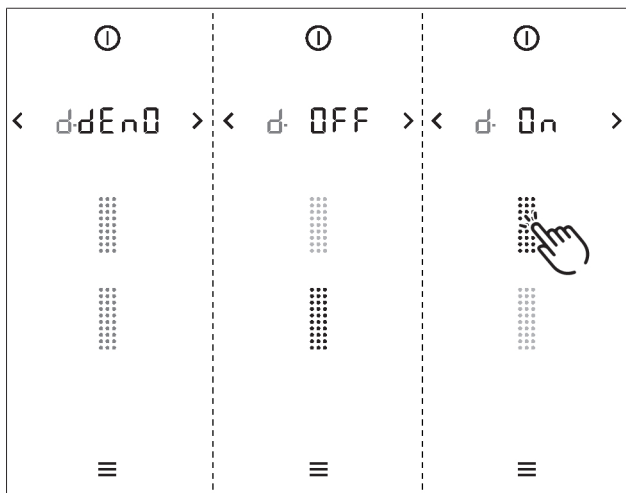
W trybie demo symulowana jest następująca kombinacja płyt grzewczych:

- lewa strona = CKFI
- prawa strona = CKCH

Wyciąg oparów pracuje ze skonfigurowanym zakresem funkcji.

##### Aktywowanie trybu demo:

- Dotknięcie górnego obszaru suwaka
- Górny obszar suwaka zacznie migać i zostanie przygotowany do uruchomienia trybu demo (może to potrwać do 30 sekund).
- System jest następnie automatycznie restartowany i aktywowany jest tryb demo.
- W trybie demo przez 4 sekundy po włączeniu na wyświetlaczu wielofunkcyjnym wyświetlany jest symbol



Rys. 6.2 Punkt menu D: Aktywowanie trybu demo

### Dezaktywowanie trybu demo:

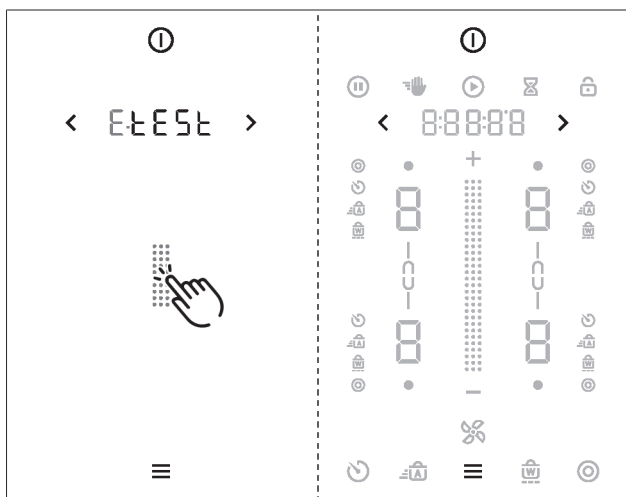
- ▶ Dotknięcie dolnego obszaru suwaka
- Dolny obszar suwaka zacznie migać i zostanie przygotowany do dezaktywowania trybu demo (może to potrwać do 30 sekund).
- System jest następnie automatycznie restartowany i tryb demo jest wyłączony.
- Wszystkie ustawienia dokonane w trybie demo zostaną usunięte po wyłączeniu trybu demo. System i wszystkie ustawienia są przywracane do ustawień fabrycznych.
- ▶ Przeprowadzić pierwsze uruchomienie (patrz instrukcja montażu).

## 6.2.2 Punkt menu E: Test wyświetlacza i przycisków

Test wyświetlacza i przycisków sprawdza działanie wszystkich diod LED panelu sterowania.

### Aktywowanie testu wyświetlacza i przycisków:

- ▶ Dotknięcie obszaru suwaka
- Wszystkie obszary dotykowe i obszary wyświetlania na panelu sterowania są wyświetlane z 50% jasnością.
- Przycisk zasilania, strzałki nawigacyjne i przycisk menu są wyłączone z testu (jasność 100%).



Rys. 6.3 Punkt menu E: Test wyświetlacza i przycisków

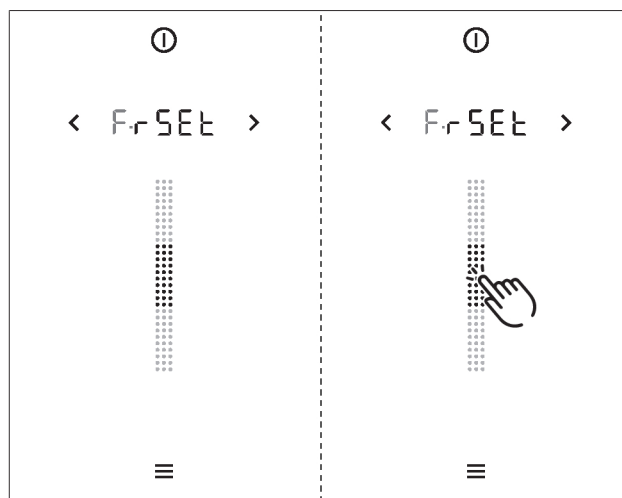
### Możliwości testowania:

- ▶ Dotknięcie przycisku
  - Symbol miga ze 100% jasnością.
- ▶ Suwak
  - Suwak miga ze 100% jasnością. Wyświetlacz pól grzewczych i wyświetlacz wielofunkcyjny zmieniają swoją wartość w zależności od pozycji suwaka.
- ▶ Dotknięcie pola grzewczego
  - Wszystkie wskaźniki pól grzewczych migają ze 100% jasnością.
- ▶ Dotknięcie dodatkowe funkcje gotowania
  - Dla odpowiedniego pola grzewczego migają 100% jasnością wszystkie symbole dodatkowych funkcji gotowania.
- ▶ Dotknięcie /
  - Odpowiedni przycisk miga naprzemiennie raz w kolorze czerwonym, zielonym i niebieskim.
- ▶ Dotknięcie / / / /
  - Odpowiedni przycisk miga 3 razy.

## 6.2.3 Punkt menu F: Przywrócenie ustawień fabrycznych

### Resetowanie do ustawień fabrycznych:

- ▶ Dotknięcie obszaru suwaka
  - System i wszystkie ustawienia zostają zresetowane.
  - Konfiguracje podstawowe zostają usunięte.
- ▶ Po zresetowaniu należy przeprowadzić podstawową konfigurację (patrz patrz "5.3 Podstawowa konfiguracja").



Rys. 6.4 Punkt menu F: Przywrócenie ustawień fabrycznych

## 6.3 Konfiguracja gazu

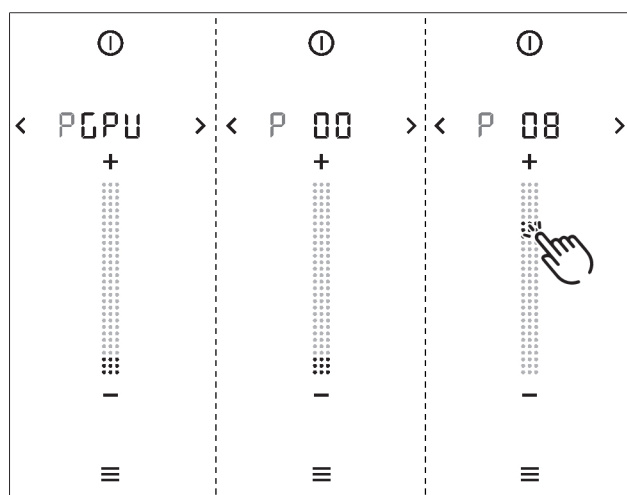
- i** Zmiana dysz gazowych, rodzaju gazu, ciśnienia gazu i krzywych charakterystyki gazu może być dokonywana wyłącznie przez autoryzowanego specjalistę lub technika serwisowego firmy BORA. Osoby te przejmują także odpowiedzialność za prawidłowe wykonanie instalacji gazowej i jej uruchomienie.
- i** Prawidłowe ustawienia rodzaju gazu, ciśnienia gazu i pasująca krzywa charakterystyki są ważne dla bezpiecznej i bezawaryjnej eksploatacji gazowej płyty grzewczej.

### 6.3.1 Punkt menu P: PGU

W punkcie menu P (GPU) można ustawić minimalną moc wyjściową na palnik oraz rodzaj/ciśnienie gazu.

Ustawienie	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)	Ø palnik SR/ zwykły palnik	Ø palnik R / mocny palnik
0	G20	20	104	125
	G25	20	110	131
4	G30	29	69	85
	G30/31	37	69	85
5	G30/31	50	62	78
10	G20	13	115	149
11	G25	25	104	131
	G25,3	25	104	11
12	G20	25	100	119

Tab. 6.1 Ustawienie rodzaju i ciśnienia gazu



Rys. 6.5 Wyświetlenie punktu menu P: GPU

► Wybrać prawidłowe ustawienie. (Dotknąć odpowiedniego obszaru suwaka lub wprowadzić ustawienie za pomocą lub )

### 6.3.2 Punkt menu S: GAS

Tutaj można wybrać krzywe charakterystyki dla palników gazowych. Krzywe charakterystyki sterują najniższymi wartościami mocy palników gazowych. Niższe stopnie mocy są regulowane za pomocą krzywych charakterystyki. W zależności od sytuacji montażowej i wyciągu oparów, w razie potrzeby można zmienić krzywą charakterystyki.

**i** W przypadku ciepłego gazu (G30/31) wolno stosować tylko krzywe charakterystyki B i C.

#### Krzywa charakterystyki A:

A to najniższy stopień wartości mocy, który da się ustawić tylko w idealnym przypadku i tylko dla gazu ziemnego (G20, G25, G25.3). Idealny przypadek występuje wtedy, gdy:

- nie pracuje żaden wyciąg oparów, lub
- płyta grzewcza jest używana z wystarczającą wentylacją w przypadku pracy z wyciągiem oparów w wersji z odprowadzaniem powietrzem, lub

- płyta grzewcza jest używana z wystarczającym otworem dla strumienia zwrotnego w przypadku pracy z wyciągiem oparów w wersji z obiegiem zamkniętym oraz wyciąg oparów nie ma negatywnego wpływu na płomień gazowy.

#### Krzywa charakterystyki B:

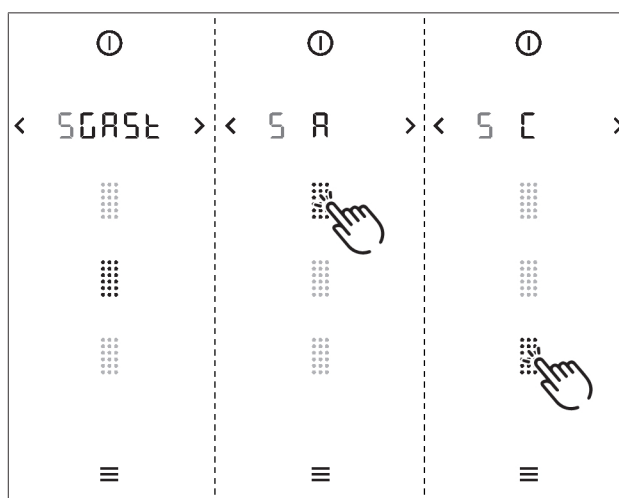
B to fabrycznie ustawiona krzywa charakterystyki z wyważoną gradacją poszczególnych stopni mocy.

#### Krzywa charakterystyki C:

Krzywa C zwiększa niższy stopień mocy i powinna być stosowana tylko wtedy, gdy wyciąg oparów ma negatywny wpływ.

#### Wybór charakterystyki

► Wybrać odpowiednią charakterystykę (dotknąć odpowiedniego segmentu suwaka ).



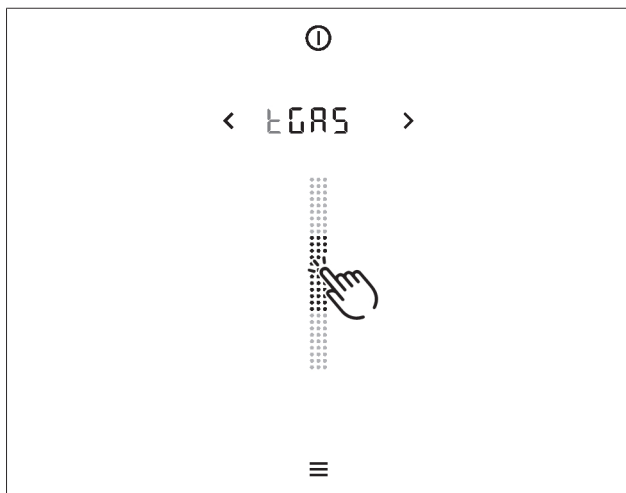
Rys. 6.6 Wyświetlenie punktu menu S: GAS

**i** Jeśli płomień gazowy zgaśnie, wystąpi zwiększone opóźnienie płomienia i/lub obraz płomienia nie będzie prawidłowy (np. powstawanie sadzy, cofanie się płomienia,...), konieczne jest zwiększenie krzywej charakterystyki, a w razie potrzeby także wentylacja w trybie odprowadzania powietrza lub zwiększenie otworu przepływu wstecznego w trybie obiegu zamkniętego.

### 6.3.3 Punkt menu T: GAS

Ten punkt menu oferuje funkcję resetowania. Funkcja resetowania może być stosowana w przypadku awarii lub usterki oraz podczas pierwszego uruchomienia, gdy płyta gazowa nie wykazuje żadnej reakcji (brak zapłonu). Ustawione wartości rodzaju gazu, ciśnienia gazu i krzywej charakterystyki gazu pozostają bez zmian i resetowanie nie ma na nie żadnego wpływu.

► W razie potrzeby należy przeprowadzić resetowanie.



Rys. 6.7 Wyświetlenie punktu menu T: GAS

## 7 Czyszczenie i pielęgnacja

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").
  - ▶ Stosować się do dostarczonych przez producenta instrukcji.
- i** Do czyszczenia powierzchni ze stali szlachetnej oraz grilla nie używać żadnych środków czyszczących do powierzchni stalowych.
- i** Powierzchnię ze stali szlachetnej należy czyścić zawsze w kierunku szlif.
- ▶ W celu uniknięcia oparzenia i skaleczenia przed czyszczeniem należy się upewnić, że płyta grzewcza z wyciągiem oparów została całkowicie wyłączona i ochłodzona.
    - Regularne czyszczenie i pielęgnacja zapewnia dłuższy okres żywotności oraz optymalne działanie.
  - ▶ Należy dotrzymywać podanych poniżej wytycznych dotyczących częstości czyszczenia i pielęgnacji.

### Cykle czyszczenia wyciągów oparów

Komponenty	Przedziały czasu dla czyszczenia
Wnętrze i powierzchnia wyciągu oparów	Po każdym przygotowaniu posiłków o dużej zawartości tłuszczu, przynajmniej raz w tygodniu.
dysza wlotowa, jednostka filtra tłuszczowego	Po każdym przygotowaniu posiłków o dużej zawartości tłuszczu, przynajmniej raz w tygodniu.
Filtr z węglem aktywnym (tylko z trybem pracy w obiegu zamkniętym)	Wymiana przy występowaniu zapachu lub po upływie okresu żywotności

Tab. 7.1 Przedziały czasu dla czyszczenia

### Cykle czyszczenia płyt grzewczych

Komponenty	Przedziały czasu dla czyszczenia
Płyta grzewcza	Natychmiast po każdym zabrudzeniu dokładnie wyczyścić przy użyciu standardowo dostępnych środków czyszczących
<b>Tylko w przypadku gazowej płyty grzewczej:</b>	
Elementy palnika gazowego rusztu	natychmiast po każdym zabrudzeniu dokładnie wyczyścić przy użyciu standardowo dostępnych środków czyszczących.

Tab. 7.2 Cykle czyszczenia płyt grzewczych

## 7.1 Środek czyszczący

- i** 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.

### 7.1.1 Środek czyszczący do ceramicznych płyt grzewczych

Do czyszczenia płyty grzewczej używać specjalnego skrobaka do ceramiki i odpowiedniego środka czyszczącego.

- i** Skrobaka do ceramiki nie używać w obszarze wgłębienia płyty grzewczej do woka.

### 7.1.2 Środek czyszczący do grilla Tepan ze stali szlachetnej

Do czyszczenia grilla Tepan ze stali szlachetnej używać specjalnej szpatułki Tepan i odpowiedniego środka czyszczącego. W przypadku silnych zabrudzeń można użyć nowej gąbki kuchennej.

## 7.2 Pielęgnacja urządzeń

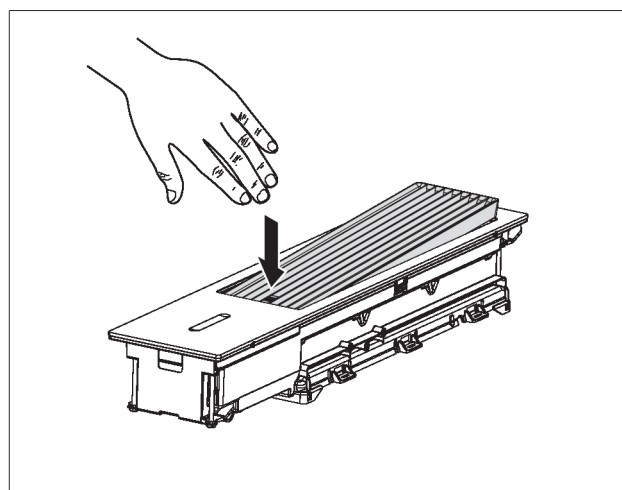
- ▶ Urządzenia nie należy używać jako powierzchni do pracy ani do odkładania przedmiotów.
- ▶ Nie przesuwac naczyń po urządzeniu.
- ▶ Garnki i patelnie należy zawsze podnosić.
- ▶ Utrzymywać urządzenie w czystości.
- ▶ Natychmiast usuwać każde zabrudzenie.
- ▶ Używać wyłącznie naczyń do gotowania pasujących do urządzenia.

## 7.3 Czyszczenie wyciągu oparów

### 7.3.1 Demontaż komponentów

#### Wyjęcie dyszy wlotowej

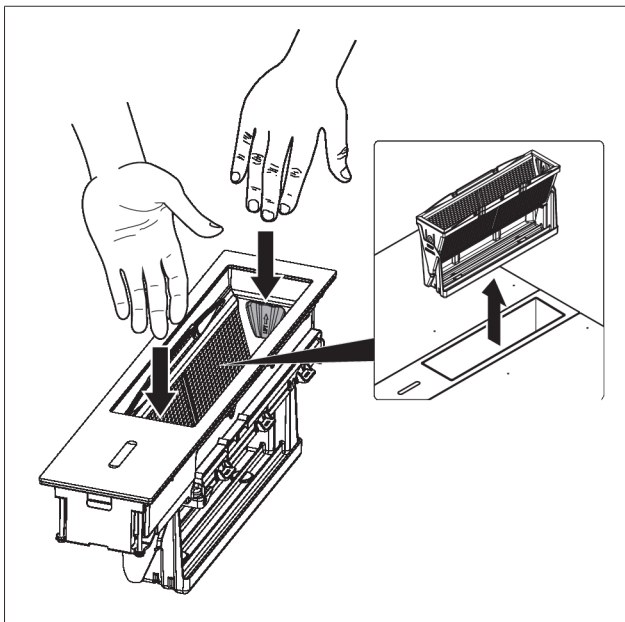
- ▶ Odchylić dyszę wlotową od pozycji wkładania.
- ▶ Wyjąć dyszę wlotową drugą ręką.



Rys. 7.1 Wyjęcie dyszy wlotowej

#### Demontaż jednostki filtra tłuszczowego

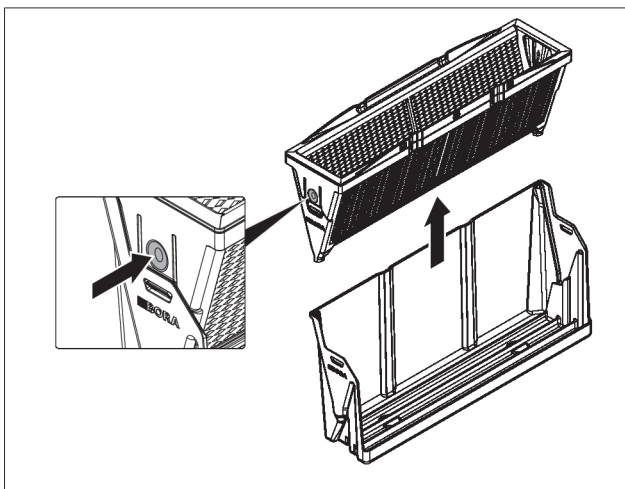
- ▶ Wymontować jednostkę filtra tłuszczowego.
- ▶ Użyć do tego kieszeni w środku jednostki filtra tłuszczowego.



Rys. 7.2 Wyjęcie jednostki filtra tłuszczowego

### Rozłożenie jednostki filtra tłuszczowego

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



Rys. 7.3 Wyjęcie filtra tłuszczowego

## 7.3.2 Czyszczenie komponentów

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

- ▶ Przed czyszczeniem rozłożyć jednostkę filtra tłuszczowego.

**i** Jeśli nie można już całkowicie wyczyścić filtra tłuszczowego ze stali szlachetnej, należy go wymienić (Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe).

### Czyszczenie ręczne

- ▶ Używać środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Opłukać komponenty gorącą wodą.
- ▶ Wyczyścić komponenty miękką szczotką.
- ▶ Po czyszczeniu komponenty dokładnie wypłukać.

### Mycie w zmywarce do naczyń

- ▶ Usunąć duże resztki jedzenia z komponentów.
- ▶ Umieścić komponenty w zmywarce.
- ▶ W elementach komponentów nie powinna gromadzić się stojąca woda.
- ▶ Umyć komponenty w zmywarce, stosując program o maks. temperaturze 65°C.

## 7.3.3 Montaż komponentów

### Złożenie jednostki filtra tłuszczowego

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

### Montaż jednostki filtra tłuszczowego

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.

### Zakładanie dyszy wlotowej

- ▶ Włożyć dyszę wlotową w otwór wlotowy.
- ▶ Zwrócić uwagę na prawidłową pozycję.

## 7.3.4 Wymienić filtr z węglem aktywnym

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. Jeśli filtr z węglem aktywnym osiągnął maksymalny okres użytkowania, wyświetlany jest wskaźnik zużycia filtra i filtr musi zostać wymieniony. Po wymianie filtra należy zresetować okres użytkowania filtra.

- ▶ Wymienić filtr z węglem aktywnym, jeśli wyświetlony zostanie wskaźnik zużycia filtra.
- Żywotność filtra oraz opis procedury wymiany filtra znaleźć można w instrukcji obsługi filtra z węglem aktywnym.
- ▶ Zresetować wskaźnik zużycia filtra (Okres żywotności filtra i wskaźnik zużycia filtra).

**i** Filtr z węglem aktywnym można uzyskać u dystrybutora lub w sklepie BORA na stronie [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

## 7.4 Czyszczenie płyt grzewczych

### 7.4.1 Czyszczenie ceramiki szklanej

- ▶ Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.
- ▶ 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 tworzyw 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 garnków, zwłaszcza aluminiowych, oraz w wyniku używania nieodpowiedniego środka czyszczącego. Usuwanie takich śladów jest bardzo pracochłonne.

- i** W przypadku płyt gazowych, ze względu na stosowanie odlewów emaliowanych, częste są drobne odchylenia kolorystyczne i nieregularność. Ponadto w punktach styku może powstawać rdza nalotowa, którą można łatwo usunąć wilgotną szmatką. Jest to rzeczą normalną i nie stanowi o utracie wartości.

## 7.4.2 Czyszczenie powierzchni grilla Tepan ze stali szlachetnej

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 przypalania się nieusuniętych resztek.

- i** Używać szpachelki tylko do czyszczenia powierzchni grilla. W przeciwnym razie powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- i** Używanie szufelki i gąbki kuchennej może spowodować zmiany na powierzchni.
- i** Nie nanosić środków czyszczących na sąsiadujące powierzchnie płyty grzewczej i blatu.
- i** W celu wyczyszczenia grilla Tepan użyć funkcji czyszczenia.
- i** Powierzchnię ze stali szlachetnej należy czyścić zawsze w kierunku szlif.

#### Lekkie zabrudzenia

- ▶ Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.
- ▶ Odczekać, aż powierzchnia grilla ze stali szlachetnej będzie wystarczająco ostudzona.
- ▶ 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.
- ▶ Odczekać, aż wyświetlacze pól grillowych przestaną migać (= optymalna temperatura czyszczenia wynosząca 70°C).
- ▶ Na powierzchnię grilla naleć czystej, zimnej wody.
- ▶ Odczekać ok. 15 minut.
- ▶ Przy pomocy szpatułki Tepan usunąć wszystkie większe zabrudzenia i resztki żywności.
- ▶ Pozostałe zabrudzenia i resztę wody usunąć przy pomocy czystej szmatki.
- ▶ Wysuszyć płytę grzewczą przy pomocy czystej szmatki.

#### Silne zabrudzenia

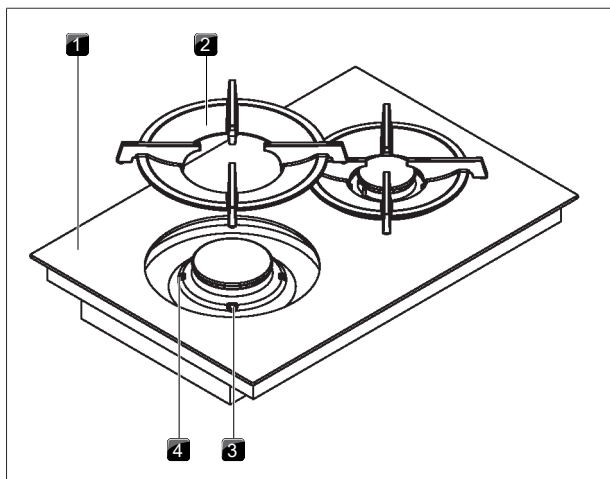
- ▶ Upewnić się, że dla obu pól grillowych aktywowana została funkcja czyszczenia.
- ▶ Odczekać, aż wyświetlacze pól grillowych przestaną migać (= optymalna temperatura czyszczenia wynosząca 70°C).
- ▶ W misce z ciepłą wodą (ok. 200 ml) rozpuścić kroplę płynu do mycia naczyń.
- ▶ Wylać roztwór na powierzchnię grilla.
- ▶ Odczekać ok. 5 – 8 minut.
- ▶ Przy pomocy szczotki z tworzywa sztucznego wyczyścić grill z przypalonych resztek.
- ▶ Całkowicie usunąć zabrudzenia i wodę ściereczką.
- ▶ Wylać na powierzchnię grilla 50 ml wody i kroplę płynu do mycia naczyń.
- ▶ Czyścić całą powierzchnię grilla szorstką stroną nowej gąbki kuchennej wyłącznie zgodnie z kierunkiem szlif. Używać szpatułki do grilla Tepan.
- ▶ Usunąć wszystkie zabrudzenia i pozostałości czystą ściereczką.
- ▶ Na powierzchnię grilla naleć czystej, zimnej wody.
- ▶ Pozostałe zabrudzenia i resztę wody usunąć przy pomocy czystej szmatki.
- ▶ Wysuszyć płytę grzewczą przy pomocy czystej szmatki.

## 7.4.3 Czyszczenie elementów gazowej płyty grzewczej

- i** Powierzchnia elementów żeliwnych z czasem staje się nieco bardziej matowa. Jest to rzeczą normalną i nie stanowi o utracie wartości materiału.

#### Czyszczenie rusztu

- ▶ Wyjąć ruszt.
  - Ruszty można czyścić wyłącznie ręcznie.



Rys. 7.4 Budowa palnika gazowego

- [1] Płyta gazowa
- [2] Ruszt
- [3] Palnik gazowy
- [4] Pomoc w pozycjonowaniu

**i** Podstawki pod garnki nie nadają się do mycia w zmywarce.

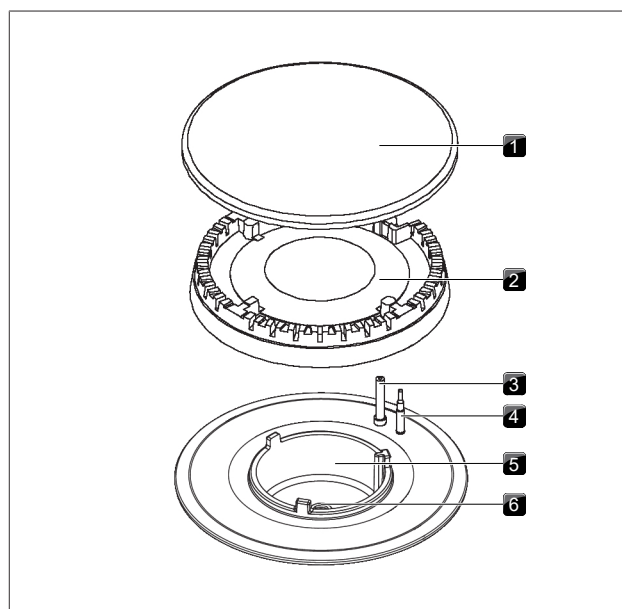
### Czyszczenie ręczne

- ▶ Używać środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Wyplukać ruszt gorącą wodą.
- ▶ Czyścić ruszt miękką szczotką.
- ▶ Po wyczyszczeniu ruszt dokładnie wyplukać.
- ▶ Wysuszyć dokładnie ruszt przy pomocy czystej szmatki.
- W przypadku szczególnie uporczywych lub przypalonych zanieczyszczeń, ruszt można na krótko namoczyć w ciepłej wodzie z detergentem, a osady z kamienia można łatwiej usunąć wodą z octem.

### Czyszczenie elementów palnika gazowego

- Rozpocząć czyszczenie dopiero wtedy, gdy palnik ostygł do zwykłej temperatury.
- Elementy palnika nie nadają się do mycia w zmywarce. Elementy palnika należy myć wyłącznie ręcznie.
- Czyszczenie przeprowadzić wyłącznie przy użyciu gorącej wody lub dostępnych w handlu płynów do mycia naczyń. Używać miękkiej gąbki lub zwykłej ściereczki do zmywania.
- Nigdy nie zeskrobywać ani nie zdrapywać pozostałości po gotowaniu.
- ▶ Wyjąć ruszt.
- ▶ Zdjąć pokrywę palnika z głowicy.
- ▶ Zdjąć głowicę palnika z wylotu gazu
- ▶ Wyczyścić części palnika.
- ▶ Wyczyścić wszystkie otwory wylotowe płomienia za pomocą niemetalowej szczotki w celu usunięcia zanieczyszczeń.
- ▶ Wytrzeć stałe elementy palnika wilgotną szmatką.
- ▶ Ostrożnie wytrzeć elektrodę zapłonową i termoelement dobrze wyciśniętą szmatką.
- Elektroda zapłonowa nie może się zamoczyć, w przeciwnym razie nie uda się uruchomić iskry zapłonowej.
- ▶ Na koniec wszystko osuszyć przy pomocy czystej szmatki.
- Otwory wylotu płomienia, głowice i pokrywy palników muszą być przed nałożeniem całkowicie suche.
- ▶ Ponownie zmontować części palnika.
- ▶ Głowicę palnika gazowego umieścić dokładnie na wylocie gazu.

- ▶ Zwrócić uwagę, aby termoelement i elektryczne urządzenie zapłonu znajdowały się w odpowiednim otworze.
- ▶ Pokrywę palnika położyć dokładnie i prosto na głowicy.
- W przypadku niewłaściwego ułożenia elementów palnika elektryczny zapłon może nie zadziałać.
- ▶ Dokładnie i prosto położyć ruszt na palniku.
- ▶ Uruchomić palnik gazowy.



Rys. 7.5 Budowa palnika gazowego

- [1] Pokrywa palnika
- [2] Głowica palnika
- [3] Głowica palnika
- [4] Termoelement zabezpieczający
- [5] Obudowa palnika
- [6] Dysza palnika gazowego



## 8 Usuwanie zakłóceń




► Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").

### 8.1 Usuwanie zakłóceń systemu

Sytuacja	Przyczyna	Środki zaradcze
Urządzenie nie daje się włączyć.	Uszkodzony bezpiecznik lub bezpiecznik samoczynny instalacji mieszkania lub domu.	Wymienić bezpiecznik. Ponownie włączyć bezpiecznik samoczynny.
	Kilkukrotne zadziałanie bezpiecznika/ bezpiecznika samoczynnego.	BORA Skontaktować się z serwisem.
	Zasilanie zostało przerwane.	Zlecić kontrolę zasilania wykwalifikowanemu elektrykowi.
Urządzenie samoczynnie wyłącza się lub przechodzi w tryb standby	Panel sterowania zabrudzony	Oczyścić panel sterowania
	Dłuższe użycie przycisku Power (>7 s)	Osuszyć przycisk Power natychmiast po czyszczeniu (<7 s)
	Fałszywy sygnał podczas czyszczenia lub po czyszczeniu (wyzwolenie przycisku Power przez odparowujące środki czyszczące)	Używać blokady czyszczenia Wytrzeć do sucha
Przycisk Power miga	Przedmiot na panelu sterowania	Usunąć przedmiot z panelu sterowania
	Panel sterowania zabrudzony	Oczyścić panel sterowania
Kod błędu   CONF	niekompletna konfiguracja podstawowa	Kończenie konfiguracji podstawowej
Kod błędu   DISP, EdISP	Przedmiot na panelu sterowania	Usunąć przedmiot z panelu sterowania
	Panel sterowania zabrudzony	Oczyścić panel sterowania
	Dłuższe użycie obszaru dotykowego	Anulowanie dłuższego użycia
optyczne różnice w kolorze między urządzeniami	ekstremalnie jasne źródła światła skierowane bezpośrednio na urządzenia	Unikać oświetlenia punktowego i zapewnić równomierne, jasne oświetlenie

Tab. 8.1 Usuwanie usterek

### 8.2 Usuwanie zakłóceń wyciągu oparów

Sytuacja	Przyczyna	Środki zaradcze
Powstawanie zapachów podczas pracy nowego wyciągu oparów	Takie zjawisko jest normalne w przypadku fabrycznie nowych urządzeń	Powstawanie zapachów ustaje po kilku godzinach pracy
Moc wyciągu oparów osłabła	Filtr tłuszczowy ze stali szlachetnej jest mocno zabrudzony	Wyczyścić lub wymienić filtr tłuszczowy ze stali szlachetnej
	Filtr z węglem aktywnym jest silnie zanieczyszczony (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	Wymienić filtr z węglem aktywnym
	Do obudowy wentylatora dostał się jakiś przedmiot (np. szmatka do czyszczenia)	Usunąć przedmiot
	Wentylator jest uszkodzony lub połączenie kanału zostało przerwane	Skontaktować się z serwisem BORA
Brak mocy wyciągu, czerwony symbol wentylatora  + EFA <sub>n</sub>	Awaria lub blokada wentylatora	Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA (system może być używany, ale bez funkcji wyciągu)
Brak mocy wyciągu, czerwony symbol wentylatora  + FA <sub>n</sub>	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)
Kod błędu   387	Błędna konfiguracja wentylatora	Uruchomić konfigurację wentylatora
Podczas ustawiania stopień 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 serwisem BORA
	wentylator nie jest zasilany prądem	sprawdzić podłączenie wentylatora
Kody błędów E0B1, E0PE <sub>n</sub>	Home-In nie jest zatwierdzone	Otworzyć okno, a następnie dotknąć przycisku wentylatora

Sytuacja	Przyczyna	Środki zaradcze
Kody błędów: F1 LE, EF1 LE	Upłynął okres żywotności filtra powietrza obiegowego	włożyć nowy filtr (tylko w przypadku pracy w obwodzie zamkniętym) i zresetować żywotność filtra.

Tab. 8.2 Usuwanie usterek

### 8.3 Usuwanie zakłóceń płyt grzewczych

Sytuacja	Przyczyna	Środki zaradcze
Płyta grzewcza jest wyświetlana, ale oba wskaźniki pól grzewczych wskazują błąd E, a na wyświetlaczu wielofunkcyjnym wyświetlany jest kod błędu (np. E547)	Błąd komunikacji	Zatwierdzić błąd lub ponownie uruchomić system.
	brak zasilania płyty grzewczej	Sprawdzić bezpiecznik lub zlecić sprawdzenie przyłącza elektrycznego płyty grzewczej wykwalifikowanemu elektrykowi
Płyta grzewcza nie jest wyświetlana Kod błędu EHERL	Defekt generatora/elektroniki	Skontaktować się z serwisem BORA
	Płyta grzewcza nie została rozpoznana	Sprawdzić przyłącze kabla komunikacyjnego
Płyty grzewcze nie dostarczają energii, mimo że stopień mocy został ustawiony, i wyświetlany jest symbol dE□	Przegrzanie	Usunąć gorące obiekty z bezpośredniego sąsiedztwa panelu sterowania Wyłączyć system i pozwolić mu ostygnąć Oczyścić otwory wentylacyjne na spodniej stronie urządzenia (tylko w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej)
	aktywny jest tryb demonstracyjny	Skontaktować się z serwisem BORA
		należy się z partnerem handlowym BORA lub z zespołem serwisowym BORA

Tab. 8.3 Usuwanie usterek

### 8.4 Usuwanie zakłóceń gazowej płyty grzewczej

Sytuacja	Przyczyna	Środki zaradcze
Przy pierwszym uruchomieniu, po dłuższej przerwie w pracy lub po wymianie butli z gazem:		
Palnik nie zapala się przy pierwszym uruchomieniu lub po dłuższych przerwach w pracy	W przewodzie gazowym znajduje się powietrze	W razie potrzeby powtórzyć kilkakrotnie proces zapłonu (dotknąćżądanego pola grzewczego i ustawić stopień mocy).
Płyta gazowa nie wykazuje reakcji (brak kalibracji siłowników i brak zapłonu).	Pomiędzy jednostką sterującą a płytą grzewczą (np. w przypadku awarii zasilania) występuje błąd komunikacji.	Przeprowadzić reset (Punkt menu konfiguracji gazu)
Palnik gazowy nie może zostać zapalony elektrycznie.	Uszkodzony bezpiecznik lub wyłącznik instalacyjny mieszkania lub domu, ewentualnie wyłącznik zadziałał.	Wymienić bezpiecznik. Ponownie włączyć wyłącznik instalacyjny. W razie potrzeby należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Bezpiecznik lub bezpiecznik samoczynny zadziałał kilka razy.	Skontaktować się z zespołem serwisowym firmy BORA.
	Zasilanie zostało przerwane.	Zlecić kontrolę zasilania wykwalifikowanemu elektrykowi.
	Palniki gazowe są wilgotne.	Wysuszyć elementy palnika gazowego (Czyszczenie i pielęgnacja).
	Główce palników gazowych i/lub pokrywy palników nie znajdują się we właściwej pozycji.	Ustawić elementy palnika gazowego we właściwej pozycji.
	Elektryczne urządzenie zapłonu oraz / lub termoelement są zanieczyszczone	Usunąć zabrudzenia.
	Zanieczyszczenie główicy palnika	Wyczyścić części palnika gazowego.
	Zapłon nie uruchamia się automatycznie.	Powtórzenie procesu zapłonu za pomocą pola dotykowego gałki obsługi.

Sytuacja	Przyczyna	Środki zaradcze
Pojawia się zapach gazu.	Nieszczelność przewodu doprowadzenia gazu	Wyłączyć dopływ gazu i natychmiast zgasić wszystkie otwarte płomienie. Skontaktować się z instalatorem gazu. Upewnić się, że wszystkie połączenia gazu są szczelne (patrz instrukcja montażu).
Podczas normalnej eksploatacji:		
Płomień gazu gaśnie po zapłonie. Płomień gazu gaśnie podczas pracy. Płomień palnika gazowego zmienia się.	Elementy palnika gazowego (głowice palników gazowych i/lub pokrywy palników) nie znajdują się we właściwej pozycji. Zabrudzenie otworów wylotowych gazu przy głowicy palnika gazowego.	Ustawić elementy palnika gazowego we właściwej pozycji. Wyczyścić elementy palnika gazowego (Czyszczenie i pielęgnacja).
Wszystkie kody błędów E... (z wyjątkiem E066)	Błąd podczas procedury programowania	Odczekać 5 sekund, a następnie dotknąć migającego wyświetlacza błędów E (aktualizacja błędu) Odłączyć urządzenie od sieci na co najmniej 1 min i uruchomić je ponownie. Skontaktować się z zespołem serwisowym firmy BORA.
Wszystkie kody błędów E066	Przerwany dopływ gazu i/lub brak rozpoznania płomienia gazu. Butla z gazem jest pusta.	Odczekać 5 sekund, a następnie dotknąć migającego wyświetlacza błędów E (aktualizacja błędu) Powtórzyć proces zapłonu (przewód gazowy zostaje napełniony gazem dopiero po pewnym czasie). Skontrolować przyłącze gazu lub przyłącze stałe. Skontaktować się z zespołem serwisowym firmy BORA.

Tab. 8.4 Usuwanie usterek

## 8.5 Postępowanie w przypadku usterek

- ▶ Potwierdzić błąd poleceniem dotykowym na gałce obsługi.
- ▶ Po usuwaniu zakłóceń należy przeprowadzić ponowną próbę i sprawdzić, czy problem został rozwiązany.
- ▶ Podjąć próbę ponownego uruchomienia systemu.
- ▶ Ostatnią opcją jest krótkie przerwanie zasilania.
- ▶ W przypadku częstych usterek lub wystąpienia usterek, które nie zostały tutaj opisane, należy skontaktować się z zespołem serwisowym BORA i podać numer błędu oraz typ urządzenia.

## 9 Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe

► Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").

### 9.1 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 wymienionych tutaj produktów BORA, które zostały nabyte u autoryzowanych dystrybutorów marki BORA lub od wykwalifikowanych sprzedawców produktów BORA i są instalowane na terenie krajów Unii Europejskiej (z wyjątkiem terytoriów zamorskich), Szwajcarii, Liechtensteinu, Ukrainy, Rosji, Norwegii, Serbii, Izraela, Wielkiej Brytanii, Islandii, Indii, Australii i Nowej Zelandii, z wyjątkiem produktów określanych przez firmę BORA jako artykuły uniwersalne lub akcesoria:

- Płyty grzewcze
- Systemy wyciągów oparów
- Wentylatory

Wraz z przekazaniem produktu BORA klientowi końcowemu gwarancja producenta staje się ważna i obowiązuje przez okres 2 lat. Dokonując rejestracji na stronie [www.mybora.com](http://www.mybora.com), można przedłużyć gwarancję producenta do 3 lat.

Gwarancja producenta zakłada, że przeprowadzony został prawidłowy (według wytycznych z obowiązujących w momencie montażu, dostarczonych przez BORA opisów wentylacji i instrukcji obsługi) montaż produktów BORA przez autoryzowanego dystrybutora firmy BORA. Podczas użytkowania klient końcowy musi przestrzegać wytycznych i wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

W przypadku chęci wysunięcia roszczeń z tytułu gwarancji producenta należy zgłosić wadę bezpośrednio do firmy BORA i przedłożyć potwierdzenie zakupu. Alternatywnie można dostarczyć dowód zakupu, rejestrując się na stronie internetowej [www.mybora.com](http://www.mybora.com). BORA gwarantuje, że wszystkie produkty BORA są wolne od wad materiałowych i produkcyjnych. Błąd musiał już istnieć w momencie przekazania produktu klientowi końcowemu. Zgłoszenie roszczenia z tytułu gwarancji nie powoduje przerwania okresu jej obowiązywania ani też naliczania go od początku.

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

Gwarancją producenta BORA nie są objęte:

- produkty BORA, które nie zostały nabyte od autoryzowanych dealerów BORA lub sprzedawców przeszkolonych przez BORA
- uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania instrukcji obsługi (dotyczy to także pielęgnacji i czyszczenia produktu). Stanowią one niewłaściwe użytkowanie.
- uszkodzenia spowodowane normalnym użytkowaniem, 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 do ich przeprowadzania
- uszkodzenie szkła ceramicznego
- uszkodzenia spowodowane wahaniami napięcia elektrycznego
- szkody następcze 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 i mogą zostać wykorzystane bez ponoszenia kosztów.

Jeśli wada nie jest objęta gwarancją producenta, można skorzystać z Serwisu Technicznego BORA.

Związane z tym koszty nie są pokrywane przez firmę BORA.

Dla niniejszych warunków gwarancji obowiązują przepisy prawa Republiki Federalnej Niemiec.

Kontakt z nami:

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

- Telefon: +800 7890 0987

Od poniedziałku do czwartku w godzinach 8:00 – 18:00 oraz

w piątek w godzinach 8:00 – 17:00

- e-mail: [info@bora.com](mailto:info@bora.com)

#### 9.1.1 Przedłużenie gwarancji

Dokonując rejestracji na stronie [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration), można przedłużyć okres gwarancji.

### 9.2 Serwis

**BORA Serwis:**

patrz ostatnia strona instrukcji montażu i obsługi



► W przypadku usterek, których nie można usunąć we własnym zakresie, należy skontaktować się z przedstawicielem handlowym BORA lub powiadomić Zespół serwisowy BORA.

Powiadamiając Zespół serwisowy BORA, należy podać oznaczenie typu i numer fabryczny urządzenia (numer FD).

Oba oznaczenia znajdują się na tabliczce znamionowej na przedostatniej stronie instrukcji obsługi oraz na spodzie urządzenia.

### 9.3 Części zamienne

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

**i** Części zamienne dostępne są u przedstawiciela handlowego firmy BORA oraz na internetowej stronie serwisowej BORA pod adresem [www.bora.com/service](http://www.bora.com/service) lub przez podanie odpowiedniego numeru serwisowego.

## 9.4 Wyposażenie dodatkowe

### Specjalny osprzęt CKA2:

- Classic dysza wlotowa CKAED
- Classic dysza wlotowa All Black CKAEDAB
- Classic jednostka filtra tłuszczowego wraz z walienką przechwytyjącą filtra tłuszczowego CKAFFE

### Specjalny osprzęt dla systemów powietrza obiegowego:

- Skrzynka filtra powietrza elastyczna ULBF
- Zestaw filtra z węglem aktywnym ULB3AS do ULB3X

### Specjalny osprzęt dla ceramicznych płyt grzewczych:

- Skrobak do ceramiki UGS

### Specjalne akcesoria do pełnopowierzchniowych płyt indukcyjnych

- Patelnia grillowa KWGPFI

### Specjalny osprzęt do płyt grzewczych do woka:

- Indukcyjna patelnia wok HIW1

### Specjalny osprzęt do grilla Tepan:

- Pro Tepan szpatułka PTTS1

### Specjalny osprzęt do płyt gazowych:

- Zestaw dysz gazowych do gazu ziemnego G25/25 mbar PKGDS2525
- Zestaw dysz gazowych do gazu ziemnego G20/13 mbar PKGDS2013
- Zestaw dysz gazowych do gazu ziemnego G20/20 mbar PKGDS2020
- Zestaw dysz gazowych do gazu ziemnego G25/20 mbar PKGDS2520
- Zestaw dysz gazowych do gazu ziemnego G20/25 mbar PKGDS2025
- Zestaw dysz gazowych do gazu płynnego G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- Zestaw dysz gazowych do gazu płynnego G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- Zestaw palników PKGBS
- Mały ruszt PKGTK
- Duży ruszt PKGTG

## 10 Tabliczki znamionowe

**i** 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)

# 11 Karty charakterystyki energetycznej

## 11.1 Karta charakterystyki energetycznej CKA2

Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzeniem (UE) nr 66/2014.

Producent	BORA		
Identyfikator modelu	CKA2		
	Symbol	Wartość	Jednostka
<b>Zużycie energii</b>			
Roczne zużycie energii	$AEC_{hood}$	28,0	kWh/a
Klasa efektywności energetycznej	-	A+	-
Indeks energooszczędności	$EEI_{hood}$	37,0	-
<b>Objętość tłoczenia</b>			
Wydajność przepływu dynamicznego	$FDE_{hood}$	36,3	-
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	-	A	-
Minimalny przepływ powietrza w trybie normalnym	-	239	m <sup>3</sup> /h
Maksymalny przepływ powietrza w trybie normalnym	-	559	m <sup>3</sup> /h
Maksymalne natężenie przepływu powietrza w trybie pracy intensywnym lub szybkim (stopień POWER)	$Q_{max}$	591	m <sup>3</sup> /h
Zmierzone natężenie przepływu powietrza w optymalnym punkcie pracy	$Q_{BEP}$	282,3	m <sup>3</sup> /h
Zmierzone ciśnienie w optymalnym punkcie pracy	$P_{BEP}$	508	Pa
Zmierzona wartość poboru mocy w optymalnym punkcie pracy	$W_{BEP}$	109,7	W
Współczynnik upływu czasu	f	0,7	-
<b>Oświetlenie</b>			
Wydajność oświetlenia	$LE_{hood}$	*	lx/W
Klasa efektywności elektrycznej oświetlenia	-	*	-
Moc znamionowa systemu oświetlenia	$W_L$	*	W
Przeciętne natężenie oświetlenia systemu oświetlenia na powierzchni gotowania	$E_{middle}$	*	lx
<b>Separator tłuszczu</b>			
Wydajność separacji tłuszczu	$GFE_{hood}$	97,7	%
Klasa wydajności separacji tłuszczu	-	A	-
<b>Poziom hałasu</b>			
Skorygowana charakterystyką A emisja hałasu przy minimalnej dostępnej prędkości w trybie normalnym	-	45	dB(A) re_1pW
Skorygowana charakterystyką A emisja hałasu przy maksymalnej dostępnej prędkości w trybie normalnym	-	65	dB(A) re_1pW
Skorygowana charakterystyką A emisja hałasu przy pracy w trybie intensywnym lub szybkim (stopień POWER)	-	66	dB(A) re_1pW
Poziom ciśnienia akustycznego przy minimalnej dostępnej prędkości w trybie normalnym**	-	32	LpA w dB re 20 µPa
Poziom ciśnienia akustycznego przy maksymalnej dostępnej prędkości w trybie normalnym**	-	52	LpA w dB re 20 µPa
Poziom ciśnienia akustycznego w trybie intensywnym lub szybkim (stopień POWER)**	-	53	LpA w dB re 20 µPa
<b>Pobór mocy</b>			
Pobór mocy w stanie wyl.	$P_o$	0,25	W
Pobór mocy w stanie gotowości do pracy	$P_s$	*	W

Tab. 11.1 Oznaczenie zużycia energii

\* Nie dotyczy tego produktu.

\*\* Podanie opcjonalne

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

## 11.2 Karta charakterystyki energetycznej CKFI

Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzeniem (UE) nr 66/2014.

Producent		BORA	
Identyfikator modelu		CKFI	
Rodzaj płyty kuchennej		Ceramiczna płyta grzewcza	
	Symbol		Jednostka
Technika grzewcza	-	Indukcyjna powierzchnia grzewcza	-
Liczba powierzchni do gotowania	-	2	-
Powierzchnia do gotowania z przodu	LxW	23,0 x 23,0	cm
Powierzchnia do gotowania z tyłu	LxW	23,0 x 23,0	cm
Powierzchnia do gotowania z przodu	EC <sub>electric cooking</sub>	196,7	Wh/kg
Powierzchnia do gotowania z tyłu	EC <sub>electric cooking</sub>	177,1	Wh/kg
Powierzchnie do gotowania zmostkowane	EC <sub>electric cooking</sub>	204,7	Wh/kg
Zużycie energii na płytę kuchenną, na kg	EC <sub>electric hob</sub>	192,8	Wh/kg

Tab. 11.2 Karta charakterystyki energetycznej CKFI

## 11.3 Karta charakterystyki energetycznej CKI

Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzeniem (UE) nr 66/2014.

Producent		BORA	
Identyfikator modelu		CKI	
Rodzaj płyty kuchennej		Ceramiczna płyta grzewcza	
	Symbol	Wartość	Jednostka
Technika grzewcza	-	Indukcyjne pole grzewcze	-
Liczba pól grzewczych	-	2	-
Pole grzewcze, przód	Ø	23,0	cm
Pole grzewcze, tył	Ø	16,5	cm
Pole grzewcze, przód	EC <sub>electric cooking</sub>	162,3	Wh/kg
Pole grzewcze, tył	EC <sub>electric cooking</sub>	168,5	Wh/kg
Zużycie energii na płytę kuchenną, na kg	EC <sub>electric hob</sub>	165,4	Wh/kg

Tab. 11.3 Karta charakterystyki energetycznej CKI



## 11.4 Karta charakterystyki energetycznej CKCH

Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzeniem (UE) nr 66/2014.

Producent		BORA	
Identyfikator modelu		CKCH	
Rodzaj płyty kuchennej		Ceramiczna płyta grzewcza	
	Symbol	Wartość	Jednostka
Technika grzewcza	-	Promiennikowe pola grzewcze	-
Liczba pól grzewczych	-	2	-
Pole grzewcze, przód	∅	21,5	cm
Pole grzewcze, tył	∅	18,0	cm
Pole grzewcze, przód	EC <sub>electric cooking</sub>	172,3	Wh/kg
Pole grzewcze, tył	EC <sub>electric cooking</sub>	178,7	Wh/kg
Zużycie energii na płytę kuchenną, na kg	EC <sub>electric hob</sub>	175,5	Wh/kg

Tab. 11.4 Karta charakterystyki energetycznej CKCH

## 11.5 Karta charakterystyki energetycznej CKCB

Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzeniem (UE) nr 66/2014.

Producent		BORA	
Identyfikator modelu		CKCB	
Rodzaj płyty kuchennej		Ceramiczna płyta grzewcza	
	Symbol	Wartość	Jednostka
Technika grzewcza	-	Promiennikowe pola grzewcze	-
Liczba pól grzewczych	-	2	-
Pole grzewcze, przód	∅	18,0	cm
Pole grzewcze, tył	∅	18,0	cm
Pole grzewcze, przód	EC <sub>electric cooking</sub>	174,8	Wh/kg
Pole grzewcze, tył	EC <sub>electric cooking</sub>	176,0	Wh/kg
Zużycie energii na płytę kuchenną, na kg	EC <sub>electric hob</sub>	175,4	Wh/kg

Tab. 11.5 Karta charakterystyki energetycznej CKCB

## 11.6 Karta charakterystyki energetycznej CKG

Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzeniem (UE) nr 66/2014.

Producent		BORA	
Identyfikator modelu		CKG	
	Symbol	Wartość	Jednostka
Liczba palników gazowych	-	2	-
Efektywność energetyczna na palnik gazowy z przodu	EE <sub>gas burner</sub>	63,3	-
Efektywność energetyczna na palnik gazowy z tyłu	EE <sub>gas burner</sub>	61,3	-
Efektywność energetyczna płyty gazowej	EE <sub>gas hob</sub>	62,3	-

Tab. 11.6 Karta charakterystyki energetycznej CKG

# Notatki





Instrukcja obsługi:

Oryginał

Tłumaczenie

Producent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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 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.

**D**

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

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

**A**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

**INT**

**BORA Holding GmbH**

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

**AU NZ**

**BORA APAC Pty Ltd**

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



(01)04251731213917(240)000109-10006

