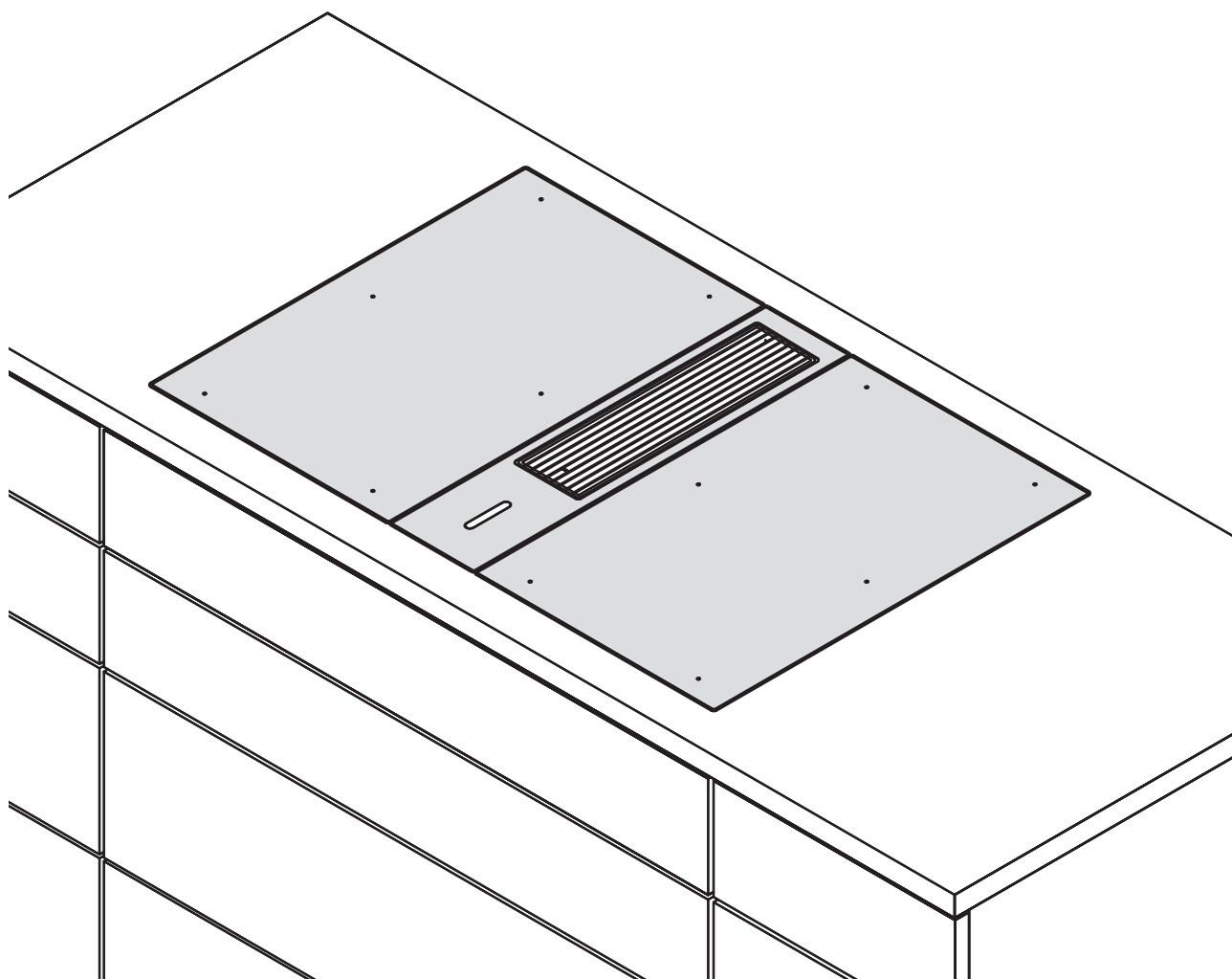


RU Руководство по эксплуатации системы
BORA Classic 2.0

Вытяжка и варочная панель



C2XUMRU-004

Руководство по эксплуатации:

Оригинал

Перевод

Производитель

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Иннштрассе 1
6342 Нидерндорф
Австрия

Контакт

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

Передача и копирование данной документации, ее использование и разглашение ее содержания запрещены, если не было получено однозначное разрешение.

Данные руководства по эксплуатации и монтажу были составлены добросовестно и тщательно. Однако не исключается, что внесенные позднее технические изменения или настройки программного обеспечения системы не вошли в данные руководства, и отдельные фрагменты текста не были скорректированы в соответствии с изменениями. Мы просим прощения за доставленные неудобства. Обновленную версию можно запросить в сервисной службе компании BORA. Мы оставляем за собой право на опечатки и ошибки.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Все права защищены.

Содержание

1	Общая информация	5		
1.1	Целевая группа	5		
1.2	Сфера действия.....	5		
1.3	Действующая документация.....	5		
1.4	Защита данных.....	6		
1.5	Отображение информации	6		
2	Безопасность	7		
2.1	Общие правила по технике безопасности.....	7		
2.2	Безопасное использование варочных панелей	8		
2.3	Указания по безопасному использованию варочных панелей	11		
2.4	Указание по безопасности при чистке и уходе.....	12		
2.5	Безопасное использование запасных частей	13		
2.6	Использование по назначению	13		
3	Энергетическая маркировка	14		
4	Описание устройства	15		
4.1	Система BORA Classic 2.0	15		
4.1.1	Панель управления и принцип управления.....	15		
4.1.2	Символы	16		
4.1.3	7-сегментный дисплей	17		
4.1.4	Цветовая концепция.....	17		
4.1.5	Концепция интенсивности света	17		
4.1.6	Концепция звуковых сигналов.....	18		
4.1.7	Системные функции.....	18		
4.2	Вытяжка	18		
4.2.1	Описание типа оборудования.....	18		
4.2.2	Варианты установки.....	18		
4.2.3	Параметры и обзор функций.....	19		
4.2.4	Конструкция	19		
4.2.5	Функции вытяжки	19		
4.2.6	Разъем USB	20		
4.2.7	Интерфейс для внешних устройств	20		
4.3	Варочные панели	21		
4.3.1	Описание типа оборудования.....	21		
4.3.2	Параметры и обзор функций.....	21		
4.3.3	Конструкция	22		
4.3.4	Принцип функционирования индукционных варочных панелей (СКFI, SKI, SKIW)	25		
4.3.5	Принцип функционирования варочных панелей Nurag и HiLight (СКCH, СКCB)	26		
4.3.6	Принцип работы газовой стеклокерамической варочной панели BORA Classic CKG.....	27		
4.3.7	Принцип действия теппан-гриля из нержавеющей стали СКТ	28		
4.3.8	Функции варочных панелей.....	28		
4.4	Предохранительные устройства	30		
4.4.1	Блокировка управления.....	30		
4.4.2	Блокировка для проведения чистки (функция протирания).....	30		
4.4.3	Автоматическое аварийное отключение.....	30		
4.4.4	Индикатор остаточного тепла.....	30		
4.4.5	Защита от перегрева.....	31		
4.4.6	Защита от детей.....	31		
5	Первое использование	32		
5.1	Основная конфигурация	32		
5.1.1	Выполнение настройки основной конфигурации.....	32		
5.1.2	Пункт меню H: Конфигурация системы вытяжки.....	32		
5.1.3	Пункт меню J: Выбор типа фильтра (только при рециркуляции)	33		
5.1.4	Пункт меню L: Конфигурация вентилятора	33		
5.1.5	Завершение основной конфигурации	34		
6	Управление	35		
6.1	Общие и специальные указания по эксплуатации.....	35		
6.1.1	Специальные указания по эксплуатации теппан-гриля из нержавеющей стали СКТ	35		
6.1.2	Специальные указания по эксплуатации газовой стеклокерамической варочной панели CKG	35		
6.2	Сенсорное управление	37		
6.3	Управление системой	38		
6.3.1	Правила эксплуатации	38		
6.3.2	Включение.....	38		
6.3.3	Отключение	38		
6.3.4	Блокировка управления	38		
6.3.5	Блокировка для проведения чистки (функция протирания).....	39		
6.3.6	Защита от детей	39		
6.3.7	Сигнальные часы (песочные часы для определения готовности яиц при варке).....	39		
6.4	Управление вытяжкой варочной панели	39		
6.4.1	Установка уровня мощности вентилятора.....	39		
6.4.2	Максимальная мощность вентилятора.....	40		
6.4.3	Автоматика вытяжки.....	40		
6.4.4	Отключение вентилятора	40		
6.4.5	Отключение режима автоматической работы после выключения до окончания заданного времени	40		
6.5	Управление варочными панелями.....	41		
6.5.1	Выбор конфорок	41		
6.5.2	Регулировка уровня мощности конфорки.....	41		
6.5.3	Выключение конфорки	42		
6.5.4	Автоматика доведения до кипения.....	42		
6.5.5	Уровень повышенной мощности	43		
6.5.6	Двухконтурное подключение для варочных панелей СКCH и СКCB.....	43		
6.5.7	Функция перемишки.....	44		
6.5.8	Регулировка уровня поддержания тепла.....	44		
6.5.9	Функция чистки теппан-гриля из нержавеющей стали СКТ	45		
6.5.10	Таймер конфорок.....	45		
6.5.11	Функция паузы	46		
7	Меню	47		
7.1	Обзор меню.....	47		
7.2	Управление меню.....	47		
7.3	Стандартные пункты меню	48		
7.3.1	Пункт меню 1: Громкость звукового сигнала	48		
7.3.2	Пункт меню 2: Защита от детей	48		
7.3.3	Пункт меню 3: Автоматическое управление вытяжкой	49		
7.3.4	Пункт меню 4: Продолжительность блокировки для проведения чистки (функция протирания).....	49		
7.3.5	Пункт меню 5: Продолжительность автоматической работы вентилятора после выключения.....	49		
7.3.6	Пункт меню 6: Запрос версии программного обеспечения	50		

7.3.7	Пункт меню 7: Запрос версии аппаратного обеспечения.....	50
7.3.8	Пункт меню 8: Обновление системного программного обеспечения	50
7.3.9	Пункт меню 9: Экспорт данных.....	51
7.3.10	Пункт меню A: Отображение срока службы фильтра рециркуляции (только для режима рециркуляции).....	52
7.3.11	Пункт меню B: Отображение типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра (только для рециркуляции)	52
8	Меню дополнительных настроек	54
8.1	Вызов меню дополнительных настроек	54
8.2	Пункты меню дополнительных настроек.....	55
8.2.1	Пункт меню B: Отображение типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра (только для рециркуляции)	55
8.2.2	Пункт меню D: Режим демонстрации.....	55
8.2.3	Пункт меню E: Проверка индикации и кнопок.....	56
8.2.4	Пункт меню F: Сброс на заводские настройки	56
8.3	Меню настроек газа	57
8.3.1	Пункт меню P: GPU	57
8.3.2	Пункт меню S: GAS	57
8.3.3	Пункт меню T: GAS.....	58
9	Чистка и уход	59
9.1	Моющие и чистящие средства	59
9.2	Уход за устройствами	59
9.3	Очистка вытяжки SKA2	59
9.3.1	Демонтаж компонентов	60
9.3.2	Чистка компонентов	60
9.3.3	Установка компонентов	61
9.3.4	Замена фильтра системы рециркуляции	61
9.4	Чистка варочной панели.....	61
9.4.1	Очистка стеклокерамических варочных панелей (SKFI, SKI, SKIW, SKCH, SKCB, SKG) ..	61
9.4.2	Чистка поверхности теппан-гриля из нержавеющей стали (СКТ)	62
9.4.3	Чистка компонентов газовой варочной панели SKG	63
10	Устранение неисправностей	65
11	Гарантия, техническое обслуживание, запасные части, принадлежности	69
11.1	Гарантия производителя от компании BORA ..	69
11.1.1	Увеличение срока гарантии.....	70
11.2	Обслуживание	70
11.3	Запасные части	70
11.4	Принадлежности	70
12	Заводские таблички	71

1 Общая информация

1.1 Целевая группа

Данное руководство по эксплуатации предназначено для следующих целевых групп:

Целевая группа	Требования
Оператор	Дети, не достигшие 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не имеющие опыта и/или знаний, могут использовать данное устройство только под надзором или при условии осведомленности о безопасном использовании устройства и возможных опасностях. Дети должны находиться под присмотром. Должны соблюдаться все указания и требования по технике безопасности, а также инструкции, содержащиеся в руководстве по эксплуатации.

таблица 1.1 Целевые группы

ИНФОРМАЦИЯ Компании BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd и BORA Lüftungstechnik GmbH, далее именуемые BORA, не несут ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения указаний, изложенных в данной документации, и в результате ненадлежащего монтажа! Электрические подсоединения и подключения газа должны выполняться квалифицированными специалистами. Монтаж должен производиться только при соблюдении действующих стандартов, предписаний и законов. Должны соблюдаться все указания и требования по технике безопасности, а также инструкции, содержащиеся в руководствах по эксплуатации и монтажу.

1.2 Сфера действия

ИНФОРМАЦИЯ В данном руководстве содержится описание системы BORA Classic 2.0 с версией программного обеспечения 03.00.

Данное руководство распространяется на несколько вариантов устройств. По этой причине в руководстве может быть дано описание отдельных параметров, которые не относятся к вашему устройству. Определенные детали, показанные на изображениях, содержащихся в руководстве, могут не совпадать с конкретными вариантами устройств; данные изображения следует рассматривать как принципиальные схемы.

1.3 Действующая документация

Наряду с данным руководством имеются другие действующие документы, содержащие требования, которые необходимо соблюдать, в частности руководство по монтажу системы BORA Classic 2.0. Должны соблюдаться все требования, содержащиеся в документах, входящих в комплект поставки.

ИНФОРМАЦИЯ За ущерб, причиненный в результате несоблюдения требований данной документации, компания BORA ответственности не несет!

Директивы

Устройства соответствуют следующим директивам ЕС:
 Директива Европейского союза 2014/30/EU об электромагнитной совместимости
 Директива Европейского союза 2014/35/EU о низковольтном оборудовании
 Директива Европейского союза 2009/125/EG об основах для определения требований к экодизайну энергосвязанных изделий
 Директива Европейского союза 2011/65/EU об ограничении использования опасных веществ в электрооборудовании и электронном оборудовании.

Предписания

Газовые устройства соответствуют следующим предписаниям ЕС:
 Регламент ЕС 2016/426 об оборудовании, работающем на сжигаемом газообразном топливе

1.4 Защита данных

Во время эксплуатации в системе управления вытяжки варочной панели сохраняются псевдодинамические массивы данных, например, предпринятые вами настройки меню, количество рабочих часов отдельных технических блоков и количество выбранных функций. Кроме того, в системе управления вытяжки варочной панели документируются ошибки в комбинации с учетом рабочих часов.

Данные можно прочитать только в ручном режиме на дисплее вытяжки варочной панели, то есть решение о считывании данных может быть принято только вами. Сохраняемые данные позволяют быстро найти и устранить ошибки при обращении в сервисную службу.

1.5 Отображение информации

Для ускорения и облегчения работы с данным руководством применяется единое форматирование, нумерация, символы, указания по безопасности, термины и сокращения.

Инструкции по определенным действиям отмечаются стрелкой.

- ▶ Выполняйте все действия, всегда соблюдая определенный порядок.

Списки обозначаются четырехугольным знаком списка в начале строки.

- Список 1
- Список 2

ИНФОРМАЦИЯ Информация об имеющихся правилах, которые должны соблюдаться в обязательном порядке.

Указания и требования по технике безопасности

Указания и требования по технике безопасности в данном руководстве отмечаются символами и сигнальными словами.

Структура указаний и требований по технике безопасности:

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЙ ЗНАК И СИГНАЛЬНОЕ СЛОВО!
Тип и источник опасности
Последствия при несоблюдении
 ▶ **Меры по устранению опасности**

Обратите внимание:

- Предупреждающий знак указывает на опасность.
- Сигнальное слово указывает на степень опасности.




Предупреждающий знак	Сигнальное слово	Опасное состояние
	Опасность	Указывает на ситуацию, связанную с непосредственной опасностью, при несоблюдении имеется риск получения смертельной или тяжелой травмы.
	Предупреждение	Указывает на возможность опасности, при несоблюдении имеется риск получения смертельной или тяжелой травмы.
	Осторожно	Указывает на возможность возникновения опасной ситуации, при несоблюдении имеется риск получения незначительной или легкой травмы.
—	Осторожно	Указывает на ситуацию, когда при несоблюдении требований имеется риск причинения материального ущерба.

таблица 1.2 Значение предупреждающих знаков и сигнальных слов

2 Безопасность

2.1 Общие правила по технике безопасности

ИНФОРМАЦИЯ Устройство соответствует предписанным правилам по технике безопасности. Пользователь отвечает за чистку, уход и безопасную эксплуатацию устройства. Ненадлежащее использование может привести к травмам или повреждению имущества.

- Руководство по эксплуатации и монтажу содержит важные указания по монтажу и эксплуатации. Соблюдая эти указания, вы сможете избежать травм и повреждений устройства. На обратной стороне данного руководства по эксплуатации и монтажу приведена контактная информация, необходимая для получения дополнительных сведений по использованию устройства.
- Термин «Устройство» используется как для обозначения варочных панелей и вытяжек, так и для обозначения варочных панелей с вытяжками.
- ▶ Перед работой с устройством полностью прочтите руководство по эксплуатации и монтажу.
- ▶ Храните руководство по эксплуатации и монтажу в доступном месте, чтобы использовать его при необходимости.
- ▶ При продаже устройства передайте новому владельцу руководство по эксплуатации и монтажу.
- ▶ Выполняйте все работы внимательно и добросовестно.
- ▶ После снятия упаковки проверьте устройство на наличие видимых повреждений.
- ▶ Не подключайте устройство, имеющее повреждения.
- ▶ Подключайте устройства только после монтажа системы каналов или после подсоединения фильтра рециркуляции к сети электроснабжения.
- ▶ Для этого используйте соединительный кабель, который входит в комплект поставки.
- ▶ Используйте устройство только после завершения всех монтажных работ, когда обеспечивается безопасная эксплуатация устройства.

- ▶ Убедитесь в отсутствии тактильных контактов с плитой.
- ▶ Не ставьте посторонние предметы на панель управления или впускной клапан системы вытяжки.
- ▶ Выключайте устройство после использования.
- ▶ Не подпускайте к устройству домашних животных.

ОСТОРОЖНО!

Опасность получения травм от падающих предметов!

Падение таких предметов, как корпус решетки, элементы управления, крышки посуды, жировые фильтры, и т.п., может привести к травмам.

- ▶ Помещайте такие предметы в безопасных местах рядом с устройством.
- ▶ Убедитесь в том, что вероятность падения съемных компонентов отсутствует.

Несанкционированные изменения

Несанкционированное изменение конструкции устройства может привести к возникновению опасных ситуаций.

- ▶ Не вносите изменений в конструкцию устройства.

Дети и лица с ограниченными возможностями

- ▶ Дети, не достигшие 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не имеющие опыта и/или знаний, могут использовать данное устройство только под надзором или при условии осведомленности о безопасном использовании устройства и возможных опасностях.
- ▶ Следите за детьми, когда они находятся рядом с устройством.
- ▶ Детям запрещается играть с устройством.
- Используйте функцию защиты от детей, чтобы дети случайно не включили устройство или не поменяли его настройки.
- ▶ Не храните в выдвижном ящике или за устройством предметы, которые могут заинтересовать детей. В противном случае дети могут забраться на устройство.
- ▶ Следите за тем, чтобы дети и другие лица не приближались к горячим конфоркам.

Режим рециркуляции

ИНФОРМАЦИЯ В процессе приготовления пищи уровень влажности в помещении повышается.

ИНФОРМАЦИЯ В режиме рециркуляции воздуха из кухонных испарений удаляется только малая часть влаги.

- ▶ В режиме рециркуляции необходимо обеспечить подачу достаточного количества свежего воздуха, например, через открытое окно.
- ▶ Обеспечьте в помещении нормальные комфортные условия (влажность воздуха 45–60 %), например, с помощью системы естественной вентиляции или системы вентиляции жилых помещений.
- ▶ После каждого использования в режиме рециркуляции воздуха следует уменьшить мощность вытяжки приблизительно на 20 минут или перейти в режим автоматической работы после выключения.

2.2 Безопасное использование варочных панелей

- ▶ Избегайте переливания кипящей жидкости через край посуды.
- ▶ Обращайте внимание на индикатор остаточного тепла.
- ▶ Следите за тем, чтобы основания кухонной посуды и конфорки были сухими и чистыми.
- ▶ Во избежание появления царапин и потертостей на поверхности устройства кухонную посуду следует убирать, поднимая с поверхности устройства (не тянуть!).
- ▶ Не ставьте горячую посуду на впускной клапан или панель управления вытяжки.



ОПАСНОСТЬ!
Оставленная без присмотра варочная панель может стать причиной пожара!

- Масло или жир могут быстро нагреваться и воспламеняться.
- ▶ Не нагревайте масло или жир без присмотра.
 - ▶ Никогда не заливайте горящее масло или жир водой.
 - ▶ Выключите варочную панель.
 - ▶ Огонь в посуде следует гасить, например, накрыв крышкой.



ОПАСНОСТЬ!
Опасность взрыва горючих жидкостей!

- Нахождение горючих жидкостей в непосредственной близости от варочной панели может привести к взрыву и серьезным травмам.
- ▶ Не храните горючие жидкости вблизи варочной панели.



ОПАСНОСТЬ!
Опасность поражения электрическим током!

- Царапины, сколы и трещины в стеклокерамическом покрытии могут стать причиной того, что электроника не будет закрыта, что приведет к ее повреждению. Это может привести к поражению электрическим током.
- ▶ При обнаружении царапин, сколов или трещин в стеклокерамическом покрытии немедленно выключите варочную панель.
 - ▶ Отключите устройство от сети электропитания с помощью линейного защитного автомата, предохранителей, защитных автоматов или контакторов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасность получения ожога из-за горячей варочной панели!

- Варочная панель и ее открытые части нагреваются во время использования. После выключения устройства конфорка должна охладиться до температуры ниже 60 °С. Прикосновение к горячей поверхности может стать причиной серьезных ожогов.
- ▶ Не прикасайтесь к горячей варочной панели.
 - ▶ Следите за тем, чтобы дети без присмотра не приближались к горячей варочной панели.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Во время отключения напряжения или после него конфорки могут оставаться горячими!

При отключении напряжения работавшая до этого варочная панель может оставаться горячей, хотя остаточное тепло не отображается.

- ▶ Не прикасайтесь к варочной панели, пока она не остыла.
- ▶ Следите, чтобы дети не приближались к горячей варочной панели.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность возникновения пожара из-за предметов, установленных на варочной поверхности!

Варочная панель и ее открытые части нагреваются от конфорок даже в фазе охлаждения. Предметы, находящиеся на варочной панели, могут нагреться и загореться.

- ▶ Не допускайте нахождения предметов на варочной панели.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов от горячих предметов!

Варочная панель и ее открытые части имеют высокую температуру как во время работы, так и во время фазы охлаждения. Предметы, которые находятся на варочной панели, очень быстро нагреваются и могут вызвать сильные ожоги. В особенности это касается металлических предметов (например, ножей, вилок, ложек, крышек или защитных элементов вытяжки).

- ▶ Не допускайте нахождения предметов на варочной панели.
- ▶ Используйте подходящие вспомогательные средства (прихватки, тепловые защитные перчатки).

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожога из-за горячей посуды!

Дети могут прикасаться к выдающимся наружу частям рабочей поверхности.

- ▶ Не поворачивайте кастрюли или сковороды таким образом, чтобы их ручки выступали за пределы рабочей поверхности.
- ▶ Следует предотвратить стягивание детьми кастрюль и сковород с устройства.
- ▶ Используйте подходящую защитную решетку варочной панели.
- ▶ Не используйте защитную решетку варочной панели, не соответствующую требованиям (опасность получения травм).
- ▶ Для получения рекомендаций по выбору подходящей защитной решетки варочной панели обратитесь к вашему дилеру или в сервисную службу компании BORA.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность от получения ожога!

Испарение жидкостей, находящихся между конфоркой и дном кастрюли, может вызвать ожоги кожи.

- ▶ Следите за тем, чтобы конфорки и дно посуды всегда были сухими.

ОСТОРОЖНО!

Повреждение твердыми и острыми предметами!

Твердые и острые предметы могут повредить стеклокерамическую поверхность варочной панели.

- ▶ Не используйте поверхность варочной панели в качестве столешницы.
- ▶ Не используйте твердые или острые предметы во время приготовления пищи на варочной панели.

ОСТОРОЖНО!**Повреждение сладкой или соленой пищей.**

Сладкая или соленая пища, выливающаяся на конфорки, может повредить их.

- ▶ Следите за тем, чтобы сладкая или соленая пища не выливалась на горячие конфорки.
- ▶ Незамедлительно удаляйте сладкую или соленую пищу при ее попадании на конфорку.

ОСТОРОЖНО!**Возможна утечка горячей жидкости!**

Невнимательность в процессе приготовления пищи может привести к переливу через край и утечке горячей жидкости.

- ▶ Необходимо следить за процессом приготовления пищи.
- ▶ Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.

ОСТОРОЖНО!**Опасность нанесения повреждений предметами на варочной панели!**

Предметы, которые находятся на поверхности варочной панели, например, крышки от кухонной посуды, могут вызвать повреждения стеклокерамического покрытия.

- ▶ Не устанавливайте предметы на горячую варочную поверхность.

2.2.1 Специальные указания по технике безопасности для индукционных варочных панелей

- ▶ Не полагайтесь на распознавание кастрюли.

Влияние на кардиостимуляторы, слуховые аппараты и металлические имплантаты

ИНФОРМАЦИЯ Индукционные варочные панели вырабатывают в зоне конфорок высокочастотное электромагнитное поле. Нахождение в непосредственной близости от конфорок может негативно отразиться на работе кардиостимуляторов, слуховых аппаратов или металлических имплантатов и привести к нарушению их функций. Повреждение кардиостимулятора маловероятно.

- ▶ Если у вас возникли сомнения по этому вопросу, проконсультируйтесь с производителем медицинского устройства или с лечащим врачом.

2.2.2 Специальные указания по технике безопасности для газовых варочных панелей

- ▶ Не используйте устройство для обогрева помещений.
- ▶ Не используйте и не храните горючие материалы вблизи варочной панели.

**ОПАСНОСТЬ!****Опасность взрыва газа!**

Утечка газа может привести к взрыву и тяжелым травмам.

- ▶ Держите источники воспламенения (открытое пламя, обогреватели) на достаточном расстоянии от устройства.
- ▶ Перекройте подачу газа и отключите сетевой предохранитель.

**ОПАСНОСТЬ!****Риск удушья из-за утечки газа!**

Утечка газа может повлечь удушье.

- ▶ Если во время работы появится запах газа, немедленно выключите устройство.
- ▶ Немедленно перекройте подачу газа.
- ▶ Проветрите помещение (откройте двери и окна).
- ▶ Не используйте выключатели света или устройств.
- ▶ Не вытаскивайте вилку из розеток (опасность искрения).
- ▶ Не используйте никаких электрических приборов.
- ▶ Немедленно обратитесь в сервисную или газовую службу.

**ОПАСНОСТЬ!****Опасность возникновения пожара по причине открытого пламени.**

Открытое пламя может воспламенить горючие вещества.

- ▶ Если вы ненадолго снимаете кастрюлю или сковороду с конфорки, сократите подачу газа до минимального уровня.
- ▶ Не оставляйте открытое пламя без присмотра.
- ▶ Открытое пламя следует гасить, например, крышкой или пламягасящим одеялом.
- ▶ Перекройте подачу газа и отключите сетевой предохранитель.

ОСТОРОЖНО!**Опасность травмирования при наличии трещин, щелей или разрушения стеклокерамической поверхности!**

Поврежденная стеклокерамическая панель может стать причиной получения травм.

- ▶ Не касайтесь поверхности устройства.
- ▶ Немедленно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы.
- ▶ Отключите устройство от сети электропитания с помощью линейного защитного автомата, предохранителей, защитных автоматов или контакторов.
- ▶ Не пользуйтесь устройством.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!****Опасность получения ожогов при контакте с горячей поверхностью вытяжки!**

При работе газовой варочной панели вытяжка и ее открытые части (в частности, запорный клапан, жировой фильтр из нержавеющей стали и поддон жирового фильтра) нагреваются до высокой температуры. После выключения газовой варочной панели следует подождать, пока температура не опустится ниже 60 °С. Прикосновение к горячей поверхности может стать причиной серьезных ожогов.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим поверхностям вытяжки.
- ▶ Не оставляйте детей без присмотра и следите за тем, чтобы они не приближались к нагретой системе вытяжки.

2.3 Указания по безопасному использованию варочных панелей

- ▶ Используйте вытяжку только с BORA варочными панелями. Это относится, в частности, к эксплуатации BORA газовых варочных панелей.
- ▶ Не ставьте горячую посуду на панель устройства во избежание повреждения электронного оборудования, находящегося под панелью.

**ОПАСНОСТЬ!****Опасность для жизни из-за удушья!**

При работе комнатных каминов может возникнуть опасность дымовых газов.

При одновременной работе вытяжки и камина ядовитые газы сгорания (окись углерода) будут выведены через дымоход или вытяжной канал гостиной.

- ▶ Помещение всегда должно проветриваться в достаточной степени.

**ОПАСНОСТЬ!**

Опасность возникновения пожара из-за подгорания пищи!

Работающая вытяжка абсорбирует пищевые жиры. При подгорании пищи жиры могут воспламениться.

- ▶ Регулярно очищайте вытяжку.
- ▶ Во время работы вытяжки не допускайте открытого пламени.

**ОПАСНОСТЬ!**

Опасность возникновения пожара из-за наслоения жиров!

Нерегулярная чистка жирового фильтра из нержавеющей стали может привести к накоплению в нем жиров. В этом случае увеличивается риск возникновения пожара.

- ▶ Регулярно очищайте и заменяйте фильтр.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность травмирования работающим вентилятором!

Вращающийся вентилятор создает риск получения травмы.

- ▶ Установите прибор в положение, свободное от механического напряжения.
- ▶ При установке вентилятор следует подсоединить к системе каналов с обеих сторон.
- ▶ Перед первым использованием убедитесь в том, что входной патрубок надежно закреплен.

**ОСТОРОЖНО!**

Доступные части могут нагреваться!

Вытяжка и ее открытые части нагреваются от конфорок даже в фазе охлаждения.

- ▶ Не допускайте нахождения предметов на варочной панели.
- ▶ Используйте подходящие вспомогательные средства (прихватки, тепловые защитные перчатки).

ОСТОРОЖНО!

Повреждение вследствие всасывания предметов или бумаги!

Возможно всасывание вытяжкой маленьких и легких предметов, таких как ткань или бумага для чистки. Это может привести к повреждению вентилятора или уменьшению эффективности отвода.

- ▶ Не оставляйте на вытяжке какие-либо предметы или бумагу.
- ▶ Используйте вытяжку только с установленным жировым фильтром.

ОСТОРОЖНО!

Повреждение вследствие скопления жира или грязи!

Скопления жира или грязи могут ухудшать работу вытяжки.

- ▶ Никогда не используйте вытяжку без жирового фильтра из нержавеющей стали.

2.4 Указание по безопасности при чистке и уходе

Устройство необходимо регулярно чистить. Загрязнение устройства может стать причиной его выхода из строя, нарушения функций или появления неприятных запахов. Загрязнения следует удалять незамедлительно.

- Чистка устройства и уход за ним могут выполняться детьми только под контролем взрослых.
- ▶ При чистке устройства не используйте пароочистители. Пар может вызвать короткое замыкание на частях устройства, находящихся под напряжением, и стать причиной повреждения устройства (см. главу «Чистка и уход»).
- ▶ Следите за тем, чтобы во время чистки вода не попала внутрь устройства. Для чистки устройства используйте только умеренно влажную ткань. Никогда не брызгайте на устройство водой. Проникновение воды в устройство может привести к его повреждению!
- ▶ По возможности очищайте варочную панель после каждого приготовления пищи.
- ▶ Приступайте к чистке стеклокерамической варочной панели только после того, как она остынет (см. главу «Чистка и уход»).

- ▶ Для очистки теппан-гриля из нержавеющей стали BORA SKT используйте функцию очистки.
- ▶ Во избежание появления царапин и потертостей на поверхности устройства для его чистки следует использовать только неабразивные чистящие средства.
- ▶ Не допускайте загрязнения тумбы через вентиляционное отверстие.

2.5 Безопасное использование запасных частей



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность травмирования и материального ущерба!

Применение не рекомендованных деталей может привести к травмам персонала или повреждению устройства. Изменения или модернизация конструкции устройства может привести к снижению уровня безопасности.

- ▶ При ремонте используйте только оригинальные запасные части.

ИНФОРМАЦИЯ Поврежденная линия питания должна заменяться подходящей линией питания. Эта процедура должна осуществляться только в специализированном сервисном центре.

2.6 Использование по назначению

Устройство не должно эксплуатироваться на высоте более 2000 м (над уровнем моря).

Указание для газовых варочных панелей:
По мере увеличения значения высоты над уровнем моря мощность горелки варочной панели снижается.

Устройство предназначается только для приготовления пищи в домашних условиях.

Данное устройство не предназначено для:

- использования вне помещений;
- установки в транспортных средствах;
- обогрева помещений;
- эксплуатации в нестационарных условиях (например, на судах);

- эксплуатации с внешним выключателем-таймером или отдельной системой дистанционного управления.

Использование устройства, отличное от описанного в настоящем руководстве по эксплуатации и монтажу или от подразумеваемого им, рассматривается как использование не по назначению. Компания BORA не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования устройства не по назначению или в результате неправильного использования устройства.

Запрещается использовать устройство не по назначению!

ИНФОРМАЦИЯ Компании BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd и BORA Lüftungstechnik GmbH не несут ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения указаний по технике безопасности.

3 Энергетическая маркировка

BORA Classic вытяжка SKA2		
Название продукта	BORA Classic вытяжка SKA2	
Режим эксплуатации	Отвод воздуха	
Потребление энергии	Значение	Стандарт EN
Потребление энергии в год (AEC_{hood})	30,7 кВт·ч/г	61591
Класс энергоэффективности	A+	61591
Объемная производительность		
Гидродинамическая эффективность (FDE_{hood})	33,7 %	61591
Класс гидродинамической эффективности	A	61591
Поток воздуха, уровень 1, минимальная мощность	225,2 м ³ /ч	61591
Поток воздуха, уровень 5, максимальная мощность	520,9 м ³ /ч	61591
Поток воздуха, уровень повышенной мощности (Q_{WP})	565,5 м ³ /ч	61591
Освещение		
Эффективность освещения (LE_{hood})	* люкс/Вт	*
Класс эффективности освещения	*	*
Отделение жира		
Уровень 5, максимальный (GFE_{hood})	96,5 %	61591
Класс максимального уровня	A	61591
Уровень звуковой мощности		
Уровень 1, минимальная мощность	41,6 дБ (A)	60704-2-13
Уровень 5, максимальная мощность	62,1 дБ (A)	60704-2-13
Уровень повышенной мощности	63,8 дБ (A)	60704-2-13
Уровень звукового давления (дополнительная информация)		
Уровень 1, минимальная мощность	28,9 дБ(A)	**
Уровень 5, максимальная мощность	49,4 дБ (A)	**
Уровень повышенной мощности	51,1 дБ (A)	**
Данные согласно 66/2014		
Потребляемая мощность в выключенном состоянии (P_o)	0,3 Вт	61591
Коэффициент задержки	0,8	61591
Индекс энергоэффективности (EEl_{hood})	42	61591
Оптимальный объемный расход воздуха (Q_{BEP})	265,6 м ³ /ч	61591
Поток воздуха, уровень повышенной мощности (Q_{max})	578,6 м ³ /ч	61591
Оптимальное давление (P_{BEP})	480 Па	61591
Оптимальная входная мощность (W_{BEP})	105,0 Вт	61591

таблица 3.1 Данные по энергетической маркировке согласно Директиве (ЕС) № 65/2014 и 66/2014

* Данная позиция не применяется для этого продукта.

** Уровень звукового давления был определен на расстоянии 1 м (определение уровня в расчетной точке) на основании уровня звуковой мощности в соответствии с EN 60704-2-13.

4 Описание устройства

При каждом использовании устройства соблюдайте все указания по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).

4.1 Система BORA Classic 2.0

- ▶ Для работы с системой BORA Classic 2.0 Всегда используйте новейшую версию системного программного обеспечения.

ИНФОРМАЦИЯ Новейшее программное обеспечение можно загрузить бесплатно с веб-сайта BORA (www.bora.com, продукция, BORA Classic 2.0, вытяжка BORA Classic SKA2, документация).

- ▶ При необходимости выполните запрос установленной версии программного обеспечения (см. главу «Меню, запрос версии программного обеспечения»).
- ▶ При необходимости выполните обновление системного программного обеспечения (см. Главу «Меню, обновление системного программного обеспечения»).

4.1.1 Панель управления и принцип управления

ИНФОРМАЦИЯ Управление системой BORA Classic 2.0 осуществляется через панель управления вытяжки SKA2.

ИНФОРМАЦИЯ С помощью одной панели управления вытяжки можно управлять 1 или 2 конфорками.

ИНФОРМАЦИЯ Подробное описание принципа управления и функций приводится в главе Управление устройством.

Управление вытяжкой и конфорками осуществляется с центральной панели управления. Панель управления оснащена электронными сенсорными кнопками и полями индикации. Сенсорные кнопки срабатывают при касании пальцем (сенсорные экранные кнопки).

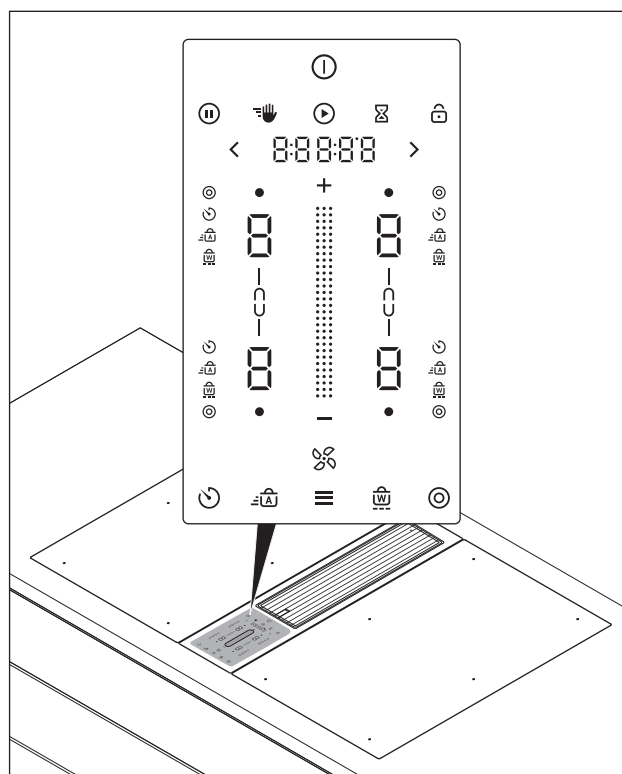


рис. 4.1 Центральная сенсорная панель управления/ слайдер

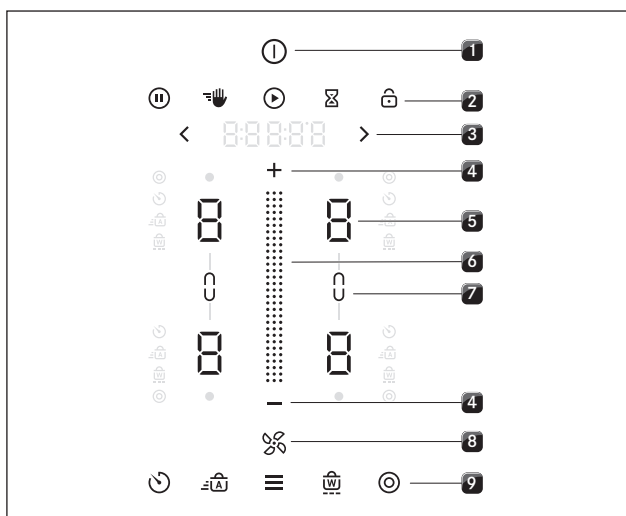


рис. 4.2 Сенсорные экранные кнопки

- [1] Включение/выключение
- [2] Функции верхнего уровня
- [3] Навигация
- [4] Диапазон настройки Уровни мощности Плюс/Минус
- [5] Выбор конфорок (4 шт.)
- [6] Сенсорный слайдер (область настройки уровней мощности)
- [7] Функциональные перемычки (2 шт.)
- [8] Вентилятор
- [9] Дополнительные функции для приготовления пищи и меню

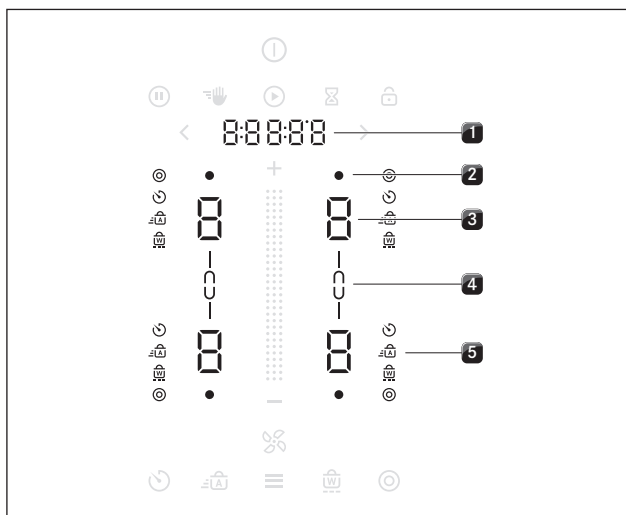


рис. 4.3 Диапазоны индикации

- [1] Многофункциональный дисплей
- [2] Индикаторы высокой температуры конфорки или индикаторы остаточного тепла (4 шт.)
- [3] Индикаторы конфорок (4 шт.)
- [4] Индикаторы функциональных перемычек (2 шт.)
- [5] Индикаторы дополнительных функций для приготовления пищи (4x4)

4.1.2 Символы

Общие символы	Обозначение	Функция/значение
	Кнопка питания	Включение/выключение
	Кнопка паузы	Включение/выключение функции паузы
	Кнопка чистки	Включение/выключение функции чистки
	Кнопка пуска	Запуск таймера
	Кнопка песочных часов	Установка сигнальных часов (песочных часов)
	Кнопка блокировки	Блокировка управления
	Слайдер	Ввод значений
	Кнопка «Плюс»	Увеличение значения
	Кнопка «Минус»	Уменьшение значения
	Кнопка «Вперед»	Навигация вправо
	Кнопка «Назад»	Навигация влево
	Кнопка «Вентилятор»	Включение/выключение автоматики вытяжки, квитирование автоматической работы вентилятора после выключения
	Кнопка «Меню»	Вызов меню, выход из меню

Символы конфорок	Обозначение	Функция/значение
	Кнопка контура нагрева	2-контурное подключение нагрева
	Кнопка «Таймер»	Установка таймера конфорок
	Кнопка «Доведение до кипения»	Включение/выключение автоматики доведения до кипения
	Кнопка удержания тепла	Включение/выключение функции удержания тепла
	Кнопка «Перемычка»	Включение/выключение функции перемычки
	Индикация перемычки	Функция перемычки активирована
	Индикация высокой температуры	Конфорка нагревается или еще не остыла

таблица 4.1 Значение отображаемых символов (пиктограмм)

4.1.3 7-сегментный дисплей

Многофункциональный дисплей	Значение
Индикатор вентилятора	1-5 Уровни мощности
	P Уровень повышенной мощности
	A Автоматика вытяжки
Многофункциональный дисплей	например, 190° Индикация температуры (только для СКТ)
	00:00:00 оставшееся время работы таймера или песочных часов
	например, E 123 код ошибки
Индикатор конфорки	Значение
Индикатор конфорки	1-9 Уровни мощности
	P Уровень повышенной мощности
	- Уровень поддержания тепла 1
	= Уровень поддержания тепла 2
	≡ Уровень поддержания тепла 3
	□ Отключен
	H Индикация остаточного тепла (конфорка отключена, но еще не остыла)
	⌈ Чистка (только для теппан-гриля из нержавеющей стали СКТ)
	E Ошибка
	Символы
□ □ □ Чистка (только для теппан-гриля из нержавеющей стали СКТ)	

таблица 4.2 Значение показаний на 7-сегментном дисплее

4.1.4 Цветовая концепция

ИНФОРМАЦИЯ На панели управления все диапазоны регулировок вентилятора высвечиваются синим цветом, а все диапазоны регулировок конфорок - красным светом. Для обозначения функций и сообщений используются дополнительные цвета.

Перечисление всех цветных индикаторов:

Индикатор	Вентилятор (вытяжка)	Цвет
	Слайдер	Синий
	Плюс/Минус	Синий
	Символ вентилятора/Автоматика вытяжки	Синий
Индикатор	Конфорки	Цвет
	Слайдер	Красный
	Плюс/Минус	Красный
	Конфорка не остыла	Ярко-красный
Индикатор	Функции	Цвет
	Символы Включение/выключение	Бежевый
	Установка таймера	Бежевый
Индикатор	Сообщения	Цвет
	Предупреждения	Оранжевый
	Ошибка	Ярко-красный
	В норме	Зеленый

таблица 4.3 Цветные индикаторы

4.1.5 Концепция интенсивности света

ИНФОРМАЦИЯ Для панели управления предусмотрены 4 различных уровня освещенности. (100 %, 75 %, 50 % и 0 %).

ИНФОРМАЦИЯ Система адаптирует интенсивность света к конкретной ситуации управления. Используемые элементы индикации горят ярче, не используемые затемняются. Не используемые функции не отображаются.

Яркость	Применение
100 %	Функция активирована и выбрана
75 %	Функция активирована, но не выбрана
50 %	Функция не активирована и может быть выбрана
0 %	Функция отсутствует

таблица 4.4 Концепция интенсивности света

Пример:

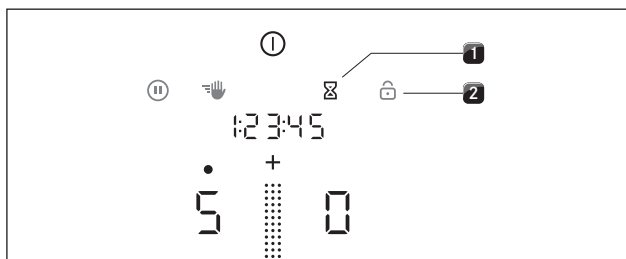


рис. 4.4 Концепция интенсивности света, используемая для панели управления

- [1] Активированная и выбранная функция (горит ярко, 75 %)
 [2] Не активированная функция, которую можно выбрать (затемнена, 50 %)

4.1.6 Концепция звуковых сигналов

ИНФОРМАЦИЯ В меню можно установить громкость звуковых сигналов (от 10 % до 100 %).

ИНФОРМАЦИЯ Звуковые сигналы, связанные с обеспечением безопасности, всегда имеют громкость 100 %.

Система генерирует три различных типа звуковых сигналов:

Звуковой сигнал	Цель
Одиночный короткий звуковой сигнал (0,25 с)	Подтверждение выбора
Последовательность коротких звуковых сигналов	Требуется реакция
Одиночный длинный звуковой сигнал (0,75 с)	Завершение работы функции

таблица 4.5 Концепция звуковых сигналов

4.1.7 Системные функции

Сигнальные часы (песочные часы для определения готовности яиц при варке)

Сигнальные часы отчитывают установленный пользователем период времени, после чего срабатывает световой и звуковой сигнал, кроме того, они могут выполнять функцию обычных песочных часов.

4.2 Вытяжка

ИНФОРМАЦИЯ Вытяжка СКА2 является центральным компонентом и включает в себя всю электронику управления общей системой BORA Classic 2.0. Эксплуатация системы или ее компонентов без вытяжки варочной панели невозможна.

4.2.1 Описание типа оборудования

Тип	Полное обозначение
СКА2	Вытяжка BORA Classic – гибкая система с отдельным блоком управления, комбинируется с варочными панелями Classic и другими универсальными компонентами BORA

таблица 4.6 Описание типа оборудования

4.2.2 Варианты установки

По желанию вы можете приобрести вариант вытяжки варочной панели, работающий в режиме отвода воздуха или в режиме рециркуляции.



Режим отвода воздуха

Засасываемый воздух очищается в жировом фильтре и через систему каналов выводится на улицу.

Воздух из системы вытяжки не должен направляться:

- в находящийся в эксплуатации дымоход или дымовую трубу,
- в канал, который служит для вентиляции помещений, где установлены нагревательные приборы, использующие открытое пламя.

В том случае, если планируется направлять воздух из системы вытяжки в неиспользуемый дымоход или дымовую трубу, монтаж должен быть проконтролирован и санкционирован специалистом по дымоходам.

ИНФОРМАЦИЯ Если вытяжка запускается в эксплуатацию с системой отвода воздуха, то при установке более низкого уровня производительности вытяжки мощность автоматически увеличивается на период первых 20 секунд (функция вентиляционного прохода в стене).



Режим рециркуляции

Засасываемый воздух очищается в жировом фильтре и в фильтре с активированным углем и возвращается в помещение, где установлено устройство.

Для устранения запахов при использовании системы рециркуляции, необходимо применение специального фильтра. Согласно гигиеническим и медицинским требованиям фильтр следует заменять с соблюдением рекомендованных интервалов (см. главу «Чистка и уход»).

ИНФОРМАЦИЯ При работе в режиме рециркуляции следует обеспечить достаточный уровень подачи и отведения воздуха, чтобы снизить влажность воздуха.

ИНФОРМАЦИЯ Если вытяжка запускается в эксплуатацию с системой рециркуляции, то при установке уровня мощности продолжительность включения автоматически вычитается из продолжительности срока службы фильтра рециркуляции. Оставшееся время службы фильтра можно увидеть, открыв пункт меню А (см. главу Обслуживание устройства).

4.2.3 Параметры и обзор функций

Параметры	СКА2
автоматическое распознавание вентилятора	✓
Электронное регулирование мощности	✓
Связь через интерфейс	✓
Компактный блок жирового фильтра	✓
Функции	
Автоматическая работа после выключения	✓
Уровень повышенной мощности	✓
Автоматика вытяжки	✓
Индикатор замены фильтра (режим рециркуляции)	✓
Предохранительные устройства	
Блокировка управления	✓
Автоматическое аварийное отключение	✓
Активный контроль ошибок	✓

таблица 4.7 Параметры и обзор функций

4.2.4 Конструкция

Вытяжка СКА2

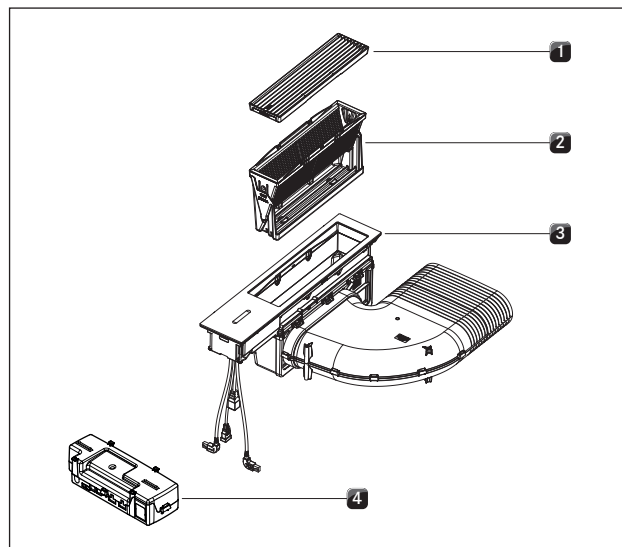


рис. 4.5 BORA Classic вытяжка СКА2

- [1] Впускной клапан
- [2] Блок жирового фильтра
- [3] Вытяжка
- [4] Блок управления

4.2.5 Функции вытяжки

Регулировка мощности

Регулировка уровня мощности производится на панели управления при касании или перемещении пальца по сенсорной поверхности слайдера. В качестве альтернативы уровень мощности можно устанавливать с помощью сенсорных кнопок **+** и **-**, расположенных над слайдером и под ним.

Максимальная мощность вытяжки

Режим максимальной мощности активируется на предварительно установленный период времени. В режиме максимальной мощности возможно быстрое поглощение интенсивных кухонных испарений. Через 10 минут повышенная мощность автоматически переключается на уровень мощности 5.

Автоматическое управление вытяжкой

Мощность вытяжки регулируется автоматически с учетом текущих настроек конфорок. Вмешательство в управление вентилятором в ручном режиме не требуется, однако это возможно в любое время. Автоматика адаптирует мощность вытяжки в соответствии с параметрами конфорки, использующей самый высокий уровень мощности из всех включенных конфорок.

Функция	Уровни мощности									
Стадия уваривания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Мощность вытяжки	3	3	3	4	4	4	5	5	5	P

таблица 4.8 Мощность вытяжки и стадия уваривания

- При изменении уровня мощности конфорки уровень мощности вытяжки автоматически изменяется соответствующим образом с задержкой времени 20 секунд для индукционных варочных панелей и 30 секунд для варочных панелей других типов.

Автоматическая работа после выключения

Вытяжка продолжает работать при низкой мощности и автоматически выключается по истечении заданного времени.



В меню можно установить продолжительность автоматической работы после выключения (от 10 до 30 минут). На заводе продолжительность автоматической работы после выключения установлена на 20 минут.

- Автоматическая работа после выключения активируется при выключении вытяжки.
- По истечении заданного времени автоматической работы после выключения вытяжка автоматически выключается.

ИНФОРМАЦИЯ Компания BORA настоятельно рекомендует использовать режим автоматической работы вентилятора после выключения.

Индикатор замены фильтра системы рециркуляции

Индикатор замены фильтра вытяжки варочной панели автоматически активируется, когда заканчивается срок службы фильтра с активированным углем (только для рециркуляции).

- Если после включения вытяжки варочной панели символ вентилятора  загорается желтым светом, а на многофункциональном дисплее отображается *E F ILL*, это указывает на то, что в ближайшее время необходимо заменить фильтр.
- Если после включения вытяжки варочной панели символ вентилятора  загорается ярко-красным светом, а на многофункциональном дисплее отображается код ошибки *E F ILL*, то срок службы фильтра закончился и требуется замена (см. также главу «Чистка и уход»).

ИНФОРМАЦИЯ Превышение срока службы фильтра с активированным углем может негативно отразиться на функционировании системы. Эксплуатацию вытяжки варочной панели можно продолжить, однако при этом все гарантийные обязательства на это устройство теряют силу.

ИНФОРМАЦИЯ Независимо от показаний индикатора замены компоненты фильтра необходимо регулярно чистить (см. главу «Чистка и уход»).

4.2.6 Разъем USB

ИНФОРМАЦИЯ Разъем USB требуется только для обновления программы и экспорта данных, и только для выполнения этих операции на него подается напряжение. Проведение загрузки и выполнение других функций невозможно.

Система оснащена одним разъемом USB. Данный разъем предназначен только для запоминающих устройств большой емкости (USB-флеш-накопителей). USB-накопители должны быть отформатированы на систему данных FAT32.

4.2.7 Интерфейс для внешних устройств

Внутренний интерфейс блока управления можно использовать для расширения возможностей системы управления. Он оснащен контактом домашней сети (Home-In) и контактом внешней сети (Home-Out) (см. главу Монтаж).

- Контакт домашней сети (Home-In) можно использовать для входного сигнала внешних устройств безопасности (например, для оконного контактного выключателя).
- Контакт внешней сети (Home-Out) может использоваться для управления внешними устройствами.

4.3 Варочные панели

ИНФОРМАЦИЯ Варочные панели СКFI, СКI, СКIW, СКCH, СКCB, СКG и СКТ являются переменными компонентами для системы BORA Classic 2.0 и могут эксплуатироваться только вместе с вытяжкой варочной панели СКА2.

ИНФОРМАЦИЯ Установленные в системе устройства перечислены на предпоследней странице руководства по эксплуатации (см. главу «Заводские таблички»).

4.3.1 Описание типа оборудования

Тип	Полное обозначение
СКFI	BORA Classic стеклокерамическая варочная панель с поверхностной индукцией, с 2 конфорками
СКI	BORA Classic индукционная стеклокерамическая варочная панель с 2 конфорками
СКIW	BORA Classic индукционная стеклокерамическая панель вок
СКCH	BORA Classic Hyper стеклокерамическая варочная панель с 2 конфорками 1 контур/2 контура
СКCB	BORA Classic HiLight стеклокерамическая варочная панель с 2 конфорками 1 контур/2 контура/жарочный противень
СКG	BORA Classic газовая стеклокерамическая варочная панель с 2 конфорками
СКТ	BORA Classic тэппан-гриль из нержавеющей стали с 2 конфорками

таблица 4.9 Описание типа оборудования

4.3.2 Параметры и обзор функций

Варочные панели BORA Classic 2.0 имеют следующие параметры и функции:

Параметры	СКFI	СКI	СКIW	СКCH	СКCB	СКТ	СКG
Электронное регулирование мощности	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Уровень повышенной мощности	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Функция песочных часов (сигнальные часы)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Автоматическое зажигание и повторное зажигание							✓
Электронная система регулирования газа (E-Gas-System)							✓
Функции приготовления пищи							
Автоматика доведения до кипения	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Распознавание посуды	✓	✓	✓				
Сохранение тепла	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция перемишки	✓				✓	✓	
Функция таймера	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Функция паузы	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2-контурное подключение (задняя конфорка)				✓	✓		
Блокировка для проведения чистки (функция протирания)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция чистки							✓
Предохранительные устройства							
Защита от детей	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Индикатор остаточного тепла	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Автоматическое аварийное отключение	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Защита от перегрева	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

таблица 4.10 Обзор функций

* относится только к передней конфорке

4.3.3 Конструкция

Варочная панель СКFI

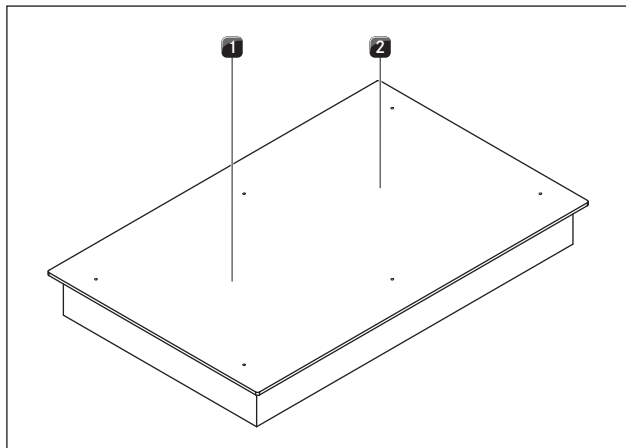


рис. 4.6 BORA Classic варочная панель СКFI

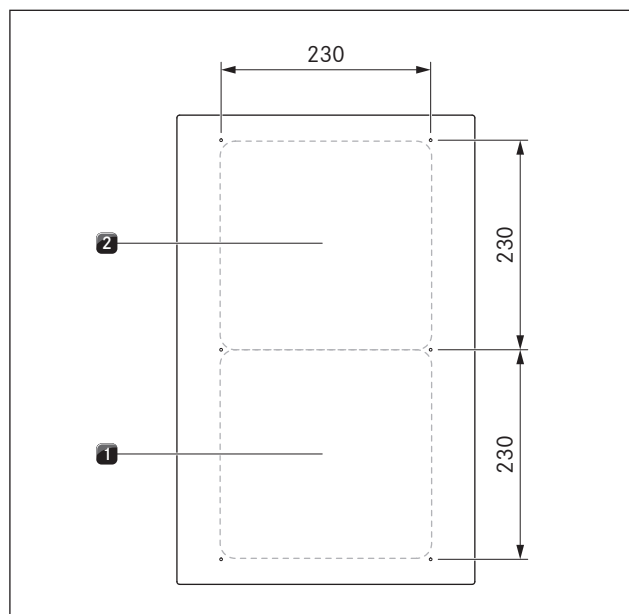


рис. 4.7 Размер конфорок

- [1] Передняя конфорка с индуктором поверхностного нагрева (зона 1)
2100 Вт (максимальная мощность 3680 Вт)
- [2] Задняя конфорка с индуктором поверхностного нагрева (зона 2)
2100 Вт (максимальная мощность 3680 Вт)

Варочная панель SKI

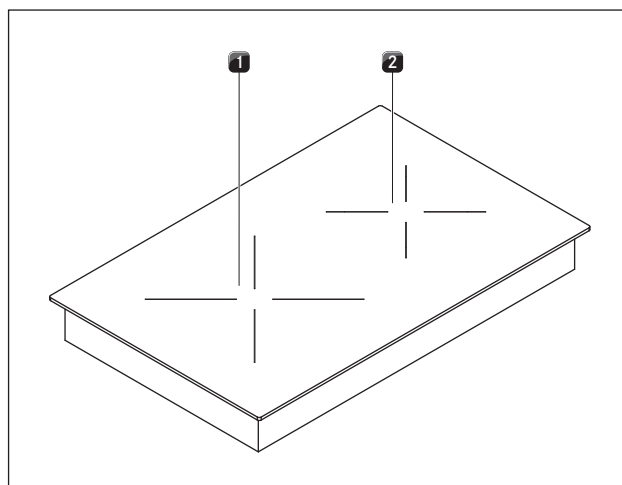


рис. 4.8 BORA Classic варочная панель SKI

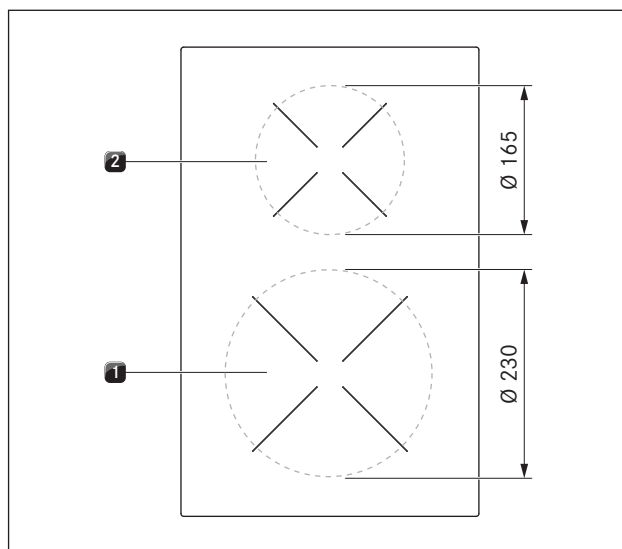


рис. 4.9 Размер конфорок

- [1] Передняя конфорка с индуктором поверхностного нагрева (зона 1)
2300 Вт (максимальная мощность 3680 Вт)
- [2] Задняя конфорка с индуктором поверхностного нагрева (зона 2)
1400 Вт (максимальная мощность 2200 Вт)

Варочная панель SKIW

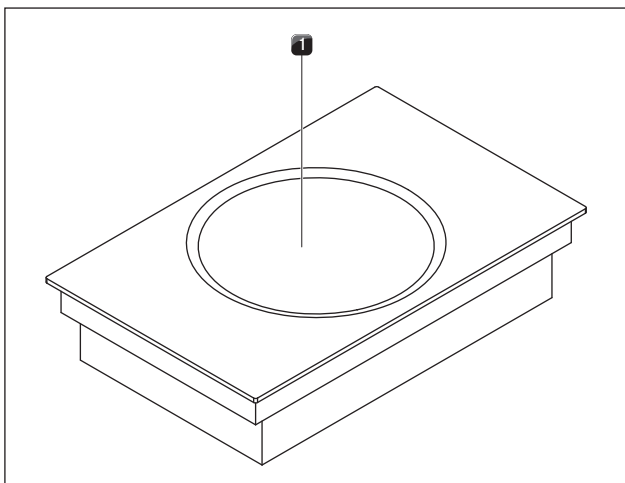


рис. 4.10 BORA Classic варочная панель SKIW

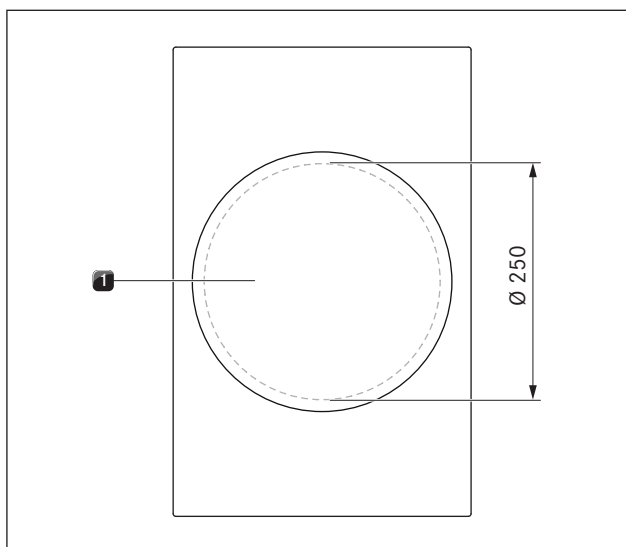


рис. 4.11 Размер конфорки

- [1] Индукционная конфорка сковороды вок
2400 Вт (максимальная мощность 3000 Вт)

Варочная панель SKCH

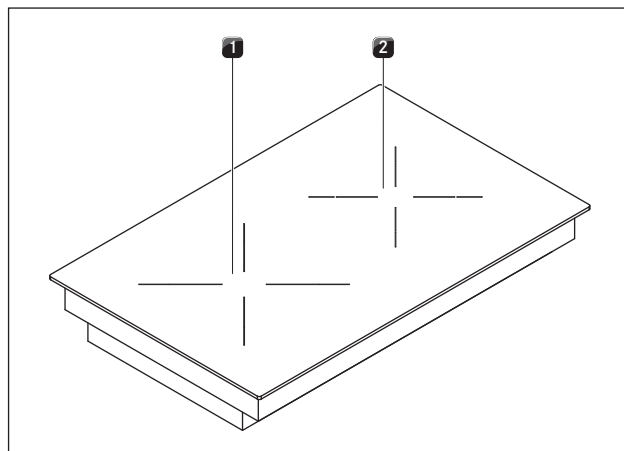


рис. 4.12 BORA Classic варочная панель SKCH

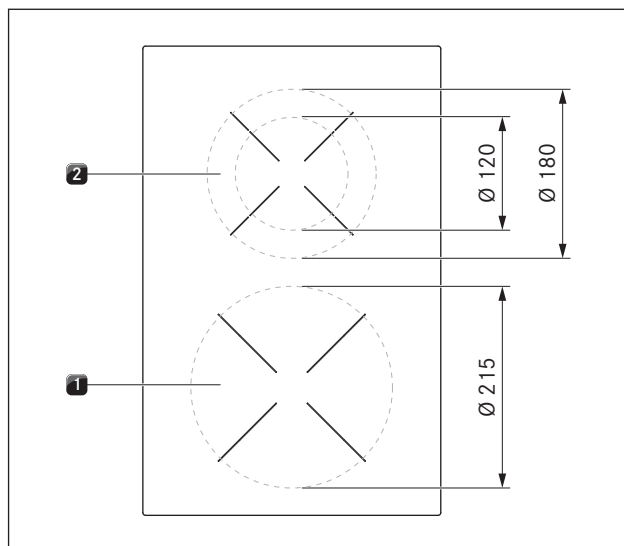


рис. 4.13 Размер конфорок

- [1] Передняя конфорка Нурег (зона 1)
2100 Вт (максимальная мощность 3000 Вт)
[2] Задняя 2-контурная конфорка (зона 2)
600 Вт (2-контурное подключение 1600 Вт)

Варочная панель СКСВ

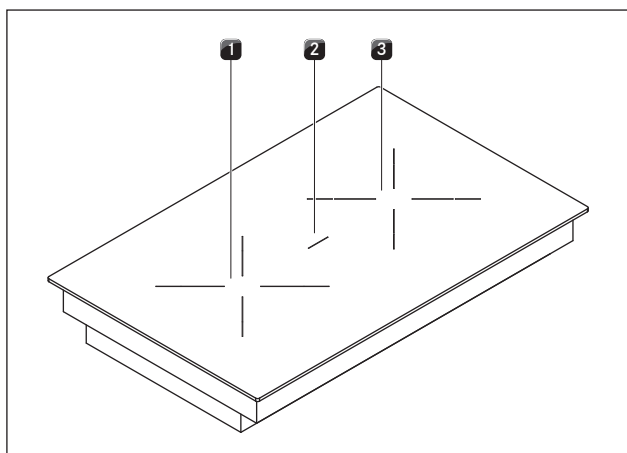


рис. 4.14 BORA Classic варочная панель СКСВ

Варочная панель СКГ

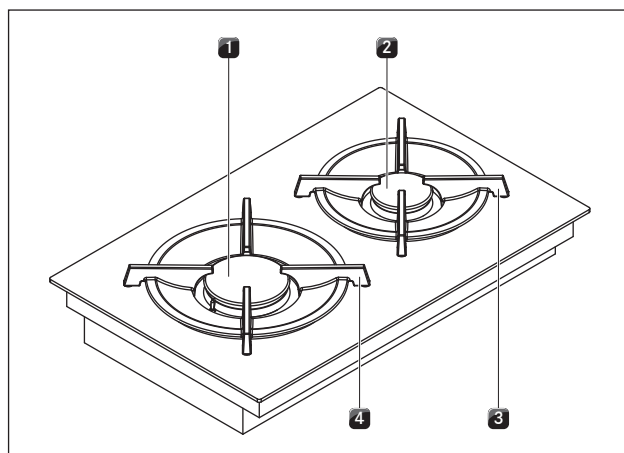


рис. 4.16 Газовая стеклокерамическая варочная панель BORA Classic СКГ

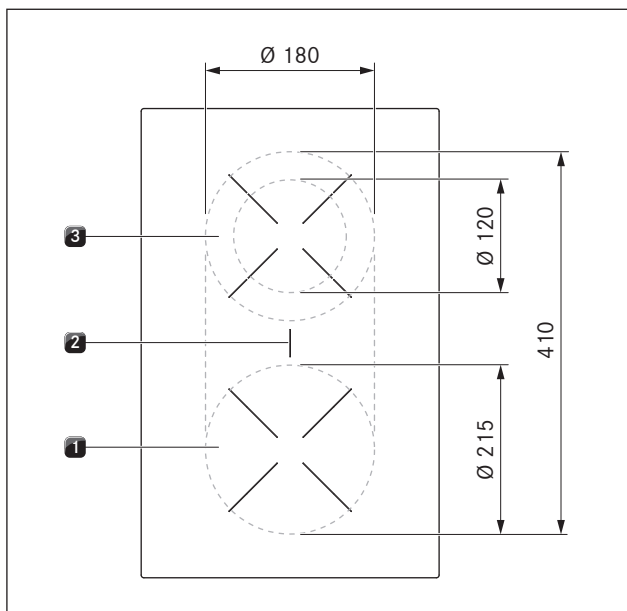


рис. 4.15 Размер конфорок

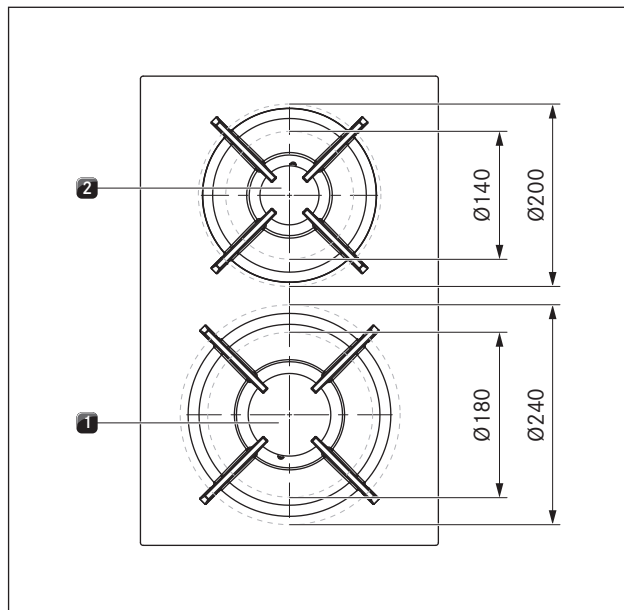


рис. 4.17 Размер конфорок

- [1] Передняя конфорка (зона 1)
1600 Вт
- [2] Конфорка жарочного противня
3680 Вт
- [3] Задняя 2-контурная конфорка (зона 2)
600 Вт (2-контурное подключение 1600 Вт)

- [1] Передняя мощная горелка 3000 Вт
- [2] Задняя обычная горелка 2000 Вт
- [3] Решетка задняя
- [4] Решетка передняя

Варочная панель СКТ

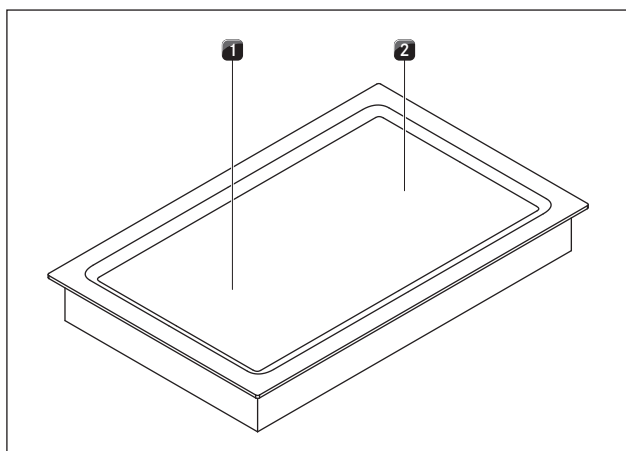


рис. 4.18 BORA Classic тэппан-гриль из нержавеющей стали СКТ

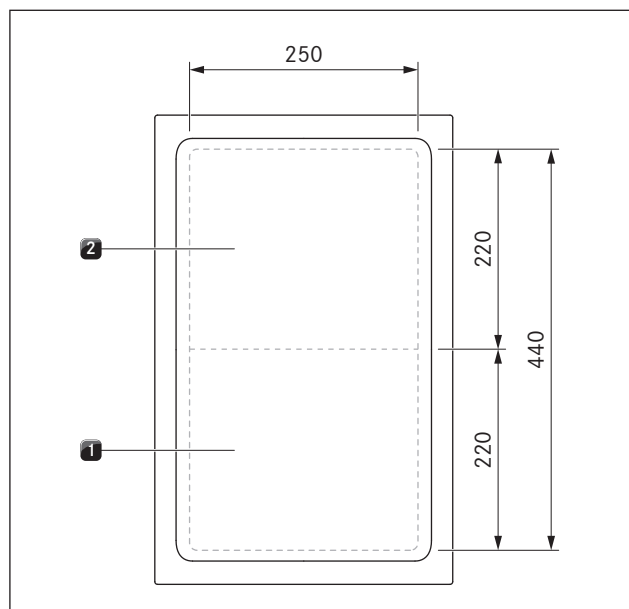


рис. 4.19 Размер конфорок

- [1] Передняя зона гриля (зона 1)
1750 Вт
- [2] Задняя зона гриля (зона 2)
1750 Вт

4.3.4 Принцип функционирования индукционных варочных панелей (СКФИ, СКІ, СКІW)

Под индукционной конфоркой установлена индукционная катушка. При включении конфорки катушка создает магнитное поле, которое непосредственно воздействует на дно посуды, нагревая его. Конфорка нагревается опосредованно, от тепла, отдаваемого посудой. Индукционные конфорки работают только в том случае, если дно посуды изготовлено из намагничиваемого металла. При воздействии индукции автоматически учитывается размер применяемой посуды, то есть на конфорке нагревается только та часть поверхности, на которой стоит посуда.

► Соблюдайте минимальные размеры дна посуды.

Уровни мощности

Следствием высокой мощности индукционных варочных панелей является быстрый нагрев посуды. Для предотвращения пригорания блюд, в отличие от обычных варочных систем, требуется определенная настройка при выборе уровня мощности.

Действие	Уровень мощности
Расплавление масла и шоколада, роспуск желатина	1
Поддержание в нагретом состоянии соусов и супов, замачивание риса	1-3
Варка картофеля, макаронных изделий, супов, рагу, приготовление на пару фруктов, овощей и рыбы, размораживание	2-6
Жарка на сковороде с покрытием, бережная жарка (без перегрева жира) шницелей, рыбы	6-7
Разогревание жира, обжаривание рыбы, приготовление сложных соусов и супов, запекание омлетов	7-8
Нагрев больших объемов жидкости, обжарка стейков	9
Нагревание воды	P

таблица 4.11 Рекомендации по уровням мощности

Данные в таблице являются ориентировочными. Рекомендуется уменьшать или увеличивать мощность в зависимости от посуды и заполняемого объема.

Подходящая посуда

ИНФОРМАЦИЯ Время доведения до кипения, время общего нагрева дна посуды и результаты приготовления блюд во многом зависят от конструкции и свойств посуды.



Посуда с таким знаком подходит для индукционных варочных панелей. Посуда, используемая для индукционных варочных поверхностей, должна быть изготовлена из металла, должна иметь магнитные свойства и достаточную площадь дна.

Подходящая посуда должна быть изготовлена из:

- нержавеющей стали с намагничиваемым дном;
- эмалированной стали;
- чугуна.

Устройство	Конфорка	Минимальный диаметр
СКFI	впереди сзади	120 мм 120 мм
СКИ	впереди сзади	120 мм 90 мм
СКИW	Вок	210 мм

таблица 4.12 Минимальный диаметр посуды

ИНФОРМАЦИЯ Для индукционной варочной вок-панели СКИW идеально подходит сковорода вок BORA HIW1, которую можно приобрести как аксессуар.

- ▶ При необходимости проведите магнитный тест. Если магнит притягивается к дну посуды, в ней, как правило, можно готовить блюда на индукционной плите.
- ▶ Учитывайте материал дна посуды. Дно посуды не должно быть выпуклым (исключение: вок-панель СКИW). Вследствие неправильного температурного контроля конфорки выпуклость может стать причиной перегрева посуды. Дно посуды не должно иметь острых бороздок и острых краев, чтобы не поцарапать поверхность варочной панели.
- ▶ Устанавливайте посуду (без подставок и подобных предметов) непосредственно на стеклокерамическую поверхность.

Шумы

При работе индукционных конфорок в посуде, в зависимости от материала и способа обработки дна, могут возникать шумы:

- Гудение может возникать при использовании высокого уровня мощности. Звук ослабевает или пропадает при снижении мощности.
- Треск и свист могут иметь место, если дно посуды изготовлено из комбинации различных материалов (например, дно из многослойного материала)
- Щелкающий звук может возникнуть при переключении электронных приборов, особенно при малой мощности нагрева.
- Жужжание может наблюдаться при включении охлаждающего вентилятора. Для увеличения срока службы электроники варочная панель оснащается охлаждающим вентилятором. При интенсивном использовании варочной панели охлаждающий

вентилятор включается автоматически. Включение охлаждающего вентилятора сопровождается жужжанием. Охлаждающий вентилятор может продолжить работу в течение некоторого времени после выключения устройства.

4.3.5 Принцип функционирования варочных панелей Hyper и HiLight (СКСН, СКСВ)

Под конфоркой находится излучающий нагревательный элемент, оснащенный ленточным нагревателем. При включении конфорки ленточный нагреватель излучает тепло, которое воздействует на конфорку и дно посуды, нагревая их.

Уровни мощности

Действие	Уровень мощности
Расплавление масла и шоколада, роспуск желатина	1
Поддержание в нагретом состоянии соусов и супов, замачивание риса	1-3
Варка картофеля, макаронных изделий, супов, рагу, приготовление на пару фруктов, овощей и рыбы, размораживание	2-6
Жарка на сковороде с покрытием, бережная жарка (без перегрева жира) шницелей, рыбы	6-7
Разогревание жира, обжаривание рыбы, приготовление сложных соусов и супов, запекание омлетов	7-8
Доведение до кипения большого количества жидкости, поджаривание стейков и нагревание воды	9
Поджаривание стейков и нагревание воды	P

таблица 4.13 Рекомендации по уровням мощности

Данные в таблице являются ориентировочными. Рекомендуется уменьшать или увеличивать мощность в зависимости от посуды и заполняемого объема.

Максимальная мощность при работе варочной панели СКСН

Передняя конфорка стеклокерамической варочной панели Hyper СКСН оснащена функцией максимальной мощности, действующей ограниченное время.

- На панели управления P отображается.

Используя максимальную мощность, можно быстро нагреть большое количество воды.

При включении максимальной мощности конфорка работает в самом интенсивном режиме.

Через 10 минут повышенная мощность автоматически переключается на уровень мощности 9.

Подходящая посуда

ИНФОРМАЦИЯ Время доведения до кипения, время общего нагрева дна посуды и результаты приготовления блюд во многом зависят от конструкции и свойств посуды.



Посуда с таким знаком подходит для излучающих нагревательных элементов. Посуда, нагрев которой производится в результате излучения тепла, должна быть изготовлена из металла и обладать хорошими теплопроводными свойствами.

Подходящая посуда должна быть изготовлена из:

- нержавеющей стали, меди или алюминия
- эмалированной стали;
- чугуна.

- ▶ Учитывайте материал дна посуды. Дно посуды не должно быть выпуклым. Вследствие неправильного температурного контроля конфорки выпуклость может стать причиной перегрева посуды. Дно посуды не должно иметь острых бороздок и острых краев, чтобы не поцарапать поверхность варочной панели.
- ▶ Устанавливайте посуду (без подставок и подобных предметов) непосредственно на стеклокерамическую поверхность.

4.3.6 Принцип работы газовой стеклокерамической варочной панели BORA Classic CKG

ИНФОРМАЦИЯ Варочная панель оснащена системой автоматического зажигания.

Если конфорка включена, пламя напрямую нагревает дно посуды. Регулировка пламени осуществляется с помощью высокоточной электронной системы регулирования газа (E-Gas-System). Помимо прочего, для обеспечения точности регулировки каждой газовой горелки используются исполнительные приводы. Указанные исполнительные приводы проходят периодическую самокалибровку, в ходе которой возникают характерные жужжащие шумы, не являющиеся признаком неисправности. Преимуществом электронной системы регулирования газа является оптимальная и воспроизводимая терморегуляция, т. е. выбранные уровни мощности будут идентичными для каждого процесса приготовления пищи. Кроме того, она позволяет обеспечить чистое, ровное пламя для каждого уровня мощности. При необходимости, выполняется автоматическое повторное зажигание пламени.

Уровни мощности

Регулирование мощности осуществляется в соответствии с уровнями 1–9 и P. Результатом высокой мощности газовых варочных панелей является быстрый нагрев посуды. Для предотвращения пригорания блюд, в отличие от обычных варочных систем, требуется определенная настройка при выборе уровня мощности.

Действие	Уровни мощности
Уровень поддержания тепла готовых блюд	1–2
Обжарка нарезанных овощей, яичница, телятина, мясо птицы	3–5
Обжарка креветок, приготовление кукурузы в початках, шницелей, говядины, рыбы, котлет	5–7
Нагрев больших объемов жидкости, обжарка стейков	8–9
Нагревание воды	P

таблица 4.14 Рекомендации по уровням мощности

Данные в таблице являются ориентировочными.

ИНФОРМАЦИЯ Каждая газовая конфорка оборудована термозащитным элементом безопасности. Этот элемент определяет, погасло ли пламя (например, из-за переливания кипящего блюда через край посуды или из-за сильной тяги). Затем подача газа отключается и выполняется повторное автоматическое зажигание. Если попытка зажигания оказалась неудачной, подача газа прекращается. Это позволяет избежать утечки газа.

Подходящая посуда



Посуда с таким знаком подходит для газовых варочных панелей.

ИНФОРМАЦИЯ Время доведения до кипения, время общего нагрева дна посуды и результаты приготовления блюд во многом зависят от конструкции и свойств посуды. Посуда с толстым дном обеспечивает более равномерное распределение тепла. При использовании посуды с тонким дном имеется риск перегрева приготавливаемых продуктов в определенных точках. Кроме того, это может привести к повреждению варочной панели.

ИНФОРМАЦИЯ Прежде всего, следите за тем, чтобы посуда не перегревалась. В противном случае ее дно может деформироваться. Поэтому запрещается нагревать пустую посуду.

ИНФОРМАЦИЯ В случае посуды с неровным дном возникает риск опрокидывания посуды. Вероятность некоторой неустойчивости посуды не может быть полностью исключена.

Подходящая посуда должна быть изготовлена из:

- меди;
- нержавеющей стали;
- алюминия;
- чугуна.

► Обратите внимание на размеры в таблице:

Горелка	Минимальный диаметр дна посуды	Рекомендуемый диаметр дна посуды
Обычная горелка	120 мм	140–200 мм
Мощная горелка	160 мм	180–240 мм

таблица 4.15 Диаметр дна посуды

ИНФОРМАЦИЯ Используйте только ту посуду, диаметр которой не превышает указанные размеры. В случае посуды слишком большого диаметра выходящие наружу горячие отработавшие газы могут повредить столешницу или другую неустойчивую к воздействию высоких температур поверхность, например, облицованную панелями стену, а также компоненты варочной панели и вытяжки. Компания Bora не несет ответственности за подобные повреждения.

4.3.7 Принцип действия теппан-гриля из нержавеющей стали СКТ

Под зоной гриля находится нагревательный элемент. При включении зоны гриля нагревательный элемент вырабатывает тепло, непосредственно нагревая поверхность гриля.

Уровни мощности и диапазоны температур

Регулировка мощности производится в соответствии с уровнями, которые отображаются на панели управления, в том числе и в °C (индикация температуры)

Уровень мощности	Температура в °C
1	= 150
2	= 160
3	= 170
4	= 180
5	= 190
6	= 200
7	= 210
8	= 220
9	= 230
P (уровень повышенной мощности)	= 250

таблица 4.16 Значения температуры, соответствующие уровням мощности

Результатом высокой мощности теппан-гриля из нержавеющей стали является очень быстрый нагрев приготавливаемой пищи. Для предотвращения пригорания блюд необходимо подобрать несколько иной температурный режим, который отличается от режима, применяемого в обычных варочных системах.

Действие	Температура в °C
Приготовление на пару фруктов, например, ломтиков яблок, половинок персиков, ломтиков бананов	160–170
Обжарка нарезанных овощей, яичница, телятина, мясо птицы	180–190
Обжаривание панированной рыбы или рыбы в тесте, выпекание блинов, обжаривание сосисок, свинины, баранины	190–200
Обжаривание картофельных оладий, креветок, кукурузных початков и шницелей	200–210
Интенсивная жарка говядины, рыбы, фрикаделек	220–230
Обжаривание стейков	250 (максимальная мощность)

таблица 4.17 Рекомендации по выбору температуры (данные в таблице являются ориентировочными).

4.3.8 Функции варочных панелей

Регулировка мощности

Регулировка уровня мощности производится на панели управления при касании или перемещении пальца по сенсорной поверхности слайдера. В качестве альтернативы уровень мощности можно устанавливать с помощью сенсорных кнопок **+** и **-**, расположенных над слайдером и под ним.

Уровень повышенной мощности конфорок

При активировании уровня повышенной мощности в течение заданного времени конфорки работают в режиме максимального нагрева. Повышенная мощность подается на одну конфорку, то есть нагрев других конфорок временно автоматически уменьшается. Через 10 минут повышенная мощность автоматически переключается на уровень мощности 9.

ИНФОРМАЦИЯ Никогда не разогревайте масло, жир и подобные продукты на уровне повышенной мощности. Вследствие высокой мощности дно посуды может перегреться.

2-контурное подключение

Имеется возможность несложного подключения второго, более мощного контура нагрева в зависимости от ситуации. Благодаря этому обеспечивается несложная и быстрая адаптация к используемой посуде.

Автоматика доведения до кипения

При активировании автоматки доведения до кипения конфорка в течение заданного времени работает с полной мощностью, а затем автоматически переключается на установленный уровень доведения до готовности.

Уровень мощности (уровень доведения до готовности)	Длительность закипания в мин:сек.	
	Варочные панели SKFI, SKI, SKIW, SKG	Варочные панели SKCH, 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

таблица 4.18 Обзор продолжительности режима доведения до кипения

Регулируемая функция поддержания тепла

Используя 3 уровня поддержания тепла, можно сохранять приготовленную пищу в нагретом состоянии при постоянной температуре без риска подгорания.

- Максимальная длительность функции поддержания тепла составляет 8 часов.

Имеется три различных уровня поддержания тепла:

Уровень поддержания тепла	Символ	Температура
1	—	≈ 42 °C (90 °C в СКТ)
2	—	≈ 74 °C (110 °C в СКТ)
3	—	≈ 94 °C (130 °C в СКТ)

таблица 4.19 Уровни поддержания тепла


ИНФОРМАЦИЯ На практике значения температуры для уровней поддержания тепла могут слегка различаться, так как на температуру влияют характеристики посуды, степень заполнения и применяемые технологии нагрева. Кроме того, температурные характеристики могут варьироваться в зависимости от влияния системы вытяжки.

Функция перемишки

При использовании функция перемишки две конфорки можно объединить в одну большую варочную поверхность. Управление мощностью объединенной поверхности производится через один элемент управления. Регулировка мощности осуществляется синхронно (обе конфорки работают на одном и том же уровне мощности).

Функция перемишки применяется для нагревания пищи, например, в жарочном противне.

Распознавание посуды при использовании индукционных варочных панелей

Конфорка автоматически распознает размер посуды, и передача энергии производится целенаправленно только на поверхность под посудой. Производится также автоматическое распознавание отсутствия посуды, ненадлежащей или слишком маленькой посуды. Конфорка не работает, если она отображается на дисплее  в мигающем режиме. Это происходит, если...

- ...конфорка включена без посуды или с ненадлежащей посудой
- ...диаметр дна посуды слишком мал;
- ...посуда снята с включенной конфорки.

Если по истечении 9 минут после установки уровня мощности посуда не распознана, конфорка автоматически отключается.

Таймер конфорок (автоматика отключения)

При работе имеющихся конфорок автоматика отключает определенную конфорку по истечении заданного времени.

Если выбранная конфорка при активировании таймера не включена, по истечении времени срабатывает звуковой сигнал.

Функция таймера может использоваться для любого количества конфорок, но не более 4 (мульти-таймер).

Функция паузы

С помощью функции паузы можно быстро и легко отключить все конфорки на некоторое время. При отмене функции работа возобновляется с прежними настройками.

Процесс приготовления пищи может быть прерван на период не более 10 минут. По истечении 10 минут процесс приготовления пищи автоматически прекращается.


Функция чистки теппан-гриля из нержавеющей стали

При активировании функции чистки поддерживается постоянная оптимальная температура 70 °С теппан-гриля из нержавеющей стали. Это значение температуры поддерживается в течение 10 минут.

4.4 Предохранительные устройства

4.4.1 Блокировка управления

Данная блокировка предотвращает несанкционированное управление вытяжкой и варочными панелями во время их работы.

- При активировании блокировки управления горит символ .
- Функции заблокированы, показания дисплея затемнены (исключение: кнопка питания).

4.4.2 Блокировка для проведения чистки (функция протирания)

Блокировка для проведения чистки служит для предотвращения случайного ввода данных при протирании панели управления во время процесса приготовления пищи. Панель управления блокируется на заданный период времени (заводская настройка 15 секунд) Отображается оставшееся время. Все настройки остаются без изменений.

Продолжительность времени протирания панели можно задать в меню (5–30 секунд).

ИНФОРМАЦИЯ Во время влажной уборки варочной панели может образоваться водяная пленка, которая приведет к срабатыванию кнопки питания несмотря на блокировку. Поэтому следует немедленно вытереть насухо варочную панель после влажной уборки.

4.4.3 Автоматическое аварийное отключение

Если устройство включено, но не используется в течение 2 минут, система автоматически отключается (режим ожидания).

Вытяжка

После 30 минут бездействия всех конфорок (= уровень мощности 0) вытяжка автоматически выключается или после выключения запускается автоматическая работа вентилятора.

Варочные панели

Все конфорки автоматически отключаются, если в течении заданного периода работы не было изменения уровня мощности.

Уровни мощности	Аварийное отключение через час.:мин.		
	Варочные панели СКFI, SKI, SKIW, SKT	Варочные панели СКЧН, СКСВ	Варочная панель СКГ
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
P	0:10	0:10 (только в СКЧН)	0:20


таблица 4.20 Автоматическое аварийное отключение по уровням мощности

Уровень поддержания тепла	Аварийное отключение через час.:мин.
1 (-)	8:00
2 (=)	8:00
3 (≡)	8:00

таблица 4.21 Автоматическое аварийное отключение по уровням поддержания тепла

- Вновь включите конфорку, если вы планируете использовать ее снова (см. главу Управление устройством).

4.4.4 Индикатор остаточного тепла H

Если конфорка или зона гриля после выключения остаются горячими, имеется опасность получения ожога или возгорания. Пока отображается символ высокой температуры  и H (индикатор остаточного тепла), запрещается прикасаться к конфорке или зоне гриля и ставить на них предметы, чувствительные к высокой температуре. Когда конфорка достаточно остыла (< 50 °С), индикатор гаснет.

ИНФОРМАЦИЯ Во время отключения напряжения или после него конфорки могут оставаться горячими. На варочных панелях СКЧН, СКСВ и СКГ после отключения напряжения остаточное тепло не отображается, даже если они были включены и еще не остыли.

4.4.5 Защита от перегрева

ИНФОРМАЦИЯ В случае перегрева варочной панели ее мощность снижается или варочная панель полностью отключается.

ИНФОРМАЦИЯ В случае перегрева панели управления возможно отключение конфорок или всей системы.

Устройства оснащены системой защиты от перегрева.

Защита от перегрева срабатывает, если ...

- посуда нагревается без содержимого,
- масло или жир нагреваются при высоком уровне мощности,
- ...после отключения напряжения вновь включается горячая конфорка.
- ...горячая посуда нагревает панель управления.

В результате срабатывания защиты от перегрева инициируются

следующие операции:

- Отключается активированная максимальная мощность.
- Уменьшается установленный уровень мощности.
- Конфорка полностью отключается.
- Варочная панель полностью отключается.
- Система полностью отключается.

По прошествии достаточного для охлаждения времени варочная панель может снова использоваться при максимальном уровне мощности.

4.4.6 Защита от детей

Защита от детей предотвращает случайное и несанкционированное включение устройств.

5 Первое использование

Особые требования к вводу в эксплуатацию газовой варочной панели СКГ:

ИНФОРМАЦИЯ Минимальные требования для эксплуатации газовой варочной панели СКГ: Системное программное обеспечение версии 03.00 (или более новое)

- ▶ При необходимости выполните запрос установленной версии программного обеспечения (см. главу «Меню»).
- ▶ При необходимости выполните обновление системного программного обеспечения (см. Главу «Меню»).

5.1 Основная конфигурация

ИНФОРМАЦИЯ При первом пуске необходимо произвести конфигурацию системы. Следует обязательно полностью пройти три пункта меню основной конфигурации.

ИНФОРМАЦИЯ Индикация CONF и мигающий символ вентилятора указывают на то, что настройка основной конфигурации еще не выполнена.

ИНФОРМАЦИЯ При преждевременном прерывании работы основная конфигурация во время следующего вызова меню должна быть продолжена с соответствующего момента.

ИНФОРМАЦИЯ Если основная конфигурация не была успешно завершена, при каждом вызове меню отображается соответствующий запрос.

ИНФОРМАЦИЯ При вызове пункта меню система через 2 секунды автоматически отображает актуальное значение. Исключение: Если ни одна из настроек еще не задействована, в системе отображается SEt .

ИНФОРМАЦИЯ Система сохраняет выполненные настройки при выходе из соответствующего пункта меню или при закрытии меню.


ИНФОРМАЦИЯ Видеоинструкцию по выполнению настройки основной конфигурации можно просмотреть на веб-сайте BORA.

Отсканируйте QR-код или перейдите по следующей ссылке:
www.bora.com/service/configuration-classic-2-0



5.1.1 Выполнение настройки основной конфигурации

Запуск основной конфигурации

- ▶ Коснитесь мигающего красным светом символа вентилятора 
- Осуществляется вызов меню, и на дисплее отображается первый пункт меню основной конфигурации (пункт меню H).
- ▶ Выполните настройки.

Прерывание основной конфигурации в ручном режиме

- ▶ Продолжительное нажатие кнопки меню
- Если необходимо прервать основную конфигурацию, например, когда неправильно распознан вентилятор, впоследствии придется заново пройти все некорректно закрытые пункты меню.

5.1.2 Пункт меню H: Air Конфигурация системы вытяжки

ИНФОРМАЦИЯ Необходимо настроить рабочий режим системы вытяжки.

Предусмотрены два рабочих режима:

- Система отвода воздуха (OUT)
- Система рециркуляции (REC)

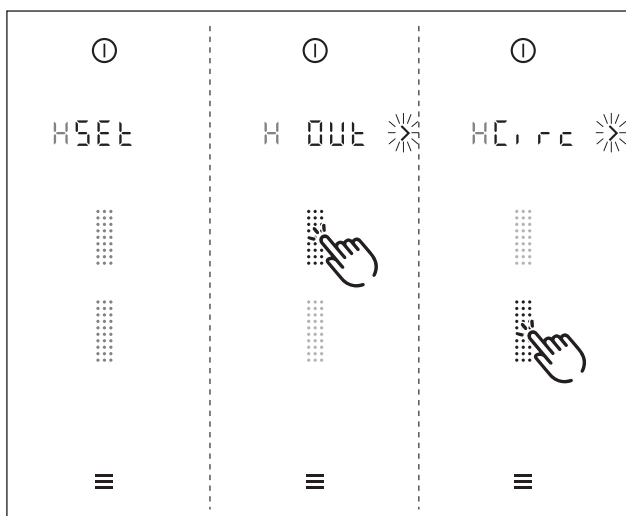


рис. 5.1 Конфигурация индикации системы вытяжки

- ▶ Выберите соответствующий рабочий режим (прикоснитесь к соответствующему сегменту слайдера [⋮]).
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку, осуществив переход к следующему пункту меню (коснитесь мигающей стрелки навигации [➤]).

5.1.3 Пункт меню J: *FŁUP* Выбор типа фильтра (только при рециркуляции)

ИНФОРМАЦИЯ Пункт меню J отображается только в том случае, если при конфигурации системы отвода воздуха был выбран рабочий режим „Система рециркуляции“.

Необходимо определить тип установленного фильтра
На выбор имеются два рабочих фильтра:

- Тип фильтра 1 (*F 1*)= Блок очистки воздуха BORA ULB1/ULBF
- Тип фильтра 2 (*F 3*)= Блок очистки воздуха BORA ULB3

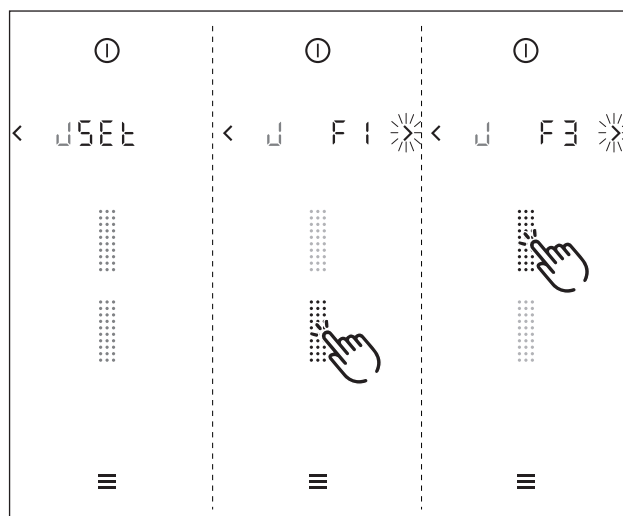


рис. 5.2 Выбор индикации типа фильтра

- ▶ Выберите установленный тип фильтра (касание соответствующего сегмента слайдера [⋮]).
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку, осуществив переход к следующему пункту меню (коснитесь мигающей стрелки навигации [➤]).

ИНФОРМАЦИЯ Для фильтров рециркуляции от других производителей следует выбрать тип фильтра 1 (*F 1*).

5.1.4 Пункт меню L: *FAn* Конфигурация вентилятора

ИНФОРМАЦИЯ При конфигурации вентилятора система автоматически распознает установленный тип вентилятора и количество вентиляторов, и конфигурация выполняется в соответствии с полученным результатом. При первом пуске в эксплуатацию техник должен проверить, правильно ли распознается вентилятор.

Запуск конфигурации вентилятора

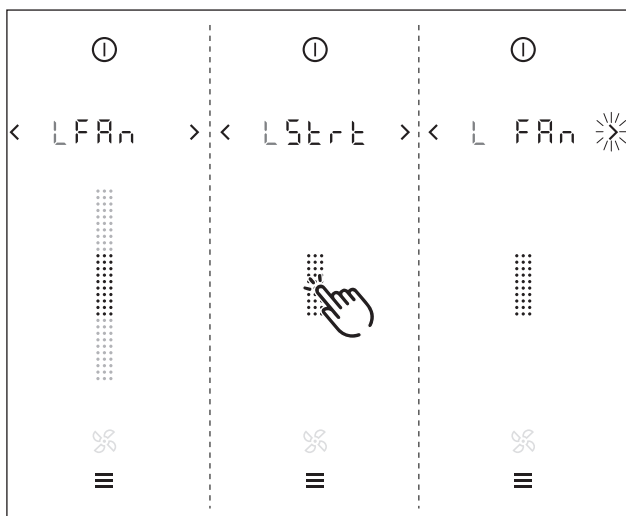







рис. 5.3 Индикация запуска конфигурации вентилятора

- ▶ Касание соответствующей экранной кнопки слайдера 
- Будет запущена настройка конфигурации вентилятора.
- Во время настройки конфигурации вентилятора экранная кнопка слайдера и символ вентилятора будут мигать.

ИНФОРМАЦИЯ После окончания конфигурации вентилятора индикатор перестает мигать.

ИНФОРМАЦИЯ При успешной настройке конфигурации вентилятора экранная кнопка слайдера  и символ вентилятора сменят свой цвет на  зеленый.

ИНФОРМАЦИЯ Если не удалось выполнять конфигурацию вентилятора, экранная кнопка слайдера  и символ вентилятора сменят свой цвет на  красный.

Контроль распознавания вентилятора

- ▶ Проконтролируйте, правильно ли система распознала все вентиляторы.





Индикатор	Цвет	Результат
	зеленый	1 Вентилятор распознан
	зеленый	2 Вентилятора распознаны
	красный	0 Вентилятор распознан, ошибка (см. главу Устранение неисправностей)

таблица 5.1 Возможные результаты распознавания вентилятора

ИНФОРМАЦИЯ Если во время распознавания вентилятора оконный контактный выключатель уже подключен, необходимо убедиться в том, что он также обеспечивает разблокировку (окно открыто / приоткрыто).

5.1.5 Завершение основной конфигурации

Все пункты меню основной конфигурации были успешно пройдены:

- ▶ Коснитесь мигающей стрелки навигации 
- Система сохраняет выполненные настройки, на дисплее отображается стандартная индикация.

6 Управление

- ▶ При каждом использовании устройства соблюдайте все указания по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).

ИНФОРМАЦИЯ Варочные панели системы BORA Classic 2.0 должны подключаться только к центральному блоку управления вытяжки варочной панели SKA2.

ИНФОРМАЦИЯ Вытяжка может эксплуатироваться только при условии установки компонентов жирового фильтра.

6.1 Общие и специальные указания по эксплуатации

Управление вытяжкой и конфорками осуществляется с центральной панели управления. Панель управления оснащена электронными сенсорными кнопками и полями индикации. Сенсорные кнопки срабатывают при касании пальцем (см. главу «Описание устройства»).

Управление устройством осуществляется при касании определенных сенсорных кнопок (сенсорное управление) или при перемещении пальца по сенсорному экрану (управление с помощью слайдера).

ИНФОРМАЦИЯ Не на каждом приборе отображаются все символы. Функции и индикаторы подключаются автоматически в зависимости от установленных устройств.

6.1.1 Специальные указания по эксплуатации теппан-гриля из нержавеющей стали SKT

Первое использование:

- ▶ При первом пуске в эксплуатацию сковороду-гриль следует нагреть в течение 25 минут до 220 °C (= уровень мощности 8 для обеих зон гриля).

ИНФОРМАЦИЯ В ходе этого процесса могут возникать специфические шумы.

Указания по эксплуатации

ИНФОРМАЦИЯ Произведите чистку поверхности гриля перед первым использованием устройства (см. главу Чистка).

ИНФОРМАЦИЯ Нагревайте зону гриля в течение 5 минут перед каждым использованием.

ИНФОРМАЦИЯ Во время нагревания или охлаждения сковороды-гриля могут возникать специфические шумы. Это нормальное явление.

ИНФОРМАЦИЯ В теппан-гриль из нержавеющей стали встроен вентилятор охлаждения, который обеспечивает продолжительный срок службы электроники и быстрое охлаждение поверхности гриля. Уровень шума можно уменьшить с помощью определенных мер, но устранить их полностью невозможно.

ИНФОРМАЦИЯ В процессе эксплуатации сковороды-гриль может деформироваться.

ИНФОРМАЦИЯ При обжаривании на гриле или при его нагревании на высоком уровне мощности сковорода-гриль может приобрести коричневатую окраску.

6.1.2 Специальные указания по эксплуатации газовой стеклокерамической варочной панели SKG

ИНФОРМАЦИЯ Минимальные требования для эксплуатации газовой варочной панели SKG: Системное программное обеспечение версии 03.00 (или более новое)

ИНФОРМАЦИЯ Перед началом эксплуатации варочной панели необходимо очистить конфорку (см. главу «Очистка»).

ИНФОРМАЦИЯ При первом вводе в эксплуатацию, при вводе в эксплуатацию после длительного хранения или после замены газового баллона горелка может не зажечься. Причина может заключаться в наличии воздуха в газопроводе или необходимости повторной калибровки электронной системы регулирования газа. Выполните операции, требуемые при первом вводе в эксплуатацию (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»).

ИНФОРМАЦИЯ Ввиду использования эмалированных литых деталей возможно незначительное изменение цвета и появление небольших неровностей. Кроме того, на опорных поверхностях может образоваться налет ржавчины, легко удаляемый влажной тканью. Подобные признаки — это нормальное явление, не свидетельствующее об ухудшении характеристик изделия.

ИНФОРМАЦИЯ В ходе использования некоторые части газовой варочной панели могут изменить цвет. Это изменение цвета является нормальным и не влияет на пламя или работу варочной панели.

ИНФОРМАЦИЯ При использовании горелки может возникать слышимый шум выходящего из нее газа. При наличии загрязнений на горелке и в прилегающем воздушном пространстве (пыль) в результате продолжительного использования, пламя горелки становится оранжевым. Это нормальные характеристики, они могут проявляться независимо друг от друга.

ИНФОРМАЦИЯ Перекройте подачу газа и отключите сетевой предохранитель, если во время работы газовой варочной панели образовались дым или возгорание.

ИНФОРМАЦИЯ Перекройте подачу газа, если Вы почувствовали запах газа или заметили неисправности в газовой проводке. Откройте окна и проветрите помещение.

Указания по эксплуатации

При использовании газовой варочной панели в помещении, где она работает, повышается температура и влажность. Интенсивное и длительное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна или других эффективных способов проветривания, например, использования механического устройства вентиляции на более высоком уровне мощности.

- ▶ Следует проветривать помещение.
- ▶ Держите открытыми естественные вентиляционные отверстия.
- ▶ По возможности используйте механические вентиляционные устройства.

ИНФОРМАЦИЯ Используйте только ту посуду, диаметр которой не превышает указанные размеры (см. главу «Подходящая посуда» описания устройства). В случае посуды слишком большого диаметра выходящие наружу горячие отработавшие газы и пламя могут повредить столешницу или другую неустойчивую к воздействию высоких температур поверхность, например, облицованную панелями стену, а также компоненты варочной панели и вытяжки. Компания Bora не несет ответственности за подобные повреждения.

ИНФОРМАЦИЯ Не используйте газовую варочную панель вместе с вытяжкой без посуды в течение длительного периода времени (> 5 минут). Очень высокая температура нагрева может привести к повреждению газовой варочной панели и воздухопроводов системы вытяжки.

ИНФОРМАЦИЯ Язык пламени должен оставаться под днищем посуды. Выступающие языки пламени передают лишнее тепло воздуху, могут нанести повреждения ручкам кастрюль и воздуховодам (системы вытяжки), а также повысить риск получения ожогов. Кроме того, внешняя часть пламени намного горячее его ядра.

ИНФОРМАЦИЯ При выполнении любых работ на горячем приборе используйте кухонные рукавицы или прихватки для защиты ваших рук. Используйте только сухие рукавицы или прихватки. Мокрые или влажные текстильные изделия обладают более высокой теплопроводностью и могут привести к получению паровых ожогов. Не допускайте контакта указанных текстильных изделий с пламенем. Поэтому не используйте слишком большие тряпки, кухонные полотенца и т. п.

ИНФОРМАЦИЯ Брызги жира и другие горючие остатки (пищевых продуктов) на варочной панели могут воспламениться. Поэтому удаляйте их своевременно.

- ▶ Не ставьте посуду с неровным дном на решетку.
- ▶ Не нагревайте пустую посуду.
- ▶ Всегда ставьте посуду на входящую в комплект поставки решетку. Посуду нельзя ставить прямо на горелку.
- ▶ Не используйте кастрюли для жарки, сковороды или гриль слишком большого размера, когда они закрывают собой несколько горелок одновременно. В противном случае аккумуляция тепла может привести к повреждению варочной панели.
- ▶ Убедитесь в том, что компоненты горелки и решетки установлены надлежащим образом.
- ▶ Не зажигайте плиту, пока все компоненты горелки не будут собраны в установленном порядке.
- ▶ Убедитесь в том, что пламя горелки не выходит за границы дна используемой посуды и не поднимается вверх по ее наружной стороне.
- ▶ Не храните легковоспламеняющиеся материалы рядом с варочной панелью.

Для достижения максимальной эффективности при минимальном потреблении газа, мы рекомендуем:

- ▶ Используйте посуду, дно которой пламя покрывает, не выходя за его пределы.
- ▶ Используйте подходящую посуду для каждой газовой горелки.
- ▶ Располагайте посуду на газовой конфорке таким образом, чтобы пламя нагревало центр ее дна.
- ▶ При закипании содержимого кастрюли, выберите меньший уровень мощности газовой горелки (малое пламя).
- ▶ Отрегулируйте мощность системы вытяжки в соответствии с уровнем мощности газовой варочной панели.

Эксплуатация варочной панели вместе с вытяжкой

Если газовая варочная панель используется вместе с вытяжкой, ее тяга может повлиять на пламя.

- ▶ Не выбирайте слишком высокий уровень мощности вытяжки, если на газовой варочной панели установлен низкий уровень мощности.
- ▶ В случае необходимости понизьте уровень мощности вытяжки при зажигании газовой варочной панели.
- ▶ Не позволяйте газовой варочной панели работать без установленной на ней посуды. Пламя экранируется геометрией решетки и посуды от воздействия тяги вытяжки.
- ▶ В случае необходимости понизьте уровень мощности вытяжки, чтобы улучшить отвод и распределение тепла.

ИНФОРМАЦИЯ Пламя может привести к возгоранию или повреждению жирового фильтра системы вытяжки и воздуховодов. Не опаливайте приготавливаемые блюда при работающей вытяжке.

ИНФОРМАЦИЯ Вытяжка оказывает влияние на рабочие характеристики газовой варочной панели (например, время приготовления, эффективность и т. д.). Вытяжка также влияет на отвод и распределение тепла.

ИНФОРМАЦИЯ В режиме рециркуляции рециркулирующий воздух влияет на газовую варочную панель. Если газовое пламя гаснет, возникает повышенное искажение пламени и/или структура пламени неправильная (например, образование сажи, обратная вспышка пламени, ...), необходимо обязательно увеличить отверстие обратного потока циркуляционного воздуха.

6.2 Сенсорное управление

ИНФОРМАЦИЯ Система распознает 3 разных сенсорных команды. Это краткое нажатие (касание), длительное нажатие (продолжительное касание) и перемещение пальца в вертикальном направлении по поверхности дисплея (использование слайдера).

Сенсорная команда	используется для	Время (контакт)
Касание (краткое нажатие)	Кнопки + Слайдер	0,065–0,95 с
Продолжительное касание (продолжительное нажатие)	Кнопки + Слайдер	1–8 с
Перемещение бегунка слайдера (вертикальное перемещение)	Слайдер	0,15–8 с

таблица 6.1 Сенсорное управление

Если сенсорные команды не действуют или действуют неудовлетворительно, необходимо соблюдать следующие правила:

- ▶ касайтесь сенсорных экранных кнопок только одним пальцем;
- ▶ следите за тем, чтобы, что ваша ладонь не опиралась на панель управления во время работы;
- ▶ старайтесь, чтобы площадь касания сенсорных экранных кнопок была минимальной.
- ▶ при использовании следите за тем, чтобы ваши руки были сухими и чистыми.


6.3 Управление системой

6.3.1 Правила эксплуатации

Управление	Команда
Касание символа функции	Активирование функции
Продолжительное нажатие на символ функции	Отключение функции
Перемещение (слайдера)	Настройка значения (например, уровня мощности)

таблица 6.2 Принцип управления

6.3.2 Включение

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку питания  до срабатывания звукового сигнала
- Загорается пиктограмма, и в зоне слайдера появляются символы индикации включения.
- После пуска системы отображается панель управления со стандартной индикацией.

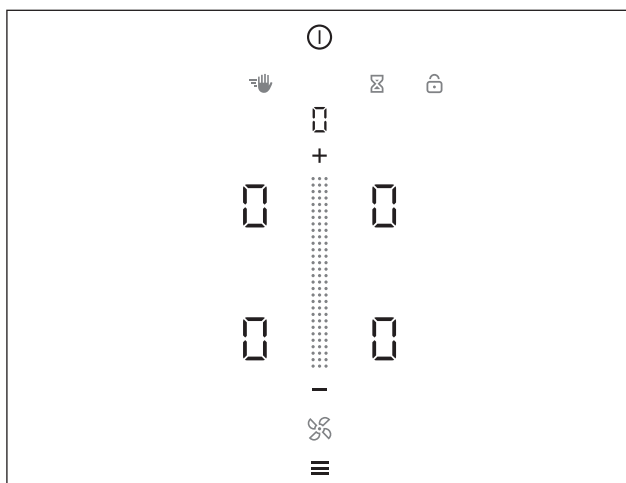




рис. 6.1 Стандартная индикация после включения

ИНФОРМАЦИЯ Кнопка меню не отображается после включения, если на одной из конфорок сохраняется остаточное тепло.

ИНФОРМАЦИЯ При активированной функции защиты от детей после пуска системы загорается кнопка блокировки . Стандартная индикация отображается только после снятия блокировки (см. также раздел «Защита от детей»).

ИНФОРМАЦИЯ Если после включения появляется индикация *! Conf*, это означает, что основная конфигурация еще не завершена, и ее следует продолжить (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»).


6.3.3 Отключение

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку питания  до срабатывания звукового сигнала
- Отображается анимация отключения и индикация гаснет.

Вытяжка была включена:

- Символ вентилятора мигает, вентилятор функционирует в режиме автоматической работы после выключения.
- По истечении времени автоматической работы вентилятора после отключения отображается анимация отключения и индикация гаснет.


Варочная панель была включена:

- При ранее включенных и еще горячих конфорках на дисплее отображается символ остаточного тепла  ярко-красного цвета и *H*.
- Индикация гаснет, когда конфорка остывает и не имеется остаточного тепла.

ИНФОРМАЦИЯ Систему можно выключить в любое время: Продолжительное нажатие на кнопку питания


6.3.4 Блокировка управления

Включение блокировки управления

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку блокировки 
- Индикация панели управления затемняется.
- Горит кнопка блокировки.
- Все функции блокируются, кроме кнопки питания и кнопки блокировки.


ИНФОРМАЦИЯ Если система выключается при активированной блокировке управления, при следующем включении блокировка управления будет отключена.

Отключение блокировки управления

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку блокировки  (3 сек)
- Индикация панели управления загорается, панель управления вновь активируется.
- Кнопка блокировки затемняется.

6.3.5 Блокировка для проведения чистки (функция протирания)

Активирование блокировки для проведения чистки.

- ▶ Коснитесь кнопки блокировки для проведения чистки 
- Индикация панели управления затемняется.
- Кнопка блокировки для проведения чистки загорается.
- Панель управления блокируется.
- Все прежние настройки сохраняются.
- На многофункциональном дисплее начинается отсчет времени.

По окончании установленного периода времени

- По окончании установленного времени панель управления автоматически включается.

ИНФОРМАЦИЯ Если при активной блокировке для проведения очистки обнаруживается длительное воздействие на панель управления (> 8 сек.), все активные конфорки автоматически ставятся на паузу после деактивации блокировки для проведения очистки.


6.3.6 Защита от детей

На панели управления мигает символ блокировки .

Активирование функции защиты от детей на продолжительное время


см. главу «Меню» пункт меню 2: Защита от детей

Отключение функции защиты от детей на один процесс приготовления пищи

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку блокировки  (3 сек)
- Индикация панели управления загорается, панель управления вновь активируется.
- Кнопка блокировки затемняется.

6.3.7 Сигнальные часы (песочные часы для определения готовности яиц при варке)


Активирование песочных часов

- ▶ Коснитесь кнопки с символом песочных часов 
- На 7-сегментном дисплее над слайдером отображается индикация времени в часах, минутах и секундах (0:00:00).
- Система переходит в цветовой режим «бежевый».
- Индикация конфорок на дисплее затемняется.

Установка времени

см. раздел 6.5.9 «Таймер конфорок»

Запуск песочных часов


- ▶ Коснитесь кнопки пуска 
- Срабатывает звуковой сигнал, установленное значение будет подтверждено.
- Начинается отсчет установленного времени.
- Панель управления переходит на стандартную индикацию.
- Оставшееся время отображается системой с точностью до секунды.
- За 10 секунд до окончания заданного периода индикатор оставшегося времени и кнопка песочных часов начинают мигать.

По окончании установленного периода времени

- По окончании установленного времени срабатывает звуковой сигнал (макс. 60 секунд).
- Индикатор времени и кнопка с символом песочных часов мигают (макс. 60 секунд).
- Идет обратный отсчет оставшихся 60 секунд (-0:00:01...)

ИНФОРМАЦИЯ Вы можете отключить звуковой сигнал и мигающий режим индикаторов, коснувшись кнопки песочных часов.

Отключение песочных часов до окончания установленного времени

- ▶ Продолжительное нажатие кнопки песочных часов 
- Работа функции песочных часов завершается.
- Панель управления переходит на стандартную индикацию.






6.4 Управление вытяжкой варочной панели

ИНФОРМАЦИЯ Для управления вытяжкой необходимо на панели управления активировать управление вентилятором (цветовой режим «синий»).

Слайдер и символ вентилятора в режиме стандартной индикации загораются синим светом.

6.4.1 Установка уровня мощности вентилятора

Уровни мощности вентилятора могут быть отрегулированы различными способами:

- ▶ Касание кнопки  или 
- ▶ Регулировка с помощью слайдера 
- ▶ Касание требуемой позиции на слайдере
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  или  (регулирование в два шага)

Увеличение уровня мощности

- ▶ Переместите бегунок слайдера вверх на требуемый уровень мощности


или

- ▶ Нажимайте на кнопку  до достижения требуемого уровня мощности

или

- ▶ Коснитесь более высокой позиции на слайдере

или

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  (уровень мощности увеличивается в два шага: 0, 2, 4...)

Уменьшение уровня мощности

- ▶ Переместите бегунок слайдера вниз на требуемый уровень мощности


или

- ▶ Нажимайте на кнопку  до достижения требуемого уровня мощности

или

- ▶ Коснитесь более низкой позиции на слайдере

или

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  (уровень мощности уменьшается в два шага: ...4, 2, 0)

6.4.2 Максимальная мощность вентилятора

Включение максимальной мощности

- ▶ Продолжительное нажатие на позицию 5 слайдера 

или

- ▶ Коснитесь кнопки  при активированном уровне мощности 5

■ На слайдере отображаются символы.

■ Появляется индикация P (сначала трижды мигает, затем горит ровным светом).

ИНФОРМАЦИЯ Через 10 минут максимальная мощность автоматически переключается на уровень мощности 5.

Отключение максимальной мощности

Максимальная мощность вентилятора отключается до окончания заданного времени, если установить другой уровень мощности (см. раздел Установка уровня мощности вентилятора).

6.4.3 Автоматика вытяжки

ИНФОРМАЦИЯ Автоматика адаптирует мощность вытяжки в соответствии с параметрами конфорки, использующей самый высокий уровень мощности из всех включенных конфорок. При изменении уровня мощности конфорки уровень мощности автоматически приводится в соответствие.


ИНФОРМАЦИЯ Адаптация мощности вытяжки на индукционных варочных панелях осуществляется с задержкой 20 секунд, на всех других варочных панелях - с задержкой 30 секунд.

ИНФОРМАЦИЯ Автоматику вытяжки можно в любое время выключить вручную.

Включение автоматики вытяжки на продолжительное время

см. главу «Меню» пункт меню 3: Автоматическое управление вытяжкой

Включение автоматики вытяжки на один процесс приготовления пищи

- ▶ Прикоснитесь к кнопке вентилятора .

■ Символ вентилятора загорается синим светом.

■ На слайдере отображаются символы.

■ На 7-сегментном дисплее отображается P .

6.4.4 Отключение вентилятора

- ▶ Переместите бегунок слайдера вниз на уровень мощности 0.

или

- ▶ Нажимайте на кнопку  до достижения уровня мощности 0.


или

- ▶ Нажмите и удерживайте кнопку вентилятора .

■ Запустится автоматика работы после выключения.

■ Как только автоматика работы после включения отключится, отключится и вентилятор вытяжки.

6.4.5 Отключение режима автоматической работы после выключения до окончания заданного времени

- ▶ Прикоснитесь к кнопке вентилятора .

или

- ▶ Коснитесь кнопки с символом минуса .

■ Работа вентилятора после выключения вытяжки заканчивается.

ИНФОРМАЦИЯ Компания BORA настоятельно рекомендует использовать режим автоматической работы вентилятора после выключения.

6.5 Управление варочными панелями

ИНФОРМАЦИЯ Для управления варочными панелями необходимо на панели управления активировать функцию управления конфорками (цветовой режим «красный»).

ИНФОРМАЦИЯ Если ввод команды не выполняется в течение 3,5 секунд после включения панели управления, система автоматически переходит в режим управления вентилятором (стандартная индикация).

6.5.1 Выбор конфорок

ИНФОРМАЦИЯ С помощью системы можно одновременно использовать и регулировать 4 конфорки.

- ▶ Коснитесь символа конфорки.
- Система переходит в цветовой режим «красный».
- Система переходит в режим индикации уровня мощности.
- Отображаются дополнительные функции конфорок.
- Активируется управление конфорками, и вы можете отрегулировать требуемые конфорки.
- ▶ Если требуется включить другие конфорки, повторите эту процедуру.

ИНФОРМАЦИЯ Работу конфорки можно прервать, выдав повторную сенсорную команду на дисплее конфорки. В этом случае происходит незамедлительный переход в режим управления вентилятором.

Прямой переход на другую конфорку

ИНФОРМАЦИЯ При управлении одной из конфорок в режиме управления варочной панелью (цветовой режим «красный») можно непосредственно перейти к другой конфорке и начать ее регулировку.

- ▶ Нажмите на символ другой конфорки и удерживайте в течение 3,5 секунд.
- Символ этой конфорки загорается на панели управления.
- Активируется управление второй конфорки.

■ Первая конфорка на дисплее панели управления затемняется, выполненные ранее регулировки сохраняются.

6.5.2 Регулировка уровня мощности конфорки

ИНФОРМАЦИЯ Уровни мощности на варочных панелях отображаются на соответствующем дисплее конфорок в виде 7-сегментного экранного шрифта.

Уровни мощности конфорок могут быть отрегулированы различными способами:

- ▶ Касание кнопки **+** или **-**
- ▶ Регулировка с помощью бегунка слайдера
- ▶ Касание требуемой позиции на слайдере
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку **+** или **-** (регулирование в три шага)

Дополнительные указания для газовой варочной панели СКГ:

ИНФОРМАЦИЯ После настройки уровня мощности газовой варочной панели СКГ выполняется автоматическое зажигание конфорки с настроенным уровнем мощности.

ИНФОРМАЦИЯ Зажигание осуществляется несколько раз подряд и сопровождается типичными щелчками.

ИНФОРМАЦИЯ При отсутствии зажигания можно повторить процедуру. При выборе конфорки и настройке уровня мощности выполняется автоматическое зажигание.

Регулировка уровней мощности варочных панелей СКFI, SKI, SKIW, SKCH, SKCB и SKG

Увеличение уровня мощности

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
 - ▶ Переместите бегунок слайдера вверх на требуемый уровень мощности
- или
- ▶ Нажимайте на кнопку **+** до достижения требуемого уровня мощности
- или
- ▶ Коснитесь более высокой позиции на слайдере
- или
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку **+** (уровень мощности увеличивается в три шага: 0, 3, 6...)

Уменьшение уровня мощности

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Переместите бегунок слайдера вниз на требуемый уровень мощности


или

- ▶ Нажимайте на кнопку  до достижения требуемого уровня мощности

или

- ▶ Коснитесь более низкой позиции на слайдере

или

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  (уровень мощности уменьшается в три шага: ...6, 3, 0)

ИНФОРМАЦИЯ Если в течение 9 минут после установки уровня мощности на индукционных варочных панелях СКFI, SKI и SKIW (распознавание кастрюли) не обнаружено подходящей посуды, соответствующая конфорка автоматически отключается.

Регулировка уровня мощности при использовании тэппан-гриля из нержавеющей стали SKT

ИНФОРМАЦИЯ Уровни мощности на тэппан-гриле из нержавеющей стали отображаются на соответствующем дисплее конфорок в виде 7-сегментного экранного шрифта (1-9, P). При выбранной конфорке температура в °C отображается на многофункциональном дисплее над слайдером (индикатор температуры).

ИНФОРМАЦИЯ Во время первой фазы нагрева фактическая температура отображается на многофункциональном дисплее до достижения выбранной конфоркой заданной температуры.

Увеличение температуры

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Переместите бегунок слайдера вверх на заданное значение температуры


или


- ▶ Нажимайте на кнопку  до достижения заданного значения температуры

или

- ▶ Коснитесь более высокой позиции на слайдере

или

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  (уровень мощности увеличивается в три шага: 0, 3, 6...)

ИНФОРМАЦИЯ Во время фазы нагрева мигает красная кнопка высокой температуры , даже если через 3,5 секунды индикация панели управления вновь переходит к стандартному режиму. При достижении заданной температуры кнопка перестает мигать.

Уменьшение температуры

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Переместите бегунок слайдера вниз на требуемое значение температуры


или

- ▶ Нажимайте на кнопку  до достижения требуемого значения температуры


или

- ▶ Коснитесь более низкой позиции на слайдере



или

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  (уровень мощности уменьшается в три шага: ...6, 3, 0)

6.5.3 Выключение конфорки


- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки.
- ▶ Переместите бегунок слайдера вниз, пока на индикаторе конфорки не появится .

или

- ▶ Нажимайте на кнопку  до отображения индикации конфорки .

- По окончании процедуры отображается индикация остаточного тепла H.



Быстрое отключение конфорки (Quick Off)

- ▶ Продолжительное нажатие на символ конфорки
- Для подтверждения звучит продолжительный сигнал.
- На дисплее конфорок отображается индикатор остаточного тепла H. При отсутствии остаточного тепла сразу же отображается .

6.5.4 Автоматика доведения до кипения

ИНФОРМАЦИЯ Время доведения до кипения автоматически определяется системой с учетом установленного уровня мощности.


Активирование автоматки доведения до кипения

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Настройка уровня мощности (= уровень доведения до готовности)
- ▶ Коснитесь кнопки доведения до кипения 
- Автоматика доведения до кипения активируется.
- Наряду с символом конфорки, отображается символ автоматки доведения до кипения .

ИНФОРМАЦИЯ При увеличении уровня мощности конфорки с активированной автоматикой доведения до кипения автоматика остается активной. Время доведения до кипения корректируется соответствующим образом.

ИНФОРМАЦИЯ При уменьшении уровня мощности конфорки с активированной автоматикой доведения до кипения автоматика отключается.

Преждевременное отключение автоматики доведения до кипения

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Продолжительное нажатие кнопки доведения до кипения 
- Автоматика доведения до кипения отключается.
- Уровень мощности конфорки возвращается к установленному ранее значению.

По окончании установленного периода времени

- По истечении времени доведения до кипения активируется настроенный уровень доведения до готовности.
- Символ доведения до кипения больше не отображается.




6.5.5 Уровень повышенной мощности

ИНФОРМАЦИЯ Если одна из конфорок варочной панели работает на уровне повышенной мощности, вторая конфорка может работать с уровнем мощности не выше 5 (исключение: на устройствах SKG и SKT можно активировать обе конфорки с уровнем повышенной мощности).

ИНФОРМАЦИЯ Если при включении уровня повышенной мощности на второй конфорке настроен уровень мощности выше 5, он автоматически снижается до уровня 5.

ИНФОРМАЦИЯ Если на второй конфорке установить уровень мощности выше 5, активный уровень повышенной мощности первой конфорки автоматически сбрасывается.

Включение уровня повышенной мощности конфорки

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
 - ▶ Коснитесь кнопки  при активированном уровне мощности 9
- или
- ▶ Продолжительное нажатие на слайдер  в верхней части (= позиция слайдера 7–9).
- или
- ▶ Переместите бегунок слайдера на уровень мощности 9 и удерживайте в этом положении
 - На слайдере отображаются символы.
 - На индикаторе конфорок появляется символ  (сначала трижды мигает, затем горит ровным светом).

ИНФОРМАЦИЯ Через 10 минут максимальная мощность автоматически переключается на уровень мощности 9.
Исключение: В случае газовых варочных панелей SKG продолжительность использования уровня повышенной мощности ограничивается 20 минутами.

Отключение максимальной мощности

Максимальная мощность отключается до окончания установленного времени, если активируется другой уровень мощности (см. раздел Установка уровня мощности).



6.5.6 Двухконтурное подключение для варочных панелей SKCH и SKCB

ИНФОРМАЦИЯ Двухконтурное подключение может активироваться и отключаться при активированных функциях доведения до кипения, таймера и поддержания тепла. При включении функции перемишки автоматически активируется второй контур нагрева.

Условия для использования двухконтурного подключения:

- Идет процесс приготовления пищи на уровне мощности > 0

Активирование второго контура нагрева

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Установите уровень мощности
- ▶ Коснитесь кнопки контура нагрева 
- Второй контур нагрева активируется для выбранной конфорки.
- Процесс приготовления пищи продолжается на установленном уровне мощности с использованием двух контуров нагрева.
- Наряду с индикацией конфорки, отображается символ контура нагрева .

Отключение второго контура нагрева

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Продолжительное нажатие кнопки контура нагрева
- Второй контур нагрева отключается.
- Процесс приготовления пищи продолжается на установленном уровне мощности с использованием одного контура нагрева.

6.5.7 Функция перемычки

ИНФОРМАЦИЯ При активированной функции перемычки обе конфорки устройства объединяются и работают на одной стадии уваривания.

ИНФОРМАЦИЯ При активированной функции перемычки нельзя использовать максимальную мощность P для варочных панелей СКFI, SKI, SKIW, SKCH и SKCB. Для теппан-гриля из нержавеющей стали можно использовать максимальную мощность P .

ИНФОРМАЦИЯ В случае варочной панели SKCB второй контур нагрева задней конфорки активируется автоматически при активации функции моста.

Активирование функции перемычки

- ▶ Коснитесь символа конфорки
- ▶ Коснитесь кнопки включения перемычки
- Функция перемычки активна.
- Загорается символ включения перемычки
- Активируется вторая конфорка, которая начинает работать на том же уровне мощности, что и первая конфорка.
- На индикаторах обеих конфорок отображается один и тот же уровень мощности.
- Используются дополнительные активные функции конфорок.
- Изменение уровня мощности теперь одновременно осуществляется на обеих конфорках.

ИНФОРМАЦИЯ Если обе конфорки одной варочной панели уже активированы, функция перемычки не включается. Функцию перемычки можно включить, если не активирована ни одна, или активирована только одна конфорка.

Отключение функции перемычки

- ▶ Коснитесь символа конфорки с активной функцией перемычки.
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку включения перемычки

- Функция перемычки отключается.
- Выбранная конфорка остается активной. или
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку конфорки с активной функцией перемычки или продолжительное нажатие на кнопку перемычки
- Функция перемычки отключается.
- Все конфорки отключаются.

ИНФОРМАЦИЯ Если в течение 10 секунд на индукционных варочных панелях с активной функцией перемычки (распознавание кастрюли) не обнаружено подходящей посуды, функция перемычки деактивируется и конфорки отключаются.

Совет для пользователей варочных панелей СКFI, SKI и SKIW: Перенос функций конфорок

С помощью функции перемычки активированные функции конфорки индукционных варочных панелей (например, доведение до кипения, таймер, сохранение тепла) можно быстро и легко перенести с одной конфорки на другую. Функция перемычки в этом случае служит средством для достижения цели.

- ▶ Активируйте функцию перемычки
- Вторая конфорка включается и активные функции приготовления автоматически переносятся.
- ▶ Переместите посуду на другую конфорку.
- Через 10 секунд первая конфорка и функция перемычки автоматически отключаются функцией распознавания кастрюли.

6.5.8 Регулировка уровня поддержания тепла

ИНФОРМАЦИЯ Имеются на выбор три различных уровня поддержания тепла (см. также главу «Описание устройства»).


Активирование функции поддержания тепла

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Коснитесь кнопки поддержания тепла
- Отображается 1 уровень поддержания тепла (-).
- Наряду с конфоркой, отображается символ поддержания тепла
- При использовании теппан-гриля из нержавеющей стали SKT на 7-сегментном дисплее над слайдером дополнительно отображается температура.


Увеличение или уменьшение уровня поддержания тепла

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Переместите бегунок слайдера вверх или вниз на требуемый уровень поддержания тепла.

Отключение функции поддержания тепла

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку поддержания тепла 



или

- ▶ Нажимайте на кнопку с символом минуса  до достижения уровня мощности 0
- Функция поддержания тепла отключается.
- На дисплее конфорок отображается индикатор остаточного тепла *H*.



6.5.9 Функция чистки теппан-гриля из нержавеющей стали СКТ

ИНФОРМАЦИЯ При активировании функции чистки поддерживается постоянная оптимальная температура 70 °С теппан-гриля из нержавеющей стали.


Активирование функции чистки

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Коснитесь кнопки поддержания тепла 
- Отображается 1 уровень поддержания тепла (-).
- ▶ Коснитесь кнопки с символом минуса 


или

- ▶ Перемещение бегунка слайдера вниз
- или
- ▶ Коснитесь самой низкой позиции на слайдере
- Две конфорки автоматически связываются, и отображается символ переключки .
- На индикаторах обеих конфорок отображается символ , а на многофункциональном дисплее появляется индикация *CLEAN*.
- Функция очистки активирована и теппан-гриль из нержавеющей стали нагревается до 70°C.
- На протяжении фазы нагрева индикация высокой температуры мигает, а на индикаторах конфорок отображается анимация.
- После достижения температуры очистки индикация высокой температуры горит постоянно, а на индикаторах конфорок отображается другая анимация.

Деактивирование функции чистки

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку поддержания тепла 

или

- ▶ Нажимайте на кнопку с символом минуса  до достижения уровня мощности 0
- Функция очистки отключается.
- На дисплее конфорок отображается индикатор остаточного тепла *H*.



ИНФОРМАЦИЯ Функция очистки автоматически отключается через 10 минут.

6.5.10 Таймер конфорок

ИНФОРМАЦИЯ Функция таймера может использоваться для каждой конфорки. Можно активировать несколько таймеров одновременно (мульти-таймер).

ИНФОРМАЦИЯ При активированной функции моста значение таймера действительно для обеих конфорок.

Активирование таймера

- ▶ Коснитесь символа конфорки
- На дисплее отображаются дополнительные функции конфорок.
- Если выбранная конфорка еще не активирована (= уровень мощности ) , можно установить уровень мощности.
- ▶ Коснитесь кнопки таймера 
- На 7-сегментном дисплее над слайдером отображается индикация времени в часах, минутах и секундах (*0:00:00*).
- Система переходит в цветовой режим «бежевый».

Установка времени

- ▶ Установите требуемое время:











Команда	Выбор в ч./мин./сек.	
Касание кнопки 	<i>0:00:00</i>	
Касание кнопки 	<i>0:00:00</i>	
Команда	Увеличение времени	Уменьшение времени
Касание кнопки 		
Перемещение бегунка слайдера	 вверх	 вниз

таблица 6.3 Установка времени

- На панели управления отображается кнопка пуска .

Запуск таймера

- ▶ Коснитесь кнопки пуска 
- Срабатывает звуковой сигнал, установленное значение будет подтверждено.
- Начинается отсчет установленного времени.
- Наряду с конфоркой, на дисплее отображается символ таймера .
- Панель управления через 3,5 секунды переходит в режим стандартной индикации.
- До истечения установленного времени в течение 10 секунд система отображает остаточное время. Соответствующая конфорка мигает.

Отображение оставшегося времени

Таймер конфорок включен, идет отсчет времени:

- ▶ Коснитесь символа конфорки
- Оставшееся время отображается на панели управления.

Внесение изменений в активный таймер

- ▶ Коснитесь символа конфорки с активным таймером
- Система переходит в цветовой режим «красный».
- Отображается оставшееся время.
- ▶ Коснитесь кнопки таймера
- Таймер останавливается.
- Отображается оставшееся время.
- Система переходит в режим редактирования таймера (цветовой режим «бежевый»).
- ▶ Измените установленное время (см. раздел Установка времени).
- ▶ Запустите таймер (см. раздел «Запуск таймера»).

Выключение таймера до окончания заданного времени:

- ▶ Коснитесь символа конфорки с активным таймером
- Отображается оставшееся время.
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку таймера
- Таймер останавливается.
- Система переходит в режим стандартной индикации.
- Конфорка работает на заданном уровне мощности.

По окончании установленного периода времени

- Срабатывает звуковой сигнал.
- Индикатор времени и символ таймера быстро мигают.
- По окончании установленного времени конфорка переключается на уровень мощности .
- На дисплее конфорок отображается индикатор остаточного тепла *H*.

Мульти-таймер

ИНФОРМАЦИЯ Для всех конфорок можно одновременно активировать различные таймеры.

Для одной конфорки таймер уже активирован:

- ▶ Коснитесь символа следующей конфорки
- ▶ Активируйте таймер (см. раздел Включение таймера)
- ▶ Установите время (см. раздел Установка времени).
- ▶ Запустите таймер (см. раздел Запуск таймера)

6.5.11 Функция паузы

ИНФОРМАЦИЯ Используя функцию паузы, можно на короткое время прерывать процесс приготовления пищи. Максимально возможный перерыв в приготовлении пищи составляет 10 минут. Если в течение этого времени функция паузы не будет отключена, все конфорки выключатся.

ИНФОРМАЦИЯ Во время паузы работа вентилятора не прерывается. Активированные функции перемишки и песочных часов не отключаются. Активированные функции таймера прерываются.

Активация функции паузы

- ▶ Коснитесь кнопки паузы
- Кнопка паузы загорается, все процессы приготовления пищи прерываются, срабатывает звуковой сигнал.
- Индикатор конфорок на дисплее затемняется и мигает.
- Запускается таймер паузы (макс. 10 мин).

Деактивация функции паузы

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку паузы
- Кнопка паузы затемняется и звучит продолжительный сигнал.
- Индикаторы конфорок на дисплее загораются и перестают мигать.
- Все процессы приготовления пищи продолжают на уровне мощности, установленном до паузы.

7 Меню

ИНФОРМАЦИЯ Ниже приводятся пояснения по управлению меню и описание всех пунктов меню, доступных конечному пользователю.

ИНФОРМАЦИЯ Описание пунктов меню, необходимых при первом пуске в эксплуатацию для основной конфигурации, можно найти в отдельной главе «Первый ввод в эксплуатацию».

ИНФОРМАЦИЯ Торговым партнерам и дистрибьюторам доступны дополнительные пункты меню (см. главу «Меню дополнительных настроек»).

7.1 Обзор меню

ИНФОРМАЦИЯ Система BORA Classic 2.0 отображает только те пункты меню, которые предусмотрены для используемой конфигурации.

Пункт меню/Обозначение/Диапазон выбора	Заводская настройка
Меню:	
1 Громкость звукового сигнала (10–100 %)	80 %
2 Защита от детей (Вкл./Выкл.)	Выкл.
3 Автоматическое управление вытяжкой (Вкл./Выкл.)	Выкл.
4 Продолжительность блокировки для проведения чистки (5–30 с)	15 с
5 Продолжительность автоматической работы вентилятора после выключения (10–30 мин)	20 мин
6 Запрос версии программного обеспечения	
7 Запрос версии аппаратного обеспечения	
8 Обновление системного программного обеспечения	
9 Экспорт данных	
A Отображение срока службы фильтра рециркуляции (только для режима рециркуляции)	
B Отображение типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра (только для рециркуляции, если оставшийся срок службы фильтра составляет менее 20 ч)	
Основная конфигурация:	
H Конфигурация системы вытяжки	
J Выбор типа фильтра (только при рециркуляции)	
L Конфигурация вентилятора	
«Меню дополнительных настроек» (требуется код доступа):	
B Отображение типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра (только для рециркуляции)	
D Режим демонстрации	Выкл.
E Проверка индикации и кнопок	
F Сброс на заводские настройки	
Меню настроек газа (только для SKG):	
P GPU (характеристическое число газа)	0
S GAS (характеристическая линия газа)	B
T GAS (разблокировать газ)	

таблица 7.1 Обзор меню

7.2 Управление меню

Вызов меню


ИНФОРМАЦИЯ Меню можно вызвать только в том случае, если отключены все конфорки и вытяжка. Кроме того, не должно быть остаточного тепла.

ИНФОРМАЦИЯ Кнопка меню отображается на панели управления только после отключения всех функций и при отсутствии остаточного тепла.



▶ Коснитесь кнопки меню 

■ Осуществляется вызов меню, и на дисплее отображается первый пункт меню (цветовой режим „бежевый“).

Выход из меню

- ▶ Продолжительное нажатие кнопки меню 
- Осуществляется выход из меню, на дисплее отображается стандартная индикация.

Меню Навигация

- ▶ Коснитесь  или  для перехода к требуемому пункту меню.
- При выборе пункта меню на дисплее через 2 секунды автоматически отображается установленное значение.

Схематическое отображение

ИНФОРМАЦИЯ В качестве вспомогательной функции в меню для каждого пункта отображается количество регулируемых настроек (1–3).

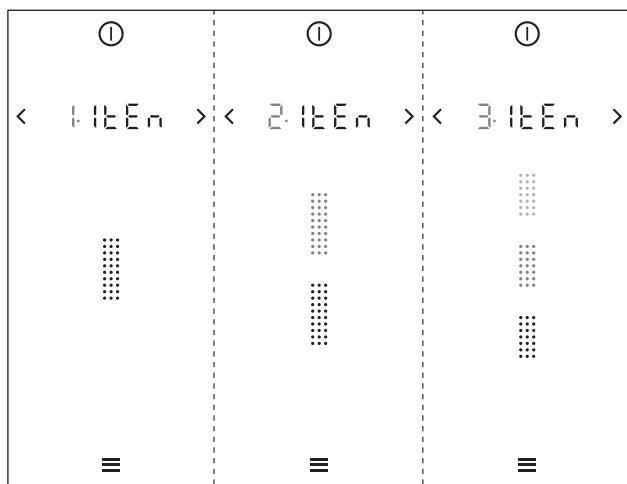





рис. 7.1 Схематическое представление возможностей выбора

Подтверждение и сохранение настроек меню

- ▶ Касание кнопки  или 
- или
- ▶ Продолжительное нажатие кнопки меню 
- Система автоматически сохраняет введенные значения при переходе к другому пункту меню или при выходе из меню.

7.3 Стандартные пункты меню

7.3.1 Пункт меню 1: Громкость звукового сигнала

ИНФОРМАЦИЯ Установленная громкость звука отображается после вызова данного пункта меню на 7-сегментном дисплее над слайдером.

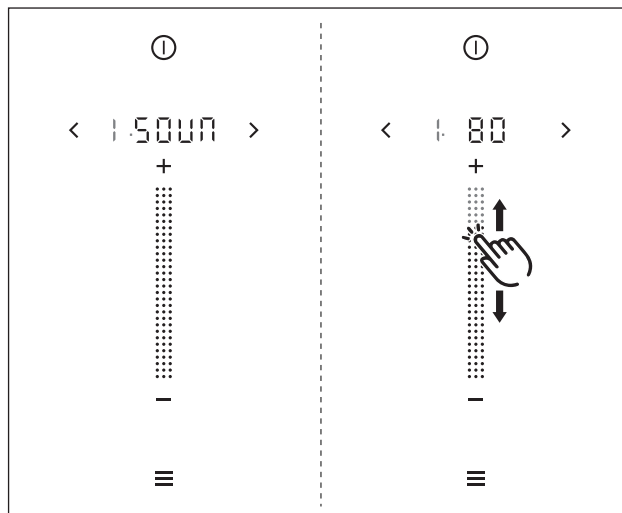





рис. 7.2 Пункт меню 1: Громкость звукового сигнала

Установка громкости звукового сигнала:

- ▶ Переместите бегунок слайдера  вверх или вниз для установки требуемой громкости звука или
- ▶ Коснитесь кнопки  или  для установки требуемой громкости звука
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.

7.3.2 Пункт меню 2: Защита от детей

ИНФОРМАЦИЯ С помощью пункта меню 2 функция защиты от детей может быть активирована или отключена на продолжительное время. Выполненные настройки будут применены при следующем запуске системы.

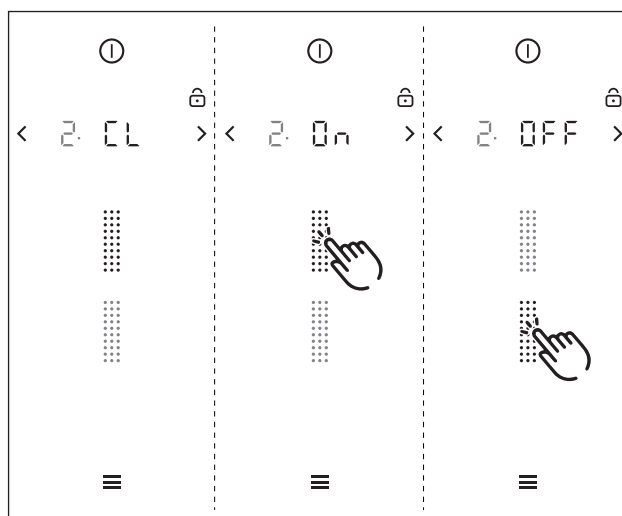




рис. 7.3 Пункт меню 2: Защита от детей

Активирование функции защиты от детей на продолжительное время

- ▶ Коснитесь верхней части слайдера 
- На дисплее отображается *On*.
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.
- Функция защиты от детей активирована на продолжительное время.

Отключение функции защиты от детей на продолжительное время

- ▶ Коснитесь нижней части слайдера 
- На дисплее отображается *OFF*.
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.
- Функция защиты от детей отключена на продолжительное время.

7.3.3 Пункт меню 3: Автоматическое управление вытяжкой

ИНФОРМАЦИЯ С помощью пункта меню 3 можно на продолжительное время включать или отключать автоматику вытяжки. Выполненная настройка применяется немедленно.

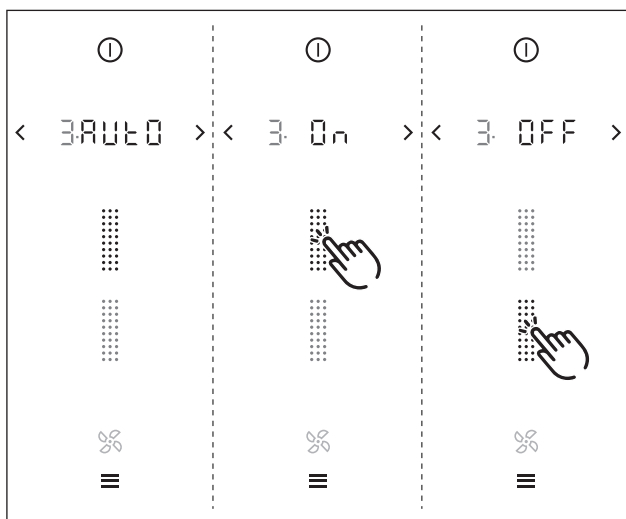




рис. 7.4 Пункт меню 3: Автоматика вытяжки

Включение автоматики вытяжки на продолжительное время

- ▶ Коснитесь верхней части слайдера 
- На дисплее отображается *On*.
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.
- Автоматика вытяжки активирована на продолжительное время.

Отключение автоматики вытяжки на продолжительное время

- ▶ Коснитесь нижней части слайдера 
- На дисплее отображается *OFF*.
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.
- Автоматика вытяжки отключена на продолжительное время.

7.3.4 Пункт меню 4: Продолжительность блокировки для проведения чистки (функция протирания)

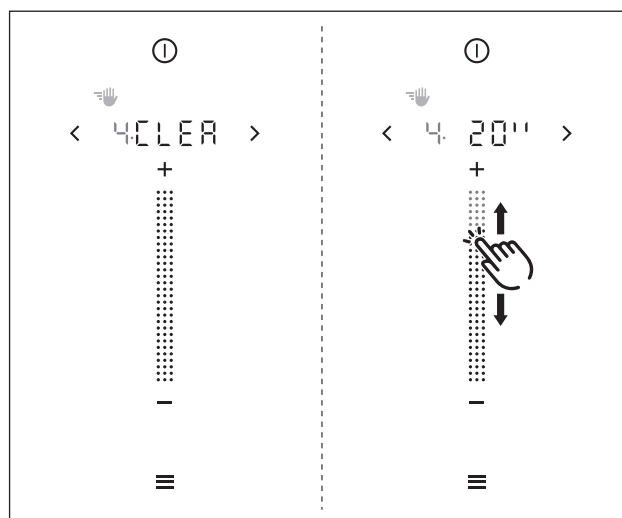


рис. 7.5 Пункт меню 4: Продолжительность блокировки для проведения чистки

Установка продолжительности блокировки для проведения чистки

- ▶ Установите бегунок слайдера на требуемую продолжительность (5–30 секунд)
- или
- ▶ Коснитесь кнопки **+** или **-** для установки требуемой продолжительности
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.

7.3.5 Пункт меню 5: Продолжительность автоматической работы вентилятора после выключения

ИНФОРМАЦИЯ Работа вентилятора после выключения имеет большое значение, поэтому компания BORA настоятельно рекомендует пользоваться данной функцией.

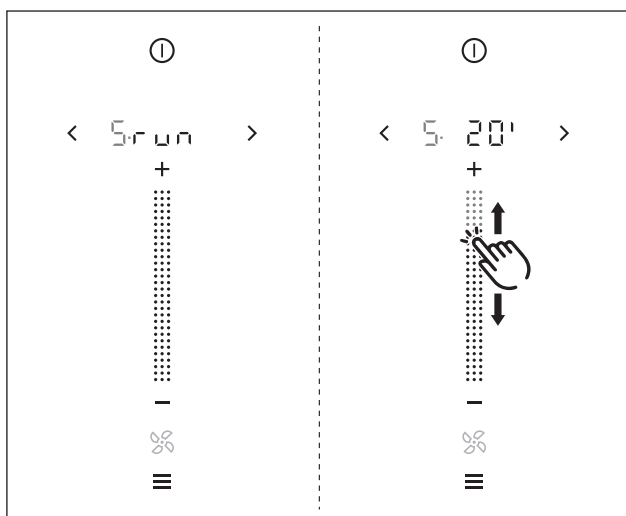





рис. 7.6 Пункт меню 4: Продолжительность блокировки для проведения чистки

Установка времени автоматической работы вентилятора после отключения

- ▶ Установите бегунок слайдера  на требуемую продолжительность (10–30 минут)

или

- ▶ Коснитесь кнопки  или  для установки требуемой продолжительности
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.

7.3.6 Пункт меню 6: Запрос версии программного обеспечения

ИНФОРМАЦИЯ Версия системного программного обеспечения может потребоваться при определении неисправностей сервисной службой компании BORA.

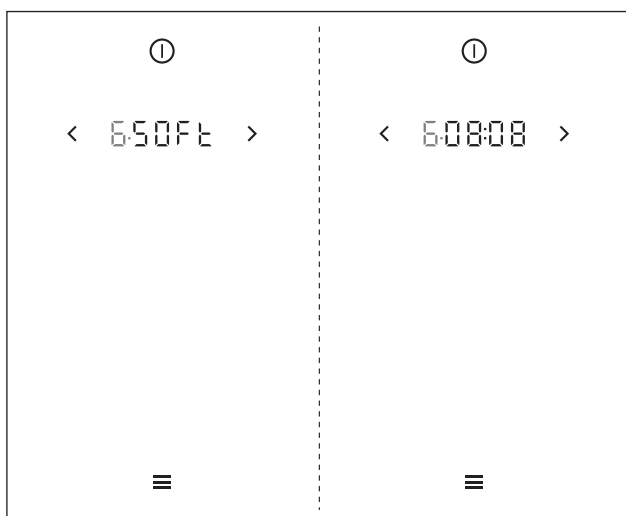


рис. 7.7 Пункт меню 6: Запрос версии программного обеспечения

- Через 2 секунды система отображает текущую версию программного обеспечения.

7.3.7 Пункт меню 7: Запрос версии аппаратного обеспечения

ИНФОРМАЦИЯ Версия установленного аппаратного обеспечения может потребоваться при определении неисправностей сервисной службой компании BORA.

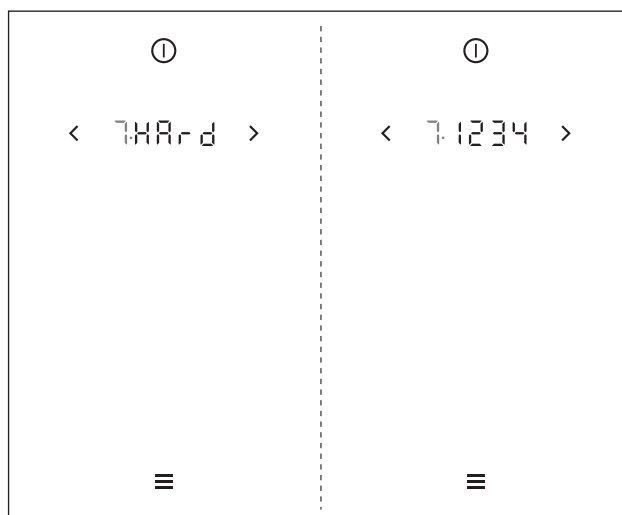


рис. 7.8 Пункт меню 7: Запрос версии аппаратного обеспечения

- Через 2 секунды система отображает текущую версию аппаратного обеспечения.

7.3.8 Пункт меню 8: Обновление системного программного обеспечения

ИНФОРМАЦИЯ Для устранения ошибок может потребоваться обновление системного программного обеспечения.

ИНФОРМАЦИЯ Новейшее программное обеспечение для системы BORA Classic 2.0 можно загрузить бесплатно с веб-сайта BORA. (www.bora.com, продукция, BORA Classic 2.0, вытяжка BORA Classic SKA2, документация).

Сканируйте QR-код, и вы будете перенаправлены прямо на страницу с последней версией программного обеспечения.



ИНФОРМАЦИЯ В качестве носителя информации для экспорта данных требуется USB-накопитель, отформатированный в FAT32. Данную флеш-карту следует вставить в разъем USB вытяжки варочной панели.

ИНФОРМАЦИЯ На USB-носителе должен быть сохранен действительный файл обновления. Файл обновления можно получить по запросу в сервисной службе компании BORA.

Запуск обновления программного обеспечения

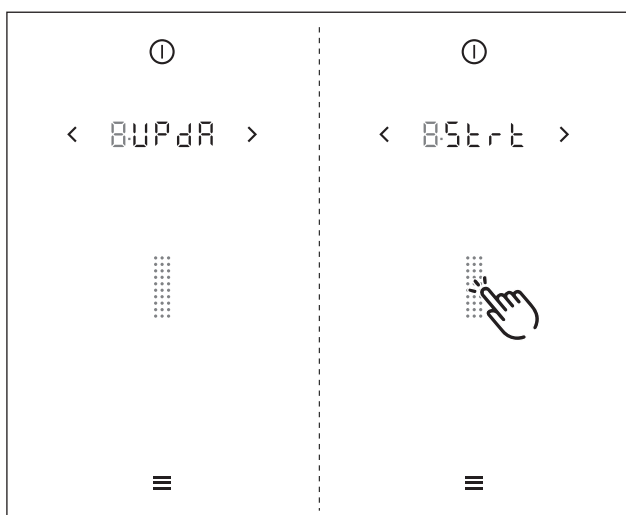


рис. 7.9 Пункт меню 8: Запуск обновления программного обеспечения

- ▶ Вставьте USB-накопитель в разъем USB вытяжки варочной панели.
- ▶ Нажмите на слайдер
- Обновление программного обеспечения запускается.
- На дисплее в мигающем режиме отображается первый этап обновления.

Процесс обновления

Процесс обновления производится в три этапа. Эти три этапа отображаются на дисплее сегментами слайдера бежевого цвета (). Активированный этап отображается в мигающем режиме. При успешном завершении этапа соответствующий сегмент перестает мигать и горит зеленым светом. Запускается следующий этап процесса.

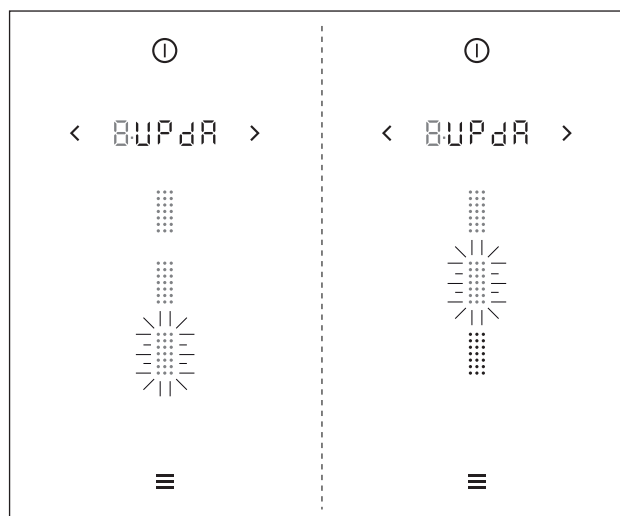


рис. 7.10 Пункт меню 8: Этапы обновления программного обеспечения

ИНФОРМАЦИЯ Если обновление прошло без сбоев, все три сегмента горят зеленым светом. После этого автоматически производится запуск системы.

ИНФОРМАЦИЯ Обновление выполнено успешно, если после перезагрузки системы на дисплее отображается *! Soft*.

ИНФОРМАЦИЯ Если при прохождении одного из этапов появляется ошибка (соответствующий сегмент слайдера загорается красным светом), весь процесс обновления завершается. На панели управления отображается сообщение об ошибке (например, *E 123*; см. главу Устранение неисправностей).

7.3.9 Пункт меню 9: Экспорт данных

ИНФОРМАЦИЯ Экспорт данных упрощает анализ ошибок.

ИНФОРМАЦИЯ В качестве носителя информации для экспорта данных требуется флеш-карта, отформатированная в FAT32. Данную флеш-карту следует вставить в разъем USB вытяжки варочной панели.

ИНФОРМАЦИЯ Экспорт данных производится в три этапа. Визуализация трех этапов процесса производится на панели управления, как и при обновлении программного обеспечения (см. Пункт меню 8).

Запуск экспорта данных

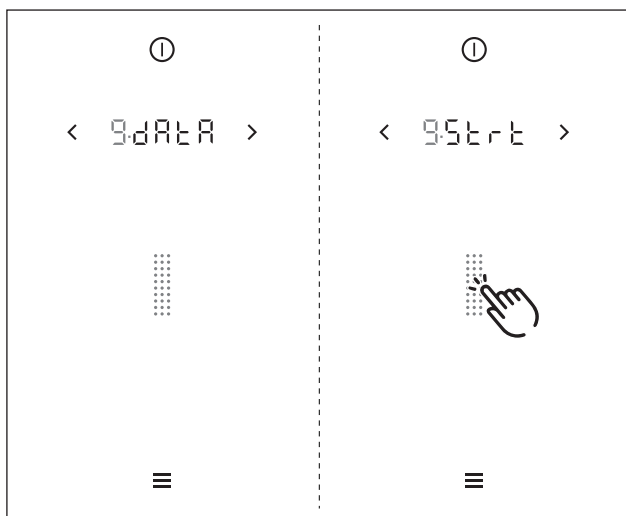



рис. 7.11 Пункт меню 9: Экспорт данных

- ▶ Вставьте отформатированную флеш-карту в разъем USB.
- ▶ Нажмите на слайдер 
- Экспорт данных запускается.
- На дисплее в мигающем режиме отображается первый этап экспорта данных.

ИНФОРМАЦИЯ Если экспорт данных прошел без сбоев, все три сегмента горят зеленым светом.

ИНФОРМАЦИЯ Если в процессе экспорта данных появляется ошибка (соответствующий сегмент слайдера загорается красным светом), экспорт данных завершается. На панели управления отображается сообщение об ошибке (например, *E 123*; см. главу Устранение неисправностей).

7.3.10 Пункт меню A: Отображение срока службы фильтра рециркуляции (только для режима рециркуляции)

ИНФОРМАЦИЯ Система определяет максимальный срок службы рециркуляции при вводе типа фильтра в конфигурацию.

ИНФОРМАЦИЯ Оставшийся срок службы фильтра отображается на многофункциональном дисплее с точностью до часа и дополнительно отображается над слайдером зеленым, оранжевым и красным цветом.

Индикация:

Оставшийся срок службы	Цвет	Значение
> 20 ч	Зеленый	Замена фильтра не требуется
5–20 ч	Оранжевый	Предстоит замена фильтра
< 5 ч	Красный	Фильтр должен быть заменен в ближайшее время

таблица 7.2 Индикация срока службы фильтра рециркуляции

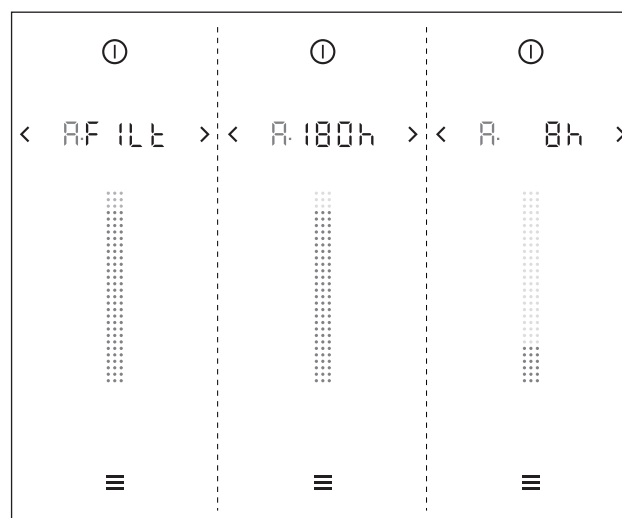


рис. 7.12 Пункт меню A: Отображение срока службы фильтра рециркуляции

ИНФОРМАЦИЯ Превышение срока службы фильтра с активированным углем может негативно отразиться на функционировании системы. Эксплуатацию вытяжки варочной панели можно продолжить, однако при этом гарантийные обязательства теряют силу.

7.3.11 Пункт меню B: Отображение типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра (только для рециркуляции)

ИНФОРМАЦИЯ В меню пункт B отображается только в том случае, если оставшийся срок службы фильтра составляет менее 20 часов. В расширенном меню (требуется код доступа) пункт меню B отображается всегда.

ИНФОРМАЦИЯ При вызове пункта меню B на дисплее автоматически отображается последний используемый тип фильтра.

ИНФОРМАЦИЯ Если срок службы фильтра истек, в меню отображается индикатор необходимости очистки фильтра, и фильтр необходимо заменить. После замены фильтра необходимо сбросить срок службы фильтра.

Выбор типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра:

Верхняя часть слайдера:

■ Тип фильтра 1 (F1) = блок очистки воздуха BORA ULB1/ULBF (или фильтр другого производителя со сроком службы 300 часов)

Нижняя часть слайдера:

■ Тип фильтра 3 (F3) = блок очистки воздуха BORA ULB3 (или фильтр другого производителя со сроком службы 400 часов)

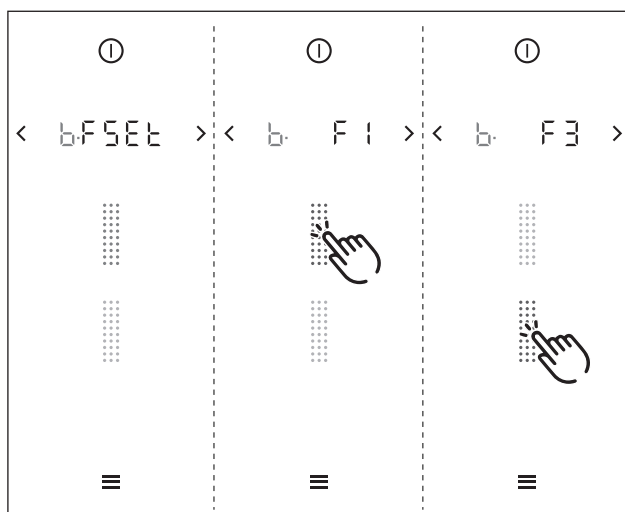



рис. 7.13 Пункт меню В: Индикация типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра

- ▶ Касание экранной кнопки слайдера 
- Выбирается тип фильтра, выполняется сброс показаний срока службы фильтра.
- По окончании процедуры на дисплее отображается срок службы нового фильтра рециркуляции.

8 Меню дополнительных настроек

(требуется код доступа)

ИНФОРМАЦИЯ Торговые партнеры и дистрибьюторы BORA могут воспользоваться возможностью разблокировать дополнительные пункты меню. Данное меню дополнительных настроек может вызвать только при наличии особых полномочий, введя соответствующий код доступа.

ИНФОРМАЦИЯ Полномочия с соответствующим кодом доступа к меню дополнительных настроек можно найти в BORA PartnerNet. BORA PartnerNet – это сервисная платформа для дилеров и дистрибьюторов.

Отсканируйте QR-код или перейдите по следующей ссылке:
<https://partner.bora.com/en/classic-2>



8.1 Вызов меню дополнительных настроек

ИНФОРМАЦИЯ Меню дополнительных настроек можно вызвать только в том случае, если отключены все конфорки и вытяжка. Кроме того, не должно быть остаточного тепла.

ИНФОРМАЦИЯ Кнопка меню отображается на панели управления только после отключения всех функций и при отсутствии остаточного тепла.

- ▶ Продолжительное нажатие кнопки меню
- Появится поле ввода четырехзначного кода доступа.

Ввод кода доступа

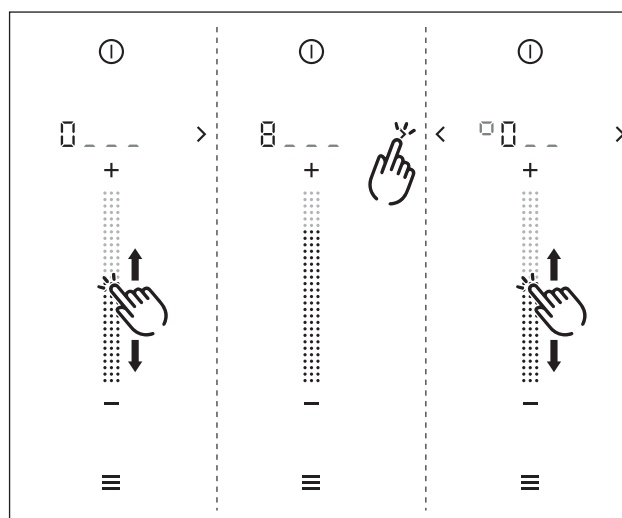


рис. 8.1 Ввод кода доступа

- ▶ Введите первую цифру кода доступа с помощью слайдера.
- ▶ Коснитесь или для перехода к следующей или предыдущей цифре
- ▶ Продолжите ввод и придерживайтесь той же процедуры, пока не введете все 4 цифры кода доступа.

Прерывание ввода кода доступа

- ▶ Продолжительное нажатие кнопки меню
- Ввод кода прерывается и система возвращается в стандартный режим индикации.

Подтверждение кода доступа

После ввода всех 4 цифр кода доступа:

- ▶ Коснитесь кнопки меню
- Если код введен правильно, меню дополнительных настроек будет разблокировано, и отобразится пункт меню 1 «Громкость звуковых сигналов».

ИНФОРМАЦИЯ Если защищенная область меню разблокирована, первыми по-прежнему будут отображаться все стандартные пункты меню (см. главу «Меню»). За ними следуют пункты меню дополнительных настроек.

ИНФОРМАЦИЯ Если код доступа не может быть подтвержден (система не реагирует), значит код был введен неправильно и меню дополнительных настроек не может быть разблокировано.

Выход из меню дополнительных настроек

- ▶ Продолжительное нажатие кнопки меню
- Осуществляется выход из меню, на дисплее отображается стандартная индикация.

ИНФОРМАЦИЯ При выходе из меню дополнительных настроек заканчивается и его активация. Повторный вызов меню дополнительных настроек снова требует ввода кода доступа.

ИНФОРМАЦИЯ Если система перезапускается из меню дополнительных настроек (вручную или автоматически), то после перезапуска активация меню дополнительных настроек перестает действовать.

8.2 Пункты меню дополнительных настроек

ИНФОРМАЦИЯ Подробные инструкции по управлению меню приводятся в главе «Меню».

8.2.1 Пункт меню В: Отображение типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра (только для рециркуляции)

ИНФОРМАЦИЯ При вызове пункта меню В на дисплее автоматически отображается последний используемый тип фильтра.

ИНФОРМАЦИЯ Если срок службы фильтра истек, в меню отображается индикатор необходимости очистки фильтра, и фильтр необходимо заменить. После замены фильтра необходимо сбросить срок службы фильтра.

Выбор типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра:

Верхняя часть слайдера:

■ Тип фильтра 1 (F1) = блок очистки воздуха BORA ULB1/ULBF (или фильтр другого производителя со сроком службы 300 часов)

Нижняя часть слайдера:

■ Тип фильтра 3 (F3) = блок очистки воздуха BORA ULB3 (или фильтр другого производителя со сроком службы 400 часов)

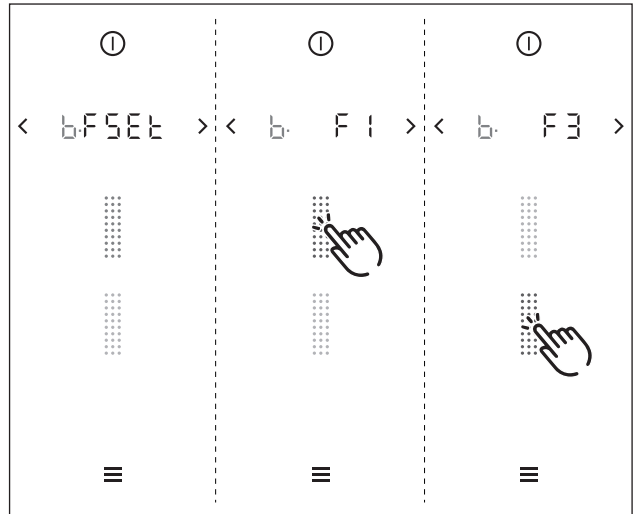


рис. 8.2 Пункт меню В: Индикация типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра

- ▶ Касание экранной кнопки слайдера
- Выбирается тип фильтра, выполняется сброс показаний срока службы фильтра.
- По окончании процедуры на дисплее отображается срок службы нового фильтра рециркуляции.

8.2.2 Пункт меню D: Режим демонстрации

Система может быть переведена в режим демонстрации, при котором доступны все функции управления, но функция нагрева конфорок отключена.

ИНФОРМАЦИЯ В режиме демонстрации всегда моделируется следующая комбинация варочной панели: левая = СКFI, правая = СКСН

ИНФОРМАЦИЯ Функциональность вытяжки СКА2 зависит от настроенной конфигурации.

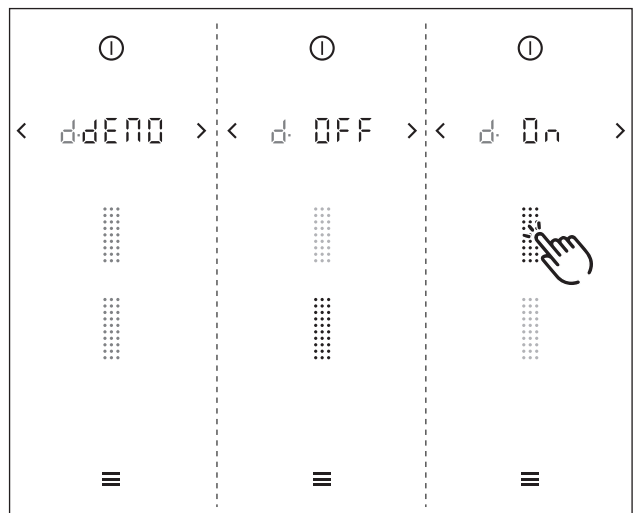




рис. 8.3 Пункт меню D: Активация режима демонстрации

Активация режима демонстрации:

- ▶ Коснитесь верхней части слайдера 
- Верхняя часть слайдера начнет мигать, и начнется активация режима демонстрации (это может занять до 30 секунд).
- Затем система автоматически перезагрузится, после чего режим демонстрации будет активен.

ИНФОРМАЦИЯ После включения в режиме демонстрации на многофункциональном дисплее в течение 4 секунд отображается *demo*.

Деактивация режима демонстрации:

- ▶ Коснитесь нижней части слайдера 
- Нижняя часть слайдера начнет мигать, и начнется деактивация режима демонстрации (это может занять до 30 секунд).
- Затем система автоматически перезагрузится, после чего режим демонстрации будет неактивен.

ИНФОРМАЦИЯ Все настройки, задействованные в режиме демонстрации, будут удалены после деактивации режима демонстрации. Система и все настройки будут сброшены на настройки по умолчанию, действующие на момент поставки. После этого необходимо выполнить первый пуск в эксплуатацию (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»).

8.2.3 Пункт меню E: Проверка индикации и кнопок

ИНФОРМАЦИЯ Проверка индикации и кнопок позволяет проверить работоспособность всех светодиодов на панели управления.

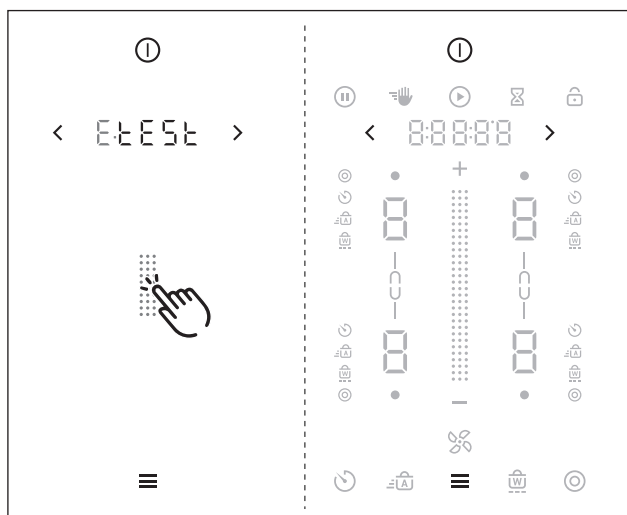











рис. 8.4 Пункт меню E: Проверка индикации и кнопок

Активация проверки индикации и кнопок:

- ▶ Нажмите на участок слайдера 
- Все сенсорные участки и участки индикации на панели управления будут отображаться с 50 % яркостью.
- Кнопка питания, стрелки навигации и кнопка меню в объем проверки не входят (яркость 100 %).

Возможности проверки:

- ▶ Коснитесь кнопки
- Символ замигает со 100 % яркостью.
- ▶ Перемещение бегунка слайдера 
- Слайдер замигает со 100 % яркостью. Индикаторы конфорок и многофункциональный дисплей меняют свое значение в соответствии с положением слайдера.
- ▶ Коснитесь символа конфорки
- Все индикаторы конфорок замигают со 100 % яркостью.
- ▶ Касание дополнительной функции готовки
- Все символы дополнительных функций готовки соответствующей конфорки замигают со 100 % яркостью.
- ▶ Коснитесь  / 
- Соответствующая кнопка мигнет по одному разу красным, зеленым и синим цветом.
- ▶ Коснитесь  /  /  /  / 
- Соответствующая кнопка мигнет 3 раза.

8.2.4 Пункт меню F: Сброс на заводские настройки

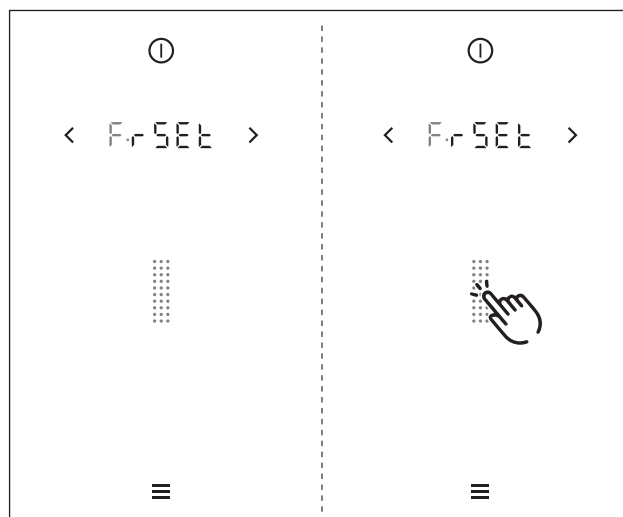



рис. 8.5 Пункт меню D: Активация режима демонстрации

Возврат к заводским настройкам:

- ▶ Нажмите на участок слайдера 
- Система и все настройки будут сброшены на настройки по умолчанию, действующие на момент поставки.

8.3 Меню настроек газа

ИНФОРМАЦИЯ Переход на другие газовые форсунки, иной тип, давление и характеристики газа может осуществляться только аккредитованным специалистом или техником сервисной службы компании BORA. Специалист несет ответственность за надлежащее подключение устройства к газовой сети и его ввод в эксплуатацию.

ИНФОРМАЦИЯ Правильная настройка очень важна для безопасной и бесперебойной работы газовой варочной панели.

ИНФОРМАЦИЯ Подробные инструкции по управлению меню приводятся в главе «Меню».

8.3.1 Пункт меню P: GPU

ИНФОРМАЦИЯ В пункте меню P (GPU) регулируется минимальная мощность на горелку в зависимости от типа/давления газа.

Установка	Тип газа	Давление газа, мбар	Диаметр горелки SR/ нормальной горелки	Диаметр горелки R/ мощной горелки
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	131
12	G20	25	100	119

таблица 8.1 Установка типа и давления газа

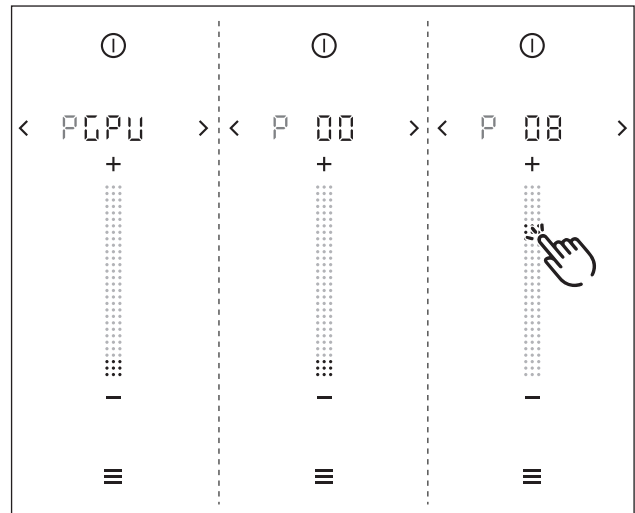


рис. 8.6 Отображение пункта меню P: GPU

► Выберите правильную настройку (Коснитесь соответствующего участка слайдера либо выполните настройку с помощью или

8.3.2 Пункт меню S: GAsT

ИНФОРМАЦИЯ В пункте меню S (GAsT) можно выбрать характеристическую кривую для газовой горелки.

ИНФОРМАЦИЯ Для сжиженного газа (G30/31) следует использовать только характеристические кривые B и C.

Характеристические кривые используются для регулировки минимальной мощности газовых горелок. С помощью характеристических кривых можно скорректировать уровни мощности нижнего диапазона. При необходимости характеристическая кривая может быть изменена в зависимости от условий установки и влияния вытяжки:

Характеристическая кривая A:

A – это наиболее точная градация уровней мощности, которую можно применять только в идеальном случае и только при использовании природного газа (G20, G25, G25.3). Идеальный случай характеризуется следующими условиями:

- вытяжка не используется или
- обеспечивается надлежащая вентиляция при использовании варочной панели вместе с вытяжкой в режиме отвода воздуха, или
- обеспечивается надлежащий отвод воздуха при использовании варочной панели вместе с вытяжкой в режиме циркуляции, и вытяжка не оказывает отрицательного влияния на пламя.

Характеристическая кривая В:

В – характеристическая кривая со сбалансированной градацией отдельных уровней мощности, настроенная в заводских условиях.

Характеристическая кривая С:

С – характеристическая кривая, позволяющая повысить уровни мощности нижнего диапазона, должна использоваться только в случае негативного влияния вытяжки.

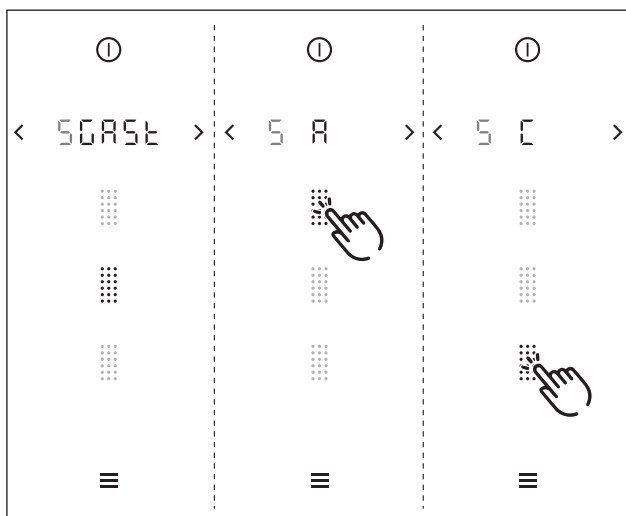



рис. 8.7 Отображение пункта меню S: GAS

- Выберите подходящую характеристическую кривую (коснитесь соответствующего участка слайдера )

ИНФОРМАЦИЯ Если газовое пламя гаснет, возникает повышенное искажение пламени и/или структура пламени неправильная (например, образование сажи, обратная вспышка пламени, ...), необходимо повысить характеристическую кривую и, если необходимо, включить вентиляцию в режиме вытяжного воздуха или увеличить отверстие обратного потока циркуляционного воздуха.

8.3.3 Пункт меню T: GAS

ИНФОРМАЦИЯ В пункте меню T (GAS) предусмотрена функция сброса. Функцию сброса можно использовать в случае сбоев и ошибок, а также при первом вводе в эксплуатацию, если газовая варочная панель не реагирует (отсутствует зажигание).

ИНФОРМАЦИЯ Заданные значения типа, давления и характеристической кривой газа сохраняются и не изменяются при выполнении сброса.

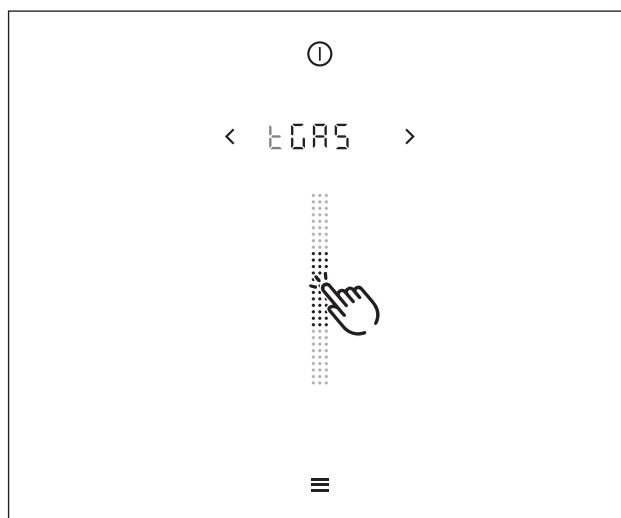



рис. 8.8 Отображение пункта меню T: GAS

- При необходимости выполните сброс (коснитесь участка слайдера )

9 Чистка и уход

- ▶ Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).
- ▶ Соблюдайте требования прилагаемой документации производителя.
- ▶ Для того чтобы предотвратить получение травм, перед плановой чисткой и обслуживанием убедитесь, что варочная панель и вытяжка остыли и выключены (см. главу «Управление»).
- Регулярная чистка и техническое обслуживание обеспечивают длительный срок службы устройства и его оптимальную работу.

ИНФОРМАЦИЯ Поверхности из нержавеющей стали следует чистить только по направлению шлифовки.

- ▶ Соблюдайте следующие циклы чистки и обслуживания:

Циклы чистки вытяжек варочных панелей

Компоненты	Цикл чистки
Внутренняя и наружная поверхность вытяжки варочной панели	После каждого приготовления пищи с большим содержанием жира; не реже одного раза в неделю.
Впускной клапан, блок жирового фильтра	После каждого приготовления пищи с большим содержанием жира; не реже одного раза в неделю.
Фильтр с активированным углем (только при рециркуляции)	требует замены при образовании запаха или по окончании срока службы (см. раздел «Индикатор замены фильтра»)

таблица 9.1 Циклы чистки

Циклы чистки варочных панелей

Компоненты	Цикл чистки
Варочная панель	Тщательно очистите сразу же после загрязнения, используя стандартные, имеющиеся в продаже чистящие средства

Только для газовой варочной панели СКГ:

Решетка и детали газовой горелки	Тщательно очистите сразу же после загрязнения, используя стандартные, имеющиеся в продаже чистящие средства
----------------------------------	---

таблица 9.2 Циклы чистки варочных панелей

9.1 Моющие и чистящие средства

ИНФОРМАЦИЯ Использование агрессивных чистящих средств и посуды с поврежденным дном наносит вред поверхности и вызывает появление темных пятен.

- ▶ Никогда не используйте пароочистители, абразивные губки, химически агрессивные или абразивные моющие средства (например, спрей для духовки).
- ▶ Убедитесь в том, что моющее средство не содержит песок, соду, кислоты, щелочи или хлорид.

Стеклокерамические варочные панели:

Для чистки варочной панели необходимо использовать специальный скребок для стеклокерамики и соответствующие чистящие средства.

ИНФОРМАЦИЯ Не используйте скребок для стеклокерамики для выпуклой поверхности конфорки варочной панели в версии «вок».

Теппан-гриль из нержавеющей стали:

Для чистки теппан-гриля из нержавеющей стали необходимо использовать специальную лопатку и соответствующие чистящие средства.

9.2 Уход за устройствами

- ▶ Не используйте устройства в качестве рабочей поверхности или пространства для хранения.
- ▶ Не толкайте и не тяните посуду, которая находится на поверхности устройства.
- ▶ Убирать посуду с поверхности варочной панели следует, только поднимая ее.
- ▶ Содержите устройства в чистоте.
- ▶ Незамедлительно удаляйте любые загрязнения.
- ▶ Используйте только посуду, которая подходит для стеклокерамической варочной панели (см. главу «Описание устройства»).

9.3 Очистка вытяжки SKA2

На поверхности и в системе вытяжки могут образовываться отложения жирных и известковых компонентов кухонных испарений.

- ▶ Перед чисткой снимите впускной клапан и блок жирового фильтра.
- ▶ Выполняйте чистку поверхностей с помощью мягкой, влажной ткани, моющего средства или мягкого очистителя для стекол.
- ▶ Присохшие загрязнения размягчите с помощью влажной ткани (не царапайте поверхность!).
- ▶ Чистку компонентов вытяжки варочной панели следует производить согласно циклам чистки.

9.3.1 Демонтаж компонентов

Снятие впускного клапана

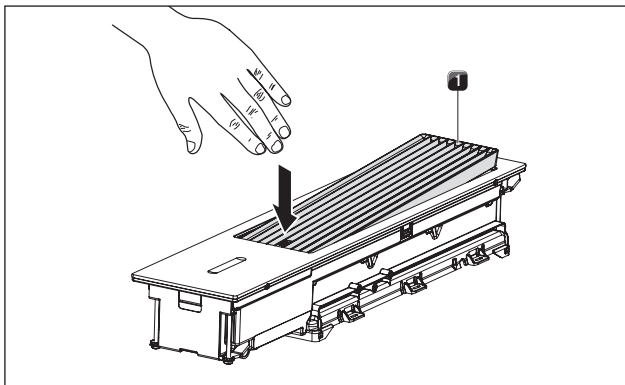


рис. 9.1 Снятие впускного клапана

[1] Впускной клапан

- ▶ Поверните впускной клапан [1] и переместите его из позиции установки.
- ▶ Другой рукой извлеките впускной клапан [1].

Демонтаж блока жирового фильтра

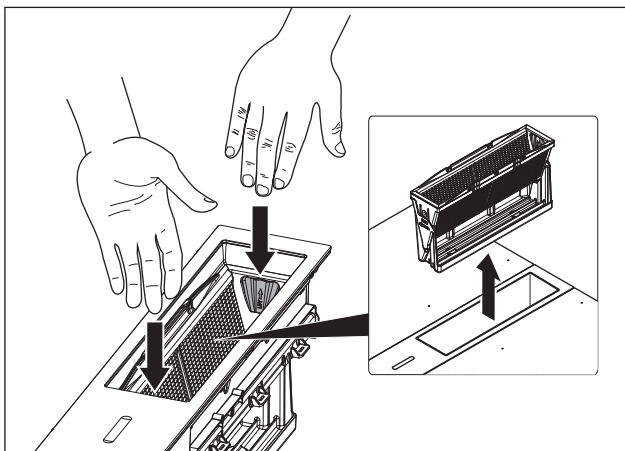


рис. 9.2 Снятие блока жирового фильтра

- ▶ Снимите блок жирового фильтра.
- ▶ Используйте для этого выемки для захватов внутри блока жирового фильтра.

Разборка блока жирового фильтра

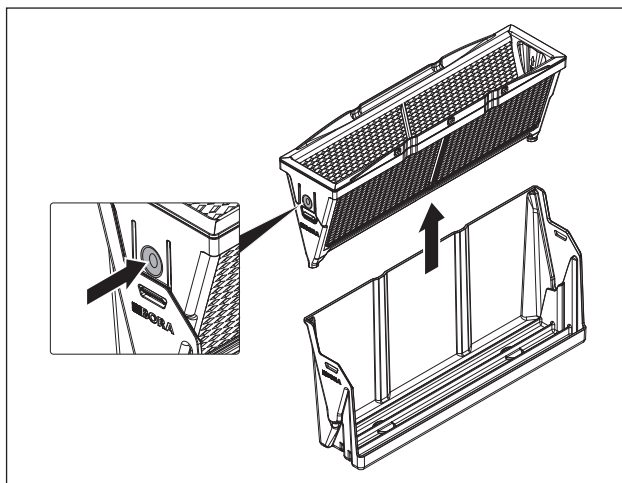


рис. 9.3 Извлечение жирового фильтра

- ▶ Извлеките жировой фильтр из корпуса сборника.
- ▶ Используйте для этого две боковые фиксирующие точки на жировом фильтре.

9.3.2 Чистка компонентов

Чистку впускного клапана, жирового фильтра и корпуса сборника можно выполнять вручную или с помощью посудомоечной машины.

- ▶ Перед чисткой блок жирового фильтра следует разобрать.

Мытье решетки вручную

- ▶ Используйте моющее средство, которое растворяет жир.
- ▶ Промойте детали горячей водой.
- ▶ Очистите детали с помощью мягкой щетки.
- ▶ После чистки тщательно промойте детали.

Очистка в посудомоечной машине

- ▶ Установите компоненты в посудомоечной машине, перевернув их.
- В компонентах жирового фильтра не должна накапливаться стоячая вода.
- ▶ Для чистки используйте программу ополаскивания при максимальной температуре 65 °С.
- В том случае, если жировой фильтр невозможно очистить, его следует заменить.

9.3.3 Установка компонентов

Сборка блока жирового фильтра

ИНФОРМАЦИЯ При сборке компонентов не следует прилагать избыточные усилия. Конструкция блока жирового фильтра исключает применение избыточных усилий и неправильную сборку.

- ▶ Осторожно вставьте жировой фильтр в корпус сборника.
- ▶ Убедитесь, что фиксатор вошел в зацепление.
- ▶ Вставляя жировой фильтр в корпус сборника, не прикладывайте избыточных усилий.
- Если при установке жирового фильтра чувствуется сопротивление, нужно лишь повернуть фильтр.

Монтаж блока жирового фильтра

ИНФОРМАЦИЯ Блок жирового фильтра можно установить правильно и без сопротивления только в том случае, если он расположен надлежащим образом. При соблюдении последовательности монтажа фильтр невозможно установить неправильно.

- ▶ Осторожно вставьте блок жирового фильтра в вытяжку варочной панели.
- ▶ Вставляя блок жирового фильтра в вытяжку варочной панели, не прикладывайте избыточного усилия.
- Если при установке блока жирового фильтра чувствуется сопротивление, нужно лишь повернуть блок.

Установка впускного клапана

- ▶ Вставьте впускной клапан.
- ▶ Следите за тем, чтобы положение было правильным.

9.3.4 Замена фильтра системы рециркуляции

При использовании рециркуляции применяется дополнительный фильтр с активированным углем. Фильтр с активированным углем служит для устранения запахов, возникающих при приготовлении пищи. Фильтр с активированным углем устанавливается на цокольном вентиляторе или на системе каналов.

ИНФОРМАЦИЯ Регулярно заменяйте фильтр с активированным углем. Срок службы указывается в руководстве по эксплуатации соответствующего фильтра с активированным углем.

ИНФОРМАЦИЯ Фильтр с активированным углем вы можете приобрести у дилера, либо обратитесь в компанию BORA, Интернет-сайт <http://www.bora.com>.

- Описание процесса замены приводится в руководстве по эксплуатации фильтра с активированным углем.
- ▶ Выполните сброс индикатора необходимости очистки фильтра (см. п. 7.3.11 главы «Меню»).

9.4 Чистка варочной панели

9.4.1 Очистка стеклокерамических варочных панелей (СКФИ, СКИ, СКIW, СКСН, СКСВ, СКГ)

- ▶ Убедитесь в том, что варочная панель выключена (см. главу «Управление»).
- ▶ Убедитесь в том, что подача газа к газовой варочной панели СКГ перекрыта.
- ▶ Подождите, пока все конфорки не остынут.
- ▶ Удалите с варочной панели все грубые загрязнения и остатки пищи с помощью скребка для стеклокерамики.
- ▶ Нанесите чистящее средство на остывшую варочную панель.
- ▶ Разотрите чистящее средство с помощью бумажного полотенца или чистой ткани.
- ▶ Протрите варочную панель влажной тканью.
- ▶ Протрите варочную панель насухо чистой тканью.

Если варочная панель горячая:

- ▶ Удалите с горячей поверхности расплавившиеся остатки пластика, алюминиевой фольги, сахара или сладких продуктов с помощью скребка для стеклокерамики во избежание возгорания.

Сильное загрязнение

- ▶ Удалите стойкую грязь и пятна (накипь, блестящие пятна) с помощью моющих средств, пока варочная поверхность еще не остыла.
- ▶ Выкипевшую пищу следует удалить с помощью влажной ткани.
- ▶ Остатки загрязнения удалите с помощью скребка для стеклокерамики.
- ▶ Незамедлительно удаляйте семена, крошки и подобные предметы, которые падают на варочную панель в ходе приготовления пищи, чтобы не поцарапать поверхность.

Цветные и блестящие пятна не наносят вреда варочной поверхности. Они не вредят работе варочной панели и прочности стеклокерамики.

Изменение цвета поверхности варочной панели вызвано неудаленным нагаром.

Блестящие пятна являются результатом истирания поверхности дном посуды, особенно при

использовании кухонной посуды с алюминиевым дном, или результатом использования неподходящих чистящих средств. Их удалить сложнее.

ИНФОРМАЦИЯ На газовой варочной панели СКГ возможно незначительное изменение цвета и появление небольших неровностей из-за использования эмалированных литых деталей. Кроме того, на опорных поверхностях может образоваться налет ржавчины, легко удаляемый влажной тканью. Подобные признаки – это нормальное явление, не свидетельствующее об ухудшении характеристик изделия.

9.4.2 Чистка поверхности теппан-гриля из нержавеющей стали (СКТ)

ИНФОРМАЦИЯ Используйте только лопатку для гриля, иначе его поверхность может быть повреждена.

ИНФОРМАЦИЯ Поверхность из нержавеющей стали может быть очищена только путем шлифования.

ИНФОРМАЦИЯ Не допускайте попадания лимонной кислоты на граничащие поверхности варочной панели и столешницы, так как лимонная кислота может повредить их.

ИНФОРМАЦИЯ Не используйте средства для ухода за изделиями из нержавеющей стали при чистке поверхностей или гриля из нержавеющей стали.

ИНФОРМАЦИЯ Для очистки используйте функцию чистки теппан-гриля из нержавеющей стали (см. главу «Управление устройством»).

Легкие загрязнения

- ▶ Убедитесь в том, что варочная панель выключена (см. главу «Управление»).
- ▶ Убедитесь в том, что гриль из нержавеющей стали достаточно остыл.
- ▶ Удалите легкие загрязнения с помощью влажной ткани и моющего средства.
- ▶ Для предотвращения образования (желтоватых) пятен от воды или известкового налета используйте мягкую ткань для протирания поверхности, которая была вымыта водой.

Загрязнения средней степени

- ▶ Убедитесь в том, что для обеих зон гриля активирован режим чистки (см. главу «Управление»).
- ▶ Подождите, пока индикатор зон гриля перестанет мигать (= оптимальная температура чистки от 70 °C).
- ▶ Залейте поверхность гриля чистой холодной водой.
- ▶ Следует оставить воду на поверхности приблизительно на 15 минут.
- ▶ Удалите все грубые загрязнения и остатки пищи с помощью лопатки для теппана.
- ▶ Удалите оставшуюся грязь и остатки воды чистой тканью.
- ▶ Протрите варочную панель насухо чистой тканью.

Сильное загрязнение

- ▶ Убедитесь в том, что для обеих зон гриля активирован режим чистки (см. главу «Управление»).
- ▶ Подождите, пока индикатор зон гриля перестанет мигать (= оптимальная температура чистки от 70 °C).
- ▶ В отдельной посуде с теплой водой (примерно 200 мл) растворите столовую ложку лимонной кислоты (10–15 мл).
- ▶ Залейте этим раствором поверхность гриля.
- ▶ Для воздействия оставьте раствор примерно на 5–8 минут.
- ▶ С помощью синтетической щетки удалите с поверхности гриля остатки пищи.
- ▶ Удалите остатки загрязнений и раствор лимонной кислоты с помощью чистой ткани.
- ▶ Залейте поверхность гриля чистой холодной водой.
- ▶ Удалите оставшуюся грязь и остатки воды чистой тканью.
- ▶ Протрите варочную панель насухо чистой тканью.

Цветные пятна и небольшие царапины не наносят вреда варочной панели. Они не оказывают негативного влияния на работу варочной панели и прочность гриля из нержавеющей стали.

Изменение цвета поверхности варочной панели вызвано неудаленным нагаром.

9.4.3 Чистка компонентов газовой варочной панели СКГ

Очистка решеток

ИНФОРМАЦИЯ Со временем поверхность решетки становится более матовой. Это нормальное явление, не свидетельствующее об ухудшении характеристик материала.

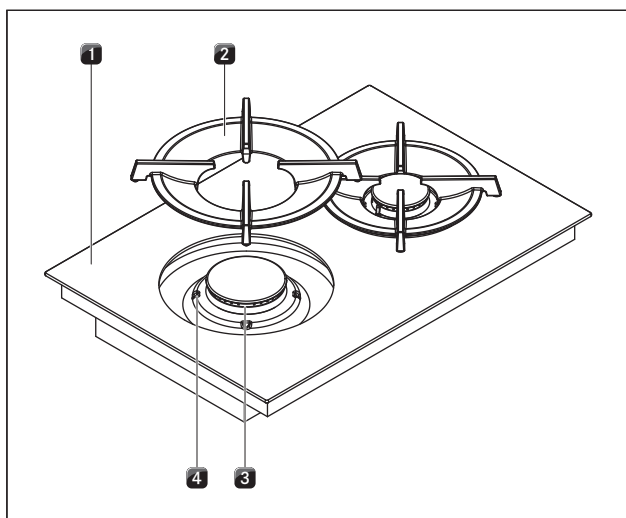


рис. 9.4 z газовой горелки

- [1] Газовая варочная панель
- [2] Решетка
- [3] Газовая горелка
- [4] Установочный элемент

- ▶ Снимите решетку [2].
- Решетку можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

Мытье решеток вручную

- ▶ Используйте моющее средство, которое растворяет жир.
- ▶ Ополосните решетку горячей водой.
- ▶ Очистите решетку с помощью мягкой щетки.
- ▶ Тщательно ополосните решетку.
- ▶ Протрите решетку насухо чистой тканью.

ИНФОРМАЦИЯ В случае особо стойких или пригоревших загрязнений решетку можно на короткое время замочить в теплой воде с моющим средством, а пятна накипи лучше удалять раствором уксуса.

Очистка в посудомоечной машине

- ▶ Решетку следует мыть в посудомоечной машине с максимальной температурой 65 °С.
- ▶ Протрите решетку насухо чистой тканью.
- ▶ Аккуратно и точно поместите решетку [2] на газовые горелки [3], соблюдая положение установочного элемента [4].

Очистка частей газовой горелки

ИНФОРМАЦИЯ Со временем крышка газовой горелки становится более матовой. Это нормальное явление, не свидетельствующее об ухудшении характеристик материала.

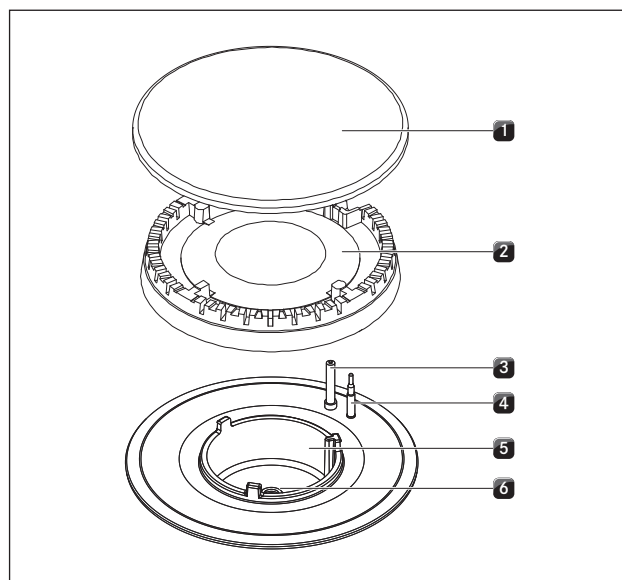


рис. 9.5 Монтаж газовой горелки

- [1] Крышка горелки
- [2] Головка горелки
- [3] Электрическое зажигание
- [4] Предохранительный термоэлемент
- [5] Корпус горелки
- [6] Форсунка газовой горелки

- Начинать очистку горелки следует только после того, как она остынет после использования до нормальной температуры.
- Детали горелки не пригодны для очистки в посудомоечной машине. Очищайте детали горелки только вручную.
- Очистка выполняется под горячей проточной водой, с помощью обычного моющего средства, мягкой губки или губки для мытья посуды.
- Не следует соскребать с горелки остатки пищи.
- ▶ Снимите решетку.
- ▶ Снимите крышку горелки [1] с головки [2].
- ▶ Удалите головку газовой горелки [2] из отверстия
- ▶ Вымойте детали газовой горелки.

- ▶ Очистите все выходные газовые отверстия от загрязнений с помощью неметаллической щетки.
- ▶ Протрите несъемные части горелки влажной тканью.
- ▶ Аккуратно протрите запальный электрод [3] и термоэлемент [4] хорошо отжатой тканью.
- Запальный электрод не должен намокнуть, в противном случае не будет искры зажигания.
- ▶ В конце протрите все элементы насухо чистой тканью.
- Перед повторной сборкой газовые отверстия, головки и крышки горелок должны быть полностью сухими.
- ▶ Соберите части горелки.
- ▶ Поместите головку горелки [2] в требуемое положение в газовыпускном отверстии.
- ▶ Убедитесь в том, что предохранительный термоэлемент [4] и электрическое устройство зажигания [3] расположены в правильном отверстии.
- ▶ Аккуратно и точно поместите крышку горелки [1] на головку [2].
- Электрическое зажигание не может быть использовано при некорректном размещении деталей горелки.
- ▶ Аккуратно и точно поместите решетку на газовые горелки.
- ▶ Газовые горелки готовы к использованию (см. главу «Управление»).


E = ошибка I = информация

10 Устранение неисправностей

► Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).

Ситуация управления	Причина	Устранение
Система		
Система не включается (Кнопка питания  не видна)	Предохранитель или предохранительный автомат квартиры или дома неисправен или отключился.	Заменить предохранитель Вновь включите предохранительный автомат
	Предохранитель/предохранительный автомат срабатывает несколько раз	Свяжитесь с сервисной службой компании BORA
	Электропитание прекращено	Проверьте подачу напряжения, обратившись к специалисту-электрику
	Неисправен слаботочный предохранитель в точке подключения штекерного разъема слаботочных устройств блока управления	Замена предохранителя (тип: T 3,15 A/250 B)
Система автоматически отключается или переходит в режим ожидания	Панель управления загрязнена	Очистите панель управления
	Продолжительное срабатывание кнопки питания (> 7 с)	После очистки немедленно вытрите насухо кнопку питания (< 7 с)
	Неверный сигнал во время проведения чистки или после нее (срабатывание кнопки питания под воздействием испарений чистящего средства)	Используйте блокировку для проведения чистки, выполняйте сухую чистку
Кнопка питания  мигает	На панели управления находится посторонний предмет	Удалите посторонний предмет с панели управления
	Панель управления загрязнена	Очистите панель управления
Код ошибки <i>iCONF</i>	Основная конфигурация не завершена	Завершение основной конфигурации
Коды ошибок <i>id ISP, Ed ISP</i>	На панели управления находится посторонний предмет	Удалите посторонний предмет с панели управления
	Панель управления загрязнена	Очистите панель управления
	Длительное нажатие сенсорной экранной кнопки	Прекратить длительное нажатие
Визуальные различия в цвете между устройствами	Чрезвычайно яркие точечные источники света, направленные непосредственно на устройства	Избегайте точечного освещения (точечные светильники) и обеспечьте равномерное яркое освещение
Вытяжка		
Шумы при включении новой вытяжки	Нормальное явление для новых устройств	Шумы заканчиваются после нескольких часов эксплуатации
Ухудшилась производительность вытяжки	Сильно загрязнен жировой фильтр	Очистите или замените жировой фильтр
	Сильно загрязнен фильтр с активированным углем (только при рециркуляции)	Замена фильтра с активированным углем
	В корпусе воздуховода находится посторонний предмет (например, салфетка для чистки)	Удалите посторонний предмет
Вытяжка не работает, красный символ вентилятора  + <i>EFA</i>	Неисправен вентилятор или ослабло соединение канала	Свяжитесь с сервисной службой компании BORA
	Вентилятор вышел из строя или заблокирован	Свяжитесь с сервисной службой компании BORA (система может работать, но без функции вытяжки)
Низкая мощность вытяжки, желтый символ вентилятора  + <i>IFA</i>	В системе с 2 вентиляторами 1 вентилятор вышел из строя, заблокирован или неправильно подключен	Свяжитесь с сервисной службой компании BORA (система может работать, но с уменьшенной производительностью вытяжки)

E = ошибка I = информация

Ситуация управления	Причина	Устранение
При настройке уровня мощности вентилятора индикация мощности сразу же устанавливается на 0, символ вентилятора на дисплее  красного цвета	Не подключен вентилятор	Подключите вентилятор
	Вентилятор заблокирован	Свяжитесь с сервисной службой компании BORA
	На вентилятор не подается напряжение	Проверьте подключение вентилятора
Коды ошибок <i>E0B I, E0PE n</i>	Нет разрешающего сигнала для домашней сети (Home-In)	Откройте окно, а затем нажмите кнопку вентилятора
Коды ошибок <i>I F IL t, EF IL t</i>	Окончился срок службы фильтра рециркуляции	установите новый фильтр (только для рециркуляции) и сбросьте показания срока службы фильтра (см. пункт меню В).

Варочные панели

На дисплее отображается варочная панель, но оба индикатора конфорок показывают ошибку E, и на многофункциональном дисплее появляется код ошибки (например, E547)	Отсутствует подача напряжения на варочную панель	Проверьте предохранитель или подключение напряжения варочной панели, обратившись к специалисту-электрику
	Неисправен генератор/электроника	Свяжитесь с сервисной службой компании BORA
Варочная панель не отображается на дисплее	Варочная панель не была распознана	Проверьте коммуникационную линию
Коды ошибок <i>EHEAL</i>	перегрев	удалите все горячие предметы, расположенные рядом с панелью управления
		Выключите систему и дайте ей охладиться
		Очистите прорези для вентиляции в нижней части устройства (только в случае тэпан-гриля из нержавеющей стали СКТ)
Свяжитесь с сервисной службой компании BORA		
Варочные панели не дают мощности, даже если установлен уровень мощности, и отображается <i>dEn0</i>	Активен демонстрационный режим	Обратитесь к дилеру или в сервисную службу компании BORA.

E = ошибка i = информация

Неисправности газовой варочной панели СКГ

При первом вводе в эксплуатацию, при вводе в эксплуатацию после длительного хранения или после замены газового баллона:		
Горелка не загорается	Воздух в газопроводе	Повторите процедуру зажигания несколько раз (коснитесь символа требуемой конфорки и настройте уровень мощности).
Газовая варочная панель не реагирует (не выполняется калибровка исполнительных приводов и не осуществляется зажигание)	Ошибка связи между панелью управления и варочной панелью (например, в случае сбоя питания).	Выполните сброс (см. меню настроек газа)
Не работает электрическое зажигание газовой горелки.	Предохранитель или автоматический выключатель квартиры или дома неисправен или отключился.	Замените предохранитель. Включите автоматический выключатель. При необходимости обратитесь к квалифицированному электрику.
	Предохранитель или автоматический выключатель сработал несколько раз.	Обратитесь в сервисную службу компании BORA.
	Электропитание прекращено.	Обратитесь к квалифицированному электрику, чтобы проверить систему электропитания.
	Газовая горелка влажная.	Протрите газовую горелку (см. гл. «Очистка»).
	Головка и/или крышка газовой горелки установлены неправильно.	Установите газовую горелку правильно (см. гл. «Очистка»).
	Электрическое устройство зажигания и/или термоэлемент загрязнены.	Удалите загрязнения (см. гл. «Очистка»).
	Загрязнение головки газовой горелки	Очистите газовую горелку (см. гл. «Очистка»).
	Не выполняется автоматическое зажигание.	Повторите процедуру зажигания, используя сенсорную панель ручки управления.

Ситуация управления	Причина	Устранение
Вы почувствовали запах газа.	Утечка в линии подачи газа.	Перекройте подачу газа и незамедлительно погасите все очаги открытого пламени. Обратитесь к монтеру по газовым установкам. Убедитесь, что все соединения надежно закреплены (см. гл. «Подключение газа»).
Из газовой горелки не поступает газ.	Подача газа перекрыта	Откройте подачу газа (см. гл. «Управление»).
	В газовом баллоне закончился газ (при использовании сжиженного природного газа).	Замените пустой газовый баллон на полный газовый баллон с требуемым типом газа.
Пламя гаснет после зажигания. Пламя гаснет в процессе работы изделия. Изменяется форма пламени.	Компоненты газовой горелки (головка и/или крышка) установлены неправильно.	Установите газовую горелку правильно (см. гл. «Очистка»).
	Загрязнения на выходном отверстии головки газовой горелки.	Очистите газовую горелку (см. гл. «Очистка»).
все коды ошибок E... (кроме E055)	Ошибка в процессе работы программного обеспечения	Подождите 5 секунд, а затем нажмите мигающее сообщение об ошибке кроме E (обновить данные об ошибке) Отключите изделие от сети не менее чем на 1 минуту, а затем повторно включите его. Обратитесь в сервисную службу компании BORA.

E = ошибка I = информация

Ситуация управления	Причина	Устранение
Код ошибки E0BB	Подача газа перекрыта и/или отсутствует пламя. Газовый баллон пуст.	<p>Подождите 5 секунд, а затем нажмите мигающее сообщение об ошибке кроме E (обновить данные об ошибке)</p> <p>Повторите процедуру зажигания (для заполнения газопровода после установки требуется определенное время).</p> <p>Обратитесь в сервисную службу компании BORA.</p>

таблица 10.1 Устранение неисправностей

- ▶ После выполнения требуемых операций повторите попытку и проверьте, была ли устранена неисправность.
- ▶ При любых других сбоях попробуйте перезагрузить систему.
- ▶ В крайнем случае временно отключите питание.

ИНФОРМАЦИЯ Во время отключения напряжения или после него конфорки могут оставаться горячими. На варочных панелях СКН, СКВ и СКГ после отключения напряжения остаточная температура не отображается, даже если они были включены и еще не остыли.

- ▶ Если неисправности возникают с высокой периодичностью, обратитесь в сервисную службу BORA (см гл. «Гарантия, техническое обслуживание и запасные части») и укажите номер ошибки и тип устройства (см. главу «Заводские таблички»).

11 Гарантия, техническое обслуживание, запасные части, принадлежности

- Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности (см. главу Безопасность).

11.1 Гарантия производителя от компании BORA

Компания BORA предоставляет конечному пользователю гарантию на свою продукцию сроком на 2 года. Данная гарантия предоставляется конечному пользователю дополнительно к предусмотренному законодательством праву покупателя на устранение недостатков проданного товара.

Гарантия производителя распространяется на всю продукцию компании BORA, которая приобретается на территории Европейского Союза авторизованными дилерами BORA, за исключением продуктов, которые обозначаются компанией BORA как универсальные артикулы или принадлежности.

Гарантия на продукцию BORA начинается с момента передачи продукции авторизованным дилером конечному пользователю и действует 2 года.

Конечный пользователь имеет возможность продлить гарантию производителя, оформив регистрацию на сайте www.bora.com/registration.

Гарантия производителя подразумевает, что надлежащий монтаж (согласно инструкции по вентиляции BORA и руководству по эксплуатации, действующим на момент монтажа) продуктов BORA должен выполняться авторизованным дилером BORA.

Конечный пользователь во время использования устройства должен соблюдать все инструкции и предписания руководства по эксплуатации.

При возникновении притязаний на предоставление гарантии конечный пользователь должен указать на наличие дефекта дилеру или непосредственно представителю компании BORA и предъявить оригинал счета, оплаченного при покупке. По выбору конечный пользователь может доказать факт приобретения, оформив регистрацию на сайте www.bora.com.

BORA гарантирует, что вся продукция BORA не имеет дефектов материалов или сборки. Дефект должен присутствовать уже на момент поставки конечному пользователю. При возникновении притязаний на предоставление гарантии ее срок не начинается заново.

Компания BORA устраняет дефекты продукции по собственному усмотрению посредством ремонта или замены. Все расходы на устранение дефектов, в отношении которых действует гарантия производителя, несет компания BORA.

Гарантия производителя BORA однозначно не распространяется на:

- Продукцию BORA, которая была приобретена не у авторизованных дилеров BORA
- Повреждения, возникшие в результате несоблюдения руководства пользователя (относится также к уходу и чистке изделий) Данные случаи представляют собой ненадлежащее использование.
- Повреждения, возникшие в результате нормального износа, например, следы эксплуатации на варочной панели
- Повреждения, возникшие в результате внешних воздействий (таких как транспортные повреждения, проникновение конденсата, последствия стихийного бедствия, например, удара молнии)
- Повреждения, возникшие в результате ремонта или попыток ремонта, проведенного не специалистами компании BORA или лицами, не авторизованными компанией BORA
- Повреждения стеклокерамического покрытия
- Повреждения, возникшие в результате колебаний напряжения
- Вторичный ущерб или претензии на возмещение ущерба, не связанные с дефектом
- Повреждения пластиковых деталей

Законные требования, в частности, притязания на устранение недостатков проданного товара или ответственность изготовителя за безопасность изделий настоящей гарантией не ограничиваются.

В том случае, если дефект не предусмотрен данной гарантией производителя, конечный пользователь может обратиться в службу технического сервиса компании BORA, но в этом случае он самостоятельно несет все расходы.

На данные гарантийные условия распространяется право Федеративной Республики Германия.

Вы можете связаться с нами:

- По телефону: +800 7890 0987 с понедельника по четверг 08:00–18:00 и по пятницам 08:00–17:00
- По электронной почте: info@bora.com

11.1.1 Увеличение срока гарантии

Зарегистрируйтесь по ссылке www.bora.com/registration и получите расширенную гарантию.

11.2 Обслуживание

Обслуживание BORA:

Смотрите раздел руководства по эксплуатации и монтажу на оборотной стороне.



▶ В случае любой неисправности, которую вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь к вашему дилеру BORA или в сервисную службу BORA. При обращении в сервисную службу BORA необходимо сообщить обозначение типа или модели вашего устройства, а также его серийный номер. Эти данные можно найти в заводской табличке на предпоследней странице руководства по эксплуатации, а также на нижней стороне устройства.

11.3 Запасные части

- ▶ При ремонте используйте только оригинальные запасные части.
- ▶ Ремонт должен осуществляться только сервисной службой BORA.

ИНФОРМАЦИЯ Запасные части можно приобрести у вашего дилера BORA, а также онлайн, на сайте сервисного обслуживания www.bora.com/service или по указанному сервисному номеру.

11.4 Принадлежности

Специальные принадлежности SKA2:

- BORA Classic Подающая форсунка SKAED
- BORA Classic Блок фильтра, включая приемный корпус жирового фильтра SKAFFE

Специальный аксессуар для систем рециркуляции

- BORA Пластичный блок очистки воздуха ULBF
- BORA Блок очистки воздуха Ecotube ULB1
- BORA Комплект фильтра с активированным углем ULBAS для ULB3

Специальный аксессуар для стеклокерамических варочных панелей:

- BORA Скребок для стеклокерамики UGS

Специальный аксессуар SKIW:

- Индукционная сковорода BORA в версии «вок», HIW1

Специальный аксессуар SKT:

- BORA Pro Лопатка для теппана PTTS1

Специальный аксессуар SKG:

- Комплект форсунок BORA для природного газа, G25/25 мбар PKGDS2525
- Комплект форсунок BORA для природного газа, G20/13 мбар PKGDS2013
- Комплект форсунок BORA для природного газа, G20/20 мбар PKGDS2020
- Комплект форсунок BORA для природного газа, G25/20 мбар PKGDS2520
- Комплект форсунок BORA для природного газа, G20/25 мбар PKGDS2025
- Комплект форсунок BORA для сжиженного газа, G30/G31 50 мбар PKGDS3050
- Комплект форсунок BORA для сжиженного газа, G30/G31 28-30 мбар PKGDS3028
- Комплект горелок BORA PKGBS
- Решетка BORA, малоразмерная PKGTK
- Решетка BORA, большеразмерная PKGTG

12 Заводские таблички

ИНФОРМАЦИЯ На этой странице можно прочитать точное обозначение типа установленных устройств.
Нет необходимости снабжать каждую поверхность для наклеивания заводской табличкой.

- После завершения монтажа наклейте заводские таблички, входящие в комплект поставки, на следующие поверхности.

Заводская табличка
Вытяжка 1
(наклеить здесь)

Заводская табличка
Левая варочная панель
(наклеить здесь)

Заводская табличка
Правая варочная панель
(наклеить здесь)

Заводская табличка
Вытяжка 2
(наклеить здесь)

Заводская табличка
Левая варочная панель
(наклеить здесь)

Заводская табличка
Правая варочная панель
(наклеить здесь)

Германия:

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

Европа:

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

Австрия:

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
www.bora.com

Австралия – Новая Зеландия:

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

