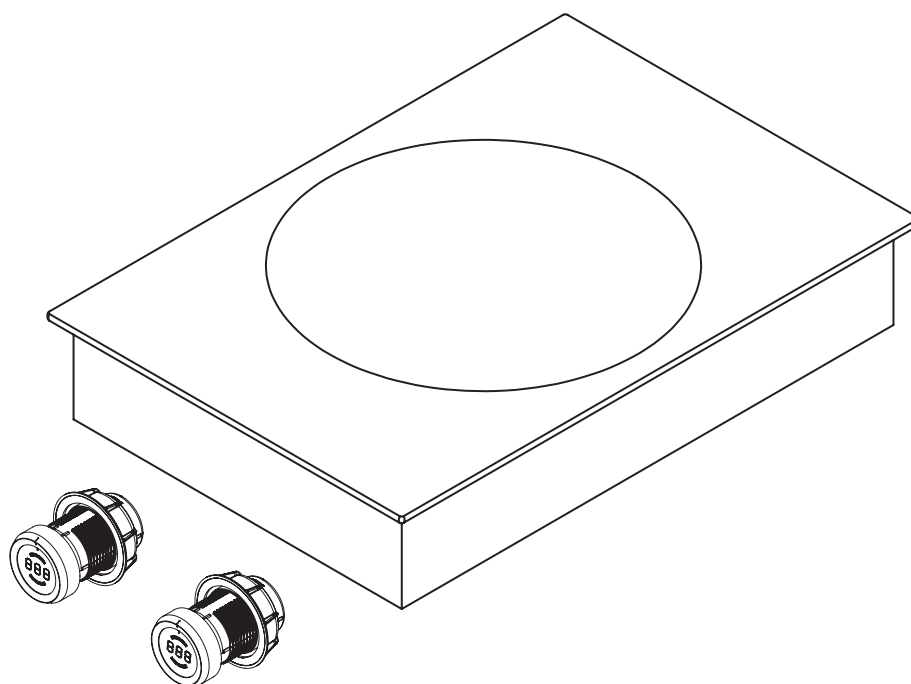


**PL** Instrukcja obsługi i montażu PKIW1

BORA Pro Indukcyjny wok ceramiczny



**PKIW1UMPL-004**

Instrukcja obsługi i montażu:

oryginał

tłumaczenie

**Producent**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Austria

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

Udostępnianie oraz kopiowanie niniejszej dokumentacji, wykorzystywanie i ujawnianie jej zawartości jest niedozwolone, o ile nie udzielono na to wyraźnej zgody.

Niniejsza instrukcja montażu i obsługi została sporządzona z największą starannością. Pomimo tego istnieje możliwość, że późniejsze zmiany techniczne jeszcze nie zostały uwzględnione lub odpowiednie treści nie zostały uaktualnione. Prosimy o Państwa wyrozumiałość. Aktualnej wersji można zażądać w serwisie BORA. Zastrzega się możliwość wystąpienia błędów drukarskich i pomyłek.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Wszelkie prawa zastrzeżone.

# Spis treści

<b>1</b>	<b>Informacje ogólne</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>Obsługa</b>	<b>24</b>
1.1	Grupa docelowa .....	4	6.1	Ogólne zasady obsługi .....	24
1.2	Zakres obowiązywania instrukcji montażu i obsługi ...	4	6.2	Obsługa płyty grzewczej .....	24
1.3	Dodatkowe, obowiązujące dokumenty .....	4	6.2.1	Włączanie pola grzewczego .....	24
1.4	Sposób przedstawienia informacji.....	5	6.2.2	Stopień POWER .....	24
			6.2.3	Funkcja automatycznego zagotowania .....	25
			6.2.4	Poziom trzymania ciepła .....	25
			6.2.5	Zabezpieczenie przed dziećmi .....	26
			6.2.6	Korzystanie z wyłącznika czasowego .....	26
			6.2.7	Funkcja przerwania .....	27
			6.2.8	Wyłączanie pola grzewczego .....	27
<b>2</b>	<b>Bezpieczeństwo</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>Czyszczenie i pielęgnacja</b>	<b>28</b>
2.1	Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa .....	6	7.1	Środek czyszczący .....	28
2.2	Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa: Płyta grzewcza.....	7	7.2	Pielęgnacja płyty grzewczej .....	28
2.3	Wskazówki bezpieczeństwa – montaż .....	9	7.3	Czyszczenie płyty grzewczej .....	28
2.4	Wskazówki bezpieczeństwa – Czyszczenie i pielęgnacja .....	10	7.4	Czyszczenie gałki obsługi.....	29
2.5	Wskazówki bezpieczeństwa – demontaż i utylizacja ...	10	7.4.1	Czyszczenie pierścienia gałki obsługi .....	29
2.6	Wskazówki bezpieczeństwa – części zapasowe .....	10	7.4.2	Czyszczenie pola dotykowego i obudowy gałki obsługi .....	29
2.7	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem.....	10			
<b>3</b>	<b>Specyfikacja techniczna</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>Usuwanie usterek</b>	<b>30</b>
<b>4</b>	<b>Opis urządzenia</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja</b>	<b>31</b>
4.1	Budowa.....	12	9.1	Wycofanie z użytkowania.....	31
4.2	Zasada działania.....	12	9.2	Demontaż .....	31
4.3	Zasada działania.....	13	9.3	Przyjazna dla środowiska utylizacja.....	31
4.3.1	Stopnie mocy .....	13			
4.3.2	Stopień POWER.....	13	<b>10</b>	<b>Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe</b>	<b>32</b>
4.3.3	Funkcja automatycznego zagotowania .....	13	10.1	Gwarancja producenta BORA .....	32
4.3.4	Poziomy trzymania ciepła .....	14	10.2	Serwis.....	32
4.3.5	Odpowiednie naczynia .....	14	10.3	Części zamienne .....	32
4.3.6	Rozpoznanie naczynia .....	14	10.4	Wyposażenie dodatkowe .....	32
4.3.7	Funkcje wyłącznika czasowego .....	14			
4.3.8	Funkcja przerwania.....	14	<b>11</b>	<b>Notatki</b>	<b>33</b>
4.4	Urządzenia zabezpieczające .....	15			
4.4.1	Wskaźnik reszty ciepła.....	15			
4.4.2	Wyłącznik bezpieczeństwa.....	15			
4.4.3	Ochrona przed przegrzaniem.....	15			
4.4.4	Zabezpieczenie przed dziećmi .....	15			
<b>5</b>	<b>Montaż</b>	<b>16</b>			
5.1	Sprawdzenie zakresu dostawy .....	16			
5.2	Narzędzia i materiały pomocnicze .....	16			
5.3	Zalecenia dla montażu .....	16			
5.3.1	Odstępy bezpieczeństwa .....	16			
5.3.2	Błat i meble kuchenne .....	16			
5.4	Wymiary wycięcia.....	17			
5.4.1	Montaż z zachowaniem równej powierzchni.....	17			
5.4.2	Montaż elementu z uskokiem.....	17			
5.5	Montaż płyty grzewczej.....	18			
5.5.1	Zdejmowanie bocznego paska foliowego na wyciągu oparów .....	18			
5.5.2	Montaż gałek obsługi w przestronie szafki dolnej .....	18			
5.5.3	Zabudowa płyty grzewczej.....	20			
5.5.4	Montaż w pozycji obróconej o 180° .....	20			
5.5.5	Wypełnienie fug płyty grzewczej.....	21			
5.5.6	Połączenie urządzeń.....	21			
5.5.7	Podłączenie do prądu .....	22			
5.6	Menu konfiguracyjne .....	22			
5.6.1	Wywołanie menu konfiguracyjnego.....	22			
5.6.2	Wybieranie punktu menu.....	22			
5.6.3	Zmiana ustawionych wartości .....	23			
5.6.4	Zamykanie menu konfiguracyjnego.....	23			
5.7	Przekazanie użytkownikowi .....	23			

# 1 Informacje ogólne

## 1.1 Grupa docelowa

Niniejsza instrukcja montażu i obsługi jest przeznaczona dla następujących grup docelowych:

Grupa docelowa	Wymagania
Obsługa	Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z zaburzeniami psychicznymi, sensorycznymi oraz mentalnymi, a także osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane o bezpieczeństwie użytkowania urządzenia i możliwych zagrożeniach oraz zrozumiały ten instruktaż. Dzieci powinny pozostawać pod nadzorem. Wszystkie zawarte w instrukcji obsługi ostrzeżenia oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i postępowania muszą być przestrzegane.
Majsterkowicz z ambicjami	Majsterkowicze z ambicjami mogą wykonać wszystkie konieczne prace stolarskie i montażowe, o ile dysponują one odpowiednimi umiejętnościami i wiedzą fachową. Osoby te nie mogą w żadnym wypadku wykonywać przyłączy prądu lub gazu.
Fachowy personel montażowy	Fachowy personel montażowy może wykonywać wszystkie konieczne prace stolarskie i montażowe, pod warunkiem przestrzegania istniejących instrukcji. Przed uruchomieniem urządzenia przyłącza elektryczne i gazowe muszą zostać odebrane przez certyfikowany personel fachowy dla danych prac.
Wykwalifikowani elektrycy	Podłączenie do prądu może zostać wykonane wyłącznie przez certyfikowany personel fachowy. Osoby te przejmują także odpowiedzialność za prawidłowe wykonanie instalacji elektrycznej i jej uruchomienie.
Personel fachowy do instalacji gazowych	Podłączenie do gazu może zostać wykonane wyłącznie przez certyfikowany personel fachowy. Osoby te przejmują także odpowiedzialność za prawidłowe wykonanie instalacji gazowej i jej uruchomienie.

Tabela 1.1 Grupy docelowe

**INFORMACJA** BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd oraz BORA Lüftungstechnik GmbH – w dalszej części nazywane jako BORA – nie odpowiadają za szkody wynikłe z lekceważenia i z nieprzestrzegania tej dokumentacji oraz spowodowane nieprawidłowym montażem! Przyłącza elektryczne i gazowe muszą koniecznie zostać wykonane przez certyfikowany personel fachowy. Podczas montażu muszą być przestrzegane obowiązujące normy, przepisy i ustawy prawne. Wszystkie zawarte w instrukcji montażu i obsługi ostrzeżenia oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i postępowania muszą być przestrzegane.

## 1.2 Zakres obowiązywania instrukcji montażu i obsługi

Niniejsza instrukcja obowiązuje dla kilku wariantów urządzenia. Dlatego możliwe jest, że niektóre opisane cechy wyposażenia nie dotyczą danego urządzenia.

## 1.3 Dodatkowe, obowiązujące dokumenty

Oprócz niniejszej instrukcji montażu i obsługi obowiązują również dalsze dokumenty, które muszą być przestrzegane. Należy koniecznie przestrzegać wszystkich objętych zakresem dostawy dokumentów.

**INFORMACJA** BORA nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania tych dokumentów!

### Dyrektywy

Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami UE/WE:

- 2014/30/UE Dyrektywa EMC
- 2014/35/UE Dyrektywa niskonapięciowa
- 2009/125/WE Dyrektywa ustanawiająca ogólne zasady ustalania wymogów dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią
- 2011/65/UE Dyrektywa w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym
- 2012/19/UE Dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)

## 1.4 Sposób przedstawienia informacji

W celu ułatwienia pracy, w niniejszej instrukcji zastosowano ujednoczone formaty, liczby, symbole, wskazówki bezpieczeństwa, pojęcia oraz skróty.

**Wskazówki dotyczące postępowania oznaczono przy pomocy strzałki.**

► Należy przestrzegać podanej kolejności wskazówek dotyczących postępowania.

**Wyliczenia oznaczone zostały prostokątnymi punktami na początku wierszy.**

■ Punkt 1

■ Punkt 2

**INFORMACJA** Informacja wskazuje na osobliwość, na którą należy koniecznie zwrócić uwagę.

### Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia zostały oznaczone w niniejszej instrukcji przy pomocy symboli i haseł ostrzegawczych.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia są skonstruowane w następujący sposób:

#### ZNAK OSTRZEGAWCZY I HASŁO OSTRZEGAWCZE!

Rodzaj i źródło niebezpieczeństwa  
Skutki nieprzestrzegania

► Środki zapobiegawcze w celu uniknięcia niebezpieczeństwa

Przy tym obowiązuje:

■ Znak ostrzegawczy zwraca uwagę na niebezpieczeństwo.

■ Hasło ostrzegawcze informuje o stopniu niebezpieczeństwa.

Znak ostrzegawczy	Hasło ostrzegawcze	Zagrożenie
	<b>Niebezpieczeństwo</b>	Wskazuje na sytuację z bezpośrednim zagrożeniem, które przy nieprzestrzeganiu może prowadzić do śmierci lub ciężkich obrażeń ciała.
	<b>Ostrzeżenie</b>	Wskazuje na sytuację z możliwym zagrożeniem, które przy nieprzestrzeganiu może prowadzić do śmierci lub ciężkich obrażeń ciała.
	<b>Ostrożnie</b>	Wskazuje na sytuację z możliwym zagrożeniem, które przy nieprzestrzeganiu może prowadzić do lekkich obrażeń ciała.
–	<b>Ostrożnie</b>	Wskazuje na sytuację z możliwym zagrożeniem, które przy nieprzestrzeganiu może prowadzić do uszkodzeń rzeczy.

Tabela 1.2 Znaczenie znaków i haseł ostrzegawczych

## 2 Bezpieczeństwo

### 2.1 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

#### OSTROŻNIE!

#### Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń przez spadające komponenty urządzenia!

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

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

#### Samowolne dokonywanie zmian

Samowolnie dokonywane zmiany mogą wywołać niebezpieczeństwo ze strony urządzenia.

- ▶ Nie dokonywać żadnych zmian w urządzeniu.

#### Dzieci i osoby o ograniczonych umiejętnościach

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

#### Tryb pracy w obiegu zamkniętym

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

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

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

## 2.2 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa: Płyta grzewcza

- ▶ Unikać kipienia.
- ▶ Należy zwracać uwagę na wskaźnik ciepła resztkowego.
- ▶ Upewnić się, że dno naczynia i pole grzewcze są czyste i suche.
- ▶ W celu uniknięcia zadrapań i ścierania się powierzchni zawsze podnosić naczynia (nie przesuwając po płycie!).



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** **Niebezpieczeństwo pożaru przez płytę grzewczą pozostawioną bez nadzoru!**

Olej i tłuszcz mogą się szybko nagrzać i zapalić.

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



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** **Niebezpieczeństwo eksplozji wywołanej płynem palnym!**

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

- ▶ Nie rozpylać aerozoli w pobliżu urządzenia, podczas gdy pracuje.
- ▶ W pobliżu płyty grzewczej nie przechowywać palnych płynów.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

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

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



### **OSTRZEŻENIE!** **Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorącą płytę grzewczą!**

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

Dotknięcie gorącej powierzchni może spowodować ciężkie oparzenia.

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



### **OSTRZEŻENIE!** **W trakcie lub po awarii zasilania płyty grzewczej mogą być nadal gorące!**

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

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



### **OSTRZEŻENIE!** **Niebezpieczeństwo pożaru wywołane przedmiotami na płycie grzewczej!**

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

- ▶ Nie zostawiać na płycie grzewczej żadnych przedmiotów.

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

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

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

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

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

Wystające poza powierzchnię roboczą uchwyty są chętnie chwywane przez dzieci.

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

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

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

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

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

Twarde i ostre przedmioty mogą uszkodzić ceramikę płyty grzewczej.

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

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

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

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

**OSTROŻNIE!****Wydostawanie się gorących płynów!**

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

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

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

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

- ▶ Nie stawiać żadnych przedmiotów na gorącej płycie grzewczej.

**2.2.1 Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące indukcyjnych płyt grzewczych**

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

**Oddziaływanie na stymulatory serca, aparaty słuchowe i metalowe implanty****INFORMACJA**

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

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



## 2.3 Wskazówki bezpieczeństwa – montaż

Instalacja i montaż urządzenia mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, przestrzegający obowiązujących w kraju przepisów oraz dodatkowych warunków zakładu energetycznego lub gazowniczego.

Prace przy częściach elektrycznych muszą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Elektryczne bezpieczeństwo urządzenia jest zapewniona tylko wtedy, jeżeli właściwie zainstalowano i podłączono uziemiający przewód ochronny. Zapewnić te podstawowe środki bezpieczeństwa.

- ▶ Przed montażem sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń.
- ▶ Nie montować żadnych uszkodzonych urządzeń.
- Uszkodzone urządzenie może być źródłem zagrożenia.

Naprawy mogą zostać przeprowadzone tylko przez personel fachowy autoryzowany przez producenta.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

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

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

## 2.3.1 Wskazówki bezpieczeństwa – montaż: Płyta grzewcza



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Niewłaściwe przyłączenie urządzenia do sieci napięcia grozi porażeniem prądem.

- ▶ Zapewnić, aby urządzenie zostało przyłączone do sieci napięcia przy pomocy trwałych połączeń.
- ▶ Zapewnić, aby urządzenie zostało prawidłowo przyłączone do uziemiającego przewodu ochronnego.
- ▶ Zapewnić zastosowanie urządzenia odłączającego od sieci napięcia, w którym odstępsty styków (wszystkie końcówki) wynoszą przynajmniej 3 mm (wyłączniki instalacyjne, bezpieczniki, styczniki).



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Dotykający płyty grzewczej przewód, doprowadzający energię elektryczną może zostać uszkodzony. Uszkodzony przewód, doprowadzający energię elektryczną może być przyczyną (śmiertelnego) porażenia prądem.

- ▶ Zapewnić, aby przewód, doprowadzający energię elektryczną nie dotknął gorących pól.
- ▶ Zwrócić uwagę, aby nie zakleszczyć i nie uszkodzić kabla przyłączeniowego.



### **OSTROŻNIE!** **Niebezpieczeństwo doznania urazu kręgosłupa przez dźwiganie ciężarów!**

Podczas niewłaściwego wyjmowania i wkładania urządzenia może dojść do urazów kończyn lub tułowia.

- ▶ Płytę grzewczą wyjmować z opakowania zawsze z pomocą drugiej osoby.
- ▶ Płytę grzewczą wkładać do wycięcia w blacie zawsze z pomocą drugiej osoby.
- ▶ Ewentualnie używać odpowiednich pomocy, w celu uniknięcia urazów kończyn i tułowia.

## 2.4 Wskazówki bezpieczeństwa – Czyszczenie i pielęgnacja

Urządzenie musi być regularnie czyszczone. Zabrudzenia mogą być przyczyną uszkodzeń lub wystąpienia nieprzyjemnych zapachów. Zabrudzenia należy natychmiast wyczyścić.

- Czyszczenie i pielęgnacja nie może być wykonywana przez dzieci, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem dorosłych.
- ▶ Do czyszczenia nie używać myjek parowych. Para wodna może wywołać zwarcie w częściach przewodzących prąd i w ten sposób spowodować uszkodzenie urządzenia (patrz rozdział Czyszczenie i pielęgnacja).
- ▶ Zapewnić, aby podczas czyszczenia, do wnętrza urządzenia nie mogła dostać się woda. Używać tylko umiarkowanie wilgotnej ściereczki. Nigdy nie spryskiwać urządzenia wodą. Wnikająca woda może spowodować uszkodzenie urządzenia!
- ▶ O ile to możliwe, płytę grzewczą należy czyścić po każdym gotowaniu.
- ▶ Płytę grzewczą czyścić tylko wtedy, gdy ostygnie.
- ▶ Do czyszczenia używać wyłącznie nieścierających środków czyszczących. Środki takie mogłyby spowodować powstanie rys lub ścieranie się powierzchni.

## 2.5 Wskazówki bezpieczeństwa – demontaż i utylizacja

Demontaż urządzenia może zostać przeprowadzony wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, przestrzegający obowiązujących w kraju przepisów oraz dodatkowych warunków zakładu energetycznego.

Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

**Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Niewłaściwe odłączenie urządzenia od sieci napięcia grozi porażeniem prądem.

- ▶ Odłączyć urządzenie od zasilania przy pomocy wyłącznika instalacyjnego, bezpieczników lub stycznika.
- ▶ Przy pomocy dopuszczonego do użytku urządzenia pomiarowego upewnić się, że nie ma napięcia.

## 2.6 Wskazówki bezpieczeństwa – części zapasowe



### **OSTRZEŻENIE!**

**Niebezpieczeństwo skaleczenia i uszkodzenia rzeczy!**

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

- ▶ Podczas napraw używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

### **INFORMACJA**

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

## 2.7 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

**Zabrania się jakiegokolwiek nieprawidłowego używania urządzenia!**

### **INFORMACJA**

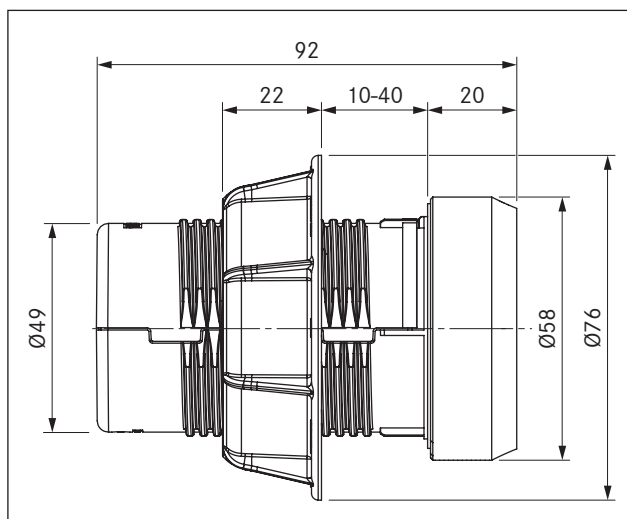
BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd oraz BORA Lüftungstechnik GmbH nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania wskazówek dotyczących bezpieczeństwa oraz ostrzeżeń.

### 3 Specyfikacja techniczna

Parametr	Wartość
Napięcie przyłączenia	220 - 240 V
Częstotliwość:	50/60 Hz
Moc pobierana	3,0 kW
Bezpiecznik	1 x 16 A
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	370 x 540 x 128 mm
Masa (włącznie z dodatkowym wyposażeniem / opakowaniem)	9,5 kg
Płyta grzewcza	
Stopnie mocy	1 - 9, P
Poziomy trzymanie ciepła	3
Pole grzewcze, stopień POWER	Ø 310 mm    2400 W 3000 W

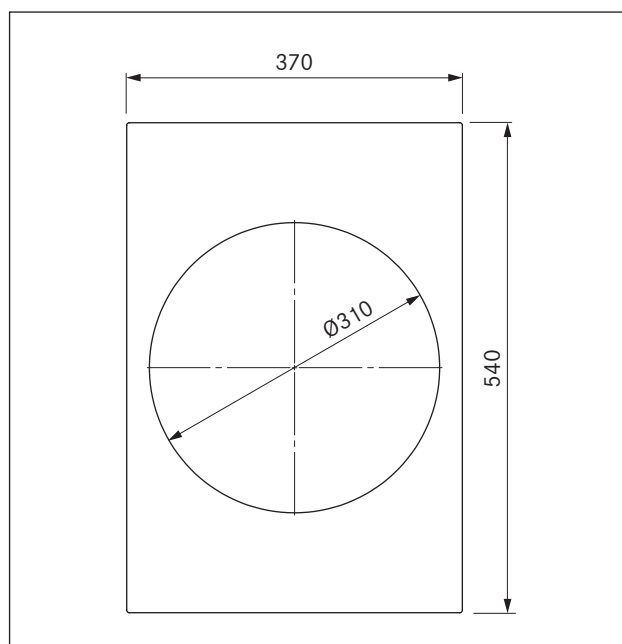
Tabela 3.1 Specyfikacja techniczna

#### Wymiary urządzenia, gałka obsługi

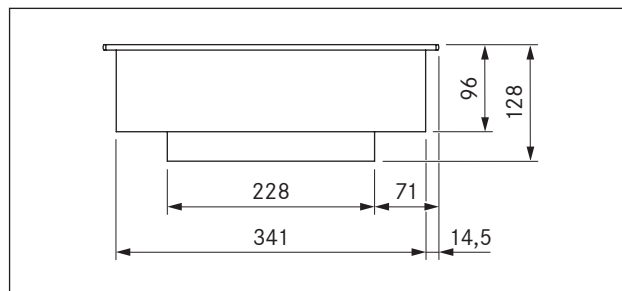


Ilustracja 3.1 Wymiary urządzenia, gałka obsługi

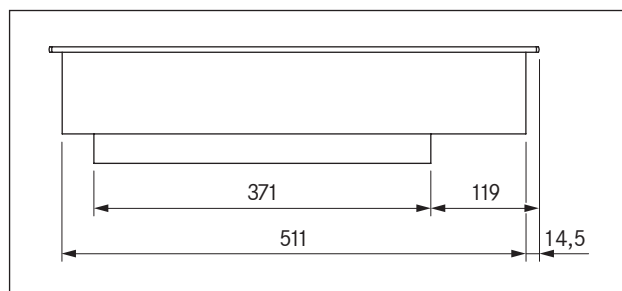
#### Wymiary urządzenia



Ilustracja 3.2 PKIW1, wymiary urządzenia, rzut



Ilustracja 3.3 PKIW1, wymiary urządzenia, widok z przodu



Ilustracja 3.4 PKIW1, wymiary urządzenia, widok z boku

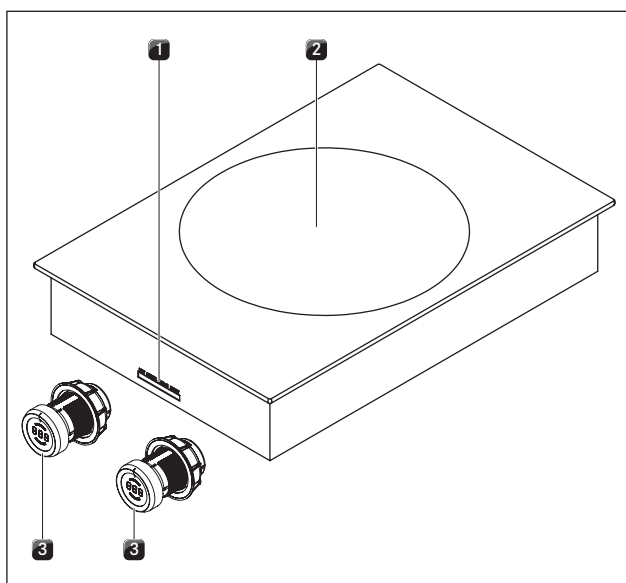
## 4 Opis urządzenia

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

Właściwości płyty grzewczej:

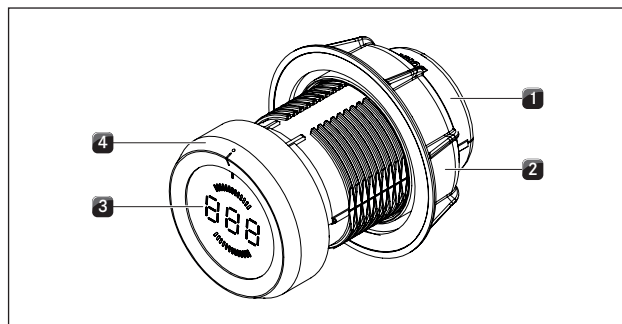
- Funkcja automatycznego zagotowania
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Elektroniczna regulacja mocy (9 stopni mocy)
- Stopień POWER
- Zabezpieczenie przed dziećmi
- Wskaźnik reszty ciepła
- Funkcja stop
- Rozpoznanie naczynia
- Poziomy trzymanie ciepła

### 4.1 Budowa



Ilustracja 4.1 Płyta grzewcza

- [1] Przyłącza gałek obsługi i urządzeń sterujących wyciągu oparów
- [2] Indukcyjne pole grzewcze
- [3] Gałka obsługi



Ilustracja 4.2 Budowa gałki obsługi

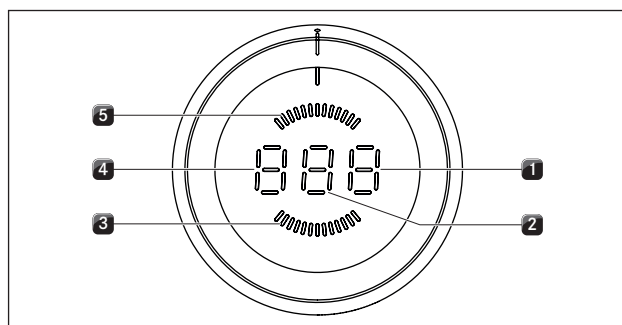
- [1] Obudowa gałki obsługi
- [2] Nakrętka uniwersalna
- [3] Wyświetlacz gałki obsługi
- [4] Pierścień gałki obsługi

### 4.2 Zasada działania



Ilustracja 4.3 Elementy gałki obsługi

- [1] Pierścień gałki obsługi
- [2] Pole dotykowe



Ilustracja 4.4 Elementy wyświetlacza gałki obsługi

- [1] Pole wyświetlania funkcji
- [2] Wskaźnik poziomu mocy
- [3] Wyświetlacz pola grzewczego, przód
- [4] Pole wyświetlania trybu lub trybu pracy
- [5] Wyświetlacz pola grzewczego, tył

Element	Wartość	Znaczenie
Wyświetlacz gałki obsługi	1-9	Stopnie mocy
	P	Stopień POWER
	A	Funkcja automatycznego zagotowania
	A	Funkcja BRIDGE (tylko PKF111)
	t	Minutnik z funkcją timera
	H	Wskaźnik reszty ciepła: Pole grzewcze jest wyłączone, ale jeszcze gorące (temperatura > 60°C)
	L	Zabezpieczenie przed dziećmi
		Funkcja przerwania
	u	Poziom trzymania ciepła
	u	Rozpoznanie naczynia
	E	Menu konfiguracyjne
	□	Płyta grzewcza zostaje wyłączona
	E...	Komunikat błędu (patrz rozdział Usuwanie usterek)

Tabela 4.1 Znaczenie wyświetleń

## Obsługa gałki

Pole grzewcze jest obsługiwane przy pomocy gałki obsługi. Przez obracanie pierścienia gałki obsługi oraz dotykanie pola dotykowego zmienia się stopnie mocy i steruje funkcjami pracy.

**INFORMACJA** Ponieważ płyta grzewcza posiada tylko 1 pole grzewcze, obsługa odbywa się przy pomocy jednej gałki obsługi.

## 4.3 Zasada działania

Pod indukcyjnym polem grzewczym znajduje się cewka indukcyjna. Gdy pole grzewcze jest włączone, cewka ta wywołuje pole magnetyczne działające bezpośrednio pod dnem garnka i rozgrzewające go. Pole grzewcze rozgrzewa się pośrednio dzięki ciepłu oddawanemu przez garnek. Indukcyjne pola grzewcze działają tylko wtedy, gdy naczynia posiadają magnetyzujące się dno. Podczas indukcji uwzględniana jest automatycznie wielkość naczynia. To znaczy, że rozgrzewana jest tylko ta część pola grzewczego, na której znajduje się dno garnka.

### 4.3.1 Stopnie mocy

Wysokie stopnie mocy indukcyjnego pola grzewczego powodują, że naczynie bardzo szybko się rozgrzewa. Aby uniknąć przypalania się potraw, podczas wybierania stopnia mocy konieczne jest tutaj pewne odzwyczajanie się od tradycyjnych systemów gotowania.

Czynność	Stopień mocy
Topienie masła lub czekolady, utrzymywanie ciepła gotowych potraw	1
Podgrzewanie potraw	3-6
Przypiekanie potraw	7-9
Szybkie przypiekanie i przypiekanie większych ilości	P

Tabela 4.2 Zalecenia odnośnie stopni mocy

Dane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. W zależności od wielkości naczynia i jego stopnia napełnienia, stopień mocy powinien być podwyższony lub obniżony.

### 4.3.2 Stopień POWER

Pole grzewcze posiada stopień POWER o podwyższonej mocy.

■ Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol P.

Przy zastosowaniu stopnia POWER można szybko podgrzać większą ilość potraw. Przy włączonym stopniu POWER pola grzewcze pracują ze szczególnie dużą mocą. Po upływie 10 minut pole grzewcze przełącza się automatycznie na stopień mocy 9.

**INFORMACJA** Nigdy nie podgrzewać oleju, tłuszczu itp. przy użyciu stopnia POWER. Duża moc może spowodować przegrzanie się dna garnka.

### 4.3.3 Funkcja automatycznego zagotowania

Pole grzewcze posiada funkcję automatycznego zagotowania.

■ Na wyświetlaczu widoczny jest symbol A.


Funkcja ta powoduje, że po włączeniu pole grzewcze pracuje przez pewien czas z pełną mocą. Po upływie tego czasu stopień mocy jest automatycznie przełączany na ustawioną wartość.

Stopień mocy	Czas zagotowania w min:sek.
1	0:40
2	01:00
3	02:00
4	03:00
5	04:20
6	07:00
7	02:00
8	03:00

Tabela 4.3 Zestawienie dla funkcji automatycznego zagotowania

#### 4.3.4 Poziomy trzymanie ciepła

Funkcja ta służy do utrzymywania ciepła gotowych potraw.

- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol .
- Maksymalny czas działania funkcji trzymanie ciepła wynosi 8 godzin.

Dostępne są trzy poziomy trzymanie ciepła:

Poziom trzymanie ciepła	Symbol	Temperatura
1	—	42°C
2	≡	74°C
3	≡≡	94°C

Tabela 4.4 Poziomy trzymanie ciepła

#### 4.3.5 Odpowiednie naczynia

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



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

Odpowiednie naczynie jest wykonane:

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

Pole grzewcze	Promień
Wok	210 mm

Tabela 4.5 Średnice minimalne naczyń

- ▶ Ewentualnie należy przeprowadzić próbę z magnesem. Jeżeli magnes trzyma się dna naczynia, zazwyczaj nadaje się ono do płyt indukcyjnych.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dno naczynia. Dno naczynia nie powinno mieć jakichkolwiek wybrzuszeń. Wybrzuszenia takie mogą spowodować przegrzanie naczynia w wyniku niewłaściwego przekazywania ciepła. Dno naczynia nie powinno mieć jakichkolwiek ostrych rowków ani krawędzi, które mogłyby porysować powierzchnię płyty grzewczej.
- ▶ Naczynia należy stawiać bezpośrednio na płycie ceramicznej (bez podstawek itp.).


#### Nietypowe odgłosy

Podczas pracy indukcyjnego pola grzewczego w naczyniu mogą być słyszalne nietypowe odgłosy – w zależności od materiału i wykonania jego dna:

- Przy wysokich stopniach mocy może wystąpić brzęczenie. Po zmniejszeniu stopnia mocy będzie ono słabsze lub ustanie zupełnie.
- Trzaski i gwizdy mogą wystąpić w naczyniach z dnem wykonanym z różnych warstw materiału (sandwich).
- Pstrykanie może być słyszalne podczas procesów przełączania, zwłaszcza przy niskich stopniach mocy.
- Szum może wystąpić wtedy, gdy dmuchawa chłodząca jest załączona. W celu wydłużenia żywotności układów elektronicznych płyta grzewcza została wyposażona w dmuchawę chłodzącą. Jeżeli płyta grzewcza jest intensywnie używana, dmuchawa chłodząca włącza się automatycznie. Wtedy daje się słyszeć szum. Dmuchawa może pracować jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu urządzenia.

#### 4.3.6 Rozpoznanie naczynia

Pole grzewcze nie pracuje, jeżeli:

- na wyświetlaczu widoczna jest wartość .
- jest ono włączone bez naczynia, albo z niewłaściwym naczyniem.
- średnica dna naczynia jest za mała
- naczynie zostanie zdjęte z włączonego pola grzewczego.
- przed upływem 10 minut nie zostanie rozpoznane naczynie. Pole grzewcze wyłącza się wtedy automatycznie i może zostać ponownie włączone dopiero po obróceniu gałki obsługi do pozycji 0.

#### 4.3.7 Funkcje wyłącznika czasowego

Dla każdego pola grzewczego dostępne są dwie funkcje wyłącznika czasowego.

- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol .

**INFORMACJA** Dla funkcji wyłącznika czasowego możliwe jest ustawienie czasu w przedziale od 1 do 120 minut.

#### Funkcja wyłącznika czasowego

**INFORMACJA** Wyłącznik czasowy umożliwia automatyczne wyłączenie aktywnego pola grzewczego.

#### Minutnik

**INFORMACJA** Zdziałanie wyłącznika dla krótkich czasów jest możliwe tylko wtedy, gdy pole grzewcze jest wyłączone. Funkcja ta odpowiada funkcji minutnika, dostępnego w handlu.

#### 4.3.8 Funkcja przerwania

Gotowanie może zostać na krótki czas przerwane (maksymalnie 10 minut).

- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol .

## 4.4 Urządzenia zabezpieczające

### 4.4.1 Wskaźnik reszty ciepła

**INFORMACJA** Tak długo, jak na wyświetlaczu gałki obsługi wyświetlana jest wartość  $H$  (wskaźnik reszty ciepła), nie wolno dotykać pola grzewczego ani stawiać na nim przedmiotów wrażliwych na działanie ciepła. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia i pożaru!

Po wyłączeniu pole grzewcze jest jeszcze gorące. Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol  $H$  (wskaźnik reszty ciepła). Po ostygnięciu płyty (temperatura  $< 60^{\circ}\text{C}$ ) symbol na wyświetlaczu znika.

### 4.4.2 Wyłącznik bezpieczeństwa

Każde pole grzewcze zostaje automatycznie wyłączone, jeżeli jego czas pracy przy danej mocy, ewentualnie czas działania funkcji poziomu trzymania ciepła przekroczył czas maksymalny. Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol  $H$  (wskaźnik reszty ciepła).

Stopień mocy	Wyłączenie po czasie w godzinach:minutach
1	08:24
2	06:24
3	05:12
4	04:12
5	03:18
6	02:12
7	02:12
8	01:48
9	01:13
P	00:10

Tabela 4.6 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych stopni mocy

Poziom trzymania ciepła	Wyłączenie po czasie w godzinach:minutach
1 (-)	08:00
2 (=)	08:00
3 (≡)	08:00

Tabela 4.7 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych poziomów trzymania ciepła

► W celu użycia pola grzewczego należy je ponownie włączyć (patrz rozdział Obsługa).

### 4.4.3 Ochrona przed przegrzaniem

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

Urządzenie zostało wyposażone w ochronę przed przegrzaniem. Ochrona przed przegrzaniem może zostać uruchomiona, gdy:

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

Ochrona przed przegrzaniem inicjuje jedną z poniższych czynności:

- Aktywowany stopień POWER zostaje zredukowany.
- Stopień POWER P nie może być już włączony.
- Ustawiony stopień mocy zostanie obniżony.
- Płyta grzewcza zostanie całkowicie wyłączona.

Po odpowiednim ochłodzeniu płyta grzewcza może być ponownie użyta w pełnym zakresie.

### 4.4.4 Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi chroni przed niezamierzonym włączeniem płyty grzewczej przez dzieci.

- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol  $L$ . Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi może zostać aktywowana tylko wtedy, gdy wszystkie pola grzewcze są wyłączone (patrz rozdział Obsługa).

## 5 Montaż

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz rozdział Bezpieczeństwo).
- ▶ Stosować się do dostarczonych przez producenta instrukcji.

**INFORMACJA** Płyta grzewcza nie może być zamontowana nad chłodziarkami, zmywarkami, piecami, piekarnikami oraz pralkami i suszarkami.

**INFORMACJA** Powierzchnie oparcia blatu oraz listwy przyścienne muszą być wykonane z materiału odpornego na działanie temperatury (do ok. 100 °C).

**INFORMACJA** Wycięcia w blacie należy uszczelnić przy pomocy odpowiednich środków przeciwko działaniu wilgoci, a także ewentualnie zaizolować cieplnie.

**INFORMACJA** Gałki obsługi mogą być podłączane wyłącznie do przewidzianych do tego celu przyłączy na płycie grzewczej.

### 5.1 Sprawdzenie zakresu dostawy

Nazwa	Liczba
Płyta grzewcza	1
Gałka obsługi	2
Instrukcja obsługi i montażu	1
Śruby mocujące płyty grzewczej	4
Zestaw podkładek wyrównujących	1
Nakładki montażowe, płyta grzewcza	4
Kabel gałki obsługi	2
Kabel urządzeń sterujących wyciągu	1
Instrukcja czyszczenia płyty ceramicznej	1
Skrobak do ceramiki	1

Tabela 5.1 Zakres dostawy

- ▶ Sprawdzić zakres dostawy pod kątem jej kompletności i uszkodzeń.
- ▶ Jeżeli jakichś części brakuje lub są one uszkodzone, należy natychmiast poinformować o tym dział obsługi klienta firmy BORA.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno montować uszkodzonych części.
- ▶ Opakowanie należy usunąć we właściwy sposób (patrz rozdział Wycofanie z użytkowania i utylizacja).

### 5.2 Narzędzia i materiały pomocnicze

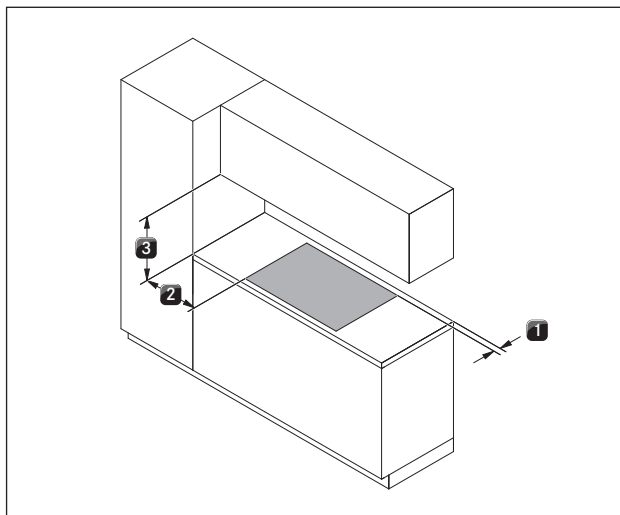
Do prawidłowego montażu płyty grzewczej potrzebne są następujące narzędzia i przybory:

- Ołówek
- Przyrząd do mierzenia
- Wiertarka elektryczna lub akumulatorowa z wiertłem Forstnera Ø 50 mm
- Śrubokręt/klucz inbusowy (Torx) 20
- Masa silikonowa do uszczelniania przeciętych powierzchni

### 5.3 Zalecenia dla montażu

#### 5.3.1 Odstępy bezpieczeństwa

- ▶ Przestrzegać następujących odstępów bezpieczeństwa:



Ilustracja 5.1 Minimalne odstępki

- [1] Minimum 50 mm pomiędzy wycięciem w blacie i tylną krawędzią blatu .
- [2] Minimum 300 mm z lewej i z prawej strony pomiędzy wycięciem w blacie i stojącą obok szafką lub ścianą.
- [3] Minimalny odstęp o długości 600 mm pomiędzy blatem i górną szafką.

#### 5.3.2 Blat i meble kuchenne

- ▶ Przy wykonywaniu wycięcia blatu należy uwzględnić podane wymiary wycięcia.
- ▶ Należy prawidłowo uszczelnić przecięte powierzchnie blatu.
- ▶ Przestrzegać wskazówek producenta płyt, z których wykonuje się blat.
- W obszarze wycięcia należy usunąć ewentualne elementy poprzeczne znajdujące się w meblach.
- Płyta pośrednia pod płytą grzewczą z wycięciem oparów nie jest konieczna.
- Jeżeli pod urządzeniem została zaplanowana osłona kabla (blat pośredni), to musi ona dawać się wyjmować dla celów konserwacji.

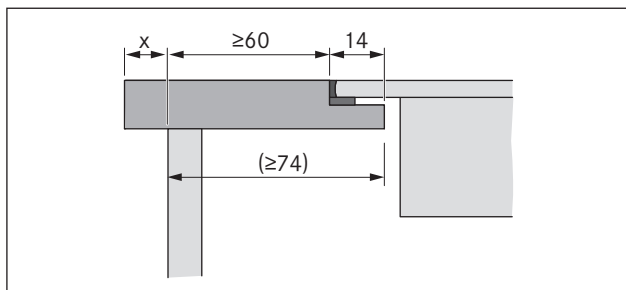


- Szuflady lub półki szafki dolnej muszą dawać się wyjąć.
- W przypadku urządzeń pracujących w obwodzie zamkniętym, w meblach kuchennych musi znajdować się otwór dla strumienia zwrotnego o powierzchni  $> 500 \text{ cm}^2$  (uzyskany np. w wyniku skrócenia listwy cokołowej lub zastosowania odpowiedniej listwy lamelowej).

## 5.4 Wymiary wycięcia

**INFORMACJA** Wszystkie wymiary od przedniej krawędzi przesłony przedniej.

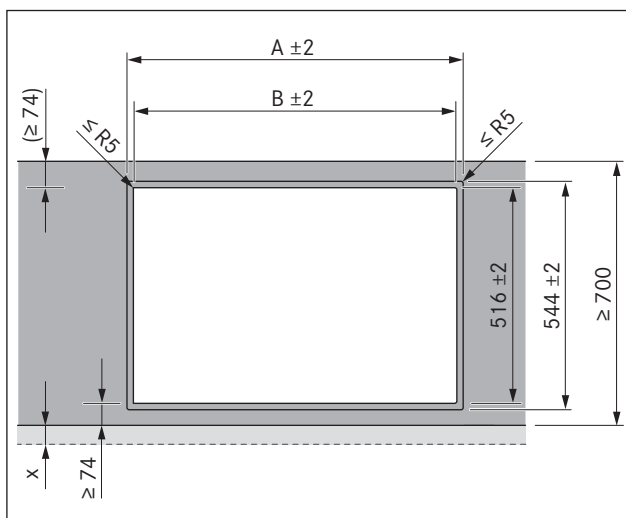
### Wystający na zewnątrz odcinek blatu



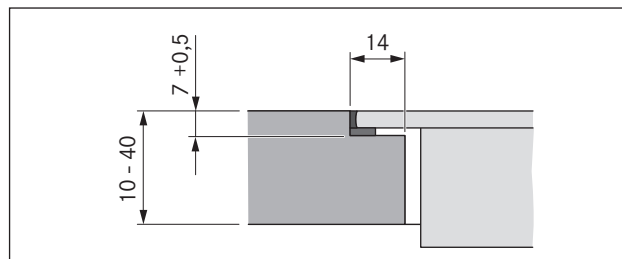
Ilustracja 5.2 Wystający na zewnątrz odcinek blatu

- Podczas wykonywania wycięcia należy przestrzegać wielkości  $x$  odcinka blatu wystającego na zewnątrz. Dotyczy montażu z zachowaniem równej powierzchni oraz montażu elementu z uskokiem.

#### 5.4.1 Montaż z zachowaniem równej powierzchni



Ilustracja 5.3 Wymiary wycięcia dla montażu z zachowaniem równej powierzchni



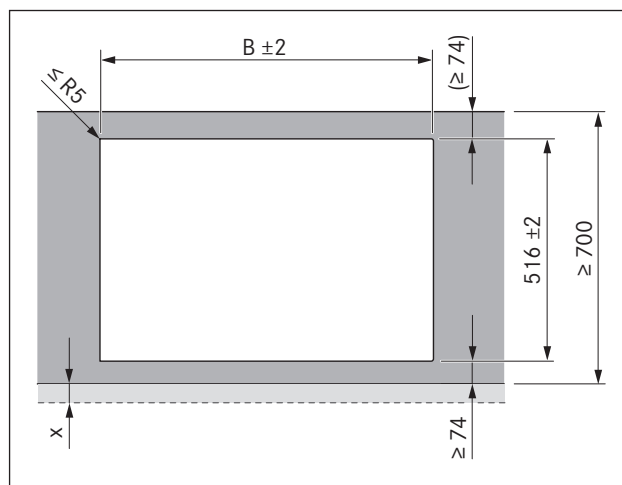
Ilustracja 5.4 Wielkość zakładki przy montażu z zachowaniem równej powierzchni

Wymiary wycięcia przy montażu obok siebie płyt grzewczych lub płyty grzewczej i wyciągu oparów:

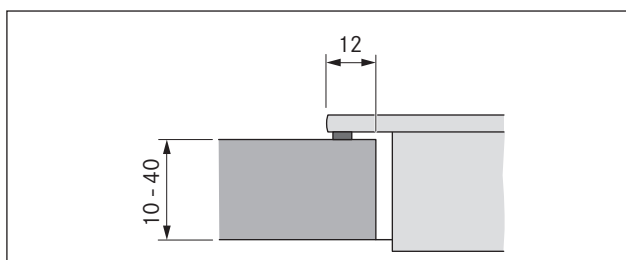
Płyty grzewcze / wyciąg oparów	A w mm	B w mm	
	1/0	374	346
	1/1	485	457
	2/1	856	828
	3/2	1338	1310
	4/2	1709	1681

Tabela 5.2 Wymiary wycięcia przy kombinacji urządzeń dla montażu z zachowaniem równej powierzchni

#### 5.4.2 Montaż elementu z uskokiem



Ilustracja 5.5 Wymiary wycięcia dla montażu z elementu z uskokiem



Ilustracja 5.6 Przekrój, montaż elementu z uskokiem

Wymiary wycięcia przy montażu obok siebie płyt grzewczych lub płyty grzewczej i wyciągu oparów:

Płyty grzewcze / wyciąg oparów		B w mm
	1/0	346
	1/1	457
	2/1	828
	3/2	1310
	4/2	1681

Tabela 5.3 Wymiary wycięcia przy kombinacji urządzeń montażu z elementu z uskokiem

## 5.5 Montaż płyty grzewczej

**INFORMACJA** Pomiedzy urządzeniami do zabudowania przewidziany jest odstęp 1 mm. Dlatego w połączeniu z przyległym wyciągiem oparów PKA/PKAS należy ostrożnie zdjąć boczny pasek foliowy na wyciągu (patrz „Zdejmowanie bocznego paska foliowego na wyciągu”).

**INFORMACJA** Na około urządzeń do zabudowania przewidziany jest odstęp 2 mm.

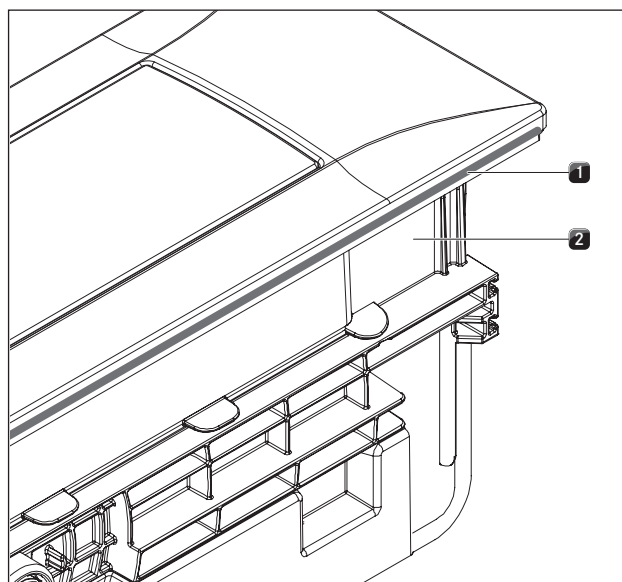
**INFORMACJA** Zaleca się zawsze zamontowanie szyny montażowej pomiędzy znajdującymi się obok siebie płytami grzewczymi (szyna montażowa PZMS dostępna jest jako wyposażenie dodatkowe).

**INFORMACJA** Alternatywnie płyta grzewcza może zostać zabudowana tylko z jedną gałką obsługi.

**INFORMACJA** Alternatywnie płyta grzewcza może zostać zabudowana w pozycji obróconej o 180°.

### 5.5.1 Zdejmowanie bocznego paska foliowego na wyciągu oparów

**INFORMACJA** Boczny pasek foliowy na wyciągu należy zdejmować tylko wówczas, gdy indukcyjny wok ceramiczny jest montowany bezpośrednio obok wyciągu oparów.



Ilustracja 5.7 Zdejmowanie bocznego paska foliowego na wyciągu oparów

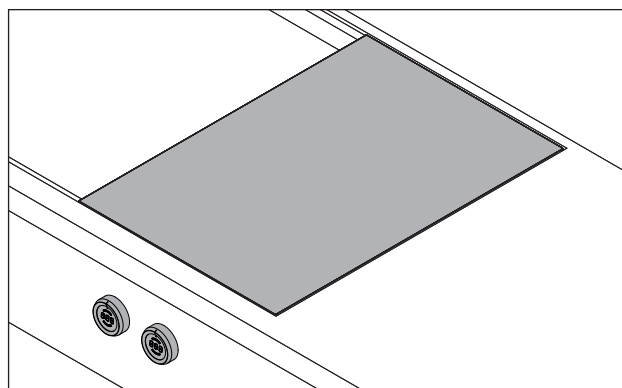
- [1] boczny pasek foliowy  
[2] Wyciąg oparów

- ▶ Zdjąć ostrożnie boczny pasek foliowy [1] na wyciągu oparów [2].
- ▶ Używać w tym celu nożyka montażowego lub podobnego odpowiedniego narzędzia.

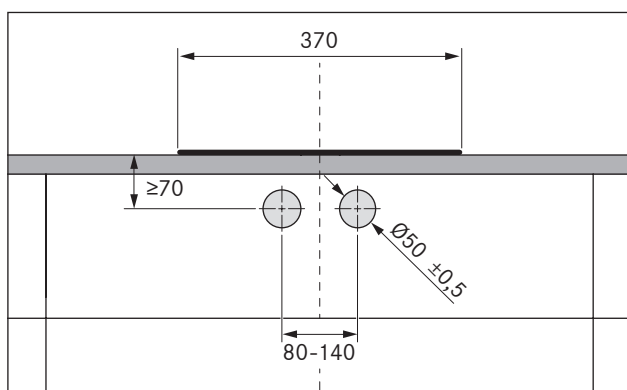
### 5.5.2 Montaż gałek obsługi w przesłonie szafki dolnej

**INFORMACJA** Otwory wstępnie nawiercić w celu uniknięcia wyrwania dziury w przesłonie.

#### Montaż z dwiema gałkami obsługi

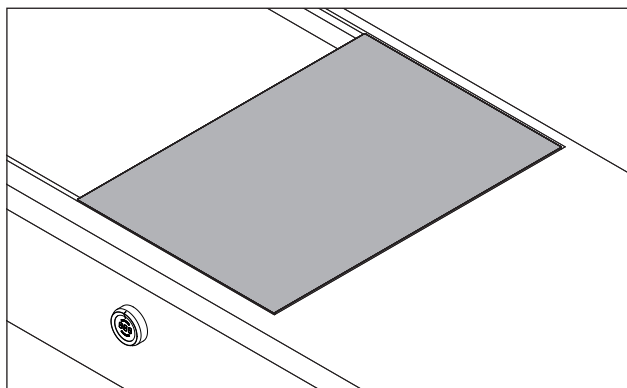


Ilustracja 5.8 Zabudowana gałka obsługi i płyta grzewcza

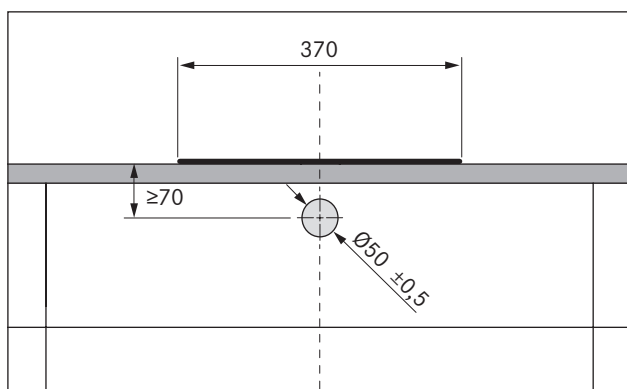


Ilustracja 5.9 Szkic wykonania otworu

### Montaż z jedną gałką obsługi



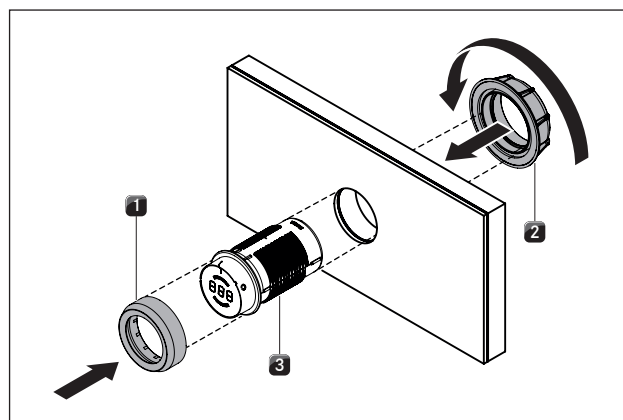
Ilustracja 5.10 Zabudowana płyta grzewcza z jedną gałką obsługi



Ilustracja 5.11 Szkic wykonania otworu

- [1] Płyta grzewcza
- [2] Błat
- [3] Przesłona szafki dolnej

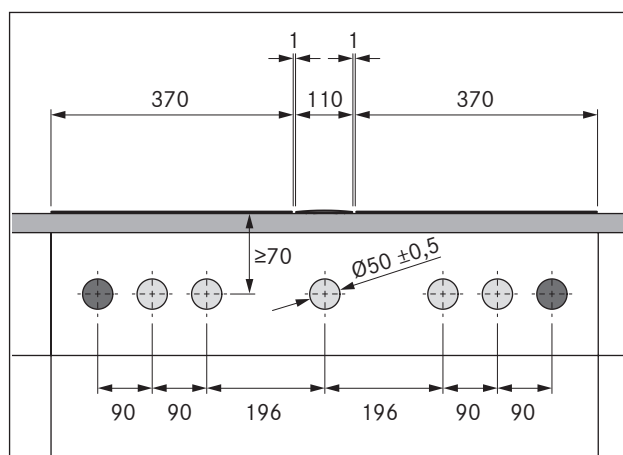
### Montaż gałki obsługi



Ilustracja 5.12 Montaż gałki obsługi

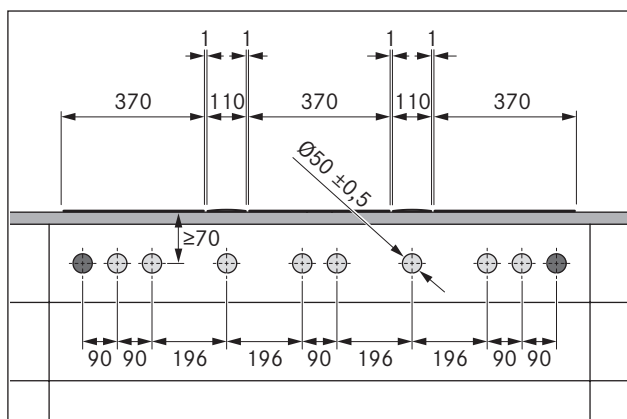
- ▶ Zdjąć pierścień [1] gałki obsługi [3].
- ▶ Odkręcić nakrętkę mocującą [2].
- ▶ Włożyć od przodu gałkę obsługi [3] przez wywiercony otwór w przesłonie szafki dolnej.
- ▶ Przykręcić od tyłu nakrętkę mocującą [2] na gałkę obsługi [3] i lekko dociągnąć.
- ▶ Przy pomocy oznaczeń znajdujących się w pozycji godziny 12 ustawić gałkę obsługi [3] w pozycji pionowej.
- ▶ Dokręcić nakrętkę mocującą [2].
- ▶ Założyć pierścień [1] na gałkę obsługi [3].

### Przykłady otworów w przesłonie



Ilustracja 5.13 Wiercenia otworów dla dwóch płyt grzewczych i jednego wyciągu oparów

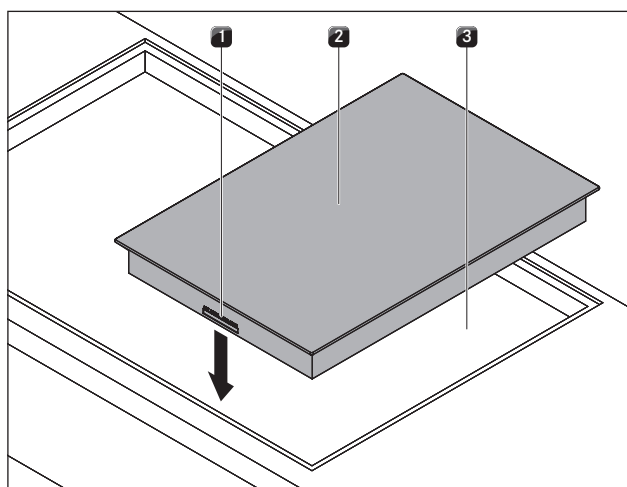
- [1] Otwory na gniazda wtykowe (2x na zewnątrz)
- [2] Otwory na gałki obsługi (5x)
- [3] Płyta grzewcza (2x)
- [4] Wyciąg oparów
- [5] Błat
- [6] Przesłona szafki dolnej



Ilustracja 5.14 Wiercenia otworów dla trzech płyt grzewczych i dwóch wycięgów oparów

- [1] Otwory na gniazda wtykowe (2x na zewnątrz)
- [2] Otwory na gałki obsługi (8x)
- [3] Płyta grzewcza (3x)
- [4] Wyciąg oparów (2x)
- [5] Blat
- [6] Przesłona szafki dolnej

### 5.5.3 Zabudowa płyty grzewczej

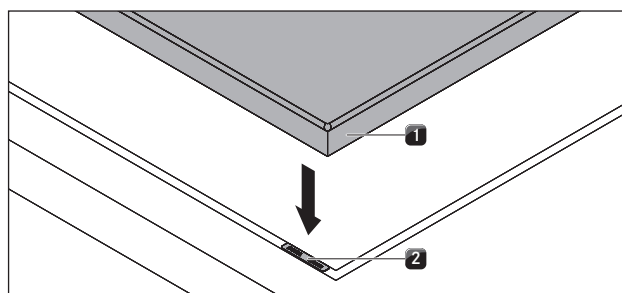


Ilustracja 5.15 Wkładanie płyty grzewczej

- [1] Przyłącza gałek obsługi i urządzeń sterujących wyciągu oparów (przód)
- [2] Płyta grzewcza
- [3] Wycięcie w blacie

- ▶ Włożyć płytę grzewczą [2] w wycięcie [3] w blacie.
- ▶ Dokładnie ustawić płytę grzewczą [2].
- ▶ Należy zwrócić uwagę, że w przypadku normalnego montażu przyłącza [1] gałek obsługi i urządzeń sterujących wyciągu oparów znajdują się z przodu.

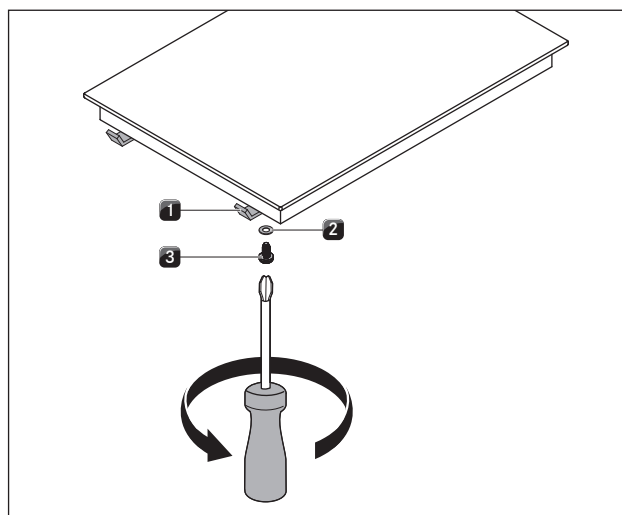
**INFORMACJA** Kable do przyłączenia urządzeń powinny zostać poprowadzone do tyłu. W tym celu należy używać odpowiednich uchwytów kabli.



Ilustracja 5.16 Płyta grzewcza i podkładki wyrównujące

- [1] Płyta grzewcza
- [2] Podkładki wyrównujące

- ▶ Ewentualnie podłożyć podkładki wyrównujące [2].



Ilustracja 5.17 Klamry mocujące

- [1] Klamra mocująca
- [2] Podkładka
- [3] Śruba

- ▶ Zamocować płytę grzewczą przy pomocy klamer [1].
- ▶ Dokręcić klamry maksymalnie na 2 Nm, używając do tego śruby [3] oraz podkładki [2].
- ▶ Sprawdzić prawidłowość ustawienia.
- ▶ Po zakończeniu montażu urządzenie uszczelniać przy użyciu czarnej, odpornej termicznie, silikonowej masy uszczelniającej.

### 5.5.4 Montaż w pozycji obróconej o 180°

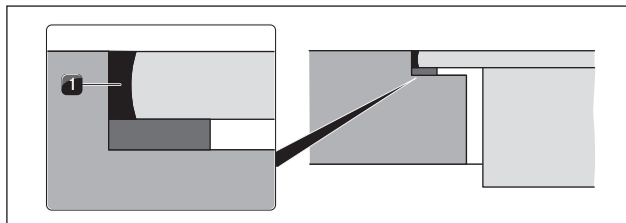
- ▶ Obrócić płytę grzewczą o 180°.
- ▶ Podczas montażu postępować w sposób opisany powyżej.

**INFORMACJA** Jeżeli wykonano montaż w pozycji obróconej o 180°, to przyłącza gałek obsługi i urządzeń sterujących wyciągu oparów znajdują się z tyłu.

**INFORMACJA** W zakresie dostawy znajdują się kable o wystarczającej długości.

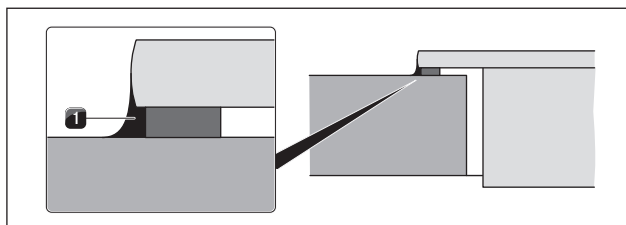
### 5.5.5 Wypełnienie fug płyty grzewczej

- ▶ Zwrócić uwagę, aby masa silikonowa nie dostawała się pod płytę grzewczą.



Ilustracja 5.18 Masa silikonowa przy montażu z zachowaniem równej powierzchni

- [1] Czarna masa silikonowa (odporna termicznie)



Ilustracja 5.19 Masa silikonowa przy montażu elementu z uskokiem

- [1] Czarna masa silikonowa (odporna termicznie)

### 5.5.6 Połączenie urządzeń

Komponenty urządzenia łączone są za pomocą płaskiego kabla znajdującego się w zakresie dostawy.

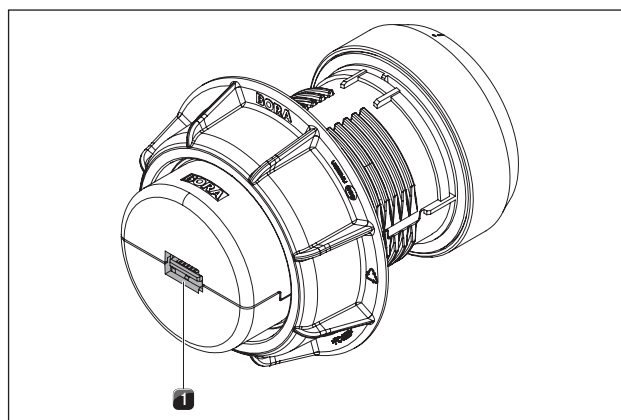
- ▶ Połączyć płytę grzewczą z gałkami obsługi.
- ▶ Połączyć płytę grzewczą z wyciągiem oparów.

#### Przyłącze pól grzewczych

**INFORMACJA** Jeśli została zamontowana indukcyjna płyta grzewcza typu wok Professional PKIW1 z dwoma gałkami obsługi, można ją obsługiwać zarówno lewą jak i prawą gałką.

**INFORMACJA** Ponieważ indukcyjna płyta grzewcza typu wok posiada tylko jedno pole grzewcze, nie trzeba podczas podłączania 2 gałek obsługi zwracać uwagi na przyporządkowanie podłączenia (patrz rozdział Obsługa).

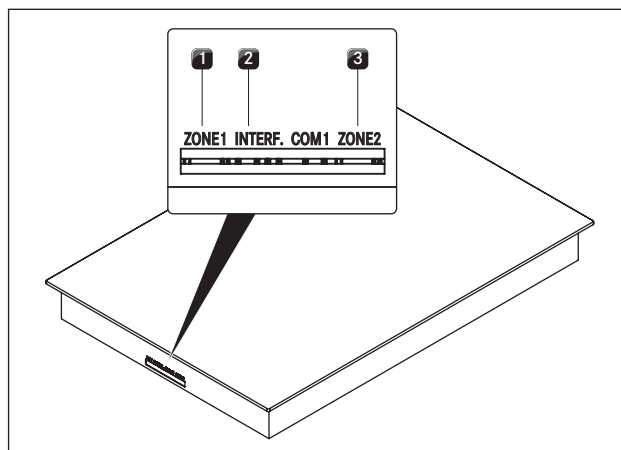
#### Przyłącze do gałki obsługi



Ilustracja 5.20 Przyłącze gałki obsługi, tył

- [1] Przyłącze gałki obsługi, tył

#### Przyłącza do płyty grzewczej



Ilustracja 5.21 Przyłącza do płyty grzewczej

- [1] Przyłącze gałki obsługi, przednie pole grzewcze (strefa 1)  
 [2] Przyłącze dla urządzeń sterujących wyciągu oparów  
 [3] Przyłącze gałki obsługi, tylne pole grzewcze (strefa 2)

#### Przyłącze pola grzewczego przy 1 gałce obsługi

- ▶ Połączyć przyłącze z tyłu gałki obsługi z przyłączami płyty grzewczej (strefa 1 lub strefa 2).

#### Przyłącze pola grzewczego przy 2 gałkach obsługi

- ▶ Połączyć przyłącza z tyłu gałki obsługi z przyłączami płyty grzewczej (strefa 1 i strefa 2).

#### Przyłącze urządzeń sterujących wyciągu oparów

- ▶ Połączyć wyciąg oparów z przeznaczonym do tego przyłączem dla urządzeń sterujących wyciągu na płycie grzewczej.

### 5.5.7 Podłączenie do prądu

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz rozdział Bezpieczeństwo).
- ▶ Przestrzegać wszystkich krajowych i lokalnych przepisów, a także przepisów dodatkowych miejscowego zakładu energetycznego.

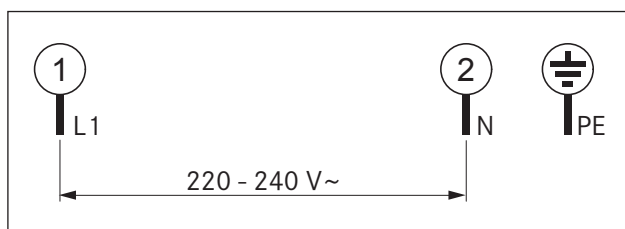
**INFORMACJA** Podłączenie do prądu może zostać wykonane wyłącznie przez wyszkolony i certyfikowany personel fachowy. Osoby te przejmują także odpowiedzialność za prawidłowe wykonanie instalacji i jej uruchomienie.

Używany przewód, doprowadzający energię elektryczną (wstępnie zamocowany) musi być przynajmniej typu H05VV-F lub H05VVH2-F (patrz tab. Bezpiecznik i minimalny przekrój).

Przyłącze	Bezpiecznik	Minimalny przekrój
Przyłącze 1 fazy	1 x 16 A	1,5 mm <sup>2</sup>

Tabela 5.4 Bezpiecznik i minimalny przekrój

- Uszkodzony przewód przyłączeniowy musi zostać wymieniony. Może to zostać wykonane tylko przez autoryzowany serwis.
- ▶ Przed podłączeniem płyty grzewczej wyłączyć wyłącznik główny/wyłącznik instalacyjny.
- ▶ Zabezpieczyć wyłącznik główny/wyłącznik instalacyjny przed nieuprawnionym włączeniem.
- ▶ Upewnić się, że nie ma napięcia.
- ▶ Płytę grzewczą przyłączać do przewodu prądowego wyłącznie przy zastosowaniu trwałego połączenia.



Ilustracja 5.22 Schemat podłączenia, 1 fazy

- ▶ Sprawdzić prawidłowość montażu.
- ▶ Włączyć wyłącznik główny/wyłącznik instalacyjny.
- ▶ Uruchomić płytę grzewczą (patrz rozdział Obsługa).
- ▶ Sprawdzić prawidłowość działania wszystkich funkcji.

## 5.6 Menu konfiguracyjne

Po zakończeniu montażu można dokonać najważniejszych ustawień płyty grzewczej. Ustawienia te mogą być później zmienione.

### 5.6.1 Wywołanie menu konfiguracyjnego

- ▶ Obrócić gałkę obsługi do pozycji godziny 11:00.⬇
- ▶ Przez jedną sekundę dotykać pola dotykowego gałki obsługi.000
- ▶ Przed upływem 3 sekund dotknąć pola dotykowego i przytrzymać przez 5 sekund.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol ⌏, rozlega się sygnał akustyczny i wywołane zostaje menu konfiguracyjne.

### 5.6.2 Wybieranie punktu menu

- ▶ Przez obracanie pierścienia gałki obsługi wybrać odpowiedni punkt menu.

Do wyboru są następujące punkty:

Punkty menu	
⌏0	Głośność sygnału akustycznego
⌏1	Wybór trybu pracy (tryb normalny lub tryb demo)
⌏9	Dostępność funkcji paazy

Tabela 5.5 Punkty menu konfiguracyjnego

- ▶ W celu potwierdzenia wybranego punktu menu dotykać pola dotykowego przez 1 sekundę.
- Odpowiednie podmenu zostało wywołane i na wyświetlaczu widoczna jest trzycyfrowa kombinacja (np. ⌏23).

**INFORMACJA** Cyfra z prawej strony kombinacji oznacza zapisaną w systemie wartość funkcji.

### Zmiana głośności sygnału akustycznego

Po wyborze punktu ⌏0 można dokonać ustawienia głośności sygnału akustycznego.

Ustawienie	Głośność sygnału akustycznego
⌏00	100 % (maks. głośność) Ustawienie fabryczne
⌏01	10 % (min. głośność)
⌏02	20%
⌏03	30%
⌏04	40%
⌏05	50%
⌏06	60%
⌏07	70%
⌏08	80%
⌏09	90%

Tabela 5.6 Głośność sygnału akustycznego

## Wybór trybu pracy

Po wyborze punktu [1] można dokonać zmiany trybu pracy.

Ustawienie	Tryb pracy
[10]	Tryb normalny Ustawienie fabryczne
[11]	Tryb demo

Tabela 5.7 Tryby pracy

**INFORMACJA** W trybie demo wszystkie funkcje gałki obsługi są dostępne. Funkcja nagrzewania pola grzewczego jest nieaktywna. Tryb demo jest używany np. podczas targów i pokazów.

## Dostępność funkcji pauzy

Po wyborze punktu [9] menu można na stałe wyłączyć funkcję pauzy.

Ustawienie	Funkcja pauzy dostępna/wyłączona
[90]	Funkcja pauzy aktywna Ustawienie fabryczne
[91]	Funkcja pauzy dezaktywowana
[92]	Aktywna funkcja pauzy z wyświetlaczem stopnia mocy

Tabela 5.8 Dostępność funkcji pauzy

### 5.6.3 Zmiana ustawionych wartości

- ▶ W celu zwiększenia wartości obrócić pierścień gałki obsługi w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- ▶ W celu zmniejszenia wartości obrócić pierścień gałki obsługi w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- ▶ W celu potwierdzenia nowej wartości dotykać pola dotykowego gałki obsługi przez 1 sekundę. Wartości zostaje zapisana i rozlega się sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu gałki obsługi pojawi się znowu uprzednio wybrany punkt menu.

### 5.6.4 Zamykanie menu konfiguracyjnego

- ▶ Obracać pierścień gałki obsługi, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość [ ].
- ▶ W celu zamknięcia menu konfiguracyjnego dotykać pola dotykowego przez 1 sekundę. Wartość na wyświetlaczu znika i rozlega się sygnał akustyczny.
- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi do pozycji godziny 12:00. [ ]

**INFORMACJA** Jeżeli w ciągu 2 minut w menu lub w podmenu nie zostanie dokonane żadne ustawienie, to menu konfiguracyjne jest automatycznie zamykane.

## 5.7 Przekazanie użytkownikowi

Po zakończeniu montażu należy:

- ▶ Wyjaśnić użytkownikowi najważniejsze funkcje.
- ▶ Poinformować użytkownika o wszystkich istotnych dla bezpieczeństwa aspektach obsługi i użytkowania.
- ▶ Dostarczoną tabliczkę znamionową przykleić na tylnej stronie tej instrukcji montażu i obsługi.
- ▶ Przekazać użytkownikowi do bezpiecznego przechowania wyposażenie dodatkowe i oraz instrukcję montażu i obsługi.

## 6 Obsługa

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

**INFORMACJA** Płyta grzewcza może być używana tylko wtedy, jeżeli wewnątrz wyciągu został zamontowany filtr tłuszczowy ze stali szlachetnej (patrz: instrukcja obsługi wyciągu oparów).

**INFORMACJA** Przed pierwszym użyciem płyty grzewczej należy wyczyścić pole grzewcze (patrz rozdział Czyszczenie).

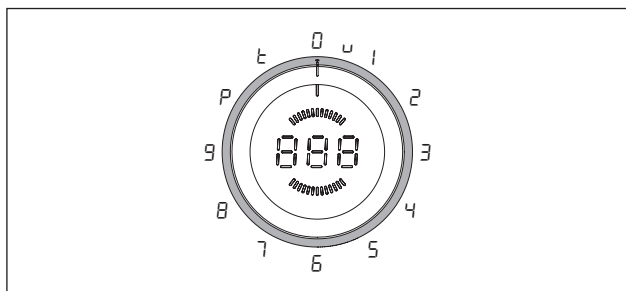
### 6.1 Ogólne zasady obsługi

**INFORMACJA** Ponieważ płyta grzewcza posiada tylko 1 pole grzewcze, obsługa odbywa się przy pomocy jednej gałki obsługi.

**INFORMACJA** Jeżeli zainstalowane są 2 gałki obsługi, to obsługa odbywa się przy pomocy gałki, która została dotknięta jako pierwsza. Jeżeli gałka ta zostanie ustawiona w pozycji godziny 12 (= położenie 0), to do obsługi można użyć drugiej gałki obsługi.

Sterowanie płytą grzewczą odbywa się przy pomocy gałki obsługi.

Dla pola grzewczego do dyspozycji jest 9 stopni mocy, jeden stopień POWER oraz kilka funkcji.



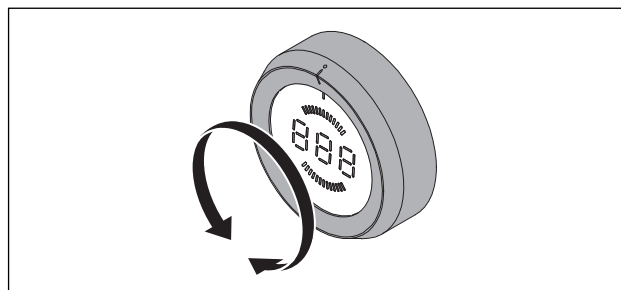
Ilustracja 6.1 Funkcje dla poszczególnych położeń pierścienia gałki obsługi

Pozycja pierścienia gałki obsługi	Funkcja
0	Wyłączenie
u	Poziom trzymanie ciepła
1 - 9	Stopnie mocy
P	Stopień POWER
t	Funkcja wyłącznika czasowego

Tabela 6.1 Położenia pierścienia gałki obsługi

## 6.2 Obsługa płyty grzewczej

### 6.2.1 Włączanie pola grzewczego



Ilustracja 6.2 Włączanie pola grzewczego

- ▶ Przekręcić pierścień gałki obsługi z pozycji godziny 12 na dany stopień mocy.

#### Ustawianie stopnia mocy

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi do pozycji odpowiedniego stopnia mocy.

**INFORMACJA** Stopień mocy jest wyświetlany na środkowym, siedmiosegmentowym wyświetlaczu znajdującym się na gałce obsługi.

### 6.2.2 Stopień POWER

#### Włączanie stopnia POWER

**INFORMACJA** Pole grzewcze posiada stopień POWER o podwyższonej mocy.

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi do pozycji godziny 10.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol P i stopień POWER jest aktywny.
- Po upływie 10 minut pole grzewcze przełącza się automatycznie na stopień mocy 9.



### Wcześniejsze wyłączenie stopnia POWER

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi do pozycji odpowiedniego stopnia mocy.
- Ustawiony stopień mocy jest aktywny i jego wartość jest widoczna na wyświetlaczu gałki obsługi.

### 6.2.3 Funkcja automatycznego zagotowania

#### Włączanie funkcji automatycznego zagotowania

**INFORMACJA** Dokładne wartości dla czasu zagotowania podano w rozdziale Opis urządzenia.

- ▶ Wybrać odpowiedni stopień mocy (= późniejszy stopień mocy dalszego gotowania).
- ▶ Przed upływem 3 sekund od ustawienia stopnia mocy dotykać pola dotykowego gałki obsługi przez przynajmniej 1 sekundę.
- Funkcja automatycznego zagotowania zostaje aktywowana i na wyświetlaczu gałki obsługi, przed ustawioną wartością stopnia mocy dalszego gotowania widoczny jest symbol  $\overline{R}$  (np.  $\overline{R3}$ ).

**INFORMACJA** Symbol  $\overline{R}$  na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest tak długo, jak długo funkcja automatycznego zagotowania jest aktywna.

- Po upływie czasu zagotowania moc zostaje zredukowana do wybranej wartości dla dalszego gotowania.
- Jeżeli w czasie działania funkcji automatycznego zagotowania wybrany zostanie wyższy stopień mocy dalszego gotowania, nowy czas zagotowania dla wybranego stopnia zostanie przejęty automatycznie.

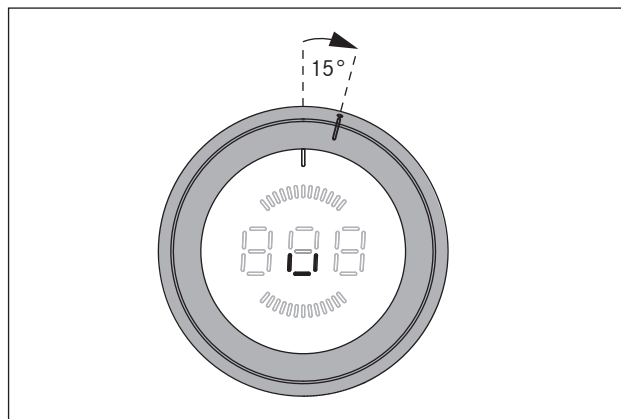
#### Wyłączenie funkcji automatycznego zagotowania

Aktywna funkcja automatycznego zagotowania zostaje przedwcześnie wyłączona, jeżeli:

- ▶ zmniejszony zostanie stopień mocy (dalszego gotowania).
- ▶ ustawiony zostanie stopień mocy  $\overline{9}$ .
- ▶ aktywowany zostanie stopień POWER  $\overline{P}$ .
- ▶ aktywowany zostanie poziom trzymania ciepła  $\overline{u}$ .
- ▶ płyta grzewcza zostanie wyłączona.

### 6.2.4 Poziom trzymania ciepła

#### Aktywacja poziomego trzymania ciepła



Ilustracja 6.3 Pozycja pierścienia gałki obsługi dla funkcji poziomego trzymania ciepła

**INFORMACJA** Pozycja pierścienia gałki obsługi dla funkcji poziomego trzymania ciepła znajduje się między pozycjami godziny 12 i godziny 1.

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi z pozycji godziny 12:00 o ok. 15° zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż swobodnie zaskoczy on we właściwej pozycji.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol  $\overline{u}$ .
- ▶ W celu aktywacji funkcji poziomego trzymania ciepła 1 dotykać pola dotykowego gałki obsługi przez 1 sekundę.
- Aktywacja zostanie potwierdzona sygnałem akustycznym, na wyświetlaczu gałki obsługi pojawi się symbol  $\overline{u}$ .

Poziom trzymania ciepła	1	2	3
Symbol	$\overline{-}$	$\overline{=}$	$\overline{=}$
Temperatura w °C	42	74	94

Tabela 6.2 Temperatury dla poziomów trzymania ciepła

#### Podwyższenie poziomu trzymania ciepła

- ▶ W celu aktywacji poziomu 2 trzymania ciepła ( $\overline{-}$ ) ponownie dotykać pola dotykowego gałki obsługi przez 1 sekundę.
- ▶ W celu aktywacji poziomu 3 trzymania ciepła ( $\overline{=}$ ) po raz trzeci dotykać pola dotykowego gałki obsługi przez 1 sekundę.
- Za każdym razem aktywacja zostanie potwierdzona sygnałem akustycznym, na wyświetlaczu gałki obsługi pojawi się odpowiedni symbol.

### Obniżenie poziomu trzymania ciepła

- Po osiągnięciu poziomu trzymania ciepła 3 każde kolejne dotknięcie pola grzewczego (1 sekunda) zmniejszy poziom trzymania ciepła o jeden stopień.
- Za każdym razem aktywacja zostanie potwierdzona sygnałem akustycznym, na wyświetlaczu gałki obsługi pojawi się odpowiedni symbol.

### Wyłączenie funkcji poziomu trzymania ciepła

Aktywna funkcja poziomu trzymania ciepła zostaje wyłączona, jeżeli:

- ▶ wybrany zostanie inny stopień mocy.
- ▶ pole grzewcze zostanie wyłączone.

### 6.2.5 Zabezpieczenie przed dziećmi

**INFORMACJA** Zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować lub dezaktywować tylko wtedy, gdy obydwa pokręta ustawione są w pozycji na godzinie 12:00 i żadna funkcja nie jest aktywna.

#### Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- ▶ Przez pięć sekund dotykać pola dotykowego gałki obsługi.
- Rozlega się sygnał akustyczny i wartość na wyświetlaczu gałki obsługi zmienia się na  $\perp$ . Po 10 sekundach wartość na wyświetlaczu znika i zostaje aktywowane zabezpieczenie przed dziećmi.

#### Trwała dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- ▶ Przez pięć sekund dotykać pola dotykowego gałki obsługi.
- Rozlega się sygnał akustyczny i na wyświetlaczu gałki obsługi widoczna jest wartość  $\square$ . Po 10 sekundach wartość na wyświetlaczu znika i zostaje na stałe dezaktywowane zabezpieczenie przed dziećmi.

#### Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi w celu umożliwienia gotowania

- ▶ Przekręcić pierścień gałki obsługi z pozycji godziny 12 na dany stopień mocy.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol  $\perp$ .
- ▶ Przez pięć sekund dotykać pola dotykowego gałki obsługi.
- Rozlega się sygnał akustyczny i na wyświetlaczu gałki obsługi widoczna jest wartość wybranego stopnia mocy.
- Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne na czas gotowania i można teraz wybrać odpowiedni stopień mocy.
- Przy następnym gotowaniu zabezpieczenie przed dziećmi będzie znowu aktywne.

**INFORMACJA** Jeżeli po zakończeniu gotowania płyta grzewcza została wyłączona (obracając pierścień gałki obsługi do pozycji godziny 12:00), ponownie automatycznie aktywuje się zabezpieczenie przed dziećmi.

### 6.2.6 Korzystanie z wyłącznika czasowego

**INFORMACJA** Dla funkcji wyłącznika czasowego możliwe jest ustawienie czasu w przedziale od 1 do 120 minut.

#### Ustawienie czasu

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi do pozycji godziny 11.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol  $\perp$ .
- ▶ Przez jedną sekundę dotykać pola dotykowego.
- Rozlega się sygnał akustyczny i na wyświetlaczu gałki obsługi widoczna jest wartość  $\square\square\square$ .
- ▶ W celu ustawienia czasu należy przed upływem 3 sekund obrócić pierścień gałki obsługi.
- Obracanie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara wydłuża czas (rozpoczynając od wartości 0 minut), obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara skraca czas (rozpoczynając od wartości 120 minut),
- W zakresie od 0 do 20 minut wartości czasu zostają podwyższone lub obniżone o jedną minutę, w pozostałym zakresie zostają one zmienione o 5 minut.
- Jeżeli po upływie 3 sekund nie ustawiono czasu, wyłącznik czasowy zostaje dezaktywowany i na wyświetlaczu gałki obsługi pojawia się wartość  $\perp$ .
- ▶ W celu potwierdzenia ustawionego czasu należy dotykać pole dotykowe przez 3 sekundy.
- Rozlega się sygnał akustyczny i ustawiona wartość zaczyna migać na wyświetlaczu.

#### Aktywacja funkcji wyłącznika czasowego

- ▶ Przed upływem 3 sekund od potwierdzenia ustawionego czasu należy obrócić pierścień gałki obsługi do pozycji odpowiedniego stopnia mocy.
- Funkcja wyłącznika czasowego została aktywowana i ustawiony czas jest odliczany.
- Na wyświetlaczu widoczne są na przemian (co 3 sekundy) stopień mocy oraz pozostały czas (dla wartości powyżej 2 minut z dokładnością do 1 minuty, dla wartości poniżej 2 minut z dokładnością do 1 sekundy).
- Gdy pozostały czas jest krótszy niż 2 minuty, pokazywany jest już tylko czas.
- Po upływie ustawionego czasu pole grzewcze zostaje wyłączone, przez 2 minuty słyszalny jest sygnał akustyczny i na wyświetlaczu gałki obsługi pojawia się migająca wartość 000.
- Miganie i sygnał akustyczny można przerwać dotykając pola dotykowego lub obracając pierścień gałki obsługi do pozycji godziny 12.

#### Wcześniejse wyłączenie wyłącznika czasowego:

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi do pozycji godziny 12.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczna jest wartość  $\square$ , rozlega się sygnał akustyczny i pole grzewcze zostaje wyłączone.

## Aktywacja minutnika

- ▶ Przed upływem 3 sekund od potwierdzenia ustawionego czasu należy obrócić pierścień gałki obsługi do pozycji godziny 12.
- Funkcja wyłącznika dla krótkich czasów została aktywowana i ustawiony czas jest odliczany.
- Na wyświetlaczu widoczny jest pozostały czas (dla wartości powyżej 2 minut z dokładnością do 1 minuty, dla wartości poniżej 2 minut z dokładnością do 1 sekundy).
- Po upływie ustawionego czasu przez 2 minuty słyszalny jest sygnał akustyczny i na wyświetlaczu gałki obsługi pojawia się migająca wartość 000.
- Miganie i sygnał akustyczny można przerwać dotykając pola dotykowego.

### Wcześniejsza dezaktywacja wyłącznika dla krótkich czasów:

- ▶ Dotknąć pola dotykowego pierścienia gałki obsługi.
- Wyłącznik dla krótkich czasów zostaje wcześniej zdezaktywowany.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczna jest wartość 0 i słychać sygnał akustyczny.

## 6.2.7 Funkcja przerywania

### Aktywacja funkcji przerywania

- ▶ Przez jedną sekundę dotykać pola dotykowego gałki obsługi.
- Rozlega się sygnał akustyczny i na wyświetlaczu gałki obsługi widoczna jest wartość 11.
- Proces gotowania zostaje przerwany.

**INFORMACJA** Przerwa w gotowaniu może trwać najwyżej 10 minut. Jeżeli przed upływem tego czasu gotowanie nie zostanie wznowione, to odpowiednie pole grzewcze zostanie wyłączone.

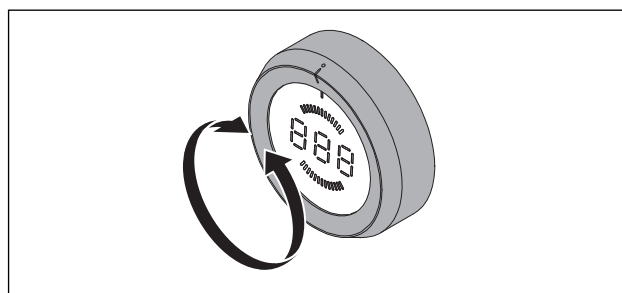
### Dezaktywacja funkcji przerywania

- ▶ Przez jedną sekundę dotykać pola dotykowego gałki obsługi.
- Pojawia się sygnał akustyczny i na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest wcześniej ustawiony stopień mocy.
- Proces gotowania jest kontynuowany.

## 6.2.8 Wyłączanie pola grzewczego

**INFORMACJA** Jeżeli na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol H, to pole grzewcze jest jeszcze gorące.

**INFORMACJA** Po zakończeniu używania pola grzewczego należy je wyłączyć. Nie należy nadmiernie polegać na działaniu funkcji rozpoznawania naczynia.



Ilustracja 6.4 Wyłączanie pola grzewczego

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi do pozycji godziny 12.
- Pojawia się sygnał akustyczny i pole grzewcze zostaje zdezaktywowane.
- Gdy żadne pole grzewcze nie jest aktywne, płyta grzewcza jest wyłączona.
- ▶ Należy zwrócić uwagę na wskaźnik reszty ciepła (patrz rozdział Opis urządzenia).

## 7 Czyszczenie i pielęgnacja

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

Komponenty	Interwał czyszczenia
Gałka obsługi	natychmiast po każdym zabrudzeniu, dokładnie wyczyścić przy użyciu dostępnych w handlu środków czyszczących.
płyta grzewcza	dostępnych w handlu środków czyszczących.

Tabela 7.1 Interwały dla czyszczenia

### 7.1 Środek czyszczący

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

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

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

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

### 7.2 Pielęgnacja płyty grzewczej

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

### 7.3 Czyszczenie płyty grzewczej

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

**Gdy płyta grzewcza jest gorąca:**

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

**Silne zabrudzenia**

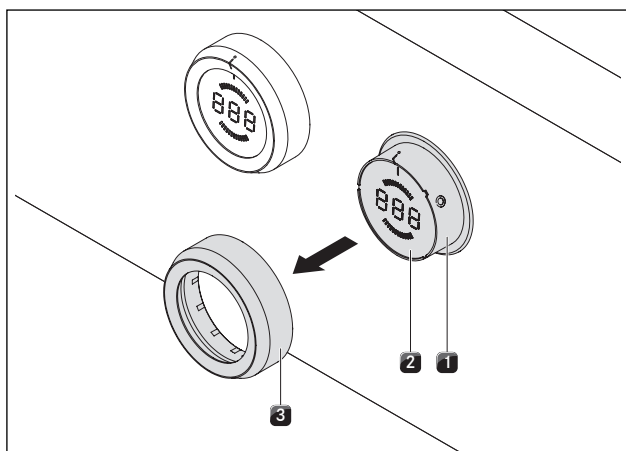
- ▶ Silne zanieczyszczenia i plamy (wapno, plamy świecące się niczym masa perłowa) usuwać przy użyciu środka czyszczącego, gdy płyta grzewcza jest jeszcze ciepła.
- ▶ Resztki wylanych z naczyń potraw namoczyć przy użyciu mokrej szmatki.
- ▶ Resztki zanieczyszczeń usunąć przy użyciu skrobaka do ceramiki.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

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

Odbarwienia płyty grzewczej powstają w wyniku przypalania się nie usuniętych resztek.

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

## 7.4 Czyszczenie gałki obsługi



Ilustracja 7.5 Zdejmowanie pierścienia gałki obsługi

- [1] Obudowa gałki obsługi
- [2] Pole dotykowe
- [3] Pierścień gałki obsługi

### 7.4.1 Czyszczenie pierścienia gałki obsługi

Pierścień gałki obsługi może być czyszczony tylko ręcznie.

- ▶ Zdjąć pierścień gałki obsługi z obudowy.
- ▶ Używać środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Wypłukać pierścień gałki obsługi gorącą wodą.
- ▶ Czyścić pierścień gałki obsługi miękką szczotką.
- ▶ Po wyczyszczeniu pierścienia gałki obsługi dokładnie wypłukać.
- ▶ Starannie wysuszyć pierścień gałki obsługi.
- ▶ Ponownie założyć suchy pierścień gałki obsługi na obudowę gałki.
- ▶ Zwrócić uwagę na prawidłową pozycję (pozycja 0).
- ▶ Ewentualnie obrócić pierścień gałki obsługi do pozycji godziny 12 (= pozycja 0).

### 7.4.2 Czyszczenie pola dotykowego i obudowy gałki obsługi

- ▶ Zdjąć pierścień gałki obsługi.
- ▶ Pole dotykowe i obudowę gałki obsługi czyścić przy użyciu miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- ▶ Starannie wysuszyć pole dotykowe i obudowę gałki obsługi.
- ▶ Założyć pierścień gałki obsługi na obudowę gałki.

**INFORMACJA** Jeżeli pierścień gałki obsługi nie został prawidłowo założony, na środkowym wyświetlaczu gałki obsługi pojawi się element poruszający się w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (🕒).

## 8 Usuwanie usterek

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








Sytuacja podczas obsługi	Przyczyna	Środki zaradcze
Płyta grzewcza nie daje się włączyć	Brak pierścienia gałki obsługi	Założyć pierścień na gałkę obsługi.
	Uszkodzony bezpiecznik lub wyłącznik instalacyjny mieszkania lub domu	Wymienić bezpiecznik
	Bezpiecznik lub wyłącznik instalacyjny zadziałał kilka razy	Ponownie włączyć wyłącznik instalacyjny
	Zasilanie zostało przerwane	Skontaktować się z serwisem BORA
Powstawanie zapachów i oparów podczas pracy nowej płyty grzewczej	Zjawisko normalne w fabrycznie nowych urządzeniach	Zlecić elektrykowi sprawdzenie zasilania
		W przypadku dalszego występowania zapachów skontaktować się z serwisem technicznym BORA
Po wyłączeniu dmuchawa chłodzenia pracuje dalej.	Dmuchawa chłodzenia pracuje tak długo, aż płyta grzewcza zostanie schłodzona, po czym wyłącza się ona automatycznie.	Odczekać, aż dmuchawa chłodzenia wyłączy się automatycznie
Pole grzewcze lub cała płyta grzewcza wyłącza się automatycznie	Pole grzewcze pracuje za długo	Ponownie uruchomić pole grzewcze (patrz rozdział Obsługa).
	Zadziałała ochrona przed przegrzaniem	(patrz rozdział Opis urządzenia)
Stopień POWER zostaje przedwcześnie wyłączony	Zadziałała ochrona przed przegrzaniem	(patrz rozdział Opis urządzenia)
Na środkowym wyświetlaczu gałki obsługi jest widoczny symbol krążący w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara 	Pierścień gałki obsługi nie został założony w pozycji 0	Ustawić gałkę obsługi w pozycji godziny 12 (= pozycja 0).
Wartość  na wyświetlaczu gałki obsługi	Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone	Wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi (patrz rozdział Obsługa)
Wartość  na wyświetlaczu gałki obsługi	Brak naczynia lub nieodpowiednie naczynie na polu grzewczym	Używać tylko odpowiednich naczyń
		Wybrać naczynie odpowiadające wielkością polu grzewczemu (patrz rozdział Opis urządzenia)
Wartość  na wyświetlaczu gałki obsługi	Dłuższe użycie (30 s) gałki obsługi lub jej z abrudzenie	Zwolnić gałkę obsługi lub wyczyścić ją
Wartość  na wyświetlaczu gałki obsługi	Pole dotykowe i pierścień gałki obsługi są elektrycznie połączone (przez przynajmniej 3-5° sekund)	Zdjąć pierścień gałki obsługi i wyczyścić pole dotykowe z pozostałości wody
Wartość  na wyświetlaczu gałki obsługi	Błąd podczas analizowania pola dotykowego	Ustawić gałkę obsługi w pozycji 0
		Skontaktować się z serwisem BORA
Wartość  na wyświetlaczu gałki obsługi	Za wysoka temperatura	Pozwolić ostygnąć płycie grzewczej

Tabela 8.1 Usuwanie usterek

- Po usunięciu usterki należy obrócić pierścień gałki obsługi do pozycji godziny 12 (położenie 0).
- We wszystkich pozostałych przypadkach należy skontaktować się z serwisem BORA (patrz rozdział Gwarancja, serwis techniczny oraz części zamienne) i podać wyświetlany numer błędu oraz typ urządzenia.

## 9 Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz rozdział Bezpieczeństwo).
- ▶ Stosować się do dostarczonych przez producenta instrukcji.

### 9.1 Wycofanie z użytkowania

Pod pojęciem wycofania z użytkowania rozumie się ostateczne wycofanie oraz demontaż. Po wycofaniu z użytkowania urządzenie może zostać zamontowane w innym pomieszczeniu, odsprzedane osobie prywatnej lub poddane utylizacji.

**INFORMACJA** Odłączenie przyłączy elektrycznych i gazowych może zostać wykonane wyłącznie przez certyfikowany personel fachowy.

- ▶ W celu wycofania z użytkowania wyłączyć urządzenie (patrz rozdział Obsługa).
- ▶ Wyłączyć zasilanie urządzenia.

### 9.2 Demontaż

W celu przeprowadzenia demontażu do urządzenia musi być zapewniony dostęp, a zasilanie elektryczne musi być odłączone.

- ▶ Poluzować klamry mocujące.
- ▶ Usunąć fugi silikonowe.
- ▶ Podnieść urządzenie i wyjąć z blatu.
- ▶ Wyjąć dodatkowe wyposażenie.
- ▶ Usunąć urządzenie i dodatkowe wyposażenie zgodnie z punktem „Przyjazna dla środowiska utylizacja“.

### 9.3 Przyjazna dla środowiska utylizacja

#### Usunięcie opakowania transportowego

**INFORMACJA** Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem w czasie transportu. Przy wyborze materiałów opakowania uwzględniono aspekty ochrony środowiska. Dlatego materiały te nadają się do recyklingu.

Odprowadzanie opakowań do zamkniętego obiegu materiału pozwala na oszczędzanie surowców i zmniejszanie ilości wytwarzanych śmieci. Przedstawiciele handlowi odbierają opakowania.

- ▶ Opakowanie można oddać przedstawicielowi handlowemu lub
- ▶ samemu oddać do utylizacji zgodnie z lokalnymi przepisami.

#### Utylizacja starego urządzenia



Sprzęt elektryczny oznaczony tym znakiem nie może dostać się do odpadów domowych. Musi on zostać oddany w miejscu zbierania przeznaczonych do recyklingu sprzętu elektrycznego oraz elektronicznego. Dalsze odnośne informacje można uzyskać w punktach informacyjnych w miastach i gminach.

Urządzenia elektryczne i elektrotechniczne zawierają cenne surowce. Zawierają one również substancje szkodliwe, które były potrzebne dla ich funkcjonowania. W przypadku dostania się do odpadów domowych albo niewłaściwego obchodzenia się mogą one szkodzić zdrowiu lub środowisku naturalnemu.

- ▶ Starych urządzeń nie wolno w żadnym wypadku usuwać do śmieci domowych.
- ▶ Urządzenie należy oddać w miejscu zbierania przeznaczonych do recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz innych materiałów.

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

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

### 10.1 Gwarancja producenta BORA

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

Wraz z przekazaniem produktu BORA przez autoryzowanego dealera BORA klientowi końcowemu gwarancja producenta rozpoczyna swój bieg i obowiązuje przez okres 2 lat. Klient końcowy ma możliwość uzyskania przedłużenia gwarancji tego producenta, rejestrując się na stronie [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration). Gwarancja producenta zakłada, że przeprowadzony został profesjonalny montaż (zgodny z opisem wentylacji BORA i instrukcją obsługi obowiązującą w momencie montażu) produktów przez autoryzowanego dealera BORA. Podczas użytkowania klient końcowy musi przestrzegać wytycznych i wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

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

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

BORA usunie wadę produktów BORA wedle własnego uznania, dokonując naprawy lub wymiany. Wszelkie koszty usunięcia wad objętych gwarancją producenta ponosi BORA. W szczególności nie są objęte gwarancją producenta BORA:

- produkty BORA, które nie zostały nabyte od autoryzowanych dealerów BORA
- uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania instrukcji obsługi (dotyczy to także pielęgnacji i czyszczenia produktu). Stanowią one niewłaściwe użytkowanie.
- uszkodzenia spowodowane normalnym użytkowaniem, np. ślady zużycia na płycie grzewczej
- uszkodzenia spowodowane wpływami zewnętrznymi (np. uszkodzenia podczas transportu, pojawienie się skroplonej wody, kataklizmy, takie jak uderzenie pioruna)

- uszkodzenia spowodowane przez naprawy lub próby napraw, które nie zostały przeprowadzone przez firmę BORA lub osoby autoryzowane przez BORA
- uszkodzenie szkła ceramicznego
- wahania napięcia
- szkody następne lub roszczenia odszkodowawcze wykraczające poza wadę
- uszkodzenia części z tworzyw sztucznych

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

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

Dla niniejszych warunków gwarancji obowiązują przepisy prawa Republiki Federalnej Niemiec.

Kontakt z nami:

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

### 10.2 Serwis

**BORA Service:**

patrz ostatnia strona instrukcji montażu i obsługi



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

### 10.3 Części zamienne

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

---

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

---

### 10.4 Wyposażenie dodatkowe

- BORA Skrobak do ceramiki UGS
- Indukcyjna patelnia Wok HIW1, Controlinduc®, ze stali szlachetnej, Ø 360 mm



## 11 Notatki





**Tabliczka znamionowa:**  
(proszę nakleić)

**Niemcy:**

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

**Austria:**

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

**Europa:**

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

**Australia – Nowa Zelandia:**

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

