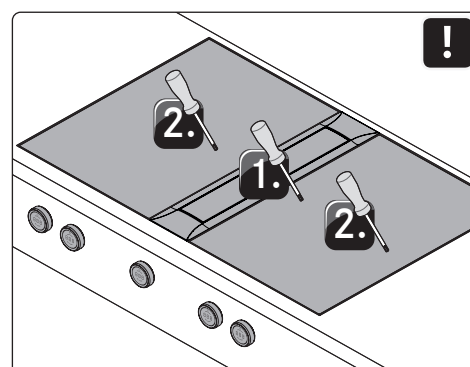
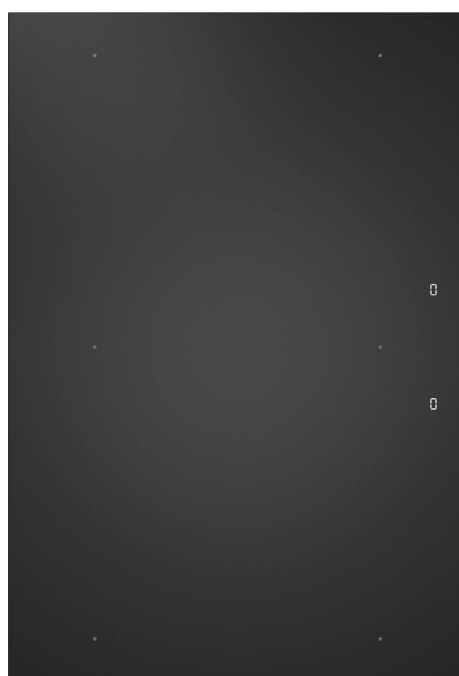


PL Instrukcja obsługi i montażu PKFI3

BORA Pro płyta grzewcza z polami grzewczymi o pełnej powierzchni



PKFI3UMIMPL-101

Spis treści

1	Informacje ogólne	3	5.8	Ustanowienie połączenia komunikacyjnego i podłączenie zasilania	20
1.1	Odpowiedzialność	3	5.8.1	Przyłączenie gałki obsługi	20
1.2	Obowiązywanie instrukcji obsługi i montażu	3	5.8.2	Ustanawianie komunikacji między wyciągiem oparów i płytami grzewczymi	21
1.3	Zgodność produktu	3	5.8.3	Podłączenie do prądu	21
1.4	Ochrona danych	3	5.9	Podstawowa konfiguracja	22
1.5	Przedstawienie informacji	3	5.10	Pierwsze uruchomienie	22
2	Bezpieczeństwo	4	5.11	Kontrola działania	22
2.1	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	4	5.12	Urządzenia uszczelnić	22
2.2	Osoby o ograniczonych zdolnościach	4	5.13	Przekazanie użytkownikowi	22
2.3	Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa	5	6	Funkcje i obsługa	23
2.4	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – montaż	6	6.1	Obsługa gałki	23
2.5	Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa	6	6.1.1	Obsługa pierścienia gałki	23
2.6	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji	8	6.1.2	Obsługa pola dotykowego	23
2.7	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne	8	6.2	Włączanie/wyłączanie systemu	23
2.8	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – demontaż i utylizacja	8	6.3	Obsługa płyt grzewczych	24
3	Dane techniczne	10	6.3.1	Ogólne wskazówki dotyczące obsługi płyt grzewczych	24
3.1	BORA Pro płyta grzewcza z polami grzewczymi o pełnej powierzchni PKFI3	10	6.3.2	Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego	24
3.2	Wymiary urządzenia – gałka obsługi BORA Professional 3.0	10	6.3.3	Stopień POWER pól grzewczych	24
4	Opis urządzenia	11	6.3.4	Funkcja Bridge	25
4.1	Gałka obsługi	11	6.3.5	Rozpoznawanie naczynia	25
4.2	Opis płyty grzewczej	11	6.4	Menu funkcji	25
4.2.1	Wskazania i symbole	11	6.4.1	Wywołanie menu funkcji	26
4.2.2	Budowa i wielkość pól grzewczych	12	6.4.2	Zmienna funkcja trzymania ciepła	26
4.2.3	Zasada działania indukcyjnych płyt grzewczych (PKFI3, PKI3, PKIW3)	12	6.4.3	Funkcja wyłącznika czasowego/automatyka wyłączania	27
4.3	Urządzenia zabezpieczające	13	6.4.4	Funkcja automatycznego zagotowania	28
4.3.1	Wyłącznik bezpieczeństwa	13	7	Czyszczenie i pielęgnacja	29
4.3.2	Wskaźnik ciepła resztkowego	13	7.1	Środek czyszczący	29
4.3.3	Ochrona przed przegrzaniem	14	7.1.1	Środek czyszczący do ceramicznych płyt grzewczych	29
4.3.4	Zabezpieczenie przed dziećmi	14	7.2	Czyszczenie płyt grzewczych	29
5	Montaż	15	7.2.1	Czyszczenie ceramicznych płyt grzewczych	29
5.1	Ogólne wskazówki dotyczące montażu	15	7.3	Pielęgnacja płyt grzewczych	29
5.2	Sprawdzenie zakresu dostawy	15	7.4	Czyszczenie gałki obsługi	30
5.3	Narzędzia i materiały pomocnicze	15	8	Usuwanie usterek	31
5.4	Zalecenia dla montażu	15	9	Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja	32
5.4.1	Odstępy bezpieczeństwa	15	9.1	Wycofanie z użytkowania	32
5.4.2	Minimalne wymiary zabudowy (przy budowie standardowej)	16	9.2	Demontaż	32
5.4.3	Błat i meble kuchenne	16	9.3	Przyjazna dla środowiska utylizacja	32
5.5	Wymiary wycięcia	16	10	Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe	33
5.5.1	Montaż z zachowaniem równej powierzchni	17	10.1	Gwarancja producenta BORA	33
5.5.2	Montaż elementu z uskokiem	17	10.2	Serwis	33
5.6	Montaż gałek obsługi w przesłonie szafki dolnej	18	10.3	Części zamienne	33
5.6.1	Otwory w przesłonie płyt grzewczych	18	10.4	Wyposażenie dodatkowe	33
5.6.2	Przykłady otworów w przesłonie	18	11	Notatki:	34
5.6.3	Montaż gałki obsługi	18			
5.7	Montaż płyt grzewczych	19			
5.7.1	Zabudowa płyty grzewczej	19			
5.7.2	Montaż w pozycji obróconej o 180° (alternatywny wariant montażu)	20			

1 Informacje ogólne

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

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

Prace montażowe i instalacyjne mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów i norm. Muszą być przestrzegane wszystkie wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia, jak również instrukcje postępowania zawarte w dołączonych dokumentach.

1.1 Odpowiedzialność

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd oraz BORA Lüftungstechnik GmbH – zwane dalej BORA – nie ponoszą odpowiedzialności za szkody spowodowane zignorowaniem lub nieprzestrzeganiem dokumentów zawartych w zakresie dostawy! Ponadto firma BORA nie odpowiada za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego montażu i nieprzestrzegania wskazówek ostrzegawczych i dotyczących bezpieczeństwa!

1.2 Obowiązki instrukcji obsługi i montażu

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

1.3 Zgodność produktu

Dyrektywy

Urządzenia są zgodne z następującymi dyrektywami UE/WE:
 2014/30/UE Dyrektywa o kompatybilności elektromagnetycznej
 2014/35/UE Dyrektywa niskonapięciowa
 2009/125/EG Dyrektywa dotycząca ekoprojektu dla produktów związanych z energią
 2011/65/UE Dyrektywa RoHS

1.4 Ochrona danych

W trakcie eksploatacji posiadany wyciąg oparów zapisuje w sposób spseudonimizowany dane, np. dokonane przez użytkownika ustawienia menu, roboczogodziny poszczególnych jednostek technicznych i liczbę wybranych funkcji. Ponadto wyciąg oparów dokumentuje błędy w połączeniu z liczbą roboczogodzin.
 Dane te mogą zostać odczytane wyłącznie ręcznie poprzez wyciąg oparów. Decyzja należy więc do użytkownika.

Zapisane dane umożliwiają szybkie wyszukiwanie i usunięcie błędów w przypadku serwisu.

1.5 Przedstawienie informacji

Aby możliwa była szybka i bezpieczna praca z pomocą niniejszej instrukcji, stosowane są jednolite formatowania, numeracje, symbole, wskazówki bezpieczeństwa, pojęcia i skróty. Pojęcie „urządzenie” dotyczy zarówno płyt grzewczych, jak również wyciągów oparów oraz płyt grzewczych z wyciągiem oparów.

Instrukcje postępowania są oznaczone strzałką:

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

Wyliczenia są oznaczone kwadratowym znakiem na początku wiersza:

- Wyliczenie 1
- Wyliczenie 2

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzegawcze

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia mają następującą budowę:

Ÿ ZNAK OSTRZEGAWCZY I HASŁO SYGNALIZACYJNE!

Rodzaj i źródło zagrożenia

Skutki w przypadku nieprzestrzegania

▶ **Środki zapobiegawcze w celu uniknięcia niebezpieczeństwa**

Przy tym obowiązuje:

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



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

Tabela 1.1 Znaczenie znaków i hasel ostrzegawczych

2 Bezpieczeństwo

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

2.1 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone do gotowania tylko w prywatnych gospodarstwach domowych.

Urządzenie nie jest przeznaczone do:

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

Użytkowanie innego rodzaju 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!

2.2 Osoby o ograniczonych zdolnościach

Dzieci

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

- ▶ Należy używać zabezpieczenia przed dziećmi w celu zapobiegania włączeniu urządzeń lub zmianom ustawień przez dzieci.
- ▶ Nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia.

- ▶ Nad i za urządzeniem nie przechowywać żadnych przedmiotów, które mogłyby wzbudzić zainteresowanie dzieci. Dzieci mogłyby próbować wspinać się po urządzeniu.

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

Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące naczynia i potrawy

Uchwyty wystające poza powierzchnię roboczą można łatwo pochwycić.

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

2.3 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo zadławienia elementami opakowania

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

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem lub obrażeń na skutek uszkodzonych powierzchni

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń spowodowanych przez uszkodzone części

Uszkodzone części, których nie da się wyjąć bez użycia narzędzi, mogą spowodować obrażenia.

- ▶ Nie podejmować prób samodzielnej naprawy ani wymiany uszkodzonych części.
- ▶ Skontaktować się z serwisem firmy BORA.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń lub szkód spowodowanych przez nieodpowiednie części lub samowolne zmiany

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

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

OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez spadające części urządzenia

Spadające komponenty urządzeń (np. ruszty, elementy obsługowe, pokrywy i filtry tłuszczowe, pojemniki) mogą spowodować obrażenia ciała.

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

OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo urazów na skutek nadmiernego obciążenia

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

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

OSTROŻNIE!

Uszkodzenie na skutek nieprawidłowego użytkowania

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

- ▶ Trzymać twarde i ostre przedmioty z dala od powierzchni urządzeń.

Usterki i błędy.

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

Zwierzęta domowe

- ▶ Nie dopuszczać zwierząt domowych w pobliże urządzenia.

2.4 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – montaż

- i** Instalacja i montaż urządzenia mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, przestrzegający obowiązujących w kraju przepisów oraz dodatkowych warunków zakładu energetycznego lub gazowniczego.
- i** Podczas montażu należy zachować minimalne odstępstwa podane w rozdziale dotyczącym montażu (odstępstwa bezpieczeństwa).
- i** Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

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

Urządzenie musi być odpowiednie do napięcia i częstotliwości lokalnej sieci.

- ▶ Sprawdzić dane na tabliczce znamionowej i w przypadku różnic nie podłączać urządzenia.
- ▶ Wszystkie prace należy przeprowadzać uważnie i starannie.
- ▶ Podłączyć urządzenia do zasilania dopiero po zamontowaniu systemu kanałów lub włożeniu filtra powietrza obiegowego.
- ▶ Stosować wyłącznie wyznaczone przewody przyłączeniowe. Mogą one znajdować się już w zakresie dostawy.
- ▶ Urządzenie można użytkować dopiero po kompletnie zakończonym montażu, gdy zapewniona jest jego bezpieczna praca.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem przez uszkodzone urządzenie

Uszkodzone urządzenie może spowodować porażenie prądem.

- ▶ Przed montażem sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie montować ani nie podłączać go.
- ▶ Nie używać uszkodzonych urządzeń.

OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo poparzenia na skutek nieoptymalnego umieszczenia gałek obsługi
Zamontowanie gałek w niewłaściwych miejscach może być przyczyną oparzeń o powierzchnię płyty grzewczej podczas obsługi.

- ▶ Montować gałki obsługi wyłącznie w odpowiednich miejscach umożliwiających praktyczną i bezpieczną obsługę.

2.4.1 Wskazówki bezpieczeństwa – montaż płyt grzewczych

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem na skutek nieprawidłowego podłączenia do sieci

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 odstępstwa styków (wszystkie końcówki) wynoszą przynajmniej 3 mm (wyłączniki instalacyjne, bezpieczniki, styczniki).

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem przez uszkodzony przewód zasilający

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego (np. podczas montażu lub na skutek kontaktu z gorącymi polami grzewczymi) może dojść do (śmiertelnego) porażenia prądem elektrycznym.

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

2.5 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa

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

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

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

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

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

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

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez przegrzane oleje i tłuszcze**

Olej i tłuszcz mogą się szybko nagrzać i zapalić.

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

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

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

- ▶ Nie pozostawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- ▶ Używać stosownych pomocy (ściereczek do garnków, rękawic).

OSTROŻNIE!**Uszkodzenia spowodowane przez gorące naczynia**

Gorące naczynia mogą uszkodzić niektóre elementy urządzenia.

- ▶ Nie odstawiać gorących naczyń w obszarze wyświetlacza płyty grzewczej.

2.5.1 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa płyt grzewczych

- ▶ W przypadku indukcyjnych płyt grzewczych nie polegać na funkcji rozpoznawania naczynia i zawsze wyłączać urządzenie po użyciu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez płytę grzewczą pozostawioną bez nadzoru**

Olej i tłuszcz mogą się szybko nagrzać i zapalić.

- ▶ Nigdy nie rozgrzewać oleju i tłuszczu bez nadzoru.
- ▶ Płomieni spowodowanych przez oleje i tłuszcze nie należy gasić wodą.
- ▶ Wyłączyć płytę grzewczą.
- ▶ Ogień zdużyć np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**Niebezpieczeństwo wybuchu wywołanego palnymi cieczami**

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

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

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

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

- ▶ Zawsze nadzorować proces gotowania.
- ▶ Zapobiegać wykipieniu potraw.

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

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

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

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.

Szczególne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas obsługi indukcyjnych płyt grzewczych

Oddziaływanie na rozruszniki serca, aparaty słuchowe i metalowe implanty:

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

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

2.6 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

Urządzenie musi być regularnie czyszczone. Zabrudzenia mogą być przyczyną uszkodzeń, ograniczeń funkcjonalnych lub nieprzyjemnego zapachu. W najgorszym przypadku mogą one nawet stać się źródłem niebezpieczeństwa.

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

Szczególne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia i pielęgnacji płyt grzewczych

- ▶ O ile to możliwe, płyty grzewcze należy czyścić po każdym gotowaniu.
- ▶ Czyścić płyty grzewcze dopiero po ich ostygnięciu.

2.7 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne

- i** Prace naprawcze i serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, który zna obowiązujące w kraju przepisy i dodatkowe wymagania lokalnego zakładu energetycznego oraz przestrzega ich.
- i** Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Przed każdą naprawą odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

⚠ OSTRZEŻENIE!**Niebezpieczeństwo obrażeń lub szkód rzeczowych wskutek nieprawidłowej naprawy**

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

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

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

2.8 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – demontaż i utylizacja

- i** Demontaż urządzenia może zostać przeprowadzony wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, który zna obowiązujące w kraju przepisy i dodatkowe wymagania lokalnego zakładu energetycznego oraz przestrzega ich.

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

- ▶ Przed demontażem odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

⚡ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem na skutek nieprawidłowego odłączenia

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.
- ▶ Unikać dotykania odsłoniętych styków w jednostce elektroniki, ponieważ może ona zawierać ładunek resztkowy.

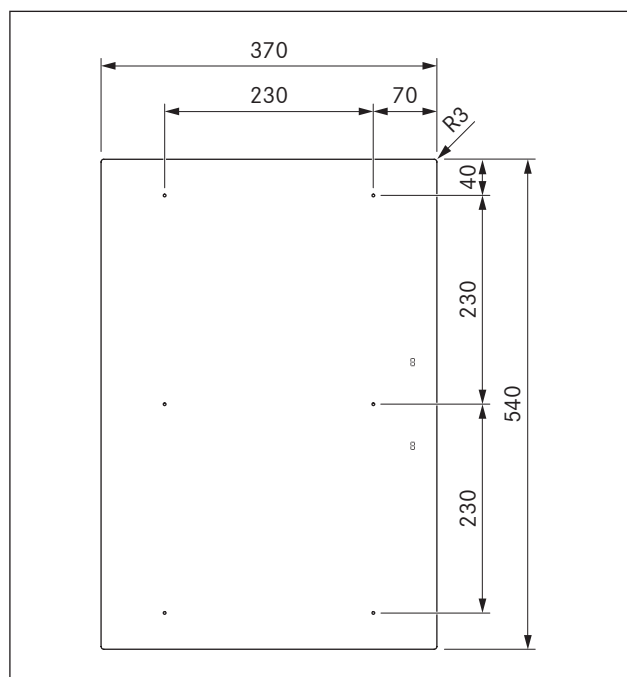
3 Dane techniczne

3.1 BORA Pro płyta grzewcza z polami grzewczymi o pełnej powierzchni PKFI3

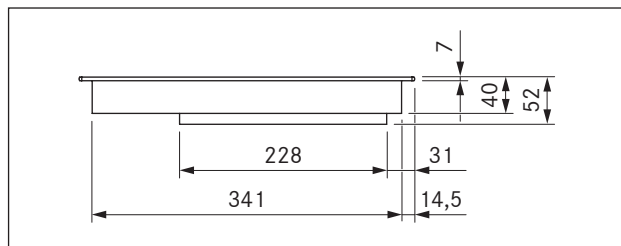
Parametr	Wartość	
Napięcie przyłączenia	220 - 240 V	
Częstotliwość	50/60 Hz	
Pobór mocy	3,68 kW	
Bezpiecznik	1 x 16 A	
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	370 x 540 x 52 mm	
Masa (łącznie z wyposażeniem dodatkowym/opakowaniem)	8,1 kg	
Płyta grzewcza	Wartość	
Stopnie mocy	1 - 9, P	
Poziomy trzymania ciepła	3	
Pole grzewcze przód (strefa 1) stopień POWER	230 x 230 mm	2100 W 3680 W
Pole grzewcze tył (strefa 2) stopień POWER	230 x 230 mm	2100 W 3680 W
Zużycie energii (normatywna wielkość pól)		
Pole grzewcze, przód (150 mm)	185,0 Wh/kg	
Pole grzewcze, tył (180 mm)	176,5 Wh/kg	
Pola grzewcze zmostkowane (210 mm)	204,4 Wh/kg	
Łącznie (wartość uśredniona)	188,6 Wh/kg	

Tabela 2.1 Dane techniczne PKFI3

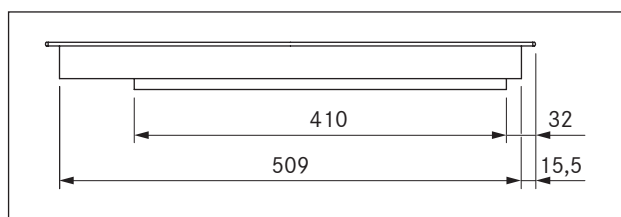
Wymiary urządzenia PKFI3



Ilustracja 2.1 Wymiary urządzenia PKFI3 – widok z góry

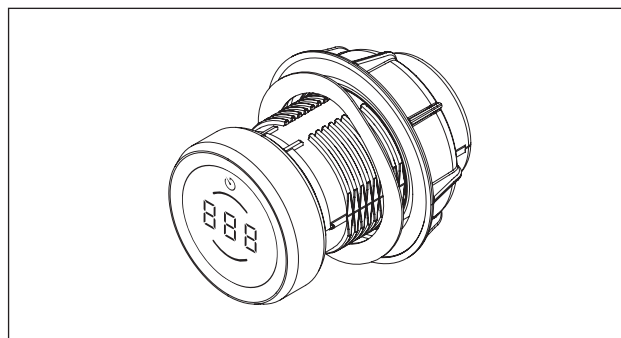


Ilustracja 2.2 Wymiary urządzenia PKFI3 – widok z przodu

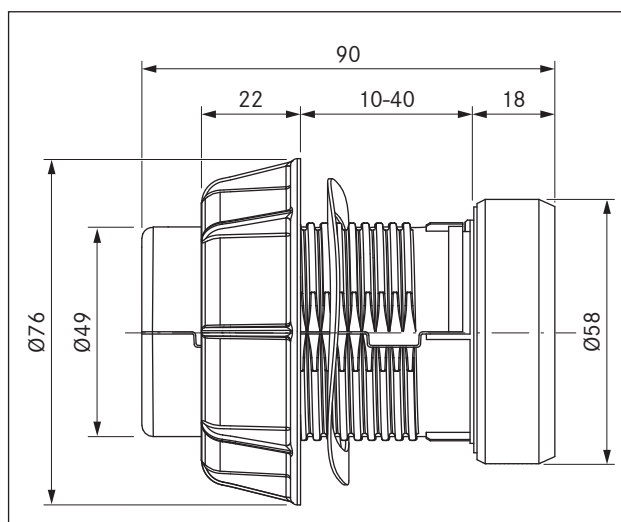


Ilustracja 2.3 Wymiary urządzenia PKFI3 – widok z boku

3.2 Wymiary urządzenia – gałka obsługi BORA Professional 3.0



Ilustracja 2.4 Gałka obsługi



Ilustracja 2.5 Wymiary urządzenia, gałka obsługi

4 Opis urządzenia

- Podczas obsługi należy przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz „2 Bezpieczeństwo“).

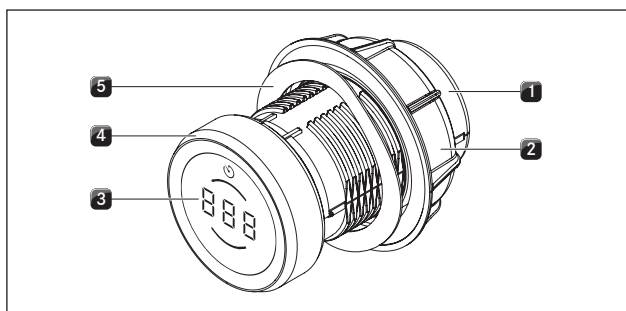
4.1 Gałka obsługi

Zasada działania

Wyciąg oparów i płyty grzewcze są obsługiwane za pomocą gałki obsługi. Przez obracanie pierścienia gałki obsługi oraz dotykanie pola dotykowego zmienia się stopień mocy i steruje funkcjami.

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

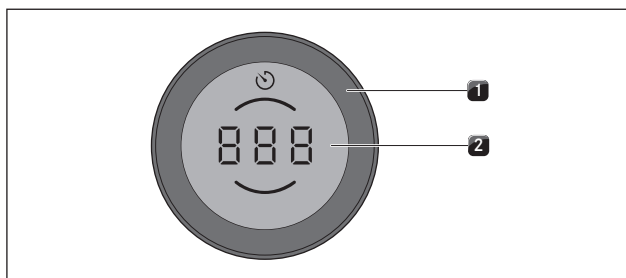
Budowa



Ilustracja 3.1 Budowa gałki obsługi

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

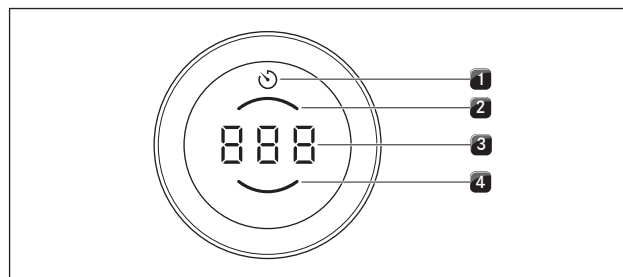
Elementy obsługowe



Ilustracja 3.2 Elementy obsługowe gałki obsługi

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

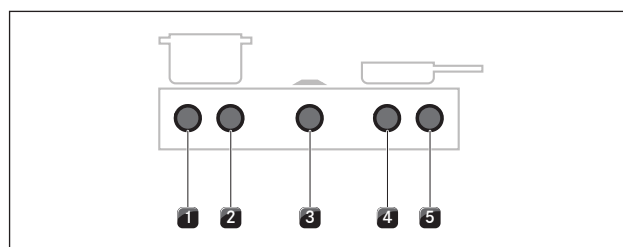
Wyświetlacz gałki obsługi



Ilustracja 3.3 Elementy wyświetlacza gałki obsługi

- [1] Wyświetlacz wyłącznika czasowego/minutnika
- [2] Wyświetlacz pola grzewczego, tył
- [3] Wyświetlacz wielofunkcyjny
- [4] Wyświetlacz pola grzewczego, przód

Układ gałek obsługi



Ilustracja 3.4 Układ gałek obsługi

- [1] Gałka obsługi lewej płyty grzewczej, przednie pole grzewcze
- [2] Gałka obsługi lewej płyty grzewczej, tylne pole grzewcze
- [3] Gałka obsługi wyciągu oparów
- [4] Gałka obsługi prawej płyty grzewczej, przednie pole grzewcze
- [5] Gałka obsługi prawej płyty grzewczej, tylne pole grzewcze

4.2 Opis płyty grzewczej

4.2.1 Wskazania i symbole

- i** Na wyświetlaczach gałek obsługi poszczególnych pól grzewczych wskazywane są stopień mocy i funkcje gotowania.
- i** Płyty grzewcze PKFI3 i PKI3 posiadają ponadto 7-segmentowy wyświetlacz dla każdego pola grzewczego. Stopień mocy lub funkcje obsługi wyświetlane są bezpośrednio na płycie grzewczej.

Wyświetlacz gałki obsługi

Wskazanie	Znaczenie
	Płyta grzewcza zostaje wyłączona
I - 9	Stopnie mocy
P	Stopień POWER
H	Wskaźnik ciepła resztkowego
L	Zabezpieczenie przed dziećmi
np.	Aktywna funkcja Bridge
	Rozpoznawanie naczynia
	Aktywne poziomy trzymania ciepła
	Aktywna funkcja wyłącznika czasowego
R	Funkcja automatycznego zagotowania
np. R5	Aktywna funkcja automatycznego zagotowania
E...	Komunikat błędu (patrz „8 Usuwanie usterek“)

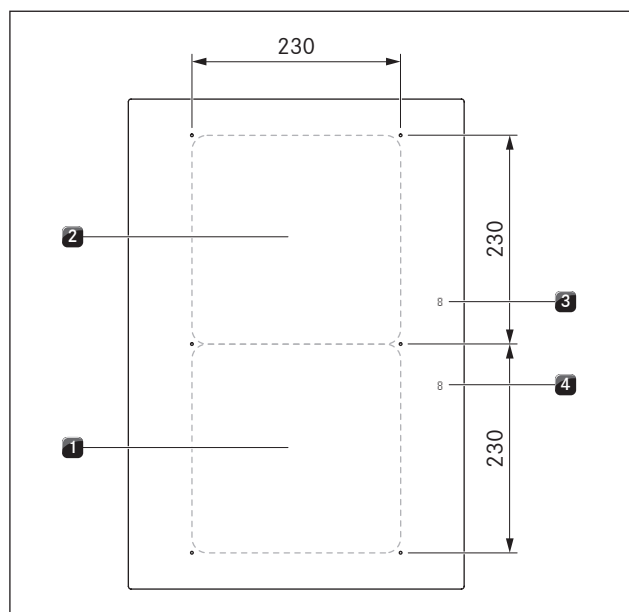
Tabela 3.1 Wyświetlacz gałki obsługi

Wyświetlacz płyty grzewczej

Wskazanie	Znaczenie
	Płyta grzewcza zostaje wyłączona
I - 9	Stopnie mocy
P	Stopień POWER
H	Wskaźnik ciepła resztkowego
L	Zabezpieczenie przed dziećmi
	Funkcja pauzy
	Rozpoznawanie naczynia
R	Funkcja automatycznego zagotowania
	Aktywne poziomy trzymania ciepła
E...	Komunikat błędu (patrz „8 Usuwanie usterek“)

Tabela 3.2 Wyświetlacz płyty grzewczej

4.2.2 Budowa i wielkość pól grzewczych



Ilustracja 3.5 Budowa płyty grzewczej PKFI3 i wielkość pól grzewczych

- [1] Indukcyjne pole grzewcze o pełnej powierzchni, przód
- [2] Indukcyjne pole grzewcze o pełnej powierzchni, tył
- [3] Wyświetlacz płyty grzewczej, tylne pole grzewcze
- [4] Wyświetlacz płyty grzewczej, przednie pole grzewcze

4.2.3 Zasada działania indukcyjnych płyt grzewczych (PKFI3, PKI3, PKIW3)

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

Indukcja automatycznie uwzględnia wielkość postawionego naczynia do gotowania, tzn. w polu grzewczym nagrzewana jest tylko powierzchnia pokryta dnem garnka.

- Należy przestrzegać minimalnej średnicy dna garnka (patrz Tabela 3.4).

Stopnie mocy

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

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

Tabela 3.3 Zalecenia odnośnie stopni mocy

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

Odpowiednie naczynia

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

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

Odpowiednie naczynie jest wykonane:

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

Urządzenie	Pole grzewcze	Minimalna średnica
PKFI3	z przodu	120 mm
	z tyłu	120 mm

Tabela 3.4 Minimalna średnica dla naczyń do gotowania

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

Szumy

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

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

4.3 Urządzenia zabezpieczające

4.3.1 Wyłącznik bezpieczeństwa

Jeśli urządzenie zostanie włączone, lecz nie będzie obsługiwane przez określony czas, nastąpi jego automatyczne wyłączenie.

Płyty grzewcze

Każde pole grzewcze zostaje automatycznie wyłączone, jeżeli jego czas pracy na danym stopniu mocy lub czas działania funkcji poziomu trzymania ciepła przekroczyły czas maksymalny. Wyświetlany jest także symbol H (wskaźnik ciepła resztkowego).

PKFI3:	
Stopień mocy	Czas, po którym zadziała wyłącznik bezpieczeństwa 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	01:18

Tabela 3.5 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych stopni mocy

- i** Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na stopień mocy 9.

PKFI3:	
Poziom trzymania ciepła	Wyłączenie po czasie w godzinach:minutach
1 (_)	08:00
2 (=)	08:00
3 (≡)	08:00

Tabela 3.6 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych poziomów trzymania ciepła

- ▶ Ponownie włączyć pole grzewcze, jeśli ma ono być nadal używane (patrz „Obsługa wyciągu oparów“).

4.3.2 Wskaźnik ciepła resztkowego

- i** Dopóki wyświetlany jest symbol H (wskaźnik ciepła resztkowego), 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. Wyświetlany jest symbol H (wskaźnik ciepła resztkowego). Jeżeli płyta grzewcza ostygnie, wyświetlacz będzie się ściemniał, aż do wygaśnięcia przy <math><60^{\circ}\text{C}</math>.

4.3.3 Ochrona przed przegrzaniem

- i** 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^{\square} 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.

4.3.4 Zabezpieczenie przed dziećmi

- i** Jeśli płyta grzewcza eksploatowana jest pojedynczo bez wyciągu oparów, można zapobiec przypadkowemu lub niepowołanemu włączeniu urządzenia poprzez zdjęcie pierścieni gątek obsługi.

5 Montaż

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz „2 Bezpieczeństwo“).
- ▶ Stosować się do dostarczonych przez producenta instrukcji.

5.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu

- i** Urządzenia nie mogą być zamontowane nad chłodziarkami, zmywarkami, piecami, piekarnikami oraz pralkami i suszarkami.
- i** Powierzchnie oparcia blatu oraz listwy przyścienne muszą być wykonane z materiału odpornego na działanie temperatury (do ok. 100 °C).
- i** Wycięcia w blacie należy uszczelnić przy pomocy odpowiednich środków przeciwko działaniu wilgoci, a także ewentualnie zaizolować cieplnie.
- i** Urządzenia zewnętrzne mogą być podłączane wyłącznie do przewidzianych do tego celu przyłączy wyciągu oparów.
- i** Ekstremalnie jasne, punktowe źródła światła skierowane bezpośrednio na urządzenia mogą powodować optyczne różnice w kolorze między urządzeniami i należy ich unikać.

Ogólne wskazówki dotyczące montażu płyt grzewczych

- i** Aby cały czas utrzymywać pełną wydajność płyt grzewczych, należy zapewnić wystarczającą wentylację pod płytą.
 - i** Wydajność płyty grzewczej może być obniżona lub może dochodzić do jej przegrzania, jeśli ciepłe powietrze pod płytą nie może zostać odprowadzone.
 - i** W przypadku przegrzania płyty grzewczej następuje automatyczne zmniejszenie mocy lub płyta zostaje całkowicie wyłączona (patrz „4.3 Urządzenia zabezpieczające“).
 - i** Jeżeli pod urządzeniem została zaplanowana osłona kabli (płyta pośrednia), nie może ona utrudniać wystarczającego dopływu powietrza.
- ▶ Należy zapewnić odpowiednią wentylację pod płytą grzewczą.

5.2 Sprawdzenie zakresu dostawy

- ▶ Sprawdzić zakres dostawy pod względem kompletności i uszkodzeń.
- ▶ Poinformować obsługę klienta BORA, jeśli brak jest części dostawy lub gdy są one uszkodzone.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno montować uszkodzonych części.

- ▶ Opakowanie należy usunąć we właściwy sposób (patrz „9 Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja“).

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 komunikacyjny między płytą grzewczą a wyciągiem oparów	1
specjalny zakres dostawy dla ceramicznych płyt grzewczych	
Instrukcja czyszczenia płyty ceramicznej	1

Tabela 4.1 Zakres dostawy – płyta grzewcza

5.3 Narzędzia i materiały pomocnicze

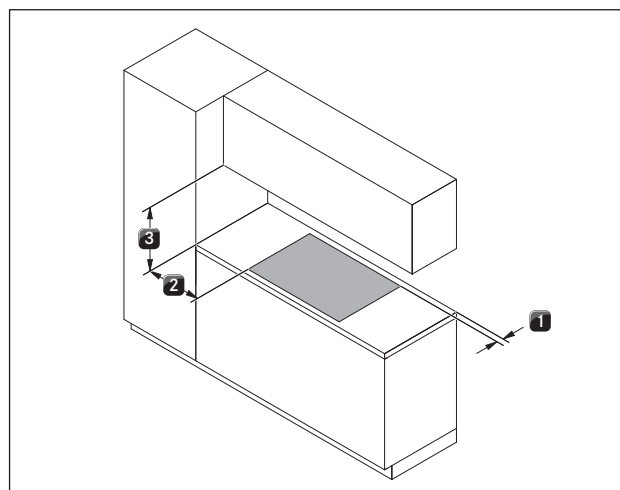
Do prawidłowego montażu urządzenia potrzebne są następujące narzędzia i przybory:

- Ołówek
- Taśma miernicza lub przymiar
- Wiertarka elektryczna lub akumulatorowa z wiertłem Forstnera Ø 50 mm
- Silikonowa masa uszczelniająca, czarna, odporna termicznie
- Śrubokręt płaski
- Śrubokręt Torx, wielkość 20

5.4 Zalecenia dla montażu

5.4.1 Odstępy bezpieczeństwa

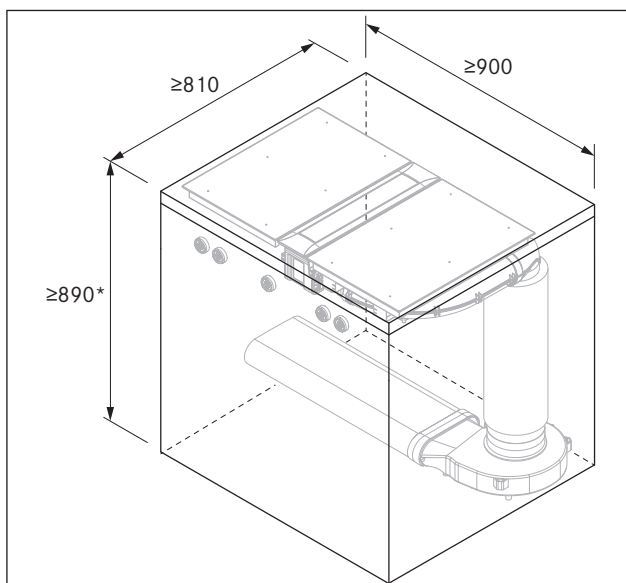
- ▶ Przestrzegać następujących odstępów bezpieczeństwa:



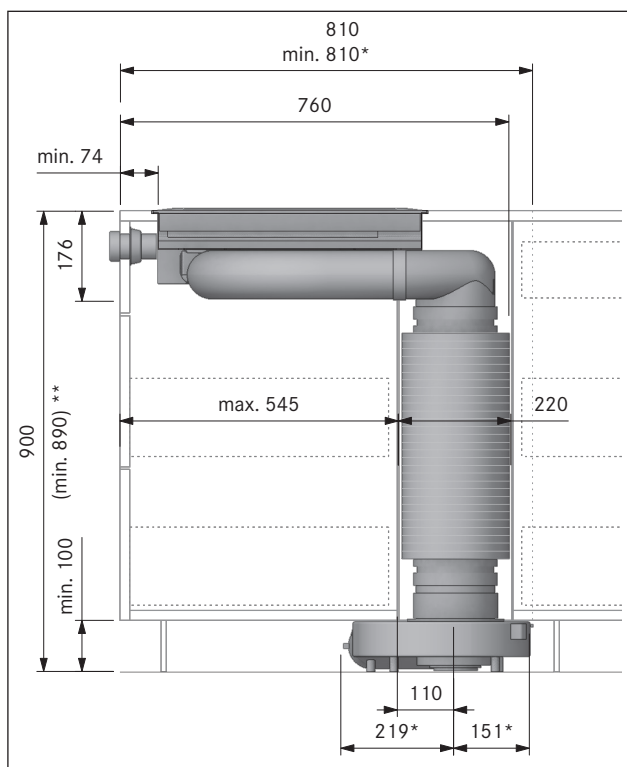
Ilustracja 4.1 Minimalne odstępów

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

5.4.2 Minimalne wymiary zabudowy (przy budowie standardowej)



Ilustracja 4.2 Minimalne wymiary zabudowy PKA3/PKA3AB przy budowie standardowej



Ilustracja 4.3 Wymiary zabudowy urządzenia PKA3/PKA3AB z okrągłym tłumikiem hałasu USDR50 przy budowie standardowej

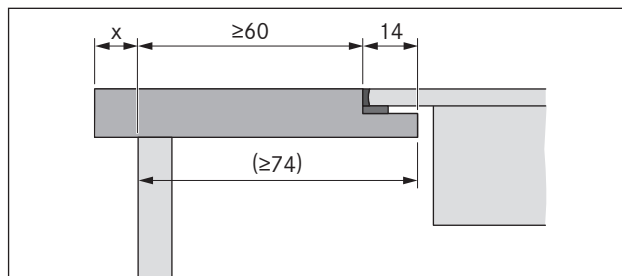
5.4.3 Blat i meble kuchenne

- ▶ 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 w blacie należy usunąć ewentualne elementy poprzeczne znajdujące się w meblach.
- Płyta pośrednia pod płytą grzewczą nie jest konieczna. Jeżeli planowana jest płyta zabezpieczająca kabel (płyta pośrednia), należy przestrzegać następujących zasad:
 - Musi być ona wyjmowalna w przypadku potrzeby przeprowadzenia prac konserwacyjnych.
 - Aby zapewnić wystarczającą wentylację płyty grzewczej, należy zachować minimalny odstęp 15 mm od dolnej krawędzi płyty.
- Szuflady lub półki szafki dolnej muszą dawać się wyjąć.
- W celu prawidłowego montażu trzeba w zależności od sytuacji montażowej skrócić zespoły wsuwane dolnej szafki.

5.5 Wymiary wycięcia

- i** Wszystkie wymiary od przedniej krawędzi przesłony przedniej.

Wystający na zewnątrz odcinek blatu

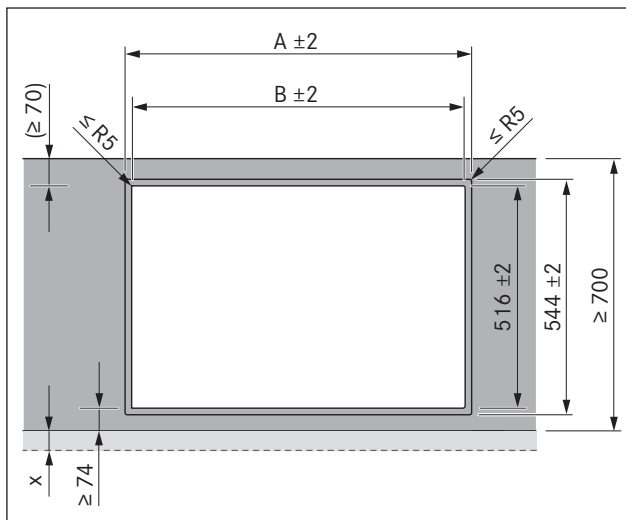


Ilustracja 4.4 Wystający na zewnątrz odcinek blatu

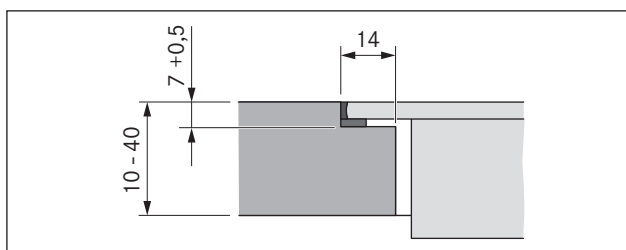
- ▶ Podczas wykonywania wycięcia należy przestrzegać wielkości x odcinka blatu wystającego na zewnątrz. Dotyczy montażu z zachowaniem równej powierzchni oraz montażu elementu z uskokiem.

- i** W przypadku wycięcia oparów PKA3/PKA3AB w połączeniu z prostą kształtką kanału PKA1FEV możliwy jest montaż z zachowaniem równej powierzchni także przy głębokości blatu ≥ 650 mm.

5.5.1 Montaż z zachowaniem równej powierzchni



Ilustracja 4.5 Wymiary wycięcia dla montażu z zachowaniem równej powierzchni



Ilustracja 4.6 Wielkość zakładki przy montażu z zachowaniem równej powierzchni






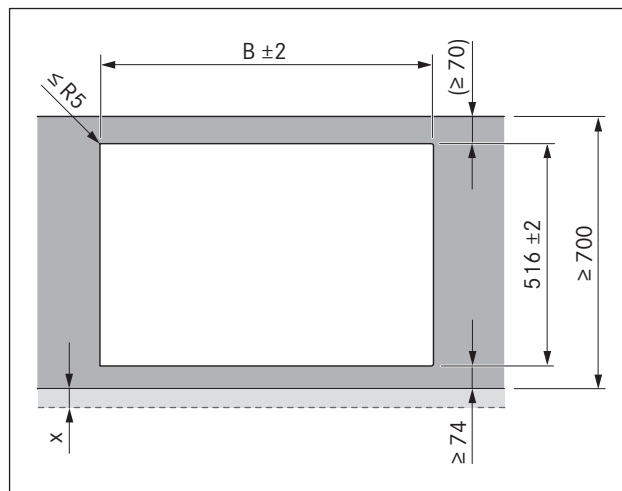
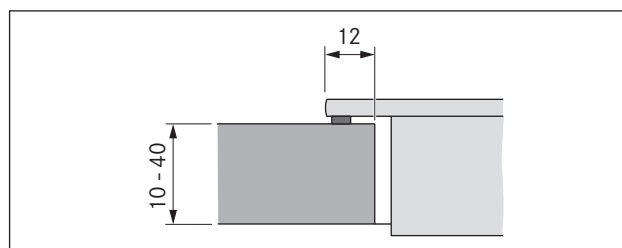
Płyty grzewcze / wyciąg oparów	A w mm	B w mm
	374	346
	485	457
	856	828
	1338	1310
	1709	1681

Tabela 4.2 Wymiary wycięcia kombinacji urządzeń przy montażu z zachowaniem równej powierzchni

5.5.2 Montaż elementu z uskokiem



Ilustracja 4.7 Wymiary wycięcia dla montażu elementu z uskokiem



Ilustracja 4.8 Wymiary podparcia dla montażu elementu z uskokiem





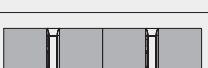
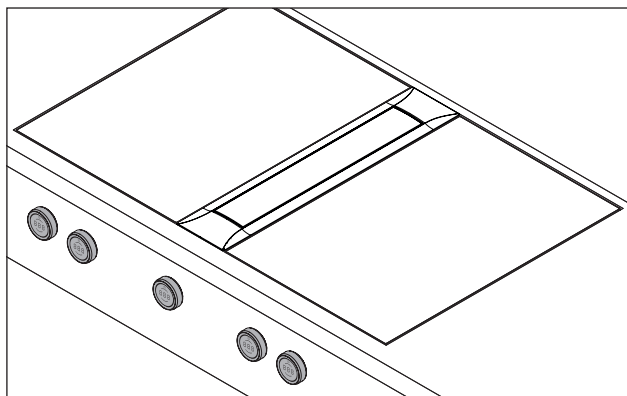
Płyty grzewcze / wyciąg oparów	B w mm
	346
	457
	828
	1310
	1681

Tabela 4.3 Wymiary wycięcia kombinacji urządzeń przy montażu elementu z uskokiem

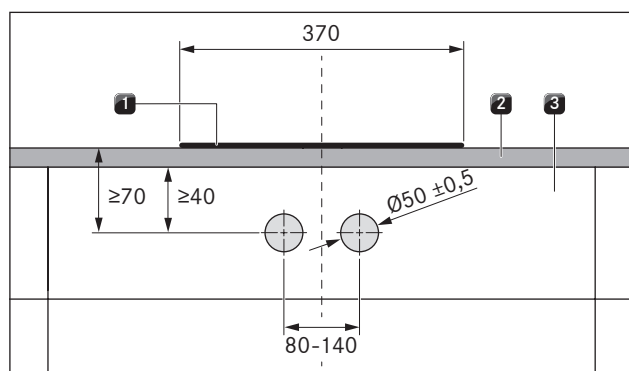
5.6 Montaż gałek obsługi w przestnie szafki dolnej



Ilustracja 4.9 Zamontowane gałki obsługi

- Wszystkie otwory wstępnie nawiercić w celu uniknięcia wyrwania dziury w przestnie.

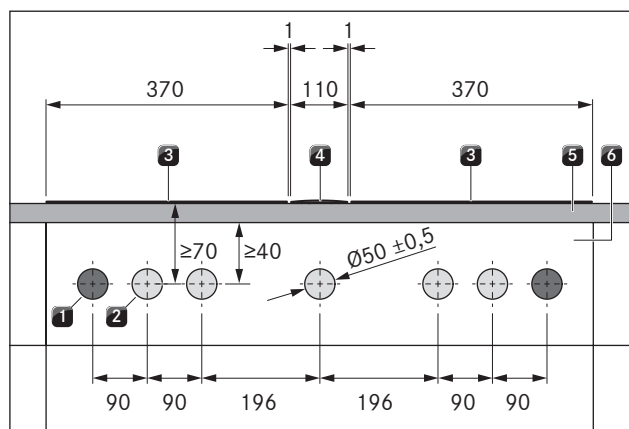
5.6.1 Otwory w przestnie płyt grzewczych



Ilustracja 4.10 Rozmieszczenie otworów w przestnie płyt grzewczych

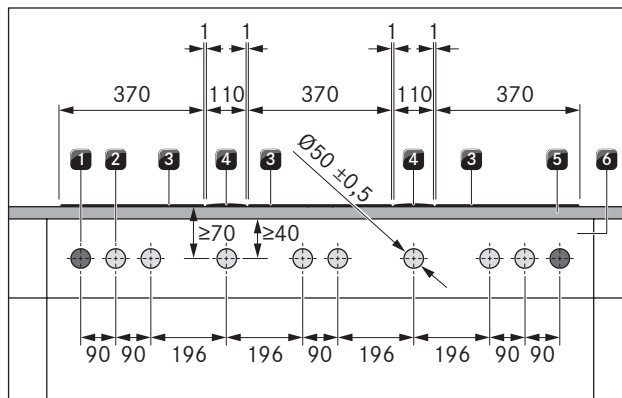
- [1] Płyta grzewcza
[2] Błat
[3] Przestna

5.6.2 Przykłady otworów w przestnie



Ilustracja 4.11 Rozmieszczenie otworów w przestnie dla 2 płyt grzewczych, 1 wyciągu oparów i 2 gniazdek

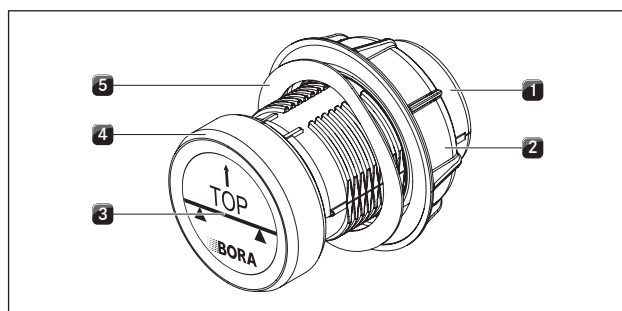
- [1] Otwory na gniazdko (2x na zewnątrz)
[2] Otwory na gałki obsługi (5x)
[3] Płyta grzewcza (2x)
[4] Wyciąg oparów
[5] Błat
[6] Przestna



Ilustracja 4.12 Rozmieszczenie otworów w przestnie dla 3 płyt grzewczych, 2 wyciągów oparów i 2 gniazdek

- [1] Otwory na gniazdko (2x na zewnątrz)
[2] Otwory na gałki obsługi (8x)
[3] Płyta grzewcza (3x)
[4] Wyciąg oparów (2x)
[5] Błat
[6] Przestna

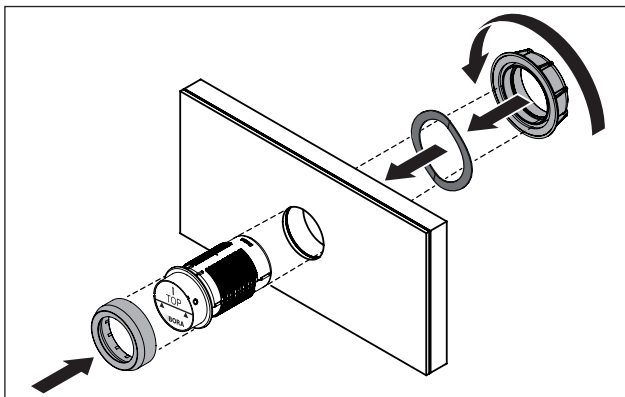
5.6.3 Montaż gałki obsługi



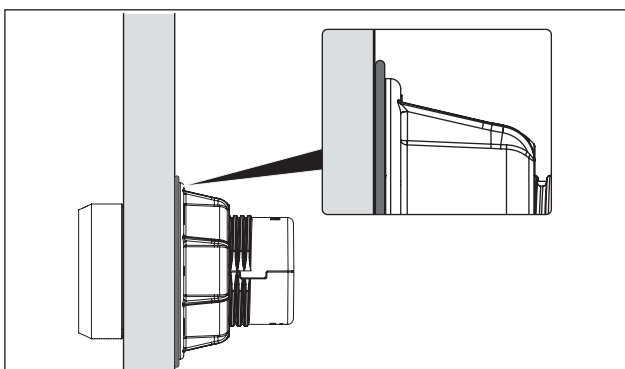
Ilustracja 4.13 Budowa gałki obsługi

- [1] Obudowa gałki obsługi
[2] Nakrętka uniwersalna
[3] Naklejka
[4] Pierścień gałki obsługi
[5] Sprężyna falista

i Sprężyny falistej nie należy używać w przypadku frontów stalowych. Dotyczące jej kroki montażu zostają pominięte.



Ilustracja 4.14 Montaż gałki obsługi



Ilustracja 4.15 Sprężyna falista po zakończonym montażu

- ▶ Zdjąć pierścienie gałki obsługi [4].
- ▶ Odkręcić nakrętkę uniwersalną [2].
- ▶ Zdjąć sprężynę falistą [5].
- ▶ Włożyć od przodu obudowę [1] w otwór przesłony.
- ▶ Włożyć sprężynę falistą [5] od tyłu na obudowę gałki obsługi [1] (nie w przypadku frontów stalowych).
- ▶ Przykręcić od tyłu nakrętkę [2] na obudowę gałki obsługi [1] i lekko dociągnąć.
- ▶ Wyrównać obudowę gałki obsługi w poziomie [1].
- ▶ Dokręcić nakrętkę uniwersalną [2].
- Sprężyna falista (jeśli jest używana) musi być ściśnięta na płasko.
- ▶ Usunąć naklejkę [3].
- ▶ Założyć pierścienie gałki obsługi [4] na obudowę gałki [1].

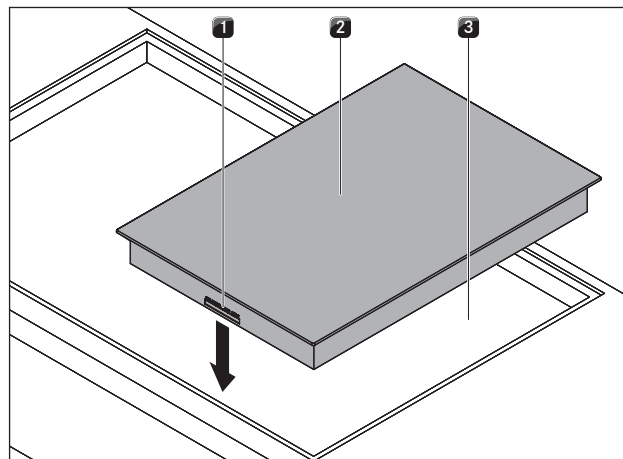
5.7 Montaż płyt grzewczych

- i** Pomiędzy urządzeniami do zabudowania przewidziany jest odstęp 1 mm.
- i** Wokół urządzeń do zabudowania przewidziany jest odstęp dwóch milimetrów.
- i** Zaleca się zawsze zamontowanie szyny montażowej pomiędzy znajdującymi się obok siebie płytami grzewczymi (szyna montażowa PZMS dostępna jest jako wyposażenie dodatkowe).
- i** Alternatywnie płyta grzewcza może zostać zabudowana w pozycji obróconej o 180°.

5.7.1 Zabudowa płyty grzewczej

Osadzanie płyty grzewczej (przyłącza z przodu)

- i** Podczas montażu płyt grzewczych PKFI3 i PKI3 zwrócić uwagę na pozycję wyciągu oparów (płytę grzewczą można alternatywnie montować w pozycji obróconej o 180°).



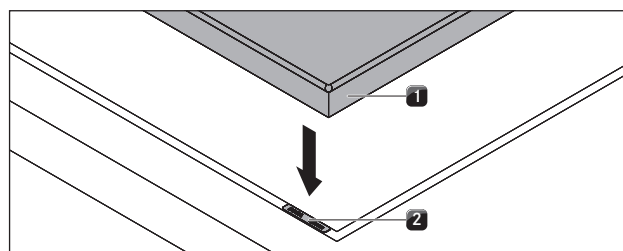
Ilustracja 4.16 Wkładanie płyty grzewczej

- [1] Przyłącza gałek obsługi i złącza 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.

- i** Przewody przyłączeniowe powinny zostać poprowadzone do tyłu. W tym celu należy używać odpowiednich uchwytów kabli.

Wyrównywanie wysokości (w razie potrzeby)

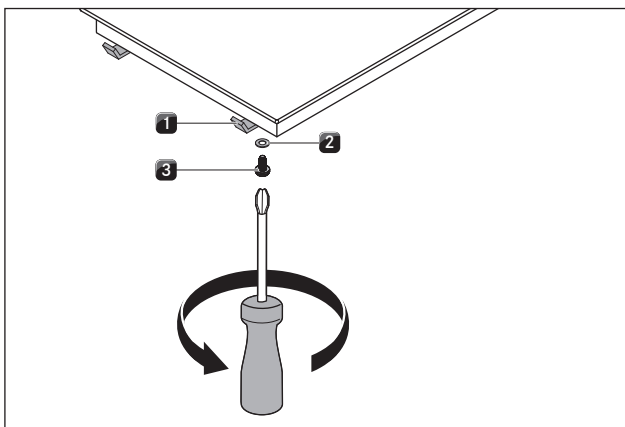


Ilustracja 4.17 Płyta grzewcza i podkładki wyrównujące

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

- ▶ Ewentualnie podłożyć podkładki wyrównujące [2].

Mocowanie płyty grzewczej



Ilustracja 4.18 Klamry mocujące

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

- ▶ Zamocować urządzenie przy pomocy klamer mocujących [1].
- ▶ Dokręcić klamry maksymalnie na 2 Nm, używając do tego śruby [3] oraz podkładki [2].
- ▶ Sprawdzić prawidłowość ustawienia.

5.7.2 Montaż w pozycji obróconej o 180° (alternatywny wariant montażu)

Montaż w pozycji obróconej o 180°

- ▶ Obrócić płytę grzewczą o 180°.
- ▶ Podczas montażu postępować w sposób opisany powyżej.
- ▶ W menu konfiguracyjnym zmienić położenie montażowe (patrz Menu konfiguracyjne).

- i** Jeżeli wykonano montaż w pozycji obróconej o 180°, to przyłącza gałek obsługi i urządzeń sterujących wyciągiem oparów płyty grzewczej znajdują się z tyłu.
- i** Jeżeli wykonano montaż w pozycji obróconej o 180°, wyświetlacz płyt grzewczych PKFI3 i PKI3 automatycznie obraca się o 180°.
- i** W zakresie dostawy znajdują się kable o wystarczającej długości.

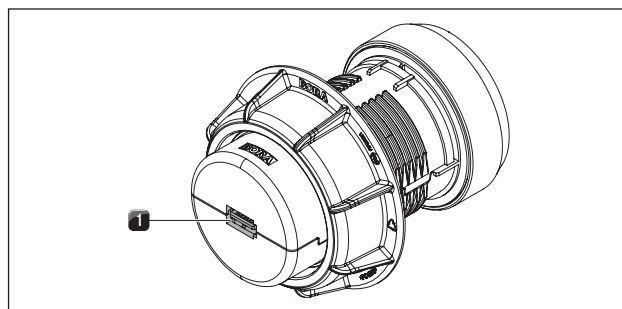
5.8 Ustanowienie połączenia komunikacyjnego i podłączenie zasilania

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz „2 Bezpieczeństwo“).
- Po zakończeniu montażu musi być zapewniony dostęp do wtyczki przewodu zasilającego.
- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony.

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

5.8.1 Przyłączenie gałki obsługi

- i** Gałkę obsługi można podłączać wyłącznie do przewidzianych do tego celu przyłączy w urządzeniu.



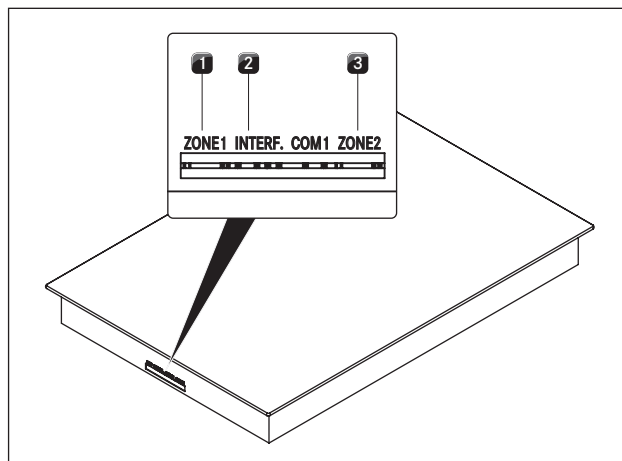
Ilustracja 4.19 Tylna strona gałki obsługi z przyłączem

- [1] Przyłącze gałki obsługi, tył

- ▶ Połączyć urządzenia z gałkami obsługi.

Podłączanie gałki obsługi do płyty grzewczej

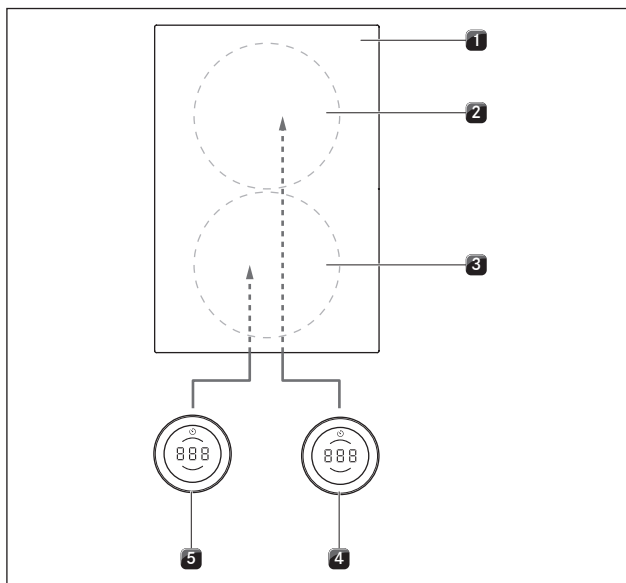
- i** W przypadku normalnego ustawienia przyłącza w płytach grzewczych znajdują się z przodu.
- i** Fabrycznie lewa gałka jest przeznaczona do obsługi przedniego pola grzewczego (strefa 1), a prawa gałka – do obsługi tylnego pola grzewczego (strefa 2).



Ilustracja 4.20 Przyłącza do płyty grzewczej

- [1] Przyłącze gałki obsługi, przednie pole grzewcze (strefa 1)
- [2] Przyłącze interfejsu układu elektronicznego wyciągu
- [3] Przyłącze gałki obsługi, tylne pole grzewcze (strefa 2)

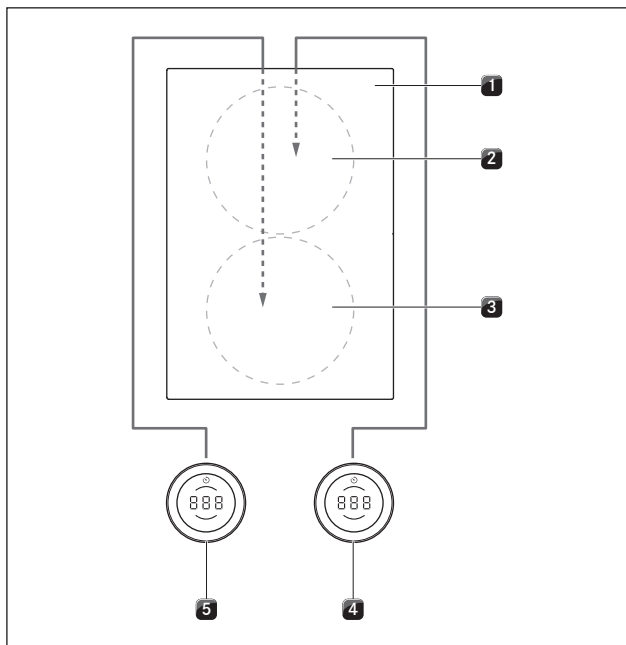
Standardowe przyłącze pól grzewczych



Ilustracja 4.21 Standardowe przyłączenie w urządzeniach z przyłączem przednim

- [1] Płyta grzewcza
- [2] Pole grzewcze, tył (strefa 2)
- [3] Pole grzewcze, przód (strefa 1)
- [4] Gałka obsługi, tylne pole grzewcze (strefa 2)
- [5] Gałka obsługi, przednie pole grzewcze (strefa 1)

Przyłączanie pól grzewczych dla montażu w pozycji obróconej o 180°

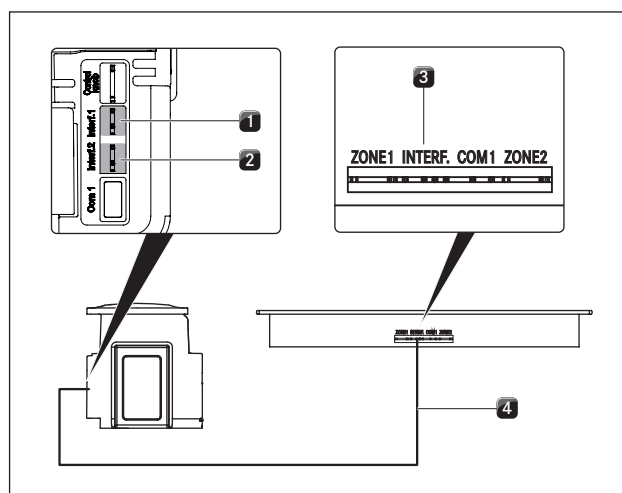


Ilustracja 4.22 Przyłączanie pól grzewczych dla montażu w pozycji obróconej o 180° i urządzeń z przyłączami z przodu

- [1] Płyta grzewcza
- [2] Pole grzewcze, tył (strefa 1)
- [3] Pole grzewcze, przód (strefa 2)
- [4] Gałka obsługi, tylne pole grzewcze (strefa 1)
- [5] Gałka obsługi, przednie pole grzewcze (strefa 2)

- ▶ Połączyć przyłącze z tyłu lewej gałki obsługi [5] z przyłączem „Strefa 2” płyty grzewczej [1].
- ▶ Połączyć przyłącze z tyłu prawej gałki obsługi [4] z przyłączem „Strefa 1” płyty grzewczej [1].
- ▶ Ustawić prawidłowo w menu konfiguracyjnym przyporządkowanie pól grzewczych na wyświetlaczu gałki obsługi (patrz Menu konfiguracyjne, montaż 0° lub 180°).

5.8.2 Ustanawianie komunikacji między wyciągiem oparów i płytami grzewczymi



Ilustracja 4.23 Ustanawianie komunikacji między wyciągiem oparów i płytami grzewczymi

- [1] Przyłącze przewodów komunikacyjnych wyciągu oparów dla lewej płyty grzewczej
- [2] Przyłącze przewodów komunikacyjnych wyciągu oparów dla prawej płyty grzewczej
- [3] Przyłącze przewodu komunikacyjnego płyty grzewczej
- [4] Kabel płaskiprzewodu komunikacyjnego między płytą grzewczą a wyciągiem oparów

- ▶ Połączyć wyciąg oparów [1] / [2] z płytą grzewczą lub płytami grzewczymi [3] za pomocą przeznaczonych do tego celu przyłączy komunikacyjnych.
- ▶ Używać wyłącznie dostarczonych kabli.

i Wyłącznie prawidłowe połączenie komunikacyjne pomiędzy wyciągiem oparów a płytami grzewczymi gwarantuje dostępność pełnego zakresu funkcji urządzeń.

5.8.3 Podłączenie do prądu

- ▶ Przestrzegać wszystkich krajowych i lokalnych przepisów, a także przepisów dodatkowych miejscowego zakładu energetycznego.

i 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.

Podłączanie płyty grzewczej do źródła zasilania

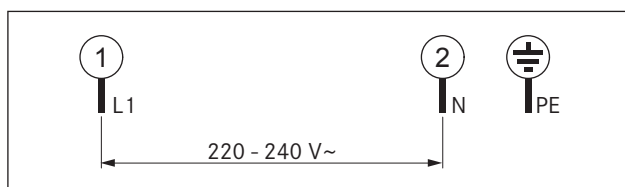
Używany przewód zasilający (wstępnie zamocowany) musi spełniać określone wymagania specyficzne dla urządzenia (patrz tab. Bezpiecznik i minimalny przekrój).

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

Wymagania dotyczące przewodu zasilającego i schemat połączeń

Przyłącze	Bezpiecznik	Przekrój przewodu	Przewód zasilający
Przyłącze 1-fazowe	1 x 16 A	1,5 mm ²	Typ H05VVH2-F

Tabela 4.4 Bezpiecznik i minimalny przekrój



Ilustracja 4.24 Schemat podłączenia 1-fazowego

Podłączanie płyty grzewczej do sieci zasilania

- ▶ 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.
- ▶ Sprawdzić prawidłowość montażu.
- ▶ Włączyć wyłącznik główny/wyłącznik instalacyjny.
- ▶ Uruchomić płytę grzewczą (patrz „6 Funkcje i obsługa“).
- ▶ Sprawdzić prawidłowość działania wszystkich funkcji.

5.9 Podstawowa konfiguracja

Po zakończeniu montażu należy dokonać podstawowych ustawień (ustawienia te można później zmieniać w dowolnym momencie).

- i** Dokładne instrukcje dotyczące konfiguracji podstawowej oraz wszystkie potrzebne informacje znaleźć można w instrukcji obsługi w rozdziale „Menu konfiguracyjne”.

5.10 Pierwsze uruchomienie

- i** Szczegółową instrukcję obsługi systemu BORA Professional 3.0 można znaleźć w instrukcji obsługi wyciągu oparów.
- ▶ Przed uruchomieniem upewnić się, że wszystkie urządzenia są prawidłowo podłączone i są zasilane (zabezpieczone).
- Wyjątek: Podczas pierwszego uruchomienia, monter kuchni może tymczasowo zasilić jednostkę sterującą w celu

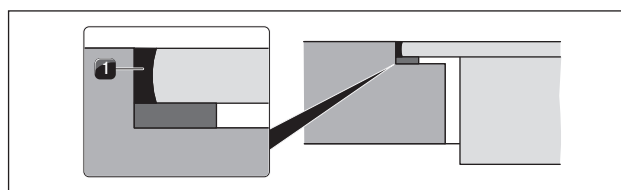
przeprowadzenia podstawowej konfiguracji (np. prądem budowlanym podczas fazy budowy).

- Wprowadzone ustawienia są zapisywane i przechowywane nawet po odłączeniu od sieci.
- Tylko wykwalifikowany personel może wykonać ostateczne podłączenie zasilania urządzeń.

5.11 Kontrola działania

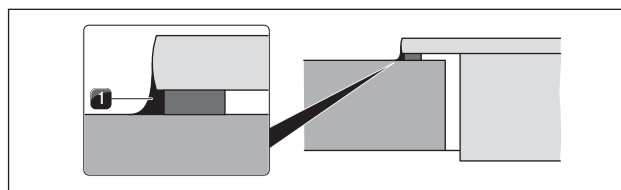
- ▶ Poddać wszystkie urządzenia dokładnej kontroli działania.
- ▶ W razie wystąpienia komunikatów o błędach stosować się do rozdziału „Usuwanie zakłóceń” w instrukcji obsługi.

5.12 Urządzenia uszczelnień



Ilustracja 4.25 Masa silikonowa przy montażu z zachowaniem równej powierzchni

- [1] Czarna masa silikonowa (odporna termicznie)



Ilustracja 4.26 Masa silikonowa przy montażu elementu z uskokiem

- [1] Czarna masa silikonowa (odporna termicznie)

- ▶ Po zakończeniu montażu oraz po pierwszym uruchomieniu należy uszczelnić urządzenie na całym obwodzie (także między wyciągiem oparów i płytą grzewczą) przy użyciu czarnej, odpornej termicznie, silikonowej masy uszczelniającej [1].
- ▶ Zwrócić uwagę, aby masa silikonowa nie dostała się pod urządzenie.

5.13 Przekazanie użytkownikowi

Po zakończeniu montażu należy:

- ▶ Wyjaśnić użytkownikowi najważniejsze funkcje.
- ▶ Poinformować użytkownika o wszystkich istotnych dla bezpieczeństwa aspektach obsługi i użytkowania.
- ▶ Przykleić dostarczoną tabliczkę znamionową z tyłu niniejszej instrukcji.
- ▶ Przekazać użytkownikowi do bezpiecznego przechowania akcesoria oraz wszystkie dołączone dokumenty.

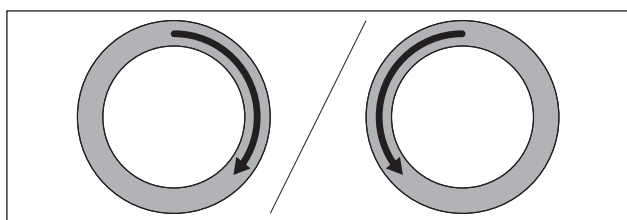
6 Funkcje i obsługa

- Podczas obsługi należy przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz „2 Bezpieczeństwo“).

6.1 Obsługa gałki

6.1.1 Obsługa pierścienia gałki

Pierścień gałki można obracać zarówno zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, jak i przeciwnie. Zakres obrotu jest nieograniczony, nie ma określonego położenia „0”.



Ilustracja 5.1 Obsługa pierścienia gałki

Obrót zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (w prawo):

- Włączanie
- Stopień mocy/zwiększanie wartości
- Nawigacja w menu

Obrót przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara (w lewo):

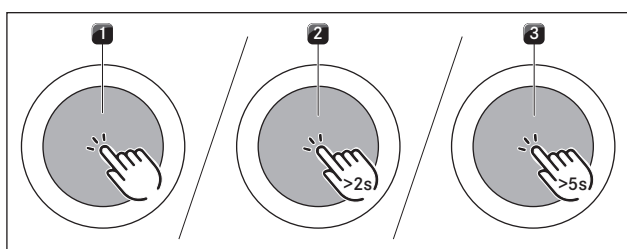
- Wyłączanie
- Stopień mocy/zmniejszanie wartości
- Nawigacja w menu

6.1.2 Obsługa pola dotykowego

Pole dotykowe gałki obsługi reaguje na różne polecenia dotykowe:

Polecenie	Styk	Czas
Dotknięcie	krótkie dotknięcie	< 1 s
Podwójne dotknięcie	2x krótkie dotknięcie (jedno po drugim)	
Przytrzymanie	długie dotknięcie	2 – 4 s
Długie przytrzymanie	długie dotknięcie	5 – 8 s

Tabela 5.1 Obsługa pola dotykowego



Ilustracja 5.2 Graficzne przedstawienie poleceń dotykowych

- [1] Polecenie dotykowe
- [2] Przytrzymanie
- [3] Długie przytrzymanie

Funkcja poleceń dotykowych:

- Wywołanie menu funkcji
- Potwierdzanie punktów menu/czasów/funkcji

Funkcja podwójnych poleceń dotykowych:

- Aktywacja funkcji pauzy

Funkcja przytrzymania:

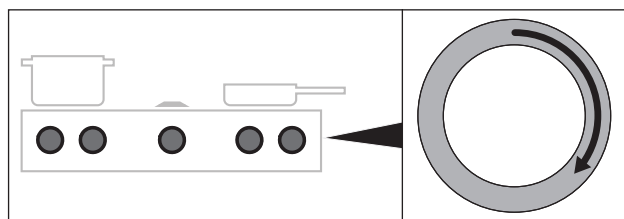
- Odblokowanie systemu
- Wyjście z menu funkcji

Funkcja długiego przytrzymania:

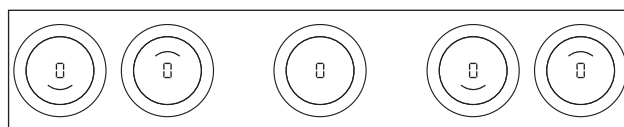
- Resetowanie okresu żywotności filtra
- Wywołanie menu konfiguracyjnego

6.2 Włączanie/wyłączanie systemu

Włączanie



Ilustracja 5.3 Włączanie systemu

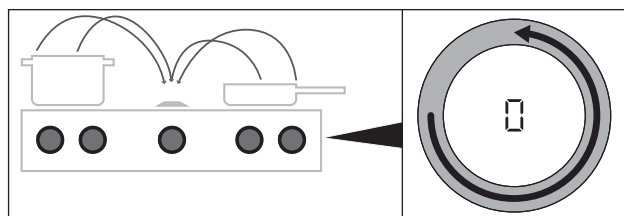


Ilustracja 5.4 Standardowe wyświetlenie po włączeniu

- Obrócić dowolny pierścień gałki zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara
- System zostaje włączony.
- Przy wszystkich gałkach obsługi wyświetlany jest symbol □.

i Jeżeli po włączeniu przy wszystkich gałkach obsługi wyświetlany jest symbol L, oznacza to, że zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. Obsługa jest możliwa dopiero po odblokowaniu (patrz „Zabezpieczenie przed dziećmi (funkcja systemowa)“).

Wyłączanie



Ilustracja 5.5 Wyłączanie urządzenia

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do osiągnięcia stopnia mocy 0.
- Aktywne funkcje dodatkowe zostaną zakończone, a urządzenie zostanie wyłączone.

i Jeśli wszystkie podłączone urządzenia są wyłączone (= stopień mocy 0), to system zostaje całkowicie wyłączony automatycznie po 10 sekundach.

Pole grzewcze było włączone

- W przypadku wcześniej aktywnych i jeszcze gorących pól grzewczych na wyświetlaczu gałki obsługi wyświetlany jest symbol H (wskaznik ciepła resztkowego).
- Jeśli nie występuje już ciepło resztkowe, wskaźnik gaśnie po 10 sekundach.

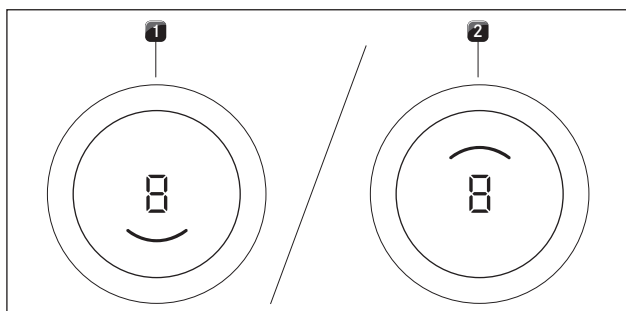
6.3 Obsługa płyt grzewczych

i Pełen zakres funkcji jest dostępny dla systemów BORA Professional 3.0 wyłącznie w kombinacji z odpowiednimi wyciągami oparów PKA3/PKA3AB lub PKAS3/PKAS3AB.

i Przed pierwszym użyciem płyty grzewczej należy wyczyścić pola grzewcze (patrz „7 Czyszczenie i pielęgnacja“).

6.3.1 Ogólne wskazówki dotyczące obsługi płyt grzewczych

Płyty grzewcze obsługiwane są za pomocą 2 gałek obsługi. Dla każdego pola grzewczego do dyspozycji jest 9 stopni mocy, opcjonalny stopień POWER oraz kilka funkcji. Każde pole grzewcze jest sterowane przy pomocy własnej gałki obsługi. Przednie pole grzewcze jest sterowane przy pomocy lewej gałki obsługi, tylne pole grzewcze jest sterowane przy pomocy prawej gałki obsługi.

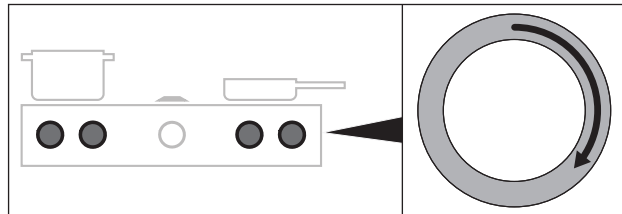


Ilustracja 5.6 Wyświetlacz pola grzewczego

- [1] aktywne przednie pole grzewcze
[2] aktywne tylne pole grzewcze

6.3.2 Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego

Stopnie mocy są regulowane przez obracanie pierścienia gałki obsługi na żądany stopień mocy (elektroniczna regulacja mocy).



Ilustracja 5.7 Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego

- Wybrany stopień mocy jest wyświetlany na wyświetlaczu danej gałki obsługi.

Zwiększanie stopnia mocy

- ▶ Obrócić pierścień gałki zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara

Zmniejszanie stopnia mocy

- ▶ Obrócić pierścień gałki przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara
- ▶ Jeśli po ustawieniu stopnia mocy przez 10 minut nie zostaną wykryte właściwe naczynia do gotowania (funkcja rozpoznawania naczyń), to aktywowane pola grzewcze zostaną wyłączone.

6.3.3 Stopień POWER pól grzewczych

Przy aktywacji stopnia POWER dostępna jest maksymalna moc pól grzewczych przez wstępnie zdefiniowany czas. Dostępna moc koncentruje się na polu grzewczym, co oznacza, że maksymalna moc drugiego pola grzewczego jest tymczasowo automatycznie zmniejszana.

- i** Nie należy nigdy podgrzewać oleju, tłuszczu itp. przy użyciu stopnia POWER. Ze względu na wysoką moc dno garnka może się przegrzać.
- i** Stopień POWER nie może zostać włączony, gdy aktywna jest funkcja Bridge.
- i** Gdy jedno pole grzewcze pracuje ze stopniem POWER, drugie pole grzewcze może pracować maksymalnie ze stopniem mocy 5.
- i** Jeżeli podczas aktywacji stopnia POWER dla drugiego pola grzewczego ustawiony jest stopień mocy wyższy niż 5, to stopień ten zostanie zmniejszony do wartości 5.
- i** Jeśli dla drugiego pola grzewczego zostanie ustawiony stopień mocy wyższy niż 5, aktywny stopień POWER na pierwszym polu grzewczym zostanie automatycznie przełączony do poprzedniego poziomu.

Aktywacja stopnia POWER dla pola grzewczego

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do osiągnięcia stopnia POWER P.

- i** Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na stopień mocy 9.

Wcześniejsza dezaktywacja stopnia POWER

- Ustawić inny stopień mocy dla pola grzewczego z aktywnym stopniem POWER.
- Ustawić stopień mocy wyższy niż 5 dla drugiego pola grzewczego.

6.3.4 Funkcja Bridge

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

Dzięki temu na pełnowierzchniowej płycie indukcyjnej można używać bardzo dużych garnków lub brytfann.

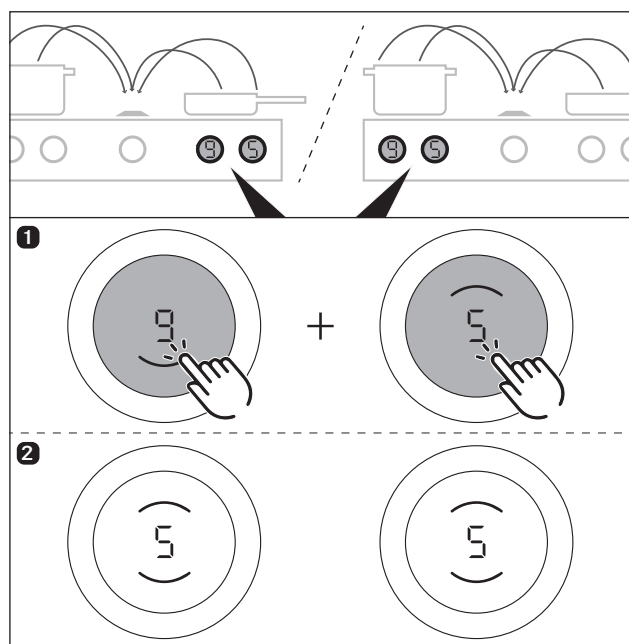
- Na wyświetlaczach obu gałek obsługi aktywowane są wówczas wskazania obu pól grzewczych.

- i** W przypadku płyty grzewczej PKFI3 przy aktywowanej funkcji Bridge nie może być używany stopień POWER. W przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3 możliwe jest używanie stopnia POWER.

- i** Jeżeli w momencie aktywacji funkcji Bridge oba pola grzewcze są już włączone, dla obu pól przejęty zostaje niższy stopień mocy.

- i** Jeżeli w momencie aktywacji funkcji Bridge włączony jest timer, zostaje on przejęty. Jeżeli włączone są 2 timery, do funkcji Bridge zostaje użyty krótszy timer.

Aktywacja funkcji Bridge



Ilustracja 5.8 Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego

- Użyć polecenia dotykowego dla obu gałek obsługi jednocześnie.

- Rozlega się sygnał akustyczny i funkcja Bridge zostaje aktywowana.
- Przy obu gałkach obsługi wyświetlany jest stopień mocy i wskaźniki obu pól grzewczych.

Dezaktywacja funkcji Bridge

- Ustawić stopień mocy □.
- lub
- Użyć polecenia dotykowego dla obu gałek obsługi jednocześnie.
- Rozlega się sygnał akustyczny i funkcja Bridge zostaje dezaktywowana.
- Aktualne stopnie mocy pozostają zachowane.
- Każde pole grzewcze można ponownie obsługiwać osobno.

- i** Jeśli w przypadku indukcyjnej płyty grzewczej PKFI3 z aktywną funkcją Bridge przez 10 sekund co najmniej na jednym z dwóch pól grzewczych nie zostanie wykryte odpowiednie naczynie do gotowania (rozpoznanie naczynia), funkcja Bridge zostanie zakończona.

6.3.5 Rozpoznawanie naczynia

W indukcyjnych płytach grzewczych pole grzewcze automatycznie wykrywa wielkość naczynia i oddaje energię tylko na tę powierzchnię. Także brakujące, nieodpowiednie lub zbyt małe naczynia są automatycznie wykrywane.

Pole grzewcze nie pracuje, jeżeli...

- ... zostało włączone bez naczynia lub z nieodpowiednim naczyniem.
- ... średnica dna naczynia jest za mała.
- ... naczynie zostanie zdjęte z włączonego pola grzewczego.

W takich przypadkach wyświetlany jest symbol □.

Jeśli w ciągu 10 minut od ustawienia danego stopnia mocy nie zostanie wykryty żaden garnek, pole grzewcze wyłączy się automatycznie.

6.4 Menu funkcji

- i** Każde urządzenie oferuje różne funkcje dodatkowe. Można wybierać i aktywować je za pośrednictwem menu funkcji. W każdym rodzaju urządzenia menu funkcji pokazuje wyłącznie dostępne funkcje.

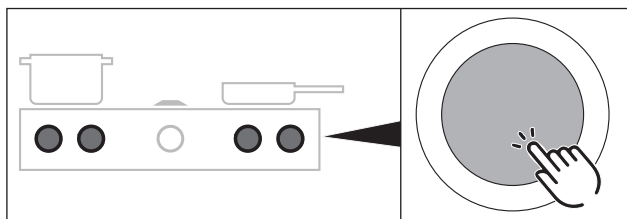
Menu funkcji indukcyjnych płyt grzewczych

Dla indukcyjnych płyt grzewczych łącznie dostępne są 3 funkcje dodatkowe:

Punkt menu	Opis
□	Funkcja trzymania ciepła (3 stopnie)
⏸	Funkcja wyłącznika czasowego (automatyka wyłączania)
⌚	Funkcja automatycznego zagotowania

Tabela 5.2 Menu funkcji indukcyjnych płyt grzewczych

6.4.1 Wywołanie menu funkcji



Ilustracja 5.9 Wywołanie menu funkcji płyty grzewczej

- ▶ Dotknąć gałki obsługi płyty grzewczej
- Wywołane zostaje menu funkcji wyciągu oparów.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi pojawia się pierwszy punkt menu.

6.4.2 Zmienna funkcja trzymania ciepła

Dzięki 3 poziomom trzymania ciepła ugotowane potrawy mogą być utrzymywane w ciepłe w stałej temperaturze.

- Maksymalny czas działania funkcji trzymania ciepła wynosi 8 godzin.

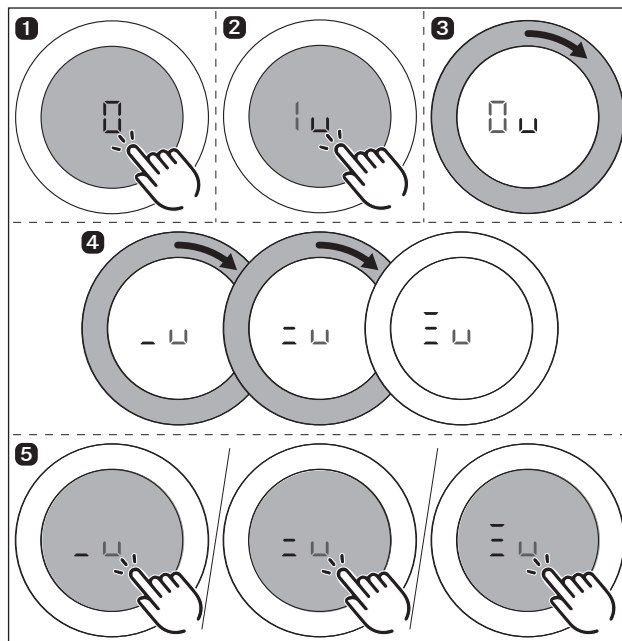
Poziom trzymania ciepła	Symbol	Temperatura	Używanie
1	— U	42 °C	Topienie czekolady
2	≡ U	74 °C	Trzymanie ciepła
3	≡≡ U	94 °C	Gotowanie na wolnym ogniu

Tabela 5.3 Poziomy trzymania ciepła

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

Aktywacja funkcji trzymania ciepła

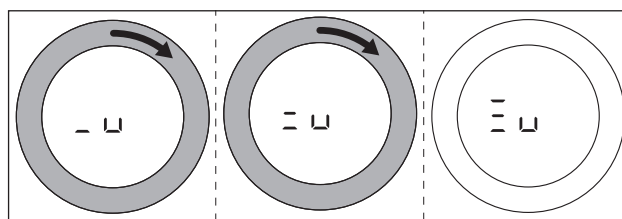
▶ Wprowadzić następujące ustawienia:



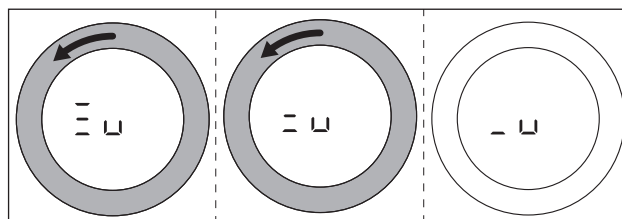
Ilustracja 5.10 Aktywacja funkcji trzymania ciepła (PKFI3, PKI3, PKIW3)

- Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.
- Wybrany stopień trzymania ciepła zostanie aktywowany.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol —U/≡U/≡≡U.

Zwiększanie lub zmniejszanie aktywnego poziomu trzymania ciepła

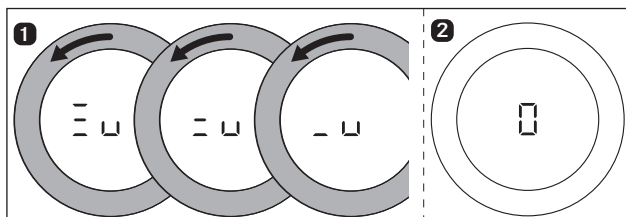


Ilustracja 5.11 Zwiększanie aktywnego poziomu trzymania ciepła



Ilustracja 5.12 Zmniejszanie aktywnego poziomu trzymania ciepła

Dezaktywacja funkcji trzymania ciepła



Ilustracja 5.13 Dezaktywacja funkcji trzymania ciepła

- Pole grzewcze zostaje wyłączone, a na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol H.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi pojawia się również wskaźnik ciepła resztkowego H.

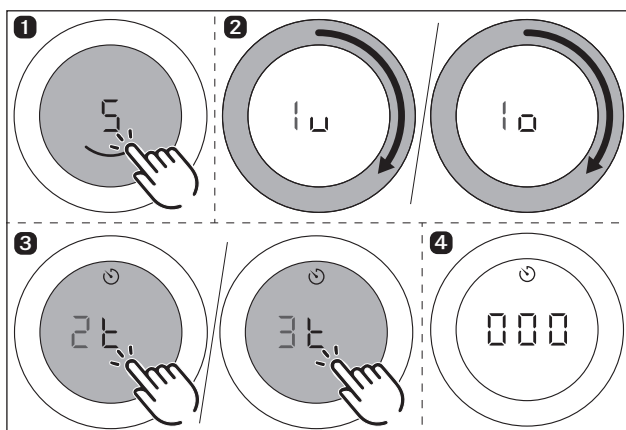
6.4.3 Funkcja wyłącznika czasowego/automatyka wyłączania

Gdy pole grzewcze jest włączone, automatyka wyłączania funkcji wyłącznika czasowego automatycznie wyłącza je po upływie wstępnie nastawionego czasu.

- i** Dla funkcji wyłącznika czasowego możliwe jest ustawienie czasu w przedziale od 30 sekund do 120 minut.
- i** Jeśli funkcja Bridge jest aktywna, wyłącznik czasowy obsługuje obydwa pola grzewcze.

Aktywacja wyłącznika czasowego pól grzewczych

▶ Należy postępować w następujący sposób...

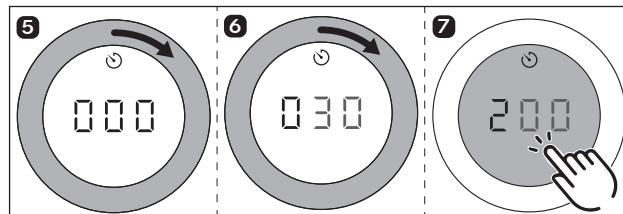


Ilustracja 5.14 Aktywacja wyłącznika czasowego pól grzewczych

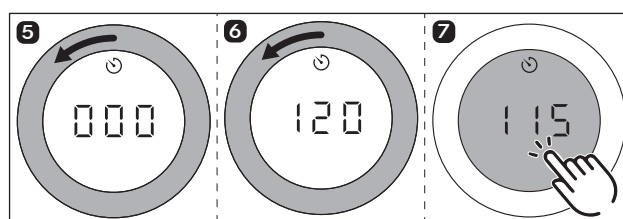
- Wyłącznik czasowy jest aktywowany dla wybranego pola grzewczego.
- Na wyświetlaczu wyświetlany jest ustawiany czas począwszy od 000 oraz symbol wyłącznika czasowego.
- Jeśli w ciągu 4 sekund nie zostanie ustawiony żaden czas, wyłącznik czasowy zostanie ponownie dezaktywowany. Na wyświetlaczu ponownie pojawią się parametry aktualnego procesu gotowania.

Ustawianie czasu i uruchamianie wyłącznika czasowego

- i** Obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara zwiększa czas (począwszy od 0 minut). Obrót przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara obniża czas.



Ilustracja 5.15 Obrócić pierścień gałki zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara



Ilustracja 5.16 Obrócić pierścień gałki przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara

- W zakresie od 0 do 10 minut wartości czasu zostają podwyższone lub obniżone każdorazowo o 30 sekund.
- W zakresie od 10 do 20 minut wartości czasu zostają podwyższone lub obniżone o jedną minutę, w pozostałym zakresie zostają one zmienione o 5 minut.
- Po potwierdzeniu przez polecenie dotykowe emitowany jest sygnał akustyczny, wyłącznik czasowy pól grzewczych zostaje aktywowany, a ustawiony czas zaczyna upływać.
- Na wyświetlaczu pojawiają się parametry aktualnego procesu gotowania i widoczny jest symbol wyłącznika czasowego.
- Ustawiony stopień mocy oraz pozostały czas wyświetlane są naprzemiennie na wyświetlaczu gałki obsługi, każdorazowo przez 3 sekundy.
- Gdy pozostały czas jest krótszy niż 2 minuty, pokazywany jest już tylko czas.
- Gdy pozostały czas wynosi 5 sekund, wartość czasu zaczyna migać.

Zmiana aktywnego wyłącznika czasowego

- ▶ Powtórzyć proces dla pola grzewczego z aktywnym wyłącznikiem czasowym.
- ▶ Zmienić ustawiony czas i ponownie włączyć wyłącznik czasowy.

Wcześniejsze kończenie funkcji wyłącznika czasowego


Jeśli proces gotowania ma być kontynuowany:

- ▶ Otworzyć menu funkcji płyty grzewczej.
- ▶ Wybrać punkt menu „Funkcja wyłącznika czasowego (automatyka wyłączania)”.
- ▶ Zredukować ustawiony czas do 000 i potwierdzić wprowadzone zmiany.
- Wyłącznik czasowy zostaje przedwcześnie dezaktywowany i rozlega się sygnał dźwiękowy.
- Aktywne procesy gotowania są kontynuowane bez zmian.

Jeśli proces gotowania ma zostać przerwany:

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi na stopień mocy 9.
- Rozlega się sygnał akustyczny, pole grzewcze zostaje wyłączone, a aktywny timer zakończony.

Czas minął

- Pole grzewcze zostanie automatycznie wyłączone.
- Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.
- Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje 000, a symbol wyłącznika czasowego  miga.
- Po 5 sekundach sygnał dźwiękowy i migające wskazanie zostają automatycznie wyłączone.

i Migające wskazanie i sygnał dźwiękowy można wcześniej wyłączyć poleceniem dotykowym na gałce obsługi.

- Następnie wyświetlany może być wskaźnik ciepła resztkowego H.

6.4.4 Funkcja automatycznego zagotowania

Po aktywacji funkcji automatycznego zagotowania pole grzewcze pracuje na stopniu 9 przez określony czas, a następnie automatycznie powraca na ustawiony stopień dalszego gotowania.

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

PKFI3	
Stopień mocy (poziom dalszego gotowania)	Czas zagotowania w min.:sek.
1	00:40
2	01:00
3	02:00
4	03:00
5	04:20
6	07:00
7	02:00
8	03:00

Tabela 5.4 Przegląd czasów zagotowania

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

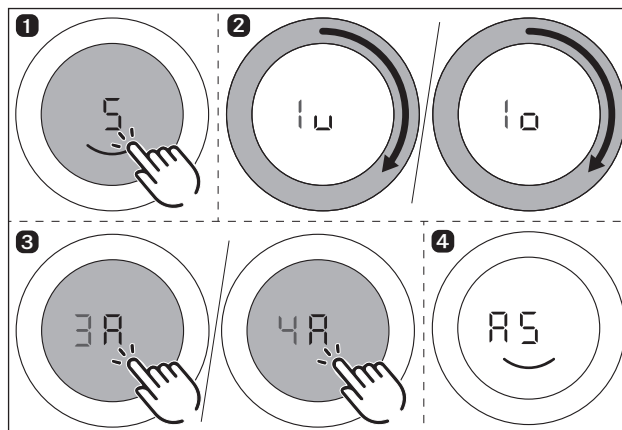
i Jeśli stopień mocy pola grzewczego zostanie zredukowany, gdy aktywna jest funkcja automatycznego zagotowania, wówczas następuje dezaktywacja funkcji automatycznego zagotowania.

Wymaganie dla funkcji automatycznego zagotowania:

- Proces gotowania ze stopniem mocy pomiędzy 1 a 8.

Aktywacja funkcji automatycznego zagotowania

- ▶ Otworzyć menu funkcji płyty grzewczej.
- ▶ Należy postępować w następujący sposób...



Ilustracja 5.17 Aktywacja funkcji automatycznego zagotowania

- Rozlega się sygnał akustyczny, funkcja automatycznego zagotowania zostaje aktywowana, a ustawiony czas zagotowania zaczyna upływać.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol zagotowania A i ustawiony stopień mocy (np. 95).

Przedwczesna dezaktywacja funkcji automatycznego zagotowania

Aktywna funkcja automatycznego zagotowania zostaje przedwcześnie wyłączona, jeżeli:

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

Czas minął

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

7 Czyszczenie i pielęgnacja

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz „2 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 „6.2 Włączanie/wyłączanie systemu“).
- Regularne czyszczenie i pielęgnacja zapewnia dłuższy okres żywotności oraz optymalne działanie.
- ▶ Należy dotrzymywać poniższych interwałów czasowych czyszczenia i pielęgnacji:

Komponenty	Częstotliwość czyszczenia
Gałka obsługi:	
Pierścień gałki obsługi/ obudowa gałki obsługi	natychmiast po każdym zabrudzeniu
Płyty grzewcze:	
Płyta grzewcza	natychmiast po każdym zabrudzeniu dokładnie wyczyścić przy użyciu standardowo dostępnych środków czyszczących.

Tabela 6.1 Przedziały czasu dla czyszczenia

7.1 Środek czyszczący

- i** Używanie agresywnych środków czyszczących oraz naczyń z chropowatymi dnami powoduje zniszczenie powierzchni i powstawanie ciemnych plam.
- ▶ Nigdy nie używać myjek parowych, ostrych gąbek, środków do szorowania i agresywnych chemicznie środków czyszczących (np. spray do piekarnika).
- ▶ Zwrócić uwagę, aby środek czyszczący w żadnym wypadku nie zawierał piasku, sody, kwasów, ługów oraz chlorków.

7.1.1 Środek czyszczący do ceramicznych płyt grzewczych

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

7.2 Czyszczenie płyt grzewczych

7.2.1 Czyszczenie ceramicznych płyt grzewczych

- ▶ Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona (patrz „6.2 Włączanie/wyłączanie systemu“).
- ▶ 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.
- ▶ Wyrzeć na mokro płytę grzewczą.

- ▶ Wysuszyć płytę grzewczą przy pomocy czystej szmatki.

Gdy płyta grzewcza jest gorąca:

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

Silne zabrudzenia

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

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

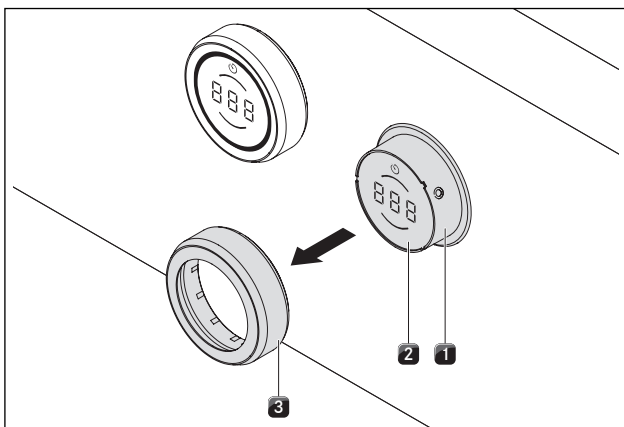
Odbarwienia płyty grzewczej powstają w wyniku przypalania się nieusuniętych resztek.

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

7.3 Pielęgnacja płyt grzewczych

- ▶ Płyty grzewczej nie należy używać ani jako powierzchni do pracy, ani do odkładania przedmiotów.
- ▶ Nie przesuwać naczyń po płycie grzewczej.
- ▶ Garnki i patelnie należy zawsze podnosić.
- ▶ Utrzymywać płytę grzewczą w czystości.
- ▶ Natychmiast usuwać każde zabrudzenie.
- ▶ Używać wyłącznie naczyń do gotowania pasujących do urządzenia (patrz „4.2 Opis płyty grzewczej“).

7.4 Czyszczenie gałki obsługi



Ilustracja 6.1 Zdejmowanie pierścienia gałki obsługi

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

Czyszczenie pierścienia gałki obsługi

i Pierścienie nie nadają się do mycia w zmywarce.

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.

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.

8 Usuwanie usterek

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

Sytuacja	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. Ponownie włączyć wyłącznik instalacyjny.
	Bezpiecznik lub wyłącznik instalacyjny zadziałał kilka razy.	Skontaktować się z serwisem BORA.
	Zasilanie zostało przerwane.	Zlecić kontrolę zasilania wykwalifikowanemu elektrykowi.
Powstawanie zapachów i oparów podczas pracy nowej płyty grzewczej.	Zjawisko normalne w fabrycznie nowych urządzeniach.	Odczekać kilka godzin pracy urządzenia.
		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
Jedno pole grzewcze lub cała płyta grzewcza wyłącza się automatycznie.	Czas pracy pola grzewczego jest zbyt długi.	Ponownie uruchomić pole grzewcze (patrz „Obsługa wyciągu oparów“).
	Zadziałała ochrona przed przegrzaniem.	(patrz „4.3 Urządzenia zabezpieczające“).
Stopień POWER zostaje przedwcześnie wyłączony.	Zadziałała ochrona przed przegrzaniem.	(patrz „4.3 Urządzenia zabezpieczające“).
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje L.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone.	Wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi (patrz „Zabezpieczenie przed dziećmi (funkcja systemowa)“).
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje U.	Brak naczynia lub nieodpowiednie naczynie na polu grzewczym	Używać tylko odpowiednich naczyń
		Wybrać naczynie odpowiadające wielkością polu grzewczemu (patrz „4.2 Opis płyty grzewczej“)
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje r.	Dłuższe użycie (8 s) gałki obsługi lub jej zabrudzenie.	Zwolnić gałkę obsługi lub wyczyścić ją.
Wyświetlacz gałki obsługi E019	Błąd podczas analizowania pola dotykowego	Zdejmij pierścień przegubowy i załóż go z powrotem.
		Wykonaj ponownie polecenie dotykowe.
		Skontaktować się z serwisem BORA
Wyświetlacz gałki obsługi E022	Uszkodzona ocena gałki. Sterowanie wyłącza się po 3,5 do 7,5 sekundach	Wymienić gałkę obsługi.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E002, E021, E057, E082, E083	Za wysoka temperatura	Pozwolić ostygnąć płycie grzewczej

Tabela 7.1 Usuwanie usterek

Potwierdzić błąd poleceniem dotykowym na gałce obsługi.

- We wszystkich pozostałych przypadkach należy skontaktować się z serwisem BORA (patrz „10 Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe“) i podać wyświetlany numer błędu oraz typ urządzenia.
- Po usunięciu usterki należy przeprowadzić ponowną próbę i sprawdzić, czy problem został rozwiązany.
- Spróbować ponownie uruchomić system w przypadku wszystkich innych usterek.
- Ostatnią opcją jest krótkie przerwanie zasilania.

i Płyty grzewcze mogą być nadal gorące w trakcie przerwy w zasilaniu lub po niej. W przypadku pól grzewczych PKCH3, PKCB3 i PKG3 po przerwie w zasilaniu nie jest wyświetlane ciepło resztkowe, nawet jeśli były one wcześniej używane, a pola grzewcze są nadal gorące.

- W przypadku częstych usterek należy skontaktować się z zespołem serwisowym BORA (patrz „10 Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe“) i podać wyświetlany numer błędu oraz typ urządzenia.

9 Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz „2 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.

i 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 mocowanie urządzenia.
- ▶ 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

i 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 przeznaczonego 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 przeznaczonego 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 „2 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 na obszarze Unii Europejskiej od autoryzowanych dealerów BORA lub sprzedawców przeszkolonych przez BORA, z wyjątkiem produktów oznaczonych przez BORA jako artykuły uniwersalne lub akcesoria.

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

Klient końcowy ma możliwość uzyskania przedłużenia gwarancji tego producenta, rejestrując się na stronie

www.bora.com/registration. Gwarancja producenta zakłada, że przeprowadzony został profesjonalny montaż (zgodny z opisem wentylacji BORA i instrukcją obsługi obowiązującą w momencie montażu) produktów przez autoryzowanego dealera BORA. Podczas użytkowania klient końcowy musi przestrzegać wytycznych i wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

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

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

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

Ustawowe prawa, w szczególności takie jak 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.

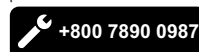
Kontakt z nami:

- 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

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.

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

10.4 Wyposażenie dodatkowe

- BORA Pro pierścień gałki PKR3
- BORA Pro pierścień gałki All Black PKR3AB

Specjalny osprzęt dla ceramicznych płyt grzewczych:

- BORA Skrobak do ceramiki UGS

11 Notatki:

Tabliczka znamionowa:
(proszę nakleić)

Instrukcja obsługi i montażu:

oryginał

tłumaczenie

Producent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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.

D

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

A

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

INT

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

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

100 Victoria Road

Drummoyne NSW 2047

Australia

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.bora-australia.com.au

