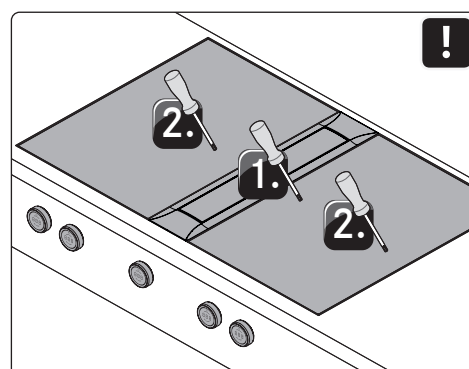


PL Instrukcja obsługi i montażu PKT3

BORA Pro grill Tepan ze stali szlachetnej z dwoma polami grzewczymi



PKT3UMIMPL-102

Spis treści

1	Informacje ogólne	3	5.8	Ustanowienie połączenia komunikacyjnego i podłączenie zasilania	18
1.1	Odpowiedzialność	3	5.8.1	Przyłączenie gałki obsługi	18
1.2	Obowiązywanie instrukcji obsługi i montażu	3	5.8.2	Ustanawianie komunikacji między wyciągiem oparów i płytami grzewczymi	19
1.3	Zgodność produktu	3	5.8.3	Podłączenie do prądu	20
1.4	Ochrona danych	3	5.9	Podstawowa konfiguracja	20
1.5	Przedstawienie informacji	3	5.10	Pierwsze uruchomienie	20
2	Bezpieczeństwo	4	5.11	Kontrola działania	21
2.1	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	4	5.12	Urządzenia uszczelnić	21
2.2	Osoby o ograniczonych zdolnościach	4	5.13	Przekazanie użytkownikowi	21
2.3	Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa	5	6	Funkcje i obsługa	22
2.4	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – montaż	6	6.1	Obsługa gałki	22
2.5	Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa	6	6.1.1	Obsługa pierścienia gałki	22
2.6	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji	8	6.1.2	Obsługa pola dotykowego	22
2.7	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne	8	6.2	Włączanie/wyłączanie systemu	22
2.8	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – demontaż i utylizacja	8	6.3	Obsługa płyt grzewczych	23
3	Dane techniczne	9	6.3.1	Ogólne wskazówki dotyczące obsługi płyt grzewczych	23
3.1	BORA Pro grill Tepan ze stali szlachetnej PKT3	9	6.3.2	Specjalne wskazówki dotyczące obsługi grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3	23
3.2	Wymiary urządzenia – gałka obsługi BORA Professional 3.0	9	6.3.3	Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego	23
4	Opis urządzenia	10	6.3.4	Stożek POWER pól grzewczych	24
4.1	Gałka obsługi	10	6.3.5	Funkcja Bridge	24
4.2	Opis płyty grzewczej	10	6.4	Menu funkcji	24
4.2.1	Wskazania i symbole	10	6.4.1	Wywołanie menu funkcji	25
4.2.2	Budowa i wielkość pól grzewczych	11	6.4.2	Funkcja czyszczenia	25
4.2.3	Zasada działania grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3	11	7	Czyszczenie i pielęgnacja	26
4.3	Urządzenia zabezpieczające	11	7.1	Środek czyszczący	26
4.3.1	Wyłącznik bezpieczeństwa	11	7.1.1	Środek czyszczący do grilla Tepan ze stali szlachetnej	26
4.3.2	Wskaźnik ciepła resztkowego	12	7.2	Czyszczenie płyt grzewczych	26
4.3.3	Ochrona przed przegrzaniem	12	7.2.1	Czyszczenie powierzchni grilla Tepan ze stali szlachetnej	26
4.3.4	Zabezpieczenie przed dziećmi	12	7.3	Pielęgnacja płyt grzewczych	27
5	Montaż	13	7.4	Czyszczenie gałki obsługi	27
5.1	Ogólne wskazówki dotyczące montażu	13	8	Usuwanie usterek	28
5.2	Sprawdzenie zakresu dostawy	13	9	Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja	29
5.3	Narzędzia i materiały pomocnicze	13	9.1	Wycofanie z użytkowania	29
5.4	Zalecenia dla montażu	13	9.2	Demontaż	29
5.4.1	Odstępy bezpieczeństwa	13	9.3	Przyjazna dla środowiska utylizacja	29
5.4.2	Minimalne wymiary zabudowy (przy budowie standardowej)	14	10	Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe	30
5.4.3	Błat i meble kuchenne	14	10.1	Gwarancja producenta BORA	30
5.5	Wymiary wycięcia	14	10.2	Serwis	30
5.5.1	Montaż z zachowaniem równej powierzchni	15	10.3	Części zamienne	30
5.5.2	Montaż elementu z uskokiem	15	10.4	Wyposażenie dodatkowe	30
5.6	Montaż gałek obsługi w przesłonie szafki dolnej	16	11	Notatki	31
5.6.1	Otwory w przesłonie płyt grzewczych	16			
5.6.2	Przykłady otworów w przesłonie	16			
5.6.3	Montaż gałki obsługi	17			
5.7	Montaż płyt grzewczych	17			
5.7.1	Zabudowa płyty grzewczej	17			
5.7.2	Montaż w pozycji obróconej o 180° (alternatywny wariant montażu)	18			

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:

i 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 bezpośrednią niebezpieczną sytuację, która w razie nieprzestrzegania instrukcji prowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń.
	Ostrzeżenie	Wskazuje na możliwą sytuację niebezpieczną, która w razie nieprzestrzegania instrukcji może prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń.
	Ostrożnie	Wskazuje na możliwą sytuację niebezpieczną, która w razie nieprzestrzegania instrukcji może prowadzić do 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 przesuwając 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 zbliżały 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 zduścić 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).

2.5.1 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa płyt grzewczych**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!****Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez płytę grzewczą pozostawioną bez nadzoru**

Olej i tłuszcz mogą się szybko nagrzać i zapalić.

- ▶ Nigdy nie rozgrzewać oleju i tłuszczu bez nadzoru.
- ▶ Płomieni spowodowanych przez oleje i tłuszcze nie należy gasić wodą.
- ▶ Wyłączyć płytę grzewczą.
- ▶ Ogień zduścić 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.

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.
- ▶ W celu wyczyszczenia grilla Tepan użyć funkcji czyszczenia.

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.

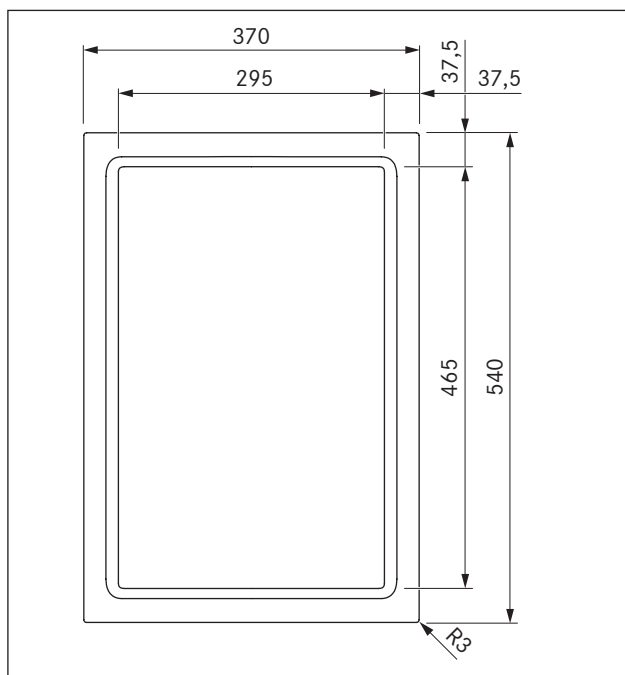
3 Dane techniczne

3.1 BORA Pro grill Tępan ze stali szlachetnej PKT3

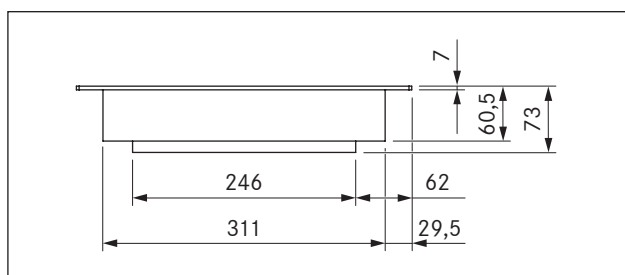
Parametr	Wartość
Napięcie przyłączenia	380-415 V 2N
Częstotliwość	50/60 Hz
Pobór mocy	4,8 kW
Bezpiecznik	2 x 16 A
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	370 x 540 x 73 mm
Masa (łącznie z wyposażeniem dodatkowym/opakowaniem)	15,8 kg
Płyta grzewcza	
Regulacja temperatury	80 - 250 °C (250 °C = P)
Pole grzewcze, przód	295 x 230 mm 2400 W
Pole grzewcze, tył	295 x 230 mm 2400 W
Zakres regulacji temperatury	70-250°C

Tabela 2.1 Specyfikacja techniczna, PKT3

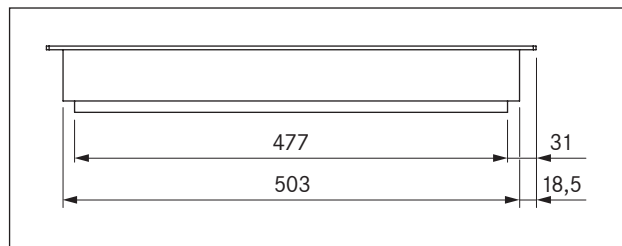
Wymiary urządzenia PKT3



Ilustracja 2.1 Wymiary urządzenia PKT3 – widok z góry

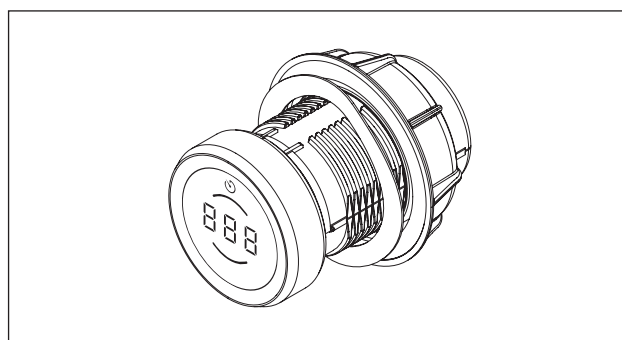


Ilustracja 2.2 Wymiary urządzenia PKT3 – widok z przodu

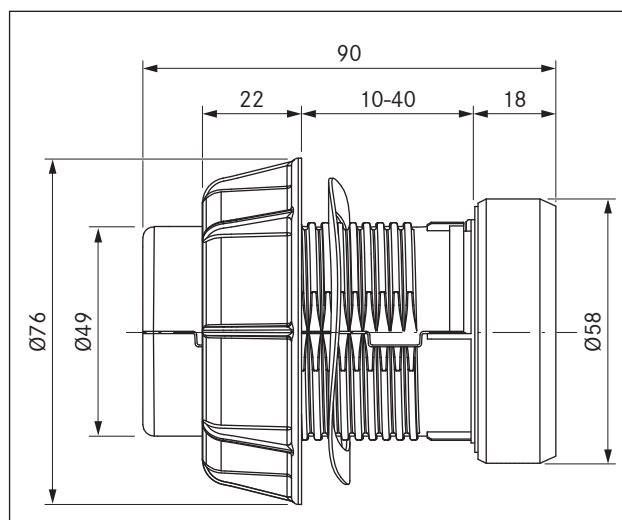


Ilustracja 2.3 Wymiary urządzenia PKT3 – widok z boku

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”).

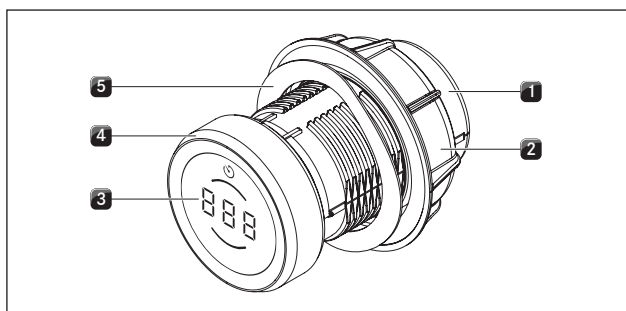
4.1 Gałka obsługi

Zasada działania

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

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

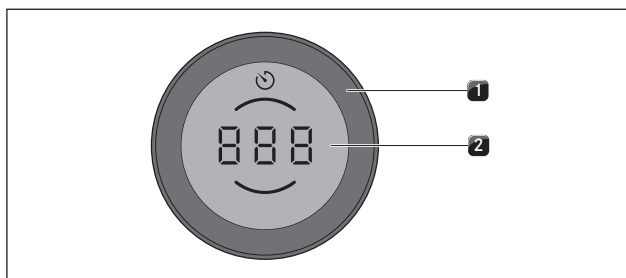
Budowa



Ilustracja 3.1 Budowa gałki obsługi

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

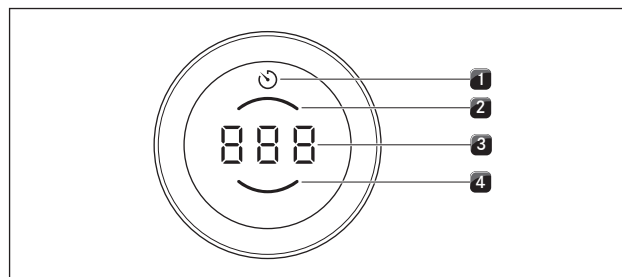
Elementy obsługowe



Ilustracja 3.2 Elementy obsługowe gałki obsługi

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

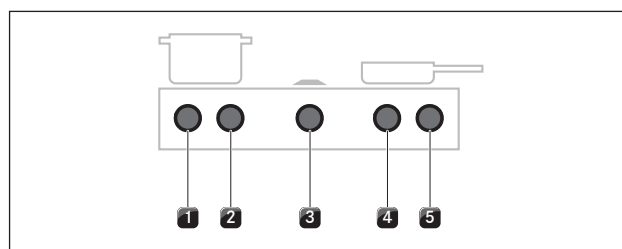
Wyświetlacz gałki obsługi



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

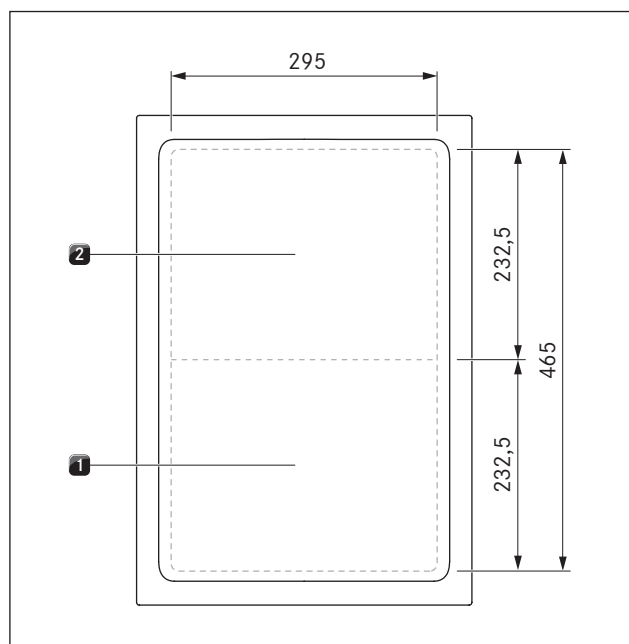
- i** Na wyświetlaczach gałek obsługi poszczególnych pól grzewczych wskazywane są stopień mocy i funkcje gotowania.

Wyświetlacz gałki obsługi

Wskazanie	Znaczenie
	Płyta grzewcza zostaje wyłączona
	Wyświetlenie temperatury
	Wskaźnik ciepła resztkowego
	Zabezpieczenie przed dziećmi
np.	Aktywna funkcja Bridge
	Aktywna funkcja czyszczenia
E...	Komunikat błędu (patrz „8 Usuwanie usterek“)

Tabela 3.1 Wyświetlacz gałki obsługi

4.2.2 Budowa i wielkość pól grzewczych



Ilustracja 3.5 Budowa grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3 i wielkość pól grzewczych

- [1] Przednia strefa grilla
[2] Tylna strefa grilla

4.2.3 Zasada działania grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3

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

Regulacja mocy i zakresy temperatur

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

Temperatura w °C	Znaczenie
70 (= 70 °C)	Temperatura czyszczenia
80 - 230	Stopnie mocy (w krokach co 10 °C)
240 - 250	Stopień POWER

Tabela 3.2 Temperaty grilla Tepan ze stali szlachetnej

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

Czynność	Temperatura °C
Duszenie owoców, np. kawałków jabłek i bananów oraz połówek brzoskwiń	160 - 170
Przypiekanie pokrojonych jarzyn, jajek sadzonych, cielęciny i drobiu	180 - 190
Przypiekanie ryb panierowanych lub ryb w cieście, naleśników, kiełbasek, wieprzowiny, jagnięciny	190 - 200
Przypiekanie placków ziemniaczanych, krewetek, kolb kukurydzy i sznyceli	200 - 210
Ostre przypiekanie wołowiny, ryb, kotletów mielonych	220 - 230
Przypiekanie steków	240 - 250

Tabela 3.3 Zalecenia w zakresie temperatury (dane w tabeli są wartościami orientacyjnymi)

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).

PKT3:	
Temperatura	Czas, po którym zadziała wyłącznik bezpieczeństwa w godzinach:minutach
150	08:24
160	06:24
170	05:12
180	04:12
190	03:18
200	02:12
210	02:12
220	01:48
230	01:18

Tabela 3.4 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych stopni mocy

- i** Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na 230 °C.

PKT3:	
Temperatura trzymania ciepła	Wyłączenie po czasie w godzinach:minutach
80 - 140 °C	08:00

Tabela 3.5 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 $<50^{\circ}\text{C}$.

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 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 gałek 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 grilla Tepan ze stali szlachetnej	
Szpatułka tepan	1

Tabela 4.1 Zakres dostawy – płyta grzewcza

5.3 Narzędzia i materiały pomocnicze

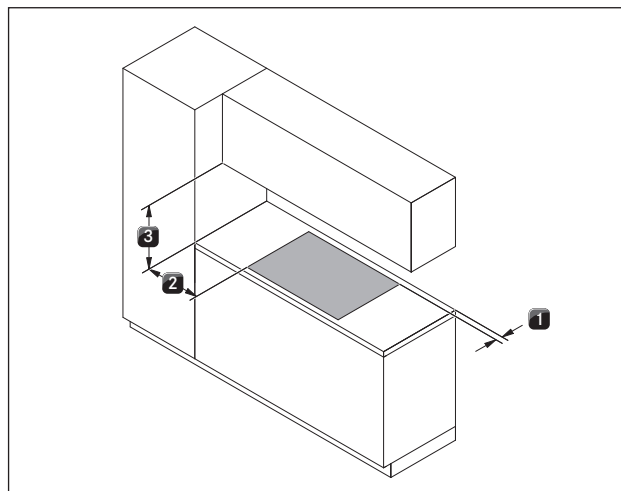
Do prawidłowego montażu urządzenia potrzebne są następujące narzędzia i przybory:

- 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

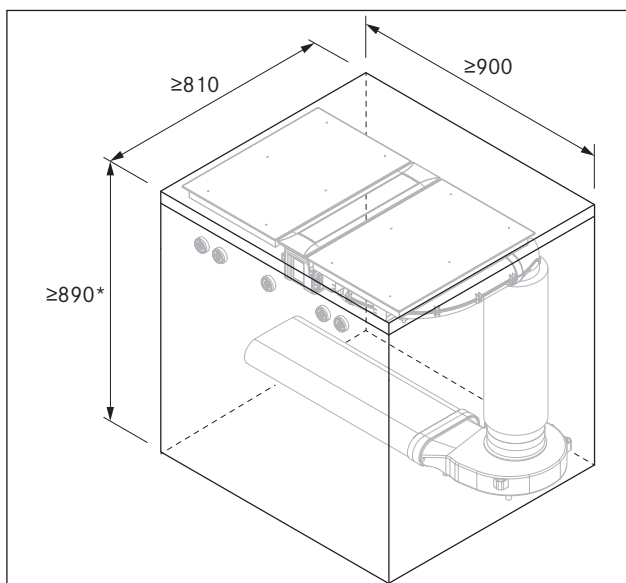
- ▶ Przestrzegać następujących odstępów bezpieczeństwa:



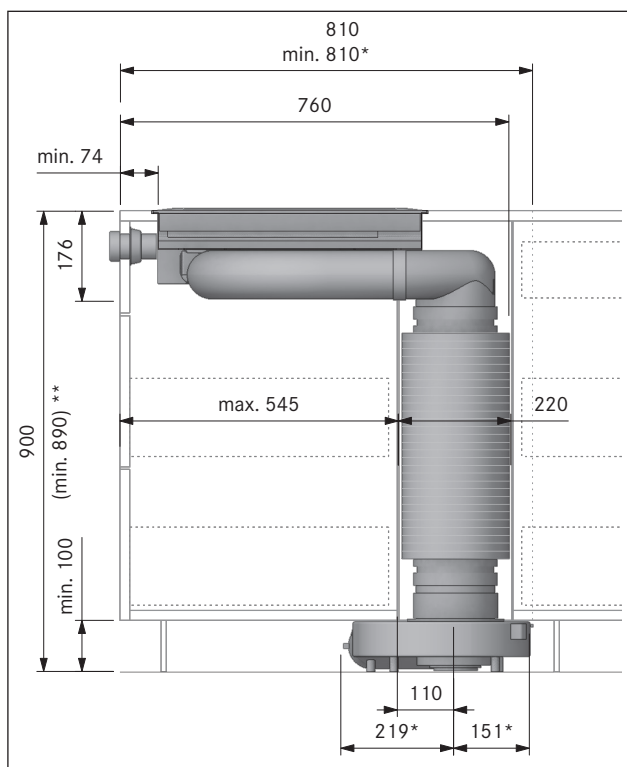
Ilustracja 4.1 Minimalne odstępów

- [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

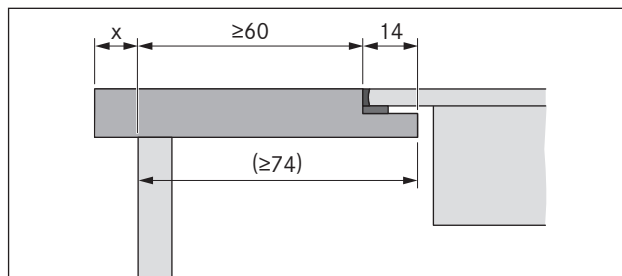
5.4.3 Blat i meble kuchenne

- ▶ 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 przesyłony przedniej.

Wystający na zewnątrz odcinek blatu

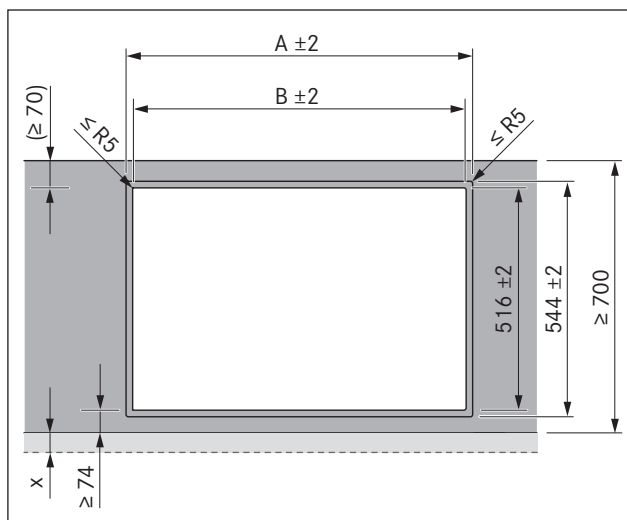


Ilustracja 4.4 Wystający na zewnątrz odcinek blatu

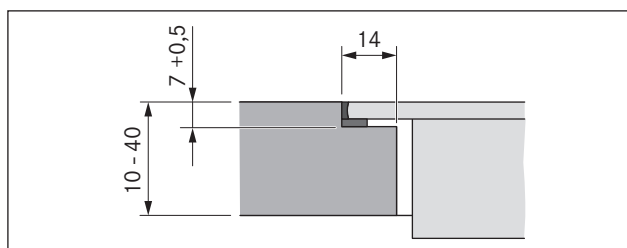
- ▶ Podczas wykonywania wycięcia należy przestrzegać wielkości x odcinka blatu wystającego na zewnątrz. Dotyczy montażu z zachowaniem równej powierzchni oraz montażu elementu z uskokiem.

- 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

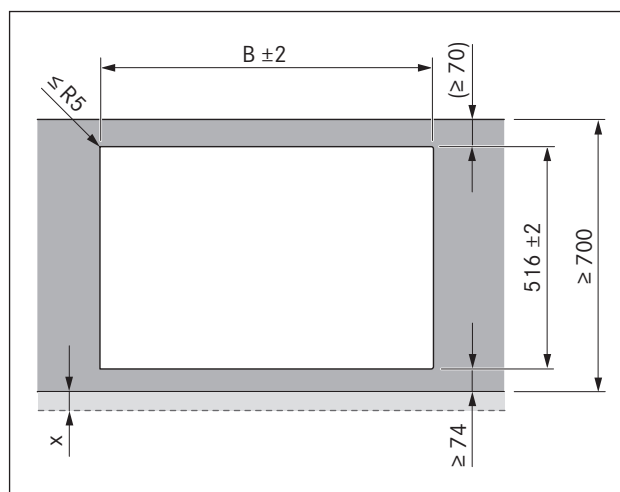


Ilustracja 4.6 Wielkość zakładki przy montażu z zachowaniem równej powierzchni

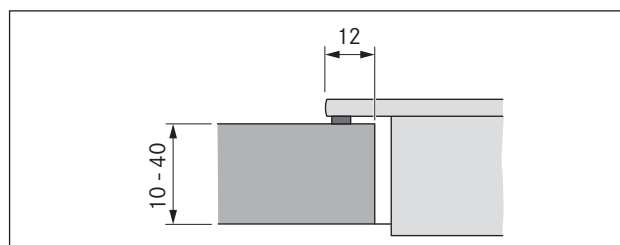
Płyty grzewcze / wyciąg oparów	A w mm	B w mm
	374	346
	485	457
	856	828
	1338	1310
	1709	1681

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

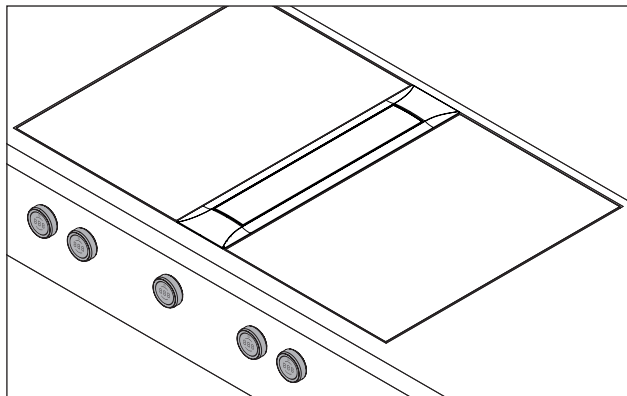


Ilustracja 4.8 Wymiary podparcia dla montażu elementu z uskokiem

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

Tabela 4.3 Wymiary wycięcia kombinacji urządzeń przy montażu elementu z uskokiem

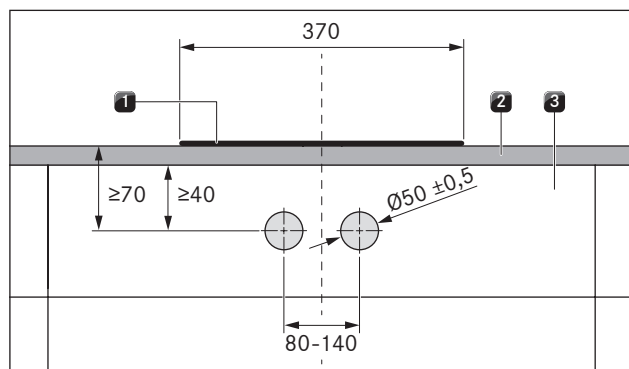
5.6 Montaż gałek obsługi w przestonie szafki dolnej



Ilustracja 4.9 Zamontowane gałki obsługi

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

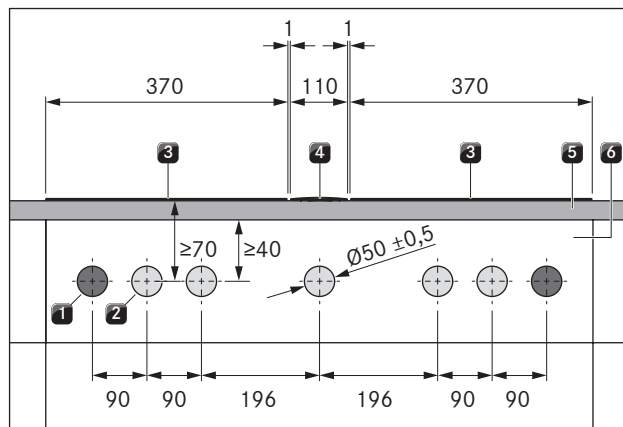
5.6.1 Otwory w przestroni płyt grzewczych



Ilustracja 4.10 Rozmieszczenie otworów w przestroni płyt grzewczych

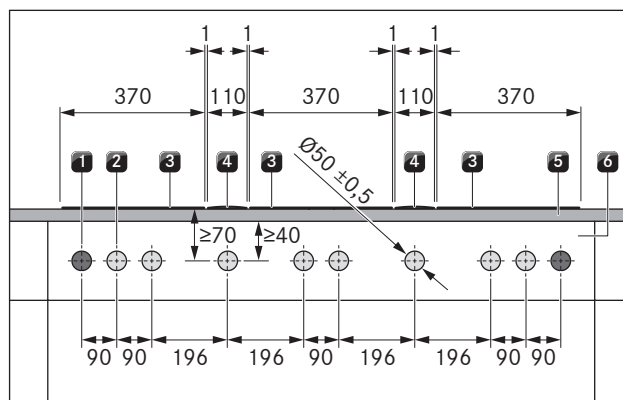
- [1] Płyta grzewcza
[2] Błat
[3] Przestrona

5.6.2 Przykłady otworów w przestroni



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

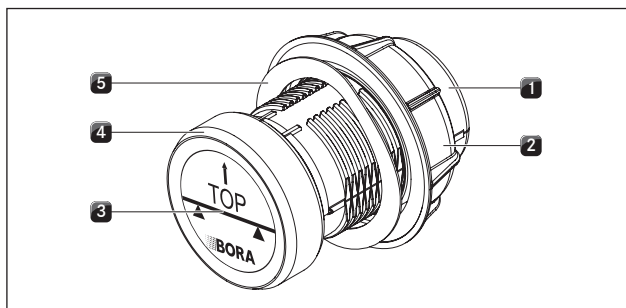
- [1] Otwory na gniazdka (2x na zewnątrz)
[2] Otwory na gałki obsługi (5x)
[3] Płyta grzewcza (2x)
[4] Wyciąg oparów
[5] Błat
[6] Przestrona



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

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

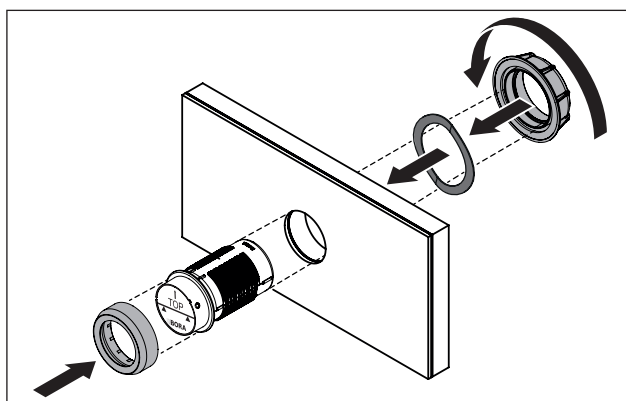
5.6.3 Montaż gałki obsługi



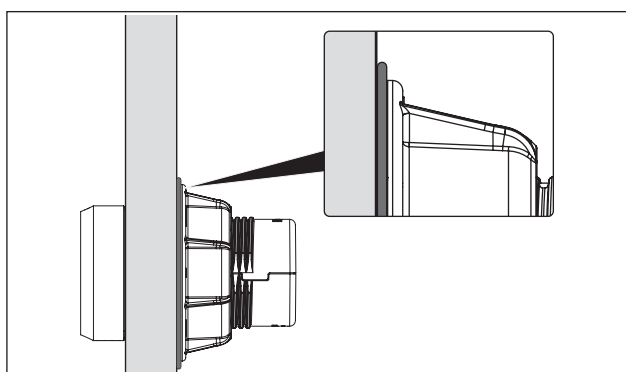
Ilustracja 4.13 Budowa gałki obsługi

- [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 pierścień 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].

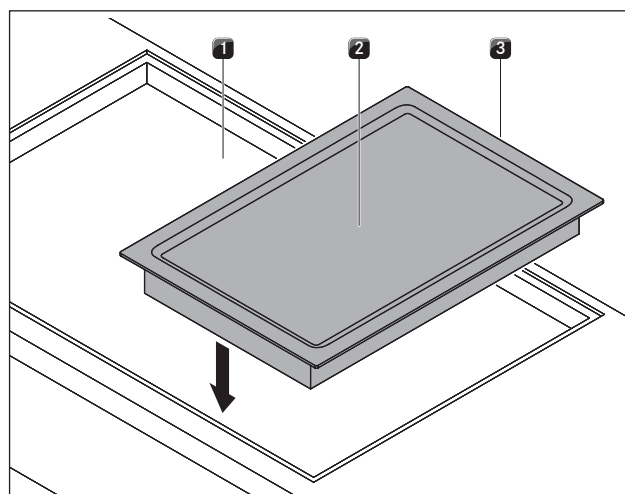
- ▶ Dokręcić nakrętkę uniwersalną [2].
- Sprężyna falista (jeśli jest używana) musi być ściśnięta na płasko.
- ▶ Usunąć naklejkę [3].
- ▶ Założyć pierścień gałki obsługi [4] na obudowę gałki [1].

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

Osadzenie grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3 (przyłącza z tyłu)

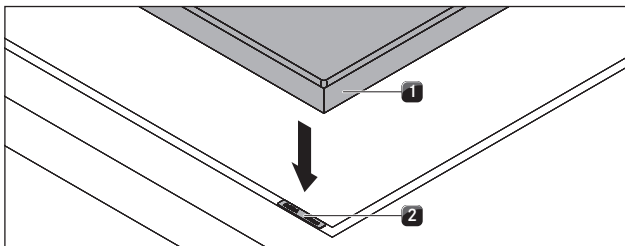


Ilustracja 4.16 Wkładanie płyty grzewczej

- [1] Wycięcie w blacie
- [2] Grill tepan ze stali szlachetnej
- [3] Przyłącza gałek obsługi i urządzeń sterujących wyciągu oparów

- ▶ Włożyć grill tepan ze stali szlachetnej [2] w wycięcie [1] w blacie.
- ▶ Dokładnie ustawić grill tepan ze stali szlachetnej [2].
- ▶ Należy zwrócić uwagę, że w przypadku normalnego montażu przyłącza [3] gałek obsługi i urządzeń sterujących wyciągu oparów znajdują się z tyłu.

Wyrównywanie wysokości (w razie potrzeby)

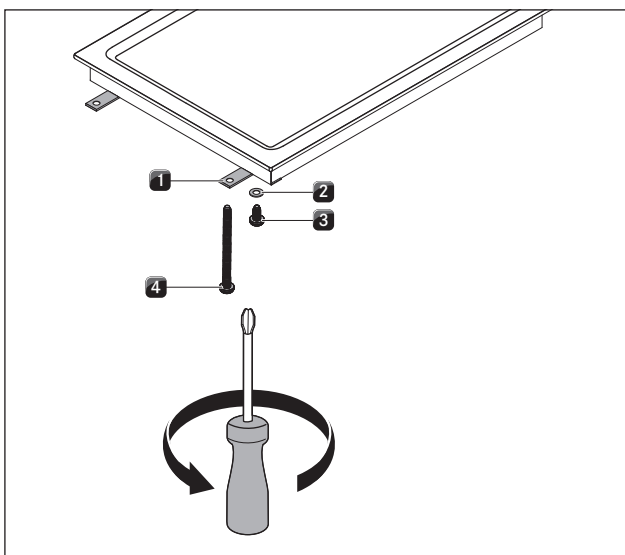


Ilustracja 4.17 Płyta grzewcza i podkładki wyrównujące

- [1] Płyta grzewcza
[2] Podkładki wyrównujące

► Ewentualnie podłożyć podkładki wyrównujące [2].

Mocowanie grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3



Ilustracja 4.18 Klamry mocujące

- [1] Klamra mocująca
[2] Podkładka
[3] Śruba
[4] Śruba (60 mm)

► Zamocować urządzenie przy pomocy klamer mocujących [1].
► Dokręcić klamry maksymalnie na 2 Nm, używając do tego śrub [3] i [4] 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 grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3 znajdują się z przodu.

i W zakresie dostawy znajdują się kable o wystarczającej długości.

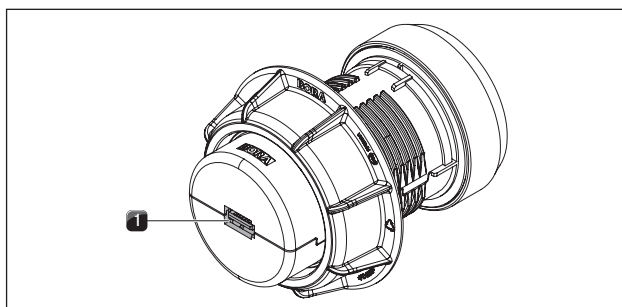
5.8 Ustanowienie połączenia komunikacyjnego i podłączenie zasilania

► 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

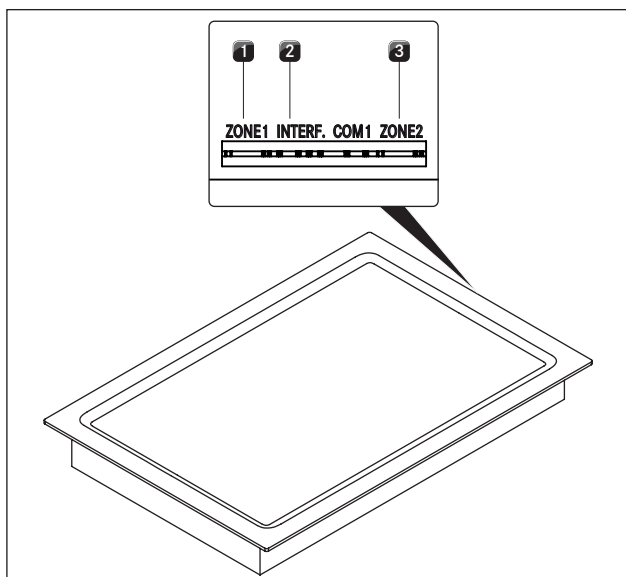
► Połączyć urządzenia z gałkami obsługi.

Podłączenie gałki obsługi do płyty grzewczej

i W przypadku normalnego ustawienia przyłącza w grillu Tepan ze stali szlachetnej PKT3 znajdują się z tyłu.

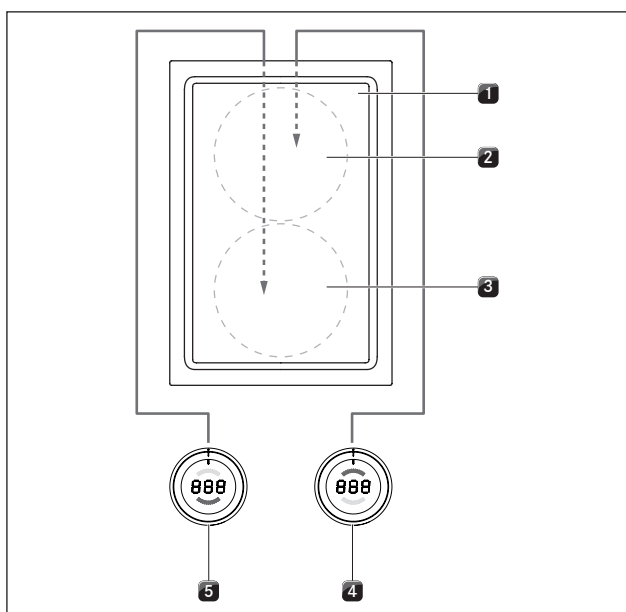
i Przy wersji zabudowy PKT3 skręconej o 180° zbyt długie przewody należy zwinąć w sposób meandryczny i zamocować opaskami zaciskowymi.

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 Przyłączenie gałki obsługi z tyłu 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)

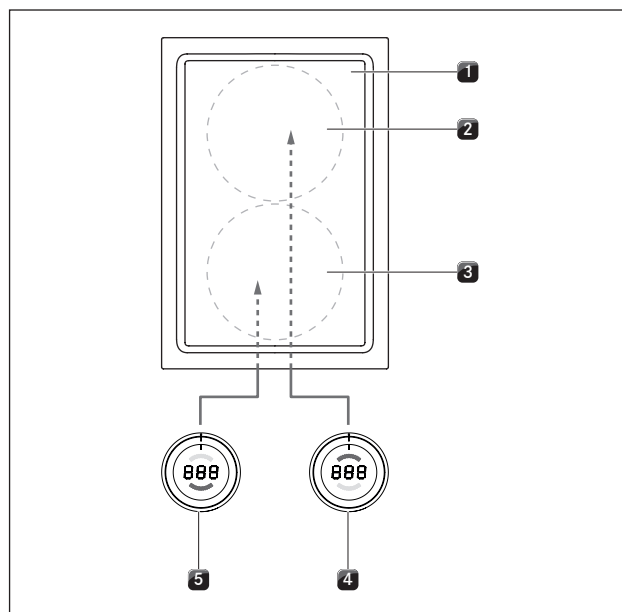


Ilustracja 4.21 Standardowe przyłącze w urządzeniach z przyłączem tylnym (PKT3)

- [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)

- ▶ Połączyć przyłącze z tyłu lewej gałki obsługi [5] z przyłączem „Strefa 1” płyty grzewczej [1].
- ▶ Połączyć przyłącze z tyłu prawej gałki obsługi [4] z przyłączem „Strefa 2” płyty grzewczej [1].

Przyłączanie pól grzewczych dla montażu w pozycji obróconej o 180°

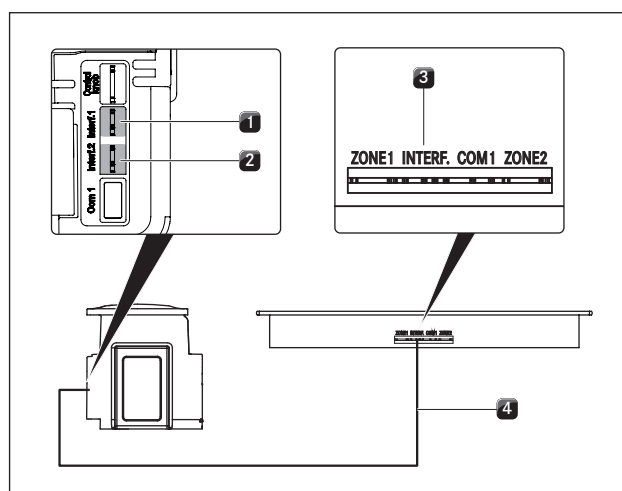


Ilustracja 4.22 Przyłączanie pól grzewczych dla montażu w pozycji obróconej o 180° i urządzeń z przyłączami z tyłu (PKT3)

- [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 Ustawianie komunikacji między wyciągiem oparów i płytami grzewczymi



Ilustracja 4.23 Ustawianie 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 płaskoprzewodu 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.

Specjalne wskazówki dotyczące grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3:

i Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do eksploatacji w sieci elektrycznej z impedancją układu Z_{max} przy punkcie przekazu (przyłącze domowe) wynoszącą maksymalnie 0,0595 oma. Użytkownik zobowiązany jest upewnić się, że urządzenie jest eksploatowane wyłącznie w sieci elektrycznej spełniającej niniejszy wymóg. W razie potrzeby można zasięgnąć informacji na temat impedancji systemowej u lokalnego dostawcy energii elektrycznej.

Podłączanie płyty grzewczej do źródła zasilania

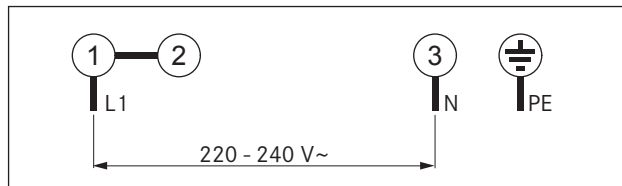
Używany przewód zasilający (wstępnie zamocowany) musi spełniać określone wymagania specyficzne dla urządzenia (patrz tab. Bezpiecznik i minimalny przekrój).

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

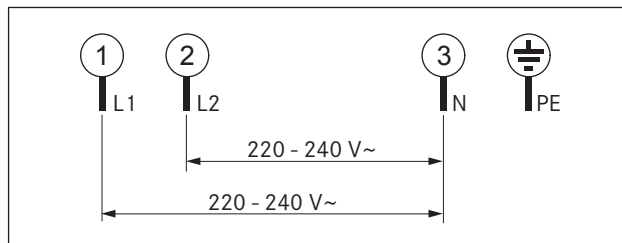
Wymagania dotyczące przewodu zasilającego i schemat połączeń

Przyłącze	Bezpiecznik	Minimalny przekrój	Przewód zasilający
Przyłącze 1-fazowe	1 x 25 A	2,5 mm ²	Typ H05V2V2-F
Przyłącze 2-fazowe	2 x 16 A	2,5 mm ²	Typ H05V2V2-F

Tabela 4.4 Bezpiecznik i minimalny przekrój



Ilustracja 4.24 Schemat podłączenia 1-fazowy



Ilustracja 4.25 Schemat podłączenia 2-fazowy

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

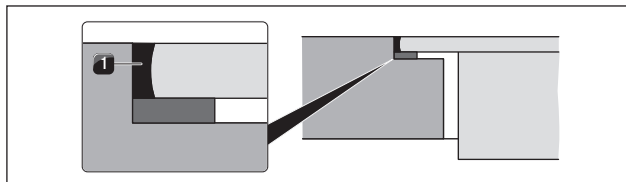
i Szczegółową instrukcję obsługi systemu BORA Professional 3.0 można znaleźć w instrukcji obsługi wyciągu oparów.

- ▶ Przed uruchomieniem upewnić się, że wszystkie urządzenia są prawidłowo podłączone i są zasilane (zabezpieczone).
- Wyjątek: Podczas pierwszego uruchomienia, monter kuchni może tymczasowo zasilic 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

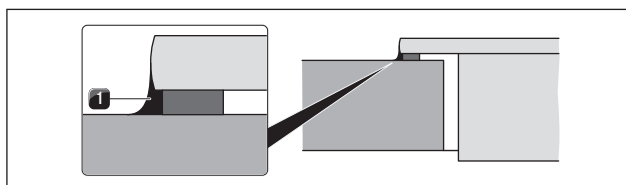
- ▶ Podać wszystkie urządzenia dokładnej kontroli działania.
- ▶ W razie wystąpienia komunikatów o błędach stosować się do rozdziału „Usuwanie zakłóceń” w instrukcji obsługi.

5.12 Urządzenia uszczelnić



Ilustracja 4.26 Masa silikonowa przy montażu z zachowaniem równej powierzchni

[1] Czarna masa silikonowa (odporna termicznie)



Ilustracja 4.27 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.

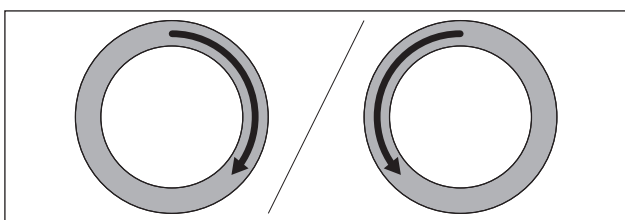
6 Funkcje i obsługa

- 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):

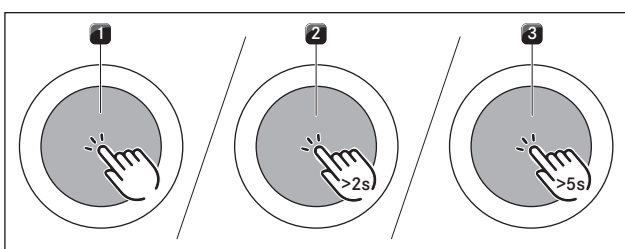
- Wyłączanie
- Stopień mocy/zmniejszanie wartości
- Nawigacja w menu

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:

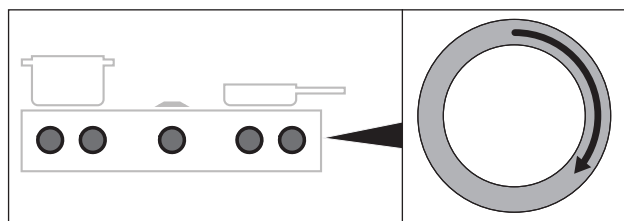
- Odblokowanie systemu
- Wyjście z menu funkcji

Funkcja długiego przytrzymania:

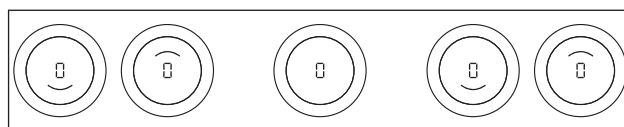
- Resetowanie okresu żywotności filtra
- Wywołanie menu konfiguracyjnego

6.2 Włączanie/wyłączanie systemu

Włączanie



Ilustracja 5.3 Włączanie systemu

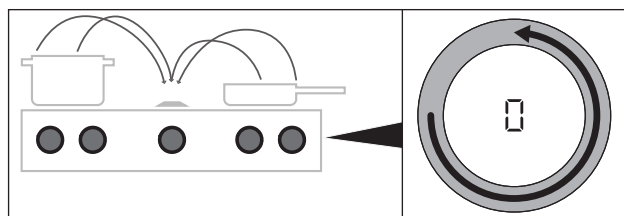


Ilustracja 5.4 Standardowe wyświetlenie po włączeniu

- 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 (wskaźnik ciepła resztkowego).
- Jeśli nie występuje już ciepło resztkowe, wskaźnik gaśnie po 10 sekundach.

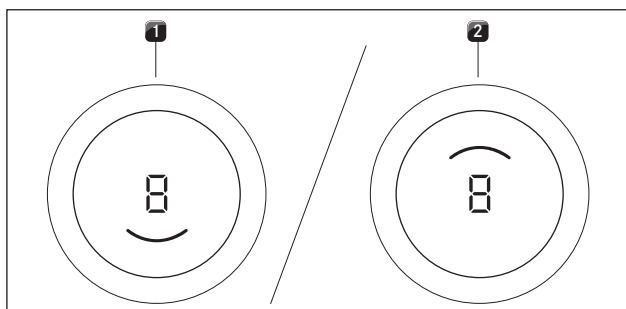
6.3 Obsługa płyt grzewczych

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 Specjalne wskazówki dotyczące obsługi grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3

Pierwsze uruchomienie

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

i Podczas tej czynności mogą powstawać nieprzyjemne zapachy.

Wskazówki dotyczące obsługi

i 5 minut przed każdym użyciem należy wstępnie rozgrzać strefy grilla.

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

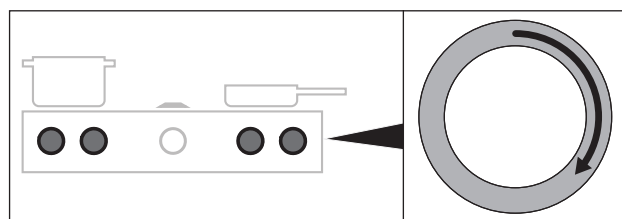
i W grillu Tepan ze stali szlachetnej zamontowano wentylator do chłodzenia, który zapewnia długą żywotność elektroniki i szybkie chłodzenie powierzchni grilla. Powstające szумы są przy tym utrzymywane na najniższym możliwym poziomie za pomocą różnych środków, ale nie można ich całkowicie uniknąć.

i Podczas używania może dojść do wybrzuszenia płyty grilla.

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

6.3.3 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

Ustawianie temperatury grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi do pozycji odpowiedniej temperatury.
- Wyświetlacz gałki obsługi będzie pokazywał zadaną temperaturę przez 3 sekundy. Następnie rozpocznie się faza nagrzewania.

- Podczas fazy nagrzewania miga odpowiadający wyświetlacz pola grzewczego i wyświetlana jest aktualna temperatura rzeczywista.
- Po osiągnięciu temperatury zadanej faza nagrzewania kończy się i na stałe wyświetlona zostaje temperatura zadana.

6.3.4 Stopień POWER pól grzewczych

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

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

Aktywacja stopnia POWER dla pola grzewczego

► Obrócić pierścień gałki obsługi w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do osiągnięcia temperatury 240/250 °C (= stopnia POWER).

- i** Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na 230 °C.

Wcześniejsza dezaktywacja stopnia POWER

- Ustawić inny stopień mocy dla pola grzewczego z aktywnym stopniem POWER.

6.3.5 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.

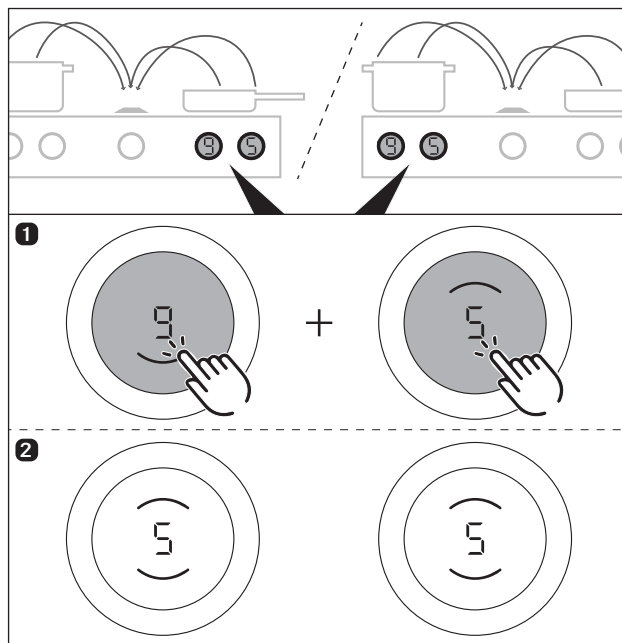
- Na wyświetlaczach obu gałek obsługi aktywowane są wówczas wskazania obu pól grzewczych.

- i** W przypadku płyty grzewczej PKF13 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.

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.

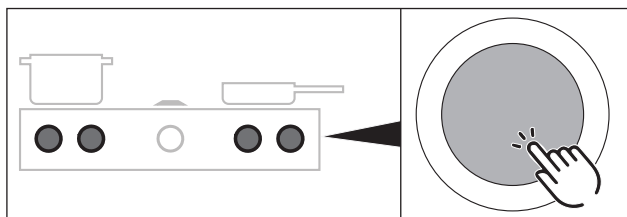
Menu funkcji grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3

Dla grilla Tepan ze stali szlachetnej dostępna jest 1 funkcja dodatkowa:

Punkt menu	Opis
□	Funkcja czyszczenia

Tabela 5.2 Menu funkcji grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3

6.4.1 Wywołanie menu funkcji



Ilustracja 5.9 Wywołanie menu funkcji płyty grzewczej

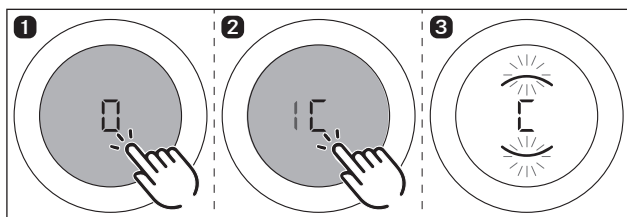
- ▶ Dotknąć gałki obsługi płyty grzewczej
- Wywołane zostaje menu funkcji wyciągu oparów.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi pojawia się pierwszy punkt menu.

6.4.2 Funkcja czyszczenia

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

Aktywacja funkcji czyszczenia

- ▶ Otworzyć menu funkcji grilla Tepan.
- ▶ Należy postępować w następujący sposób...



Ilustracja 5.10 Aktywacja funkcji czyszczenia

- Funkcja czyszczenia jest aktywowana, a grill Tepan ze stali szlachetnej nagrzewa się do 70 °C.
- Przy obu gałkach obsługi wyświetlany jest symbol ☐ i oba wyświetlacze pól grzewczych migają podczas fazy nagrzewania.
- Kiedy osiągnięta zostanie temperatura czyszczenia, wyświetlacze pól grzewczych zapalają się na stałe i można rozpocząć czyszczenie.

- i** Czyszczenie należy rozpoczynać dopiero po osiągnięciu optymalnej temperatury (patrz „7 Czyszczenie i pielęgnacja“).

Dezaktywacja funkcji czyszczenia

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi, na której aktywowano funkcję czyszczenia, przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Funkcja czyszczenia zostanie dezaktywowana.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi pojawia się również wskaźnik ciepła resztkowego H.

- i** Po 10 minutach funkcja czyszczenia jest automatycznie dezaktywowana.

- i** W przypadku obrotu w kierunku ruchu wskazówek zegara aktywowany jest wyższy stopień mocy i należy natychmiast zakończyć czyszczenie (niebezpieczeństwo poparzenia).

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 grilla Tepan ze stali szlachetnej

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

7.2 Czyszczenie płyt grzewczych

7.2.1 Czyszczenie powierzchni grilla Tepan ze stali szlachetnej

- i** Używać szpachelki tylko do czyszczenia powierzchni grilla. W przeciwnym razie powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- i** Powierzchnię ze stali szlachetnej należy czyścić zawsze w kierunku szlifu.

i Nie należy dopuścić do kontaktu graniczących powierzchni płyty grzewczej i blatu z kwaskiem cytrynowym. Kwasek cytrynowy może je uszkodzić.

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

Lekkie zabrudzenia

- ▶ Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone (patrz „6.2 Włączanie/wyłączanie systemu“).
- ▶ Odczekać, aż powierzchnia grilla ze stali szlachetnej będzie wystarczająco ostudzona.
- ▶ Lekkie zabrudzenia usuwać przy użyciu wilgotnej ściereczki i płynu do mycia naczyń.
- ▶ W celu uniknięcia wystąpienia plam po wodzie lub wapniu (żółte zabarwienia) wysuszyć umyte wodą powierzchnię przy pomocy miękkiej ściereczki.

Zwykłe zabrudzenia

- ▶ Upewnić się, że dla obu pól grillowych aktywowana została funkcja czyszczenia (patrz „6.4.2 Funkcja czyszczenia“).
- ▶ Odczekać, aż wyświetlacze pól grillowych nie migają (= optymalna temperatura czyszczenia wynosząca 70°C).
- ▶ Na powierzchnię grilla naleć czystej, zimnej wody.
- ▶ Odczekać ok. 15 minut.
- ▶ Przy pomocy szpatułki Tepan usunąć wszystkie większe zabrudzenia i resztki żywności.
- ▶ Pozostałe zabrudzenia i resztę wody usunąć przy pomocy czystej szmatki.
- ▶ Wysuszyć urządzenie przy pomocy czystej szmatki.

Silne zabrudzenia

- ▶ Upewnić się, że dla obu pól grillowych aktywowana została funkcja czyszczenia (patrz „6.4.2 Funkcja czyszczenia“).
- ▶ Odczekać, aż wyświetlacze pól grillowych nie migają (= optymalna temperatura czyszczenia wynosząca 70°C).
- ▶ W misce z ciepłą wodą (ok. 200 ml) rozpuścić łyżkę stołową kwasu cytrynowego (ok. 10-15 ml).
- ▶ Wlać płyn na powierzchnię grilla.
- ▶ Odczekać ok. 5 – 8 minut.
- ▶ Przy pomocy szczotki z tworzywa sztucznego wyczyścić grill z przypalonych resztek.
- ▶ Przy pomocy czystej ściereczki usunąć pozostałe zanieczyszczenia i resztę wody z kwaskiem cytrynowym.
- ▶ Na powierzchnię grilla naleć czystej, zimnej wody.
- ▶ Pozostałe zabrudzenia i resztę wody usunąć przy pomocy czystej szmatki.
- ▶ Wysuszyć płytę grzewczą przy pomocy czystej szmatki.

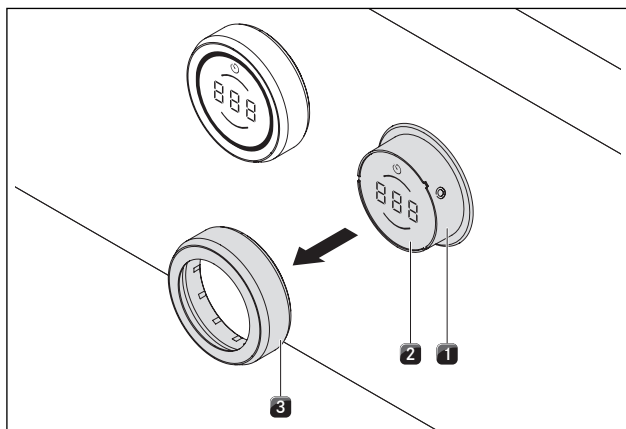
Odbarwienia i niewielkie zarysowania nie są uszkodzeniami urządzenia. Nie mają one wpływu na działanie Tepan ze stali szlachetnej oraz na trwałość powierzchni grilla ze stali szlachetnej.

Odbarwienia powstają w wyniku przypalenia się nie usuniętych resztek.

7.3 Pielęgnacja płyt grzewczych

- ▶ Płyty grzewczej nie należy używać ani jako powierzchni do pracy, ani do odkładania przedmiotów.
- ▶ Nie przesuwac 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 pierścienie gałki obsługi miękką szczotką.
- ▶ Po wyczyszczeniu pierścieni gałki obsługi dokładnie wypłukać.
- ▶ Starannie wysuszyć pierścienie gałki obsługi.
- ▶ Ponownie założyć suchy pierścień gałki obsługi na obudowę gałki.

Czyszczenie pola dotykowego i obudowy gałki obsługi

- ▶ Zdjąć pierścienie gałki obsługi.
- ▶ Pole dotykowe i obudowę gałki obsługi czyścić przy użyciu miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- ▶ Starannie wysuszyć pole dotykowe i obudowę gałki obsługi.
- ▶ Założyć pierścienie 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 r.	Dłuższe użycie (8 s) gałki obsługi lub jej zabrudzenie.	Zwolnić gałkę obsługi lub wyczyścić ją.
Wyświetlacz gałki obsługi E0 I9	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, E02 I, 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.

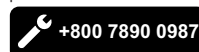
Kontakt z nami:

- 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.



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

specjalne wyposażenie dodatkowe PKT3:

- BORA Pro Tepan szpatułka PPTS1

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

