

**PL Instrukcja obsługi systemu BORA Professional 3.0**

Wyciąg oparów i płyty grzewcze



P3XUMPL-100

# Spis treści

<b>1</b>	<b>Informacje ogólne</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>Cechy i przegląd funkcji</b>	<b>21</b>
1.1	Odpowiedzialność.....	4	<b>6</b>	<b>Funkcje i obsługa</b>	<b>22</b>
1.2	Obowiązki instrukcji obsługi i montażu.....	4	6.1	<b>Obsługa gałki</b> .....	<b>22</b>
1.3	Zgodność produktu.....	4		- Obsługa pierścienia gałki.....	22
1.4	Ochrona danych.....	4		- Obsługa pola dotykowego.....	22
1.5	Przedstawienie informacji.....	4	6.2	<b>Włączanie/wyłączanie systemu</b> .....	<b>22</b>
<b>2</b>	<b>Bezpieczeństwo</b>	<b>6</b>		- Włączanie.....	22
2.1	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem.....	6		- Wyłączanie.....	22
2.2	Osoby o ograniczonych zdolnościach.....	6	6.3	<b>Obsługa wyciągu oparów</b> .....	<b>23</b>
2.3	Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	6	6.3.1	Ogólne wskazówki dotyczące obsługi wyciągu oparów ...	23
2.4	Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa.....	7	6.3.2	Ustawianie stopnia mocy wentylatora.....	23
2.5	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji.....	10	6.3.3	Stopień POWER wyciągu.....	23
2.6	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne.....	10	6.3.4	Funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia.....	23
<b>3</b>	<b>Oznaczenie zużycia energii</b>	<b>11</b>	6.4	<b>Menu funkcji wyciągu oparów</b> .....	<b>24</b>
<b>4</b>	<b>Opis urządzenia</b>	<b>12</b>		- Wywołanie menu funkcji.....	24
4.1	<b>Opis typu</b> .....	<b>12</b>	6.4.1	<b>Automatyka wyciągu</b> .....	<b>24</b>
	- Wyciągi oparów BORA Professional 3.0.....	12		- Aktywacja automatyki wyciągu.....	24
	- Płyty grzewcze BORA Professional 3.0.....	12		- Dezaktywacja automatyki wyciągu.....	24
4.2	<b>Gałka obsługi</b> .....	<b>12</b>	6.4.2	<b>Minutnik (funkcja systemowa)</b> .....	<b>24</b>
	- Zasada działania.....	12		- Aktywacja minutnika.....	25
	- Budowa.....	12		- Ustawianie czasu i uruchamianie minutnika.....	25
	- Elementy obsługowe.....	12		- Czas minął.....	25
	- Wyświetlacz gałki obsługi.....	13		- Przedwczesna dezaktywacja minutnika.....	25
	- Układ gałek obsługi.....	13	6.4.3	<b>Zabezpieczenie przed dziećmi (funkcja systemowa)</b> .....	<b>25</b>
4.3	<b>Opis wyciągu oparów</b> .....	<b>13</b>		- Trwała aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi.....	25
	- Warianty instalacji.....	13		- Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi na czas jednego procesu gotowania.....	26
	- Wskazania i symbole wyciągu oparów.....	13		- Trwała dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi.....	26
4.3.1	<b>Budowa wyciągów oparów</b> .....	<b>14</b>	6.4.4	<b>Funkcja czyszczenia wyciągu oparów</b> .....	<b>26</b>
	- Wyciąg oparów PKA3/PKA3AB.....	14		- Aktywacja funkcji czyszczenia wyciągu oparów.....	26
	- System wyciągu oparów PKAS3/PKAS3AB.....	14		- Zamykanie klapy zamykającej na czas jednego procesu gotowania.....	26
	- Komponenty filtra tłuszczowego.....	14		- Dezaktywacja funkcji czyszczenia wyciągu oparów.....	26
4.3.2	Technika sensorowa.....	14	6.4.5	<b>Okres żywotności filtra i wskaźnik zużycia filtra</b> (tylko w obiegu zamkniętym).....	<b>27</b>
4.3.3	Interfejs dla urządzeń zewnętrznych.....	14		- Sprawdzanie pozostałej żywotności filtra.....	27
4.3.4	Interfejs serwisowy USB.....	15		- Przedwczesne resetowanie wskaźnika zużycia filtra.....	27
4.4	<b>Opis płyt grzewczych</b> .....	<b>15</b>		- Dezaktywacja wskaźnika zużycia filtra na czas jednego procesu gotowania.....	27
	- Wskazania i symbole.....	15		- Resetowanie wskaźnika zużycia filtra.....	27
	- Budowa i wielkość pól grzewczych.....	15	6.5	<b>Obsługa płyt grzewczych</b> .....	<b>28</b>
4.4.1	<b>Zasada działania indukcyjnych płyt grzewczych</b> (PKF13, PKI3, PKIW3).....	<b>17</b>	6.5.1	<b>Ogólne wskazówki dotyczące obsługi płyt grzewczych</b> .....	<b>28</b>
	- Stopnie mocy.....	17			
	- Odpowiednie naczynia.....	17	6.5.2	<b>Specjalne wskazówki dotyczące obsługi grilla</b> <b>Tepan ze stali szlachetnej PKT3</b> .....	<b>28</b>
	- Szumy.....	18			
4.4.2	<b>Zasada działania płyt grzewczych Hyper i HiLight</b> (PKC3, PKCB3, PKCH3).....	<b>18</b>	6.5.3	<b>Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego</b> .....	<b>28</b>
	- Stopnie mocy.....	18		- Zwiększanie stopnia mocy.....	28
	- Odpowiednie naczynia.....	18		- Zmniejszanie stopnia mocy.....	28
4.4.3	<b>Zasada działania grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3</b> ... ..	<b>19</b>		- Ustawianie temperatury grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3.....	28
	- Regulacja mocy i zakresy temperatur.....	19	6.5.4	<b>Stopień POWER pól grzewczych</b> .....	<b>28</b>
4.5	<b>Urządzenia zabezpieczające</b> .....	<b>19</b>	6.5.5	<b>Funkcja Bridge (tylko PKF13 i PKT3)</b> .....	<b>29</b>
	- Zabezpieczenie przed przygnieceniem.....	19		- Aktywacja funkcji Bridge.....	29
	- Wyłącznik bezpieczeństwa.....	19		- Dezaktywacja funkcji Bridge.....	29
	- Wskaźnik ciepła resztkowego.....	20	6.5.6	<b>Funkcja pauzy (funkcja systemowa)</b> .....	<b>30</b>
	- Ochrona przed przegrzaniem.....	20	6.5.7	<b>Rozpoznawanie naczynia (tylko PKF13, PKI3, PKIW3)</b> ....	<b>30</b>
	- Zabezpieczenie przed dziećmi.....	20	6.6	<b>Menu funkcji</b> .....	<b>30</b>
				- Wywołanie menu funkcji.....	31

6.6.1	Dołączanie pierścieni grzewczych – 2 pierścienie, 3 pierścienie, brytfanna (tylko PKC3, PKCB3, PKCH3)...	31	- Aktywacja dodatkowych pierścieni grzewczych (dołączanie 2 pierścieni/3 pierścieni).....	31	- Punkt menu Cc: Eksport danych.....	37
			- Dezaktywacja dodatkowych pierścieni grzewczych.....	31	- Punkt menu Cd: Informacje o wersji oprogramowania.....	37
6.6.2	Zmienna funkcja trzymania ciepła (nie dotyczy PKT3)...	31	- Aktywacja funkcji trzymania ciepła.....	31		
			- Zwiększanie lub zmniejszanie aktywnego poziomu trzymania ciepła.....	32		
			- Dezaktywacja funkcji trzymania ciepła.....	32		
6.6.3	Funkcja wyłącznika czasowego/automatyka wyłączenia (nie dotyczy PKT3).....	32	- Aktywacja wyłącznika czasowego pól grzewczych.....	32		
			- Ustawianie czasu i uruchamianie wyłącznika czasowego.....	33		
			- Zmiana aktywnego wyłącznika czasowego.....	33		
			- Wcześniejsze kończenie funkcji wyłącznika czasowego.....	33		
			- Czas minął.....	33		
6.6.4	Funkcja automatycznego zagotowania (nie dotyczy PKT3).....	33	- Aktywacja funkcji automatycznego zagotowania.....	34		
			- Przedwczesna dezaktywacja funkcji automatycznego zagotowania.....	34		
			- Czas minął.....	34		
6.6.5	Funkcja czyszczenia (tylko PKT3).....	34	- Aktywacja funkcji czyszczenia.....	34		
			- Dezaktywacja funkcji czyszczenia.....	34		
<b>7</b>	<b>Menu konfiguracyjne</b>	<b>35</b>				
	- Przegląd menu.....	35				
7.1	<b>Obsługa menu</b> .....	<b>35</b>				
	- Otwieranie menu.....	35				
	- Wybór i potwierdzanie punktów menu.....	35				
	- Wprowadzanie ustawień, potwierdzanie i zapisywanie.....	35				
	- Zamykanie menu.....	35				
7.2	<b>Pierwsze uruchomienie</b> .....	<b>35</b>				
7.2.1	Podstawowa konfiguracja.....	36	- Punkt menu C3: Tryb pracy z odprowadzaniem powietrza na zewnątrz lub w obiegu zamkniętym (w tym wybór jednostki filtra).....	36		
			- Punkt menu C4: Praca z przejściem ściennym lub bez przejścia ściennego (tylko tryb pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz).....	36		
			- Punkt menu CA: Liczba zamontowanych wentylatorów.....	36		
7.3	<b>Opis dalszych punktów menu</b> .....	<b>36</b>				
	- Punkt menu C0: Głośność dźwięków.....	36				
	- Punkt menu C1: Tryb demo.....	36				
	- Punkt menu C2: Prędkość silników klapy zamykającej.....	36				
	- Punkt menu C5: Manualna praca silników klapy zamykającej.....	36				
	- Punkt menu C6: Przełączenie wartości PWM wentylatora.....	37				
	- Punkt menu C7: Orientacja montażu lewej płyty grzewczej 0°/180°.....	37				
	- Punkt menu C8: Orientacja montażu prawej płyty grzewczej 0°/180°.....	37				
	- Punkt menu C9: Aktywacja/dezaktywacja funkcji paazy.....	37				
	- Punkt menu Cb: Aktualizacja oprogramowania.....	37				
<b>8</b>	<b>Czyszczenie i pielęgnacja</b>	<b>38</b>				
8.1	<b>Środek czyszczący</b> .....	<b>38</b>				
	- Środek czyszczący do ceramicznych płyt grzewczych...	38				
	- Środek czyszczący do grilla Tepan ze stali szlachetnej.....	38				
8.2	<b>Czyszczenie wyciągu oparów</b> .....	<b>38</b>				
	- Pozycja czyszczenia klapy zamykającej.....	38				
	- Demontaż klapy zamykającej, filtra i wanienki filtra.....	38				
	- Montaż klapy zamykającej, filtra i wanienki filtra.....	39				
	- Demontaż wanienki konserwacyjnej.....	39				
	- Montaż wanienki konserwacyjnej.....	40				
	- Czyszczenie komponentów.....	40				
	- Zakończenie czyszczenia wyciągu oparów.....	40				
8.2.1	Wymiana filtra powietrza obiegowego.....	40				
8.3	<b>Czyszczenie płyt grzewczych</b> .....	<b>40</b>				
8.3.1	Czyszczenie ceramicznych płyt grzewczych.....	40				
8.3.2	Czyszczenie powierzchni grilla Tepan ze stali szlachetnej.....	41				
8.4	<b>Pielęgnacja płyt grzewczych</b> .....	<b>41</b>				
8.5	<b>Czyszczenie gałki obsługi</b> .....	<b>41</b>				
	- Czyszczenie pierścienia gałki obsługi.....	41				
	- Czyszczenie pola dotykowego i obudowy gałki obsługi.....	41				
<b>9</b>	<b>Usuwanie usterek</b>	<b>42</b>				
9.1	Usuwanie usterek wyciągu oparów.....	42				
9.2	Usuwanie usterek płyt grzewczych.....	43				
<b>10</b>	<b>Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe</b>	<b>44</b>				
10.1	<b>Gwarancja producenta BORA</b> .....	<b>44</b>				
10.1.1	Przedłużenie gwarancji.....	44				
10.2	<b>Serwis</b> .....	<b>44</b>				
10.3	<b>Części zamienne</b> .....	<b>44</b>				
10.4	<b>Wyposażenie dodatkowe</b> .....	<b>45</b>				
<b>11</b>	<b>Notatki</b>	<b>46</b>				

# 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 wyszukanie i usunięcie błędów w przypadku serwisu.

## 1.5 Przedstawienie informacji

Aby możliwa była szybka i bezpieczna praca z pomocą niniejszej instrukcji, stosowane są jednolite formatowania, numeracje, symbole, wskazówki bezpieczeństwa, pojęcia i skróty. 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



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	Zagrozenie
	<b>Niebezpieczeństwo</b>	Wskazuje na bezpośrednio niebezpieczną sytuację, która w razie nieprzestrzegania instrukcji prowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń.
	<b>Ostrzeżenie</b>	Wskazuje na możliwą sytuację niebezpieczną, która w razie nieprzestrzegania instrukcji może prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń.
	<b>Ostrożnie</b>	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 haseł 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.

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

**Zabrania się jakiegokolwiek nieprawidłowego używania urządzenia!**

### 2.2 Osoby o ograniczonych zdolnościach

#### Dzieci

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

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

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

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

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

#### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

##### Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące naczynia i potrawy

Uchwyty wystające poza powierzchnię roboczą można łatwo pochwycić.

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

### 2.3 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

#### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

##### Niebezpieczeństwo zadławienia elementami opakowania

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

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

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

Rysy, pęknięcia lub złamania powierzchni urządzeń (np. uszkodzona ceramika szklana), 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) 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 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 przesuwać 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 (np. płyty grzewcze). 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 i pożaru spowodowanych przez gorące przedmioty**

Podczas eksploatacji oraz w czasie stygnięcia urządzenie oraz jego elementy pozostają gorące. Przedmioty znajdujące się na urządzeniu nagrzewają się szybko i mogą spowodować poważne oparzenia (dotyczy to szczególnie przedmiotów z metalu, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki lub pokrywy wyciągu oparów). 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.
- ▶ Trzymać gorące naczynia z dala od dyszy wlotowej.

### 2.4.1 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa wyciągu oparów

**⚠ OSTRZEŻENIE!****Niebezpieczeństwo pożaru podczas flambrowania**

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

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

**⚠ OSTROŻNIE!****Niebezpieczeństwo zranienia przez poruszającą się klapę zamykającą**

Gdy elektryczna klapa zamykająca porusza się, występuje niebezpieczeństwo skaleczenia.

- ▶ Nigdy nie sięgać ręką do wnętrza wyciągu oparów, jeżeli klapa zamykająca się porusza.

**⚠ OSTROŻNIE!****Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez zassane przedmioty lub papier**

Małe i lekkie przedmioty, np. materiałowe lub papierowe ściereczki do czyszczenia, mogą zostać wciągnięte przez wyciąg oparów. W ten sposób wentylator może zostać uszkodzony lub jego wydajność zmniejszona.

- ▶ Nie kłaść żadnych przedmiotów ani papieru w pobliżu wyciągu oparów.
- ▶ Wyciąg oparów może być używany wyłącznie z zamontowanym filtrem tłuszczowym.

**⚠ OSTROŻNIE!****Uszkodzenie przez osady tłuszczu i brudu**

Osady tłuszczu i brudu mogą zakłócić pracę wyciągu oparów.

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

### Szczególne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas pracy w trybie pracy z odprowadzaniem powietrza na zewnątrz

**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!****Śmiertelne niebezpieczeństwo zaczadzenia**

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

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



### Szczególne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas pracy w trybie pracy w obiegu zamkniętym

Podczas każdego gotowania do znajdującego się w pomieszczeniu powietrza oddawana jest dodatkowa wilgoć. W trybie pracy w obiegu zamkniętym z oparów kuchennych usuwana jest tylko niewielka część wilgoci.

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

### 2.4.2 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.

#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

##### Niebezpieczeństwo poparzenia w przypadku awarii zasilania

Podczas lub po awarii zasilania płyta grzewcza, która była wcześniej używana, może być nadal gorąca, nawet jeżeli nie jest sygnalizowana obecność ciepła resztkowego.

- ▶ Nie dotykać płyty grzewczej, gdy jest jeszcze gorąca.
- ▶ Dopilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do gorącej płyty grzewczej.

#### 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.

## 2.5 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 wyciągu oparów

- ▶ Otwory wentylacyjne w szafce dolnej powinny być zawsze otwarte i czyste.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

##### **Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez osady tłuszczu**

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

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

### 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.

## 2.6 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.

### 3 Oznaczenie zużycia energii

Informacje o oznaczeniu zużycia energii zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 lub 66/2014

Producent	BORA		BORA	
	PKA3/PKA3AB		PKAS3/PKAS3AB	
Identyfikator modelu	Symbol	Wartość	Wartość	Jednostka
<b>Zużycie energii</b>				
Zużycie energii rocznie	AEC <sub>hood</sub>	26,3	28,0	kWh/a
Klasa efektywności energetycznej	-	A++	A+	-
Wskaźnik efektywności energetycznej	EEI <sub>hood</sub>	35,2	39,8	-
<b>Objętość tłoczenia</b>				
Wydajność przepływu dynamicznego	FDE <sub>hood</sub>	36,9	34,3	-
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	-	A	A	-
Minimalne natężenie przepływu powietrza w normalnych warunkach użytkowania	-	269	221	m <sup>3</sup> /h
Maksymalne natężenie przepływu powietrza w normalnych warunkach użytkowania	-	598	558	m <sup>3</sup> /h
Maksymalne natężenie przepływu powietrza przy ustawieniu trybu intensywnego lub turbo (stopień POWER)	Q <sub>max</sub>	613	670	m <sup>3</sup> /h
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	Q <sub>BEP</sub>	283,7	296,7	m <sup>3</sup> /h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	P <sub>BEP</sub>	507,3	417,0	Pa
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy	W <sub>BEP</sub>	108,3	100	W
Współczynnik upływu czasu	f	0,7	0,8	-
<b>Oświetlenie</b>				
Efektywność oświetlenia	LE <sub>hood</sub>	*	*	lx/W
Klasa efektywności oświetlenia	-	*	*	-
Moc nominalna systemu oświetlenia	W <sub>L</sub>	*	*	W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej	E <sub>middle</sub>	*	*	lx
<b>Separator tłuszczu</b>				
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń	GFE <sub>hood</sub>	83,7	74,7	%
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	-	C	D	-
<b>Poziom hałasu</b>				
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy minimalnej wydajności w warunkach normalnego użytkowania	-	47	46	dB(A) re_1pW
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy maksymalnej wydajności w warunkach normalnego użytkowania	-	65	67	dB(A) re_1pW
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A w trybach intensywnym i turbo (stopień POWER)	-	65	70	dB(A) re_1pW
Poziom ciśnienia akustycznego przy minimalnej wydajności w warunkach normalnego użytkowania**	-	33	34	LpA w dB re 20 µPa
Poziom ciśnienia akustycznego przy maksymalnej wydajności w warunkach normalnego użytkowania**	-	52	55	LpA w dB re 20 µPa
Poziom ciśnienia akustycznego przy ustawieniu trybu intensywnego lub turbo (stopień POWER)**	-	52	58	LpA w dB re 20 µPa
<b>Pobór mocy</b>				
Pobór mocy w stanie wyłączonym	P <sub>o</sub>	0,18	0,18	W
Pobór mocy w trybie gotowości	P <sub>s</sub>	*	*	W

Tabela 3.1 Oznaczenie zużycia energii

\* Nie dotyczy tego produktu.

\*\* Dobrowolne informacje

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

## 4 Opis urządzenia

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

### 4.1 Opis typu

#### Wyciągi oparów BORA Professional 3.0

Wyciągi oparów PKA3/PKA3AB oraz PKAS3/PKAS3AB to centralne komponenty całego systemu, które można łączyć ze wszystkimi płytami grzewczymi BORA Professional 3.0.

- i** Do każdego wyciągu oparów można podłączyć maksymalnie 2 płyty grzewcze.

Typ	Pełna nazwa i opis
PKA3	BORA Pro wyciąg oparów (elastyczny system z oddzielną jednostką sterującą)
PKA3AB	BORA Pro wyciąg oparów w wersji All Black (elastyczny system z oddzielną jednostką sterującą)
PKAS3	BORA Pro system wyciągu oparów ze zintegrowanym wentylatorem (system kompaktowy ze zintegrowaną jednostką sterującą i zintegrowanym wentylatorem)
PKAS3AB	BORA Pro system wyciągu oparów ze zintegrowanym wentylatorem w wersji All Black (system kompaktowy ze zintegrowaną jednostką sterującą i zintegrowanym wentylatorem)

Tabela 4.1 Opis typów – wyciągi oparów

#### Płyty grzewcze BORA Professional 3.0

Płyty grzewcze PKF13, PKI3, PKIW3, PKC3, PKCB3, PKCH3, PKT3 i PKG3 to modułowe komponenty systemu BORA Professional 3.0.

Typ	Pełna nazwa i opis
PKF13	BORA Pro płyta grzewcza z polami grzewczymi o pełnej powierzchni
PKI3	BORA Pro indukcyjna płyta grzewcza
PKIW3	BORA Pro indukcyjna płyta grzewcza do woka
PKC3	BORA Pro płyta grzewcza HiLight, 3 pierścienie/2 pierścienie
PKCB3	BORA Pro płyta grzewcza HiLight, 3 pierścienie/pole na brytfannę
PKCH3	BORA Pro płyta grzewcza Hyper, 1 pierścień/2 pierścienie
PKT3	BORA Pro grill Tepan ze stali szlachetnej z dwoma polami grzewczymi
PKG3	BORA Pro gazowa płyta grzewcza

Tabela 4.2 Opis typów – płyty grzewcze

- i** Gazowa płyta grzewcza PKG3 posiada osobną instrukcję obsługi i montażu i nie została opisana w dalszej części niniejszego dokumentu.

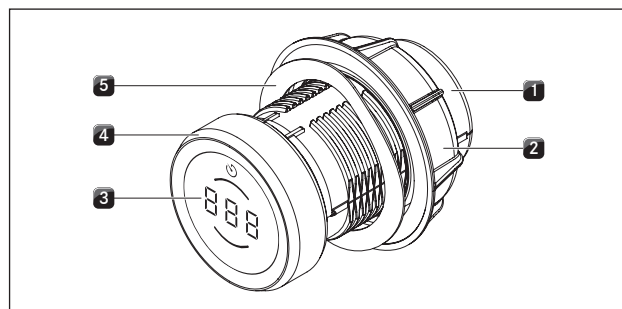
### 4.2 Gałka obsługi

#### 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.

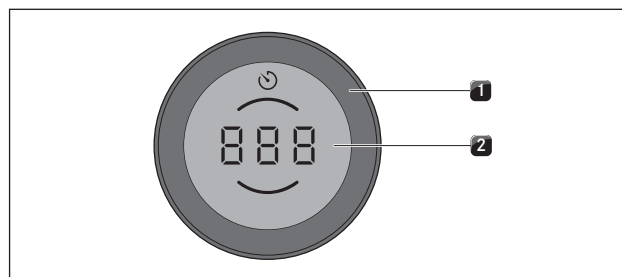
#### Budowa



Ilustracja 4.1 Budowa gałki obsługi

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

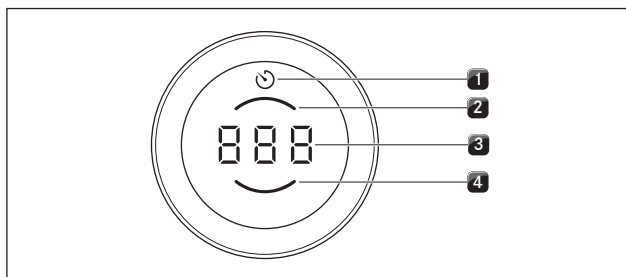
#### Elementy obsługowe



Ilustracja 4.2 Elementy obsługowe gałki obsługi

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

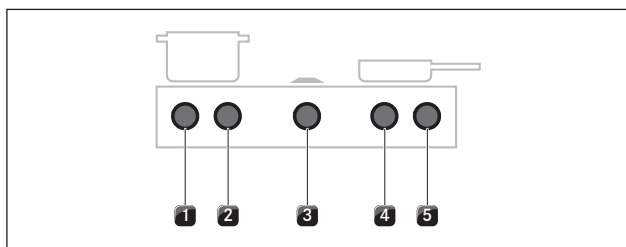
## Wyświetlacz gałki obsługi



Ilustracja 4.3 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 4.4 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

## 4.3 Opis wyciągu oparów

### Warianty instalacji

W zależności od decyzji o zakupie wyciąg oparów używany jest jako wariant wywiewu z trybem pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz lub trybem pracy w obiegu zamkniętym.



Tryb pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz

Odsysane powietrze jest oczyszczane przez filtr tłuszczowy i odprowadzane przez system kanałów na zewnątrz.

Powietrze odprowadzane na zewnątrz nie może zostać odprowadzone:

- do eksploatowanego komina dymowego lub spalinowego,
- do szybu, który służy do odpowietrzania pomieszczeń, w których ustawione są paleniska.

Jeżeli powietrze odprowadzane na zewnątrz ma być skierowane do komina dymowego lub spalinowego, który jest wyłączony z eksploatacji, montaż musi zostać sprawdzony i zatwierdzony przez odpowiedzialnego kominiarza.

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



Tryb pracy w obiegu zamkniętym

Odsysane powietrze jest oczyszczane przez filtr tłuszczowy i filtr z węglem aktywnym oraz kierowane jest z powrotem do pomieszczenia montażu.

Aby związać zapachy w trybie pracy w obiegu zamkniętym, trzeba zastosować filtr zapachu. Ze względów higienicznych i zdrowotnych filtr z węglem aktywnym musi być wymieniany w zalecanych przedziałach czasu (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”).

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

- i** Jeśli wyciąg oparów uruchamiany jest w obiegu zamkniętym, wówczas czas pracy jest automatycznie odejmowany od żywotności filtra powietrza obiegowego przy ustawianiu stopnia mocy. Pozostały okres żywotności filtra można odczytać w punkcie menu A (patrz rozdział Obsługa).

### Wskazania i symbole wyciągu oparów

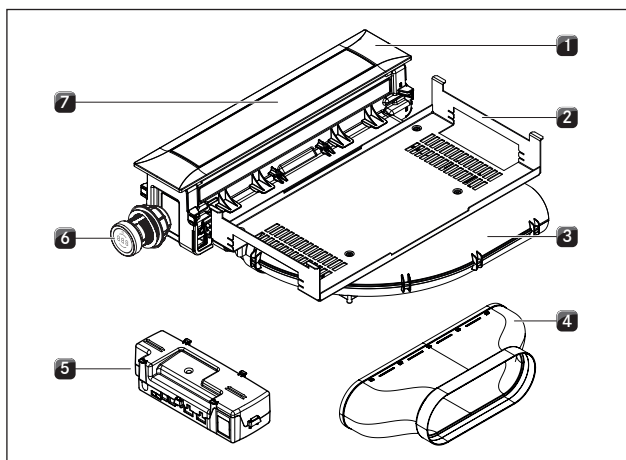
- i** Na wyświetlaczu gałki obsługi wyciągu oparów wyświetlane są stopień mocy wentylatora, funkcje wyciągu i funkcje systemowe.

Wyświetlacz gałki obsługi	Znaczenie
	Urządzenie zostaje wyłączone
1 - 9	Stopnie mocy
P	Stopień POWER
A	Automatyka wyciągu
t	Minutnik
00 1 - 120	Wskazanie czasu
L	Zabezpieczenie przed dziećmi
pulsuje	Funkcja pauzy
F	Wskaźnik stanu filtra
F miga	Wskaźnik zużycia filtra
n	Funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia
c	Pozycja czyszczenia klapy zamykającej
E...	Komunikat błędu (patrz rozdział Usuwanie usterek)
E	Menu konfiguracyjne

Tabela 4.3 7-segmentowy wyświetlacz wyciągów oparów

### 4.3.1 Budowa wyciągów oparów

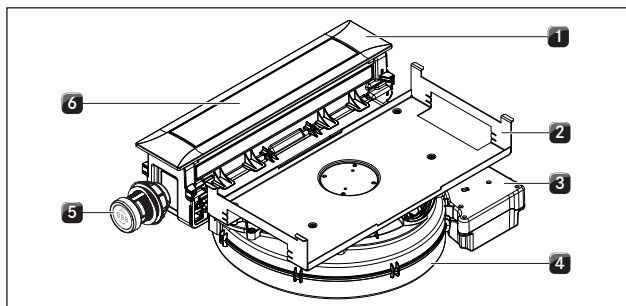
#### Wyciąg oparów PKA3/PKA3AB



Ilustracja 4.5 Wyciąg oparów PKA3/PKA3AB

- [1] Ramka przykrywająca
- [2] Blacha przytrzymująca
- [3] Kształtka kanału (kolano)
- [4] Kształtka kanału (prosta)
- [5] Uniwersalna jednostka sterująca
- [6] Gałka obsługi
- [7] Klapa zamykająca

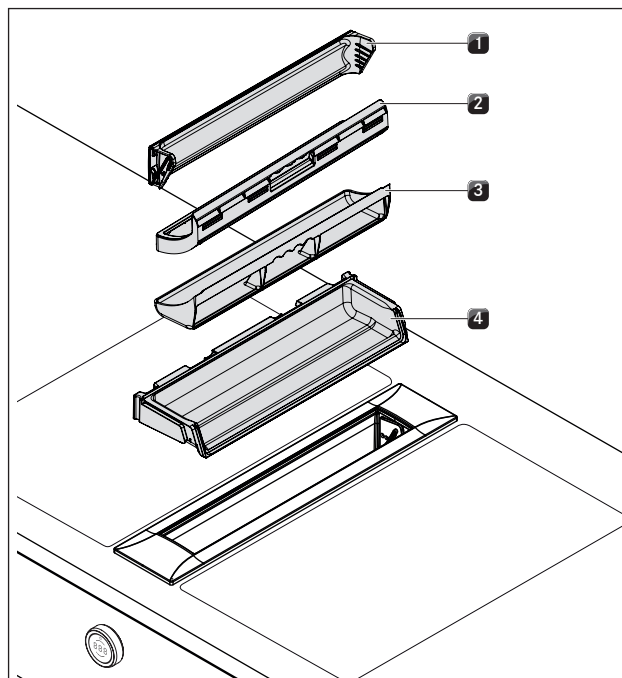
#### System wyciągu oparów PKAS3/PKAS3AB



Ilustracja 4.6 System wyciągu oparów PKAS3/PKAS3AB

- [1] Ramka przykrywająca
- [2] Blacha przytrzymująca
- [3] Jednostka sterująca
- [4] Wentylator z obudową
- [5] Gałka obsługi
- [6] Klapa zamykająca

#### Komponenty filtra tłuszczowego



Ilustracja 4.7 Komponenty filtra tłuszczowego

- [1] Klapa zamykająca
- [2] Filtr tłuszczowy ze stali szlachetnej
- [3] Wanienska filtra
- [4] Wanienska konserwacyjna

### 4.3.2 Technika sensorowa

Wyciąg oparów jest wyposażony w czujniki w obszarze klapy zamykającej oraz filtra tłuszczowego.

#### Czujnik położenia klapy zamykającej

Czujnik klapy zamykającej rozpoznaje pozycję klapy zamykającej.

- Przy zamkniętej klapie wyciąg oparów zostaje zdezaktywowany.
- Przy otwartej klapie wyciąg oparów może być używany.
- Przy wyjętej klapie wyciąg oparów może być używany.

#### Czujnik pozycji filtra tłuszczowego

Czujnik pozycji filtra tłuszczowego rozpoznaje, czy filtr został prawidłowo włożony. W przypadku braku filtra tłuszczowego lub gdy został on niewłaściwie włożony, wyciąg oparów zostaje zdezaktywowany.

- i** Jeżeli filtr tłuszczowy zostanie wyjęty – np. w celu wyczyszczenia, to klapa zamykająca może pomimo tego zostać zamknięta.

### 4.3.3 Interfejs dla urządzeń zewnętrznych

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

- Styk Home-In może być używany do wejścia sygnału zewnętrznych urządzeń przełączających (np. wyłączników okiennych).
- Styk Home-Out może być używany do sterowania urządzeniami zewnętrznymi (np. elektrycznie otwieranymi przejściami ściennymi).

#### 4.3.4 Interfejs serwisowy USB

System posiada interfejs serwisowy USB. Interfejs ten jest przeznaczony tylko dla urządzeń pamięci masowej (pamięci USB). Pamięci USB muszą być sformatowane w systemie plików FAT32.

- i** Interfejs USB jest przeznaczony tylko do aktualizacji lub eksportu danych i jest zasilany prądem tylko dla tych procesów. Operacje ładowania lub inne funkcje nie są możliwe.

### 4.4 Opis płyt grzewczych

#### 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. Stopnie mocy lub funkcje obsługi wyświetlane są bezpośrednio na płycie grzewczej.

#### Wyświetlacz gałki obsługi

Wskazanie	Znaczenie
	Płyta grzewcza zostaje wyłączona
	Stopień mocy
	Stopień POWER
	Wskaźnik temperatury grilla Tepan ze stali szlachetnej (PKT3)
	Wskaźnik ciepła resztkowego
	Zabezpieczenie przed dziećmi
np.	Aktywna funkcja Bridge (tylko PKFI3 i PKT3)
	Rozpoznawanie naczynia (tylko PKFI3, PKI3, PKIW3)
np.	Aktywne pierścienie grzewcze (tylko PKC3, PKCB3, PKCH3)
	Aktywne poziomy trzymania ciepła
	Aktywna funkcja wyłącznika czasowego
	Funkcja automatycznego zagotowania
np.	Aktywna funkcja automatycznego zagotowania
	Aktywna funkcja czyszczenia (tylko PKT3)
	Komunikat błęd (patrz rozdział: Usuwanie usterek)

Tabela 4.4 Wyświetlacz gałki obsługi płyt grzewczych

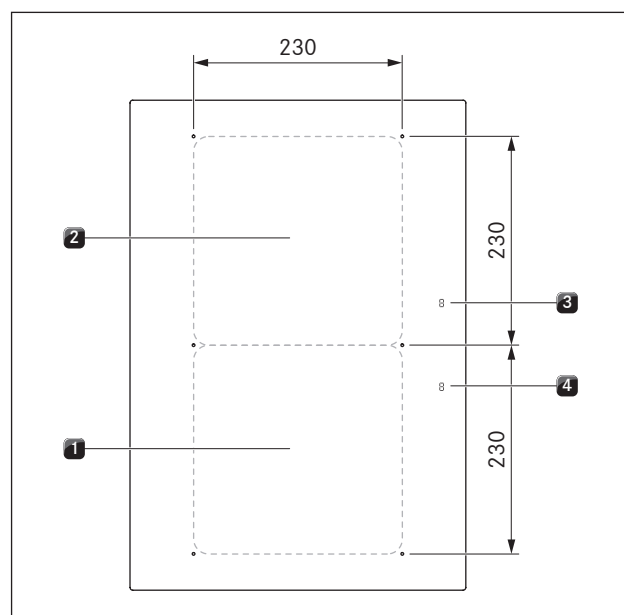
#### Wyświetlacz płyty grzewczej (tylko PKFI3 i PKI3)

Wskazanie	Znaczenie
	Płyta grzewcza zostaje wyłączona
	Stopień mocy
	Stopień POWER
	Wskaźnik ciepła resztkowego
	Zabezpieczenie przed dziećmi
	Funkcja pauzy
	Rozpoznawanie naczynia
	Funkcja automatycznego zagotowania
	Aktywne poziomy trzymania ciepła
	Komunikat błęd (patrz rozdział: Usuwanie usterek)

Tabela 4.5 Wyświetlacz płyty grzewczej

#### Budowa i wielkość pól grzewczych

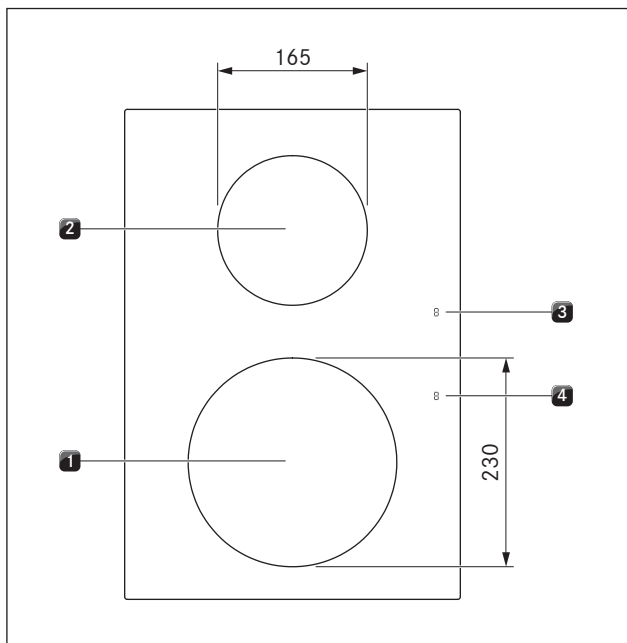
##### Płyta grzewcza PKFI3



Ilustracja 4.8 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

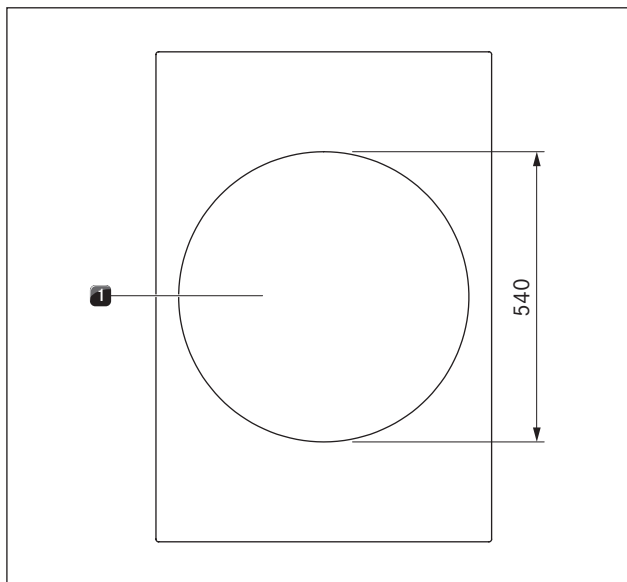
**Płyta grzewcza PKI3**



**Ilustracja 4.9** Budowa płyty grzewczej PKI3 i wielkość pól grzewczych

- [1] Indukcyjne pole grzewcze z przodu
- [2] Indukcyjne pole grzewcze z tyłu
- [3] Wyświetlacz płyty grzewczej, tylne pole grzewcze
- [4] Wyświetlacz płyty grzewczej, przednie pole grzewcze

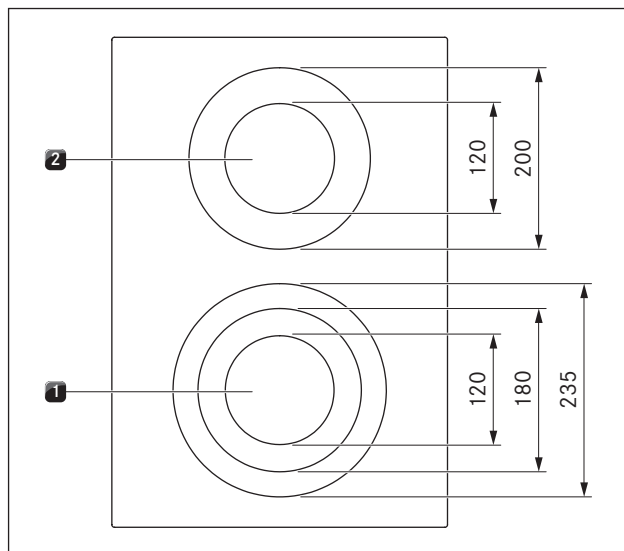
**Płyta grzewcza PKIW3**



**Ilustracja 4.10** Budowa płyty grzewczej PKIW3 i wielkość pól grzewczych

- [1] Indukcyjne pole grzewcze

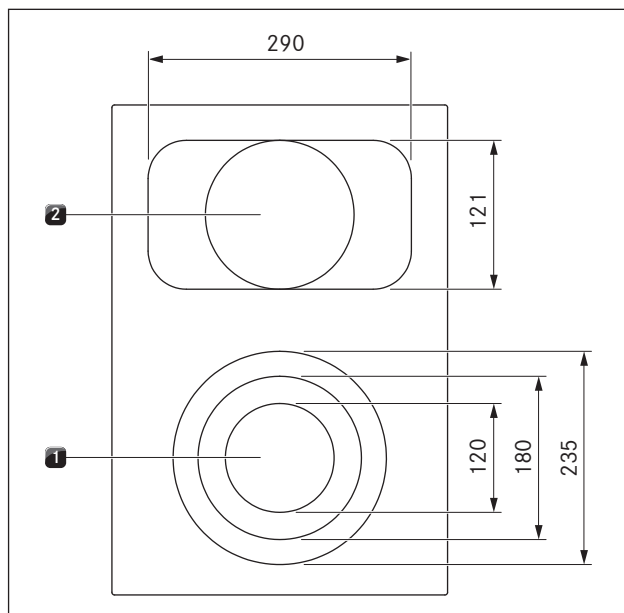
**Płyta grzewcza PKC3**



**Ilustracja 4.11** Budowa płyty grzewczej PKC3 i wielkość pól grzewczych

- [1] 3-pierścieniowe przednie pole grzewcze
- [2] 2-pierścieniowe tylne pole grzewcze

**Płyta grzewcza PKCB3**

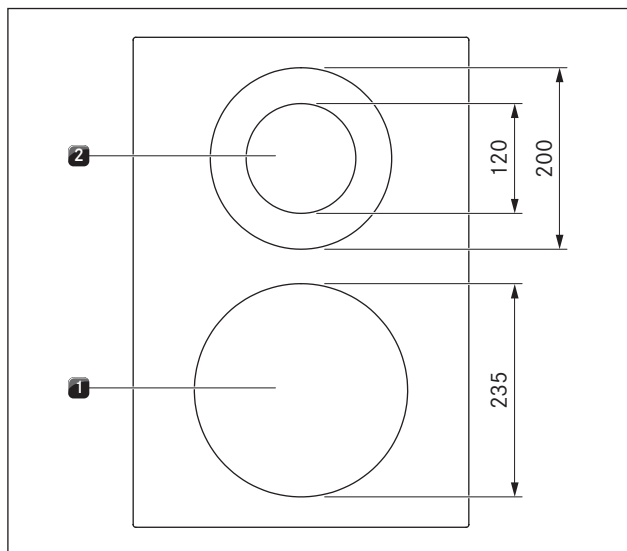


**Ilustracja 4.12** Budowa płyty grzewczej PKCB3 i wielkość pól grzewczych

- [1] 3-pierścieniowe przednie pole grzewcze
- [2] 2-pierścieniowe tylne pole grzewcze



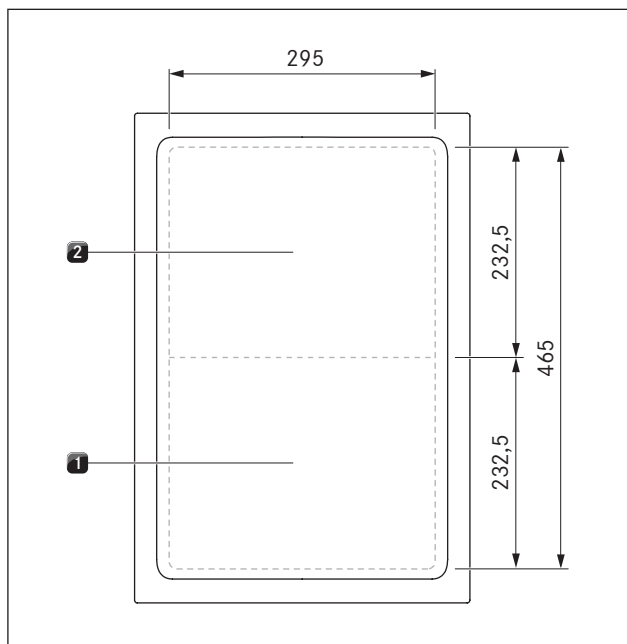
## Płyta grzewcza PKCH3



Ilustracja 4.13 Budowa płyty grzewczej PKCH3 i wielkość pól grzewczych

- [1] 1-pierścieniowe przednie pole grzewcze Hyper  
[2] 2-pierścieniowe tylne pole grzewcze

## Grill Tapan ze stali szlachetnej PKT3



Ilustracja 4.14 Budowa grilla Tapan ze stali szlachetnej PKT3 i wielkość pól grzewczych

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

## 4.4.1 Zasada działania indukcyjnych płyt grzewczych (PKFI3, PKI3, PKIW3)

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

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

► Należy przestrzegać minimalnej średnicy dna garnka (patrz Tab. 4.7).

## 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) sznycel, 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 4.6 Zalecenia odnośnie stopnia mocy

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

## Odpowiednie naczynia

**i** 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
PKI3	z przodu	120 mm
		90 mm
PKIW3	Wok	210 mm

**Tabela 4.7** Minimalna średnica dla naczyń do gotowania

**i** Do indukcyjnej płyty grzewczej do woka PKIW3 idealnie nadaje się BORA indukcyjna patelnia wok HIW1 i dostępna jest ona jako osprzęt.

- ▶ 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 (wyjątek: płyta grzewcza do woka PKIW3). 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.

### 4.4.2 Zasada działania płyt grzewczych Hyper i HiLight (PKC3, PKCB3, PKCH3)

Pod polem grzewczym znajduje się grzałka promiennikowa z taśmą grzewczą. Przy włączonym polu grzewczym taśma promieniuje ciepło działające bezpośrednio pod dnem garnka i rozgrzewające go.

### Stopnie mocy

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

**Tabela 4.8** Zalecenia odnośnie stopnia mocy

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

### Stopień POWER w przypadku płyty grzewczej PKCH3

Przednie pole grzewcze (pole Hyper) płyty grzewczej Hyper PKCH3 jest wyposażone w ograniczony czasowo stopień POWER.

- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol P. Za pomocą stopnia POWER można szybko podgrzać duże ilości wody. Po włączeniu stopnia POWER pole grzewcze pracuje z bardzo dużą mocą. Po 10 minutach pole grzewcze zostaje automatycznie przełączone z powrotem na stopień mocy 9.

### Odpowiednie naczynia

**i** 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 grzałek promiennikowych. Naczynia używane z grzejnikami promiennikowymi muszą być wykonane z metalu i posiadać dobrą przewodność cieplną.

Odpowiednie naczynie jest wykonane:

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

- ▶ Należy zwracać uwagę na dno naczynia. Dno naczynia do gotowania nie powinno być 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.

#### 4.4.3 Zasada działania grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3

Pod każdą strefą grilla znajduje się element grzejny. Gdy włączona jest strefa grilla, element grzejny 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 °C)	Temperatura czyszczenia
80 - 230	Stopnie mocy (w krokach co 10 °C)
240 - 250	Stopień POWER

Tabela 4.9 Temperatury 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 sznycli	200 - 210
Ostre przypiekanie wołowiny, ryb, kotletów mielonych	220 - 230
Przypiekanie steków	240 - 250

Tabela 4.10 Zalecenia w zakresie temperatury (dane w tabeli są wartościami orientacyjnymi)

## 4.5 Urządzenia zabezpieczające

### Zabezpieczenie przed przygnieciem

Elektryczna kłapa zamykająca wyciągu oparów jest wyposażona w zabezpieczenie przed przygnieciem.

Jeżeli kłapa zamykająca jest blokowana podczas otwierania lub zamykania, zatrzymuje się ona automatycznie. Kłapa zamykająca cofa się do pozycji wyjściowej (patrz rozdział Obsługa).

### Wyłącznik bezpieczeństwa

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

### Wyciąg oparów

Po upływie 120 minut pracy bez zmiany stopnia mocy wyciąg oparów zostanie automatycznie wyłączony.

### 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 symbol H (wskaźnik ciepła resztkowego).

### Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych stopni mocy

PKF13, PKI3, PKIW3:	
Stopnie 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
P	00:10

Tabela 4.11 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych stopni mocy

PKC3, PKCB3, PKCH3:	
Stopnie mocy	Czas, po którym zadziała wyłącznik bezpieczeństwa w godzinach:minutach
1	06:00
2	06:00
3	05:00
4	05:00
5	04:00
6	01:30
7	01:30
8	01:30
9	01:30
(tylko na polu grzewczym Hyper w modelu PKCH3)	

Tabela 4.12 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych stopni mocy

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
240 / 250	00:10

Tabela 4.13 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych stopni mocy

### Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych poziomów trzymania ciepła

PKF13, PKI3, PKIW3, , PKC3, PKCB3, PKCH3:	
Poziom trzymania ciepła	Wyłączenie po czasie w godzinach:minutach
1 ( _ )	08:00
2 ( = )	08:00
3 ( ≡ )	08:00

Tabela 4.14 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych poziomów trzymania ciepła

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

Tabela 4.15 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych poziomów trzymania ciepła

- ▶ Ponownie włączyć pole grzewcze, jeśli ma ono być nadal używane (patrz rozdział Obsługa).

### 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).

Po wystarczającym ostygnięciu wskaźnik znika (temperatura < 60 °C lub w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej < 50 °C).

### 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.

### Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi zapobiega niezamierzonemu lub nieuprawnionemu włączeniu urządzeń.

- Wyświetlany jest symbol L.

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi może zostać aktywowana tylko wtedy, gdy wszystkie pola grzewcze są wyłączone (patrz rozdział Obsługa).

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

## 5 Cechy i przegląd funkcji

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

System BORA Professional 3.0	Wyciągi oparów			Płyty grzewcze						
	PKA3	PKAS3 PKAS3AB		PKFI3	PKI3	PKIW3	PKC3	PKCB3	PKCH3	PKT3
<b>Cechy urządzeń</b>										
Elektroniczna regulacja mocy	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wskazanie stopni mocy	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Komunikacja interfejsu	✓	✓								
Elektryczna kłapa zamykająca z czujnikiem pozycji	✓	✓								
Filtr tłuszczowy ze stali szlachetnej	✓	✓								
Czujnik filtra tłuszczowego	✓	✓								
Interfejs serwisowy USB	✓	✓								
Rozpoznawanie naczynia				✓	✓	✓				
Wyświetlacz płyty grzewczej				✓	✓					
Wyświetlenie temperatury										✓
<b>Funkcje systemowe</b>										
Minutnik	✓	✓								
Funkcja pauzy	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Dodatkowe funkcje wyciągu oparów</b>										
Stopień POWER wyciągu	✓	✓								
Automatyka wyciągu	✓	✓								
Funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia	✓	✓								
Wskaźnik zużycia filtra	✓	✓								
<b>Dodatkowe funkcje płyt grzewczych</b>										
Stopień POWER pól grzewczych				✓	✓	✓			✓*	✓
Funkcja wyłącznika czasowego				✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Funkcja automatycznego zagotowania				✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Zmienna funkcja trzymania ciepła				✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Rozpoznawanie naczynia				✓	✓	✓				
Dołączanie pierścieni grzewczych (dołączanie 2 pierścienia)							✓**	✓**	✓**	
Dołączanie pierścieni grzewczych (dołączanie 3 pierścienia)							✓*	✓*		
Funkcja Bridge				✓						✓
Funkcja czyszczenia										✓
<b>Urządzenia zabezpieczające</b>										
Zabezpieczenie przed dziećmi	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wyłącznik bezpieczeństwa	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Zabezpieczenie przed przygnieceniem	✓	✓								
Aktywne monitorowanie błędów	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wskaźnik ciepła resztkowego				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ochrona przed przegrzaniem				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tabela 5.1 Przegląd funkcji

\* tylko dla przedniego pola grzewczego \*\* tylko dla tylnego pola grzewczego

**i** Dokładniejszy opis funkcji znaleźć można w rozdziale „Funkcje i obsługa”.

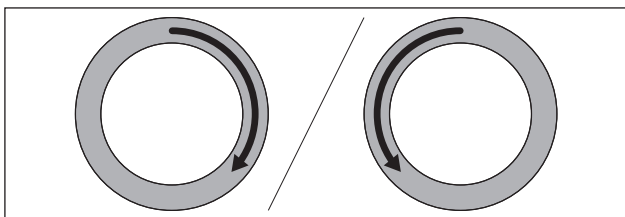
## 6 Funkcje i obsługa

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

### 6.1 Obsługa gałki

#### 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 6.1 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):

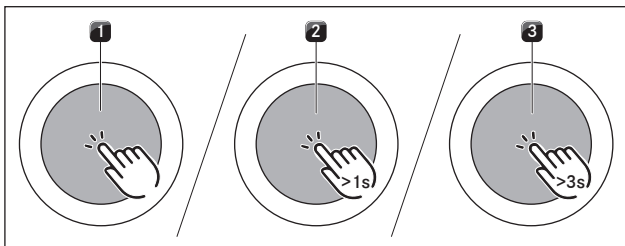
- Wyłączanie
- Stopień mocy/zmniejszanie wartości
- Nawigacja w menu

#### 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	1 – 8 s
Długie przytrzymanie	długie dotknięcie	3 – 8 s

Tabela 6.1 Obsługa pola dotykowego



Ilustracja 6.2 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:

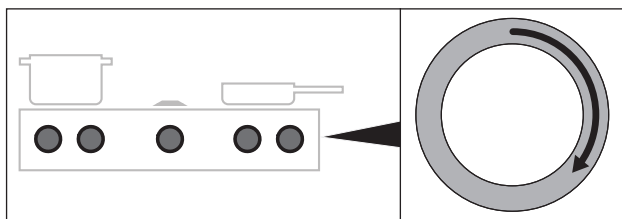
- Odblokowanie systemu
- Wyjście z menu funkcji

#### Funkcja długiego przytrzymania:

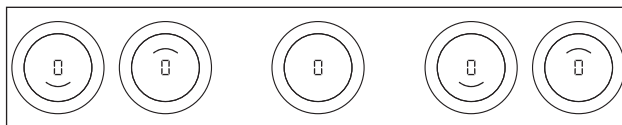
- Resetowanie okresu żywotności filtra
- Wywołanie menu konfiguracyjnego

### 6.2 Włączanie/wyłączanie systemu

#### Włączanie



Ilustracja 6.3 Włączanie systemu

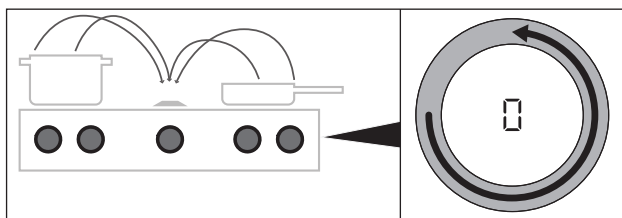


Ilustracja 6.4 Standardowe wyświetlenie po włączeniu

- 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 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi na czas jednego procesu gotowania lub Trwała dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi).

#### Wyłączanie



Ilustracja 6.5 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.

#### Wyciąg oparów był włączony

- Funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia zostaje włączona.
- Gdy tylko upłynie czas opóźnienia wyłączenia, urządzenie zostaje automatycznie wyłączone.
- Wyświetlacz gaśnie 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 wyciągu oparów

**i** Wyciąg oparów może pracować tylko z płytami grzewczymi firmy BORA.

**i** Wyciąg oparów można obsługiwać tylko wtedy, gdy zamontowane są komponenty filtra tłuszczowego i kłapa zamykająca.

**i** Za pomocą gałki obsługi wyciągu oparów można sterować zarówno funkcjami wyciągu oparów, jak i funkcjami systemu.

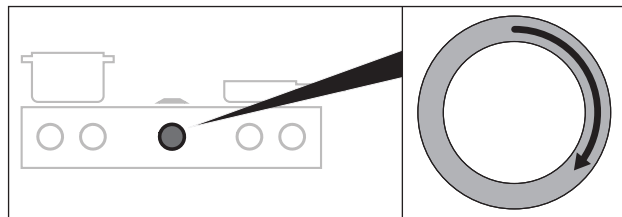
### 6.3.1 Ogólne wskazówki dotyczące obsługi wyciągu oparów

#### Zalecenia dla zwiększenia efektywności pracy wyciągu oparów

- ▶ W przypadku wysokich garnków nakładać pokrywkę ukośnie, tak aby opary wydobywały się w kierunku wyciągu oparów.
- ▶ Zawsze ustawiać wyciąg oparów na najniższy stopień mocy, który wystarcza do skutecznego odprowadzania oparów. Umożliwia to zwiększenie wydajności filtra zapachów w obiegu zamkniętym.
- ▶ Zawsze ustawiać pole grzewcze na najniższy stopień mocy, który aktualnie potrzebny jest do gotowania. Redukuje to ilość oparów oraz zużycie energii.
- ▶ Unikać silnych przeciągów.

### 6.3.2 Ustawianie stopnia mocy wentylatora

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



Ilustracja 6.6 Ustawianie stopnia mocy wentylatora

#### Zwiększanie stopnia mocy

- ▶ Obrócić pierścień gałki zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara

#### Zmniejszanie stopnia mocy

- ▶ Obrócić pierścień gałki przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara

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

### 6.3.3 Stopień POWER wyciągu

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

Za pomocą stopnia POWER opary kuchenne mogą zostać szybciej odessane.

#### Aktywacja stopnia POWER

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do osiągnięcia stopnia POWER P.
- Dostępna jest maksymalna moc wyciągu.

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

#### Wcześniejsza dezaktywacja stopnia POWER

Stopień POWER wentylatora zostanie przedwcześnie zdezaktywowany, gdy tylko zostanie ustawiony inny stopień mocy (patrz Ustawianie stopnia mocy wentylatora).

### 6.3.4 Funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia

Po zakończeniu pracy wyciągu aktywowana jest funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia. Wyciąg oparów pracuje na niskim stopniu mocy i wyłącza się automatycznie po 20 minutach. Wyświetlacz gaśnie po kolejnych 10 sekundach.

#### Wcześniejsze zakończenie funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia

- ▶ Dotknąć pola dotykowego gałki obsługi lub
- ▶ Obrócić pierścień gałki przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara
- Praca zostanie przedwcześnie wyłączona, a wyświetlacz zgaśnie po 10 sekundach.

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

## 6.4 Menu funkcji wyciągu oparów

**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.

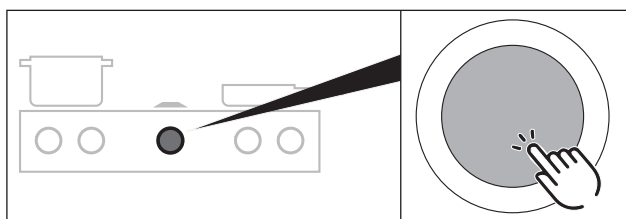
**i** Menu funkcji wyciągu oparów zawiera zarówno funkcje systemowe, jak i funkcje wyciągu oparów.

Łącznie dostępne są 5 funkcji dodatkowe:

Punkt menu	Funkcja	Funkcja systemowa	Funkcja wyciągu oparów
1A	Automatyka wyciągu		✓
2E	Minutnik	✓	
3CL	Zabezpieczenie przed dziećmi	✓	
4C	Czyszczenie wyciągu	✓	
5F	Wyświetlanie i resetowanie stanu filtra		✓

Tabela 6.2 Przegląd menu funkcji wyciągu oparów

### Wywołanie menu funkcji



Ilustracja 6.7 Wywołanie menu funkcji wyciągu oparów

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

### 6.4.1 Automatyka wyciągu

Moc wyciągu reguluje się automatycznie, na podstawie aktualnych ustawień płyt grzewczych. Nie jest konieczna ręczna ingerencja w sterowanie wentylatora, choć jest możliwa w dowolnym momencie. Moc wyciągu jest automatycznie dostosowywana do najwyższego używanego stopnia mocy wszystkich pracujących pól grzewczych.

Funkcja	Stopnie mocy									
Stopień gotowania	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Moc wyciągu	2	3	4	5	6	7	8	9	9	P

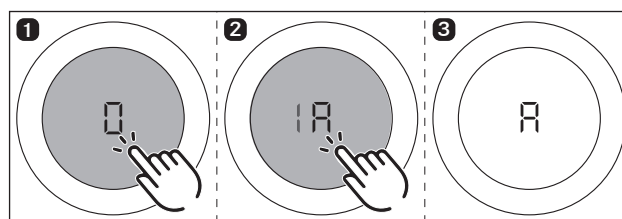
Tabela 6.3 Stopnie gotowania i przypisana moc wyciągu przy aktywnej automatyce wyciągu

W momencie zmiany stopnia mocy pola grzewczego automatyka wyciągu automatycznie dostosowuje moc wyciągu oparów po upływie...

- ...10 sekund (płyty grzewcze PKF13, PKI3, PKIW3).
- ...20 sekund (płyty grzewcze PKC3, PKCB3, PKCH3, PKT3).

### Aktywacja automatyki wyciągu

- ▶ Otworzyć menu funkcji wyciągu oparów.
- ▶ Należy postępować w następujący sposób:



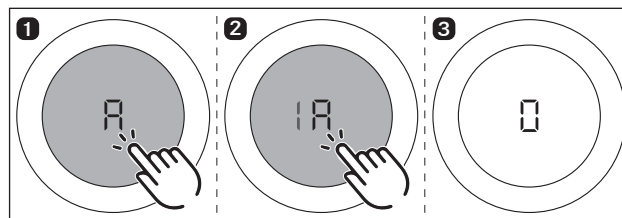
Ilustracja 6.8 Aktywacja automatyki wyciągu

- Automatyka wyciągu zostaje aktywowana.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol A. Jeśli na jednym z podłączonych pól grzewczych nastąpi zmiana stopnia mocy, to moc wyciągu oparów zostanie dostosowana automatycznie z niewielkim opóźnieniem. Jeśli wszystkie podłączone pola grzewcze zostaną wyłączone lub tymczasowo wstrzymane, to uruchomiona zostanie funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia.

**i** Automatyka wyciągu pozostaje stale aktywna i aktywuje się po każdym uruchomieniu systemu, aż do jej dezaktywacji.

### Dezaktywacja automatyki wyciągu

- ▶ Otworzyć menu funkcji wyciągu oparów.
- ▶ Należy postępować w następujący sposób:



Ilustracja 6.9 Dezaktywacja automatyki wyciągu

- Automatyka wyciągu zostaje zdezaktywowana.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol 0.

### 6.4.2 Minutnik (funkcja systemowa)

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

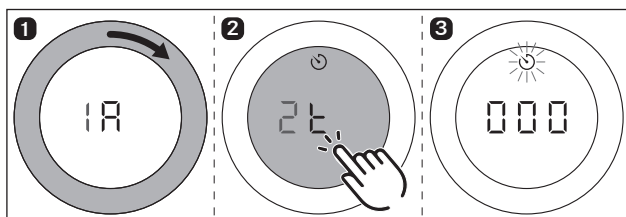
Funkcja	możliwy do ustawienia czas w minutach
Minutnik	0 – 120 (1, 2, 3, ..., 19, 20, 25, 30, ..., 115, 120)

Tabela 6.4 Dostępne wartości czasu dla minutnika



### Aktywacja minutnika

- ▶ Otworzyć menu funkcji wyciągu oparów.
- ▶ Wprowadzić następujące ustawienia:



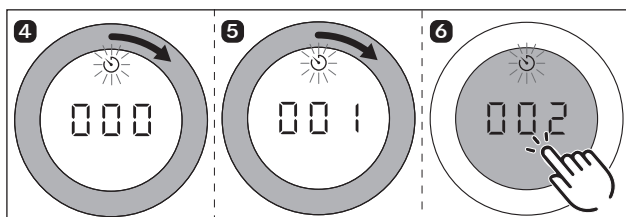
Ilustracja 6.10 Aktywacja minutnika

- Symbol wyłącznika czasowego miga.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi wyciągu oparów pojawia się wartość czasu 000.
- ▶ Ustawić czas.

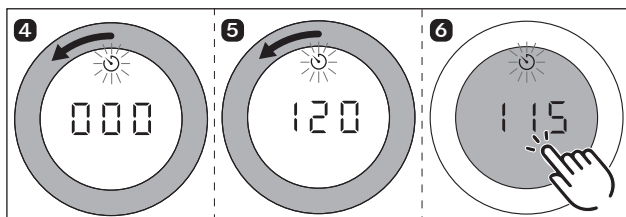
**i** Jeśli w ciągu 4 sekund nie zostanie ustawiony żaden czas, minutnik zostanie ponownie dezaktywowany.

### Ustawianie czasu i uruchamianie minutnika

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



Ilustracja 6.11 Obrócić pierścień gałki zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara



Ilustracja 6.12 Obrócić pierścień gałki przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara

- W zakresie od 0 do 20 minut wartości czasu zostają podwyższone lub obniżone o jedną minutę, w pozostałym zakresie zostają one zmienione o 5 minut.
- Po potwierdzeniu przez polecenie dotykowe emitowany jest sygnał akustyczny, minutnik zostaje aktywowany, a ustawiony czas zaczyna upływać.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi wyświetlane są naprzemiennie aktualny stopień mocy i pozostały czas.
- Pozostały czas jest wyświetlany z dokładnością do minuty, jeśli pozostało więcej niż 2 minuty, oraz z dokładnością do sekundy, jeśli pozostało mniej niż 2 minuty.

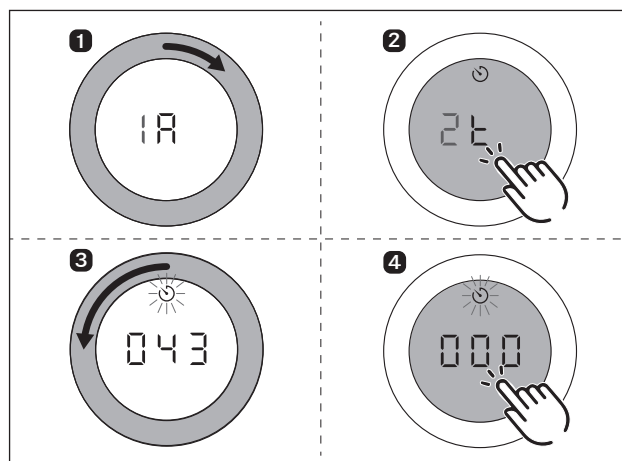
### Czas minął

Po upływie ustawionego czasu przez 2 minuty słyszalny jest sygnał akustyczny i na wyświetlaczu gałki obsługi pojawia się migająca wartość 000.

**i** Miganie i sygnał akustyczny można przerwać, dotykając pola dotykowego.

### Przedwczesna dezaktywacja minutnika

- ▶ Otworzyć menu funkcji wyciągu oparów.
- ▶ Wprowadzić następujące ustawienia:



Ilustracja 6.13 Przedwczesna dezaktywacja minutnika

- Minutnik zostaje przedwcześnie dezaktywowany i rozlega się sygnał dźwiękowy.

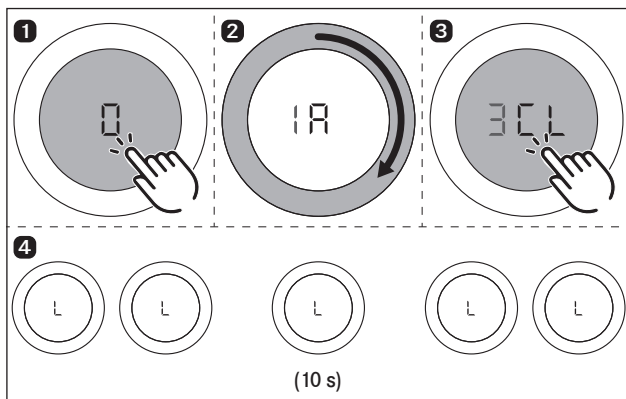
### 6.4.3 Zabezpieczenie przed dziećmi (funkcja systemowa)

Zabezpieczenie przed dziećmi zapobiega niezamierzonemu lub nieuprawnionemu włączeniu urządzeń.

#### Trwała aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- i** **Wymagania:** Wszystkie urządzenia są nieaktywne (przy wszystkich gałkach obsługi wyświetlany jest symbol 0).
- i** Dopóki urządzenia są aktywne, nie można wybrać punktu menu 3CL.

- ▶ Otworzyć menu funkcji wyciągu oparów.
- ▶ Należy postępować w następujący sposób:

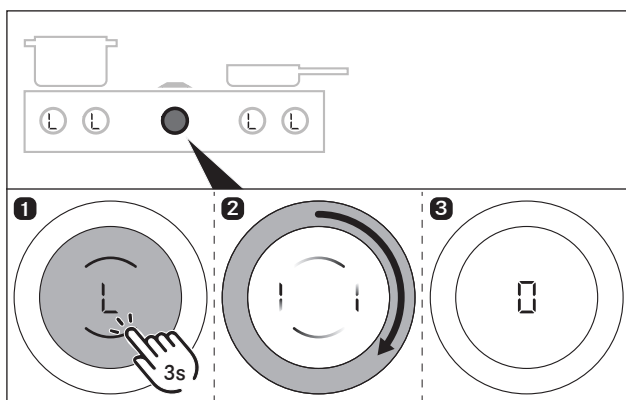


Ilustracja 6.14 Trwała aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- Zabezpieczenie przed dziećmi zostaje trwale aktywowane.
- Przy wszystkich gałkach obsługi wyświetlany jest symbol L.
- Wskazanie gaśnie po 10 sekundach.

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

▶ Należy postępować w następujący sposób:



Ilustracja 6.15 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi na czas jednego procesu gotowania

- Zabezpieczenie przed dziećmi zostaje dezaktywowane na jeden proces gotowania i system zostaje zablokowany.
- Przy wszystkich gałkach obsługi wyświetlany jest symbol 0.

#### Trwała dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

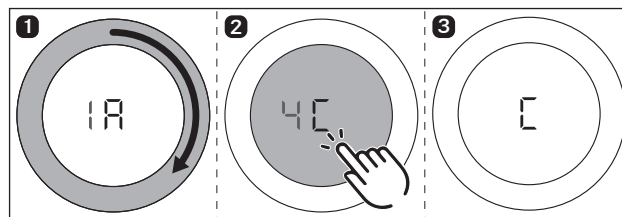
- ▶ Otworzyć menu funkcji wyciągu oparów.
- ▶ Powtórzyć kroki 1 – 3 z rys. „Trwała aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi”.
- Zabezpieczenie przed dziećmi zostaje trwale dezaktywowane.
- Przy wszystkich gałkach obsługi wyświetlany jest symbol □.
- Wskazanie gaśnie po 10 sekundach.

### 6.4.4 Funkcja czyszczenia wyciągu oparów

Funkcja czyszczenia wyciągu oparów umożliwia łatwe i szybkie wyjęcie komponentów.

#### Aktywacja funkcji czyszczenia wyciągu oparów

- ▶ Otworzyć menu funkcji wyciągu oparów.
- ▶ Wprowadzić następujące ustawienia:



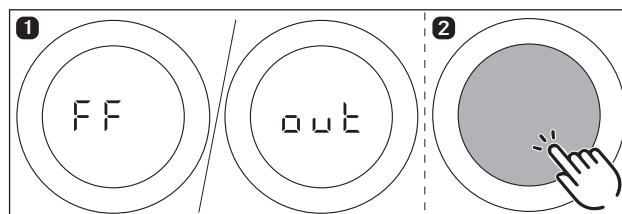
Ilustracja 6.16 Aktywacja funkcji czyszczenia wyciągu oparów

- Pozycja czyszczenia zostaje aktywowana, rozlega się sygnał akustyczny.
- Klapa zamykająca otwiera się, a na wyświetlaczu gałki obsługi widoczna jest wartość C.
- Silnik wentylatora nie pracuje lub wyłącza się.

**i** Jeśli po aktywacji funkcji czyszczenia wyciągu oparów system zostanie uruchomiony ponownie, to na wyświetlaczu gałki obsługi wyciągu oparów nadal wyświetlany będzie symbol C. Gotowanie będzie w dalszym ciągu możliwe, jednak wyciąg oparów pozostanie nieaktywny. Dopiero po ponownym zamontowaniu filtra tłuszczowego można będzie ponownie aktywować wyciąg oparów.

**i** Po wyjęciu filtra tłuszczowego na wyświetlaczu gałki obsługi wyciągu oparów naprzemiennie wyświetlane jest FF i out (= brakujący filtr oparów).

#### Zamykanie klapy zamykającej na czas jednego procesu gotowania



Ilustracja 6.17 Zamykanie klapy zamykającej na czas jednego procesu gotowania

- ▶ Dotknąć gałki obsługi wyciągu oparów
- Klapa zamykająca zamyka się (bez filtra tłuszczowego) i wyświetlany jest symbol C.
- Gotowanie jest możliwe, jednak wyciąg oparów pozostaje nieaktywny.

#### Dezaktywacja funkcji czyszczenia wyciągu oparów

Wymaganie: prawidłowo założony filtr oparów

- ▶ Dotknąć gałki obsługi wyciągu oparów
- ▶ Powtórzyć kroki 1 – 2 z rys. „Trwała aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi”.
- Klapa zamykająca zamyka się.
- Wyciąg oparów może być ponownie użytkowany w pełnym zakresie.

### 6.4.5 Okres żywotności filtra i wskaźnik zużycia filtra (tylko w obiegu zamkniętym)

Typ filtra skonfigurowany w systemie określa maksymalną żywotność filtra powietrza obiegowego (okres żywotności filtra). Zależnie od zamontowanego typu filtra po 200, 300 lub 600 godzinach aktywuje się wskaźnik zużycia filtra. Jeśli po włączeniu wyciągu oparów na wyświetlaczu gałki obsługi pojawia się migający symbol F (wskaźnik zużycia filtra), oznacza to, że minął okres żywotności filtra i należy go wymienić (wymiana filtra).

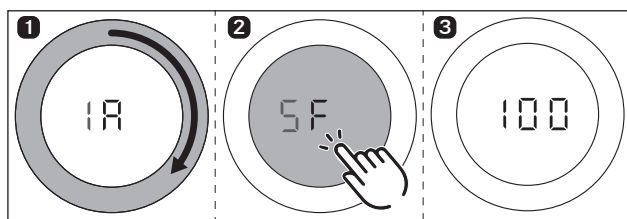
- Wskaźnik zużycia filtra pojawia się przy każdym włączeniu wyciągu oparów i pozostaje aktywny do momentu przeprowadzenia wymiany filtra i zresetowania wskaźnika zużycia filtra.
- Eksploatacja jest nadal możliwa bez ograniczeń.
- W celu umożliwienia dalszego używania wyciągu oparów wskaźnik zużycia filtra może zostać jednorazowo zdezaktywowany lub trwale zresetowany.

**i** Jeśli żywotność filtra z węglem aktywnym zostanie przekroczona, działanie systemu może ulec pogorszeniu. Używanie wyciągu oparów jest nadal możliwe, jednak prowadzi to do wygaśnięcia wszelkich roszczeń gwarancyjnych.

**i** Niezależnie od wskazania wskaźnika zużycia filtra elementy filtra tłuszczowego wymagają regularnego czyszczenia (patrz rozdział Czyszczenie i pielęgnacja).

#### Sprawdzanie pozostałej żywotności filtra

- ▶ Otworzyć menu funkcji wyciągu oparów.
- ▶ Wprowadzić następujące ustawienia:

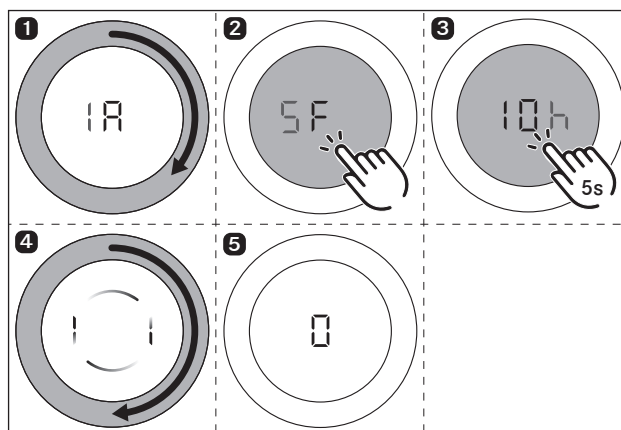


Ilustracja 6.18 Sprawdzenie pozostałej żywotności filtra

- Pozostały okres żywotności filtra wskazywany jest na wyświetlaczu gałki obsługi w godzinach (np. 100 godzin).

#### Przedwczesne resetowanie wskaźnika zużycia filtra

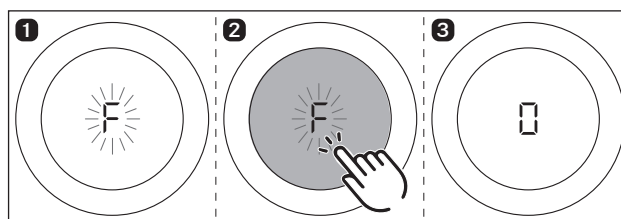
- ▶ Otworzyć menu funkcji wyciągu oparów.
- ▶ Wprowadzić następujące ustawienia:



Ilustracja 6.19 Przedwczesne resetowanie wskaźnika zużycia filtra

#### Dezaktywacja wskaźnika zużycia filtra na czas jednego procesu gotowania

Upłynął okres żywotności filtra powietrza obiegowego. Na wyświetlaczu gałki obsługi wyciągu oparów pojawia się migający symbol F.



Ilustracja 6.20 Dezaktywacja wskaźnika zużycia filtra na czas jednego procesu gotowania

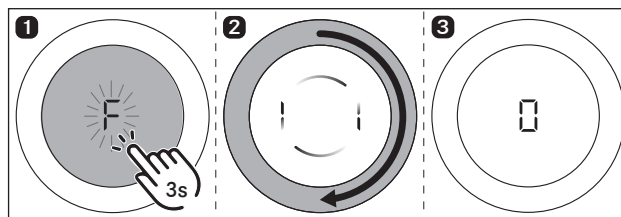
- Wyciągu oparów można używać podczas jednego procesu gotowania.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol 0.

**i** Jeśli okres żywotności filtra powietrza obiegowego zostanie przekroczony, działanie systemu może ulec pogorszeniu. Używanie wyciągu oparów jest nadal możliwe, jednak prowadzi to do wygaśnięcia wszelkich roszczeń gwarancyjnych.

#### Resetowanie wskaźnika zużycia filtra

Po wymianie filtra powietrza obiegowego należy zresetować wskaźnik zużycia filtra.

- ▶ Należy postępować w następujący sposób:



Ilustracja 6.21 Resetowanie wskaźnika zużycia filtra

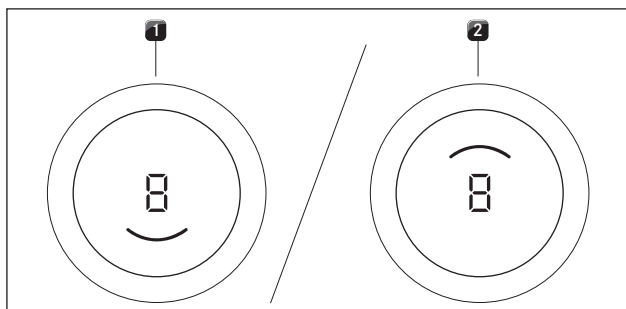
- Okres żywotności filtra zostanie zresetowany, a wskaźnik zużycia filtra dezaktywuje się.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol 0.

## 6.5 Obsługa płyt grzewczych

- i** Pełen zakres funkcji jest dostępny dla systemów BORA Professional 3.0 wyłącznie w kombinacji z wyciągami oparów PKA3/PKA3AB i PKAS3/PKAS3AB.
- i** Przed pierwszym użyciem płyty grzewczej należy wyczyścić pola grzewcze (patrz rozdział: Czyszczenie).

### 6.5.1 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 6.22 Wyświetlacz pola grzewczego

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

### 6.5.2 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.

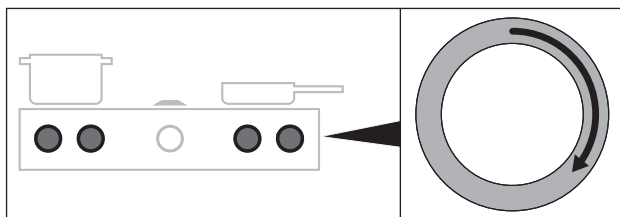
#### Wskazówki dotyczące obsługi

- 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 szumy są przy tym utrzymywane na najniższym możliwym poziomie za pomocą różnych środków, ale nie można ich całkowicie uniknąć.

- i** Podczas używania może dojść do wyrzucenia płyty grilla.
- i** Podczas grillowania lub nagrzewania na wyższym stopniu mocy może wystąpić nieznaczne brązowe odbarwienie płyty grilla.

### 6.5.3 Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego

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



Ilustracja 6.23 Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego

- Wybrany stopień mocy jest wyświetlany na wyświetlaczu stopnia mocy 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

- i** Jeśli po ustawieniu stopnia mocy na indukcyjnych płytach grzewczych PKFI3, PKI3 lub PKIW3 przez 10 minut nie zostaną wykryte właściwe naczynia do gotowania (funkcja rozpoznawania naczyń), to aktywowane pola grzewcze zostaną wyłączone.

### 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 rzeczywiście.
- Po osiągnięciu temperatury zadanej faza nagrzewania kończy się i na stałe wyświetlona zostaje temperatura zadana.

### 6.5.4 Stopień POWER pól grzewczych

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

- i** W przypadku płyt grzewczych PKFI3 i PKI3 maksymalna moc drugiego pola grzewczego jest wówczas 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 (wyjątek: grill Tepan ze stali szlachetnej PKT3).
- i** Gdy w przypadku płyt grzewczych PKFI3 i PKI3 jedno pole grzewcze pracuje ze stopniem POWER, drugie pole może pracować najwyżej ze stopniem mocy 5.
- i** Jeżeli podczas aktywacji stopnia POWER dla drugiego pola grzewczego w płytach grzewczych PKFI3 i PKI3 ustawiony jest stopień mocy wyższy niż 5, to stopień ten zostanie zmniejszony do wartości 5.
- i** Jeśli dla drugiego pola grzewczego w płytach grzewczych PKFI3 i PKI3 zostanie ustawiony stopień mocy wyższy niż 5, aktywny stopień POWER na pierwszym polu grzewczym zostanie automatycznie przełączony do poprzedniego poziomu.
- i** W przypadku płyty grzewczej PKCH3 stopień POWER odpowiada stopniowi Hyper.

#### Aktywacja stopnia POWER dla pola grzewczego

► Obrócić pierścień gałki obsługi w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do osiągnięcia stopnia POWER P (w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej 240–250 °C).

- i** Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na stopień mocy 9 (w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej na 230 °C).

#### 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 (dotyczy tylko płyt grzewczych PKFI3 i PKI3).

### 6.5.5 Funkcja Bridge (tylko PKFI3 i PKT3)

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).

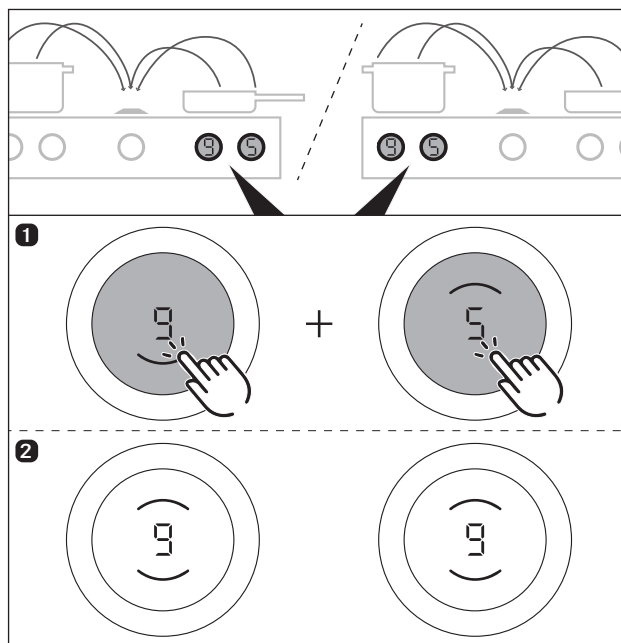
Dzięki temu na pełnowierzchniowej płycie indukcyjnej można używać bardzo dużych garnków lub brytfann.

- 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 wyższy stopień mocy. Przejęte zostają także aktywne funkcje dodatkowe pola grzewczego o wyższym stopniu mocy.

#### Aktywacja funkcji Bridge



Ilustracja 6.24 Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego

- Dotknąć jednocześnie obu gałek obsługi.
- 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.
- Wszystkie pola grzewcze się wyłączają.
- 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 (rozpoznawanie naczynia), funkcja Bridge zostanie zakończona.

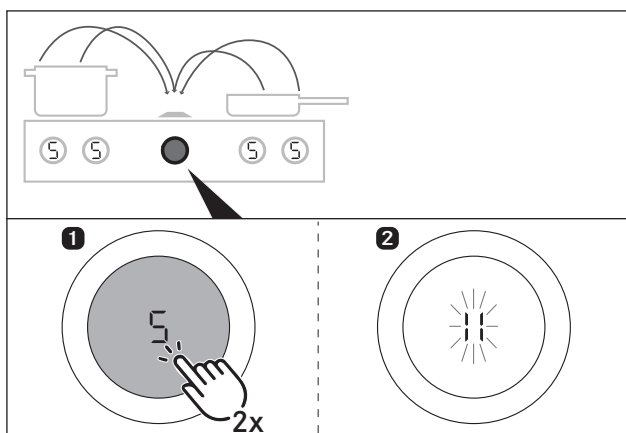
### 6.5.6 Funkcja pauzy (funkcja systemowa)

Funkcja pauzy tymczasowo dezaktywuje wszystkie pola grzewcze w szybki i łatwy sposób. Gdy funkcja zostanie anulowana, praca będzie kontynuowana z pierwotnymi ustawieniami.

Proces gotowania może być przerwany na maksymalnie 10 minut. Jeżeli w tym czasie nie zostanie anulowana funkcja pauzy, wszystkie pola grzewcze zostaną wyłączone.

- i** Podczas pauzy praca wentylatora nie zostaje przerwana. Aktywne funkcje Bridge i minutnika pozostają zachowane. Aktywne funkcje wyłącznika czasowego zostają przerwane.

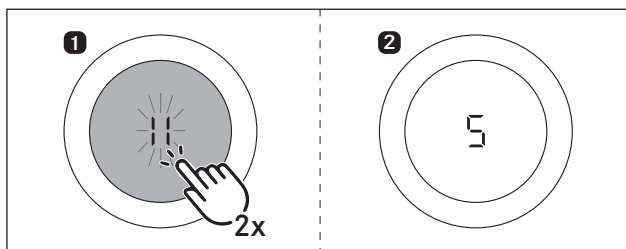
#### Aktywacja funkcji pauzy



Ilustracja 6.25 Aktywacja funkcji pauzy

- ▶ Dotknąć dwukrotnie gałki obsługi wyciągu oparów.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi wyciągu oparów widoczny pulsujący symbol II.
- Wyświetlacze gałek obsługi płyt grzewczych są przyciemnione.

#### Dezaktywacja funkcji pauzy



Ilustracja 6.26 Dezaktywacja funkcji pauzy

- ▶ Dotknąć dwukrotnie gałki obsługi wyciągu oparów.
- Wyświetlacze gałek obsługi płyt grzewczych zaświecają się ponownie.
- Wstrzymane wyłączniki czasowe pól grzewczych zostają wznowione.

### 6.5.7 Rozpoznawanie naczynia (tylko PKFI3, PKI3, PKIW3)

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.

## 6.6 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 PKFI3, PKI3, PKIW3

Dla indukcyjnych płyt grzewczych łącznie dostępne są 3 funkcje dodatkowe:




Punkt menu	Opis
	Funkcja trzymania ciepła (3 stopnie)
	Funkcja wyłącznika czasowego (automatyka wyłączenia)
	Funkcja automatycznego zagotowania

Tabela 6.5 Menu funkcji indukcyjnych płyt grzewczych

#### Menu funkcji płyt grzewczych Hyper i HiLight PKC3, PKCB3, PKCH3

Dla płyt grzewczych HiLight i Hyper (płyt grzewczych z grzałkami promiennikowymi) łącznie dostępne są 4 funkcje dodatkowe:





Punkt menu	Opis
	Dołączanie pierścieni grzewczych
	Funkcja trzymania ciepła (3 stopnie)
	Funkcja wyłącznika czasowego (automatyka wyłączenia)
	Funkcja automatycznego zagotowania

Tabela 6.6 Menu funkcji płyt grzewczych Hyper i HiLight

#### Menu funkcji grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3

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


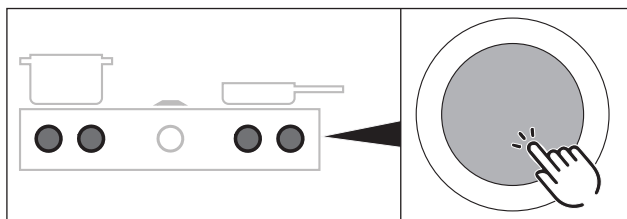
Punkt menu	Opis
	Funkcja czyszczenia

Tabela 6.7 Menu funkcji grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3

## Wywołanie menu funkcji



Ilustracja 6.27 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.

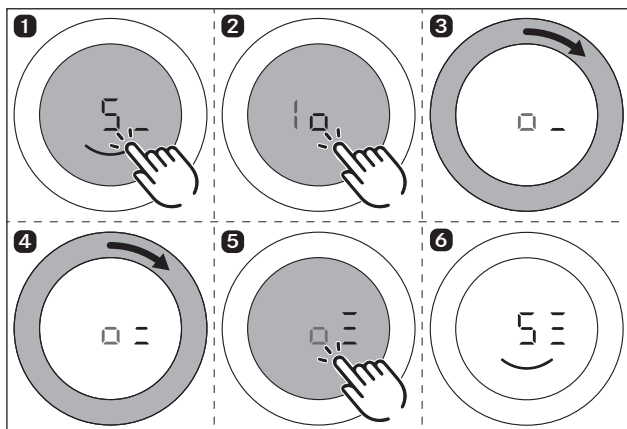
### 6.6.1 Dołączanie pierścieni grzewczych – 2 pierścienie, 3 pierścienie, brytfanna (tylko PKC3, PKCB3, PKCH3)

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

- i** Pierścienie grzewcze można aktywować lub dezaktywować także przy aktywnej funkcji zagotowania, wyłącznika czasowego i utrzymania ciepła.
- i** W przypadku płyty grzewczej PKCB3 grzałka na brytfannie traktowana jest jako drugi pierścień grzewczy.

#### Aktywacja dodatkowych pierścieni grzewczych (dołączanie 2 pierścieni/3 pierścieni)

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



Ilustracja 6.28 Aktywacja dodatkowych pierścieni grzewczych

- Drugi lub trzeci pierścień grzewczy zostaje aktywowany dla wybranego pola grzewczego.
- Proces gotowania jest kontynuowany na nastawionym stopniu mocy z dwoma lub trzema aktywnymi pierścieniami grzewczymi.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi obok stopnia mocy wskazywana jest liczba aktywnych pierścieni grzewczych (np. 5 \_ lub 5 = lub 5 ≡).

### Dezaktywacja dodatkowych pierścieni grzewczych

- ▶ Powtórzycy proces w opisany sposób i wybrać w menu funkcji mniejszą liczbę aktywnych pierścieni grzewczych.
- Proces gotowania jest kontynuowany na nastawionym stopniu mocy z wybraną liczbą pierścieni grzewczych.

### 6.6.2 Zmienna funkcja trzymania ciepła (nie dotyczy PKT3)

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

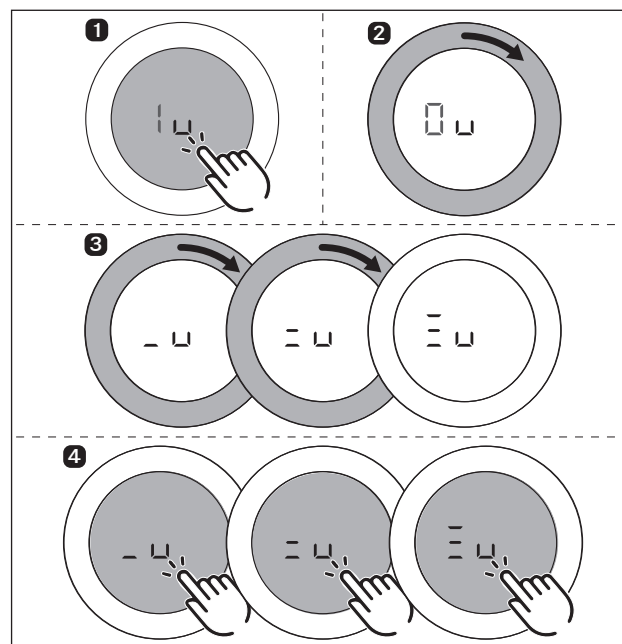
Tabela 6.8 Poziomy trzymania ciepła

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

#### Aktywacja funkcji trzymania ciepła

- ▶ Otworzyć menu funkcji płyty grzewczej.
- ▶ Wprowadzić następujące ustawienia:

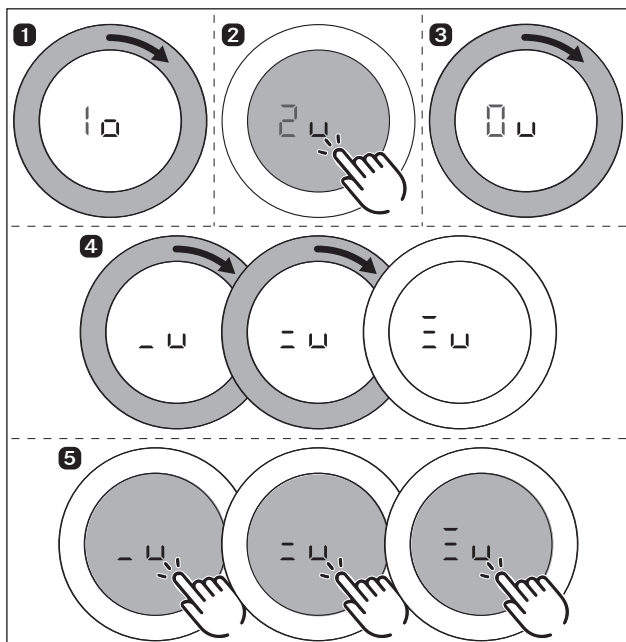
#### Indukcyjne płyty grzewcze (PKFI3, PKI3, PKIW3)



Ilustracja 6.29 Aktywacja funkcji trzymania ciepła (PKFI3, PKI3, PKIW3)

- Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.
- Wybrany stopień trzymania ciepła zostanie aktywowany.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol  $\_u / \_u / \_u$ .

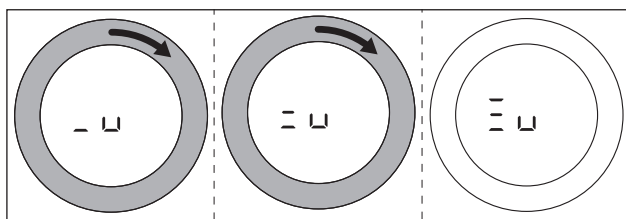
**Płyty grzewcze Hyper i HiLight (PKC3, PKCB3, PKCH3)**



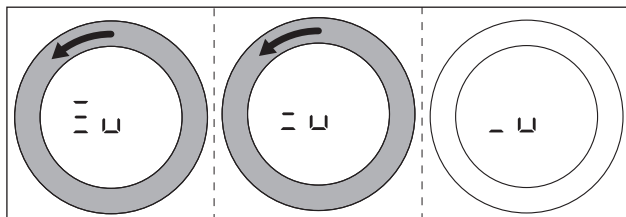
**Ilustracja 6.30** Aktywacja funkcji trzymania ciepła (PKC3, PKCB3, PKCH3)

- 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**

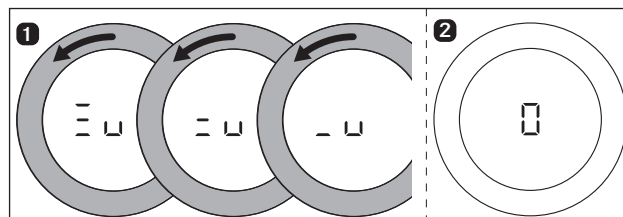


**Ilustracja 6.31** Zwiększanie aktywnego poziomu trzymania ciepła



**Ilustracja 6.32** Zmniejszanie aktywnego poziomu trzymania ciepła

**Dezaktywacja funkcji trzymania ciepła**



**Ilustracja 6.33** Dezaktywacja funkcji trzymania ciepła

- Pole grzewcze zostaje wyłączone, a na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol 0.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi pojawia się również wskaźnik ciepła resztkowego H.

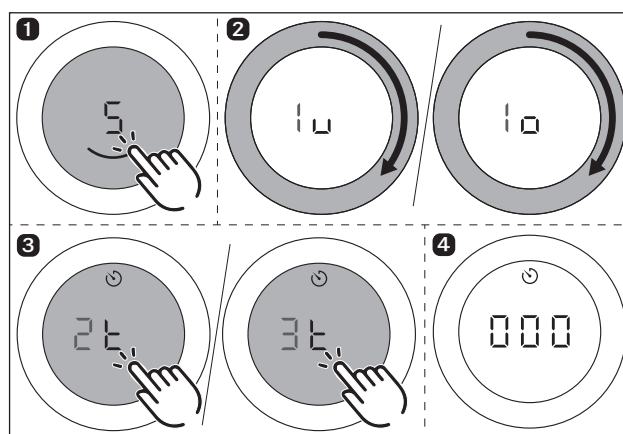
**6.6.3 Funkcja wyłącznika czasowego/automatyka wyłączenia (nie dotyczy PKT3)**

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

- i** Dla funkcji wyłącznika czasowego możliwe jest ustawienie czasu w przedziale od 1 do 120 minut.
- i** Jeśli funkcja Bridge jest aktywna, wyłącznik czasowy obsługuje obydwa pola grzewcze.

**Aktywacja wyłącznika czasowego pól grzewczych**

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

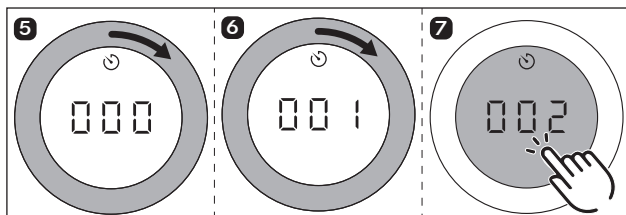


**Ilustracja 6.34** Aktywacja wyłącznika czasowego pól grzewczych

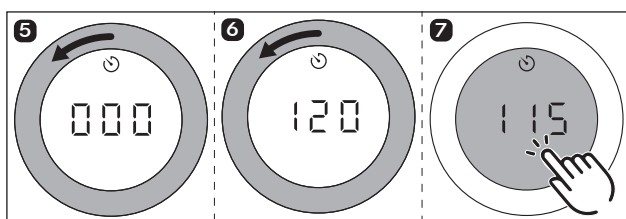
- Wyłącznik czasowy jest aktywowany dla wybranego pola grzewczego.
- Na wyświetlaczu wyświetlany jest ustawiany czas począwszy od 000 oraz symbol wyłącznika czasowego.
- Jeśli w ciągu 4 sekund nie zostanie ustawiony żaden czas, wyłącznik czasowy zostanie ponownie zdezaktywowany. Na wyświetlaczu ponownie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



### Ustawianie czasu i uruchamianie wyłącznika czasowego



Ilustracja 6.35 Obrócić pierścień gałki zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara



Ilustracja 6.36 Obrócić pierścień gałki przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara

- W zakresie od 0 do 20 minut wartości czasu zostają podwyższone lub obniżone o jedną minutę, w pozostałym zakresie zostają one zmienione o 5 minut.
- 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 (patrz „Aktywacja wyłącznika czasowego pól grzewczych”) 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 zdezaktywowany 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 0.
- Rozlega się sygnał akustyczny i pole grzewcze zostaje wyłączone.

#### 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.

#### 6.6.4 Funkcja automatycznego zagotowania (nie dotyczy PKT3)

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

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

PKF13, PKI3, PKIW	
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 6.9 Przegląd czasów zagotowania

PKC3, PKCB3, PKCH3	
Stopień mocy (poziom dalszego gotowania)	Czas zagotowania w min.:sek.
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30

Tabela 6.10 Przegląd czasów zagotowania

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

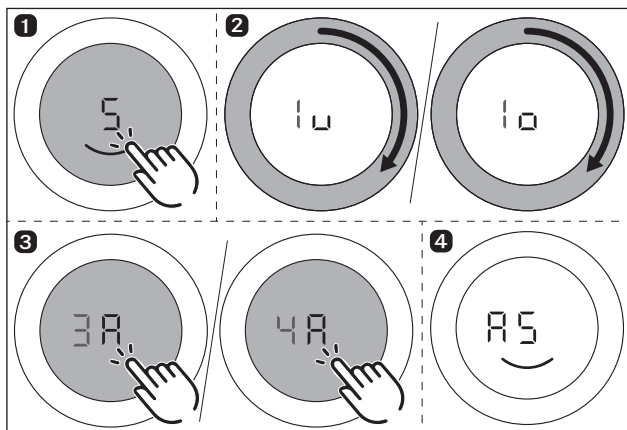
- i** Jeśli stopień mocy pola grzewczego zostanie zredukowany, gdy aktywna jest funkcja automatycznego zagotowania, wówczas następuje dezaktywacja funkcji automatycznego zagotowania.

#### 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 6.37 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. **AS**).

#### 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

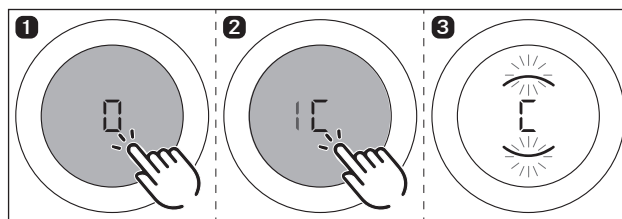
- Po upływie czasu gotowania aktywowany jest uprzednio ustawiony poziom dalszego gotowania na wolnym ogniu.
- Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.
- Nie jest już wyświetlany symbol zagotowania.

### 6.6.5 Funkcja czyszczenia (tylko PKT3)

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 6.38 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 **C** 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 rozpocząć dopiero po osiągnięciu optymalnej temperatury (patrz również rozdział Czyszczenie).

#### 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 Menu konfiguracyjne

### Przegląd menu

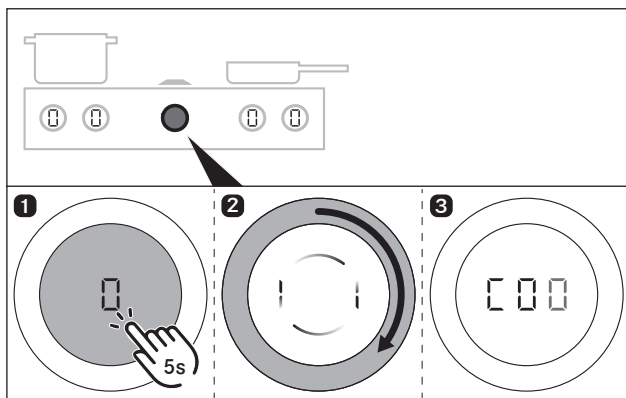
Punkt menu	Ustawienie
[0]	Głośność emitowanego sygnału dźwiękowego
[1]	Tryb demo
[2]	Prędkość silników kłapy zamykającej
[3]	Tryb pracy z odprowadzaniem powietrza / w obiegu zamkniętym i wybór jednostki filtra
[4]	Praca z przejściem ściennym lub bez przejścia ściennego (tylko tryb pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz)
[5]	Manualna praca silników kłapy zamykającej
[6]	Przełączenie wartości PWM wentylatora PKA/PKAS
[7]	Orientacja montażu lewej płyty grzewczej 0° / 180°
[8]	Orientacja montażu prawej płyty grzewczej 0° / 180°
[9]	Aktywacja/deaktywacja funkcji pauzy
[A]	Liczba zamontowanych wentylatorów
[b]	Przeprowadzanie aktualizacji oprogramowania
[c]	Przeprowadzanie eksportu danych
[d]	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania

Tabela 7.1 Przegląd menu

### 7.1 Obsługa menu

#### Otwieranie menu

- i** Menu można otworzyć tylko wtedy, gdy system jest włączony, ale wszystkie urządzenia są nieaktywne (= stopień mocy 0).



Ilustracja 7.1 Otwieranie menu

- ▶ Długo przytrzymać gałkę obsługi wyciągu oparów
- Wyświetlona zostanie animacja (= instrukcja obrócenia)
- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi
- Zostanie wywołane menu i wyświetlony zostanie pierwszy punkt menu.

#### Objaśnienie symboli punktów menu (np. [23]):

Cyfra w środkowym segmencie = punkt menu (100% mocy podświetlenia)

Cyfra w prawym segmencie = aktualne ustawienie (50% podświetlenia)

#### Wybór i potwierdzanie punktów menu

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi aż do osiągnięciażądanego punktu menu (patrz Przegląd menu).
- ▶ W celu potwierdzenia wykonać polecenie dotykowe.

#### Wprowadzanie ustawień, potwierdzanie i zapisywanie

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi aż do osiągnięciażądanego ustawienia (opcje ustawień, patrz Opis punktów menu).
- ▶ Potwierdzić ustawienie poleceniem dotykowym.

- i** System przejmuje i zapisuje wprowadzone ustawienia w momencie opuszczenia danego punktu menu lub wyjścia z menu.

#### Zamykanie menu

- i** Podczas nawigacji w menu po osiągnięciu ostatniego punktu pojawia się opcja End umożliwiająca zamknięcie menu.

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi aż do opcji End
- ▶ Potwierdzić wybór poleceniem dotykowym.
- Menu zostanie zakończone i na wyświetlaczu przywrócone zostanie standardowe wskazanie.

- i** Jeżeli w menu lub w podmenu przez 2 minuty nie zostanie dokonane żadne ustawienie, to menu konfiguracyjne zostanie automatycznie zamknięte, a wskazanie zgaśnie. Wprowadzone ustawienia są automatycznie zapisywane.

### 7.2 Pierwsze uruchomienie

- i** Podczas pierwszego uruchomienia system musi zostać skonfigurowany. Bezwzględnie konieczne jest wprowadzenie prawidłowych ustawień w punktach menu podstawowej konfiguracji.

## 7.2.1 Podstawowa konfiguracja

### Punkt menu : Tryb pracy z odprowadzaniem powietrza na zewnątrz lub w obiegu zamkniętym (w tym wybór jednostki filtra)







Ustawienie	Tryb pracy	Jednostka filtra (żywność)
	Tryb pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz	Filtr nie jest używany
	Tryb pracy w obiegu zamkniętym	ULB1 (200 h)
	Tryb pracy w obiegu zamkniętym	ULB3X (600 h) (ustawienie fabryczne)
	Tryb pracy w obiegu zamkniętym	ULBF (300 h)

Tabela 7.2 Tryb pracy z odprowadzaniem powietrza na zewnątrz lub w obiegu zamkniętym oraz wybór jednostki filtra

 W trybie pracy w obiegu zamkniętym prawidłowy wybór jednostki filtra powoduje automatyczne ustawienie maksymalnej żywotności filtra powietrza obiegowego oraz odpowiednie dostosowanie wyłącznika czasowego filtra.

### Punkt menu : Praca z przejściem ściennym lub bez przejścia ściennego (tylko tryb pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz)

Wymagania: W punkcie menu  ustawiono tryb z odprowadzaniem powietrza na zewnątrz.





Ustawienie	Przejście ścienne
	Praca bez przejścia ściennego
	Praca z przejściem ściennym (ustawienie fabryczne)

Tabela 7.3 Praca z przejściem ściennym lub bez przejścia ściennego

 W przypadku pracy z przejściem ściennym w trybie odprowadzania powietrza na zewnątrz, po włączeniu wyciągu oparów tymczasowo aktywowany jest wyższy stopień mocy, co umożliwia prawidłowe otwarcie przejścia ściennego (funkcja przejścia ściennego).

### Punkt menu : Liczba zamontowanych wentylatorów

 Jeśli podczas montażu systemu zainstalowano dodatkowy wentylator, należy aktywować go w menu.



Ustawienie	Liczba wentylatorów
	jeden podłączony wentylator (ustawienie fabryczne)
	dwa podłączone wentylatory

Tabela 7.4 Liczba zamontowanych wentylatorów

## 7.3 Opis dalszych punktów menu

### Punkt menu : Głośność dźwięków












Ustawienie	Głośność sygnału akustycznego
	100% (ustawienie fabryczne)
	10%
	20%
	30%
	40%
	50%
	60%
	70%
	80%
	90%

Tabela 7.5 Głośność sygnału akustycznego

### Punkt menu : Tryb demo

 W trybie demo dostępne są wszystkie funkcje gałki obsługi, a elektryczna kłapa zamykająca i wentylator działają. Funkcja nagrzewania płyt grzewczych jest nieaktywna. Tryb demo jest używany np. podczas targów i pokazów.



Ustawienie	Tryb pracy
	Tryb normalny (ustawienie fabryczne)
	Tryb demo

Tabela 7.6 Tryb normalny i tryb demo

### Punkt menu : Prędkość silników kłapy zamykającej











Ustawienie	Prędkość kłapy zamykającej
	100%
	40%
	46,7%
	53,4%
	60%
	66,7%
	73,3% (ustawienie fabryczne)
	80%
	86,7%
	93,3%

Tabela 7.7 Prędkość silników kłapy zamykającej

### Punkt menu : Manualna praca silników kłapy zamykającej




Ustawienie	Funkcja
	Wyjście z podpunktu menu
	Otwieranie kłapy zamykającej
	Zamykanie kłapy zamykającej

Tabela 7.8 Manualna praca silników kłapy zamykającej

**i** Jeśli w punkcie menu C5 wybrano ustawienie 1 lub 2, możliwe jest ręczne otwieranie i zamykanie klapy zamykającej poprzez przytrzymanie powierzchni dotykowej gałki obsługi.

### Punkt menu : Przełączenie wartości PWM wentylatora



Ustawienie	Konfiguracja
	Wartości PWM wentylatora (ustawienie fabryczne dla PKA3/PKA3AB)
	Wartości PWM wentylatora (ustawienie fabryczne dla PKAS3/PKAS3AB)

Tabela 7.9 Przełączenie wartości PWM wentylatora PKA3/PKA3AB i PKAS3/PKAS3AB

### Punkt menu : Orientacja montażu lewej płyty grzewczej 0°/180°




Ustawienie	Orientacja
	Montaż standardowy (montaż 0°) (ustawienie fabryczne)
	Montaż w pozycji obróconej o 180°
	Nie podłączono

Tabela 7.10 Orientacja lewej płyty grzewczej

### Punkt menu : Orientacja montażu prawej płyty grzewczej 0°/180°




Ustawienie	Orientacja
	Montaż standardowy (montaż 0°) (ustawienie fabryczne)
	Montaż w pozycji obróconej o 180°
	Nie podłączono

Tabela 7.11 Orientacja prawej płyty grzewczej

### Punkt menu : Aktywacja/dezaktywacja funkcji paazy



Ustawienie	Funkcja
	Funkcja paazy nieaktywna
	Funkcja paazy aktywna (ustawienie fabryczne)

Tabela 7.12 Aktywacja/dezaktywacja funkcji paazy

### Punkt menu : Aktualizacja oprogramowania

► Za pomocą polecenia dotykowego można rozpocząć aktualizację oprogramowania.

### Punkt menu : Eksport danych

► Za pomocą polecenia dotykowego można rozpocząć eksport danych.

### Punkt menu : Informacje o wersji oprogramowania

Wyświetlona zostaje aktualnie zainstalowana wersja oprogramowania dla wszystkich podłączonych urządzeń:

- Płyta grzewcza lewa
- Wyciąg oparów
- Płyta grzewcza prawa

Informacja wyświetlana jest następująco:





Wskazanie 1 (urządzenie)	Wskazanie 2 (wersja oprogramowania)
	xxx (= wersja oprogramowania lewej płytki interfejsu)
	xxx (= wersja oprogramowania układu elektronicznego wyciągu)
	xxx (= wersja oprogramowania prawej płytki interfejsu)

Tabela 7.13 Informacje o wersji oprogramowania

Wersje oprogramowania wyświetlane są jedna po drugiej. Na koniec wyświetlacz gałki obsługi ponownie wyświetla symbol .

## 8 Czyszczenie i pielęgnacja

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

Komponenty	Częstotliwość czyszczenia
<b>Gałka obsługi:</b>	
Pierścień gałki obsługi/ obudowa gałki obsługi	natychmiast po każdym zabrudzeniu
<b>Wyciąg oparów:</b>	
Wnętrze i powierzchnia wyciągu oparów	Po każdym przygotowaniu posiłków o dużej zawartości tłuszczu, przynajmniej raz w tygodniu.
Kłapa zamykająca, filtr tłuszczowy i wanienska filtra	Po każdym przygotowaniu posiłków o dużej zawartości tłuszczu, przynajmniej raz w tygodniu.
Wanienska konserwacyjna	według potrzeby (w trybie pracy w obwodzie zamkniętym najpóźniej po wymianie filtra z węglem aktywnym)
Filtr z węglem aktywnym (tylko przy pracy w obiegu zamkniętym)	Wymiana przy występowaniu zapachu lub po upływie okresu żywotności (patrz wskaźnik zużycia filtra)
<b>Płyty grzewcze:</b>	
Płyta grzewcza	natychmiast po każdym zabrudzeniu dokładnie wyczyścić przy użyciu standardowo dostępnych środków czyszczących.

Tabela 8.1 Przedziały czasu dla czyszczenia

### 8.1 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.

#### Środek czyszczący do ceramicznych płyt grzewczych

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

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

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

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

### 8.2 Czyszczenie wyciągu oparów

- **i** Powierzchnie ze stali szlachetnej czyścić tylko w kierunku szlif.

Na powierzchni i w systemie wyciągu mogą gromadzić się tłuste składniki i pozostałości kamienia z oparów kuchennych.

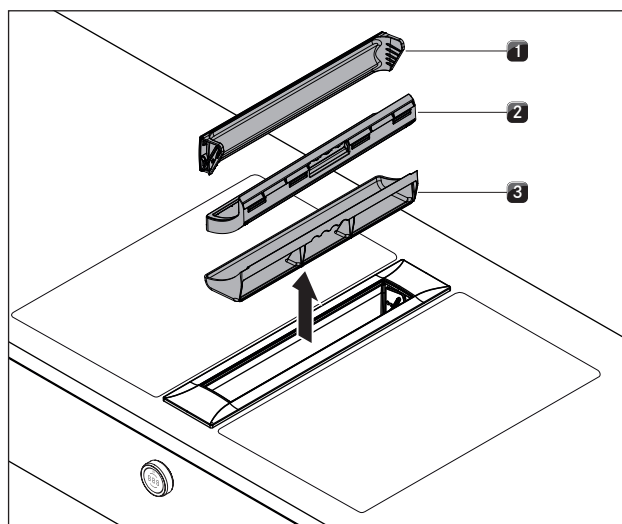
- ▶ Komponenty wyciągu oparów należy czyścić zgodnie z podanymi interwałami czasowymi.
- ▶ Przed czyszczeniem wyjąć klapę zamykającą, filtr tłuszczowy oraz wanienkę filtra.
- ▶ Wyczyścić powierzchnie przy użyciu miękkiej, wilgotnej ściereczki oraz płynu do mycia naczyń lub łagodnego płynu do mycia okien.
- ▶ Wysuszone zabrudzenia namoczyć wilgotną ściereczką (nie skrobać!).

#### Pozycja czyszczenia klapy zamykającej

- ▶ Upewnić się, że wyciąg oparów jest włączony, ale nieaktywny (= stopień mocy 0).
- ▶ Aktywować funkcję czyszczenia wyciągu oparów (patrz rozdział Funkcje i obsługa).
- Kłapa zamykająca otwiera się, a na wyświetlaczu gałki obsługi widoczna jest wartość  $\square$ .
- Silnik wentylatora nie pracuje lub wyłącza się.

#### Demontaż klapy zamykającej, filtra i wanienki filtra

- **i** Demontaż komponentów filtra tłuszczowego jest możliwy tylko wtedy, gdy funkcja czyszczenia wyciągu oparów jest aktywna.



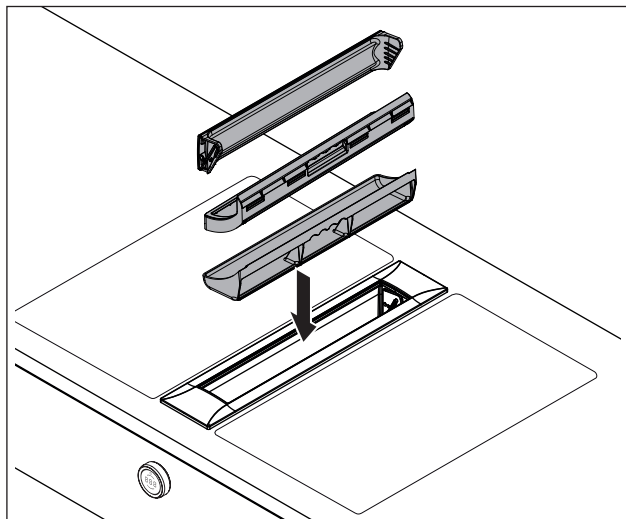
Ilustracja 8.1 Demontaż komponentów filtra tłuszczowego

- [1] Kłapa zamykająca
- [2] Filtr tłuszczowy
- [3] Wanienska filtra

- ▶ Wyjąć do góry klapę zamykającą [1].
- ▶ Włożyć rękę w otwór wyciągu oparów i wyjąć filtr tłuszczowy [2] oraz wanienkę filtra [3].

- Na wyświetlaczu gałki obsługi wyciągu oparów naprzemiennie wyświetlane są symbole FF i  $\square$ , każdorazowo przez 1 sekundę.

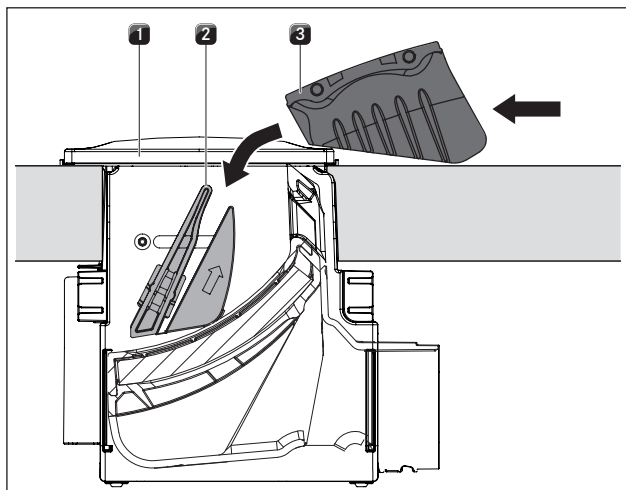
### Montaż klapy zamykającej, filtra i wanianki filtra



Ilustracja 8.2 Montaż komponentów

- ▶ Ew. aktywować funkcję czyszczenia wyciągu oparów.
- ▶ Włożyć waniankę filtra w otwór wyciągu oparów.
- ▶ Włożyć filtr tłuszczowy w otwór wyciągu oparów.
- ▶ Zwrócić uwagę, aby filtr tłuszczowy prawidłowo leżał w wycięciu obudowy.

### Wkładanie klapy zamykającej:



Ilustracja 8.3 Wkładanie klapy zamykającej

- [1] Otwór wyciągu oparów
- [2] Prowadzenia
- [3] Klapa zamykająca

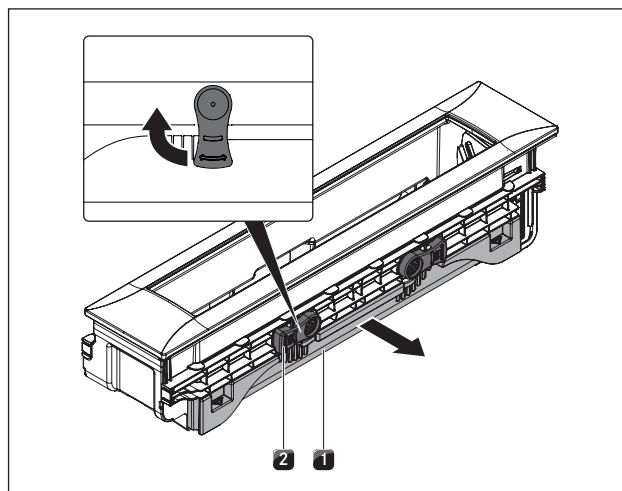
- ▶ Położyć klapę zamykającą [3] z boku otworu [1] wyciągu oparów.
- ▶ Klapa zamykająca [3] powinna wślizgiwać się ukośnie w prowadzenie [2].
- ▶ Lekko docisnąć klapę zamykającą [3] z góry, po wąskich stronach, aż klapa wyraźnie zaskoczy.

- ▶ Należy zwrócić uwagę, aby klapa zamykająca [3] została prawidłowo włożona.

- i** Jeżeli klapa zamykająca nie zaskoczyła w swojej pozycji, nie można jej całkowicie zamknąć.
- i** Jeśli filtr tłuszczowy lub klapa zamykająca nie zostały prawidłowo zamontowane, na wyświetlaczu gałki obsługi pojawi się komunikat o błędzie E0 12 lub E0 13 (patrz rozdział Usuwanie usterek).

### Demontaż wanianki konserwacyjnej

- i** Wanianka konserwacyjna nie może być wyjmowana w następujących sytuacjach montażowych: montaż pojedynczy, graniczący drugi. wyciąg oparów, granicząca płyta grzewcza wok.
- i** W celu demontażu wanianki konserwacyjnej trzeba wyjąć filtr tłuszczowy oraz waniankę filtra.

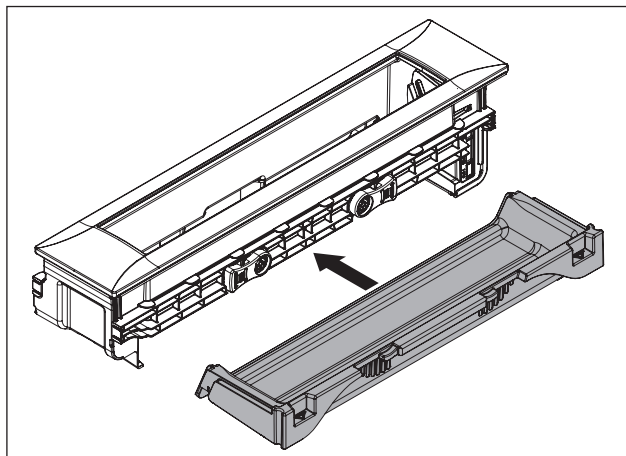


Ilustracja 8.4 Demontaż wanianki konserwacyjnej

- [1] Wanianka konserwacyjna
- [2] Blokada

- ▶ W celu odblokowania wanianki konserwacyjnej [1] należy obrócić dwie dźwignie blokady [2] o 90° na zewnątrz.
- ▶ Wyjąć waniankę konserwacyjną [1] z wyciągu oparów.

## Montaż wanienki konserwacyjnej



Ilustracja 8.5 Montaż wanienki konserwacyjnej

- ▶ Wsunąć wanienkę konserwacyjną w otwór wyciągu oparów.
- ▶ W celu zablokowania wanienki konserwacyjnej [1] należy obrócić w dół dwie dźwignie blokady [2].

## Czyszczenie komponentów

Kłapa zamykająca, filtr tłuszczowy, wanienka filtra oraz wanienka konserwacyjna mogą być czyszczone ręcznie albo w zmywarce.

### Czyszczenie ręczne

- ▶ Używać środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Wyflukać części gorącą wodą.
- ▶ Wyczyścić części miękką szcztotką.
- ▶ Po czyszczeniu części dokładnie wyflukać.

### Mycie w zmywarce do naczyń

- ▶ Używać programu mycia maksymalnie z temperaturą 65 °C.
- Filtr tłuszczowy wchłania tłuszcz zawarty w oparach.
- Jeżeli filtr tłuszczowy nie daje się całkowicie wyczyścić, należy go wymienić.

### Zakończenie czyszczenia wyciągu oparów

- ▶ Obrócić pierścień gałki obsługi wyciągu oparów.
- Kłapa zamykająca otwiera się całkowicie.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi wyciągu oparów naprzemiennie wyświetlane są symbole FF i  $\square$ , każdorazowo przez 1 sekundę.
- ▶ Ponownie założyć filtr tłuszczowy.
- Na wyświetlaczu pojawia się  $\square$  i wyciąg oparów jest ponownie gotowy do pracy.

## 8.2.1 Wymiana filtra powietrza obiegowego

W trybie pracy w obiegu zamkniętym używany jest dodatkowy filtr powietrza obiegowego. Filtr powietrza obiegowego wiąże substancje zapachowe powstające w trakcie gotowania. Filtr powietrza obiegowego jest montowany na wentylatorze cokołowym lub na systemie kanałów. Jeśli filtr powietrza obiegowego osiągnął maksymalny okres użytkowania, wskaźnik zużycia filtra jest wyświetlany i filtr musi zostać wymieniony. Po wymianie filtra należy zresetować okres użytkowania filtra.

- ▶ Wymienić filtr powietrza obiegowego, jeśli wyświetlony zostanie wskaźnik zużycia filtra.

- Żywotność filtra oraz opis procedury wymiany filtra znaleźć można w instrukcji obsługi filtra powietrza obiegowego.
- ▶ Zresetować wskaźnik zużycia filtra (patrz rozdział Funkcje i obsługa).

**i** Filtr powietrza obiegowego (filtr z węglem aktywnym) można uzyskać u dystrybutora lub w sklepie BORA na stronie <http://www.mybora.com>.

## 8.3 Czyszczenie płyt grzewczych

### 8.3.1 Czyszczenie ceramicznych płyt grzewczych

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

### Gdy płyta grzewcza jest gorąca:

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

### Silne zabrudzenia

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

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

Odbarwienia płyty grzewczej powstają w wyniku przypalania się 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.



### 8.3.2 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 szlif.
- 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 urządzenia jest wyłączona (patrz rozdział Obsługa).
- ▶ 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 pół grillowych aktywowana została funkcja czyszczenia (patrz rozdział Obsługa).
- ▶ Odczekać, aż wyświetlacze pół 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 urządzenia przy pomocy czystej szmatki.

#### Silne zabrudzenia

- ▶ Upewnić się, że dla obu pół grillowych aktywowana została funkcja czyszczenia (patrz rozdział Obsługa).
- ▶ Odczekać, aż wyświetlacze pół grillowych nie migają (= optymalna temperatura czyszczenia wynosząca 70°C).
- ▶ W misce z ciepłą wodą (ok. 200 ml) rozpuścić łyżkę stołową kwasku 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.

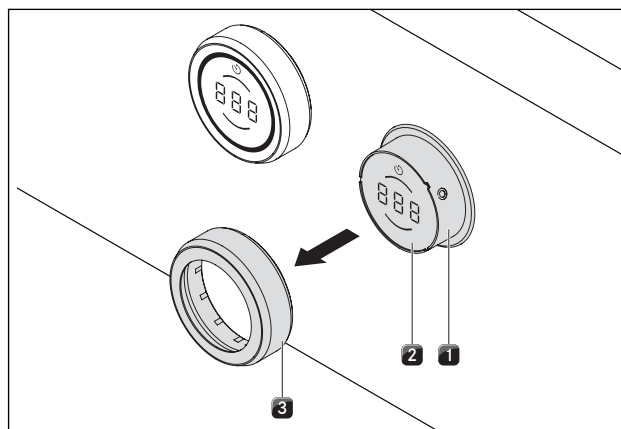
Odbarwienia i niewielkie zarysowania nie są uszkodzeniami urządzenia. Nie mają one wpływu na działanie Tepan ze stali szlachetnej oraz na trwałość powierzchni grilla ze stali szlachetnej.

Odbarwienia powstają w wyniku przypalenia się nie usuniętych resztek.

### 8.4 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 rozdział Opis urządzenia).

### 8.5 Czyszczenie gałki obsługi



Ilustracja 8.6 Zdejmowanie pierścienia gałki obsługi

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

#### Czyszczenie pierścienia gałki obsługi

Pierścień gałki obsługi może być czyszczony tylko ręcznie.

- ▶ Zdjąć pierścień gałki obsługi z obudowy.
- ▶ Używać środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Wypłukać pierścień gałki obsługi gorącą wodą.
- ▶ Czyścić pierścień gałki obsługi miękką szczotką.
- ▶ Po wyczyszczeniu pierścienia gałki obsługi dokładnie wypłukać.
- ▶ Starannie wysuszyć pierścień gałki obsługi.
- ▶ Ponownie założyć suchy pierścień gałki obsługi na obudowę gałki.

#### 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.

## 9 Usuwanie usterek

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

### 9.1 Usuwanie usterek wyciągu oparów

Sytuacja	Przyczyna	Środki zaradcze
Wyciąg oparów 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. Zasilanie zostało przerwane	Skontaktować się z serwisem BORA Zlecić kontrolę zasilania wykwalifikowanemu elektrykowi
	Bezpiecznik czuły w przyłączy zimnej wtyczki urządzenia jednostki sterującej jest uszkodzony	Wymienić bezpiecznik (typ: T 3,15A/250V)
Silnik wentylatora nie uruchamia się	Kłapa zamykająca nie została włożona lub została włożona niewłaściwie	Poprawnie założyć klapę zamykającą
	Filtr tłuszczowy nie został włożony lub został włożony niewłaściwie	Poprawnie założyć filtr tłuszczowy
	Uszkodzony silnik wentylatora	Skontaktować się z serwisem BORA
Powstawanie zapachów podczas pracy nowego wyciągu oparów	Zjawisko normalne w fabrycznie nowych urządzeniach	Powstawanie zapachów ustaje po kilku godzinach pracy
Na środkowym wyświetlaczu gałki obsługi jest widoczny symbol krążący w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara	Pierścień gałki obsługi nie został założony w pozycji 0	Ustawić gałkę obsługi w pozycji godziny 12 (= pozycja 0)
Wyświetlacz gałki obsługi L	Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone	Wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi (patrz rozdział Obsługa)
Wyświetlacz gałki obsługi r	Dłuższe użycie (8 s) gałki obsługi lub jej zabrudzenie	Zwolnić gałkę obsługi lub wyczyścić ją
Wyświetlacz gałki obsługi E3B I	Styk Home-In został przerwany	Sprawdzić kabel lub mostek w kontakcie Home-In
Wyświetlacz gałki obsługi E3B3	Styk Home-In został przerwany	W trybie pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz otwiera się np. okno.
Wyświetlacz gałki obsługi F	Okres żywotności filtra z węglem aktywnym został przekroczony	Wymiana filtra z węglem aktywnym lub ewentualnie czyszczenie filtra tłuszczowego ze stali szlachetnej, zresetowanie licznika filtra (patrz rozdział Czyszczenie lub Obsługa)
Wyświetlacz gałki obsługi Eнд	Kłapa zamykająca jest blokowana przez jakiś przedmiot	Usunąć przedmiot
	Kłapa zamykająca nie zaskoczyła całkowicie w jej prowadzeniu	Lekko docisnąć klapę zamykającą z góry, po wąskich stronach, aż kłapa wyraźnie zaskoczy.
	Uszkodzony lub przestawiony wyłącznik krańcowy	Skontaktować się z serwisem BORA
	Awaria zasilania podczas otwierania lub zamykania klapy zamykającej	Ustawić gałkę obsługi w pozycji 0, potwierdzić dotknięciem; kłapa zamykająca zamyka się.
Wyświetlacz gałki obsługi E0 I I	Filtr tłuszczowy nie został włożony lub został włożony niewłaściwie	Poprawnie założyć filtr tłuszczowy
	Uszkodzony czujnik filtra	Skontaktować się z serwisem BORA
Wyświetlacz gałki obsługi E0 I2 i E0 I3	Kłapa zamykająca nie została włożona lub została włożona niewłaściwie	Poprawnie założyć klapę zamykającą
	Uszkodzony czujnik klapy zamykającej	Skontaktować się z serwisem BORA
Wyświetlacz gałki obsługi E0 I9	Błąd podczas analizowania pola dotykowego	Ustawić gałkę obsługi w pozycji 0 Skontaktować się z serwisem BORA
	Moc wyciągu oparów osłabła	Filtr tłuszczowy ze stali szlachetnej jest mocno zabrudzony Filtr z węglem aktywnym jest mocno zanieczyszczony (tylko przy pracy w obiegu zamkniętym) Do obudowy wentylatora dostał się jakiś przedmiot (np. szmatka do czyszczenia). Wentylator jest uszkodzony lub połączenie kanału zostało przerwane
Kłapa zamykająca nie została całkowicie otwarta/zamknięta	Proces ruchu został przerwany przez przerwę w dostawie prądu	Przestawić klapę zamykającą w położenie krańcowe w trybie ręcznym (patrz rozdział Montaż, tab. 6.13)

Tabela 9.1 Usuwanie usterek

## 9.2 Usuwanie usterek płyt grzewczych

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.	Dmuchała chłodzenia pracuje tak długo, aż płyta grzewcza zostanie schłodzona, po czym wyłącza się ona automatycznie.	Odczekać, aż dmuchawa chłodzenia wyłączy się automatycznie
Pole grzewcze lub cała płyta grzewcza wyłącza się automatycznie	Pole grzewcze pracuje za długo	Ponownie uruchomić pole grzewcze (patrz rozdział Obsługa).
	Zadziałała ochrona przed przegrzaniem	(patrz rozdział Opis urządzenia)
Stopień POWER zostaje przedwcześnie wyłączony	Zadziałała ochrona przed przegrzaniem	(patrz rozdział Opis urządzenia)
Wyświetlacz gałki obsługi L	Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone	Wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi (patrz rozdział Obsługa)
Wyświetlacz gałki obsługi 𐀀	Brak naczynia lub nieodpowiednie naczynie na polu grzewczym	Używać tylko odpowiednich naczyń
		Wybrać naczynie odpowiadające wielkością polu grzewczemu (patrz rozdział Opis urządzenia)
Wyświetlacz gałki obsługi r <sup>1</sup>	Dłuższe użycie (8 s) gałki obsługi lub jej zabrudzenie	Zwolnić gałkę obsługi lub wyczyścić ją
Wyświetlacz gałki obsługi E0 19	Błąd podczas analizowania pola dotykowego	Ustawić gałkę obsługi w pozycji 0
		Skontaktować się z serwisem BORA
Wyświetlacz gałki obsługi E002, E02 1, E057, E082, E083	Za wysoka temperatura	Pozwolić ostygnąć płycie grzewczej

**Tabela 9.2** Usuwanie usterek

[1] Potwierdzić błąd poleceniem dotykowym na gałce obsługi.

- We wszystkich pozostałych przypadkach należy skontaktować się z serwisem BORA (patrz rozdział: Gwarancja, serwis techniczny oraz części zamienne) i podać wyświetlany numer błędu oraz typ urządzenia.

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

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

### 10.1 Gwarancja producenta BORA

BORA udziela klientowi końcowemu gwarancji producenta na swoje produkty na okres 2 lat. Niniejsza gwarancja istnieje dla klienta końcowego dodatkowo do ustawowych roszczeń gwarancyjnych wobec sprzedawcy naszych produktów.

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

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

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

BORA usunie 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](mailto:info@bora.com)

#### 10.1.1 Przedłużenie gwarancji

Możesz przedłużyć gwarancję, rejestrując się na stronie [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration).

### 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 w załączniku do gwarancji 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](http://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 PKA3, PKAS3/PKAS3AB:

- BORA Pro Filtr tłuszczowy ze stali szlachetnej PKA1FF
- BORA Pro Kłapa zamykająca PKA1VK
- BORA Pro Kłapa zamykająca All Black PKA1VKAB
- BORA Pro Wanienka filtra PKA1FW
- BORA Przewód prądowy typ I UNLI (AUS)
- BORA Przewód prądowy typ J UNLJ (CH)
- BORA Przewód prądowy typ G UNLG (GB-IE)
- BORA wyłącznik okienny UFKS

### Specjalny osprzęt dla systemów powietrza obiegowego:

- BORA Uniwersalna skrzynka filtra powietrza ULBF
- BORA zestaw filtrów z węglem aktywnym ULB3AS dla ULB3X

### Specjalny osprzęt dla ceramicznych płyt grzewczych:

- BORA Skrobak do ceramiki UGS

### specjalne wyposażenie dodatkowe PKIW3:Indukcyjna patelnia

Wok HIW1, Controlinduc<sup>®</sup>, ze stali szlachetnej, Ø 360 mm

### specjalne wyposażenie dodatkowe PKT3:

- BORA Pro Tepan szpatułka PTTS1

## 11 Notatki:



Instrukcja obsługi:

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

