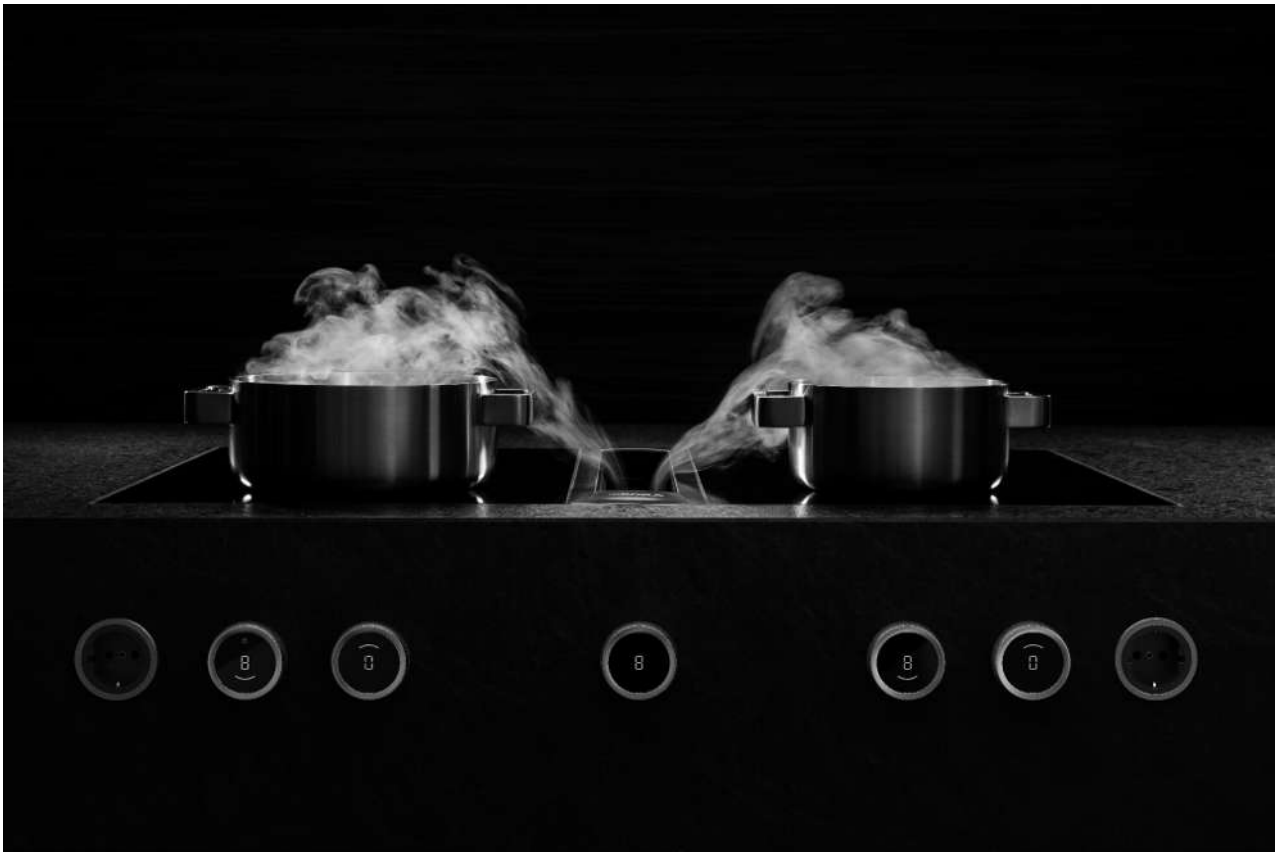
PL

Instrukcja obsługi Professional 3.0



004594-10001-04

bora.com

Spis treści

1 Informacje ogólne 4
1.1 Zakres obowiązywania ... 4
1.2 Odpowiedzialność ... 4
1.3 Zgodność produktu ... 4
1.4 Ochrona danych ... 4
1.5 Przedstawienie informacji ... 4

2 Bezpieczeństwo 5
2.1 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem ... 5
2.2 Osoby o ograniczonych zdolnościach ... 5
2.3 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa ... 5
2.4 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa ... 6
2.4.1 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa wyciągu oparów ... 7
2.4.2 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa płyt grzewczych ... 7
2.5 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji ... 8
2.5.1 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji wyciągu oparów ... 9
2.5.2 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji płyt grzewczych ... 9
2.6 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne ... 9

3 Opis urządzenia 10
3.1 Opis typu ... 10
3.1.1 Wyciągi oparów Professional 3.0 ... 10
3.1.2 Płyty grzewcze Professional 3.0 ... 10
3.2 Gałka obsługi ... 10
3.3 Opis wyciągu oparów ... 11
3.3.1 Warianty instalacji ... 11
3.3.2 Wskazania i symbole wyciągu oparów ... 11
3.3.3 Budowa wyciągów oparów ... 11
3.3.4 Technika sensorowa ... 12
3.3.5 Interfejs dla urządzeń zewnętrznych ... 12
3.3.6 Interfejs serwisowy USB ... 12
3.4 Opis płyty grzewczej ... 12
3.4.1 Wskazania i symbole ... 12
3.4.2 Budowa i wielkość pól grzewczych ... 13
3.4.3 Zasada działania indukcyjnych płyt grzewczych ... 15
3.4.4 Zasada działania płyt grzewczych Hyper i HiLight ... 15
3.4.5 Zasada działania grilla Tepan ze stali szlachetnej ... 16
3.4.6 Zasada działania gazowej płyty grzewczej ... 16
3.5 Urządzenia zabezpieczające ... 17
3.5.1 Zabezpieczenie przed przygnieceniem ... 17
3.5.2 Wyłącznik bezpieczeństwa ... 17
3.5.3 Wskaźnik ciepła resztkowego ... 18
3.5.4 Ochrona przed przegrzaniem ... 18
3.5.5 Zabezpieczenie przed dziećmi ... 18

4 Cechy i przegląd funkcji 19

5 Funkcje i obsługa 20
5.1 Obsługa gałki ... 20
5.1.1 Obsługa pierścienia gałki ... 20
5.1.2 Obsługa pola dotykowego ... 20
5.2 Włączanie/wyłączanie systemu ... 20
5.2.1 Włączanie ... 20
5.2.2 Wyłączanie ... 20
5.3 Obsługa wyciągu oparów ... 21
5.3.1 Ogólne wskazówki dotyczące obsługi wyciągu oparów ... 21
5.3.2 Ustawianie stopnia mocy wentylatora ... 21
5.3.3 Stopień POWER wentylatora ... 21
5.3.4 Funkcja automatycznego opóźniania wyłączenia ... 21
5.4 Menu funkcji wyciągu oparów ... 22
5.4.1 Funkcja czyszczenia wyciągu oparów ... 22
5.4.2 Minutnik ... 22
5.4.3 Automatyka wyciągu ... 23
5.4.4 Zabezpieczenie przed dziećmi ... 24
5.4.5 Okres żywotności filtra i wskaźnik zużycia filtra ... 25
5.5 Obsługa płyt grzewczych ... 26
5.5.1 Ogólne wskazówki dotyczące obsługi płyt grzewczych ... 26
5.5.2 Specjalne wskazówki dotyczące obsługi grilla Tepan ze stali szlachetnej ... 26
5.5.3 Specjalne wskazówki dotyczące obsługi płyty gazowej ... 26
5.5.4 Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego ... 27
5.5.5 Stopień POWER pól grzewczych ... 28
5.5.6 Funkcja Bridge ... 28
5.5.7 Funkcja pauzy ... 28
5.5.8 Rozpoznawanie naczynia ... 29
5.6 Menu funkcji płyt grzewczych ... 29
5.6.1 Wywołanie menu funkcji ... 29
5.6.2 Dołączanie pierścieni grzewczych – 2 pierścienie, 3 pierścienie, brytfanna ... 29
5.6.3 Zmienna funkcja trzymania ciepła ... 30
5.6.4 Timer pola grzewczego ... 31
5.6.5 Funkcja automatycznego zagotowania ... 31
5.6.6 Funkcja czyszczenia ... 32

6 Menu konfiguracyjne 33
6.1 Przegląd menu ... 33
6.2 Obsługa menu ... 33
6.2.1 Otwieranie menu ... 33
6.2.2 Otwieranie menu gazowej płyty grzewczej ... 33
6.2.3 Wprowadzanie ustawień ... 33
6.2.4 Zamykanie menu ... 33
6.3 Pierwsze uruchomienie ... 34
6.3.1 Podstawowa konfiguracja ... 34
6.4 Opis dalszych punktów menu ... 34
6.4.1 Punkt menu C0: Głośność dźwięków ... 34
6.4.2 Punkt menu C1: Tryb DEMO ... 34
6.4.3 Punkt menu C2: Prędkość silników klapy zamykającej ... 34
6.4.4 Punkt menu C5: Manualna praca silników klapy zamykającej ... 34
6.4.5 Punkt menu C6: Przełączenie wartości PWM wentylatora ... 35
6.4.6 Punkt menu C7: Orientacja montażu lewej płyty grzewczej 0°/180° ... 35
6.4.7 Punkt menu C8: Orientacja montażu prawej płyty grzewczej 0°/180° ... 35
6.4.8 Punkt menu C9: Funkcja pauzy/tryb Super Simple ... 35
6.4.9 Punkt menu Cb: Aktualizacja oprogramowania ... 35
6.4.10 Punkt menu Cc: Eksport danych ... 37
6.4.11 Punkt menu Cd: Informacje o wersji oprogramowania ... 37
6.4.12 Punkt menu CJ: Czas trwania funkcji automatycznego opóźniania wyłączenia ... 37
6.5 Punkt menu konfiguracji gazu ... 38
6.5.1 Punkt menu CE: Konfiguracja GPU ... 38
6.5.2 Punkt menu CF: Krzywa charakterystyki palnika gazowego ... 38
6.5.3 Punkt menu Ch: Resetowanie GPU ... 38

7 Czyszczenie i pielęgnacja 39
7.1 Środek czyszczący ... 39

7.1.1 Środek czyszczący do ceramicznych płyt grzewczych 39
7.1.2 Środek czyszczący do grilla Tepan ze stali szlachetnej 39
7.2 Czyszczenie wyciągu oparów 39
7.2.1 Demontaż klapy zamykającej, filtra i wanienki filtra . 39
7.2.2 Montaż klapy zamykającej, filtra i wanienki filtra 40
7.2.3 Demontaż wanienki konserwacyjnej 40
7.2.4 Montaż wanienki konserwacyjnej 40
7.2.5 Czyszczenie komponentów 41
7.2.6 Zakończenie czyszczenia wyciągu oparów 41
7.2.7 Wymiana filtra powietrza obiegowego 41
7.3 Czyszczenie płyt grzewczych 41
7.3.1 Czyszczenie ceramicznych płyt grzewczych 41
7.3.2 Czyszczenie powierzchni grilla Tepan ze stali szlachetnej 42
7.3.3 Czyszczenie elementów gazowej płyty grzewczej 42
7.4 Pielęgnacja płyt grzewczych 43
7.5 Czyszczenie gałki obsługi 43

8 Usuwanie zakłóceń 44
8.1 Usuwanie zakłóceń wyciągu oparów 44
8.2 Usuwanie zakłóceń płyt grzewczych 46
8.2.1 Usuwanie zakłóceń gazowej płyty grzewczej 46
8.3 Postępowanie w przypadku usterek 47

9 Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe 48
9.1 Gwarancja producenta BORA 48
9.1.1 Przedłużenie gwarancji 48
9.2 Serwis 48
9.3 Wyposażenie dodatkowe 48

10 Arkusze danych produktu 50
10.1 Arkusz danych produktu PKA3/PKA3AB – wyciąg oparów 50
10.2 Arkusz danych produktu PKFI3 – płyta grzewcza ..51
10.3 Arkusz danych produktu PKI3 – płyta grzewcza 51
10.4 Arkusz danych produktu PKC3 – płyta grzewcza ...51
10.5 Arkusz danych produktu PKCB3 – płyta grzewcza 52
10.6 Arkusz danych produktu PKCH3 – płyta grzewcza 52
10.7 Arkusz danych produktu PKG3 – płyta grzewcza ...53

11 Tabliczki znamionowe 54

1 Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja i wszystkie dołączone do niej dokumenty zawierają ważne wskazówki chroniące użytkownika przed obrażeniami, a urządzenie przed uszkodzeniem.

▶ Konieczne jest przestrzeganie wszystkich dokumentów wchodzących w zakres dostawy.

Montaż, instalacja i uruchomienie mogą być wykonywane wyłącznie z uwzględnieniem obowiązujących krajowych ustaw, przepisów i norm. Prace muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów, którzy znają dodatkowe przepisy lokalnego zakładu energetycznego i przestrzegają ich.

Muszą być przestrzegane wszystkie wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia, jak również instrukcje postępowania zawarte w dołączonych dokumentach.

Przechowywać niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu oraz przekazać ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

1.1 Zakres obowiązywania

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 i należy je rozumieć jako rysunki poglądowe.

Niniejsza instrukcja dotyczy produktów z serii Professional 3.0, w tym w wersji All Black. W celu uproszczenia instrukcja nie zawiera wyliczenia numerów artykułów poszczególnych wariantów.

1.2 Odpowiedzialność

Spółki BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd oraz BORA Lüftungstechnik GmbH – zwane dalej BORA – nie odpowiadają za szkody wynikające z nieprzestrzegania dokumentów zawartych w zakresie dostawy!

Ponadto BORA nie odpowiada za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego montażu i nieprzestrzegania wskazówek ostrzegawczych i dotyczących bezpieczeństwa!

1.3 Zgodność produktu

Urządzenia są zgodne z następującymi przepisami 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

Urządzenia gazowe odpowiadają następującym rozporządzeniom:

- (EU) 2016/426 Rozporządzenie ws. urządzeń gazowych

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:
https://www.bora.com

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

Opisany w niniejszej instrukcji artykuł jest dalej nazywany urządzeniem. Wszystkie wymiary podano w milimetrach.

Instrukcje postępowania

▶ Należy zawsze wykonywać wszystkie instrukcje postępowania w podanej kolejności.

Wyliczenia

- Wyliczenie 1
- Wyliczenie 2

Punkty informacyjne

Te informacje wskazują na specjalne kwestie, które należy koniecznie uwzględnić.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzegawcze

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Rodzaj i źródło zagrożenia
Skutki w przypadku nieprzestrzegania
▶ Środki zapobiegawcze w celu uniknięcia niebezpieczeństwa

Przy tym obowiązuje:

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

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

Tab. 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 wyciągu oparów)
- użytkowania na wysokości ponad 2000 m (nad poziomem morza)
- użytkowania z okapem kuchennym (przy zamontowanej płycie gazowej)
- użytkowania w nie do końca zmontowanym stanie

Użytkowanie innego rodzaju lub wykraczające poza opisane zastosowanie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem.

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

Zabrania się jakiegokolwiek nieprawidłowego używania urządzenia!

2.2 Osoby o ograniczonych zdolnościach

Dzieci
Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia pod warunkiem, że zostały one poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Należy używać zabezpieczenia przed dziećmi w celu zapobiegania włączeniu urządzeń lub zmianom ustawień przez dzieci.
- ▶ Nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia.
- ▶ Nad i za urządzeniem nie przechowywać żadnych przedmiotów, które mogłyby wzbudzić zainteresowanie dzieci. Dzieci mogłyby próbować wspinać się po urządzeniu.

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

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

2.3 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo zadławienia elementami opakowania
Części opakowania (np. folie i styropian) mogą stanowić niebezpieczeństwo dla życia dzieci.
- ▶ Części opakowania przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.
- ▶ Usuwać opakowania niezwłocznie i we właściwy sposób.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo porażenia prądem lub obrażeń na skutek uszkodzonych powierzchni
Rysy, pęknięcia lub złamania powierzchni urządzeń (np. uszkodzone szkło), zwłaszcza w obszarze jednostki obsługowej, mogą odsłonić lub uszkodzić znajdujący się pod spodem układ elektroniczny. Może to być przyczyną porażenia prądem. Ponadto uszkodzona powierzchnia może spowodować obrażenia.
- ▶ Nie dotykać uszkodzonej powierzchni.
- ▶ W przypadku pojawienia się złamań, pęknięć i rys natychmiast wyłączyć urządzenie.
- ▶ Za pomocą wyłącznika nadmiarowoprądowego, bezpieczników, wyłącznika instalacyjnego lub stycznika odłączyć urządzenie od zasilania.
- ▶ Skontaktować się z zespołem serwisowym 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.

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała w wyniku uszkodzeń mechanicznych urządzenia

Uszkodzenia mechaniczne (np. pęknięcie, odkształcenie, puszczenie połączeń klejowych) urządzenia oraz przewodów i akcesoriów mogą spowodować obrażenia ciała.

- ▶ W takim wypadku nie używać urządzenia.
- ▶ Nie podejmować prób samodzielnej naprawy ani wymiany uszkodzonych części.
- ▶ Skontaktować się z zespołem serwisowym firmy BORA.

OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez spadające części urządzenia

Spadające części urządzenia mogą spowodować obrażenia.

- ▶ 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.

WSKAZÓWKA

Zakłócenia i błędy

W przypadku usterek lub nieprawidłowej obsługi emitowane są komunikaty o błędach.

- ▶ 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.

WSKAZÓWKA

Uszkodzenia urządzenia spowodowane przez zwierzęta domowe

Zwierzęta domowe mogą uszkodzić urządzenie lub odnieść obrażenia.

- ▶ Nie dopuszczać zwierząt domowych w pobliże urządzenia.

2.4 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez przegrzane oleje i tłuszcze

Olej i tłuszcz mogą się szybko nagrzać i zapalić.

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące urządzenia

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia w przypadku awarii zasilania

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia i pożaru spowodowanych przez gorące przedmioty

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

- ▶ Nie pozostawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- ▶ Używać stosownych pomocy (ściereczek do garnków, rękawic).
- ▶ W przypadku indukcyjnych płyt grzewczych nie polegać na funkcji rozpoznawania naczynia i zawsze wyłączać urządzenie po użyciu.

OSTROŻNIE

Uszkodzenia spowodowane przez gorące naczynia

Gorące naczynia mogą uszkodzić niektóre elementy urządzenia.

- ▶ Nie odstawiać gorących naczyń w obszarze panelu sterowania ani wyświetlacza płyty grzewczej.
- ▶ Trzymać gorące naczynia z dala od dyszy wlotowej.

WSKAZÓWKA

Uszkodzenie urządzenia

Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ 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 zawsze wyłączać urządzenie.

2.4.1 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa wyciągu oparów

⚠ 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).

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo pożaru podczas flambirowania

Pracujący wyciąg oparów zasysa tłuszcze. Podczas flambirowania 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.

WSKAZÓWKA

Zwiększona wilgotność powietrza

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.

2.4.2 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa płyt grzewczych

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez płytę grzewczą pozostawioną bez nadzoru

Olej i tłuszcz mogą się szybko nagrzać i zapalić.

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla

Okapy kuchenne i inne kuchenne odciągi oparów mają negatywny wpływ na bezpieczną pracę urządzeń zasilanych gazem lub innymi paliwami, ponieważ powodują przepływ zwrotny spalin. Gazy te mogą powodować zatrucie tlenkiem węgla.

- ▶ Upewnić się, że spaliny są prawidłowo odprowadzane.
- ▶ Należy zapewnić odpowiednią wentylację podczas eksploatacji.
- ▶ Przy uruchomieniu bezpieczeństwo pracy urządzeń musi zostać skontrolowane przez wykwalifikowanego specjalistę.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo wybuchu i uduszenia spowodowanych przez gaz

Wydostający się gaz może spowodować wybuch i poważne obrażenia, a także uduszenie.

- ▶ Jeżeli podczas użytkowania zostanie stwierdzony zapach gazu, należy natychmiast wyłączyć urządzenie.
- ▶ Trzymać źródła zapłonu (otwarte płomienie, promienniki gazowe) z daleka i nie używać wyłączników światła ani wyłączników urządzeń elektrycznych.
- ▶ Nie wyciągać wtyczek z gniazd wtykowych (niebezpieczeństwo powstania iskry).
- ▶ Bezzwłocznie zamknąć dopływ gazu i wyłączyć bezpiecznik instalacji domowej.
- ▶ Zapewnić dopływ świeżego powietrza (otworzyć drzwi i okna).
- ▶ Natychmiast poinformować serwis lub instalatora gazu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez otwarty płomień

Otwarty płomień może zapalić palne przedmioty.

- ▶ W przypadku zdjęcia garnka lub patelni na krótko z pola grzewczego przestawić stopień mocy na najniższą wartość.
- ▶ Nigdy nie zostawiać otwartego płomienia bez nadzoru.
- ▶ Płomień pożaru zdusić np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- ▶ Zamknąć dopływ gazu i wyłączyć bezpiecznik instalacji.

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorący wyciąg oparów podczas użytkowania gazowych płyt grzewczych

Wyciąg oparów i jego odsłonięte elementy (w szczególności klapa zamykająca, filtr ze stali nierdzewnej i tacka filtra tłuszczowego) nagrzewają się podczas pracy z przylegającą płytą gazową. Po wyłączeniu gazowej płyty grzewczej należy poczekać na ostygnięcie wyciągu oparów. Dotknięcie gorącej powierzchni może spowodować poważne oparzenia.

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

⚠ 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.
- ▶ Po użyciu zawsze wyłączać urządzenie.

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorącą parę

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

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

OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń i uszkodzenia urządzenia wskutek nieprawidłowej konfiguracji gazu

Nieprawidłowy wybór rodzaju gazu lub ciśnienia gazu w ustawieniach urządzenia może spowodować nieprawidłowy obraz płomienia.

- ▶ Zmiana rodzaju gazu oraz ciśnienia gazu może zostać przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowany i upoważniony personel fachowy, który zna obowiązujące w kraju przepisy i dodatkowe wymagania lokalnego zakładu energetycznego oraz przestrzega ich.
- ▶ Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy lokalne warunki podłączenia (rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z ustawieniami urządzenia.

WSKAZÓWKA

Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez potrawy zawierające cukier i sól

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

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

OSTROŻNIE

Promieniowanie elektromagnetyczne

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.

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

2.5 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

WSKAZÓWKA

Uszkodzenie urządzenia wskutek zabrudzeń

Zabrudzenia mogą być przyczyną uszkodzeń, ograniczeń funkcjonalnych lub nieprzyjemnego zapachu.

- ▶ Regularnie czyścić urządzenie.
- ▶ 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”.

2.5.1 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji wyciągu oparów

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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.

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo zranienia przez obracający się wirnik wentylatora

Jeśli podczas wymiany filtra wirnik wentylatora obraca się, może to spowodować obrażenia.

- ▶ Wymieniać filtr zapachów (filtr z węglem aktywnym) tylko po wyłączeniu urządzenia.

WSKAZÓWKA

Uszkodzenie urządzenia i zakłócenie działania

Zabrudzone otwory wentylacyjne mogą spowodować uszkodzenie komponentów oraz zakłócenie działania.

- ▶ Dopilnować, aby wszystkie otwory wentylacyjne były otwarte i czyste.

2.5.2 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji płyt grzewczych

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powierzchnie

Podczas czyszczenia gorących płyt grzewczych występuje niebezpieczeństwo poparzenia.

- ▶ Czyścić płyty grzewcze wyłącznie po ich ostygnięciu.
- ▶ Zwracać uwagę na wskaźnik ciepła resztkowego.

2.6 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń podczas naprawy

Niewystarczające umiejętności mogą doprowadzić do odniesienia obrażeń podczas prac naprawczych.

- ▶ 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.
- ▶ Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- ▶ Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony na inny pasujący kabel zasilający.

⚠ 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.

OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń podczas naprawy urządzeń gazowych

Niewystarczające umiejętności mogą doprowadzić do odniesienia obrażeń podczas demontażu.

- ▶ Prace przy przyłączu gazu mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany i upoważniony personel fachowy, który zna obowiązujące w kraju przepisy i dodatkowe wymagania lokalnego zakładu energetycznego oraz przestrzega ich.

3 Opis urządzenia

▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").

3.1 Opis typu

3.1.1 Wyciągi oparów Professional 3.0

Wyciągi oparów to centralne komponenty całego systemu, które można łączyć ze wszystkimi płytami grzewczymi Professional 3.0.

Do każdego wyciągu oparów można podłączyć maksymalnie 2 płyty grzewcze.

Typ	Nazwa długa
PKA3	Pro wyciąg oparów (elastyczny system z oddzielną jednostką sterującą)
PKA3AB	Pro wyciąg oparów All Black (elastyczny system z oddzielną jednostką sterującą)
PKAS3	Pro system wyciągu oparów ze zintegrowanym wentylatorem (kompaktowy system ze zintegrowaną jednostką sterującą i zintegrowanym wentylatorem)
PKAS3AB	Pro system wyciągu oparów ze zintegrowanym wentylatorem All Black (kompaktowy system ze zintegrowaną jednostką sterującą i zintegrowanym wentylatorem)

Tab. 3.1 Opis typu

3.1.2 Płyty grzewcze Professional 3.0

Płyty grzewcze to modułowe komponenty systemu Professional 3.0.

Model	Nazwa produktu
PKFI3	Pro płyta grzewcza z indukcją pełnopowierzchniową
PKFI3R	Pro płyta grzewcza z indukcją pełnopowierzchniową Rough
PKI3	Pro indukcyjna płyta grzewcza
PKIW3	Pro indukcyjna płyta grzewcza do woka
PKC3	Pro płyta grzewcza HiLight, 3 pierścienie/2 pierścienie
PKCB3	Pro płyta grzewcza HiLight, 3 pierścienie/pole na brytfannę
PKCH3	Pro płyta grzewcza Hyper, 1 pierścień/2 pierścienie
PKT3	Pro grill Tepan ze stali szlachetnej z 2 polami grzewczymi
PKG3	Pro gazowa płyta grzewcza

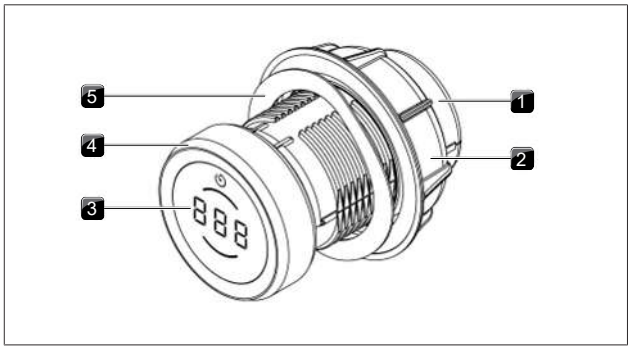
Tab. 3.2 Opis modelu

3.2 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 stopnie mocy i steruje funkcjami. Zasada działania i funkcje zostały opisane bardziej szczegółowo w rozdziale Funkcje i obsługa.

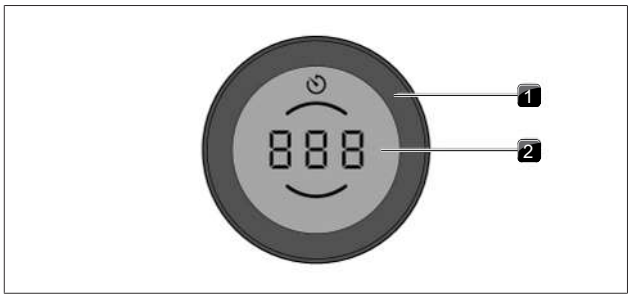
Budowa



Rys. 3.1 Budowa gałki obsługi

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

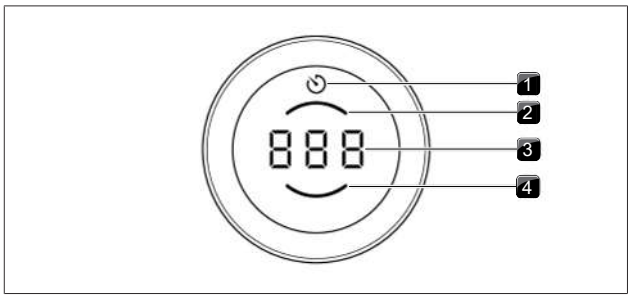
Elementy obsługowe



Rys. 3.2 Elementy obsługowe gałki obsługi

[1] Pierścień gałki obsługi
[2] Pole dotykowe

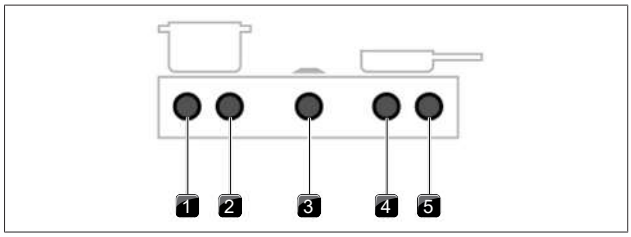
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje



Rys. 3.3 Elementy wyświetlacza gałki obsługi

[1] Wyświetlacz timera/minutnika
[2] Wyświetlacz pola grzewczego, tył
[3] Wyświetlacz wielofunkcyjny
[4] Wyświetlacz pola grzewczego, przód

Układ gałek obsługi



Rys. 3.4 Układ gałek obsługi

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

3.3 Opis wyciągu oparów

3.3.1 Warianty instalacji

W zależności od decyzji o zakupie wyciąg oparów używany jest jako wariant 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.

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 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 "7 Czyszczenie i pielęgnacja").

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

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 menu.

3.3.2 Wskazania i symbole wyciągu oparów

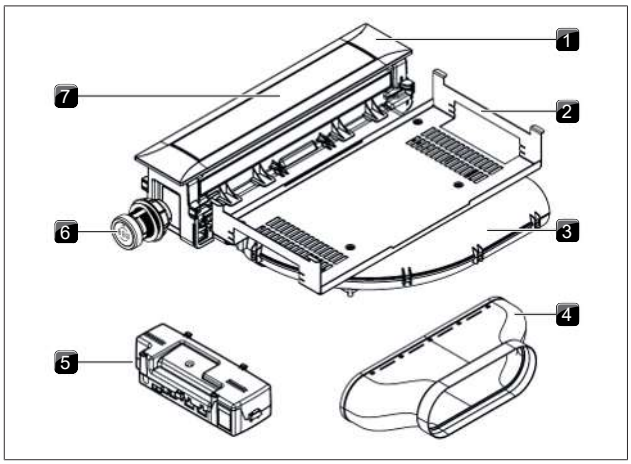
Na wyświetlaczu gałki obsługi wyciągu oparów wyświetlane są stopień mocy wentylatora, funkcje wyciągu i funkcje systemowe.

Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje	Znaczenie
0	Urządzenie zostaje wyłączone
1 - 9	Stopnie mocy
P	Stopień POWER
A	Automatyka wyciągu
t	Minutnik
030 - 120	Wskazanie czasu
L	Zabezpieczenie przed dziećmi
II (pulsuje)	Funkcja pauzy
	aktywny minutnik/timer pola grzewczego
F	Wskaźnik stanu filtra
F (miga)	Wskaźnik zużycia filtra
n	Funkcja automatycznego opóźniania wyłączenia
C	Pozycja czyszczenia klapy zamykającej
E	Komunikat błędu (patrz "8 Usuwanie zakłóceń")
C...	Menu konfiguracyjne

Tab. 3.3 Wyświetlacz panelu sterowania

3.3.3 Budowa wyciągów oparów

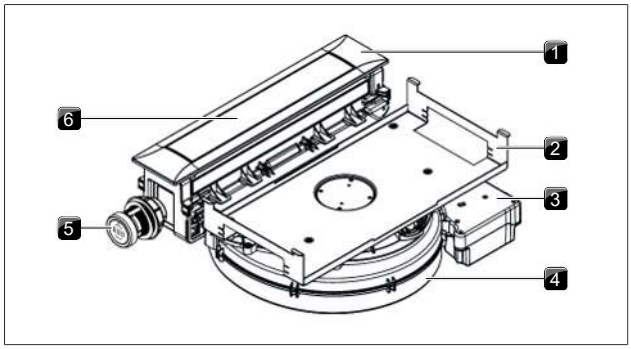
Wyciąg oparów PKA3/PKA3AB



Rys. 3.5 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

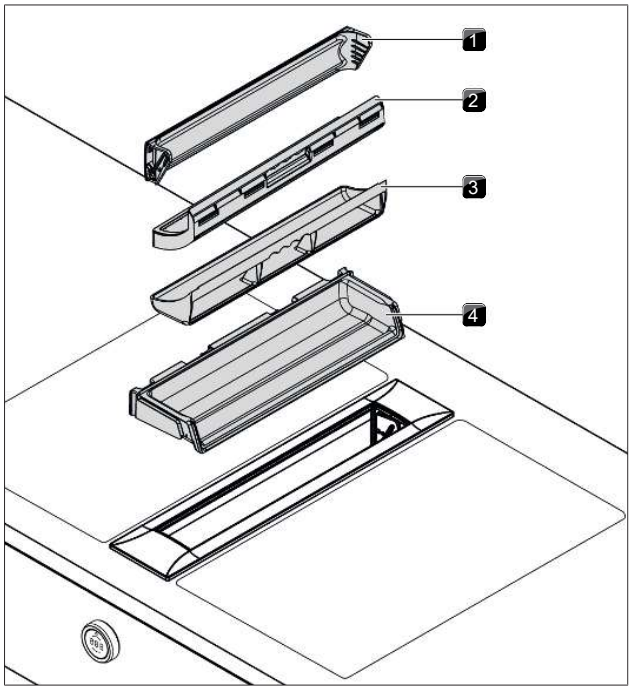
System wyciągu oparów PKAS3/PKAS3AB



Rys. 3.6 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 filtru tłuszczowego



Rys. 3.7 Komponenty filtra

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

3.3.4 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 zdjętej klapie zamykającej wyciąg oparów znajduje się w funkcji czyszczenia i korzystanie z niego jest niemożliwe.

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.

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

3.3.5 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).
- Wyjście Home-Out może być używane do sterowania urządzeniami zewnętrznymi.

3.3.6 Interfejs serwisowy USB

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

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.

3.4 Opis płyty grzewczej

3.4.1 Wskazania i symbole

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

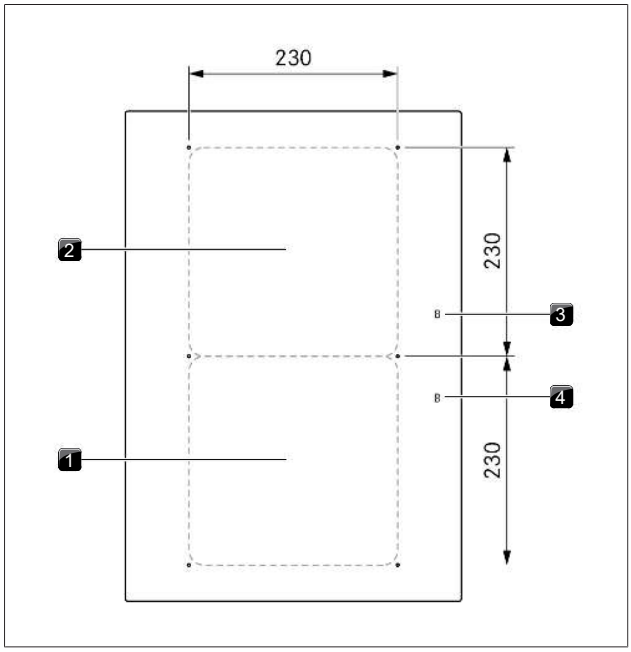
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje	Znaczenie
0	Urządzenie zostaje wyłączone
1 - 9	Stopnie mocy
P	Stopień POWER
80 - 250	Wskaźnik temperatury grilla Tepan ze stali szlachetnej (PKT3)

Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje	Znaczenie
H	Wskaźnik ciepła resztkowego
L	Zabezpieczenie przed dziećmi
np. 3 3	Aktywna funkcja Bridge (tylko PKFI3 i PKT3)
U	Rozpoznawanie naczynia (tylko PKFI3, PKI3, PKIW3)
np. S_ / S= / S≡	Aktywne pierścienie grzewcze (tylko PKC3, PKCB3, PKCH3)
_u / =u / ≡u	Aktywne poziomy trzymania ciepła (nie dotyczy PKT3)
	Aktywny minutnik/timer pola grzewczego (nie dotyczy PKT3)
A	Funkcja automatycznego zagotowania (nie dotyczy PKT3)
np. A5	Aktywna funkcja automatycznego zagotowania (nie dotyczy PKT3)
C C	Aktywna funkcja czyszczenia (tylko PKT3)
E	Komunikat błędu (patrz "8 Usuwanie zakłóceń")

Tab. 3.4 Wyświetlacz panelu sterowania

3.4.2 Budowa i wielkość pól grzewczych

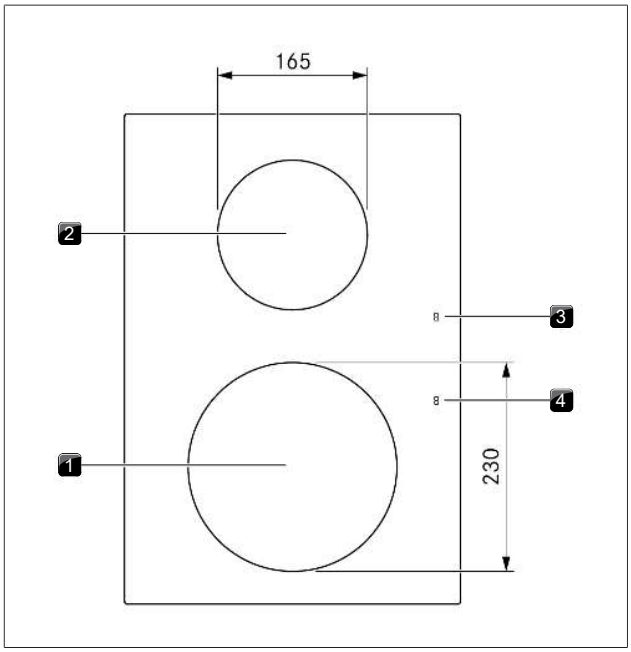
Płyta grzewcza PKFI3/PKFI3R



Rys. 3.8 Budowa płyty grzewczej PKFI3/PKFI3R 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

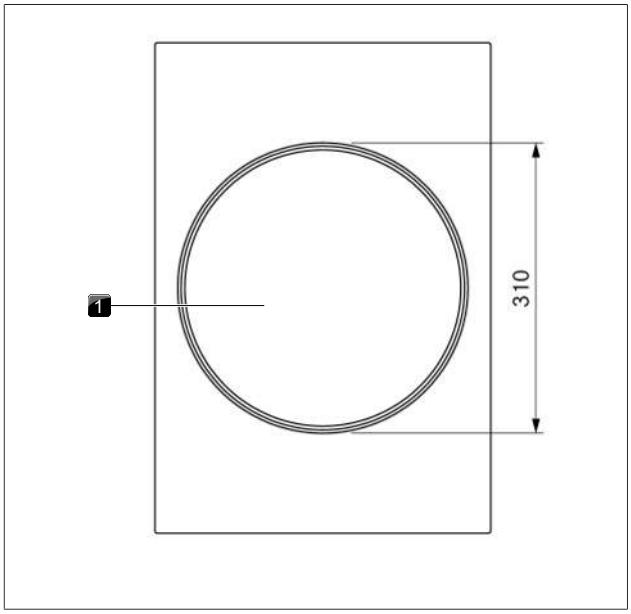
Płyta grzewcza PKI3



Rys. 3.9 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

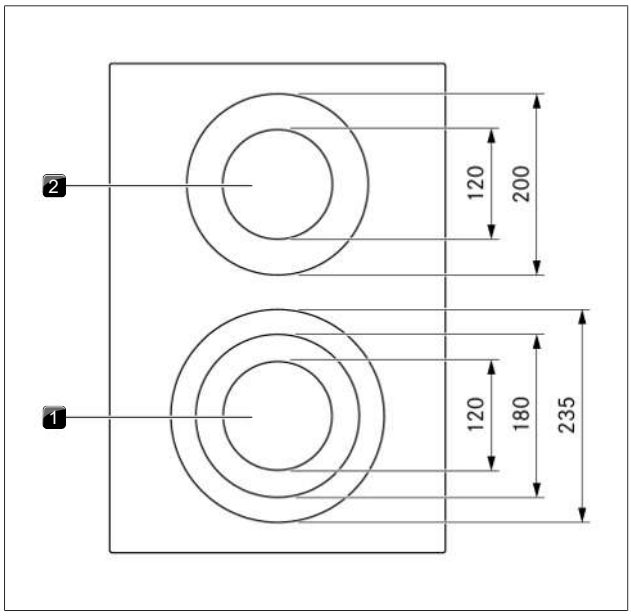
Płyta grzewcza PKIW3



Rys. 3.10 Budowa płyty grzewczej PKIW3 i wielkość pól grzewczych

[1] Indukcyjne pole grzewcze

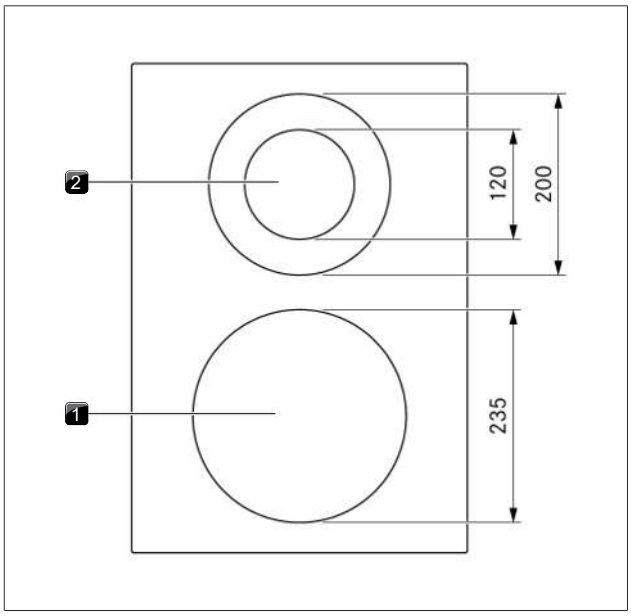
Płyta grzewcza PKC3



Rys. 3.11 Budowa płyty grzewczej PKC3 i wielkość pól grzewczych

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

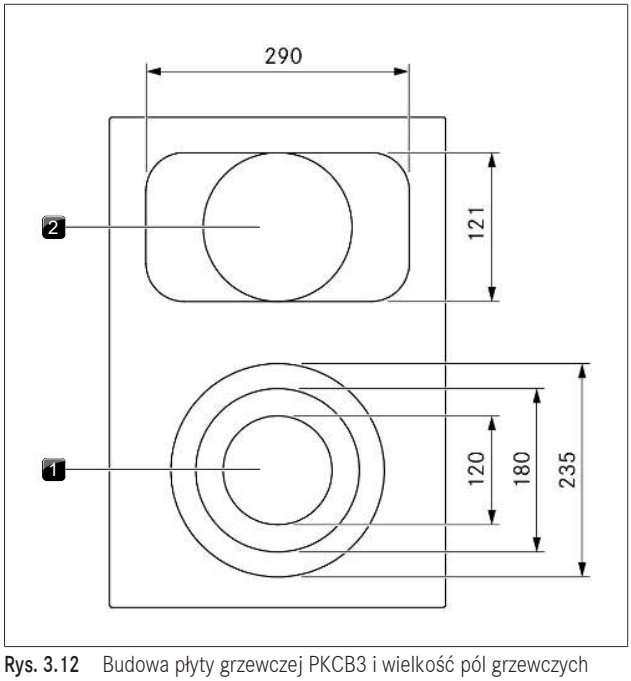
Płyta grzewcza PKCH3



Rys. 3.13 Budowa płyty grzewczej PKCH3 i wielkość pól grzewczych

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

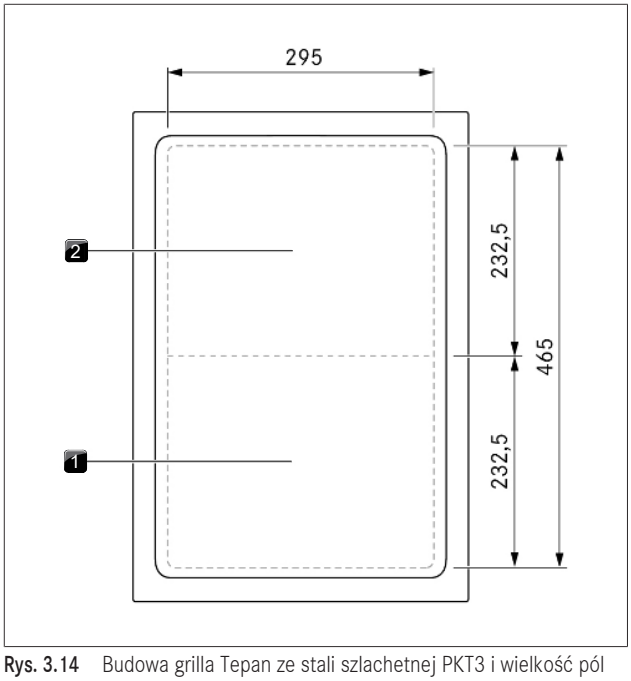
Płyta grzewcza PKCB3



Rys. 3.12 Budowa płyty grzewczej PKCB3 i wielkość pól grzewczych

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

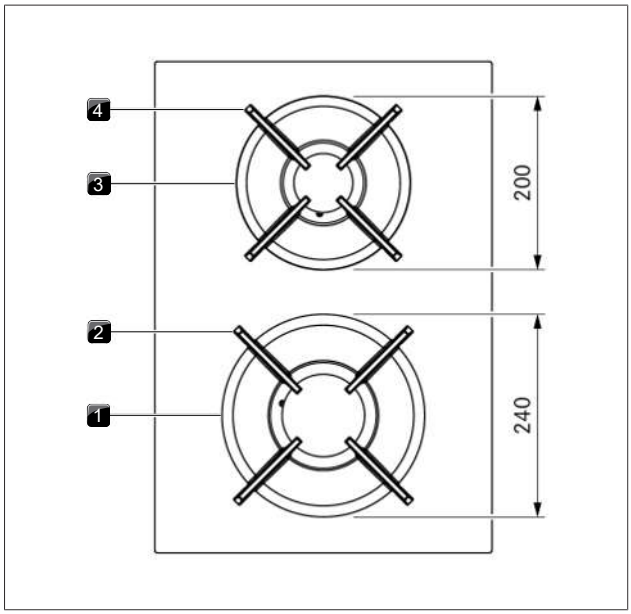
Grill Tepan ze stali szlachetnej PKT3



Rys. 3.14 Budowa grilla Tepan ze stali szlachetnej PKT3 i wielkość pól grzewczych

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

Gazowa płyta grzewcza PKG3



Rys. 3.15 Budowa gazowej płyty grzewczej PKG3 i wielkość pól grzewczych

[1] Palnik mocny, przód
[2] Ruszt, przód
[3] Palnik normalny, tył
[4] Ruszt, tył

3.4.3 Zasada działania indukcyjnych płyt grzewczych

Indukcyjne pola grzewcze nagrzewają naczynia do gotowania za pośrednictwem pola magnetycznego. Dno naczynia nagrzewane jest bezpośrednio. Pole grzewcze nagrzewa się wyłącznie pośrednio. Pola grzewcze wykorzystujące technikę indukcyjną działają wyłącznie z odpowiednimi naczyniami do gotowania (z magnetyzującym się dnem). Nagrzaniu ulega wyłącznie powierzchnia przykryta dnem naczynia.

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) sznycli, 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
Podgrzewanie wody	P

Tab. 3.5 Zalecenia odnośnie stopni mocy

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

Czasy zagotowania i nagrzewania oraz wyniki gotowania są w dużym stopniu uzależnione od budowy i właściwości naczynia.

Odpowiednie naczynia do gotowania

Naczynia oznaczone tym znakiem nadają się do używania na płytach indukcyjnych.

Odpowiednie naczynie jest wykonane:
- ze stali szlachetnej z magnetyzującym się dnem,
- ze stali emaliowanej,
- z żeliwa.

▶ Należy uwzględnić minimalne średnice dna naczyń do gotowania:

Urządzenie	Pole grzewcze	Minimalna średnica dna naczynia do gotowania
PKI3	z przodu	120 mm
	z tyłu	90 mm
PKFI3	z przodu	120 mm
	z tyłu	120 mm
PKIW3	Wok	210 mm

Tab. 3.6 Minimalna średnica dla naczyń do gotowania

▶ Jeśli to konieczne, przeprowadź test magnetyczny. Jeśli magnes przywiera do dna naczynia, naczynie jest z reguły przystosowane do indukcji.
▶ Naczynie do gotowania (bez podkładki itp.) należy postawić bezpośrednio na ceramice szklanej.
▶ Do stosowania na indukcyjnej płycie kuchennej do woka idealnie nadaje się indukcyjna patelnia wok (HIW1) dostępna jako wyposażenie dodatkowe.

Szumy

Podczas pracy indukcyjnych płyt grzewczych rodzaj materiału i wykończenia naczynia może spowodować powstawanie odgłosów (np. buczenia, trzaskania, gwizdania, klikania lub warczenia).

3.4.4 Zasada działania płyt grzewczych Hyper i HiLight

Pod polem grzewczym znajduje się promiennik 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) sznycli, 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
Podgrzewanie wody	P

Tab. 3.7 Zalecenia odnośnie stopni mocy

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

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

Stopień POWER w przypadku płyty grzewczej Hyper
Przednie pole grzewcze ceramicznej płyty grzewczej Hyper jest wyposażone w ograniczony czasowo stopień POWER.
- Wyświetlany 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
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 wybrzuszone. Wskutek wybrzuszenia 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.

3.4.5 Zasada działania grilla Tepan ze stali szlachetnej

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

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

Tab. 3.8 Temperatury odpowiadające stopniowi mocy

Moc grilla Tepan ze stali szlachetnej powoduje bardzo szybkie podgrzewanie potraw. Aby uniknąć przypalania się potraw, podczas wybierania temperatury konieczne jest tutaj pewne odzwyczajenie 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	250 (stopień POWER)

Tab. 3.9 Zalecenia w zakresie temperatury (dane w tabeli są wartościami orientacyjnymi)

3.4.6 Zasada działania gazowej płyty grzewczej

Przy włączonym polu grzewczym płomień gazu wytwarza ciepło, które bezpośrednio rozgrzewa dno naczynia. Regulacja płomienia gazu następuje przez wysoce precyzyjny elektroniczny system regulacji gazu (system E-gazu). Do każdego palnika gazowego stosowane są między innymi siłowniki do precyzyjnej regulacji. Siłowniki te od czasu do czasu kalibrują się automatycznie i zdarzają się typowe szumiące dźwięki, które są całkowicie normalne i nie oznaczają błędu. Zaletą elektronicznego systemu regulacji gazu jest optymalna i powtarzalna regulacja temperatury, tzn. wybrane stopnie mocy są identyczne w każdym procesie gotowania. Ponadto dla każdego stopnia mocy można uzyskać czysty, stale rosnący płomień. Ponadto, w razie potrzeby, następuje automatyczny zapłon po zgaśnięciu.

Płyta grzewcza jest wyposażona w automatyczny zapłon.

Stopnie mocy
Regulacja mocy odbywa się poprzez poziomy wyjściowe 1 - 9 i P. Moc płyt gazowych zapewnia szybkie podgrzewanie potraw. Aby uniknąć przypalania się potraw, podczas wybierania stopnia mocy konieczne jest tutaj pewne odzwyczajenie się od tradycyjnych systemów gotowania.

Czynność	Stopień mocy
Utrzymywanie ciepła gotowych potraw	1 - 2
Przypiekanie pokrojonych jarzyn, jajek sadzonych, cielęciny i drobiu	3 - 5
Przypiekanie garneli, kolb kukurydzy, sznycli, wołowiny, ryb i kotletów mielonych	5 - 7
Zagotowanie większych ilości płynów, przypiekanie steków	8 - 9
Podgrzewanie wody	P

Tab. 3.10 Zalecenia odnośnie stopni mocy

Dane w tabelach są wartościami orientacyjnymi.

Każde gazowe pole grzewcze posiada termoelement zabezpieczający. Ten element wykrywa, kiedy płomień zostaje wygaszony (np. przez wrzącą żywność lub silny przepływ powietrza). Dopływ gazu zostaje zablokowany i następuje automatyczny ponowny zapłon. Jeżeli próba zapłonu nie powiodła się, dopływ gazu zostaje wyłączony. Pozwala to zapobiec wypływowi gazu.

Odpowiednie naczynia

Naczynia oznaczone tym znakiem nadają się do używania z grzejnikami gazowymi.

Odpowiednie naczynie jest wykonane:
- z miedzi,
- ze stali szlachetnej,
- z aluminium,
- z żeliwa.

Należy zwracać uwagę na podane w tabeli wymiary:

Palnik	Minimalna średnica naczynia	Zalecane średnice naczynia
Palnik normalny	120 mm	140 – 200 mm
Palnik mocny	160 mm	180 – 240 mm

Tab. 3.11 Średnica naczynia

Czasy zagotowania i nagrzewania się dna naczynia oraz wyniki gotowania są mocno uzależnione od budowy i właściwości naczynia. Naczynia do gotowania o grubym dnie zapewniają lepsze, bardziej równomierne rozprowadzanie ciepła. W przypadku cienkiego dna naczynia istnieje ryzyko punktowego przegrzewania się żywności. Płyta grzewcza może również ulec uszkodzeniu.

Należy zwrócić szczególną uwagę, aby nie przegrzewać naczyń do gotowania, ponieważ dno naczynia może się zdeformować. Dlatego nigdy nie wolno podgrzewać pustych naczyń kuchennych.

Jeśli naczynia mają nierówne dno, może się zdarzyć, że naczynia mogą się przewrócić. Nigdy nie można całkowicie wykluczyć minimalnego przechylenia.

Stosować wyłącznie naczynia, których średnica nie przekracza lub nie odbiega od zalecanych wymiarów. Jeśli średnica jest zbyt duża, gorące spaliny wydostające się na zewnątrz spod dna naczynia mogą uszkodzić blat roboczy lub ścianę, która nie jest żaroodporna, np. pokrytą panelami, jak również części płyty grzewczej i okapu kuchennego. BORA nie ponosi odpowiedzialności za tego rodzaju powstałe szkody.

3.5 Urządzenia zabezpieczające

3.5.1 Zabezpieczenie przed przygnieceniem

Elektryczna klapa zamykająca wyciągu oparów jest wyposażona w zabezpieczenie przed przygnieceniem. Jeżeli klapa zamykająca jest blokowana podczas otwierania lub zamykania, zatrzymuje się ona automatycznie. Klapa zamykająca przesuwa się z powrotem do pozycji wyjściowej i podejmuje drugą próbę. Jeżeli ponownie uruchomi się ochrona przed przytrzaśnięciem, na gałce obsługi pojawi się komunikat o błędzie (patrz "8 Usuwanie zakłóceń").

3.5.2 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. Wyświetlony może zostać symbol H (wskaźnik ciepła resztkowego).

▶ Po wyłączeniu ze względu bezpieczeństwa można ponownie włączyć urządzenie, aby dalej z niego korzystać.

Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych stopni mocy

Stopnie mocy	Czas, po którym zadziała wyłącznik bezpieczeństwa w godzinach:minutach	
	PKFI3, PKI3, PKIW3, PKG3	PKC3, PKCB3, PKCH3
1	8:24	6:00
2	6:24	6:00
3	5:12	5:00
4	4:12	5:00
5	3:18	4:00
6	2:12	1:30
7	2:12	1:30
8	1:48	1:30
9	1:18	1:30

Tab. 3.12 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych stopni mocy

Po 10 minutach (20 minutach w przypadku PKG3) stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na stopień mocy 9.

Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych stopni mocy

Stopnie mocy	Czas, po którym zadziała wyłącznik bezpieczeństwa w godzinach:minutach
	PKT3
C (funkcja czyszczenia 70°C)	0:10
80 - 140	8:00
150	8:24
160	6:24
170	5:12
180	4:12
190	3:18
200	2:12
210	2:12
220	1:48
230	1:18

Tab. 3.13 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych zakresów temperatury

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

PKFI3, PKI3, PKIW3, PKG3, PKC3, PKCB3, PKCH3:	
Poziom trzymania ciepła	**Wyłączenie po czasie w godzinach:minutach**
1 (⎽⎵)	8:00
2 (⚌⎵)	8:00
3 (⚌⎵)	8:00

Tab. 3.14 Zadziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych poziomów trzymania ciepła

3.5.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli po wyłączeniu pole grzewcze lub grill są nadal gorące, istnieje ryzyko poparzenia lub pożaru. Dopóki wyświetlany jest symbol H (wskaźnik ciepła resztkowego), nie wolno dotykać pola grzewczego ani strefy grilla oraz stawiać na nich przedmiotów wrażliwych na działanie ciepła. Po wystarczającym ostygnięciu wskaźnik znika.

	Płyty grzewcze	**Grill tepan ze stali szlachetnej**
Temperatura graniczna	< 60°C	< 50°C

Tab. 3.15 Temperatury graniczne wskaźnika ciepła resztkowego

3.5.4 Ochrona przed przegrzaniem

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 stopniu 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 nie może być już włączony.
- Ustawiony stopień mocy zostanie obniżony.
- Płyta grzewcza zostanie całkowicie wyłączona.

Po odpowiednim czasie schłodzenia płyta grzewcza może być ponownie używana w pełnym zakresie.

3.5.5 Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi zapobiega niezamierzonemu lub nieuprawnionemu włączeniu urządzeń.
▶ Wyświetlany jest symbol L .

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

4 Cechy i przegląd funkcji

Pełen zakres funkcji jest dostępny dla systemów Professional 3.0 wyłącznie w kombinacji z wyciągami oparów.

System BORA Professional 3.0	Wyciągi oparów		Płyty grzewcze							
Cechy urządzeń	PKA3 PKA3AB	PKAS3 PKAS3AB	PKFI3 PKFI3R	PKI3	PKIW3	PKC3	PKCB3	PKCH3	PKT3	PKG3
Elektroniczna regulacja mocy	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wskazanie stopni mocy	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Komunikacja interfejsu	✓	✓								
Elektryczna klapa zamykająca z czujnikiem pozycji	✓	✓								
Filtr tłuszczowy ze stali szlachetnej	✓	✓								
Czujnik pozycji filtra tłuszczowego	✓	✓								
Interfejs serwisowy USB	✓	✓								
Rozpoznawanie naczynia			✓	✓	✓					
Wyświetlacz płyty grzewczej			✓	✓						
Wskaźnik temperatury									✓	
Funkcje systemowe										
Funkcja pauzy	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Super Simple Mode	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dodatkowe funkcje wyciągu oparów										
Funkcja czyszczenia wyciągu	✓	✓								
Minutnik	✓	✓								
Stopień POWER wyciągu	✓	✓								
Automatyka wyciągu	✓	✓								
Wskaźnik zużycia filtra	✓	✓								
Funkcja automatycznego opóźniania wyłączenia	✓	✓								
Dodatkowe funkcje płyt grzewczych										
Stopień POWER pól grzewczych			✓	✓	✓			✓*	✓	✓
Timer pola grzewczego			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Funkcja automatycznego zagotowania			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Kilkustopniowa funkcja trzymania ciepła			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Dołączanie pierścieni grzewczych (dołączanie 2 pierścienia)						✓**	✓**	✓**		
Dołączanie pierścieni grzewczych (dołączanie 3 pierścienia)						✓*	✓*			
Funkcja Bridge			✓						✓	
Funkcja czyszczenia									✓	
Zabezpieczenia										
Zabezpieczenie przed dziećmi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wyłącznik bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Zabezpieczenie przed przygnieceniem	✓	✓								
Aktywne monitorowanie błędów	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wskaźnik ciepła resztkowego			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ochrona przed przegrzaniem			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Tab. 4.1 Przegląd funkcji

* dotyczy tylko przedniego pola grzewczego
** dotyczy tylko tylnego pola grzewczego

Zasada działania i funkcje zostały opisane bardziej szczegółowo w rozdziale Funkcje i obsługa.

5 Funkcje i obsługa

▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").

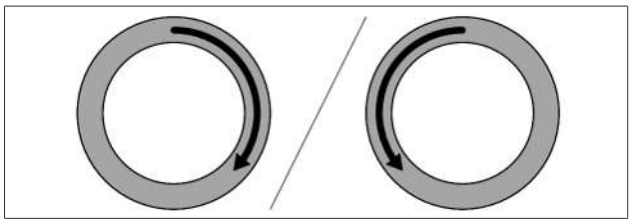
5.1 Obsługa gałki

5.1.1 Obsługa pierścienia gałki

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

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



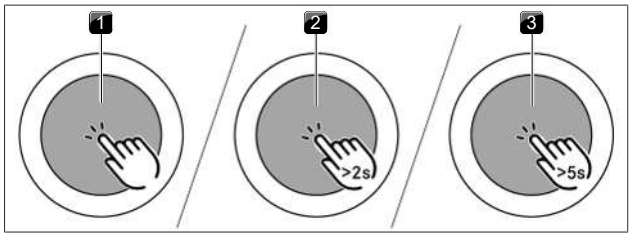
Rys. 5.1 Obsługa pierścienia gałki

5.1.2 Obsługa pola dotykowego

Pole dotykowe gałki obsługi reaguje na różne polecenia dotykowe:

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

Tab. 5.1 Obsługa pola dotykowego



Rys. 5.2 Graficzne przedstawienie poleceń dotykowych

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

Funkcja poleceń dotykowych:
- Wywołanie menu funkcji
- Potwierdzanie punktów menu/czasów/funkcji

Funkcja podwójnych poleceń dotykowych:
- Funkcja pauzy

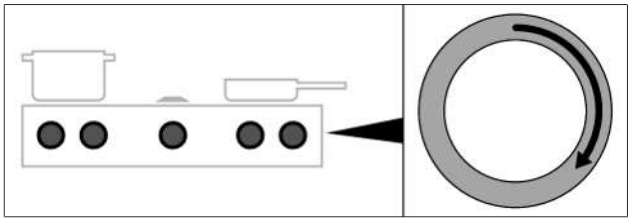
Funkcja przytrzymania:
- Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi
- Opuszczenie menu funkcji dodatkowych i menu konfiguracyjnego

Funkcja długiego przytrzymania:
- Resetowanie okresu żywotności filtra
- Wywołanie menu konfiguracyjnego

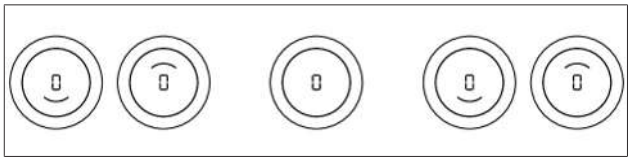
5.2 Włączanie/wyłączanie systemu

5.2.1 Włączanie

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



Rys. 5.3 Włączanie systemu



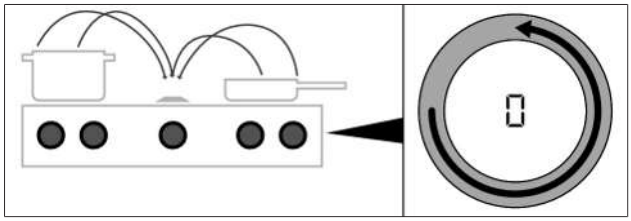
Rys. 5.4 Standardowe wyświetlenie po włączeniu

Jeżeli po włączeniu na wszystkich gałkach obsługi wyświetlany jest symbol ⏻ oznacza to, że zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. Wówczas obsługa możliwa jest dopiero po odblokowaniu.

Jeżeli po włączeniu na wszystkich gałkach obsługi przez 3 sekundy wyświetlany jest symbol ☝ tryb demo jest aktywny (patrz "6 Menu konfiguracyjne").

5.2.2 Wyłączanie

▶ 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.



Rys. 5.5 Wyłączanie urządzeń

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

Wyciąg oparów był włączony
- Funkcja automatycznego opóźniania wyłączenia zostaje włączona.
- Gdy tylko upłynie czas opóźnienia wyłączenia, rozlega się sygnał i 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.

5.3 Obsługa wyciągu oparów

5.3.1 Ogólne wskazówki dotyczące obsługi wyciągu oparów

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

Wyciąg oparów może pracować tylko z płytami grzewczymi firmy BORA.

Wyciąg oparów można obsługiwać tylko wtedy, gdy stosowane są komponenty filtra tłuszczowego.

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.

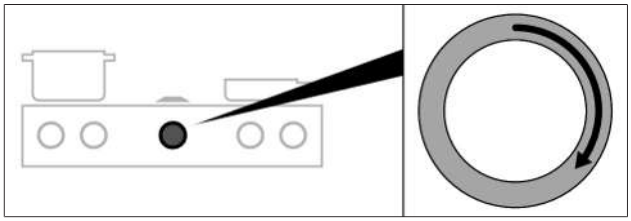
Ograniczenie funkcjonalności w przypadku zastosowania płyt grzewczych bez wyciągu oparów
Jeżeli płyty grzewcze są zamontowane i eksploatowane bez wyciągu oparów, dostępny jest wyłącznie ograniczony zakres funkcji. Niedostępne są następujące funkcje:
- Funkcje systemu
  - Funkcja pauzy
  - Minutnik
  - Zabezpieczenie przed dziećmi
- Wszystkie ustawienia/funkcje w menu konfiguracyjnym

5.3.2 Ustawianie stopnia mocy wentylatora

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

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.



Rys. 5.6 Ustawianie stopnia mocy wentylatora

5.3.3 Stopień POWER wentylatora

Aktywacja stopnia POWER
- ▶ Przy aktywacji stopnia POWER dostępna jest maksymalna moc wyciągu przez wstępnie zdefiniowany czas.
- Za pomocą stopnia POWER opary kuchenne mogą zostać szybciej odessane.
- Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na stopień mocy 9.

Dezaktywacja stopnia POWER wentylatora
Stopień POWER wentylatora zostanie przedwcześnie zdezaktywowany, gdy tylko zostanie ustawiony inny stopień mocy.

5.3.4 Funkcja automatycznego opóźniania wyłączenia

Wyciąg oparów wyłącza się z opóźnieniem na niskim stopniu i wyłącza się automatycznie po określonym czasie. Czas trwania opóźnienia wyłączenia można ustawić w menu (ustawienie fabryczne 20 minut).

BORA wyraźnie zaleca stosowanie opóźnienia wyłączenia wyciągu oparów.

Wcześniejsze zakończenie funkcji automatycznego opóźniania 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.

5.4 Menu funkcji wyciągu oparów

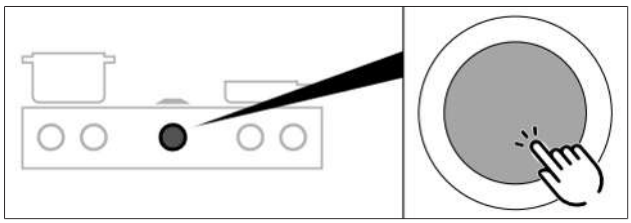
Każde urządzenie oferuje różne funkcje dodatkowe. Można wybierać i aktywować je za pośrednictwem menu funkcji. W każdym rodzaju urządzenia menu funkcji pokazuje wyłącznie dostępne funkcje. Menu funkcji wyciągu oparów zawiera zarówno funkcje systemowe, jak i funkcje wyciągu oparów.
Łącznie dostępnych jest 5 funkcji dodatkowych:

Punkt menu	Funkcja	Funkcje systemowe	Funkcja wyciągu oparów
1C	Czyszczenie wyciągu		✓
2t	Minutnik	✓	
3A	Automatyka wyciągu		✓
4L	Zabezpieczenie przed dziećmi	✓	
5F	Wyświetlanie i resetowanie stanu filtra		✓

Tab. 5.2 Przegląd menu funkcji wyciągu oparów

Wywołanie menu funkcji

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



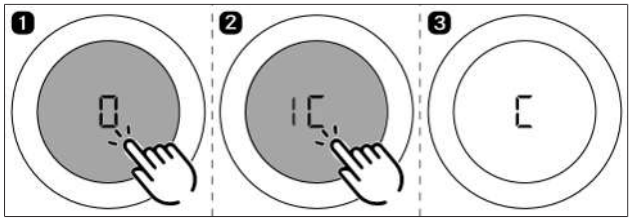
Rys. 5.7 Wywoływanie menu funkcji wyciągu oparów

5.4.1 Funkcja czyszczenia wyciągu oparów

Funkcja czyszczenia wyciągu oparów umożliwia łatwe i szybkie wyjęcie komponentów.

Aktywacja funkcji czyszczenia wyciągu oparów
Jeżeli podczas pracy z wyciągu oparów zostanie usunięty filtr tłuszczowy, pojawi się komunikat o błędzie „FF out" lub – w przypadku usunięcia klapy zamykającej – „E013". Po krótkim zatwierdzeniu dotykowym system automatycznie przejdzie do funkcji czyszczenia.

Aktywacja ręczna funkcji czyszczenia wyciągu oparów



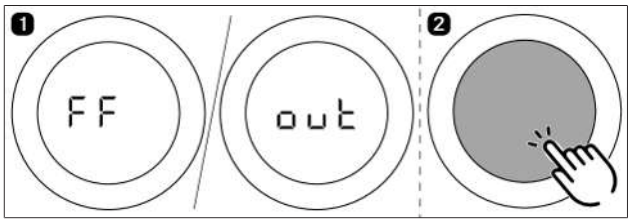
Rys. 5.8 Aktywacja funkcji czyszczenia wyciągu oparów

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

Jeśli po aktywacji funkcji czyszczenia wyciągu oparów system zostanie uruchomiony ponownie, 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 i klapy zamykającej można będzie ponownie aktywować wyciąg oparów.

Zamykanie klapy zamykającej na czas jednego procesu gotowania

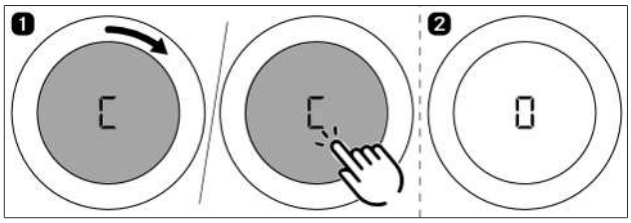
▶ Dotknąć gałki obsługi wyciągu oparów lub obrócić pierścień gałki.
- Klapa zamykająca zamyka się (bez filtra tłuszczowego) i wyświetlany jest symbol C.
- Gotowanie jest możliwe, jednak wyciąg oparów pozostaje nieaktywny.



Rys. 5.9 Zamykanie klapy zamykającej na czas jednego procesu gotowania

Dezaktywacja funkcji czyszczenia wyciągu oparów

▶ Prawidłowo włożyć wanienkę filtra, tłuszcz filtrowy i klapę zamykającą do otworu wyciągu (patrz "7 Czyszczenie i pielęgnacja").
▶ Użyć polecenia dotykowego na gałce obsługi wyciągu oparów lub przekręcić pierścień gałki.
- Klapa zamykająca zamyka się.
- Funkcja czyszczenia dezaktywuje się.
- Wyciąg oparów może być ponownie użytkowany w pełnym zakresie.



Rys. 5.10 Dezaktywacja funkcji czyszczenia wyciągu oparów

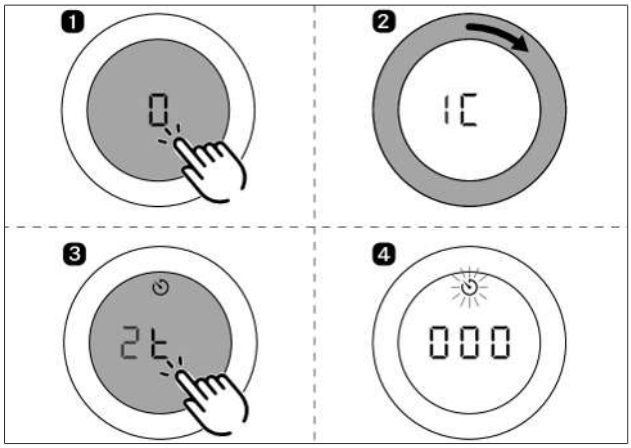
5.4.2 Minutnik

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 (0:30, 1, 1:30, 2, ... 9, 9:30, 10, 11, 12 ... 118, 119, 120)

Tab. 5.3 Dostępne wartości czasu dla minutnika

Aktywacja minutnika



Rys. 5.11 Aktywacja minutnika

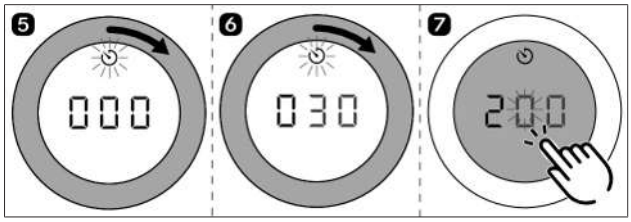
- Wyświetla się symbol timera.
- Na wyświetlaczu gałki obsługowej wyciągu oparów pojawia się wartość czasu 000.

▶ Ustawić czas.

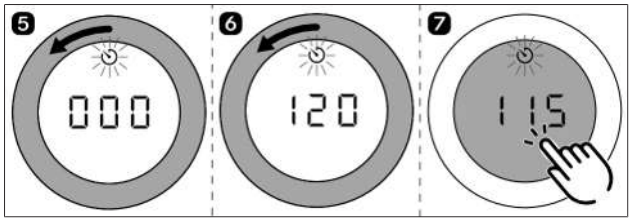
- Jeśli w ciągu 4 sekund nie zostanie ustawiony żaden czas, minutnik zostanie ponownie zdezaktywowany.

Ustawianie czasu i uruchamianie minutnika

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



Rys. 5.12 Obrócić pierścień gałki zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara



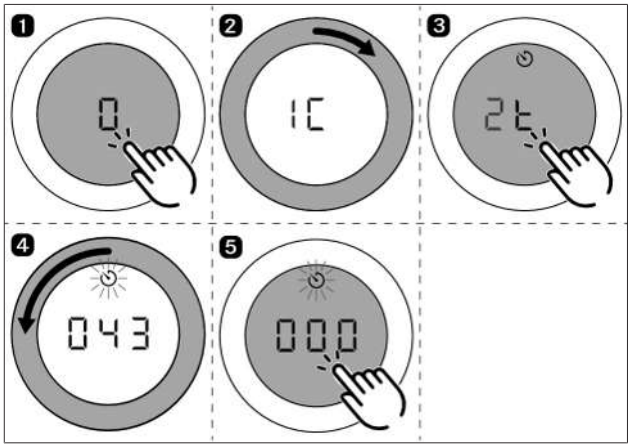
Rys. 5.13 Obrócić pierścień gałki przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara

- W zakresie od 0 do 10 minut wartości czasu zostają podwyższone lub obniżone każdorazowo o 30 sekund.
- W zakresie od 10 do 120 minut wartości czasu zostają podwyższone lub obniżone każdorazowo o minutę.
- Szybsze obracanie powoduje przyspieszone zwiększenie/zmniejszenie czasu.
- 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 10 minut, z dokładnością do 30 sekund, jeśli pozostało mniej niż 10 minut, oraz z dokładnością do sekundy, jeśli pozostało mniej niż 2 minuty.

Czas minął

Po upływie ustawionego czasu przez 1 minutę słyszalny jest sygnał akustyczny i na wyświetlaczu gałki obsługi timer odlicza wartości ujemne.
Miganie i sygnał akustyczny można przerwać, dotykając pola dotykowego.

Przedwczesna dezaktywacja minutnika



Rys. 5.14 Przedwczesna dezaktywacja minutnika

- Minutnik zostaje przedwcześnie zdezaktywowany i rozlega się sygnał dźwiękowy.

5.4.3 Automatyka wyciągu

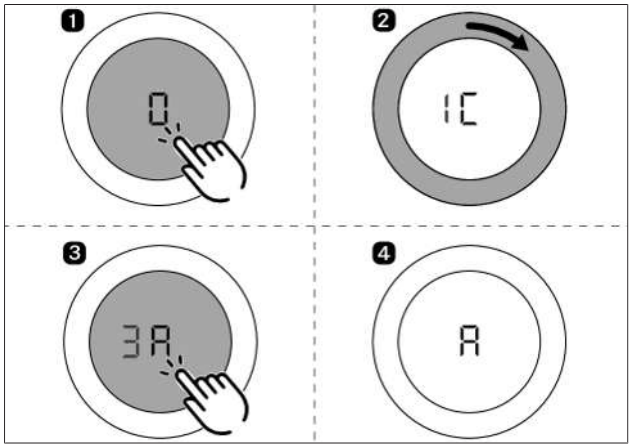
Moc wyciągu reguluje się automatycznie na podstawie aktualnych ustawień płyt grzewczych. Nie jest konieczna ręczna ingerencja w sterowanie wentylatora, choć jest możliwa w dowolnym momencie.

Stopnie mocy płyty grzewczej	Temperatura PKT3	Stopień mocy wyciągu oparów
Poziom trzymania ciepła 1 ⎽⊔	-	2
Poziom trzymania ciepła 2 ⊐⊔	-	4
Poziom trzymania ciepła 3 ⊐̄⊔	-	7
1	70–80	2
2	90–160	3
3	170	4
4	180	5
5	190	6
6	200	7
7	210	8
8	220	9
9	230	9
P	240/250	P

Tab. 5.4 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.

Aktywacja automatyki wyciągu

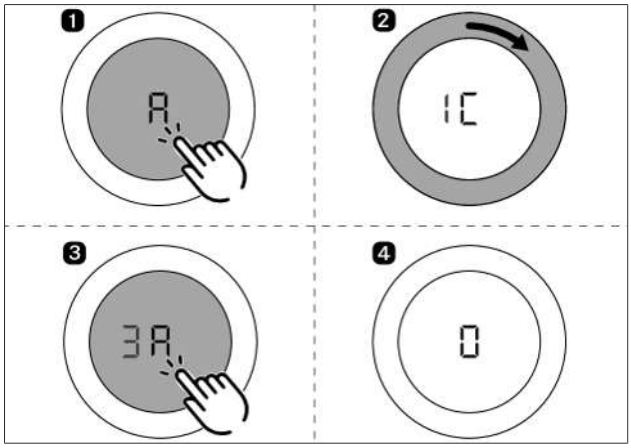


Rys. 5.15 Aktywacja automatyki wyciągu

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

Dezaktywacja automatyki wyciągu



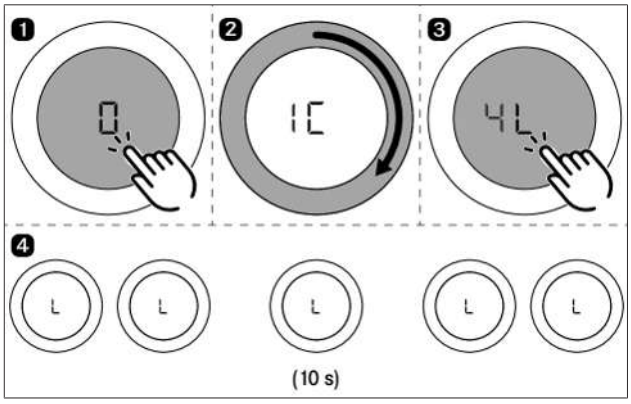
Rys. 5.16 Dezaktywacja automatyki wyciągu

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

5.4.4 Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi zapobiega niezamierzonemu lub nieuprawnionemu włączeniu urządzeń.

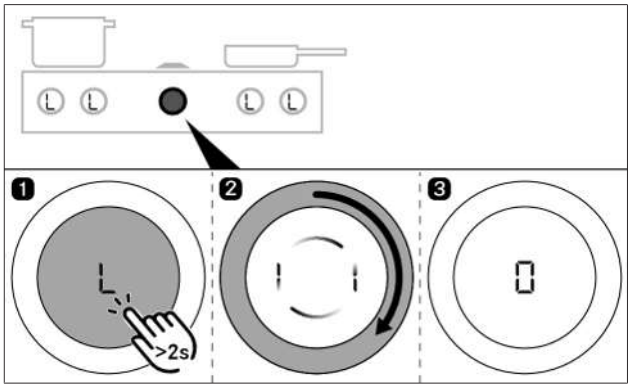
Trwała aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi



Rys. 5.17 Trwała aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- Wszystkie urządzenia muszą być nieaktywne (przy wszystkich gałkach obsługi wyświetlany jest symbol 0 lub H).
- Dopóki urządzenia są aktywne, nie można wybrać punktu menu 4L.
- Przy wszystkich gałkach obsługi wyświetlany jest symbol L.
- Wskazanie gaśnie po 10 sekundach.

Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi na czas jednego procesu gotowania



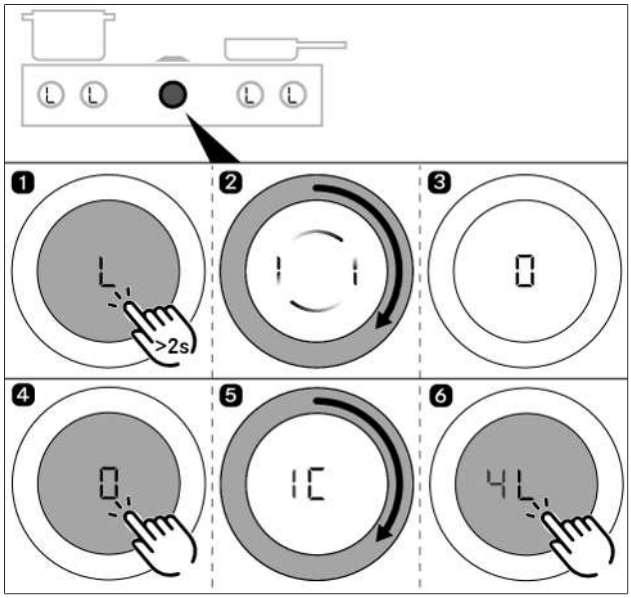
Rys. 5.18 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi na czas jednego procesu gotowania

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

Trwała dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

▶ Powtórzyć kroki 1 – 3 z sekcji „Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi na czas jednego procesu gotowania”
▶ Otworzyć menu funkcji wyciągu oparów.
▶ Powtórzyć kroki 1 – 3 z sekcji „Trwała aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi”.

- Zabezpieczenie przed dziećmi zostaje trwale zdezaktywowane.
- Przy wszystkich gałkach obsługi wyświetlany jest symbol 0.
- Wskazanie gaśnie po 10 sekundach.



Rys. 5.19 Trwała dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

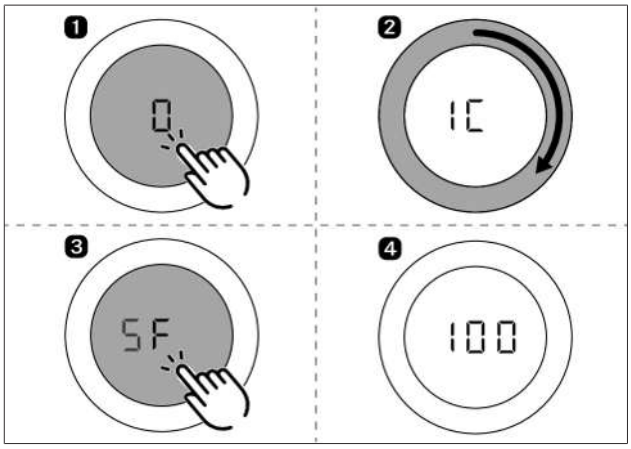
5.4.5 Okres żywotności filtra i wskaźnik zużycia filtra

Typ filtra skonfigurowany w systemie określa maksymalną żywotność filtra powietrza obiegowego (okres żywotności filtra). Zależnie od zamontowanego typu filtra po 300 lub 600 godzinach aktywuje się wskaźnik zużycia filtra. Jeśli po włączeniu wyciągu oparów na wyświetlaczu gałki obsługi pojawia się 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 przy pomocy polecenia dotykowego lub trwale zresetowany.

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. Niezależnie od wskazania wskaźnika zużycia filtra, elementy filtra tłuszczowego wymagają regularnego czyszczenia.

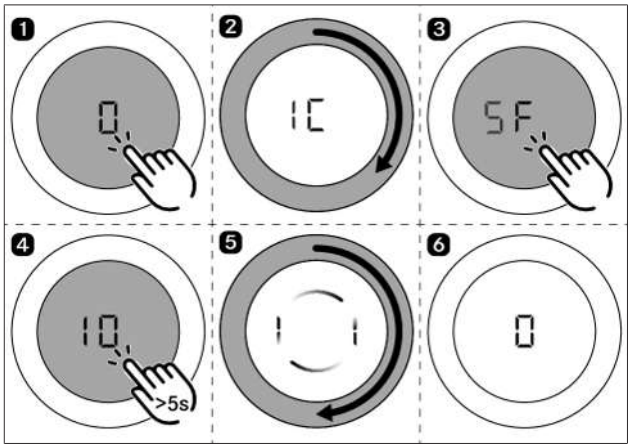
Sprawdzanie pozostałej żywotności filtra



Rys. 5.20 Sprawdzanie pozostałej żywotności filtra

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

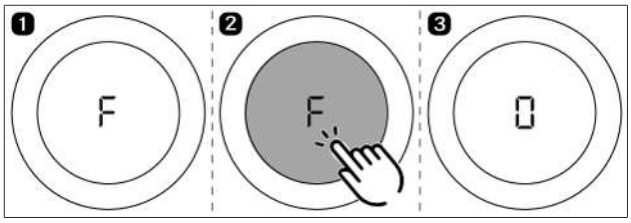
Przedwczesne resetowanie wskaźnika zużycia filtra



Rys. 5.21 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 symbol F .

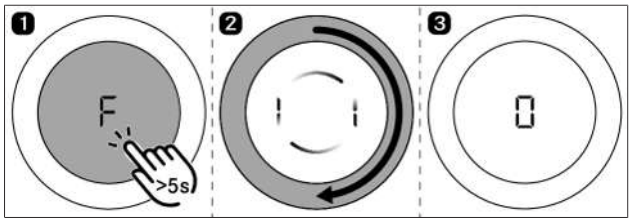


Rys. 5.22 Dezaktywacja wskaźnika zużycia filtra na czas jednego procesu gotowania

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

Resetowanie wskaźnika zużycia filtra

Po wymianie filtra powietrza obiegowego należy zresetować wskaźnik zużycia filtra.



Rys. 5.23 Resetowanie wskaźnika zużycia filtra

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

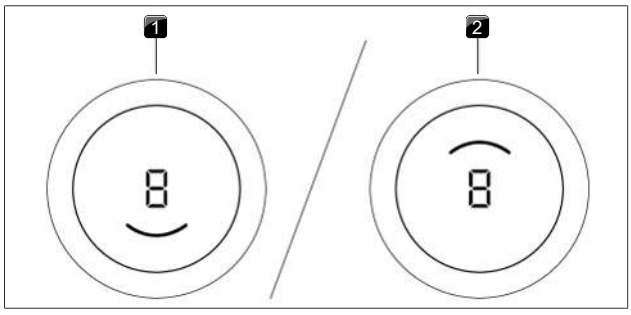
5.5 Obsługa płyt grzewczych

Pełen zakres funkcji jest dostępny dla systemów Professional 3.0 wyłącznie w kombinacji z wyciągami oparów.

Przed pierwszym użyciem płyty grzewczej należy wyczyścić pole grzewcze (patrz "7 Czyszczenie i pielęgnacja").

5.5.1 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 regulowane jest przy użyciu osobnej gałki obsługi – przednie pole grzewcze za pomocą lewej, a tylne pole grzewcze za pomocą prawej gałki.



Rys. 5.24 Wyświetlacz pola grzewczego

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

Ograniczenie funkcjonalności w przypadku zastosowania płyt grzewczych bez wyciągu oparów
Jeżeli płyty grzewcze są zamontowane i eksploatowane bez wyciągu oparów, dostępny jest wyłącznie ograniczony zakres funkcji. Niedostępne są następujące funkcje:

- Funkcje systemu
  - Funkcja pauzy
  - Minutnik
  - Zabezpieczenie przed dziećmi
- Wszystkie ustawienia/funkcje w menu konfiguracyjnym

5.5.2 Specjalne wskazówki dotyczące obsługi grilla Tepan ze stali szlachetnej

Pierwsze uruchomienie:

▶ Przed pierwszym uruchomieniem podgrzewać płytę grilla przez około 25 minut do temperatury 220°C (= stopień mocy 8 dla obu stref grilla).
- Podczas tej czynności mogą powstawać nieprzyjemne zapachy.

Wskazówki dotyczące obsługi:

▶ Oczyścić powierzchnię grilla przed pierwszym użyciem urządzenia (patrz "7 Czyszczenie i pielęgnacja").
▶ Rozgrzać strefę grilla na 5 minut przed każdym użyciem.
- Podczas rozgrzewania lub chłodzenia płyty grilla może dochodzić do powstania szumów. Jest to normalne zjawisko towarzyszące.
- 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.
- Podczas używania może dojść do wybrzuszenia płyty grilla.
- Podczas grillowania lub nagrzewania na wyższym stopniu mocy może wystąpić nieznaczne brązowe odbarwienie płyty grilla.

5.5.3 Specjalne wskazówki dotyczące obsługi płyty gazowej

Palnik może nie zapalać się przy pierwszym uruchomieniu, po dłuższej przerwie w pracy lub po wymianie butli z gazem płynnym. W przewodzie gazowym może znajdować się powietrze lub elektroniczna regulacja gazu musi zostać ponownie skalibrowana. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi pierwszego uruchomienia (patrz instrukcja montażu).

W przypadku płyt gazowych, ze względu na stosowanie odlewów emaliowanych, częste są drobne odchylenia kolorystyczne i nieregularność. Ponadto w punktach styku może powstawać rdza nalotowa, którą można łatwo usunąć wilgotną szmatką. Jest to rzeczą normalną i nie stanowi o utracie wartości.

Przy użytkowaniu niektóre elementy gazowej płyty grzewczej mogą ulec odbarwieniu. Odbarwienia takie są rzeczą normalną i nie mają one żadnego wpływu na płomień gazu.

Podczas używania palnika gazowego możliwe jest występowanie słyszalnego szumu przy palniku gazu. Pomarańczowe zabarwienie płomienia palnika jest spowodowane dłuższym użytkowaniem i/lub zanieczyszczeniami w palniku i w otoczeniu (kurz). Te zjawiska są normalne i mogą one wystąpić niezależnie od siebie.

Jeżeli podczas używania płyty grzewczej pojawi się dym lub wystąpi pożar, to należy zamknąć dopływ gazu i wyłączyć bezpiecznik instalacji domowej.

W przypadku stwierdzenia zapachu gazu lub usterek instalacji gazowych należy zamknąć dopływ gazu. Otworzyć okno i zapewnić odpowiednią wentylację.

Wskazówki dotyczące obsługi:
Używanie gazowej płyty grzewczej powoduje powstawanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu. Intensywne i długotrwałe używanie urządzenia może spowodować konieczność dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub zastosowania innej wentylacji, np. wentylacji mechanicznej o wyższym stopniu mocy.
- ▶ Należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- ▶ Naturalne otwory wentylacyjne powinny być otwarte.
- ▶ W razie konieczności stosować mechaniczne urządzenia wentylacji.
- ▶ Nie stawiać na ruszcie naczyń z krzywym dnem.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać naczyń bez zawartości.
- ▶ Naczynia należy zawsze umieszczać na załączonym ruszcie. Naczynia do gotowania nie mogą być umieszczane bezpośrednio na palniku.
- ▶ Nie używać brytfann, patelni ani kamieni do grillowania o dużym rozmiarze, przykrywających kilka palników. Powstające wówczas ciepło może spowodować uszkodzenie płyty grzewczej.
- ▶ Upewnić się, że komponenty palnika i ruszt są prawidłowo ustawione.
- ▶ Nie zapalać płyty gazowej, dopóki wszystkie części palnika nie zostaną prawidłowo zamontowane.
- ▶ Upewnić się, że płomień palnika nie wystaje poza dno naczynia do gotowania i nie sięga zewnętrznych ścian naczynia.
- ▶ W pobliżu płyty grzewczej nie wolno przechowywać łatwopalnych przedmiotów.

Stosować wyłącznie naczynia, których średnica nie przekracza lub nie odbiega od zalecanych wymiarów. Jeśli średnica jest zbyt duża, gorące spaliny i płomienie wydostające się na zewnątrz spod dna naczynia mogą uszkodzić blat roboczy lub ścianę, która nie jest żaroodporna (np. pokrytą panelami), jak również części płyty grzewczej i wyciągu oparów. BORA nie ponosi odpowiedzialności za tego rodzaju powstałe szkody.

Nigdy nie uruchamiać płyty gazowej przez dłuższy czas (> 5 min) bez naczynia oraz w połączeniu z wyciągiem oparów. Powstają wówczas bardzo wysokie temperatury i w ten sposób może dojść do uszkodzenia płyty gazowej oraz rozprowadzających powietrze komponentów wyciągu oparów.

Końcówki płomieni powinny pozostawać pod dnem garnka. Wydostające się poza dno końcówki płomieni wydzielają niepotrzebnie ciepło do powietrza, mogą uszkodzić uchwyty garnka, komponenty rozprowadzające powietrze (wyciąg oparów) i zwiększyć ryzyko poparzeń. Ponadto zewnętrzna część płomienia gazowego jest znacznie bardziej gorąca niż sam rdzeń płomienia.

Podczas pracy z gorącym urządzeniem należy chronić ręce, używając rękawic do piekarnika lub łapek do przenoszenia garnków. Używać wyłącznie suchych rękawic lub łapek do przenoszenia garnków. Mokre lub wilgotne tekstylia lepiej przewodzą ciepło i mogą powodować oparzenia parą wodną. Jednocześnie należy się upewnić, że tekstylia te nie znajdują się w pobliżu płomieni. Dlatego też nie należy używać zbyt dużych ściereczek, szmatek lub podobnych.

Odpryski tłuszczu i inne łatwopalne (spożywcze) pozostałości na płycie grzewczej mogą się zapalić. Należy je jak najszybciej usuwać.

Dla uzyskania maksymalnej wydajności gotowania przy minimalnym zużyciu gazu zaleca się:
- ▶ Używanie naczyń, których dno jest całkowicie obejmowane przez płomienie, które nie powinny jednak sięgać zewnętrznych ścian naczynia.
- ▶ Używanie dla każdego palnika odpowiedniego naczynia.
- ▶ Stawianie naczyń centralnie nad palnikiem.
- ▶ Ustawianie minimalnych stopni mocy palnika gazowego (mały płomień), gdy zawartość garnka się gotuje.
- ▶ Ustawianie stopnia mocy wyciągu oparów na poziomie mocy płyty gazowej.

Używanie płyty gazowej z wyciągiem oparów:
Jeżeli płyta gazowa jest używana w połączeniu z wyciągiem oparów, przepływ powietrza może mieć wpływ na płomień gazowy.
- ▶ Należy unikać zbyt wysokiego stopnia mocy na wyciągu oparów, gdy na płycie gazowej ustawiony jest niski stopień mocy.
- ▶ Podczas zapalania płyty gazowej należy w razie potrzeby zmniejszyć stopień mocy na wyciągu oparów.
- ▶ Płyty gazowej należy używać wyłącznie z naczyniami do gotowania. Płomień gazowy jest osłonięty geometrią rusztu oraz naczyniami do gotowania przed przepływem powietrza wyciągu oparów.
- ▶ W razie potrzeby zredukować stopień mocy na wyciągu płyty grzewczej, aby polepszyć ładunek ciepła lub dystrybucję ciepła.

Płomienie mogą podpalić lub uszkodzić filtr tłuszczowy wyciągu oparów i komponenty prowadzące powietrze. Nigdy nie należy używać wyciągu oparów podczas flambirowania.

Charakterystyka wydajności płyty gazowej (np. czas gotowania, wydajność itd.) jest zależna od wyciągu oparów. Wyciąg płyty grzewczej wpływa również na ładunek ciepła i dystrybucję ciepła.

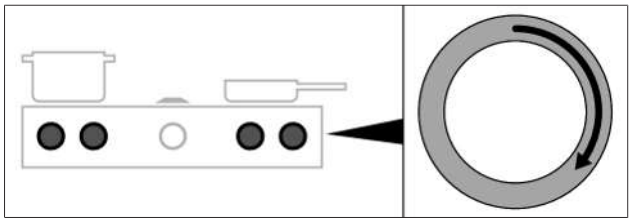
W trybie powietrza obiegowego prowadzone wstecznie powietrze obiegowe oddziałuje na gazową płytę grzewczą. Jeśli płomień gazu zgaśnie, wystąpi zwiększone opóźnienie płomienia i/lub obraz płomienia nie będzie prawidłowy (np. powstawanie sadzy, cofanie się płomienia, ...), trzeba zwiększyć otwór przepływu wstecznego.

5.5.4 Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego

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

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.



Rys. 5.25 Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego

Ustawianie temperatury grilla Tepan ze stali szlachetnej

▶ Obrócić pierścień gałki obsługi do pozycji odpowiedniej temperatury.
- Wyświetlacz gałki obsługi będzie pokazywał zadaną temperaturę przez 3 sekundy. Następnie rozpocznie się faza nagrzewania.
- Podczas fazy nagrzewania miga odpowiadający wyświetlacz pola grzewczego i wyświetlana jest aktualna temperatura rzeczywista.
- Po osiągnięciu temperatury zadanej faza nagrzewania kończy się i na stałe wyświetlona zostaje temperatura zadana.

5.5.5 Stopień POWER pól grzewczych

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

Aktywacja stopnia POWER dla pola grzewczego

▶ Obrócić pierścień gałki obsługi zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara aż do osiągnięcia stopnia POWER P.
- Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na stopień mocy 9 (20 minut w przypadku płyty gazowej).
- Stopień POWER nie może zostać włączony, gdy aktywna jest funkcja Bridge
- Gdy jedno pole grzewcze pracuje ze stopniem POWER, drugie pole grzewcze może pracować maksymalnie ze stopniem mocy 5.
- W przypadku płyty grzewczej PKCH3 stopień POWER odpowiada stopniowi Hyper.

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

Aktywacja stopnia POWER w grillu Tepan ze stali szlachetnej

▶ Obrócić pierścień gałki obsługi zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara aż do osiągnięcia temperatury 240/250°C (= stopnia POWER).
- Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na stopień mocy 9 (230°C).
- W przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej oba pola grzewcze mogą jednocześnie pracować na stopniu POWER, także przy aktywnej funkcji Bridge.

Wcześniejsza dezaktywacja stopnia POWER

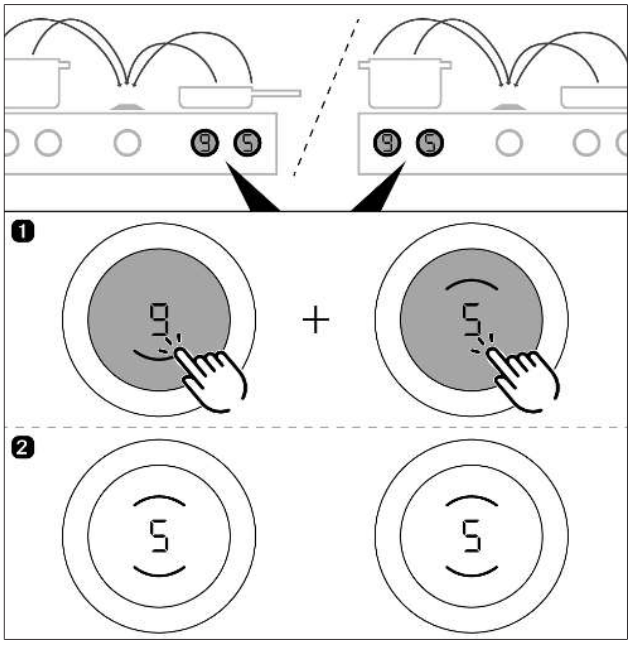
▶ Ustawienie innego stopnia mocy

5.5.6 Funkcja Bridge

Dwa sąsiadujące pola grzewcze można łączyć za pomocą funkcji Bridge, aby utworzyć jedno pole grzewcze o dużej powierzchni. Sterowanie mocą dla strefy kombinowanej odbywa się za pomocą elementu obsługi. Regulacja mocy jest synchroniczna (obydwa pola grzewcze są eksploatowane z tym samym stopniem mocy). Funkcja Bridge jest odpowiednia do podgrzewania potraw, np. w brytfannie. Jeżeli w momencie aktywacji funkcji Bridge oba pola grzewcze są już włączone, dla obu pól przejęty zostaje niższy stopień mocy.
Jeżeli w momencie aktywacji funkcji Bridge włączony jest timer, zostaje on przejęty. Jeżeli włączone są 2 timery, do funkcji Bridge zostaje użyty krótszy timer.

Aktywacja funkcji Bridge

▶ Użyć polecenia dotykowego dla obu gałek obsługi jednocześnie.
- Rozlega się sygnał akustyczny i funkcja Bridge zostaje aktywowana.
- Przy obu gałkach obsługi wyświetlany jest stopień mocy i wskaźniki obu pól grzewczych.



Rys. 5.26 Aktywacja funkcji Bridge

Dezaktywacja funkcji Bridge

▶ Ustawić stopień mocy 0.
lub
▶ Użyć polecenia dotykowego dla obu gałek obsługi jednocześnie.
- Rozlega się sygnał akustyczny i funkcja Bridge zostaje zdezaktywowana.
- Aktualne stopnie mocy pozostają zachowane.
- Każde pole grzewcze można ponownie obsługiwać osobno.

5.5.7 Funkcja pauzy

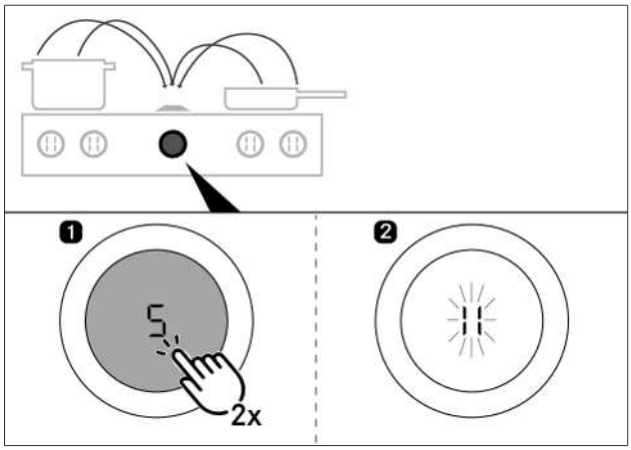
Funkcja pauzy tymczasowo dezaktywuje wszystkie pola grzewcze w szybki i łatwy sposób. Procesy gotowania można przerwać na maksymalnie 10 minut. Jeżeli funkcja pauzy zostanie zdezaktywowana, praca będzie kontynuowana z pierwotnymi ustawieniami. Po upływie 10 minut proces gotowania zostanie automatycznie zakończony.

Funkcja wentylatora, funkcja Bridge oraz aktywny minutnik nie zostaną przerwane. Działanie aktywnych timerów pól grzewczych zostaje przerwane.

Aktywacja funkcji pauzy

▶ Dotknąć dwukrotnie gałki obsługi wyciągu oparów.

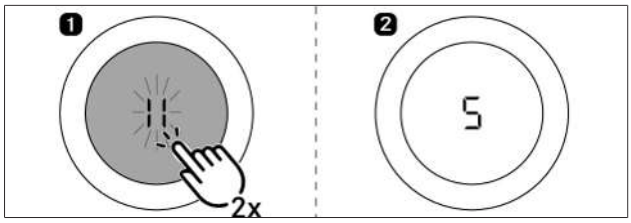
- Na wyświetlaczu gałki obsługi wyciągu oparów naprzemiennie wyświetlany jest symbol i aktualny stopień mocy wentylatora.
- Wyświetlacze gałek obsługi płyt grzewczych są przyciemnione i wskazują symbol .



Rys. 5.27 Aktywacja funkcji pauzy

Dezaktywacja funkcji pauzy

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



Rys. 5.28 Dezaktywacja funkcji pauzy

5.5.8 Rozpoznawanie naczynia

W indukcyjnych płytach grzewczych pole grzewcze automatycznie wykrywa wielkość naczynia i oddaje energię tylko na tę powierzchnię. Indukcyjne pole grzewcze nie pracuje, jeśli naprzemiennie wyświetlane są wskazania U / u. Możliwe przyczyny takiego stanu:
- brak naczynia do gotowania
- nieodpowiednie naczynie do gotowania
- zbyt mała średnica dna naczynia do gotowania

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

5.6 Menu funkcji płyt grzewczych

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.

Punkt menu	Oznaczenie
u	Funkcja trzymania ciepła (3 stopnie)
2t	Timer pola grzewczego
3A	Funkcja automatycznego zagotowania

Tab. 5.5 Menu funkcji – indukcyjne i gazowe płyty grzewcze

Punkt menu	Oznaczenie
io	Dołączanie pierścieni grzewczych
2u	Funkcja trzymania ciepła (3 stopnie)
3t	Timer pola grzewczego
4A	Funkcja automatycznego zagotowania

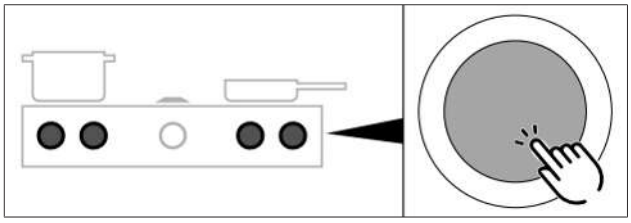
Tab. 5.6 Menu funkcji płyt grzewczych Hyper i HiLight

Punkt menu	Oznaczenie
iC	Funkcja czyszczenia

Tab. 5.7 Menu funkcji grilla Tepan ze stali szlachetnej

5.6.1 Wywołanie menu funkcji

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

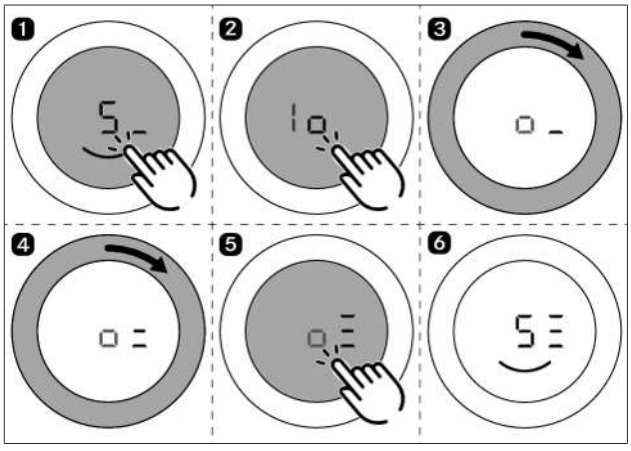


Rys. 5.29 Wywoływanie menu funkcji płyty grzewczej

5.6.2 Dołączanie pierścieni grzewczych – 2 pierścienie, 3 pierścienie, brytfanna

Dodatkowy, większy pierścień grzewczy jest elastyczny i łatwy do podłączenia. Pozwala to na łatwe i szybkie dopasowanie do używanego naczynia kuchennego.
- Pierścienie grzewcze można aktywować lub dezaktywować także przy aktywnej funkcji zagotowania, wyłącznika czasowego i utrzymania ciepła.
- W przypadku płyty grzewczej HiLight z 3 pierścieniami grzewczymi i polem na brytfannę grzałka na brytfannę traktowana jest jako drugi pierścień grzewczy.
- Ustawiony jako ostatni wybór obwodu grzewczego zostanie zachowany do kolejnego gotowania.

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



Rys. 5.30 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

▶ Powtórzyć 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.

5.6.3 Zmienna funkcja trzymania ciepła

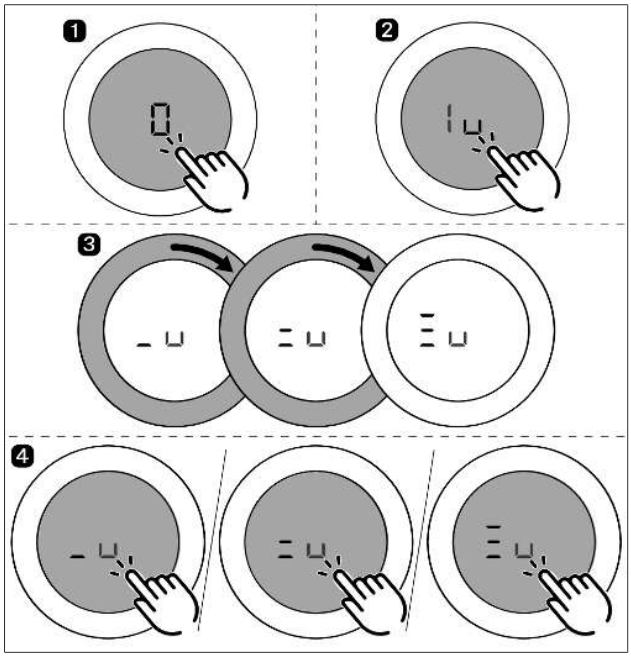
W zależności od zastosowania można wybierać pomiędzy 3 poziomami trzymania ciepła:

Poziom trzymania ciepła	Symbol	Temperatura
1 (topienie)	_	≈ 42°C
2 (utrzymywanie ciepła)	=	≈ 74°C
3 (gotowanie na wolnym ogniu)	≡	≈ 94°C

Tab. 5.8 Poziomy trzymania ciepła

W praktyce temperatury poziomów trzymania ciepła mogą się nieco różnić, ponieważ mają na to wpływ różne czynniki.

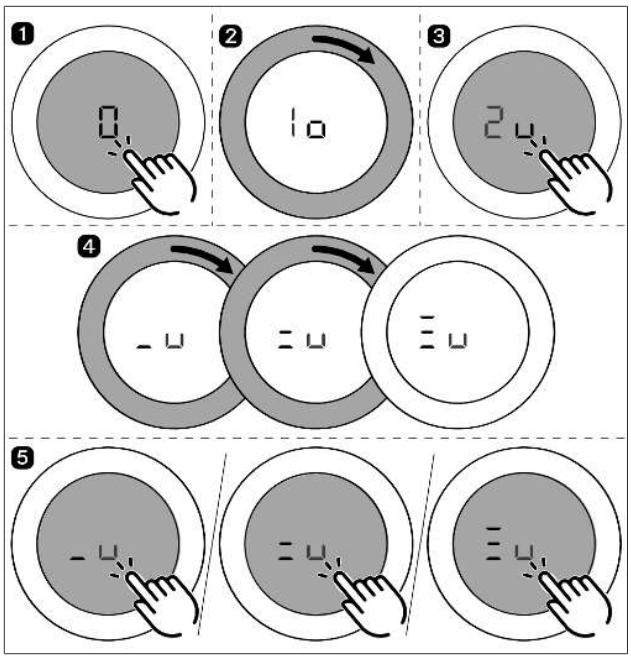
Aktywacja funkcji trzymania ciepła – indukcyjne i gazowe płyty grzewcze



Rys. 5.31 Aktywacja funkcji trzymania ciepła – indukcyjne i gazowe płyty grzewcze

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

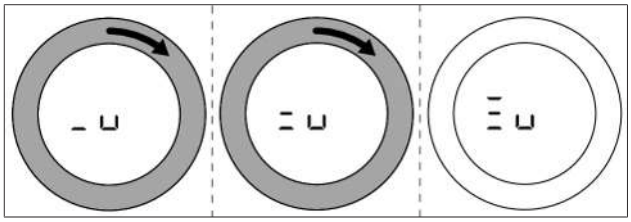
Aktywacja funkcji trzymania ciepła na płytach grzewczych Hyper i HiLight



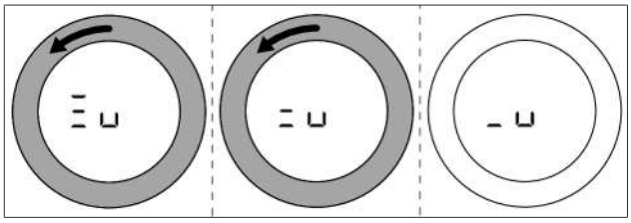
Rys. 5.32 Aktywacja poziomów trzymania ciepła na grzałkach promiennikowych

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

Zwiększanie lub zmniejszanie aktywnego poziomu trzymania ciepła

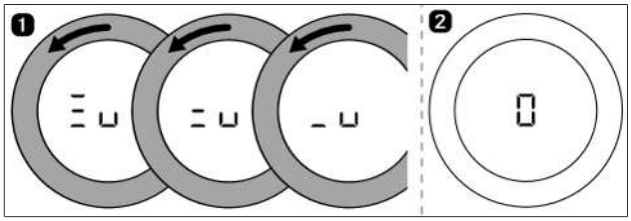


Rys. 5.33 Zwiększanie aktywnego poziomu trzymania ciepła



Rys. 5.34 Zmniejszanie aktywnego poziomu trzymania ciepła

Dezaktywacja funkcji trzymania ciepła



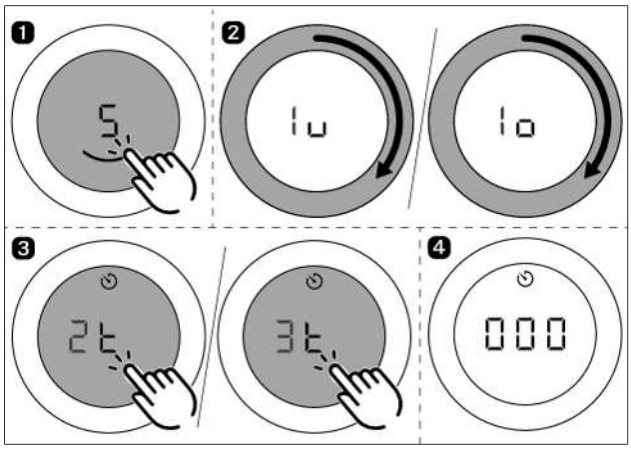
Rys. 5.35 Dezaktywacja funkcji trzymania ciepła

- Pole grzewcze zostaje wyłączone, a na wyświetlaczu gałki obsługi widoczny jest symbol 0 .

5.6.4 Timer pola grzewczego

Automatyka wyłączania automatycznie wyłącza wybrane pole grzewcze po upływie wstępnie nastawionego czasu. Dla funkcji timera możliwe jest ustawienie czasu w przedziale od 30 sekund do 120 minut.

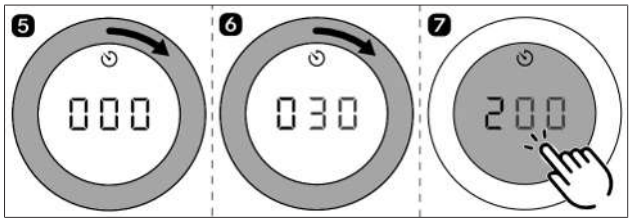
Aktywacja wyłącznika czasowego pól grzewczych



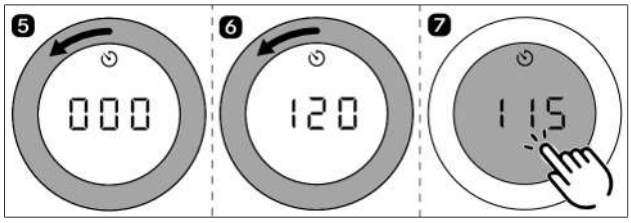
Rys. 5.36 Aktywacja wyłącznika czasowego pól grzewczych

- Timer pola grzewczego jest aktywowany dla wybranego pola grzewczego.
- Na wyświetlaczu wyświetlany jest ustawiany czas, począwszy od 0 00 oraz symbol timera .
- Jeśli w ciągu 4 sekund nie zostanie ustawiony żaden czas, timer pola grzewczego zostanie ponownie zdezaktywowany. Na wyświetlaczu ponownie pojawią się parametry aktualnego procesu gotowania.

Ustawianie czasu i uruchamianie timera pola grzewczego



Rys. 5.37 Obrócić pierścień gałki zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara



Rys. 5.38 Obrócić pierścień gałki przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara

Zakres ustawiania	0 – 10 min	10 – 120 min
Dokładność ustawiania	30 s	1 min

Tab. 5.9 Dokładność ustawiania

- 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, wyświetlany jest już tylko w sekundach.
- Gdy pozostały czas wynosi 5 sekund, wartość czasu zaczyna migać.

Zmiana aktywnego timera pola grzewczego

▶ Powtórzyć proces aktywacji timera pola grzewczego.
▶ Zmienić ustawiony czas i ponownie włączyć timer pola grzewczego.

Wcześniejsze kończenie funkcji timera pola grzewczego

▶ Powtórzyć proces aktywacji timera pola grzewczego.
▶ Zredukować ustawiony czas do 000 i potwierdzić wprowadzone zmiany.
- Aktywne procesy gotowania są kontynuowane bez zmian.

Lub

▶ Obrócić pierścień gałki obsługi na stopień mocy 0.
- Rozlega się sygnał akustyczny, pole grzewcze zostaje wyłączone, a aktywny timer pola grzewczego zakończony.

Upłynięcie timera pola grzewczego

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

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

5.6.5 Funkcja automatycznego zagotowania

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

Stopień mocy (poziom dalszego gotowania)	Czas zagotowania w min.:sek.
1	0:40
2	1:00
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

Tab. 5.10 Przegląd czasów zagotowania na indukcyjnych i gazowych płytach grzewczych

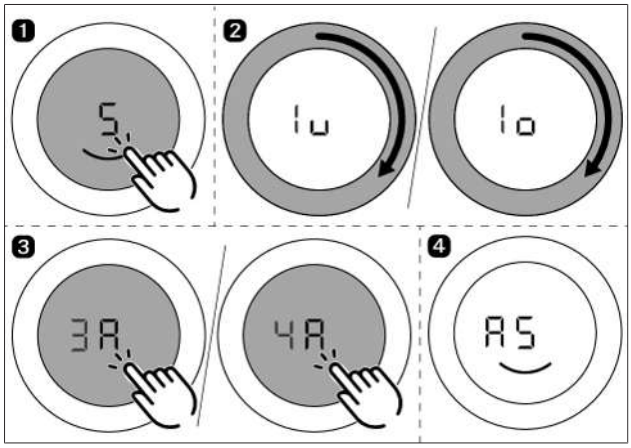
Stopień mocy (poziom dalszego gotowania)	Czas zagotowania w min.:sek.
1	1:00
2	3:00
3	4:48
4	6:30
5	8:30
6	2:30
7	3:30
8	4:30

Tab. 5.11 Przegląd czasów zagotowania na płytach grzewczych Hyper i HiLight

Zwiększenie stopnia mocy, gdy aktywna jest funkcja automatycznego zagotowania, spowoduje automatyczne dopasowanie czasu zagotowania.

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

Aktywacja funkcji automatycznego zagotowania



Rys. 5.39 Aktywacja funkcji automatycznego zagotowania

- Rozlega się sygnał akustyczny, funkcja automatycznego zagotowania zostaje aktywowana, a ustawiony czas zagotowania zaczyna upływać.
- Na wyświetlaczu gałki obsługi wyświetlany jest symbol zagotowania A oraz ustawiony stopień mocy (np. A5).

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.

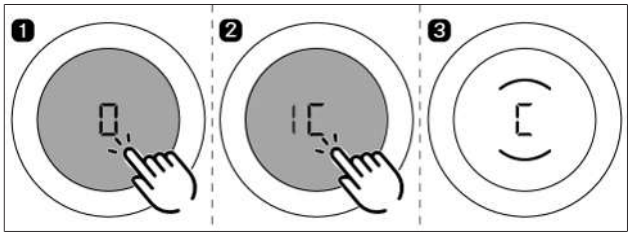
Czas minął

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

5.6.6 Funkcja czyszczenia

Funkcja czyszczenia stale reguluje grill Tepan ze stali szlachetnej do optymalnej dla czyszczenia temperatury 70 °C. Ta temperatura jest następnie utrzymywana przez 10 minut.

Aktywacja funkcji czyszczenia



Rys. 5.40 Aktywacja funkcji czyszczenia

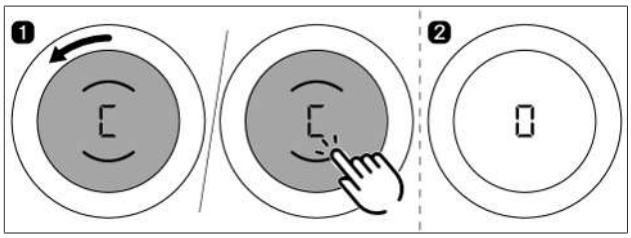
- Funkcja czyszczenia jest aktywowana, a grill Tepan ze stali szlachetnej nagrzewa się do 70 °C.
- Przy obu gałkach obsługi wyświetlany jest symbol C i oba wyświetlacze pól grzewczych migają podczas fazy nagrzewania.
- Kiedy osiągnięta zostanie temperatura czyszczenia, wyświetlacze pól grzewczych zapalają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

Dezaktywacja funkcji czyszczenia

▶ Obrócić pierścień gałki przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.

lub

▶ Dotknąć gałki obsługi wyciągu oparów.
- Funkcja czyszczenia zostanie zdezaktywowana.



Rys. 5.41 Dezaktywacja funkcji czyszczenia

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

6 Menu konfiguracyjne

6.1 Przegląd menu

Punkt menu	Ustawienie
C0	Głośność emitowanego sygnału dźwiękowego
C1	Tryb DEMO
C2	Prędkość silników klapy zamykającej
C3	Tryb pracy z odprowadzaniem powietrza/w obiegu zamkniętym i wybór jednostki filtra
C4	Praca z przejściem ściennym lub bez przejścia ściennego (tylko tryb pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz)
C5	Manualna praca silników klapy zamykającej
C6	Przełączenie wartości PWM wentylatora PKA/PKAS
C7	Orientacja montażu lewej płyty grzewczej 0°/180°
C8	Orientacja montażu prawej płyty grzewczej 0°/180°
C9	Funkcja pauzy/tryb Super Simple
CA	Liczba zamontowanych wentylatorów
Cb	Przeprowadzanie aktualizacji oprogramowania
Cc	Przeprowadzanie eksportu danych
Cd	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania
CJ	Czas trwania funkcji automatycznego opóźniania wyłączenia

Tab. 6.1 Przegląd menu

Punkt menu	Ustawienie
CE	Konfiguracja GPU
CF	Krzywa charakterystyki palnika gazowego
Ch	Resetowanie GPU

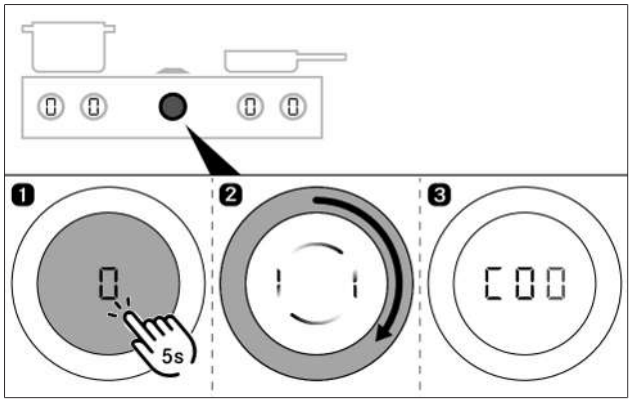
Tab. 6.2 Menu konfiguracyjne gazu

6.2 Obsługa menu

6.2.1 Otwieranie menu

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

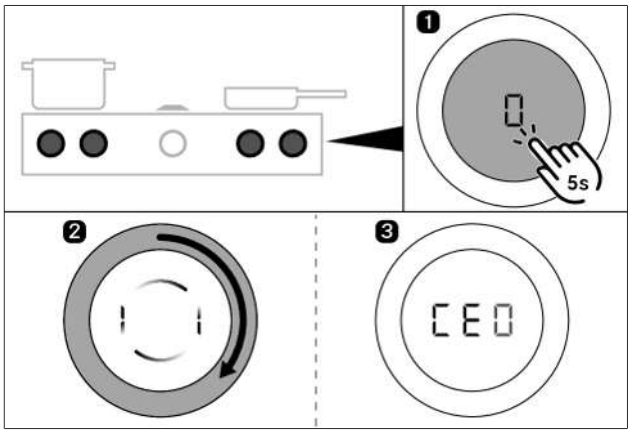
▶ Długo przytrzymać gałkę obsługi wyciągu oparów.
▶ Wyświetlona zostanie animacja (= instrukcja obrócenia).
▶ Obrócić pierścień gałki zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara co najmniej o 90°.
● Zostanie wywołane menu i wyświetlony zostanie pierwszy punkt menu.



Rys. 6.1 Otwieranie menu

6.2.2 Otwieranie menu gazowej płyty grzewczej

▶ Długo przytrzymać gałkę obsługi gazowej płyty grzewczej.
▶ Wyświetlona zostanie animacja (= instrukcja obrócenia).
▶ Obrócić pierścień gałki zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara co najmniej o 90°.
● Zostanie wywołane menu i wyświetlony zostanie pierwszy punkt menu.



Rys. 6.2 Otwieranie menu gazowej płyty grzewczej

6.2.3 Wprowadzanie ustawień

Objaśnienie symboli punktów menu (np. C23):
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 osiągnięcia żądanego punktu menu.
▶ W celu potwierdzenia wykonać polecenie dotykowe.

Wprowadzanie ustawień, potwierdzanie i zapisywanie
▶ Obrócić pierścień gałki obsługi aż do osiągnięcia żądanego ustawienia.
▶ Potwierdzić ustawienie poleceniem dotykowym.
● System przejmuje i zapisuje wprowadzone ustawienia w momencie opuszczenia danego punktu menu lub wyjścia z menu.

6.2.4 Zamykanie menu

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

lub

● Przez wykonanie długiego polecenia dotykowego można opuścić menu w dowolnej pozycji. Niepotwierdzone dotąd ustawienia nie zostaną przejęte.

lub

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

6.3 Pierwsze uruchomienie

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

6.3.1 Podstawowa konfiguracja

Punkt menu C3: Tryb pracy z odprowadzaniem powietrza na zewnątrz lub w obiegu zamkniętym (w tym 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.

Ustawienie	Tryb pracy	Jednostka filtra (żywotność)
0	Tryb pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz	Filtr nie jest używany
2	Tryb pracy w obiegu zamkniętym	ULB3X (600 h) (ustawienie fabryczne)
3	Tryb pracy w obiegu zamkniętym	ULBF (300 h)

Tab. 6.3 Tryb pracy z odprowadzaniem powietrza na zewnątrz lub w obiegu zamkniętym oraz wybór jednostki filtra

Punkt menu C4: Praca z przejściem ściennym lub bez przejścia ściennego (tylko tryb pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz)
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).
Warunek: W punkcie menu C3 ustawiono tryb z odprowadzaniem powietrza na zewnątrz.

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

Tab. 6.4 Praca z przejściem ściennym lub bez przejścia ściennego

Punkt menu CA: Liczba zamontowanych wentylatorów
Jeśli podczas montażu systemu zainstalowano dodatkowy wentylator, należy aktywować go w menu. (Nie dotyczy uzupełniającego wentylatora rurowego ULIE)

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

Tab. 6.5 Liczba zamontowanych wentylatorów

6.4 Opis dalszych punktów menu

6.4.1 Punkt menu C0: Głośność dźwięków

Ustawienie	Głośność sygnału akustycznego
0	100% (ustawienie fabryczne)
1	10%
2	20%
3	30%
4	40%
5	50%
6	60%
7	70%
8	80%
9	90%

Tab. 6.6 Głośność sygnału akustycznego

6.4.2 Punkt menu C1: Tryb DEMO

W trybie demo dostępne są wszystkie funkcje gałki obsługi, a elektryczna klapa zamykająca i wentylator (wyjątek: funkcja automatycznego opóźniania wyłączenia) działają. Funkcja nagrzewania płyt grzewczych jest nieaktywna. Tryb demo jest używany np. podczas targów i pokazów. Jeśli system znajduje się w trybie demo, po włączeniu na wszystkich wyświetlaczach gałek obsługi przez 3 s wyświetlany jest symbol d.

Ustawienie	Tryb pracy
0	Tryb normalny (ustawienie fabryczne)
1	Tryb DEMO

Tab. 6.7 Tryb normalny i tryb demo

6.4.3 Punkt menu C2: Prędkość silników klapy zamykającej

Ustawienie	Prędkość klapy zamykającej
0	100%
1	40%
2	46,7%
3	53,4%
4	60%
5	66,7%
6	73,3% (ustawienie fabryczne)
7	80%
8	86,7%
9	93,3%

Tab. 6.8 Prędkość silników klapy zamykającej

6.4.4 Punkt menu C5: Manualna praca silników klapy zamykającej

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

Ustawienie	Funkcja
0	Wyjście z podpunktu menu
1	Otwieranie klapy zamykającej
2	Zamykanie klapy zamykającej

Tab. 6.9 Manualna praca silników klapy zamykającej

6.4.5 Punkt menu C6: Przełączenie wartości PWM wentylatora

Ustawienie	Konfiguracja	
0	Wartości PWM wentylatora PKA3/PKA3AB	Ustawienie fabryczne dla PKA3/PKA3AB
1	Wartości PWM wentylatora PKAS3/PKAS3AB	Ustawienie fabryczne dla PKAS3/PKAS3AB

Tab. 6.10 Przełączenie wartości PWM wentylatora

6.4.6 Punkt menu C7: Orientacja montażu lewej płyty grzewczej 0°/180°

Ustawienie	Orientacja
0	Montaż standardowy (ustawienie fabryczne)
1	Montaż w pozycji obróconej o 180°

Tab. 6.11 Mocowanie płyty grzewczej

6.4.7 Punkt menu C8: Orientacja montażu prawej płyty grzewczej 0°/180°

Ustawienie	Orientacja
0	Montaż standardowy (ustawienie fabryczne)
1	Montaż w pozycji obróconej o 180°

Tab. 6.12 Mocowanie płyty grzewczej

6.4.8 Punkt menu C9: Funkcja pauzy/ tryb Super Simple

Funkcję pauzy można dezaktywować/aktywować. W trybie Super Simple nieaktywna jest większość funkcji dodatkowych. Dostępne są tylko:
- Funkcja czyszczenia (PKT3)
- Dołączanie 2/3-obwodowe (PKC3, PKCH3, PKCB3)

Ustawienie	Funkcja
0	Brak możliwości ustawienia funkcji pauzy (ustawienie fabryczne)
1	Możliwość ustawienia funkcji pauzy
2	Super Simple Mode

Tab. 6.13 Aktywacja/dezaktywacja funkcji pauzy

Po aktywacji trybu Super Simple aktywowane wcześniej funkcje (zabezpieczenie przed dziećmi, automatyka wyciągu oparów...) zostają automatycznie wyłączone. Można ponownie włączyć je dopiero po dezaktywacji trybu Super Simple

6.4.9 Punkt menu Cb: Aktualizacja oprogramowania

Przygotowanie nośnika pamięci USB

▶ Pobrać plik ZIP z aktualizacją z witryny internetowej BORA (https://www.bora.com/service/download) lub skorzystać z kodu QR
▶ Wypakować plik ZIP.
▶ Wypakowane pliki aktualizacji muszą zostać wczytane na nośnik USB sformatowany w systemie plików FAT 32.

Należy zawsze używać aktualnych plików aktualizacji. Plików nie wolno modyfikować.

Plików aktualizacji nie można umieszczać w podfolderze na nośniku USB.

Po podłączeniu nośnika USB wyciąg automatycznie rozpoznaje podłączone płyty grzewcze i aktualizuje je przy użyciu odpowiednich plików aktualizacji.

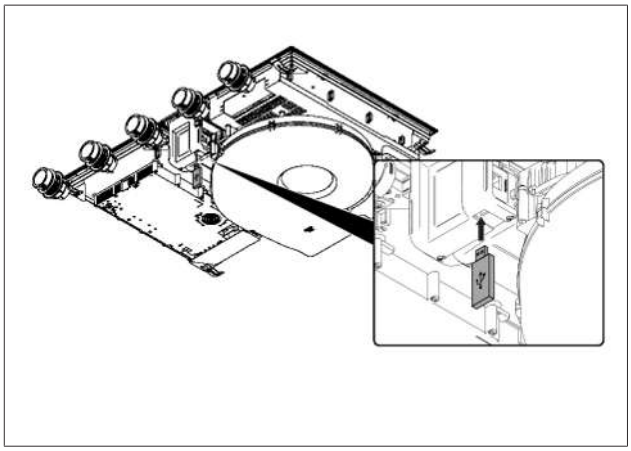
Instrukcja wideo

▶ Zeskanować kod, aby przejść do instrukcji wideo.

Przeprowadzanie aktualizacji oprogramowania

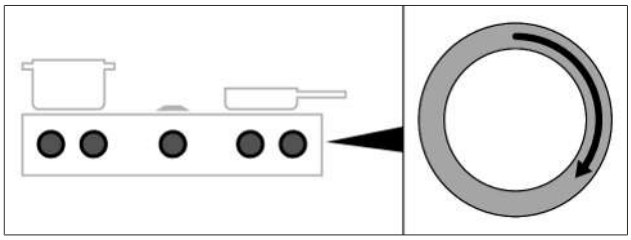
Aktualizować można wyłącznie w pełni sprawne płyty grzewcze. Zweryfikować ich pełną funkcjonalność.

▶ Zadbać o dostępność dolnej strony urządzenia.
▶ Należy usunąć/zdemontować zamontowane szuflady i osłony kabli.



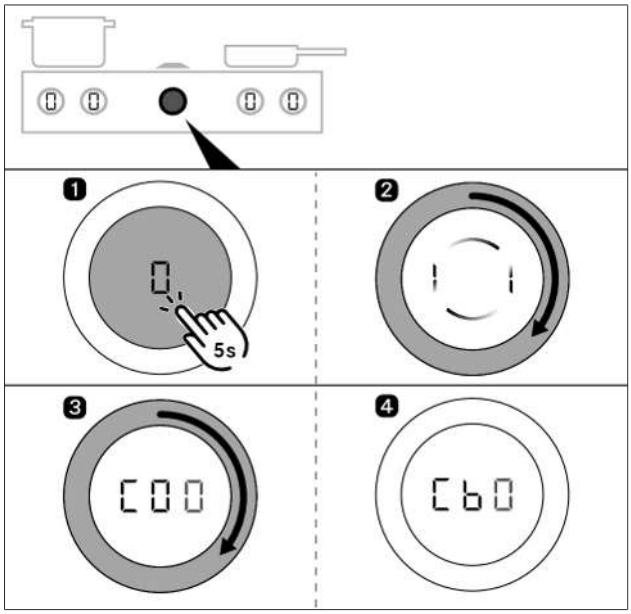
Rys. 6.3 Wkładanie nośnika pamięci USB

▶ Włożyć nośnik USB do wyciągu oparów.



Rys. 6.4 Aktywacja systemu

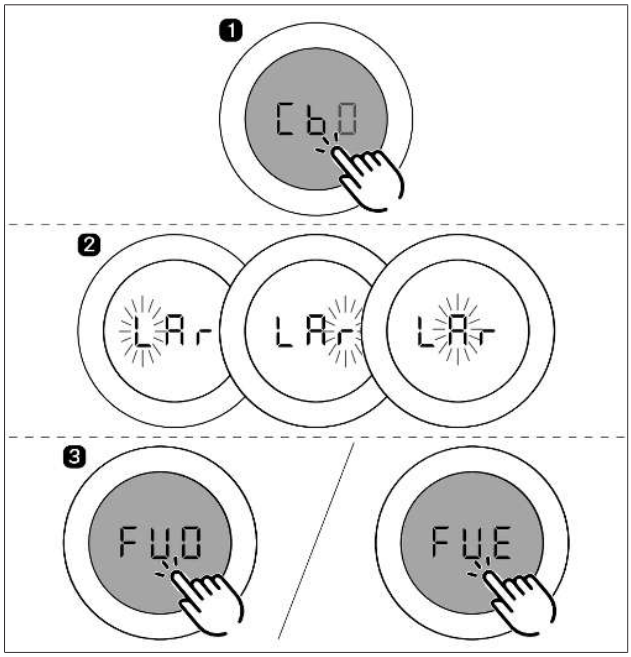
▶ Aktywować cały system dowolną gałką obsługi.



Rys. 6.5 Wywołanie menu konfiguracyjnego

▶ Dotknąć gałki wentylatora i bardzo długo przytrzymać, aż rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe.
▶ Postępować zgodnie z instrukcją obrócenia, tj. obrócić pierścień gałki o co najmniej 90° zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
▶ Menu konfiguracyjne zostało otwarte, jeżeli wyświetlany jest symbol „C00".
▶ Obrócić pierścień gałki obsługi zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara aż do osiągnięcia punktu menu „Cb0".

Symbol „b" zostanie wyświetlony z 100-procentową jasnością, gdy nośnik USB zostanie wykryty przez urządzenie.



Rys. 6.6 Uruchamianie aktualizacji oprogramowania

▶ Rozpocząć aktualizację, krótko dotykając symbolu „Cb0".
- Czas trwania aktualizacji: ok. 1–2 minut.
- Wskazanie na gałce obsługi: LAr – podczas ogólnej aktualizacji systemu, L – r podczas aktualizacji samych płyt grzewczych.
- Następnie zaczynają kolejno migać poniższe pozycje:
  - L miga: Trwa aktualizacja lewej płyty grzewczej.
  - r miga: Trwa aktualizacja prawej płyty grzewczej.
  - A miga: Trwa aktualizacja wyciągu oparów.

W przypadku połączenia płyty grzewczej i wyciągu oparów nieistniejąca płyta grzewcza jest wyświetlana jako myślnik (np. konfiguracja bez płyty po lewej i z płytą po prawej wyświetlana jest następująco: - A r)

- Po pomyślnej instalacji oprogramowania rozlega się sygnał dźwiękowy, a system wskazuje „FU0".
- Jeżeli podczas aktualizacji wystąpił błąd, wyświetlany jest symbol „FUE".

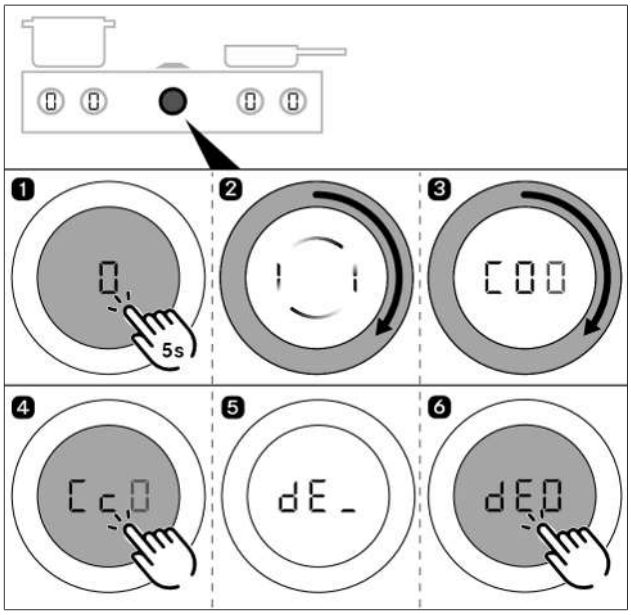
▶ W przypadku niepowodzenia aktualizacji postępować zgodnie z instrukcjami z rozdziału „Usuwanie błędów".
▶ Potwierdzić wskazanie dotknięciem.
▶ Wyjąć nośnik USB z urządzenia.

Kontrola końcowa

Przeprowadzanie eksportu danych

Między aktualizacją oprogramowania a eksportem danych należy odczekać co najmniej 2 minuty.

▶ Włożyć nośnik USB do wyciągu oparów.
▶ Aktywować cały system dowolną gałką obsługi.



Rys. 6.7 Przeprowadzanie eksportu danych

▶ Dotknąć gałki wentylatora i bardzo długo przytrzymać, aż rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe.
▶ Postępować zgodnie z instrukcją obrócenia, tj. obrócić pierścień gałki o co najmniej 90° zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- Menu konfiguracyjne zostało otwarte, jeżeli wyświetlany jest symbol „C00".

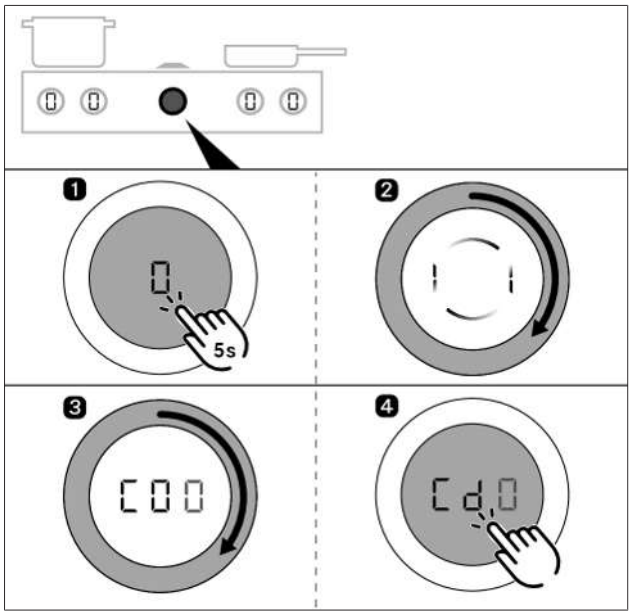
▶ Obrócić pierścień gałki obsługi zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara aż do osiągnięcia punktu menu „CcO".
▶ Krótko dotknąć symbolu „CcO", aby rozpocząć eksport danych.

- W czasie trwania eksportu danych na gałce obsługi wyświetlany jest symbol „dE_".
- Po zakończeniu eksportu danych na gałce obsługi wyświetlany jest symbol „dE0".
- Jeżeli podczas eksportu danych wystąpił błąd, wyświetlany jest symbol „dEE".

▶ Potwierdzić wskazanie dotknięciem.
▶ Wyjąć nośnik USB z urządzenia.

Kontrola wersji oprogramowania

Między aktualizacją oprogramowania a kontrolą wersji oprogramowania należy odczekać co najmniej 2 minuty.



Rys. 6.8 Kontrola wersji oprogramowania

▶ Dotknąć gałki wentylatora i bardzo długo przytrzymać, aż rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe.
▶ Postępować zgodnie z instrukcją obrócenia, tj. obrócić pierścień gałki o co najmniej 90° zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- Menu konfiguracyjne zostało otwarte, jeżeli wyświetlany jest symbol „C00".

▶ Obrócić pierścień gałki obsługi zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara aż do osiągnięcia punktu menu „Cd0".
▶ Krótko dotknąć symbolu „Cd0", aby wyświetlić aktualną wersję oprogramowania.
▶ Obrócenie pierścienia gałki zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara powoduje wyświetlenie wersji oprogramowania poszczególnych komponentów (lewej płyty grzewczej, wyciągu oparów lub prawej płyty grzewczej)
- Wskazana wersja oprogramowania musi być zgodna z wersją oprogramowania w plikach na nośniku pamięci.
- Menu można zamknąć, obracając pierścień do pozycji „End", a następnie krótko naciskając.

Usuwanie błędów

- Jeżeli „b" w punkcie menu „Cb0" jest przyciemnione, system nie rozpoznał nośnika USB.
- Jeżeli „c" w punkcie menu „Cc0" jest przyciemnione, system nie rozpoznał nośnika USB.

Jeśli system nie rozpoznał nośnika USB lub wyświetlone zostały komunikaty o błędzie „FUE"/„dEE", należy wykonać następujące czynności:

▶ Wyjąć nośnik pamięci na 5 sekund, a następnie z powrotem go włożyć. Wykrycie nośnika USB może zająć do 5 sekund.

lub

▶ Pozostawić nośnik w urządzeniu i odłączyć zasilanie na 1 min.
▶ Ewentualnie powtórzyć formatowanie nośnika USB na system plików FAT32 i ponownie skopiować na niego pliki w opisany sposób.

Usuwanie błędów w przypadku niepowodzenia aktualizacji „ "

▶ Nazwy pliku aktualizacji nie wolno zmieniać (zwłaszcza części „__.upd").
▶ Upewnić się, że wszystkie pliki znajdują się na nośniku pamięci i nie zostały umieszczone w podfolderze.
▶ Wywołać menu konfiguracyjne „Cb" i włożyć nośnik USB.

6.4.10 Punkt menu Cc: Eksport danych

▶ Za pomocą polecenia dotykowego można rozpocząć eksport danych.

6.4.11 Punkt menu Cd: 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)
LFt	xxx (= wersja oprogramowania lewej płyty grzewczej)
FAn	xxx (= wersja oprogramowania wyciągu oparów)
rit	xxx (= wersja oprogramowania prawej płyty grzewczej)

Tab. 6.14 Informacje o wersji oprogramowania

Wersje oprogramowania wyświetlają się jedna po drugiej po przekręceniu gałki obsługi w kierunku ruchu wskazówek zegara. Na koniec nastąpi wyjście z menu.

6.4.12 Punkt menu CJ: Czas trwania funkcji automatycznego opóźniania wyłączenia

Ustawienie	Czas trwania
1	10 min
2	15 min
3	20 min (ustawienie fabryczne)

Tab. 6.15 Czas trwania funkcji automatycznego opóźniania wyłączenia

6.5 Punkt menu konfiguracji gazu

Zmiana dysz gazowych, rodzaju gazu, ciśnienia gazu i krzywych charakterystyki gazu może być dokonywana wyłącznie przez autoryzowanego specjalistę lub technika serwisowego firmy BORA. Osoby te przejmują także odpowiedzialność za prawidłowe wykonanie instalacji gazowej i jej uruchomienie.

Prawidłowe ustawienia rodzaju gazu, ciśnienia gazu i pasująca krzywa charakterystyki są ważne dla bezpiecznej i bezawaryjnej eksploatacji gazowej płyty grzewczej.

6.5.1 Punkt menu CE: Konfiguracja GPU

W punkcie menu CE (GPU) można ustawić minimalną moc wyjściową na palnik oraz rodzaj/ciśnienie gazu.
▶ Wybrać prawidłowe ustawienie.

Ustawienie	Rodzaj i ciśnienie gazu	
0	G20, 20 mbar	(ustawienie fabryczne)
	G25, 20 mbar	
4	G30, 29 mbar	
	G30/G31, 37 mbar	
5	G30, 50 mbar	
	G30/G31, 50 mbar	
A	G20, 13 mbar	
b	G25, 25 mbar	
	G25/3, 25 mbar	
C	G20, 25 mbar	

Tab. 6.16 Ustawienie rodzaju i ciśnienia gazu

6.5.2 Punkt menu CF: Krzywa charakterystyki palnika gazowego

Tutaj można wybrać krzywe charakterystyki dla palników gazowych. Krzywe charakterystyki sterują najniższymi wartościami mocy palników gazowych. Niższe stopnie mocy są regulowane za pomocą krzywych charakterystyki. W zależności od sytuacji montażowej i wyciągu oparów, w razie potrzeby można zmienić krzywą charakterystyki.

Krzywa charakterystyki A:
A to najniższy stopień wartości mocy, który da się ustawić tylko w idealnym przypadku i tylko dla gazu ziemnego (G20, G25, G25.3). Idealny przypadek występuje wtedy, gdy:
- nie pracuje żaden wyciąg oparów, lub
- płyta grzewcza jest używana z wystarczającą wentylacją w przypadku pracy z wyciągiem oparów w wersji z odprowadzanym powietrzem, lub
- płyta grzewcza jest używana z wystarczającym otworem dla strumienia zwrotnego w przypadku pracy z wyciągiem oparów w wersji z obiegiem zamkniętym oraz wyciąg oparów nie ma negatywnego wpływu na płomień gazowy.

Krzywa charakterystyki B:
B to fabrycznie ustawiona krzywa charakterystyki z wyważoną gradacją poszczególnych stopni mocy.

Krzywa charakterystyki C:
Krzywa C zwiększa niższy stopień mocy i powinna być stosowana tylko wtedy, gdy wyciąg oparów ma negatywny wpływ.
▶ Wybrać odpowiednie krzywe charakterystyki.

Ustawienie	Krzywa charakterystyki palnika gazowego
0	Krzywa charakterystyki A
1	Krzywa charakterystyki B (ustawienie fabryczne)
2	Krzywa charakterystyki C

Tab. 6.17 Krzywe charakterystyki palnika gazowego

Jeśli płomień gazowy zgaśnie, wystąpi zwiększone opóźnienie płomienia i/lub obraz płomienia nie będzie prawidłowy (np. powstawanie sadzy, cofanie się płomienia,...), konieczne jest zwiększenie krzywej charakterystyki, a w razie potrzeby także wentylacja w trybie odprowadzania powietrza lub zwiększenie otworu przepływu wstecznego w trybie obiegu zamkniętego.

6.5.3 Punkt menu Ch: Resetowanie GPU

Ten punkt menu oferuje funkcję resetowania. Funkcja resetowania może być stosowana w przypadku awarii lub usterki oraz podczas pierwszego uruchomienia, gdy płyta gazowa nie wykazuje żadnej reakcji (brak zapłonu). Ustawione wartości rodzaju gazu, ciśnienia gazu i krzywej charakterystyki gazu pozostają bez zmian i resetowanie nie ma na nie żadnego wpływu.
▶ W razie potrzeby należy przeprowadzić resetowanie.

Ustawienie	Resetowanie GPU
0	Resetowanie zablokowanego GPU

Tab. 6.18 Resetowanie zablokowanego GPU

7 Czyszczenie i pielęgnacja

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

Powierzchnię ze stali szlachetnej należy czyścić zawsze w kierunku szlifu.

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

▶ W celu uniknięcia oparzenia i skaleczenia przed czyszczeniem należy się upewnić, że płyta grzewcza z wyciągiem oparów została całkowicie wyłączona i ochłodzona.
● Regularne czyszczenie i pielęgnacja zapewnia dłuższy okres żywotności oraz optymalne działanie.
▶ Należy dotrzymywać podanych poniżej wytycznych dotyczących częstości czyszczenia i pielęgnacji.

Częstość czyszczenia gałki obsługi

Komponenty	Przedziały czasu dla czyszczenia
Pierścień gałki obsługi/obudowa gałki obsługi	natychmiast po każdym zabrudzeniu

Tab. 7.1 Częstość czyszczenia gałki obsługi

Cykle czyszczenia wyciągów oparów

Komponenty	Przedziały czasu dla czyszczenia
Wnętrze i powierzchnia wyciągu oparów	Po każdym przygotowaniu posiłków o dużej zawartości tłuszczu, przynajmniej raz w tygodniu.
dysza wlotowa, jednostka filtra tłuszczowego	Po każdym przygotowaniu posiłków o dużej zawartości tłuszczu, przynajmniej raz w tygodniu.
Klapa zamykająca, filtr tłuszczowy i wanienka filtra	Po każdym przygotowaniu posiłków o dużej zawartości tłuszczu, przynajmniej raz w tygodniu.
Wanienka konserwacyjna	według potrzeby (w trybie pracy w obwodzie zamkniętym najpóźniej po wymianie filtra z węglem aktywnym)
Filtr z węglem aktywnym (tylko z trybem pracy w obiegu zamkniętym)	Wymiana przy występowaniu zapachu lub po upływie okresu żywotności

Tab. 7.2 Przedziały czasu dla czyszczenia

Cykle czyszczenia płyt grzewczych

Komponenty	Przedziały czasu dla czyszczenia
Płyta grzewcza	Natychmiast po każdym zabrudzeniu dokładnie wyczyścić przy użyciu standardowo dostępnych środków czyszczących
Tylko w przypadku gazowej płyty grzewczej:	
Elementy palnika gazowego rusztu	natychmiast po każdym zabrudzeniu dokładnie wyczyścić przy użyciu standardowo dostępnych środków czyszczących.

Tab. 7.3 Cykle czyszczenia płyt grzewczych

7.1 Środek czyszczący

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

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

7.1.1 Środek czyszczący do ceramicznych płyt grzewczych

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

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

7.1.2 Środek czyszczący do grilla Tepan ze stali szlachetnej

Do czyszczenia grilla Tepan ze stali szlachetnej używać specjalnej szpatułki Tepan i odpowiedniego środka czyszczącego. W przypadku silnych zabrudzeń można użyć nowej gąbki kuchennej.

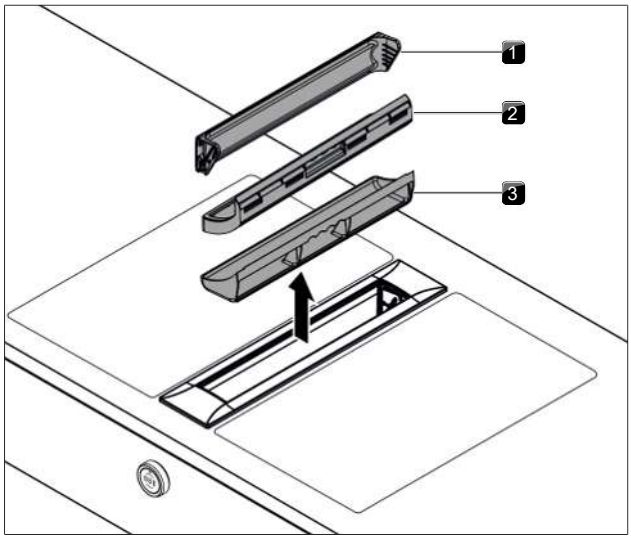
7.2 Czyszczenie wyciągu oparów

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.
▶ Namoczyć wysuszony brud 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 "5 Funkcje i obsługa").
● Klapa zamykająca otwiera się, a na wyświetlaczu gałki obsługi widoczna jest wartość ⊏ .
● Silnik wentylatora nie pracuje lub wyłącza się.

7.2.1 Demontaż klapy zamykającej, filtra i wanienki filtra

Demontaż komponentów filtra tłuszczowego jest możliwy tylko wtedy, gdy funkcja czyszczenia wyciągu oparów jest aktywna.
▶ Wyjąć do góry klapę zamykającą.
▶ Włożyć rękę do otworu wyciągu oparów i wyjąć filtr tłuszczowy oraz wanienkę filtra.
● Na wyświetlaczu gałki obsługi wyciągu oparów pojawia się symbol ⊏ .

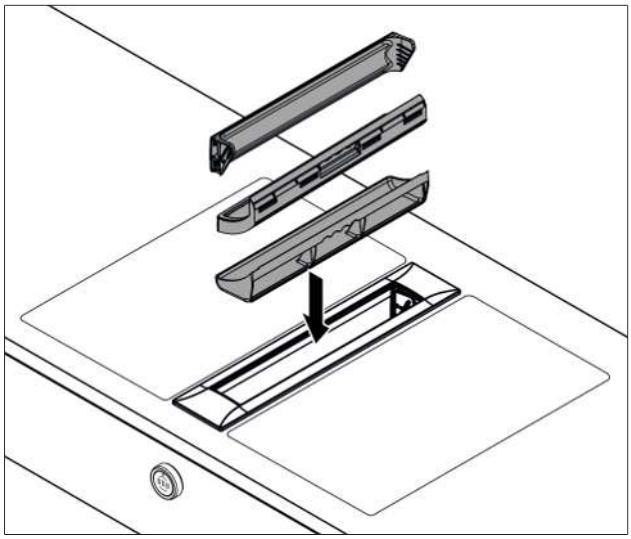


Rys. 7.1 Demontaż komponentów filtra tłuszczowego

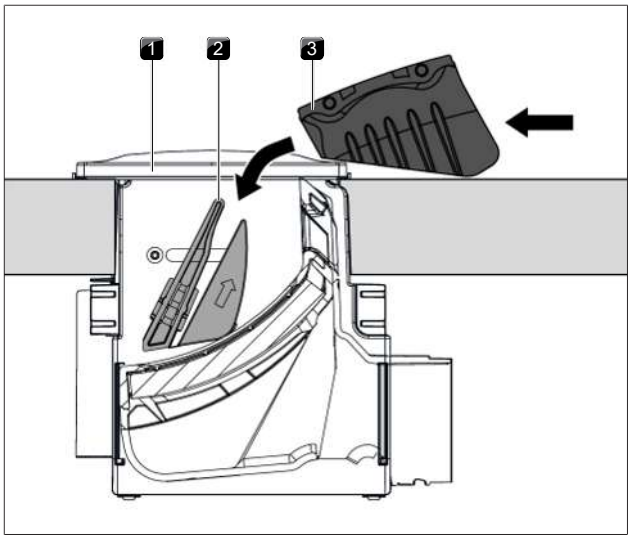
[1] Klapa zamykająca
[2] Filtr tłuszczowy
[3] Wanienka filtra

7.2.2 Montaż klapy zamykającej, filtra i wanienki filtra

▶ Włożyć wanienkę filtra w otwór wyciągu oparów.
▶ Włożyć filtr tłuszczowy w otwór wyciągu oparów.
▶ Zwrócić uwagę, aby filtr tłuszczowy prawidłowo leżał w wycięciu obudowy.
▶ Położyć klapę zamykającą z boku otworu wyciągu oparów.
▶ Klapa zamykająca powinna wślizgiwać się ukośnie w prowadzenie.
▶ Lekko docisnąć klapę zamykającą z góry, po wąskich stronach, aż klapa wyraźnie zaskoczy.
▶ Należy zwrócić uwagę, aby klapa zamykająca została prawidłowo włożona.
- Jeżeli klapa zamykająca nie zaskoczyła w swojej pozycji, nie można jej całkowicie zamknąć.
- Jeżeli filtr tłuszczowy i klapa zamykająca nie są prawidłowo zamontowane, na wyświetlaczu gałki obsługi wyświetla się komunikat błędu E012, E013 lub FF out (patrz "8 Usuwanie zakłóceń").



Rys. 7.2 Montaż komponentów



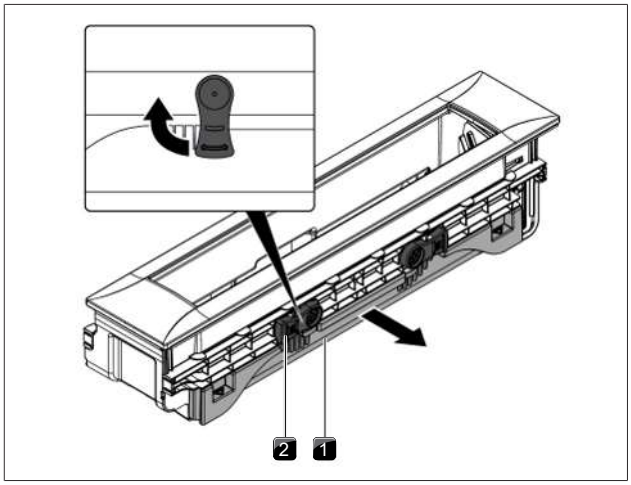
Rys. 7.3 Wkładanie klapy zamykającej

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

7.2.3 Demontaż wanienki konserwacyjnej

Wanienka konserwacyjna nie może być wyjmowana w następujących sytuacjach montażowych:
- montaż pojedynczy
- graniczący 2. wyciąg oparów
- granicząca płyta grzewcza do woka

W celu demontażu wanienki konserwacyjnej trzeba wyjąć filtr tłuszczowy oraz wanienkę filtra.
▶ W celu odblokowania wanienki konserwacyjnej należy obrócić dwie dźwignie blokady o 90° na zewnątrz.
▶ Wyjąć wanienkę konserwacyjną z wyciągu oparów.

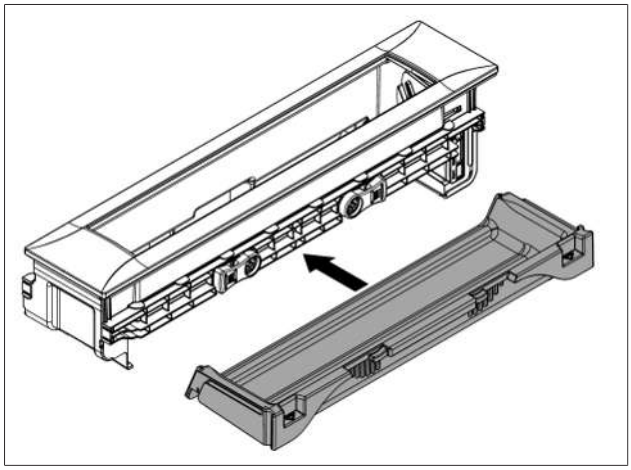


Rys. 7.4 Demontaż wanienki konserwacyjnej

[1] Wanienka konserwacyjna
[2] Blokada

7.2.4 Montaż wanienki konserwacyjnej

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



Rys. 7.5 Montaż wanienki konserwacyjnej

7.2.5 Czyszczenie komponentów

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

Czyszczenie ręczne

- ▶ Używać środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Opłukać komponenty gorącą wodą.
- ▶ Wyczyścić komponenty miękką szczotką.
- ▶ Po czyszczeniu komponenty dokładnie wypłukać.

Mycie w zmywarce do naczyń

- ▶ Usunąć duże resztki jedzenia z komponentów.
- ▶ Umieścić komponenty w zmywarce.
- ▶ W elementach komponentów nie powinna gromadzić się stojąca woda.
- ▶ Umyć komponenty w zmywarce, stosując program o maks. temperaturze 65°C.

Jeśli nie można już całkowicie wyczyścić filtra tłuszczowego ze stali szlachetnej, należy go wymienić (Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe).

7.2.6 Zakończenie czyszczenia wyciągu oparów

W celu zakończenia funkcji czyszczenia należy prawidłowo włożyć wszystkie komponenty filtra tłuszczowego.

- ▶ Obrócić pierścień gałki lub dotknąć gałki obsługi wyciągu oparów.
- ● Funkcja czyszczenia zostanie zdezaktywowana.
- ● Wyświetlacz gałki obsługi zamieni symbol C na symbol 0 i wyciąg oparów będzie ponownie gotowy do pracy.
- ● Jeżeli filtr tłuszczowy i klapa zamykająca nie są prawidłowo zamontowane, na wyświetlaczu gałki obsługi wyświetla się komunikat błędu E012, E013 lub FF out (patrz "8 Usuwanie zakłóceń").

7.2.7 Wymiana filtra powietrza obiegowego

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

- ▶ Wymienić filtr z węglem aktywnym, jeśli wyświetlony zostanie wskaźnik zużycia filtra.
- ● Żywotność filtra oraz opis procedury wymiany filtra znaleźć można w instrukcji obsługi filtra z węglem aktywnym.
- ▶ Zresetować wskaźnik zużycia filtra (patrz "5.4.5 Okres żywotności filtra i wskaźnik zużycia filtra").

Filtr z węglem aktywnym można uzyskać u dystrybutora lub w sklepie BORA na stronie www.mybora.com.

7.3 Czyszczenie płyt grzewczych

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 przypalenia się nieusuniętych resztek.
Błyszczące miejsca powstają w wyniku ścierania się dna garnków, zwłaszcza aluminiowych, oraz w wyniku używania nieodpowiedniego środka czyszczącego. Usuwanie takich śladów jest bardzo pracochłonne.

7.3.1 Czyszczenie ceramicznych płyt grzewczych

- ▶ Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.
- ▶ 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.

7.3.2 Czyszczenie powierzchni grilla Tepan ze stali szlachetnej

Odbarwienia i niewielkie zarysowania nie są uszkodzeniami płyty grzewczej. Nie mają one wpływu na działanie płyty grzewczej oraz na trwałość powierzchni grilla ze stali szlachetnej. Odbarwienia płyty grzewczej powstają w wyniku przypalenia się nieusuniętych resztek.

Używać szpachelki tylko do czyszczenia powierzchni grilla. W przeciwnym razie powierzchnia może ulec uszkodzeniu.

Używanie szufelki i gąbki kuchennej może spowodować zmiany na powierzchni.

Nie nanosić środków czyszczących na sąsiadujące powierzchnie płyty grzewczej i blatu.

W celu wyczyszczenia grilla Tepan użyć funkcji czyszczenia.

Powierzchnię ze stali szlachetnej należy czyścić zawsze w kierunku szlifu.

Lekkie zabrudzenia

- ▶ Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.
- ▶ Odczekać, aż powierzchnia grilla ze stali szlachetnej będzie wystarczająco ostudzona.
- ▶ Lekkie zabrudzenia usuwać przy użyciu wilgotnej ściereczki i płynu do mycia naczyń.
- ▶ W celu uniknięcia wystąpienia plam po wodzie lub wapniu (żółte zabarwienia) wysuszyć umyte wodą powierzchnię przy pomocy miękkiej ściereczki.

Zwykłe zabrudzenia

- ▶ Upewnić się, że dla obu pól grillowych aktywowana została funkcja czyszczenia.
- ▶ Odczekać, aż wyświetlacze pól grillowych przestaną migać (= 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 płytę grzewczą przy pomocy czystej szmatki.

Silne zabrudzenia

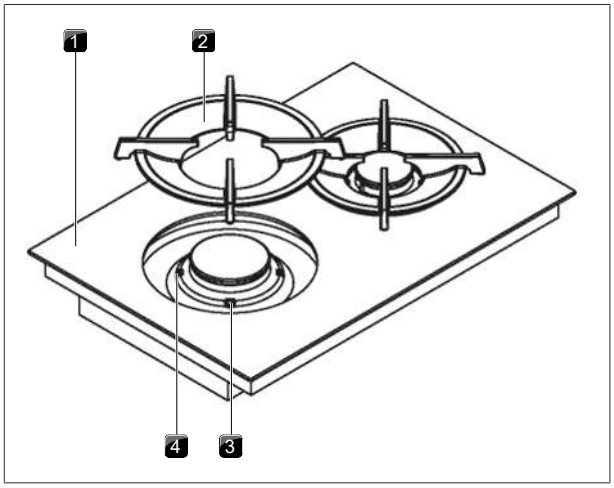
- ▶ Upewnić się, że dla obu pól grillowych aktywowana została funkcja czyszczenia.
- ▶ Odczekać, aż wyświetlacze pól grillowych przestaną migać (= optymalna temperatura czyszczenia wynosząca 70°C).
- ▶ W misce z ciepłą wodą (ok. 200 ml) rozpuścić kroplę płynu do mycia naczyń.
- ▶ Wylać roztwór na powierzchnię grilla.
- ▶ Odczekać ok. 5 – 8 minut.
- ▶ Przy pomocy szczotki z tworzywa sztucznego wyczyścić grill z przypalonych resztek.
- ▶ Całkowicie usunąć zabrudzenia i wodę ściereczką.
- ▶ Wylać na powierzchnię grilla 50 ml wody i kroplę płynu do mycia naczyń.
- ▶ Czyścić całą powierzchnię grilla szorstką stroną nowej gąbki kuchennej wyłącznie zgodnie z kierunkiem szlifu. Używać szpatułki do grilla Tepan.
- ▶ Usunąć wszystkie zabrudzenia i pozostałości czystą ściereczką.
- ▶ Na powierzchnię grilla nalać czystej, zimnej wody.
- ▶ Pozostałe zabrudzenia i resztę wody usunąć przy pomocy czystej szmatki.
- ▶ Wysuszyć płytę grzewczą przy pomocy czystej szmatki.

7.3.3 Czyszczenie elementów gazowej płyty grzewczej

Powierzchnia elementów żeliwnych z czasem staje się nieco bardziej matowa. Jest to rzeczą normalną i nie stanowi o utracie wartości materiału.

Czyszczenie rusztu

- ▶ Wyjąć ruszt.
- ● Ruszty można czyścić wyłącznie ręcznie.



Rys. 7.6 Budowa palnika gazowego

[1] Płyta gazowa
[2] Ruszt
[3] Palnik gazowy
[4] Pomoc w pozycjonowaniu

Podstawki pod garnki nie nadają się do mycia w zmywarce.

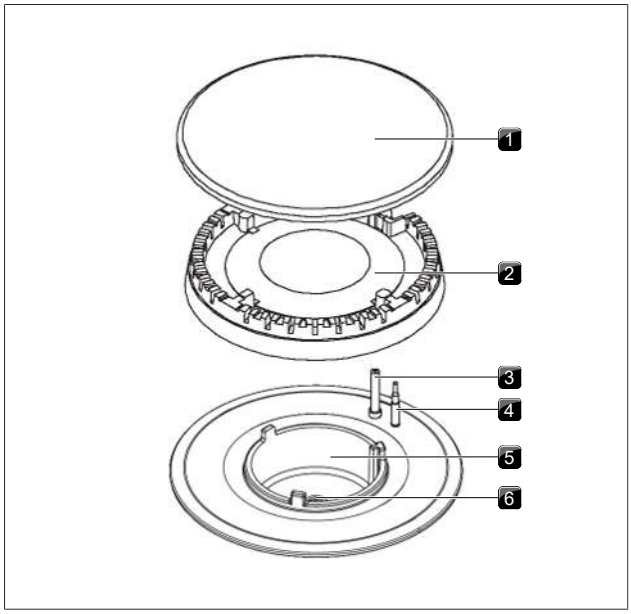
Czyszczenie ręczne

- ▶ Używać środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Wypłukać ruszt gorącą wodą.
- ▶ Czyścić ruszt miękką szczotką.
- ▶ Po wyczyszczeniu ruszt dokładnie wypłukać.
- ▶ Wysuszyć dokładnie ruszt przy pomocy czystej szmatki.
- ● W przypadku szczególnie uporczywych lub przypalonych zanieczyszczeń, ruszt można na krótko namoczyć w ciepłej wodzie z detergentem, a osady z kamienia można łatwiej usunąć wodą z octem.

Czyszczenie elementów palnika gazowego

- ● Rozpocząć czyszczenie dopiero wtedy, gdy palnik ostygł do zwykłej temperatury.
- ● Elementy palnika nie nadają się do mycia w zmywarce. Elementy palnika należy myć wyłącznie ręcznie.
- ● Czyszczenie przeprowadzić wyłącznie przy użyciu gorącej wody lub dostępnych w handlu płynów do mycia naczyń. Używać miękkiej gąbki lub zwykłej ściereczki do zmywania.
- ● Nigdy nie zeskrobywać ani nie zdrapywać pozostałości po gotowaniu.

▶ Wyjąć ruszt.
▶ Zdjąć pokrywę palnika z głowicy.
▶ Zdjąć głowicę palnika z wylotu gazu
▶ Wyczyścić części palnika.
▶ Wyczyścić wszystkie otwory wylotowe płomienia za pomocą niemetalowej szczotki w celu usunięcia zanieczyszczeń.
▶ Wytrzeć stałe elementy palnika wilgotną szmatką.
▶ Ostrożnie wytrzeć elektrodę zapłonową i termoelement dobrze wyciśniętą szmatką.
● Elektroda zapłonowa nie może się zamoczyć, w przeciwnym razie nie uda się uruchomić iskry zapłonowej.
▶ Na koniec wszystko osuszyć przy pomocy czystej szmatki.
● Otwory wylotu płomienia, głowice i pokrywy palników muszą być przed nałożeniem całkowicie suche.
▶ Ponownie zmontować części palnika.
▶ Głowicę palnika gazowego umieścić dokładnie na wylocie gazu.
▶ Zwrócić uwagę, aby termoelement i elektryczne urządzenie zapłonu znajdowały się w odpowiednim otworze.
▶ Pokrywę palnika położyć dokładnie i prosto na głowicy.
● W przypadku niewłaściwego ułożenia elementów palnika elektryczny zapłon może nie zadziałać.
▶ Dokładnie i prosto położyć ruszt na palniku.
▶ Uruchomić palnik gazowy.



Rys. 7.7 Budowa palnika gazowego

[1] Pokrywa palnika
[2] Głowica palnika
[3] Głowica palnika
[4] Termoelement zabezpieczający
[5] Obudowa palnika
[6] Dysza palnika gazowego

7.4 Pielęgnacja płyt grzewczych

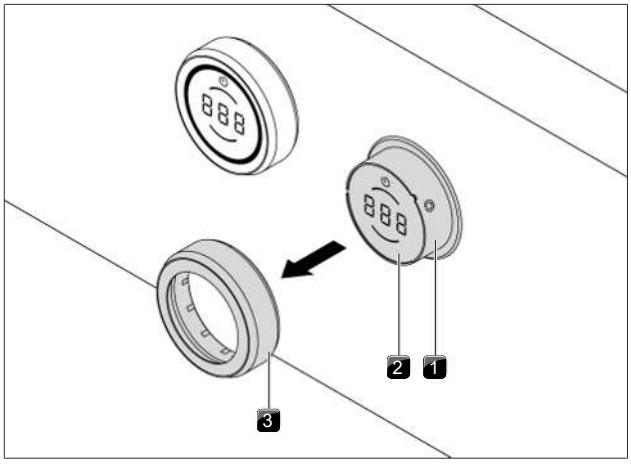
▶ Urządzenia nie należy używać jako powierzchni do pracy ani do odkładania przedmiotów.
▶ Nie przesuwać naczyń po urządzeniu.
▶ Garnki i patelnie należy zawsze podnosić.
▶ Utrzymywać urządzenie w czystości.
▶ Natychmiast usuwać każde zabrudzenie.
▶ Używać wyłącznie naczyń do gotowania pasujących do urządzenia.

7.5 Czyszczenie gałki obsługi

Pierścienie nie nadają się do mycia w zmywarce.

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 pierścień gałki obsługi dokładnie wypłukać.
▶ Starannie wysuszyć pierścień gałki obsługi.
▶ Ponownie założyć suchy pierścień gałki obsługi na obudowę gałki.



Rys. 7.8 Zdejmowanie pierścienia gałki obsługi

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

Czyszczenie pola dotykowego i obudowy gałki obsługi

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

8 Usuwanie zakłóceń

8.1 Usuwanie zakłóceń 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	Skontaktować się z serwisem BORA
	Zasilanie zostało przerwane	Zlecić kontrolę zasilania wykwalifikowanemu elektrykowi
	Funkcja pauzy jest aktywna	Wyłączyć funkcję pauzy
	Bezpiecznik czuły w przyłączu zimnej wtyczki urządzenia jednostki sterującej jest uszkodzony	Wymienić bezpiecznik (typ: T 3,15 A/250 V)
Silnik wentylatora nie uruchamia się	Klapa 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 urządzenia	Zjawisko normalne w fabrycznie nowych urządzeniach	Powstawanie zapachów ustaje po kilku godzinach pracy
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje L	Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone	Wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi (patrz "5.4.4 Zabezpieczenie przed dziećmi")
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje ⌐	Dłuższe użycie (> 8 s) gałki obsługi lub jej zabrudzenie	Zwolnić gałkę obsługi lub wyczyścić ją
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje F	Upłynął okres żywotności filtra z węglem aktywnym	Zastosować nowy filtr z węglem aktywnym (patrz "7 Czyszczenie i pielęgnacja")
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje FF out	Filtr tłuszczowy nie został włożony lub został włożony niewłaściwie	Proszę sprawdzić prawidłową pozycję filtra tłuszczowego (włożyć ponownie).
	Uszkodzony czujnik klapy zamykającej	Skontaktować się z serwisem BORA.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E550 - E553, E563, E564, E567 - E578,	Klapa zamykająca jest blokowana przez jakiś przedmiot	Usunąć przedmiot
	Klapa zamykająca nie zatrzasnęła się całkowicie w prowadzeniu	Lekko docisnąć klapę zamykającą z góry, po wąskich stronach, aż klapa wyraźnie zaskoczy.
	Uszkodzony lub przestawiony czujnik klapy zamykającej	Skontaktować się z serwisem BORA
	Awaria zasilania przy zdjętej klapie zamykającej	Potwierdzić dotykowo. W razie potrzeby ręcznie obsłużyć klapę poprzez punkt menu C5 (patrz "6.4.4 Punkt menu C5: Manualna praca silników klapy zamykającej")
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E012 oraz E013	Klapa zamykająca nie została włożona lub została włożona niewłaściwie	Poprawnie założyć klapę zamykającą
	Uszkodzony czujnik klapy zamykającej	Skontaktować się z serwisem BORA
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E019	Błąd podczas analizowania pola dotykowego	Zdjąć i ponownie założyć pierścień gałki. Ponownie wykonać polecenie dotykowe.
		Skontaktować się z serwisem BORA.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E022	Analiza pola dotykowego nieprawidłowa, sterowanie wyłącza się po 4–8 sekundach	Zdjąć i ponownie założyć pierścień gałki. Ponownie wykonać polecenie dotykowe.
		Skontaktować się z serwisem BORA.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E381	Styk Home-In został przerwany	Sprawdzić kabel lub mostek w kontakcie Home-In
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E383	Styk Home-In został przerwany	W trybie pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz otwiera się np. okno.

Sytuacja	Przyczyna	Środki zaradcze
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E385	Podczas pracy wentylator nie obraca się	Sprawdzić przyłącza wentylatora na skrzynce sterowniczej.
		Wymienić skrzynkę sterowniczą.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E386	Pracuje mniej wentylatorów, niż skonfigurowano.	Sprawdzić konfigurację wentylatorów w menu CA.
		Sprawdzić przyłącza wentylatora na skrzynce sterowniczej.
		Wymienić skrzynkę sterowniczą.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E387	Pracuje więcej wentylatorów, niż skonfigurowano.	Sprawdzić konfigurację wentylatorów w menu CA.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E542	Lewa płyta grzewcza niepodłączona lub bez zasilania.	Sprawdzić napięcie zasilania lewej płyty grzewczej.
		Sprawdzić okablowanie z płyty grzewczej do wyciągu oparów.
		Sprawdzić przewód łączący płytę grzewczą z wyciągiem oparów.
		Wymienić płytkę interfejsu lewej płyty grzewczej.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E543	Prawa płyta grzewcza niepodłączona lub bez zasilania.	Sprawdzić napięcie zasilania prawej płyty grzewczej.
		Sprawdzić okablowanie z płyty grzewczej do wyciągu oparów.
		Sprawdzić przewód łączący płytę grzewczą z wyciągiem oparów.
		Wymienić płytkę interfejsu prawej płyty grzewczej.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E548	Wadliwa komunikacja lewej płyty grzewczej	Sprawdzić okablowanie wyciągu oparów do lewej płyty grzewczej.
		Sprawdzić podłączenie prądu lewej płyty grzewczej.
		Wymienić płytkę interfejsu lewej płyty grzewczej.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E549	Wadliwa komunikacja prawej płyty grzewczej.	Sprawdzić okablowanie wyciągu oparów do prawej płyty grzewczej.
		Sprawdzić podłączenie prądu prawej płyty grzewczej.
		Wymienić płytkę interfejsu prawej płyty grzewczej.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E580	W tym stanie pracy nie można aktywować menu konfiguracji. Stopnie mocy na płycie grzewczej lub wyciągu aktywne.	Dezaktywować stopień mocy na wyciągu i obydwu płytach grzewczych.
Moc wyciągu oparów osłabła	Filtr tłuszczowy ze stali szlachetnej jest mocno zabrudzony	Wyczyścić lub wymienić filtr tłuszczowy ze stali szlachetnej
	Filtr z węglem aktywnym jest silnie zanieczyszczony (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	Wymienić filtr z węglem aktywnym
	Do obudowy wentylatora dostał się jakiś przedmiot (np. szmatka do czyszczenia)	Usunąć przedmiot
	Wentylator jest uszkodzony lub połączenie kanału zostało przerwane	Skontaktować się z serwisem BORA
Klapa 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 instrukcja montażu)

Tab. 8.1 Usuwanie usterek

8.2 Usuwanie zakłóceń 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 bezpiecznik samoczynny.
	Bezpiecznik lub wyłącznik instalacyjny zadziałał kilka razy	Skontaktować się z serwisem BORA.
	Zasilanie zostało przerwane.	Zlecić kontrolę zasilania wykwalifikowanemu elektrykowi.
Powstawanie zapachów podczas pracy nowego urządzenia	Zjawisko normalne w fabrycznie nowych urządzeniach	Powstawanie zapachów ustaje po kilku godzinach pracy
Wentylator chłodzący płyty grzewczej nadal działa po wyłączeniu	Wentylator chłodzący kontynuuje pracę, dopóki płyta grzewcza się nie ochłodzi	Odczekać, aż wentylator automatycznie się wyłączy
Pole grzewcze/płyta grzewcza wyłącza się automatycznie	Przekroczono maksymalny czas pracy pola grzewczego	Ponownie uruchomić pole grzewcze
Stopień POWER zostanie automatycznie anulowany przedwcześnie	Zadziałała ochrona przed przegrzaniem	(patrz "3 Opis urządzenia")
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje L	Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone	Wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi (patrz "5.4.4 Zabezpieczenie przed dziećmi")
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje U	Brak naczynia lub niewłaściwe naczynie do gotowania na polu grzewczym	Używać tylko odpowiednich naczyń
		Wybrać naczynie odpowiadające wielkością polu grzewczemu (patrz "3 Opis urządzenia")
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje r	Dłuższe użycie (> 8 s) gałki obsługi lub jej zabrudzenie	Zwolnić gałkę obsługi lub wyczyścić ją
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E019	Błąd podczas analizowania pola dotykowego	Zdjąć i ponownie założyć pierścień gałki. Ponownie wykonać polecenie dotykowe.
		Skontaktować się z serwisem BORA.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E022	Analiza pola dotykowego nieprawidłowa, sterowanie wyłącza się po 4–8 sekundach	Zdjąć i ponownie założyć pierścień gałki. Ponownie wykonać polecenie dotykowe.
		Skontaktować się z serwisem BORA.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E002, E021, E057, E082, E083	Za wysoka temperatura	Pozwolić ostygnąć płycie grzewczej
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E581	Obsługa indukcyjnej płyty grzewczej do woka jedną gałką. Gałka nie została podłączona do gniazda 1 płytki interfejsu zgodnie z instrukcją montażu.	Podłączyć gałkę obsługi do gniazda 1 (strefa 1) płyty grzewczej.

Tab. 8.2 Usuwanie usterek

8.2.1 Usuwanie zakłóceń gazowej płyty grzewczej

Sytuacja	Przyczyna	Środki zaradcze
Przy pierwszym uruchomieniu, po dłuższej przerwie w pracy lub po wymianie butli z gazem:		
Palnik nie zapala się przy pierwszym uruchomieniu lub po dłuższych przerwach w pracy	W przewodzie gazowym znajduje się powietrze	W razie potrzeby powtórzyć kilkakrotnie proces zapłonu (dotknąć żądanego pola grzewczego i ustawić stopień mocy).
Płyta gazowa nie wykazuje reakcji (brak kalibracji siłowników i brak zapłonu).	Pomiędzy jednostką sterującą a płytą grzewczą (np. w przypadku awarii zasilania) występuje błąd komunikacji.	Przeprowadzić reset (patrz "6.5 Punkt menu konfiguracji gazu")

Sytuacja	Przyczyna	Środki zaradcze
Palnik gazowy nie może zostać zapalony elektrycznie.	Uszkodzony bezpiecznik lub wyłącznik instalacyjny mieszkania lub domu, ewentualnie wyłącznik zadziałał.	Wymienić bezpiecznik. Ponownie włączyć wyłącznik instalacyjny. W razie potrzeby należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Bezpiecznik lub bezpiecznik samoczynny zadziałał kilka razy.	Skontaktować się z zespołem serwisowym firmy BORA.
	Zasilanie zostało przerwane.	Zlecić kontrolę zasilania wykwalifikowanemu elektrykowi.
	Palniki gazowe są wilgotne.	Wysuszyć elementy palnika gazowego (patrz "7 Czyszczenie i pielęgnacja").
	Głowice palników gazowych i/lub pokrywy palników nie znajdują się we właściwej pozycji.	Ustawić elementy palnika gazowego we właściwej pozycji.
	Elektryczne urządzenie zapłonu oraz / lub termoelement są zanieczyszczone	Usunąć zabrudzenia.
	Zanieczyszczenie głowicy palnika	Wyczyścić części palnika gazowego.
	Zapłon nie uruchamia się automatycznie.	Powtórzenie procesu zapłonu za pomocą pola dotykowego gałki obsługi.
Pojawia się zapach gazu.	Nieszczelność przewodu doprowadzenia gazu	Wyłączyć dopływ gazu i natychmiast zgasić wszystkie otwarte płomienie. Skontaktować się z instalatorem gazu. Upewnić się, że wszystkie połączenia gazu są szczelne (patrz instrukcja montażu).
Z palnika nie wydostaje się gaz.	Dopływ gazu jest zamknięty	Otworzyć dopływ gazu (patrz instrukcja montażu)
	Butla z gazem (gaz płynny LPG) jest pusta.	Wymienić pustą butlę gazową na butlę pełną z odpowiednim rodzajem gazu.
Podczas normalnej eksploatacji:		
Płomień gazu gaśnie po zapłonie. Płomień gazu gaśnie podczas pracy. Płomień palnika gazowego zmienia się.	Elementy palnika gazowego (głowice palników gazowych i/lub pokrywy palników) nie znajdują się we właściwej pozycji.	Ustawić elementy palnika gazowego we właściwej pozycji.
	Zabrudzenie otworów wylotowych gazu przy głowicy palnika gazowego.	Wyczyścić elementy palnika gazowego (patrz "7 Czyszczenie i pielęgnacja").
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E001, E002	Błąd podczas procedury programowania.	Przeprowadzić reset (patrz "6.5 Punkt menu konfiguracji gazu").
		Odłączyć urządzenie od sieci na co najmniej 1 minutę i uruchomić je ponownie.
		Skontaktować się z zespołem serwisowym firmy BORA
Wszystkie kody błędów E066	Przerwany dopływ gazu i/lub brak rozpoznania płomienia gazu. Butla z gazem jest pusta.	Odczekać 5 sekund, a następnie dotknąć migającego wyświetlacza błędów E (aktualizacja błędu)
		Powtórzyć proces zapłonu (przewód gazowy zostaje napełniony gazem dopiero po pewnym czasie).
		Skontrolować przyłącze gazu lub przyłącze stałe.
		Skontaktować się z zespołem serwisowym firmy BORA.
Wyświetlacz gałki obsługi wskazuje E580	W tym stanie pracy nie można aktywować menu konfiguracji. Aktywować stopnie mocy na płycie grzewczej lub wyciągu.	Dezaktywować stopień mocy na wyciągu i obydwu płytach grzewczych.

Tab. 8.3 Usuwanie usterek

8.3 Postępowanie w przypadku usterek

- ▶ Potwierdzić błąd poleceniem dotykowym na gałce obsługi.
- ▶ Po usuwaniu zakłóceń należy przeprowadzić ponowną próbę i sprawdzić, czy problem został rozwiązany.
- ▶ Podjąć próbę ponownego uruchomienia systemu.
- ▶ Ostatnią opcją jest krótkie przerwanie zasilania.
- ▶ W przypadku częstych usterek lub wystąpienia usterek, które nie zostały tutaj opisane, należy skontaktować się z zespołem serwisowym BORA i podać numer błędu oraz typ urządzenia.

9 Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe

▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").

9.1 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 wymienionych tutaj produktów BORA , które zostały nabyte u autoryzowanych dystrybutorów marki BORA lub od wykwalifikowanych sprzedawców produktów BORA i są instalowane na terenie krajów Unii Europejskiej (z wyjątkiem terytoriów zamorskich), Szwajcarii, Liechtensteinu, Ukrainy, Rosji, Norwegii, Serbii, Izraela, Wielkiej Brytanii, Islandii, Indii, Australii i Nowej Zelandii, z wyjątkiem produktów określanych przez firmę BORA jako artykuły uniwersalne lub akcesoria:
- Płyty grzewcze
- Systemy wyciągów oparów
- Wentylatory

Wraz z przekazaniem produktu BORA klientowi końcowemu gwarancja producenta staje się ważna i obowiązuje przez okres 2 lat. Dokonując rejestracji w witrynie bora.com/registration, można wydłużyć gwarancję producenta do 3 lat.
Gwarancja producenta zakłada, że przeprowadzony został profesjonalny montaż (zgodny z aktualną podstawą projektowania BORA i instrukcją obsługi obowiązującą w momencie montażu) produktów BORA przez autoryzowanego dealera BORA. Podczas użytkowania klient końcowy musi przestrzegać wytycznych i wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
W przypadku roszczeń z tytułu gwarancji wadę należy zgłosić bezpośrednio do firmy BORA i przedstawić potwierdzenie zakupu. Alternatywnie można dostarczyć dowód zakupu, rejestrując się na stronie internetowej bora.com/registration.
BORA gwarantuje, że wszystkie produkty BORA są wolne od wad materiałowych i produkcyjnych. Błąd musiał już istnieć w momencie przekazania produktu klientowi końcowemu. Zgłoszenie roszczenia z tytułu gwarancji nie powoduje przerwania okresu jej obowiązywania ani też naliczania go od początku.
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 do ich przeprowadzania
- uszkodzenie szkła ceramicznego
- uszkodzenia spowodowane wahaniami napięcia elektrycznego
- szkody następcze lub roszczenia odszkodowawcze wykraczające poza wadę
- uszkodzenia części z tworzyw sztucznych

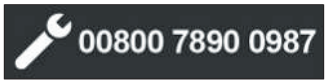
Ustawowe prawa, w szczególności ustawowe roszczenia z tytułu wad lub odpowiedzialności za produkt, nie są ograniczone przez gwarancję i mogą zostać wykorzystane bez ponoszenia kosztów.
Jeśli wada nie jest objęta gwarancją producenta, można skorzystać z Serwisu Technicznego BORA.
BORA nie pokrywa związanych z tym kosztów.
Dla niniejszych warunków gwarancji obowiązują przepisy prawa Republiki Federalnej Niemiec.
Kontakt z nami:
BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Austria
- Telefon: 00800 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: support@bora.com

9.1.1 Przedłużenie gwarancji

Dokonując rejestracji na stronie www.bora.com/registration , można przedłużyć okres gwarancji.

9.2 Serwis

Serwis BORA:
patrz tylna strona niniejszej instrukcji



▶ W przypadku usterek, których nie można usunąć we własnym zakresie, należy skontaktować się z przedstawicielem handlowym BORA lub powiadomić Zespół serwisowy BORA.

Zespół serwisowy BORA wymaga podania oznaczenia typu i numeru fabrycznego urządzenia (numer FD).
Oba oznaczenia znajdują się na tabliczce znamionowej na przedostatniej stronie instrukcji obsługi oraz na spodzie urządzenia.

9.3 Wyposażenie dodatkowe

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

Wyposażenie dodatkowe do wyciągu oparów:
- Pro filtr tłuszczowy ze stali szlachetnej PKA1FF
- Pro klapa zamykająca PKA1VK
- Pro klapa zamykająca All Black PKA1VKAB
- Pro wanienka filtra PKA1FW
- Przewód prądowy typ I UNLI (AUS)
- Przewód prądowy typ J UNLJ (CH)
- Przewód prądowy typ G UNLG (GB-IE)
- Wyłącznik okienny UFKS

Specjalny osprzęt dla systemów powietrza obiegowego:
- Skrzynka filtra powietrza elastyczna ULBF
- Zestaw filtra z węglem aktywnym ULB3AS do ULB3X

Specjalny osprzęt dla ceramicznych płyt grzewczych:
- Skrobak do ceramiki UGS

Specjalne akcesoria do pełnopowierzchniowych płyt indukcyjnych
- Patelnia grillowa KWGPFI

Specjalny osprzęt do płyt grzewczych do woka:
- Indukcyjna patelnia wok HIW1

Specjalny osprzęt do grilla Tepan:
- Pro Tepan szpatułka PTTS1

Specjalny osprzęt do płyt gazowych:
- Zestaw dysz gazowych do gazu ziemnego G25/25 mbar PKGDS2525
- Zestaw dysz gazowych do gazu ziemnego G20/13 mbar PKGDS2013
- Zestaw dysz gazowych do gazu ziemnego G20/20 mbar PKGDS2020
- Zestaw dysz gazowych do gazu ziemnego G25/20 mbar PKGDS2520
- Zestaw dysz gazowych do gazu ziemnego G20/25 mbar PKGDS2025
- Zestaw dysz gazowych do gazu płynnego G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- Zestaw dysz gazowych do gazu płynnego G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- Zestaw palników PKGBS
- Mały ruszt PKGTK
- Duży ruszt PKGTG

10 Arkusze danych produktu

10.1 Arkusz danych produktu PKA3/PKA3AB – wyciąg oparów

Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzeniem (UE) nr 66/2014.

Producent		**BORA**		
Identyfikator modelu		**PKA3/PKA3AB**	**PKAS3/PKAS3AB**	
	Symbol	Wartość	Wartość	Jednostka
Zużycie energii				
Roczne zużycie energii	AEC_{hood}	26,3	28,0	kWh/a
Klasa efektywności energetycznej	–	A++	A+	–
Indeks energooszczędności	EEI_{hood}	35,2	39,8	–
Objętość tłoczenia				
Wydajność przepływu dynamicznego	FDE_{hood}	36,9	34,3	–
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	–	A	A	–
Natężenie przepływu powietrza przy minimalnej prędkości w trybie normalnym	–	269	221	m^3/h
Natężenie przepływu powietrza przy maksymalnej prędkości w trybie normalnym	–	598	558	m^3/h
Natężenie przepływu powietrza w trybie pracy intensywnym lub szybkim (stopień POWER)	-	598	649	m^3/h
Maksymalne natężenie przepływu powietrza	Q_{max}	613	670	m^3/h
Zmierzone natężenie przepływu powietrza w optymalnym punkcie pracy	Q_{BEP}	283,7	296,7	m^3/h
Zmierzone ciśnienie powietrza w optymalnym punkcie pracy	P_{BEP}	507,3	417,0	Pa
Zmierzona wartość poboru mocy w optymalnym punkcie pracy	W_{BEP}	108	100	W
Współczynnik upływu czasu	f	0,7	0,8	
Oświetlenie				
Wydajność oświetlenia	LE_{hood}	*	*	lx/W
Klasa efektywności elektrycznej oświetlenia	–	*	*	–
Moc znamionowa systemu oświetlenia	W_L	*	*	W
Średnie natężenie oświetlenia systemu oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej	E_{middle}	*	*	lx
Separacja tłuszczu				
Wskaźnik wydajności separacji tłuszczu	GFE_{hood}	83,7	74,7	%
Klasa wydajności separacji tłuszczu	–	C	D	–
Emisja hałasu				
Poziom mocy akustycznej przy minimalnej dostępnej prędkości w trybie normalnym	L_{WA}	47	47	dB re 1 pW
Poziom mocy akustycznej przy maksymalnej dostępnej prędkości w trybie normalnym	L_{WA}	65	67	dB re 1 pW
Poziom mocy akustycznej w trybie pracy intensywnym lub szybkim (stopień POWER)	L_{WA}	65	71	dB re 1 pW
Poziom ciśnienia akustycznego przy minimalnej dostępnej prędkości w trybie normalnym**	L_{pA}	33	34	dB re 20 µPa
Poziom ciśnienia akustycznego przy maksymalnej dostępnej prędkości w trybie normalnym**	L_{pA}	52	55	dB re 20 µPa
Poziom ciśnienia akustycznego w trybie pracy intensywnym lub szybkim (stopień POWER)**	L_{pA}	52	58	dB re 20 µPa
Pobór mocy				
Pobór mocy w stanie wył.	P_o	0,18	0,18	W
Zużycie energii w trybie czuwania	P_s	*	*	W

Tab. 10.1 Arkusz danych produktu PKA3/PKA3AB/PKAS3/PKAS3AB

* Nie dotyczy tego produktu.

** Podanie opcjonalne.

10.2 Arkusz danych produktu PKFI3 – płyta grzewcza

Dane produktu wg rozporządzenia UE 66/2014.

Producent		**BORA**	
Identyfikator modelu		**PKFI3/PKFI3R**	
Rodzaj płyty kuchennej		**Ceramiczna płyta grzewcza**	
Liczba powierzchni do gotowania		**2**	
Technika grzewcza		**Powierzchnie indukcyjne**	
	Symbol	Wartość	Jednostka
Wielkość powierzchni użytkowej			
Powierzchnia do gotowania z przodu	LxW	23,0 x 23,0	cm
Powierzchnia do gotowania z tyłu	LxW	23,0 x 23,0	cm
Zużycie energii			
Powierzchnia do gotowania z przodu	$EC_{electric\ cooking}$	185,0	Wh/kg
Powierzchnia do gotowania z tyłu	$EC_{electric\ cooking}$	176,5	Wh/kg
Powierzchnie do gotowania zmostkowane	$EC_{electric\ cooking}$	204,4	Wh/kg
Zużycie energii na płytę kuchenną	$EC_{electric\ hob}$	188,6	Wh/kg

Tab. 10.2 Arkusz danych produktu PKFI3/PKFI3R

10.3 Arkusz danych produktu PKI3 – płyta grzewcza

Dane produktu wg rozporządzenia UE 66/2014.

Producent		**BORA**	
Identyfikator modelu		**PKI3**	
Rodzaj płyty kuchennej		**Ceramiczna płyta grzewcza**	
Liczba pól grzewczych		**2**	
Technika grzewcza		**Pola indukcyjne**	
	Symbol	Wartość	Jednostka
Wielkość powierzchni użytkowej			
Pole grzewcze, przód	Ø	23,0	cm
Pole grzewcze, tył	Ø	16,5	cm
Zużycie energii			
Pole grzewcze, przód	$EC_{electric\ cooking}$	162,7	Wh/kg
Pole grzewcze, tył	$EC_{electric\ cooking}$	169,3	Wh/kg
Zużycie energii na płytę kuchenną	$EC_{electric\ hob}$	166,0	Wh/kg

Tab. 10.3 Arkusz danych produktu PKI3

10.4 Arkusz danych produktu PKC3 – płyta grzewcza

Dane produktu wg rozporządzenia UE 66/2014.

Producent		**BORA**	
Identyfikator modelu		**PKC3**	
Rodzaj płyty kuchennej		**Ceramiczna płyta grzewcza**	
Liczba pól grzewczych		**2**	
Technika grzewcza		**Promiennikowe pola grzewcze**	
	Symbol	Wartość	Jednostka
Wielkość powierzchni użytkowej			
Pole grzewcze, przód	Ø	23,5	cm
Pole grzewcze, tył	Ø	20,0	cm
Zużycie energii			
Pole grzewcze, przód	$EC_{electric\ cooking}$	180,1	Wh/kg
Pole grzewcze, tył	$EC_{electric\ cooking}$	189,0	Wh/kg
Zużycie energii na płytę kuchenną	$EC_{electric\ hob}$	184,6	Wh/kg

Tab. 10.4 Arkusz danych produktu PKC3

10.5 Arkusz danych produktu PKCB3 – płyta grzewcza

Dane produktu wg rozporządzenia UE 66/2014.

Producent		**BORA**	
Identyfikator modelu		**PKCB3**	
Rodzaj płyty kuchennej		**Ceramiczna płyta grzewcza**	
Liczba pól grzewczych		**2**	
Technika grzewcza		**Promiennikowe pola grzewcze**	
	Symbol	Wartość	Jednostka
Wielkość powierzchni użytkowej			
Pole grzewcze, przód	Ø	23,5	cm
Pole grzewcze, tył	Ø	16,5	cm
Zużycie energii			
Pole grzewcze, przód	$EC_{electric\ cooking}$	180,6	Wh/kg
Pole grzewcze, tył	$EC_{electric\ cooking}$	189,5	Wh/kg
Zużycie energii na płytę kuchenną	$EC_{electric\ hob}$	185,1	Wh/kg

Tab. 10.5 Arkusz danych produktu PKCB3

10.6 Arkusz danych produktu PKCH3 – płyta grzewcza

Dane produktu wg rozporządzenia UE 66/2014.

Producent		**BORA**	
Identyfikator modelu		**PKCH3**	
Rodzaj płyty kuchennej		**Ceramiczna płyta grzewcza**	
Liczba pól grzewczych		**2**	
Technika grzewcza		**Promiennikowe pola grzewcze**	
	Symbol	Wartość	Jednostka
Wielkość powierzchni użytkowej			
Pole grzewcze, przód	Ø	23,5	cm
Pole grzewcze, tył	Ø	20,0	cm

Producent		**BORA**	
Identyfikator modelu		**PKCH3**	
Rodzaj płyty kuchennej		**Ceramiczna płyta grzewcza**	
Liczba pól grzewczych		**2**	
Technika grzewcza		**Promiennikowe pola grzewcze**	
Zużycie energii			
Pole grzewcze, przód	$EC_{electric\ cooking}$	175,9	Wh/kg
Pole grzewcze, tył	$EC_{electric\ cooking}$	189,1	Wh/kg
Zużycie energii na płytę kuchenną	$EC_{electric\ hob}$	182,5	Wh/kg

Tab. 10.6 Arkusz danych produktu PKCH3

10.7 Arkusz danych produktu PKG3 – płyta grzewcza

Dane produktu wg rozporządzenia UE 66/2014.

Producent		**BORA**	
Identyfikator modelu		**PKG3**	
Rodzaj płyty kuchennej		**Ceramiczna gazowa płyta grzewcza**	
Liczba palników gazowych		**2**	
	Symbol	Wartość	Jednostka
Efektywność energetyczna			
Palnik gazowy, przód	$EE_{gas\ burner}$	60,0	–
Palnik gazowy, tył	$EE_{gas\ burner}$	60,0	–
Efektywność energetyczna płyty gazowej	$EE_{gas\ hob}$	60,0	–

Tab. 10.7 Arkusz danych produktu PKG3

11 Tabliczki znamionowe

Na tej stronie można przeczytać dokładne oznaczenie typu zainstalowanych urządzeń. Nie każda powierzchnia przeznaczona do oklejenia musi być wyposażona w tabliczkę znamionową.

▶ Po zakończeniu montażu przykleić tabliczki znamionowe wchodzące w zakres dostawy na następujące powierzchnie do oklejenia.

Tabliczka znamionowa
Wyciąg oparów 1
(proszę nakleić)

Tabliczka znamionowa
Płyta grzewcza lewa
(proszę nakleić)

Tabliczka znamionowa
Płyta grzewcza prawa
(proszę nakleić)

Tabliczka znamionowa
Wyciąg oparów 2
(proszę nakleić)

Tabliczka znamionowa
Płyta grzewcza lewa
(proszę nakleić)

Tabliczka znamionowa
Płyta grzewcza prawa
(proszę nakleić)

Notatki

Instrukcja obsługi: ○Oryginał ⊙Tłumaczenie

Producent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Udostępnianie i powielanie niniejszego dokumentu, jak również wykorzystywanie i informowanie o jego treści bez wyraźnej zgody jest niedozwolone.
Przy sporządzaniu niniejszej instrukcji obsługi i montażu pracowano z najwyższą starannością. Niemniej jednak może się zdarzyć, że późniejsze zmiany techniczne nie zostały jeszcze uzupełnione bądź odpowiednie treści nie zostały jeszcze dostosowane. Chcielibyśmy Państwa za to przeprosić. Zaktualizowaną wersję można zamówić u zespołu serwisowego BORA. Zastrzega się błędy drukarskie i pomyłki.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG Wszelkie prawa zastrzeżone.

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

(A)
BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

(INT)
BORA Holding GmbH
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
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
bora-australia.com.au

00800 7890 0987

(01)04251731211654(240)004594-10001

004594-10001-04