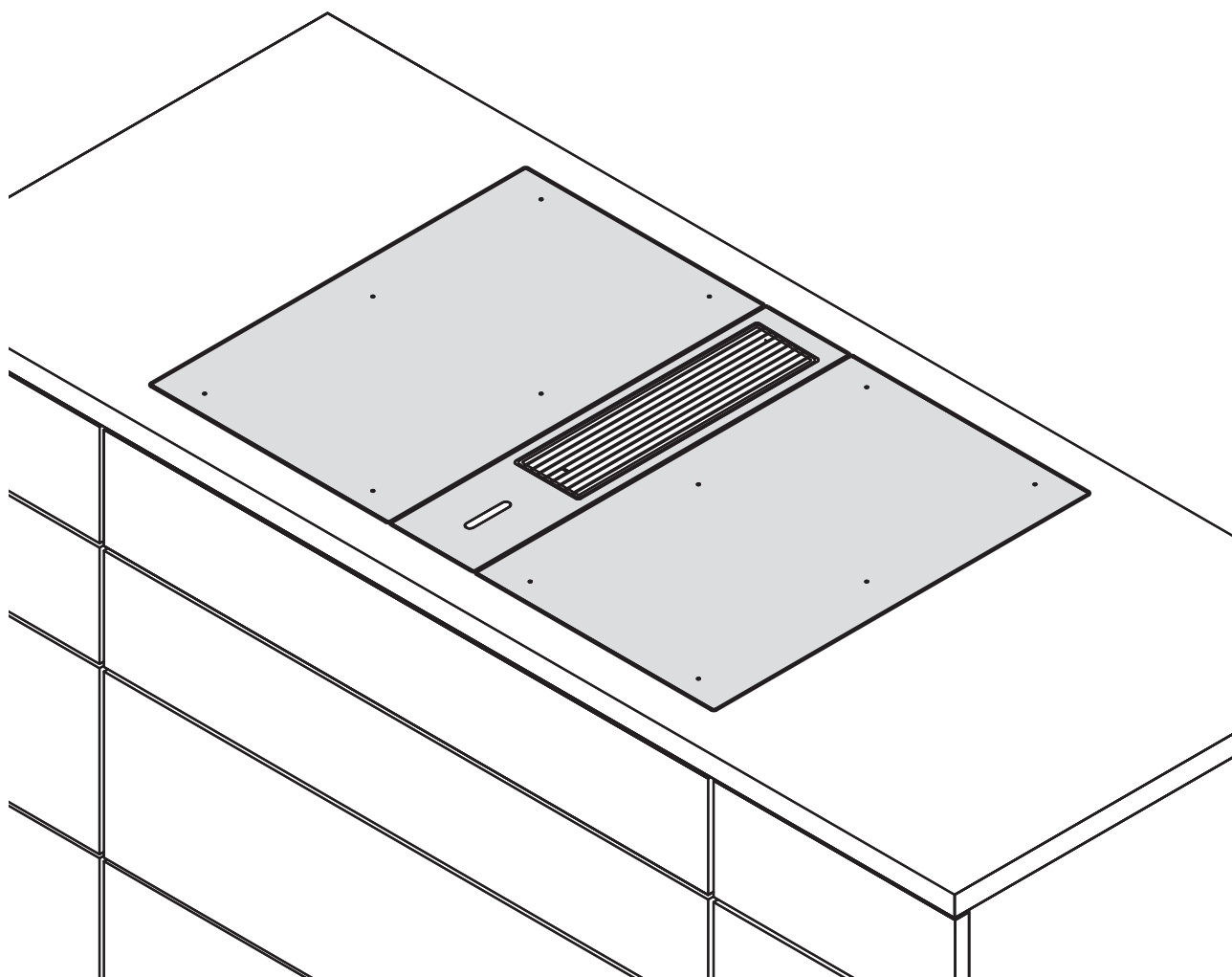



PL Instrukcja obsługi systemu BORA Classic 2.0

Wyciąg oparów i płyty grzewcze



C2XUMPL-005

Spis treści

1	Informacje ogólne	4	5.2	Obsługa przez dotyk	30
1.1	Odpowiedzialność	4	5.3	Obsługa systemu	30
1.2	Obowiązki instrukcji obsługi i montażu	4	5.3.1	Zasada działania	30
1.3	Zgodność produktu	4	5.3.2	Włączanie	30
1.4	Ochrona danych	4	5.3.3	Wyłączanie	30
1.5	Przedstawienie informacji	4	5.3.4	Blokada obsługi	31
2	Bezpieczeństwo	6	5.3.5	Blokada czyszczenia (funkcja wycierania)	31
2.1	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	6	5.3.6	Zabezpieczenie przed dziećmi	31
2.2	Osoby o ograniczonych zdolnościach	6	5.3.7	Minutnik (minutnik kuchenny)	31
2.3	Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa	6	5.4	Obsługa wyciągu oparów	31
2.4	Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa	7	5.4.1	Ustawianie stopnia mocy wentylatora	31
2.5	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji	10	5.4.2	Stopień POWER wentylatora	32
2.6	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne	11	5.4.3	Automatyka wyciągu	32
3	Oznaczenie zużycia energii	12	5.4.4	Wyłączanie wentylatora	32
4	Opis urządzenia	13	5.4.5	Wcześniejsze zakończenie funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia	32
4.1	System BORA Classic 2.0	13	5.5	Obsługa płyt grzewczych	32
4.1.1	Panel sterowania i zasada obsługi	13	5.5.1	Wybór pól grzewczych	32
4.1.2	Symbole	14	5.5.2	Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego	33
4.1.3	Wyświetlacz 7-segmentowy	15	5.5.3	Wyłączanie pola grzewczego	34
4.1.4	Koncepcja kolorystyczna	15	5.5.4	Funkcja automatycznego zagotowania	34
4.1.5	Koncepcja natężenia światła	15	5.5.5	Stopień POWER	34
4.1.6	Koncepcja dźwięku	16	5.5.6	Dołączenie dwuobwodowe w przypadku płyt grzewczych CKCH i CKCB	34
4.1.7	Funkcje systemowe	16	5.5.7	Funkcja Bridge	35
4.2	Wyciąg oparów	16	5.5.8	Nastawianie poziomu trzymania ciepła	35
4.2.1	Opis typu	16	5.5.9	Funkcja czyszczenia w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT	35
4.2.2	Warianty instalacji	16	5.5.10	Timer pola grzewczego	36
4.2.3	Cechy i przegląd funkcji	17	5.5.11	Funkcja pauzy	37
4.2.4	Budowa	17	6	Menu	38
4.2.5	Funkcje wyciągu oparów	17	6.1	Przegląd menu	38
4.2.6	Interfejs USB	18	6.2	Obsługa menu	38
4.2.7	Interfejs dla urządzeń zewnętrznych	18	6.3	Standardowe punkty menu	39
4.3	Płyty grzewcze	18	6.3.1	Punkt menu 1: Głośność dźwięków	39
4.3.1	Opis typu	18	6.3.2	Punkt menu 2: Zabezpieczenie przed dziećmi	39
4.3.2	Cechy i przegląd funkcji	18	6.3.3	Punkt menu 3: Automatyczne sterowanie wyciągiem	39
4.3.3	Budowa	19	6.3.4	Punkt menu 4: Czas trwania blokady czyszczenia (funkcja wycierania)	40
4.3.4	Zasada działania indukcyjnych płyt grzewczych (CKFI, CKI, CKIW)	22	6.3.5	Punkt menu 5: Czas trwania funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia	40
4.3.5	Zasada działania płyt grzewczych Hyper i HiLight (CKCH, CKCB)	23	6.3.6	Punkt menu 6: Kontrola wersji oprogramowania	40
4.3.6	Zasada działania ceramicznej płyty gazowej CKG	23	6.3.7	Punkt menu 7: Kontrola wersji sprzętu	40
4.3.7	Zasada działania grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT	24	6.3.8	Punkt menu 8: Aktualizacja (update) oprogramowania systemu	41
4.3.8	Funkcje płyt grzewczych	25	6.3.9	Punkt menu 9: Eksport danych	41
4.4	Urządzenia zabezpieczające	26	6.3.10	Punkt menu A: Wyświetlanie żywotności filtra powietrza obiegowego (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	42
4.4.1	Blokada obsługi	26	6.3.11	Pozycja menu B: Wyświetlanie typu filtra, wymiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	42
4.4.2	Blokada czyszczenia (funkcja wycierania)	26	6.3.12	Punkt menu H:  Konfiguracja systemu wyciągowego	43
4.4.3	Wyłącznik bezpieczeństwa	26			
4.4.4	Wskaźnik ciepła resztkowego H	26			
4.4.5	Ochrona przed przegrzaniem	27			
4.4.6	Zabezpieczenie przed dziećmi	27			
5	Obsługa	28			
5.1	Ogólne i szczególne wskazówki dotyczące obsługi	28			
5.1.1	Specjalne wskazówki dotyczące obsługi grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT	28			
5.1.2	Specjalne wskazówki dotyczące obsługi ceramicznej płyty gazowej CKG	28			

6.3.13	Punkt menu J: FŁYF Wybór typu filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	43
6.3.14	Punkt menu L: FFL Konfiguracja wentylatora	43
7	Rozszerzone menu	45
7.1	Pozycje rozszerzonego menu	45
7.1.1	Pozycja menu B: Wyświetlanie typu filtra, wymiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	45
7.1.2	Punkt menu D: Tryb demo	46
7.1.3	Punkt menu E: Test wyświetlacza i przycisków	47
7.1.4	Punkt menu F: Przywrócenie ustawień fabrycznych	47
7.1.5	Punkt menu H: FFL Konfiguracja systemu wyciągowego	48
7.1.6	Punkt menu J: FŁYF Wybór typu filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	48
7.1.7	Punkt menu L: FFL Konfiguracja wentylatora	48
7.2	Menu konfiguracji gazu	49
7.2.1	Punkt menu P: GPU	49
7.2.2	Punkt menu S: GAS	49
7.2.3	Punkt menu T: GAS	50
8	Czyszczenie i pielęgnacja	51
8.1	Środek czyszczący	51
8.2	Pielęgnacja urządzeń	51
8.3	Czyszczenie wyciągu oparów CKA2/CKA2AB	51
8.3.1	Demontaż komponentów	51
8.3.2	Czyszczenie komponentów	52
8.3.3	Montaż komponentów	52
8.3.4	Wymiana filtra powietrza obiegowego	53
8.4	Czyszczenie płyt grzewczych	53
8.4.1	Czyszczenie płyt ceramicznych (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG)	53
8.4.2	Czyszczenie powierzchni grilla Tepan ze stali szlachetnej (CKT)	53
8.4.3	Czyszczenie elementów płyty gazowej CKG	54
9	Usuwanie usterek	56
10	Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe	59
10.1	Gwarancja producenta BORA	59
10.1.1	Przedłużenie gwarancji	59
10.2	Serwis	59
10.3	Części zamienne	59
10.4	Wyposażenie dodatkowe	60
11	Notatki	61
12	Tabliczki znamionowe	63

1 Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja zawiera ważne wskazówki chroniące użytkownika przed obrażeniami, a urządzenie przed uszkodzeniem.

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed montażem lub pierwszym uruchomieniem urządzenia.

Równorzędnie z niniejszą instrukcją obowiązują dodatkowe dokumenty.

Konieczne jest przestrzeganie wszystkich dokumentów wchodzących w zakres dostawy.

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

1.1 Odpowiedzialność

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd oraz BORA Lüftungstechnik GmbH – zwane dalej BORA – nie ponoszą odpowiedzialności za szkody spowodowane zignorowaniem lub nieprzestrzeganiem dokumentów zawartych w zakresie dostawy!

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

1.2 Obowiązki instrukcji obsługi i montażu

i Ta instrukcja opisuje system BORA Classic 2.0 z wersją oprogramowania 03.00.

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

1.3 Zgodność produktu

Dyrektywy

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

Rozporządzenia

Urządzenia gazowe odpowiadają następującym rozporządzeniom UE:
(EU) 2016/426 Rozporządzenie ws. urządzeń gazowych

1.4 Ochrona danych

W trakcie eksploatacji posiadany wyciąg oparów zapisuje w sposób spseudonimizowany dane, np. dokonane przez użytkownika ustawienia menu, roboczogodziny poszczególnych jednostek technicznych i liczbę wybranych funkcji. Ponadto wyciąg oparów dokumentuje błędy w połączeniu z liczbą roboczogodzin.

Dane te mogą zostać odczytane wyłącznie ręcznie poprzez wyciąg oparów. Decyzja należy więc do użytkownika. Zapisane dane umożliwiają szybkie wyszukanie i usunięcie błędów w przypadku serwisu.

1.5 Przedstawienie informacji

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

Instrukcje postępowania są oznaczone strzałką:

► Należy zawsze wykonywać wszystkie instrukcje postępowania w podanej kolejności.

Wyliczenia są oznaczone kwadratowym znakiem na początku wiersza:

- Wyliczenie 1
- Wyliczenie 2

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzegawcze

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia mają następującą budowę:

ÿ ZNAK OSTRZEGAWCZY I HASŁO SYGNALIZACYJNE!

Rodzaj i źródło zagrożenia

Skutki w przypadku nieprzestrzegania

- ▶ Środki zapobiegawcze w celu uniknięcia niebezpieczeństwa

Przy tym obowiązują:

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



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

Tabela 1.1 Znaczenie znaków i haseł ostrzegawczych

2 Bezpieczeństwo

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

2.1 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone do gotowania tylko w prywatnych gospodarstwach domowych.

Urządzenie nie jest przeznaczone do:

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

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

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

Zabrania się jakiegokolwiek nieprawidłowego używania urządzenia!

2.2 Osoby o ograniczonych zdolnościach

Dzieci

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

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

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

Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące naczynia i potrawy

Uchwyty wystające poza powierzchnię roboczą można łatwo pochwycić.

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

2.3 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo zadławienia elementami opakowania

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

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

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

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

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

⚡ OSTRZEŻENIE!**Niebezpieczeństwo obrażeń spowodowanych przez uszkodzone części**

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

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

⚡ OSTRZEŻENIE!**Niebezpieczeństwo obrażeń lub szkód spowodowanych przez nieodpowiednie części lub samowolne zmiany**

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

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

OSTROŻNIE!**Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez spadające części urządzenia**

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

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

OSTROŻNIE!**Niebezpieczeństwo urazów na skutek nadmiernego obciążenia**

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

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

OSTROŻNIE!**Uszkodzenie na skutek nieprawidłowego użytkowania**

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

- ▶ Urządzeń nie należy używać ani jako powierzchni do pracy, ani do odkładania przedmiotów.
- ▶ Trzymać twarde i ostre przedmioty z dala od powierzchni urządzeń.

Usterki i błędy.

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

Zwierzęta domowe

- ▶ Nie dopuszczać zwierząt domowych w pobliże urządzenia.

2.4 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa

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

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

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

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

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

Podczas eksploatacji oraz w czasie stygnięcia urządzenie oraz jego elementy pozostają gorące. Przedmioty znajdujące się na urządzeniu nagrzewają się szybko i mogą spowodować poważne oparzenia (dotyczy to szczególnie przedmiotów z metalu, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki lub pokrywy wyciągu oparów). Niektóre przedmioty mogą także się zapalić.

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

⚠ OSTROŻNIE!**Uszkodzenia spowodowane przez gorące naczynia**

Gorące naczynia mogą uszkodzić niektóre elementy urządzenia.

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

2.4.1 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa wyciągu oparów**⚠ 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 uszkodzenia przez zassane przedmioty lub papier**

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

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

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

Osady tłuszczu i brudu mogą zakłócić pracę wyciągu oparów.

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

Szczególne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas pracy w trybie pracy z odprowadzaniem powietrza na zewnątrz**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!****Śmiertelne niebezpieczeństwo zaczadzenia**

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

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

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

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

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

2.4.2 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa płyt grzewczych

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez płytę grzewczą pozostawioną bez nadzoru

Olej i tłuszcz mogą się szybko nagrzać i zapalić.

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo wybuchu wywołanego palnymi cieczami

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo poparzenia na skutek wydostawania się gorących cieczy

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorącą parę

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo poparzenia w przypadku awarii zasilania

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

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

OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez potrawy zawierające cukier i sól

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

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

Szczególne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas obsługi indukcyjnych płyt grzewczych

Oddziaływanie na rozruszniki serca, aparaty słuchowe i metalowe implanty:

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

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

Szczególne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas obsługi gazowych płyt grzewczych

- i** 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.
- ▶ Nie używać ani nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- ▶ Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.

⚠ 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).
- ▶ Bezwzględnie 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 kłapa 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.

2.5 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

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

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

Szczególne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia i pielęgnacji wyciągu oparów

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

⚠ OSTRZEŻENIE!**Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez osady tłuszczu**

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

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

Szczególne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia i pielęgnacji płyt grzewczych

- ▶ O ile to możliwe, płyty grzewcze należy czyścić po każdym gotowaniu.
- ▶ Czyścić płyty grzewcze dopiero po ich ostygnięciu.
- ▶ W celu wyczyszczenia grilla Tepan użyć funkcji czyszczenia.

2.6 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne

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

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

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

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

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

3 Oznaczenie zużycia energii

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

Producent	BORA		
Identyfikator modelu	CKA2		
	Symbol	Wartość	Jednostka
Zużycie energii			
Zużycie energii rocznie	AEC _{hood}	28,0	kWh/a
Klasa efektywności energetycznej	-	A+	-
Wskaźnik efektywności energetycznej	EEI _{hood}	37,0	-
Objętość tłoczenia			
Wydajność przepływu dynamicznego	FDE _{hood}	36,3	-
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	-	A	-
Minimalne natężenie przepływu powietrza w normalnych warunkach użytkowania	-	239	m ³ /h
Maksymalne natężenie przepływu powietrza w normalnych warunkach użytkowania	-	559	m ³ /h
Maksymalne natężenie przepływu powietrza przy ustawieniu trybu intensywnego lub turbo (stopień POWER)	Q _{max}	591	m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	Q _{BEP}	282,3	m ³ /h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	P _{BEP}	508	Pa
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy	W _{BEP}	109,7	W
Współczynnik upływu czasu	f	0,7	-
Oświetlenie			
Efektywność oświetlenia	LE _{hood}	*	lx/W
Klasa efektywności oświetlenia	-	*	-
Moc nominalna systemu oświetlenia	W _L	*	W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej	E _{middle}	*	lx
Separator tłuszczu			
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń	GFE _{hood}	97,7	%
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	-	A	-
Poziom hałasu			
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy minimalnej wydajności w warunkach normalnego użytkowania	-	45	dB(A) re 1pW
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy maksymalnej wydajności w warunkach normalnego użytkowania	-	65	dB(A) re 1pW
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A w trybach intensywnym i turbo (stopień POWER)	-	66	dB(A) re 1pW
Poziom ciśnienia akustycznego przy minimalnej wydajności w warunkach normalnego użytkowania**	-	32	LpA w dB re 20 µPa
Poziom ciśnienia akustycznego przy maksymalnej wydajności w warunkach normalnego użytkowania**	-	52	LpA w dB re 20 µPa
Poziom ciśnienia akustycznego przy ustawieniu trybu intensywnego lub turbo (stopień POWER)**	-	53	LpA w dB re 20 µPa
Pobór mocy			
Pobór mocy w stanie wyłączonym	P _o	0,25	W
Pobór mocy w trybie gotowości	P _s	*	W

Tabela 3.1 Oznaczenie zużycia energii

* Nie dotyczy tego produktu.

** Dobrowolne informacje

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

4 Opis urządzenia

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

4.1 System BORA Classic 2.0

► Do użytkowania systemu BORA Classic 2.0 zawsze stosować najbardziej aktualne oprogramowanie systemowe.

i Aktualne oprogramowanie jest dostępne nieodpłatnie na stronie internetowej BORA (www.bora.com, produkty, BORA Classic 2.0, BORA Classic wyciąg oparów CKA2/CKA2AB, dokumenty).

► W razie potrzeby należy przeprowadzić kontrolę wersji zainstalowanego oprogramowania (patrz rozdział Menu, Kontrola wersji oprogramowania).

► W razie potrzeby należy przeprowadzić aktualizację oprogramowania systemowego (patrz rozdział Menu, Aktualizacja (update) oprogramowania systemu).

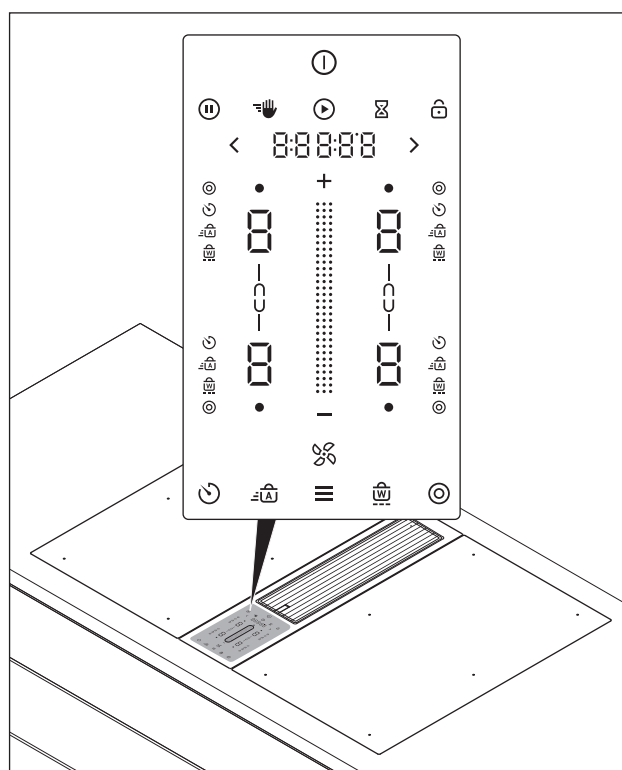
4.1.1 Panel sterowania i zasada obsługi

i System BORA Classic 2.0 obsługiwany jest za pomocą panelu sterowania wyciągu oparów CKA2/CKA2AB.

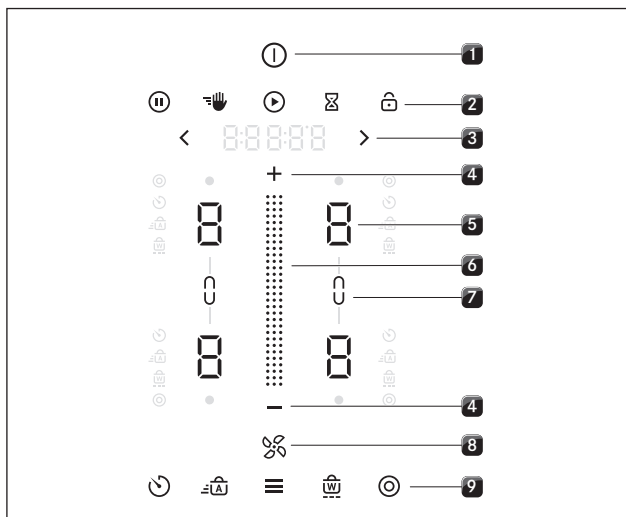
i Na jednym wyciągu oparów można obsługiwać 1 lub 2 pola grzewcze.

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

Wyciąg oparów i płyty grzewcze są obsługiwane za pomocą centralnego panelu sterowania. Panel sterowania wyposażony jest w przyciski czujnikowe i pola wyświetlacza. Przyciski czujnikowe reagują na kontakt z palcami (strefy dotykowe).

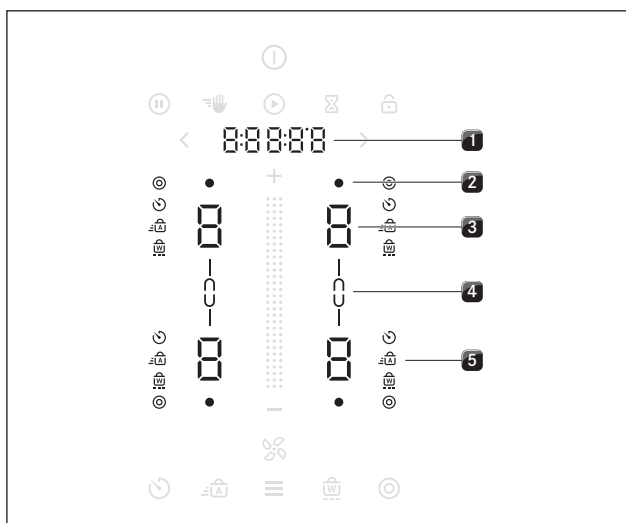


Ilustracja 4.1 Centralny panel sterowania dotykowego/suwakowego



Ilustracja 4.2 Obszary dotykowe

- [1] Włączanie/wyłączanie
- [2] Funkcje nadrzędne
- [3] Nawigacja
- [4] Zakres ustawień stopni mocy plus/minus
- [5] Wybór pola grzewczego (4x)
- [6] Suwak dotykowy (zakres mocy stopni mocy)
- [7] Funkcja Bridge (2x)
- [8] Wentylator
- [9] Dodatkowe funkcje gotowania i menu



Ilustracja 4.3 Obszary wyświetlania

- [1] Wyświetlacz wielofunkcyjny
- [2] Wyświetlenie dla gorącego pola grzewczego lub wskaźnika ciepła resztkowego (4x)
- [3] Wyświetlacz pola grzewczego (4x)
- [4] Wyświetlacz funkcji Bridge (2x)
- [5] Wyświetlanie dodatkowych funkcji gotowania (4x4)

4.1.2 Symbole

Symbole ogólne	Nazwa	Funkcja/znaczenie
	Przycisk Power	Włączanie/wyłączanie
	Przycisk Pauza	Aktywacja/dezaktywacja funkcji Pauza
	Przycisk czyszczenia	Aktywacja/dezaktywacja blokady czyszczenia
	Przycisk Start	Uruchamianie timera
	Przycisk minutnika kuchennego	Nastawianie minutnika (minutnik kuchenny)
	Przycisk blokady	Blokada obsługi
	Suwak	Nastawianie wartości
	Przycisk Plus	Zwiększanie wartości
	Przycisk Minus	Zmniejszanie wartości
	Przycisk Do przodu	Nawigacja w prawo
	Przycisk Do tyłu	Nawigacja w lewo
	Przycisk Wentylator	Aktywacja/dezaktywacja automatyki wyciągu, kwitowanie opóźnienia wyłączenia
	Przycisk Menu	Wywoływanie menu, kończenie pracy menu
Symbole pól grzewczych	Nazwa	Funkcja/znaczenie
	Przycisk obwodu grzewczego	Dołączenie 2-obwodowe grzewczego
	Przycisk Timer	Nastawianie timera pól grzewczych
	Przycisk zagotowania	Aktywacja/dezaktywacja funkcji automatycznego zagotowania
	Przycisk trzymania ciepła	Aktywacja/dezaktywacja funkcji trzymania ciepła
	Przycisk funkcji Bridge	Aktywacja/dezaktywacja funkcji Bridge
	Wskaźnik funkcji Bridge	Funkcja Bridge jest aktywna
	Wyświetlenie informacji Hot	Pole grzewcze jest ogrzewane lub jeszcze gorące

Tabela 4.1 Znaczenie wyświetlanych symboli (ikon)

4.1.3 Wyświetlacz 7-segmentowy

Wyświetlacz wielofunkcyjny	Znaczenie	
Wskaźnik wentylatora	1-5	Stopnie mocy
	P	Stopień POWER
	A	Automatyka wyciągu
Wyświetlacz wielofunkcyjny	np. 190°	Wskaźnik temperatury (tylko w przypadku wersji CKT)
	00:00:00	Pozostały czas działania timera lub minutnika kuchennego
	np. E 123	Kod błędu
Wyświetlacz pola grzewczego	Znaczenie	
Wyświetlacz pola grzewczego	1-9	Stopnie mocy
	P	Stopień POWER
	-	Poziom trzymania ciepła 1
	=	Poziom trzymania ciepła 2
	≡	Poziom trzymania ciepła 3
	□	Nieaktywny
	H	Wskaźnik ciepła resztkowego (pole grzewcze jest wyłączone, ale jeszcze gorące)
	⌈	Czyszczenie (tylko w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT)
	E	Błąd
	Animacje	▭ ▭ ▭
□ □ □		Czyszczenie (tylko w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT)

Tabela 4.2 Znaczenie wyświetlacza 7-segmentowego

4.1.4 Koncepcja kolorystyczna

- i** Zasadniczo na panelu sterowania wyświetlane są wszystkie zakresy ustawień wentylatora na niebiesko, a wszystkie zakresy ustawień pól grzewczych na czerwono. Dla funkcji i komunikatów używanych jest więcej kolorów.

Lista wszystkich kolorowych wyświetleń:

Wartość	Wentylator (wyciąg oparów)	Kolor
⋮	Suwak	Niebieski
+ -	Plus/Minus	Niebieski
🌀	Symbol wentylatora/automatyka wyciągu	Niebieski
Wartość	Pola grzewcze	Kolor
⋮	Suwak	Czerwony
+ -	Plus/Minus	Czerwony
●	Pole grzewcze jest gorące	Czerwień sygnałowa
Wartość	Funkcje	Kolor
⋮	Animacja włączania/wyłączania	Beżowy
⋮	Nastawianie timera	Beżowy
Wartość	Komunikaty	Kolor
⋮	Ostrzeżenia	Pomarańczowy
⋮	Błąd	Czerwień sygnałowa
⋮	OK	Zielony

Tabela 4.3 Kolorowe wyświetlenia

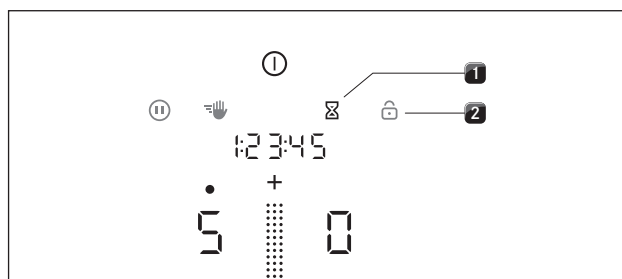
4.1.5 Koncepcja natężenia światła

- i** Panel sterowania ma 4 różne poziomy oświetlenia. (100%, 75%, 50% i 0%).
- i** Zasadniczo system dostosowuje natężenie światła do aktualnego przypadku obsługi. Odpowiednie elementy wyświetlacza świecą się jaśniej, a nieistotne elementy są przyciemnione. Niedostępne funkcje są ukryte.

Siła świecenia	Używanie
100%	Funkcja jest aktywna i wybrana
75%	Funkcja jest aktywna, ale nie została wybrana
50%	Funkcja jest nieaktywna i możliwa do wybrania
0%	Funkcja nie jest dostępna

Tabela 4.4 Koncepcja natężenia światła

Przykład:



Ilustracja 4.4 Koncepcja natężenia światła panelu sterowania

- [1] Aktywna i wybrana funkcja (świecąca się jasno, 75%)
 [2] Nieaktywna, ale możliwa do wybrania funkcja (przyciemniona, 50%)

4.1.6 Koncepcja dźwięku

- i** Głośność sygnałów dźwiękowych można regulować w menu (10% do 100%).
- i** Sygnały związane z bezpieczeństwem są zawsze wydawane z pełną głośnością.

System zasadniczo rozróżnia trzy różne typy dźwięków:

Sygnal dźwiękowy	Cel
Pojedynczy dźwięk krótki (0,25 s)	Potwierdzenie wyboru
Sekwencja sygnału dźwiękowego	Interakcja jest niezbędna
Pojedynczy dźwięk długi (0,75 s)	Kończenie danej funkcji

Tabela 4.5 Koncepcja dźwięku

4.1.7 Funkcje systemowe

Minutnik (minutnik kuchenny)

Minutnik wyzwała sygnał optyczny i akustyczny po upływie czasu ustawionego przez użytkownika i oferuje funkcję komercyjnego minutnika.

4.2 Wyciąg oparów

- i** Wyciąg oparów CKA2 jest komponentem centralnym i zawiera kompletną elektronikę obsługi dla całego systemu BORA Classic 2.0. Używanie systemu lub pojedynczych komponentów nie jest możliwe bez wyciągu oparów.

4.2.1 Opis typu

Typ	Nazwa długa
CKA2	BORA Classic wyciąg oparów elastyczny system z osobną jednostką sterującą, możliwość łączenia z płytami grzewczymi Classic oraz z innymi uniwersalnymi komponentami BORA
CKA2AB	BORA Classic wyciąg oparów All Black elastyczny system z osobną jednostką sterującą, możliwość łączenia z płytami grzewczymi Classic oraz z innymi uniwersalnymi komponentami BORA

Tabela 4.6 Opis typu

4.2.2 Warianty instalacji

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



Tryb pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz

Odsysane powietrze jest oczyszczane przez filtr tłuszczowy i odprowadzane przez system kanałów na zewnątrz. Powietrze odprowadzane na zewnątrz nie może zostać odprowadzone:

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

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

- i** Jeśli wyciąg oparów zostanie uruchomiony w systemie wentylacji wywiewnej, wówczas moc wyciągowa jest przy nastawianiu niższego stopnia mocy automatycznie zwiększana na pierwsze 20 sekund (funkcja skrzynki ściennej).



Tryb pracy w obiegu zamkniętym

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

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

- i** W trybie pracy w obiegu zamkniętym należy zapewnić odpowiednią wentylację w celu usunięcia wilgoci z powietrza.
- i** Jeśli wyciąg oparów uruchamiany jest w systemie pracy w obiegu zamkniętym, wówczas czas pracy jest automatycznie odejmowany od żywotności filtra powietrza obiegowego przy ustawianiu stopnia mocy. Pozostały okres żywotności filtra można odczytać w punkcie menu A (patrz rozdział Obsługa).

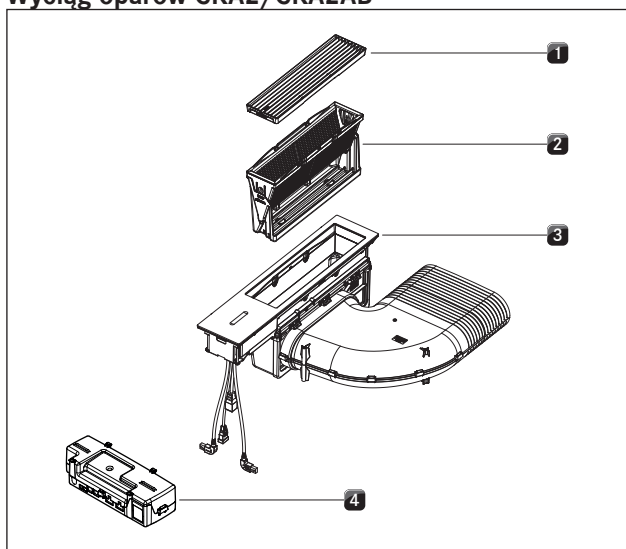
4.2.3 Cechy i przegląd funkcji

Cechy	CKA2/ CKA2AB
Automatyczne wykrycie wentylatora	✓
Elektroniczna regulacja mocy	✓
Komunikacja interfejsu	✓
Kompaktowa jednostka filtra tłuszczowego	✓
Funkcje	
Funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia	✓
Stopień POWER	✓
Automatyka wyciągu	✓
Wskaźnik zużycia filtra (tryb pracy w obiegu zamkniętym)	✓
Urządzenia zabezpieczające	
Blokada obsługi	✓
Wyłącznik bezpieczeństwa	✓
Aktywne monitorowanie błędów	✓

Tabela 4.7 Cechy i przegląd funkcji

4.2.4 Budowa

Wyciąg oparów CKA2/CKA2AB



Ilustracja 4.5 BORA Classic wyciąg oparów CKA2/
BORA Classic wyciąg oparów All Black CKA2AB

- [1] Dysza wlotowa
- [2] Jednostka filtra tłuszczowego
- [3] Wyciąg oparów
- [4] Jednostka sterująca (sterownik)

4.2.5 Funkcje wyciągu oparów

Regulacja mocy

Stopnie mocy są regulowane na panelu sterowania za pomocą impulsów dotykowych lub impulsów ruchu na suwaku dotykowym. Alternatywnie stopnie mocy można również ustawiać przy użyciu obszarów dotykowych **+** i **-** oraz powyżej i poniżej suwaka dotykowego.

Stopień POWER wyciągu

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

Za pomocą stopnia POWER opary kuchenne mogą zostać szybciej odessane. Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie wyregulowany do stopnia mocy 5.

Automatyczne sterowanie wyciągiem

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

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

Tabela 4.8 Moc wyciągu i stopień gotowania

- Zmiana stopnia mocy w polu grzewczym powoduje automatyczne dostosowanie mocy wyciągu po 20-sekundowym opóźnieniu dla płyt indukcyjnych i 30-sekundowym opóźnieniu dla wszystkich innych płyt grzewczych.

Funkcja automatycznego opóźnienia 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 (od 10 do 30 minut). Fabrycznie przewidziano 20-minutowe opóźnienie wyłączenia.

- Po zakończeniu pracy wyciągu aktywowana jest funkcja automatyczne opóźnienie wyłączenia.
- Po upływie czasu trwania funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia wyciąg oparów sam się wyłączy.

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

Wskaźnik serwisowy filtra powietrza obiegowego

Wskaźnik zużycia filtra wyciągu oparów włącza się automatycznie po osiągnięciu żywotności filtra z węglem aktywnym (tylko w przypadku trybu pracy w obiegu zamkniętym).

- Jeśli po włączeniu wyciągu oparów zaświeci się na żółto symbol wentylatora  a na wyświetlaczu wielofunkcyjnym pojawia się **! F ILT**, jest to wskazanie na konieczność wymiany filtra w niedługim czasie.
- Jeżeli po włączeniu wyciągu oparów włącza się symbol wentylatora  w kolorze czerwieni sygnałowej, a na wyświetlaczu wielofunkcyjnym wyświetlany jest kod błędu **E F ILT**, wówczas żywotność filtra jest osiągnięta i filtr musi zostać wymieniony (patrz także rozdział Czyszczenie i pielęgnacja).

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

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

4.2.6 Interfejs USB

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

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

4.2.7 Interfejs dla urządzeń zewnętrznych

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

- 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.

4.3 Płyty grzewcze

i Płyty grzewcze CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG i CKT są zmiennymi komponentami do systemu BORA Classic 2.0 i mogą być używane tylko w połączeniu z wyciągiem oparów CKA2/CKA2AB.

i Jakie urządzenia są rzeczywiście zainstalowane w systemie można zobaczyć na przedostatniej stronie instrukcji obsługi (patrz rozdział „Tabliczki znamionowe”).

4.3.1 Opis typu

Typ	Nazwa długa
CKFI	BORA Classic indukcyjna ceramiczna płyta grzewcza z dwoma polami grzewczymi o pełnej powierzchni
CKI	BORA Classic indukcyjna ceramiczna płyta grzewcza z dwoma polami grzewczymi
CKIW	BORA Classic indukcyjny wok ceramiczny
CKCH	BORA Classic ceramiczna płyta grzewcza Hyper z dwoma polami grzewczymi, 1 pierścień / 2 pierścienie
CKCB	BORA Classic ceram. płyta grzew. HiLight z 2 polami grzew., 1 pier./2 pier./miejsce na brytfannę
CKG	BORA Classic ceramiczna płyta grzewcza gazowa z dwoma polami grzewczymi
CKT	BORA Classic Tepan ze stali szlachetnej z dwoma polami grzewczymi

Tabela 4.9 Opis typu

4.3.2 Cechy i przegląd funkcji

BORA Classic 2.0 płyty grzewcze mają następujące cechy i funkcje:

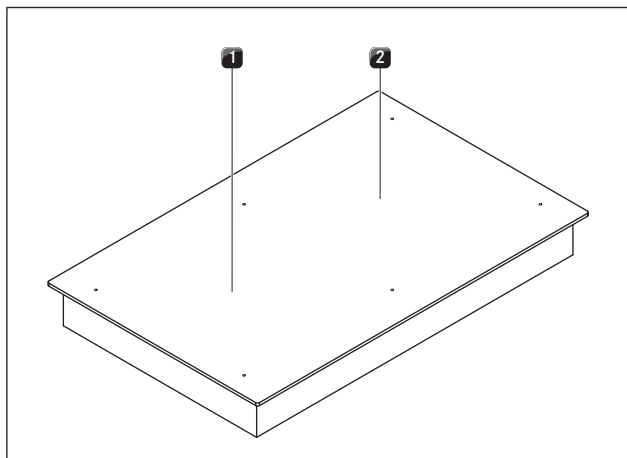
	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
Cechy							
Elektroniczna regulacja mocy	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Stopień POWER	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Funkcja minutnika kuchennego (minutnik)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatyczny zapłon i automatyczny ponowny zapłon							✓
Elektroniczny system regulacji gazu							✓
Funkcje gotowania							
Funkcja automatycznego zagotowania	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Rozpoznawanie naczyń	✓	✓	✓				
Trzymanie ciepła	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Funkcja Bridge	✓				✓	✓	
Funkcja timera	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Funkcja pauzy	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dołączenie 2-obwodowe (tylne pole grzewcze)					✓	✓	
Blokada czyszczenia (funkcja wycierania)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Funkcja czyszczenia							✓
Urządzenia zabezpieczające							
Zabezpieczenie przed dziećmi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wskaźnik ciepła resztkowego	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wyłącznik bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ochrona przed przegrzaniem	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tabela 4.10 Przegląd funkcji

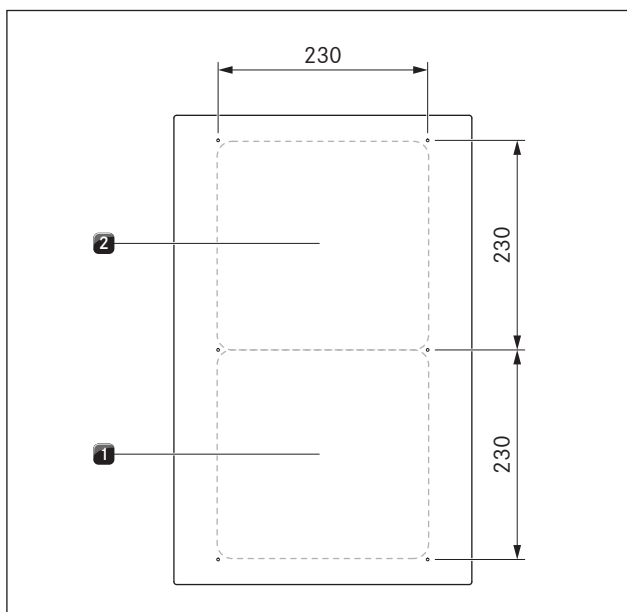
* dotyczy tylko przedniego pola grzewczego

4.3.3 Budowa

Płyta grzewcza CKFI



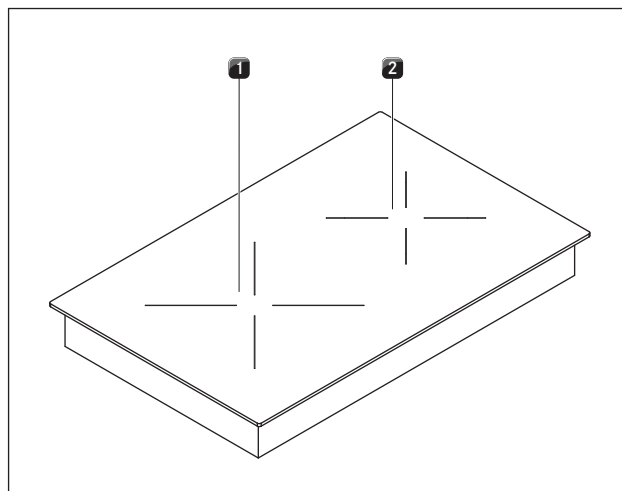
Ilustracja 4.6 BORA Classic płyta grzewcza CKFI



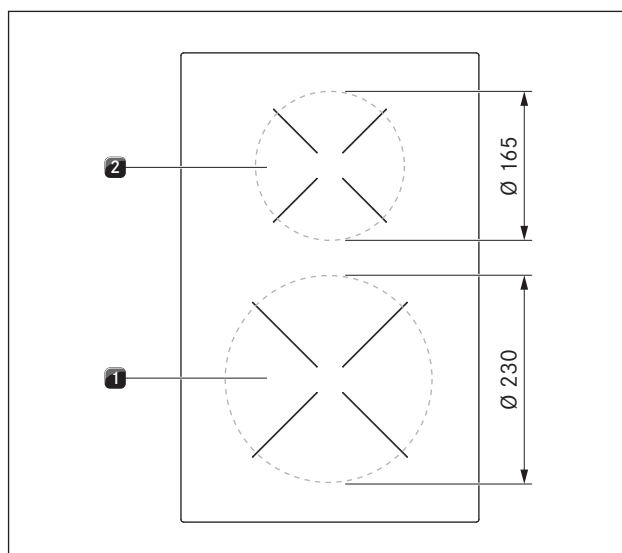
Ilustracja 4.7 Wielkość pól grzewczych

- [1] Powierzchniowo-indukcyjne pole grzewcze z przodu (strefa 1)
2100 W (stopień POWER 3680 W)
- [2] Powierzchniowo-indukcyjne pole grzewcze z tyłu (strefa 2)
2100 W (stopień POWER 3680 W)

Płyta grzewcza CKI



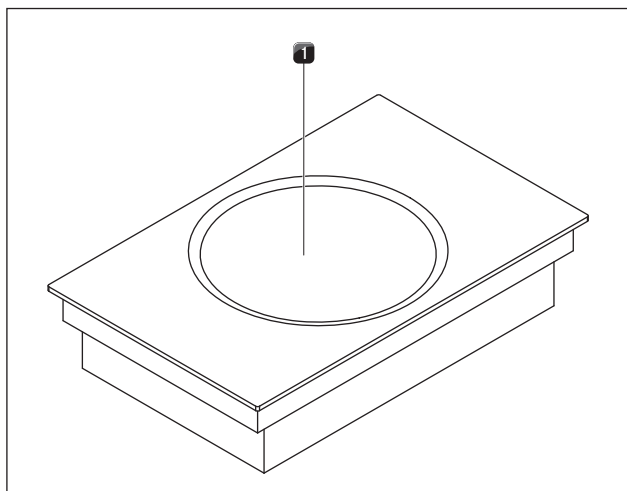
Ilustracja 4.8 BORA Classic płyta grzewcza CKI



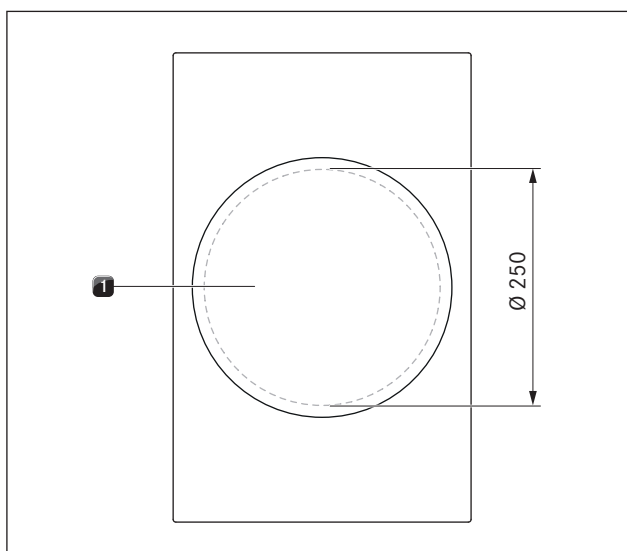
Ilustracja 4.9 Wielkość pól grzewczych

- [1] Indukcyjne pole grzewcze z przodu (strefa 1)
2300 W (stopień POWER 3680 W)
- [2] Indukcyjne pole grzewcze z tyłu (strefa 2)
1400 W (stopień POWER 2200 W)

Płyta grzewcza CKIW



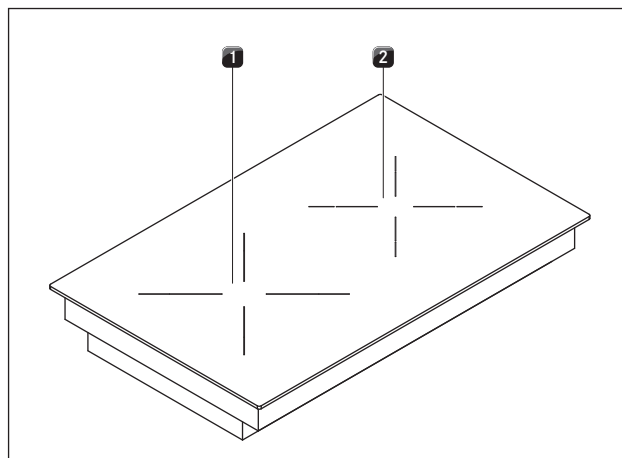
Ilustracja 4.10 BORA Classic płyta grzewcza CKIW



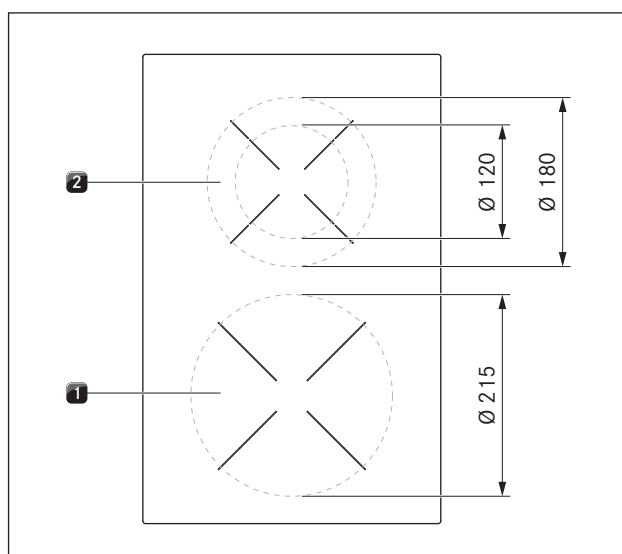
Ilustracja 4.11 Wielkość pola grzewczego

- [1] Indukcyjne pole grzewcze na wok
2400 W (stopień POWER 3000 W)

Płyta grzewcza CKCH



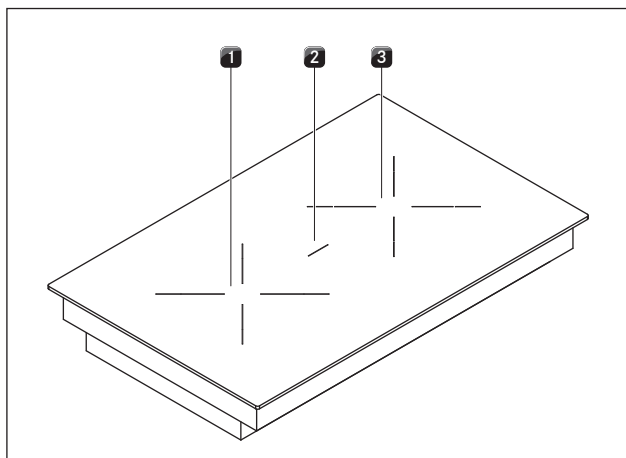
Ilustracja 4.12 BORA Classic płyta grzewcza CKCH



Ilustracja 4.13 Wielkość pól grzewczych

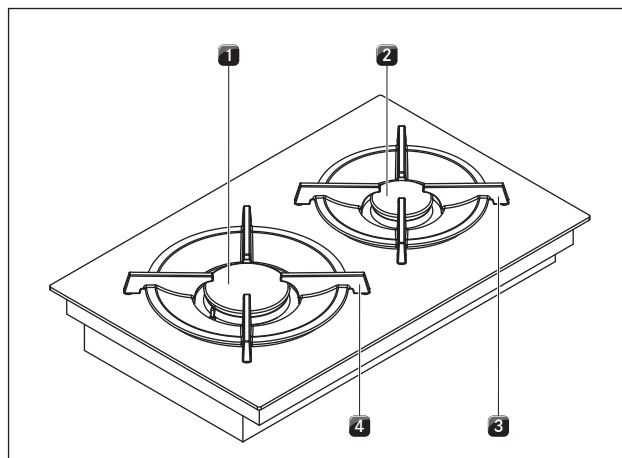
- [1] Pole grzewcze Hiper z przodu (strefa 1)
2100 W (stopień POWER 3000 W)
- [2] 2-obwodowe pole grzewcze z tyłu (strefa 2)
600 W (dołączenie 2-obwodowe 1600 W)

Płyta grzewcza CKCB

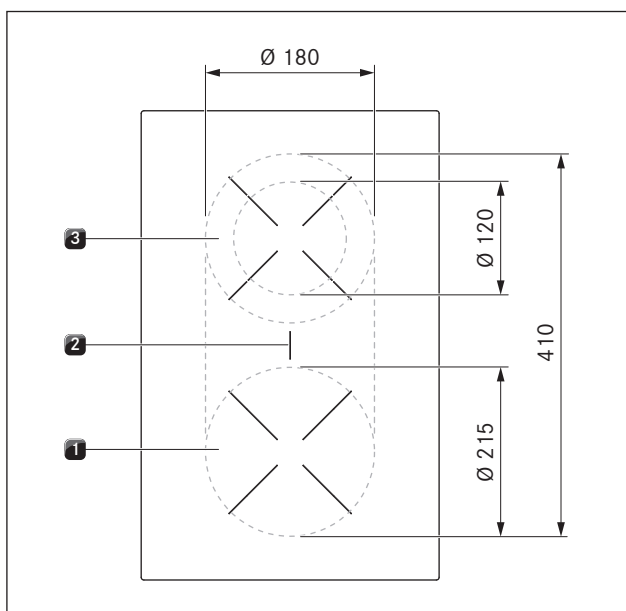


Ilustracja 4.14 BORA Classic płyta grzewcza CKCB

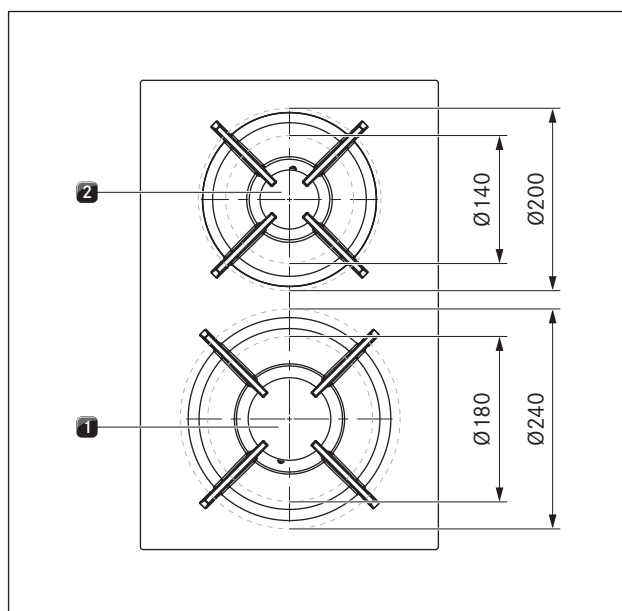
Płyta grzewcza CKG



Ilustracja 4.16 BORA Classic ceramiczna płyta gazowa CKG



Ilustracja 4.15 Wielkość pól grzewczych

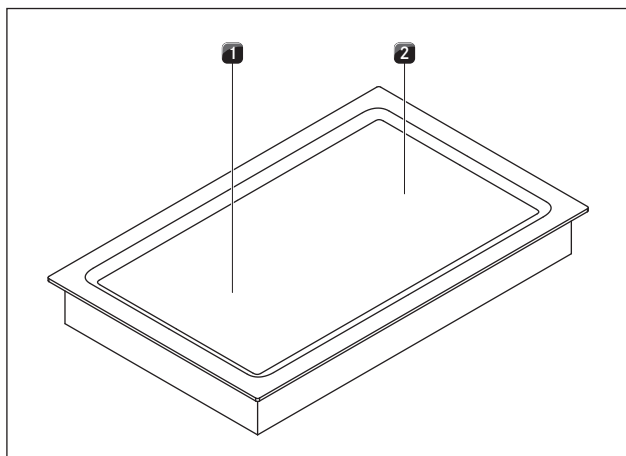


Ilustracja 4.17 Wielkość pól grzewczych

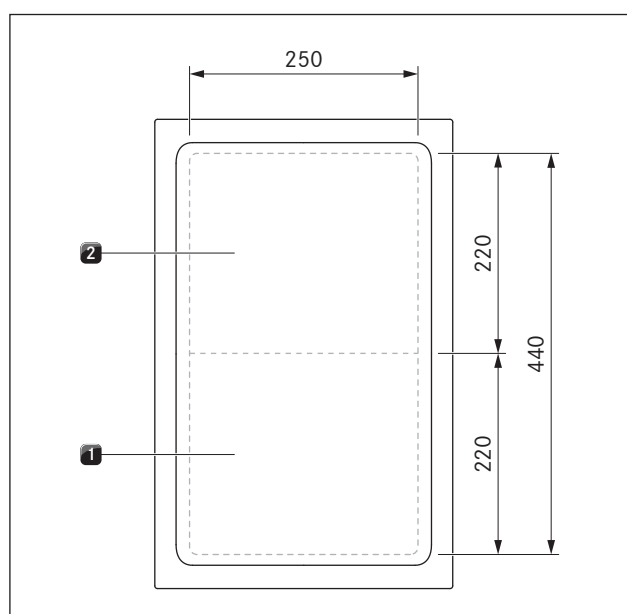
- [1] Pole grzewcze przód (strefa 1)
1600 W
- [2] Pole grzewcze brytfanny
3680 W
- [3] 2-obwodowe pole grzewcze z tyłu (strefa 2)
600 W (dołączenie 2-obwodowe 1600 W)

- [1] Palnik mocny, przód, 3000 W
- [2] Palnik zwykły, tył, 2000 W
- [3] Ruszt, tył
- [4] Ruszt, przód

Płyta grzewcza CKT



Ilustracja 4.18 BORA Classic grill Tepan ze stali szlachetnej CKT



Ilustracja 4.19 Wielkość pól grzewczych

- [1] Strefa grilla przód (strefa 1)
1750 W
- [2] Strefa grilla tył (strefa 2)
1750 W

4.3.4 Zasada działania indukcyjnych płyt grzewczych (CKFI, CKI, CKIW)

Pod indukcyjnym polem grzewczym znajduje się cewka indukcyjna. Gdy pole grzewcze jest włączone, cewka wytwarza pole magnetyczne, które działa bezpośrednio na dno garnka i podgrzewa je. Pole grzewcze nagrzewa się tylko pośrednio przez ciepło oddawane przez garnek. Pola grzewcze z indukcją działają tylko wtedy, gdy postawione jest naczynie wyposażone w magnesowalne dno.

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

► Należy przestrzegać minimalnej średnicy dna garnka.

Stopnie mocy

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

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


Tabela 4.11 Zalecenia odnośnie stopni mocy

Dane w tabelach są wartościami orientacyjnymi.

W zależności od wielkości naczynia i stopnia napełnienia zaleca się zmniejszenie lub zwiększenie stopnia mocy.

Odpowiednie naczynia

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

 Naczynia oznaczone tym znakiem nadają się do płyt indukcyjnych. Naczynia używane do gotowania na powierzchniach indukcyjnych muszą być wykonane z metalu, posiadać właściwości magnetyczne i mieć wystarczającą powierzchnię dna.

Odpowiednie naczynie jest wykonane:

- ze stali szlachetnej z magnesowalnym dnem,
- ze stali emaliowanej,
- z żeliwa.

Urządzenie	Pole grzewcze	Minimalna średnica
CKFI	przód	120 mm
	tył	120 mm
CKI	przód	120 mm
	tył	90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tabela 4.12 Minimalna średnica dla naczyń do gotowania

i Dla indukcyjnej płyty kuchennej na wok CKIW idealnie nadaje się BORA indukcyjna patelnia wok HIW1 i dostępna jest ona jako osprzęt.

► Jeśli to konieczne, przeprowadź test magnetyczny. Jeśli magnes przywiera do dna naczynia, naczynie jest z reguły przystosowane do indukcji.

- ▶ Należy zwracać uwagę na dno naczynia. Dno naczynia do gotowania nie powinno być wybruszone (wyjątek: płyta grzewcza do woka CKIW). Wskutek wybruszenia może dochodzić do przegrzania naczynia ze względu na nieprawidłowe monitorowanie temperatury w obszarze gotowania. Dno naczynia nie powinno mieć jakichkolwiek ostrych rowków ani krawędzi, które mogłyby porysować powierzchnię płyty grzewczej.
- ▶ Naczynie do gotowania (bez podkładki itp.) należy postawić bezpośrednio na ceramice szklanej.

Szumy

Przy pracy indukcyjnych pól grzewczych w naczyniu do gotowania mogą powstawać odgłosy, w zależności od materiału i obróbki dna:

- Buczenie może występować na wysokim stopniu mocy. Osłabia się lub zanika, gdy stopień mocy zostanie obniżony.
- Trzeszczenie, gwizdanie może wystąpić przez dno naczyń wykonane z różnych materiałów (np. dno typu sandwich).
- Pstrykanie może być słyszalne podczas procesów przełączania, zwłaszcza przy niskich stopniach mocy.
- Szumy mogą wystąpić, gdy włączona jest dmuchawa chłodząca. Płyta kuchenna jest w nią wyposażona, aby zwiększyć żywotność elektroniki. Jeżeli płyta kuchenna jest intensywnie używana, dmuchawa chłodząca włącza się automatycznie i słychać szum. Dmuchawa chłodząca może działać po wyłączeniu urządzenia.

4.3.5 Zasada działania płyt grzewczych Hyper i HiLight (CKCH, CKCB)

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) sznyceli, ryb	6-7
Rozgrzewanie tłuszczu, przypiekanie mięsa, gotowanie zasmażanych sosów i zup, pieczenie omletów	7-8
Zagotowanie większych ilości płynów, przypiekanie steków i podgrzewanie wody	9
Przypiekanie steków i podgrzewanie wody	P

Tabela 4.13 Zalecenia odnośnie stopni mocy

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

Stopień POWER w przypadku płyty grzewczej CKCH

Przednie pole grzewcze ceramicznej płyty grzewczej Hyper CKCH jest wyposażone w ograniczony czasowo stopień POWER.

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

Odpowiednie naczynia

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



Naczynia oznaczone tym znakiem nadają się do grzałek promiennikowych. Naczynia używane z grzejnikami promiennikowymi muszą być wykonane z metalu i posiadać dobrą przewodność cieplną.

Odpowiednie naczynie jest wykonane:

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

- ▶ Należy zwracać uwagę na dno naczynia. Dno naczynia do gotowania nie powinno być wybruszone. Wskutek wybruszenia może dochodzić do przegrzania naczynia ze względu na nieprawidłowe monitorowanie temperatury w obszarze gotowania. Dno naczynia nie powinno mieć jakichkolwiek ostrych rowków ani krawędzi, które mogłyby porysować powierzchnię płyty grzewczej.
- ▶ Naczynie do gotowania (bez podkładki itp.) należy postawić bezpośrednio na ceramice szklanej.

4.3.6 Zasada działania ceramicznej płyty gazowej CKG

- i** Płyta grzewcza jest wyposażona w automatyczny zapłon.

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.

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	Stopnie 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

Tabela 4.14 Zalecenia odnośnie stopni mocy

Dane w tabelach są wartościami orientacyjnymi.

i 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.

i 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.

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

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

Odpowiednie naczynie jest wykonane:

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

► Należy zwracać uwagę na podane w tabeli wymiary:

Palnik	Minimalne średnice naczyń	Zalecane średnice naczyń
Palnik normalny	120 mm	140-200 mm
Palnik mocny	160 mm	180-240 mm

Tabela 4.15 Średnica naczyń

i 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.

4.3.7 Zasada działania grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT

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 mocy, które są również wyświetlane w °C na wyświetlaczu panelu sterowania (wyświetlacz temperatury).

Stopień mocy		Temperatura °C
1	=	150
2	=	160
3	=	170
4	=	180
5	=	190
6	=	200
7	=	210
8	=	220
9	=	230
P (stopień POWER)	=	250

Tabela 4.16 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. cząstek jabłek, połówek brzoskwini, cząstek banana	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)

Tabela 4.17 Zalecenia w zakresie temperatury (dane w tabeli są wartościami orientacyjnymi)


4.3.8 Funkcje płyt grzewczych


Regulacja mocy

Stopnie mocy są regulowane na panelu sterowania za pomocą impulsów dotykowych lub impulsów ruchu na suwaku dotykowym. Alternatywnie stopnie mocy można również ustawiać przy użyciu obszarów dotykowych  i  oraz powyżej i poniżej suwaka dotykowego.

Stożek 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 innych pól grzewczych jest tymczasowo automatycznie zmniejszana.

Po 10 minutach pole grzewcze zostaje automatycznie przełączone z powrotem na stopień mocy .

 Nigdy nie podgrzewaj oleju, tłuszczu itp. na stopniu POWER. Ze względu na wysoką moc dno garnka może się przegrzać.

Dołączenie 2-obwodowe

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

Funkcja automatycznego zagotowania

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

Stożek mocy (poziom dalszego gotowania)	Czas zagotowania w min:sek.	
	Płyty grzewcze CKFI, CKI, CKIW, CKG	Płyty grzewcze CKCH, CHCB
1	00:40	1:00
2	1:00	3:00
3	2:00	4:48
4	3:00	6:30
5	4:20	8:30
6	7:00	2:30
7	2:00	3:30
8	3:00	4:30

Tabela 4.18 Przegląd czasu gotowania

Zmienna funkcja trzymania ciepła


Dzięki 3 poziomom trzymania ciepła ugotowane potrawy mogą być utrzymywane w ciepłe w stałej temperaturze i bez ryzyka przypalenia.

- Maksymalny czas działania funkcji trzymania ciepła wynosi 8 godzin.

Dostępne są trzy poziomy trzymania ciepła:

Poziomy trzymania ciepła	Symbol	Temperatura
1	–	≈ 42 °C (90 °C w CKT)
2	≡	≈ 74 °C (110 °C w CKT)
3	≡	≈ 94 °C (130 °C w CKT)

Tabela 4.19 Poziomy trzymania ciepła

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


Funkcja Bridge

Dwa pola grzewcze można łączyć z funkcją Bridge, aby utworzyć 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 mostkowania jest odpowiednia do podgrzewania potraw, np. w brytfannie.

Rozpoznawanie naczynia w indukcyjnych płytach grzewczych

Pole grzewcze automatycznie wykrywa wielkość naczynia i oddaje energię tylko na tę powierzchnię. Także brakujące, nieodpowiednie lub zbyt małe naczynia są automatycznie wykrywane.

Pole grzewcze nie działa, gdy wyświetlacz miganiem pokazuje . Dzieje się tak wtedy, gdy...

- ...jest ono włączane bez naczynia lub z nieodpowiednim naczyniem.
 - ...średnica dna naczynia jest za mała.
 - ...naczynie jest zdejmowane z włączonego pola grzewczego.
- Jeśli po upływie 9 minut od ustawienia danego stopnia mocy nie zostanie wykryty żaden garnek, pole grzewcze wyłączy się automatycznie.

Pola grzewcze z timerem (automatyka wyłączenia)

Gdy pola grzewcze są włączone, automatyka wyłączenia automatycznie wyłącza wybrane pole grzewcze po upływie wstępnie nastawionego czasu.

Jeśli wybrane pole grzewcze nie jest aktywne po włączeniu timera, po upływie tego czasu zostanie wydany tylko jeden sygnał dźwiękowy.

Funkcja timera może być używana dla maksymalnie 4 pól grzewczych (multi-timer).

Funkcja pauzy

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

Proces gotowania może być przerwany na maksymalnie 10 minut. Po upływie 10 minut proces gotowania zostanie automatycznie zakończony.


Funkcja czyszczenia w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej

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

4.4 Urządzenia zabezpieczające

4.4.1 Blokada obsługi

Blokada obsługi zapobiega nieumyślniej obsłudze wyciągu oparów i płyt kuchennych podczas eksploatacji.

- Jeśli blokada obsługi jest aktywna, pali się symbol .
- Funkcje są zablokowane, a wskazania wyświetlacza przyciemnione (wyjątek: przycisk Power).

4.4.2 Blokada czyszczenia (funkcja wycierania)

Blokada czyszczenia zapobiega niezamierzonemu wprowadzeniu wartości przy wycieraniu panelu sterowania podczas gotowania. Przy aktywacji panel sterowania zostanie zablokowany na pewien czas (fabryczne ustawienie 15 sekund). Wyświetlany jest pozostały czas. Wszystkie ustawienia urządzenia pozostają w tym czasie niezmienione.

Czas trwania czasu wycierania można ustawić w menu (5 – 30 sekund).

- i** Jeżeli panel sterowania jest czyszczony w stanie wilgotnym, może powstać zaciek wodny i pomimo blokady czyszczenia może dojść do niezamierzonego uruchomienia przycisku zasilania. Środkiem zaradczym jest natychmiastowe osuszenie powierzchni podczas czyszczenia na mokro.

4.4.3 Wyłącznik bezpieczeństwa

Jeśli urządzenie jest włączone, ale nie działa przez 2 minuty, system wyłącza się automatycznie (tryb czuwania).

Wyciąg oparów

Wyciąg oparów wyłącza się automatycznie 30 minut po wyłączeniu wszystkich pól grzewczych (= stopień mocy 0) lub uruchamia się opóźnienie wyłączenia.

Płyty grzewcze

Każde pole grzewcze jest automatycznie wyłączane po wstępnie zdefiniowanym czasie pracy bez zmiany stopnia mocy.

Stopnie mocy	Wyłącznik bezpieczeństwa po godz.:min.		
	Płyty grzewcze CKFI, CKI, CKIW, CKT	Płyty grzewcze CKCH, CKCB	Płyta grzewcza CKG
1	8:24	6:00	8:24
2	6:24	6:00	6:24
3	5:12	5:00	5:12
4	4:12	5:00	4:12
5	3:18	4:00	3:18
6	2:12	1:30	2:12
7	2:12	1:30	2:12
8	1:48	1:30	1:48
9	1:18	1:30	1:18
P	0:10	0:10 (tylko w CKCH)	0:20


Tabela 4.20 Zdziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych stopni mocy

Poziom trzymania ciepła	Wyłącznik bezpieczeństwa po godz.:min.
1 (-)	8:00
2 (=)	8:00
3 (≡)	8:00

Tabela 4.21 Zdziałanie wyłącznika bezpieczeństwa dla poszczególnych poziomów trzymania ciepła

- Ponownie włączyć pole grzewcze, jeśli chce się je ponownie uruchomić (patrz rozdział Obsługa).

4.4.4 Wskaźnik ciepła resztkowego H

Jeśli po wyłączeniu pole grzewcze lub grill są nadal gorące, istnieje ryzyko poparzenia lub pożaru. Dopóki wyświetlany jest symbol Hot  i H (wskaźnik ciepła resztkowego), nie wolno dotykać pola grzewczego ani strefy grilla, i nie wolno na nich umieszczać przedmiotów wrażliwych na ciepło. Po ostygnięciu płyty (< 50 °C) symbol na wyświetlaczu znika.

- i** Podczas lub po awarii zasilania płyty grzewcze mogą być nadal gorące. W przypadku pól grzewczych CKCH, CKCB i CKG po awarii zasilania nie jest wyświetlane ciepło resztkowe, nawet jeśli były one wcześniej używane, a pola grzewcze są nadal gorące.

4.4.5 Ochrona przed przegrzaniem

- i** Jeśli płyta grzewcza ulegnie przegrzaniu, moc zostanie zmniejszona lub płyta zostanie całkowicie wyłączona.
- i** W przypadku przegrzania panelu sterowania można wyłączyć płyty grzewcze lub cały system.

Urządzenia zostały 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.
- ...gorące naczynia do gotowania podgrzewają panel sterowania.

Ochrona przed przegrzaniem inicjuje jedno z poniższych działań:

- Aktywowany stopień POWER jest przetaczany z powrotem.
- Ustawiony stopień mocy zostanie obniżony.
- Pole grzewcze zostanie całkowicie wyłączone.
- Płyta grzewcza zostanie całkowicie wyłączona.
- System zostanie całkowicie wyłączony.

Po odpowiednim czasie schłodzenia urządzenie może być ponownie użyte w pełnym zakresie.

4.4.6 Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi zapobiega niezamierzonemu lub nieuprawnionemu włączeniu urządzeń.

5 Obsługa

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

i Płyty grzewcze systemu BORA Classic 2.0 można obsługiwać tylko w połączeniu z wyciągiem oparów CKA2.

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

5.1 Ogólne i szczególne wskazówki dotyczące obsługi

Wyciąg oparów i płyty grzewcze są obsługiwane za pomocą centralnego panelu sterowania. Panel sterowania wyposażony jest w przyciski czujnikowe i pola wyświetlacza. Przyciski czujnikowe reagują na kontakt z palcami (patrz rozdział: Opis urządzenia).

Obsługa urządzenia polega na dotknięciu odpowiedniego przycisku czujnikowego palcem (obsługa dotykowa) lub przesuwaniu palcem (obsługa suwaka).

i Nie wszystkie ikony są wyświetlane na każdym urządzeniu. Odpowiednio do wbudowanych urządzeń przy automatycznie włączane są funkcje i wyświetlenia.

5.1.1 Specjalne wskazówki dotyczące obsługi grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT

Pierwsze uruchomienie:

► Przed pierwszym uruchomieniem podgrzewać płytę grilla przez około 25 minut do temperatury 220 °C (= stopień mocy 8 dla obu stref grilla).

i Podczas tej czynności mogą powstawać nieprzyjemne zapachy.

Wskazówki dotyczące obsługi:

i Oczyszczyć powierzchnię grilla przed pierwszym użyciem urządzenia (patrz rozdział: Czyszczenie).

i Rozgrzać strefę grilla na 5 minut przed każdym użyciem.

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

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

i Podczas używania może dojść do wyrzuczenia płyty grilla.

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

5.1.2 Specjalne wskazówki dotyczące obsługi ceramicznej płyty gazowej CKG

i Wymóg minimalny dla użytkownika gazowej płyty grzewczej CKG: oprogramowanie systemowe 03.00 (lub wyższe)

i Przed pierwszym użyciem płyty grzewczej należy wyczyścić pole grzewcze (patrz rozdział: Czyszczenie).

i Palnik nie może się zapalić 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 rozdział: Pierwsze uruchomienie).

i 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. Punkty te są rzeczą normalną i nie stanowią utraty wartości.

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

i 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.

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

i 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 wywołać 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.

i Stosować wyłącznie naczynia, których średnica nie przekracza lub nie odbiega od zalecanych wymiarów (patrz rozdział instrukcji obsługi: „Odpowiednie naczynia”). Jeśli średnica jest zbyt duża, gorące spaliny i płomień 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.

i 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 rozprzeczających powietrze komponentów wyciągu oparów.

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

i 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.

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

- ▶ Nie stawiać na ruszcie żadnych 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 dużych brytfann, patelni ani kamieni do grillowania 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.

Dla uzyskania maksymalnej wydajności gotowania przy minimalnym zużyciu gazu zaleca się:

- ▶ Używanie naczyń, których dno jest całkowicie obejmowane przez płomień, ale nie nadmiernie.
- ▶ Używanie dla każdego palnika odpowiedniego naczynia.
- ▶ Stawianie naczyń centralnie nad środkiem palnika.
- ▶ 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.

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

i 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.

i 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.

5.2 Obsługa przez dotyk

- i** System rozpoznaje 3 różne polecenia dotykowe. Rozróżnia krótkie ruchy (touch), dłuższe dotknięcia (long-press) i pionowe ruchy ślizgowe palcem (slide).

Polecenie „dotknąć”	możliwość użycia w odniesieniu do	Czas (kontakt)
Dotknąć (krótki dotyk)	Przyciski + suwak	0,065 – 0,95 s
Długie naciśnięcie (długi dotyk)	Przyciski + suwak	1–8 s
Przesuń (ruch pionowy)	Suwak	0,15–8 s

Tabela 5.1 Obsługa przez dotyk

Jeśli polecenia dotykowe nie działają lub działają nieprawidłowo, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- ▶ Dotykać obszarów dotykowych tylko jednym palcem.
- ▶ Upewnić się, że kciuk w tym samym czasie podczas pracy nie dotyka panelu sterowania.
- ▶ Podczas dotykania obszarów dotykowych należy zachować jak najmniejszy obszar kontaktu.
- ▶ Upewnić się, że palce są czyste i suche podczas pracy.

5.3 Obsługa systemu

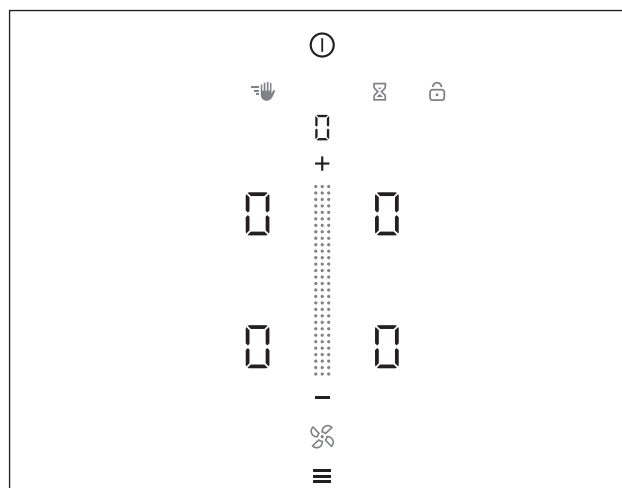
5.3.1 Zasada działania

Obsługa	Polecenie
Dotknąć funkcję	Aktywacja funkcji
Nacisnąć długo funkcję	Dezaktywacja funkcji
Przesunąć (suwak)	Ustawić wartość (np. stopień mocy)

Tabela 5.2 Zasada działania

5.3.2 Włączanie

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku Power **⏻** do usłyszenia sygnału dźwiękowego
- Ikona zaświeci się i zostanie wyświetlona animacja włączenia wewnątrz suwaka.
- Po uruchomieniu systemu na panelu pojawi się standardowe wyświetlenie.



Ilustracja 5.1 Standardowe wyświetlenie po włączeniu

- i** Przycisk menu nie pojawia się po włączeniu, jeśli w danym polu grzewczym nadal występuje resztkowe ciepło.
- i** Gdy aktywne jest zabezpieczenie przed dziećmi, po uruchomieniu systemu zaświeci się przycisk blokady **🔒**. Standardowe wyświetlenie jest pokazywane tylko po odblokowaniu (patrz także Zabezpieczenie przed dziećmi).
- i** Jeśli po włączeniu pojawi się na wyświetlaczu **CONF**, konfiguracja podstawowa nie została jeszcze zakończona i musi zostać przeprowadzona (patrz rozdział: Pierwsze uruchomienie).

5.3.3 Wyłączanie

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku Power **⏻** do usłyszenia sygnału dźwiękowego
- Wyświetlana jest animacja wyłączenia zasilania i wyświetlacz gaśnie.

Wyciąg oparów był włączony:

- Symbol wentylatora miga i włącza się funkcja automatycznego opóźniania wyłączenia.
- Gdy tylko upłynie czas monitorowania, wyświetlana jest animacja wyłączenia zasilania i wyświetlacz gaśnie.


Płyta grzewcza była włączona:

- W przypadku wcześniej aktywnych i wciąż gorących pól grzewczych symbol ciepła resztkowego **🔥** świeci w kolorze czerwieni sygnałowej i wyświetlany jest H.
- Wyświetlacz zgaśnie po zaniknięciu ciepła resztkowego.

- i** System można w każdej chwili wyłączyć: Długie naciśnięcie przycisku Power


5.3.4 Blokada obsługi

Aktywacja blokady obsługi

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku blokady 
- Wyświetlacz panelu sterowania zostaje przyciemniony.
- Przycisk blokady zapala się.
- Wszystkie funkcje są nieaktywne z wyjątkiem przycisku Power i przycisku blokady.


i Jeżeli system jest wyłączony przy aktywnej blokadzie obsługi, wówczas przy następnym włączeniu blokada obsługi nie jest już aktywna.

Dezaktywacja blokady obsługi

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku blokady  (3 sek.).
- Wskaźnik panelu sterowania zaświeci się i panel sterowania jest ponownie aktywny.
- Przycisk blokady zostaje przyciemniony.

5.3.5 Blokada czyszczenia (funkcja wycierania)

Aktywacja blokady czyszczenia


- ▶ Dotknąć przycisku czyszczenia 
- Wyświetlacz panelu sterowania zostaje przyciemniony.
- Przycisk czyszczenia świeci się.
- Panel sterowania jest zablokowany.
- Wszystkie ustawienia zostają zachowane.
- Na wyświetlaczu wielofunkcyjnym zaczyna być odmierzany czas.

Czas minął

- Po upływie ustawionego czasu panel sterowania zostanie automatycznie odblokowany.

i W przypadku wykrycia stałego zakrycia panelu sterowania (> 8 sek.), gdy blokada czyszczenia jest aktywna, wszystkie aktywne pola grzewcze zostają automatycznie zatrzymane po wyłączeniu blokady czyszczenia.


5.3.6 Zabezpieczenie przed dziećmi

Symbol blokady  świeci się na wyświetlaczu panelu sterowania.

Trwała aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi


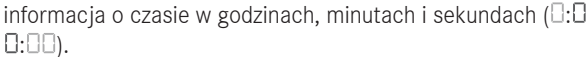
Patrz rozdział: Menu, podpunkt 2: Zabezpieczenie przed dziećmi

Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi w celu umożliwienia gotowania

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku blokady  (3 sek.).
- Wskaźnik panelu sterowania zaświeci się i panel sterowania jest ponownie aktywny.
- Przycisk blokady zostaje przyciemniony.

5.3.7 Minutnik (minutnik kuchenny)


Aktywacja minutnika kuchennego

- ▶ Dotknąć przycisku minutnika 
- W 7-segmentowym wyświetlaczu nad suwakiem pojawi się informacja o czasie w godzinach, minutach i sekundach ().
- System przechodzi w tryb kolorowy „Beżowy”.
- Pola grzewcze są przyciemnione na wyświetlaczu.

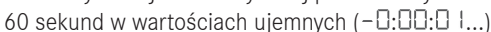
Ustawienie czasu

patrz rozdz.: 6.5.9 Timer pól grzewczych

Uruchomić minutnik kuchenny


- ▶ Dotknąć przycisku Start 
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i potwierdzona zostanie ustawiona wartość.
- Ustawiony czas zaczyna być odmierzany.
- Wyświetlacz panelu sterowania zmienia się na standardowe wyświetlenie.
- Pozostały czas jest wyświetlany przez system z dokładnością co do sekundy.
- 10 sekund przed upływem czasu pozostały czas i przycisk minutnika kuchennego zaczynają migać.

Czas minął

- Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy (maks. 60 sekund).
- Wyświetlacz czasu i przycisk minutnika kuchennego migają (maks. 60 sekund).
- Pozostały czas jest liczony dalej przez maksymalnie 60 sekund w wartościach ujemnych (- !...)

i Sygnał dźwiękowy i migające wyświetlenie można anulować za pomocą polecenia dotykowego na przycisku minutnika.

Przedczesna dezaktywacja minutnika

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku minutnika 
- Funkcja minutnika zostanie zakończona.
- Wyświetlacz panelu sterowania zmienia się na standardowe wyświetlenie.






5.4 Obsługa wyciągu oparów

i Aby móc obsługiwać wyciąg oparów, obsługa wentylatora musi być aktywna na panelu sterowania (tryb kolorowy „Niebieski”).



Suwak i symbol wentylatora świecą na niebiesko na standardowym wyświetlaczu.

5.4.1 Ustawianie stopnia mocy wentylatora



Stopnie mocy wentylatora można regulować na różne sposoby:

- ▶ Dotknąć  lub 
- ▶ regulację za pomocą suwaka 
- ▶ Dotknąć określonej pozycji suwaka
- ▶ Nacisnąć długo  lub  (sterowanie w dwóch krokach)

Zwiększanie stopnia mocy



- ▶ Przesunąć w górę do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć  do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć wyższej pozycji suwaka albo
- ▶ Nacisnąć długo  (poziom mocy jest zwiększany w dwóch krokach: 0, 2, 4...)


Zmniejszanie stopnia mocy

- ▶ Przesunąć w dół do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć  do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć niższej pozycji suwaka albo
- ▶ Nacisnąć długo  (poziom mocy jest redukowany w dwóch krokach: ...4, 2, 0)

5.4.2 Stopień POWER wentylatora

Aktywacja stopnia POWER




- ▶ Długo nacisnąć suwak  w pozycji 5 albo
- ▶ Dotknąć  przy aktywnym stopniu mocy 5.
 - Animacja zostaje wyświetlona na suwaku.
 - Na wyświetlaczu pojawi się P (najpierw 3-krotnie miga, potem jest widoczny na stałe).

 Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na stopień mocy 5.

Dezaktywacja stopnia POWER

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


5.4.3 Automatyka wyciągu

-  Automatyka wyciągu automatycznie dostosowuje moc wyciągu do najwyższego używanego stopnia mocy wszystkich podłączonych pól grzewczych. Jeśli stopień mocy w polu grzewczym zostanie zmieniony, moc wyciągu dostosuje się automatycznie.
-  Dostosowanie mocy wyciągu odbywa się w przypadku płyt indukcyjnych z 20-sekundowym opóźnieniem, zaś w przypadku wszystkich innych płyt grzewczych z 30-sekundowym opóźnieniem.
-  Automatyka wyciągu może zostać zatrzymana ręcznie w dowolnym momencie.



Trwała aktywacja automatyki wyciągu

Patrz rozdział: Menu, podpunkt 3: Automatyczne sterowanie wyciągiem



Aktywacja automatyki wyciągu w celu umożliwienia gotowania


- ▶ Dotknąć przycisku wentylatora .
- Symbol wentylatora zaświeca się na niebiesko.
- Animacja zostaje wyświetlona na suwaku.
- Na 7-segmentowym wyświetlaczu pojawia się P.

5.4.4 Wyłączanie wentylatora


- ▶ Przesunąć w dół do pożądanego stopnia mocy na 0 albo
- ▶ Dotknąć  aż stopień mocy wynosił będzie 0 albo
- ▶ Długo nacisnąć przycisk wentylatora .
- Funkcja automatycznego opóźnienia wyłączenia zostaje włączona.
- Gdy tylko zakończy się opóźnienie wyłączenia, wentylator wyciągu oparów zostaje wyłączony.


5.4.5 Wcześniejsze zakończenie funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia

- ▶ Dotknąć przycisku wentylatora .
- albo
- ▶ Dotknąć przycisku z minusem .
- Opóźnienie wyłączenia wyciągu oparów zostaje zakończone.


 BORA wyraźnie zaleca stosowanie opóźnienia wyłączenia wyciągu oparów.

5.5 Obsługa płyt grzewczych

 Aby móc obsługiwać płyty grzewcze, na panelu sterowania musi być aktywna obsługa pól grzewczych (tryb kolorowy „Czerwony”).

 Jeśli przez 3,5 sekundy w aktywnym trybie obsługi pól grzewczych nie zostanie wprowadzone żadne polecenie, system automatycznie przełączy się z powrotem w tryb obsługi wentylatora (standardowy wyświetlacz).

5.5.1 Wybór pól grzewczych

 W systemie można jednocześnie eksploatować i sterować maksymalnie 4 polami grzewczymi.

- ▶ Dotknąć pola grzewczego.
 - System przechodzi w tryb kolorowy „Czerwony”.
 - System przechodzi w tryb wyświetlacza stopnia mocy.
 - Pojawiają się dodatkowe funkcje pola grzewczego.
 - Obsługa pól grzewczych zostaje włączona i można wprowadzić ustawienia dla wybranego pola grzewczego.
- ▶ Powtórzyć tę czynność, aby w razie potrzeby uruchomić kolejne pola grzewcze.

- i** Obsługa pola grzewczego może zostać przedwczesnie zakończona kolejnym poleceniem dotykowym na wyświetlaczu. Następnie następuje natychmiastowa zmiana pracy na tryb wentylatora.

Bezpośrednia zmiana na inne pole grzewcze


- i** Jeśli znajdujemy się w trybie obsługi pól grzewczych (tryb kolorowy Czerwony) i dokonujemy zmian w ustawieniach pola grzewczego, można również przełączyć się bezpośrednio na inne pole grzewcze i obsługiwać je.

- ▶ Dotknąć innych pól grzewczych w ciągu 3,5 sekundy.
- Pole grzewcze zapali się na wyświetlaczu panelu sterowania.
- Obsługa dla drugiego pola grzewczego zostaje włączona.
- Pierwsze pole grzewcze zostaje przyciemnione na wyświetlaczu panelu sterowania, a wcześniej dokonane ustawienia zostają przejęte.

5.5.2 Ustawianie stopnia mocy dla pola grzewczego

- i** Stopnie mocy wyświetlane są przy polach grzewczych na poszczególnych wyświetlaczach pól grzewczych w postaci 7-segmentowego napisu.

Stopnie mocy pól grzewczych można regulować na różne sposoby:

- ▶ Dotknąć **+** lub **-**
- ▶ Regulacja za pomocą suwaka 
- ▶ Dotknąć określonej pozycji suwaka
- ▶ Nacisnąć długo **+** lub **-** (sterowanie w trzech krokach)

Dodatkowe wskazówki dla płyty grzewczej gazowej CKG:

- i** Po ustawieniu stopnia mocy automatycznie włącza się płyta grzewcza CKG, a strefa gotowania pracuje na ustawionym stopniu mocy.
- i** Zapłon powtarza się kilkakrotnie wywołując charakterystyczne odgłosy kliknięcia.
- i** Jeśli zapłon nie powiedzie się, proces można powtórzyć. Po wybraniu żądanego pola grzewczego i ustawieniu poziomu mocy ponownie następuje automatyczny zapłon.

Regulacja stopni mocy w przypadku pól grzewczych CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB i CKG

Zwiększanie stopnia mocy

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Przesunąć w górę do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć **+** do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć wyższej pozycji suwaka albo
- ▶ Nacisnąć długo **+** (poziom mocy jest zwiększany w trzech krokach: 0, 3, 6...)

Zmniejszanie stopnia mocy

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Przesunąć w dół do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć **-** do pożądanego stopnia mocy albo
- ▶ Dotknąć niższej pozycji suwaka albo
- ▶ Nacisnąć długo **-** (poziom mocy jest redukowany w trzech krokach: ...6, 3, 0)

- i** Jeśli po ustawieniu stopnia mocy na indukcyjnych płytach grzewczych CKFI, CKI i CKIW przez 9 minut (rozpoznawanie naczynia) nie zostaną wykryte właściwe naczynia kuchenne, odpowiednie pole grzewcze zostanie wyłączone.


Regulacja stopni mocy w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT

- i** Stopnie mocy wyświetlane są w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej na poszczególnych wyświetlaczach pól grzewczych w postaci 7-segmentowego pisma (I-9, P). Dla wybranego pola grzewczego temperatura w °C jest wyświetlana na wyświetlaczu wielofunkcyjnym powyżej suwaka (wyświetlenie temperatury).

- i** Podczas pierwszej fazy nagrzewania rzeczywista temperatura jest wyświetlana na wyświetlaczu wielofunkcyjnym, aż do momentu osiągnięcia temperatury zadanej na wybranym polu grzewczym.

Zwiększanie temperatury


- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Przesunąć w górę do pożądanego stopnia temperatury zadanej albo
- ▶ Dotknąć **+** do pożądanego stopnia temperatury zadanej albo
- ▶ Dotknąć wyższej pozycji suwaka albo
- ▶ Nacisnąć długo **+** (poziom mocy jest zwiększany w trzech krokach: 0, 3, 6...)

- i** Podczas fazy nagrzewania miga czerwony przycisk Hot , nawet jeśli po 3,5 sekundach wyświetlacz panelu sterowania powróci do standardowego wyświetlenia. Po osiągnięciu docelowej temperatury miganie ustaje.

Zmniejszanie temperatury

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Przesunąć w dół do pożądanego stopnia temperatury albo
- ▶ Dotknąć **-** do osiągnięcia pożądanego stopnia temperatury albo
- ▶ Dotknąć niższej pozycji suwaka albo
- ▶ Nacisnąć długo **-** (poziom mocy jest redukowany w trzech krokach: ...6, 3, 0)

5.5.3 Wyłączanie pola grzewczego

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego.
 - ▶ Przesunąć całkowicie w dół, aż na wyświetlaczu pól grzewczych pojawi się □.
- albo
- ▶ Dotknąć , aż pojawi się wyświetlenie □ pól grzewczych.
 - Następnie pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego H.



Szybkie wyłączenie pola grzewczego (Quick Off)

- ▶ Długie naciśnięcie pola grzewczego
- W celu potwierdzenia rozbrzmiewa dłuższy sygnał dźwiękowy.
- Na wskaźniku pola grzewczego pojawia się również wskaźnik ciepła resztkowego H. Jeśli ciepło resztkowe nie jest dostępne, natychmiast wyświetla się □.

5.5.4 Funkcja automatycznego zagotowania

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


Aktywacja funkcji automatycznego zagotowania

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Ustawianie stopnia mocy (= poziom dalszego gotowania)
- ▶ Dotknąć przycisku zagotowania 
- Funkcja automatycznego zagotowania zostanie aktywowana.
- Obok pola grzewczego wyświetlany jest symbol funkcji automatycznego zagotowania .

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

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

Przedwczesna dezaktywacja funkcji automatycznego zagotowania

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku zagotowania 
- Funkcja automatycznego zagotowania zostanie zdezaktywowana.
- Pole grzewcze przełącza się na wcześniej nastawiony stopień mocy.

Czas minął

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



5.5.5 Stopień POWER

- i** Gdy w przypadku płyty grzewczej jedno pole grzewcze pracuje ze stopniem POWER, drugie pole może pracować najwyżej ze stopniem mocy 5 (wyjątek: w przypadku urządzeń CKG i CKT można aktywować stopień POWER dla obu pól grzewczych).

- i** Jeżeli podczas aktywacji stopnia POWER dla drugiego pola grzewczego ustawiony jest stopień mocy wyższy niż 5, to stopień ten zostanie zmniejszony do wartości 5.

- i** Jeśli dla drugiego pola grzewczego zostanie ustawiony stopień mocy wyższy niż 5, aktywny stopień POWER na pierwszym polu grzewczym zostanie automatycznie przełączony do poprzedniego poziomu.

Aktywacja stopnia POWER dla pola grzewczego

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
 - ▶ Dotknąć  przy aktywnym stopniu mocy 9.
- albo
- ▶ Długie naciśnięcie suwaka  w najwyższym zakresie (= pozycja suwaka 7-9).
- albo
- ▶ przesunięcie na stopień mocy 9 i trzymanie pozycji
 - Animacja zostaje wyświetlona na suwaku.
 - Na wyświetlaczu pól grzewczych pojawi się P (najpierw 3-krotnie miga, potem jest widoczny na stałe).

- i** Po 10 minutach stopień POWER zostaje automatycznie przełączony z powrotem na stopień mocy 9. Wyjątek: Stopień POWER płyty grzewczej gazowej CKG jest ograniczony do 20 minut.

Dezaktywacja stopnia POWER

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



5.5.6 Dołączenie dwuobwodowe w przypadku płyt grzewczych CKCH i CKCB

- i** Dołączenie dwuobwodowe może być aktywowane lub dezaktywowane także przy aktywnej funkcji zagotowania, timera i utrzymania ciepła. Przy aktywacji funkcji Bridge następuje automatyczna aktywacja obwodu grzewczego.


Warunki dla dołączenia dwuobwodowego:

- Proces gotowania ze stopniem mocy > 0

Aktywacja drugiego obwodu grzewczego

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Ustawianie stopnia mocy
- ▶ Dotknąć przycisk obwodu grzewczego 
- Drugi obwód grzewczy jest aktywowany dla wybranego pola grzewczego.
- Proces gotowania jest kontynuowany na nastawionym stopniu mocy z dwoma aktywnymi obwodami grzewczymi.
- Obok wyświetlacza pola grzewczego wyświetlany jest symbol obwodu grzewczego .



Dezaktywacja drugiego obwodu grzewczego

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku obwodu grzewczego 
- Następuje dezaktywacja drugiego obwodu grzewczego.
- Proces gotowania jest kontynuowany na nastawionym stopniu mocy tylko z jednym aktywnym obwodem grzewczym.

5.5.7 Funkcja Bridge



- i** Przy aktywowanej funkcji Bridge obydwa pola grzewcze danego urządzenia zostają połączone i używane na tym samym poziomie gotowania.
- i** Przy aktywowanej funkcji Bridge nie może być używany stopień POWER P w przypadku płyt grzewczych CKFI, CKI, CKIW, CKCH i CKCB. W przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej możliwe jest używanie stopnia POWER P.
- i** W przypadku płyty grzewczej CKCB drugi obwód grzewczy tylnego pola grzewczego włącza się automatycznie po włączeniu funkcji Bridge.

Aktywacja funkcji Bridge

- ▶ Dotknąć pola grzewczego
- ▶ Dotknąć przycisku funkcji Bridge 
- Funkcja Bridge jest teraz aktywna.
- Symbol funkcji Bridge  zapala się.
- Drugie pole grzewcze zostaje aktywowane i używane jest na tym samym stopniu mocy.
- Obydwa wyświetlacze pól grzewczych pokazują ten sam stopień mocy.
- Aktywne dodatkowe funkcje pól grzewczych są przejmowane.
- Zmiany stopnia mocy oddziałują teraz równocześnie na oba pola grzewcze.

- i** Jeżeli oba pola grzewcze danej płyty grzewczej są aktywne, nie ma możliwości aktywowania funkcji Bridge. Jeśli nie jest żadne lub tylko jedno pole grzewcze jest aktywne, można aktywować funkcję Bridge.

Dezaktywacja funkcji Bridge

- ▶ Dotknięcie pola grzewczego z aktywną funkcją Bridge
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku funkcji Bridge 
- Funkcja Bridge zostaje dezaktywowana.
- Wybrane pole grzewcze pozostaje aktywne albo
- ▶ długie naciśnięcie na pole grzewcze z aktywną funkcją Bridge albo długie naciśnięcie na przycisk funkcji Bridge 
- Funkcja Bridge zostaje dezaktywowana.
- Wszystkie pola grzewcze się wyłączają.

- i** Jeśli w przypadku indukcyjnych płyt grzewczych z aktywną funkcją Bridge (rozpoznawanie naczyń) przez 10 sekund nie zostaną wykryte odpowiednie naczynia kuchenne, funkcja Bridge zostanie zakończona, a pola grzewcze zostaną wyłączone.

Wskazówka dla płyt grzewczych CKFI, CKI i CKIW: Przeniesienie funkcji pola grzewczego



- Za pomocą funkcji Bridge aktywne funkcje pól grzewczych (np. gotowanie, włącznik czasowy, utrzymywanie ciepła) można w przypadku indukcyjnych płyt grzewczych szybko i łatwo przenieść z jednego pola grzewczego na drugie. Funkcja Bridge jest tu tylko środkiem do celu.
- ▶ Aktywowanie funkcji Bridge
 - Włącza się drugie pole grzewcze, a aktywne funkcje gotowania są automatycznie przejmowane.
 - ▶ Przenieść garnek na drugie pole grzewcze.

- Po 10 sekundach od rozpoznania naczyń następuje automatyczne wyłączenie pierwszego pola grzewczego i funkcji Bridge.

5.5.8 Nastawianie poziomu trzymania ciepła

- i** Do wyboru są trzy różne poziomy trzymania ciepła (patrz także rozdział: Opis urządzenia).



Aktywacja poziomu trzymania ciepła

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Dotknąć przycisku trzymania ciepła 
- Wyświetlany jest 1. poziom trzymania ciepła (-).
- Obok pola grzewczego wyświetlany jest symbol trzymania ciepła 
- W przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT dodatkowo wyświetlana jest temperatura na 7-segmentowym wyświetlaczu nad suwakiem.

Zwiększanie lub zmniejszanie poziomu trzymania ciepła

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Przesunąć w górę lub w dół do pożądanego poziomu trzymania ciepła






Dezaktywacja funkcji trzymania ciepła

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku trzymania ciepła 
- albo
- ▶ dotknąć przycisku z minusem  do stopnia mocy 0
- Funkcja trzymania ciepła zostanie dezaktywowana.
- Na wskaźniku pola grzewczego pojawia się również wskaźnik ciepła resztkowego H.



5.5.9 Funkcja czyszczenia w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT

- i** Funkcja czyszczenia stale reguluje grill Tepan ze stali szlachetnej do optymalnej dla czyszczenia temperatury 70 °C.

Aktywacja funkcji czyszczenia

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Dotknąć przycisku trzymania ciepła 
- Wyświetlany jest 1. poziom trzymania ciepła (-).
- ▶ Dotknąć przycisku z minusem 
- albo
- ▶ Przesunąć w dół
- albo
- ▶ Dotknąć niższej pozycji suwaka
- Oba pola grzewcze są automatycznie łączone i wyświetla się symbol mostkowania 
- Na obu wskaźnikach pól grzewczych wyświetla się , a na wskaźniku wielofunkcyjnym wyświetla się 
- Funkcja czyszczenia jest aktywowana, a grill Tepan ze stali szlachetnej nagrzewa się do 70 °C.
- Podczas nagrzewania miga wskazanie Hot, a na wskaźnikach pól grzewczych wyświetlana jest animacja.
- Kiedy osiągnięta zostanie temperatura czyszczenia, wskaźnik Hot wyświetla się stale, a na wskaźnikach pól grzewczych wyświetla się inna animacja.

Dezaktywacja funkcji czyszczenia

- ▶ Dotknąć wybranego pola grzewczego
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku trzymania ciepła  albo
- ▶ dotknąć przycisku z minusem  do stopnia mocy 0
- Funkcja czyszczenia zostanie dezaktywowana.
- Na wskaźniku pola grzewczego pojawia się również wskaźnik ciepła resztkowego H.



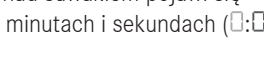
i Po 10 minutach funkcja czyszczenia jest automatycznie dezaktywowana.

5.5.10 Timer pola grzewczego

i Funkcja timera może być używana dla każdego pola grzewczego. Można jednocześnie aktywować kilka timerów (multi-timerów).

i Jeśli funkcja Bridge jest aktywna, timer obsługuje obydwa pola grzewcze.

Aktywacja timera

- ▶ Dotknąć pola grzewczego
- Wyświetlane są dodatkowe funkcje pola grzewczego.
- Jeśli wybrane pole grzewcze nie jest jeszcze aktywne (= stopień mocy ) , można teraz ustawić stopień mocy.
- ▶ Dotknąć przycisku timera 
- W 7-segmentowym wyświetlaczu nad suwakiem pojawi się informacja o czasie w godzinach, minutach i sekundach ().
- System przechodzi w tryb kolorowy „Beżowy”.

Ustawienie czasu

- ▶ Ustawić pożądaną czas.





Polecenie	Wybór w godz./min./sek.	
Dotknąć		
Dotknąć		
Polecenie	Zwiększanie czasu	Zmniejszanie czasu
Dotknąć		
Przesuń	 do góry	 w dół

Tabela 5.3 Ustawienie czasu

- Na wyświetlaczu panela sterowania pojawia się przycisk Start 

Uruchamianie timera


- ▶ Dotknąć przycisku Start 
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i potwierdzona zostanie ustawiona wartość.
- Ustawiony czas zaczyna być odmierzany.
- Obok pola grzewczego wyświetlany jest symbol timera 
- Po 3,5 sekundach wyświetlacz panelu sterowania zmienia się na wyświetlacz standardowy.
- System wyświetla pozostały czas na 10 sekund przed upływem ustawionego czasu. Odpowiednie pole grzewcze miga.

Wyświetlanie pozostałego czasu


Timer pola grzewczego jest aktywny, a czas się kończy:

- ▶ Dotknąć pola grzewczego
- Czas pozostały do upływu jest wyświetlany na wyświetlaczu panela sterowania.




Zmiana aktywnego timera

- ▶ Dotknięcie pola grzewczego z aktywnym timerem
- System przechodzi w tryb kolorowy „Czerwony”.
- Wyświetlany jest pozostały czas.
- ▶ Dotknąć przycisku timera 
- Timer zostaje zatrzymany.
- Wyświetlany jest pozostały czas.
- System przechodzi w tryb edycji timera (tryb kolorowy „Beżowy”).
- ▶ Zmienić ustawiony czas (patrz: „Nastawianie czasu”).
- ▶ Uruchomić timer (patrz: „Uruchamianie timera”).

Wcześniejsze kończenie funkcji timera

- ▶ Dotknięcie pola grzewczego z aktywnym timerem
- Wyświetlany jest pozostały czas.
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku Timer 
- Funkcja Timer zostaje zakończona.
- System przechodzi do standardowego wyświetlenia.
- Pole grzewcze pozostaje aktywne w nastawionym stopniu mocy.

Czas minął

- Zabrmi sygnał dźwiękowy.
- Wyświetlenie czasu  i symbol timera  migają.
- Po upływie ustawionego czasu pole grzewcze zostaje przełączone na stopień mocy .
- Na wskaźniku pola grzewczego pojawia się również wskaźnik ciepła resztkowego H.

Multi-Timer

i Dla wszystkich pól grzewczych można ustawić jednocześnie różne timery.


Dla danego pola grzewczego jest już aktywny jeden timer:

- ▶ Dotknąć kolejnych pól grzewczych
- ▶ Aktywować timer (patrz: „Aktywacja timera”)
- ▶ Nastawić czas (patrz: „Nastawianie czasu”)
- ▶ Uruchomić timer (patrz: „Uruchamianie timera”)


5.5.11 Funkcja pauzy

- i** Za pomocą funkcji pauzy można zatrzymać gotowanie na krótki czas. Przerwa w gotowaniu może trwać najwyżej 10 minut. Jeżeli w tym czasie nie zostanie anulowana funkcja pauzy, zostaną wyłączone wszystkie pola grzewcze.
- i** Podczas przerwy funkcja wentylatora nie zostaje przerwana. Aktywne funkcje Bridge i minutnika pozostają zachowane. Aktywne funkcje timera zostają przerwane

Aktywacja funkcji pauzy

- ▶ Dotknąć przycisku Pauza 
- Przycisk Pauza zaświeci się, wszystkie czynności gotowania zostaną przerwane i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Wskaźniki pól grzewczych zostaną przyciemnione i migają.
- Timer pauzy zostaje uruchomiony (maks. 10 min).

Dezaktywacja funkcji pauzy

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku Pauza 
- Przycisk Pauza zostaje przyciemniony i rozlega się dłuższy sygnał dźwiękowy.
- Wskaźniki pól grzewczych zapalają się i przestają migać.
- Wszystkie czynności gotowania zostaną wznowione ze stopniami mocy ustawionymi przed przerwą.

6 Menu

- i** Poniżej dostępne są objaśnienia dotyczące obsługi menu oraz opis wszystkich pozycji menu dostępnych dla klienta końcowego.
- i** Dodatkowe punkty menu są dostępne dla partnerów handlowych i dystrybutorów (patrz rozdział: „Rozszerzone menu”).

6.1 Przegląd menu

- i** W zależności od konfiguracji urządzenia system BORA Classic 2.0 wyświetla tylko właściwe punkty menu.


Punkt menu/nazwa/zakres wyboru	Ustawienie fabryczne
Menu:	
1 Głośność dźwięków (10 - 100%)	80%
2 Zabezpieczenie przed dziećmi (Wł./Wył.)	Wył.
3 Automatyczne sterowanie wyciągiem (Wł./Wył.)	Wył.
4 Czas trwania blokady czyszczenia (5 - 30 s)	15 s
5 Czas trwania funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia (10 - 30 min)	20 min
6 Kontrola wersji oprogramowania	
7 Kontrola wersji sprzętu	
8 Aktualizacja (update) oprogramowania systemu	
9 Eksport danych	
A Wyświetlanie żywotności filtra powietrza obiegowego (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	
B Wyświetlanie typu filtra, wymiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym, kiedy żywotność filtra < 20 h)	
H Konfiguracja systemu wyciągowego	trybie pracy w obiegu zamkniętym
J Wybór typu filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	F1 (ULBF)
L Konfiguracja wentylatora	1
Rozszerzone menu (wymagany kod dostępu):	
B Wyświetlanie typu filtra, wymiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra (tylko przy obiegu powietrza)	
D Tryb demo	Wył.
E Test wyświetlacza i przycisków	
F Przywrócenie ustawień fabrycznych	
Menu konfiguracyjne gazu (tylko CKG):	
P GPU (parametr gazu)	0
S GAS (parametr gazu)	B
T GAS (odblokowanie gazu)	

Tabela 6.1 Przegląd menu


6.2 Obsługa menu

Otwieranie menu



- i** Menu można otworzyć tylko wtedy, gdy wszystkie pola grzewcze i wyciąg oparów są nieaktywne. Ponadto nie może być obecne żadne ciepło resztkowe.
- i** Przycisk menu jest wyświetlany na panelu sterowania dopiero wtedy, gdy wszystkie funkcje są nieaktywne i nie ma ciepła resztkowego.

- ▶ Dotknąć przycisku menu 
- Zostanie wywołane menu i wyświetlony zostanie pierwszy punkt menu (tryb kolorowy „Beżowy”).

Opuszczanie menu

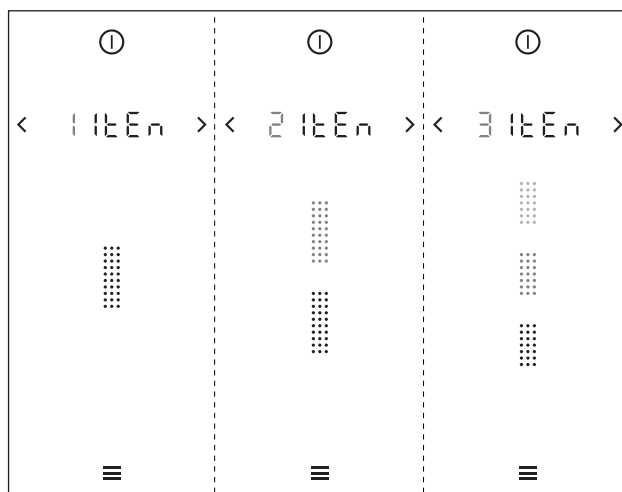
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku menu 
- Menu zostanie zamknięte i pojawi się standardowe wyświetlenie.

Menu Nawigacja

- ▶ Dotknąć  lub , aby przejść do pożądanego punktu menu.
- Jeśli wybrany został punkt menu, wyświetlacz automatycznie po 2 sekundzie zmieni się na ustawioną wartość.




Wizualizacja schematyczna

- i** Pomocniczo menu wyświetla liczbę możliwych do wybrania ustawień dla każdego punktu menu (1 - 3).



Ilustracja 6.1 Wizualizacja schematyczna możliwości wyboru

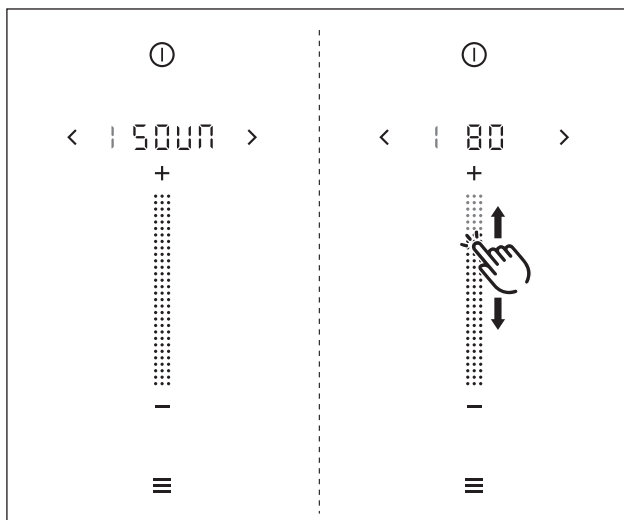
Potwierdzanie i zapisywanie ustawień menu

- ▶ Dotknąć  lub 
- albo
- ▶ Długie naciśnięcie przycisku menu 
- System przyjmuje i zapisuje ustawione wartości automatycznie po przejściu do innego punktu menu lub po opuszczeniu menu.

6.3 Standardowe punkty menu

6.3.1 Punkt menu 1: Głośność dźwięków

i Aktualnie ustawiona głośność jest wyświetlana nad suwakiem po wywołaniu punktu menu na wyświetlaczu 7-segmentowym.



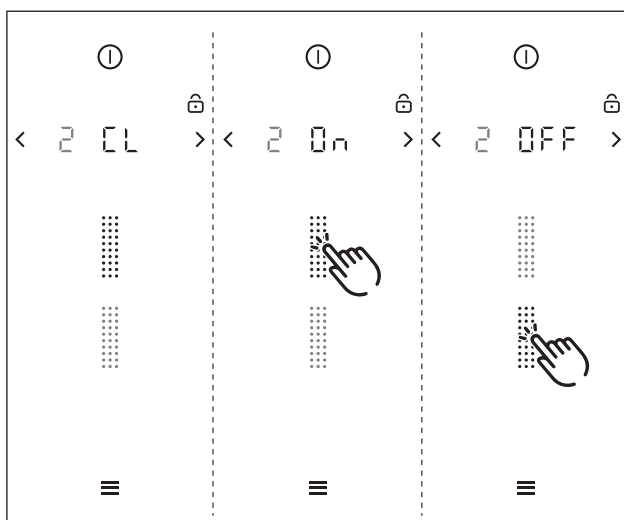
Ilustracja 6.2 Punkt menu 1: Głośność dźwięków

Ustawianie głośności sygnału dźwiękowego:

- ▶ Przesuń [suwak] w górę lub w dół do osiągnięcia wymaganej głośności
- albo
- ▶ Dotknąć **+** lub **-** do osiągnięcia pożądanej temperatury.
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.

6.3.2 Punkt menu 2: Zabezpieczenie przed dziećmi

i W pozycji menu 2 można na stałe włączyć lub wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi. Wprowadzone ustawienie zostanie zastosowane na stałe przy następnym uruchomieniu systemu.



Ilustracja 6.3 Punkt menu 2: Zabezpieczenie przed dziećmi

Trwała aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

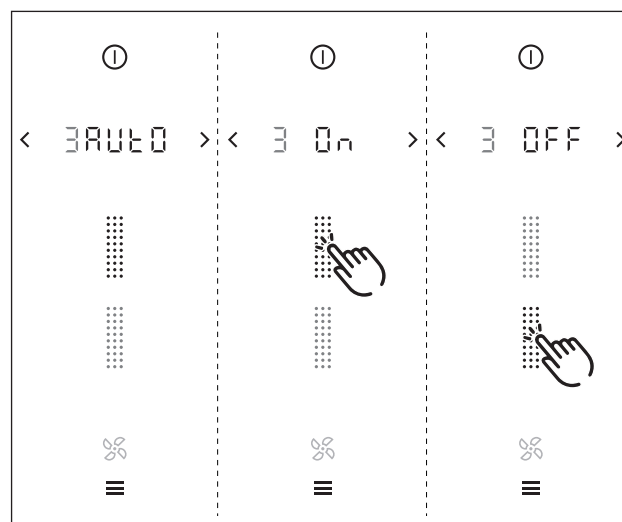
- ▶ Dotknąć górnego obszaru suwaka [suwak]
- Na wyświetlaczu pojawi się **ON**.
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.
- Zabezpieczenie przed dziećmi jest trwale aktywowane.

Trwała dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- ▶ Dotknąć dolnego obszaru suwaka [suwak]
- Na wyświetlaczu pojawi się **OFF**.
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.
- Zabezpieczenie przed dziećmi jest trwale zdezaktywowane.

6.3.3 Punkt menu 3: Automatyczne sterowanie wyciągiem

i W pozycji menu 3 można na stałe włączyć lub wyłączyć automatykę wyciągu. Wprowadzone ustawienie jest natychmiast akceptowane.



Ilustracja 6.4 Punkt menu 3: Automatyka wyciągu

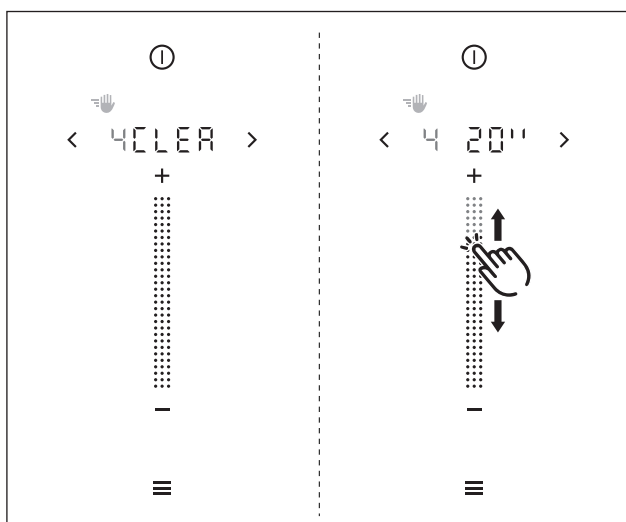
Trwała aktywacja automatyki wyciągu

- ▶ Dotknąć górnego obszaru suwaka [suwak]
- Na wyświetlaczu pojawi się **ON**.
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.
- Automatyka wyciągu jest trwale aktywowana.

Trwała dezaktywacja automatyki wyciągu

- ▶ Dotknąć dolnego obszaru suwaka [suwak]
- Na wyświetlaczu pojawi się **OFF**.
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.
- Automatyka wyciągu jest trwale zdezaktywowana.

6.3.4 Punkt menu 4: Czas trwania blokady czyszczenia (funkcja wycierania)



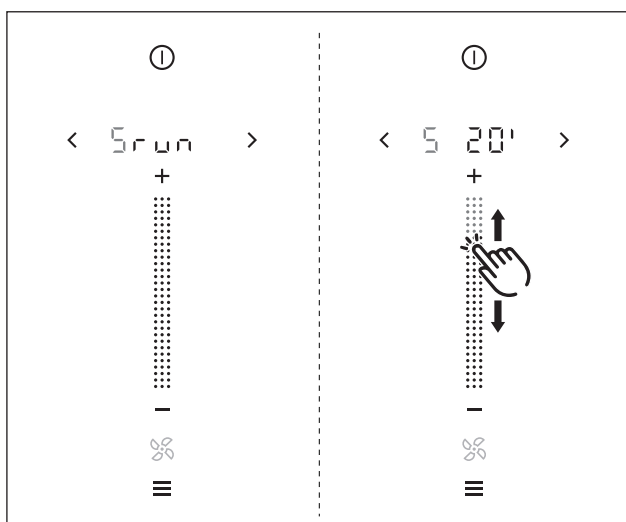
Ilustracja 6.5 Punkt menu 4: Czas trwania blokady czyszczenia

Nastawianie czasu trwania blokady czyszczenia

- ▶ Przesunąć do pożądanego czasu trwania (5–30 sek.) albo
- ▶ Dotknąć **+** lub **-** do osiągnięcia pożądanego czasu trwania
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.

6.3.5 Punkt menu 5: Czas trwania funkcji automatycznego opóźnienia wyłączenia

- i** Opóźnienie wyłączenia wyciągu oparów jest wskazane i firma BORA wyraźnie zaleca jego stosowanie.



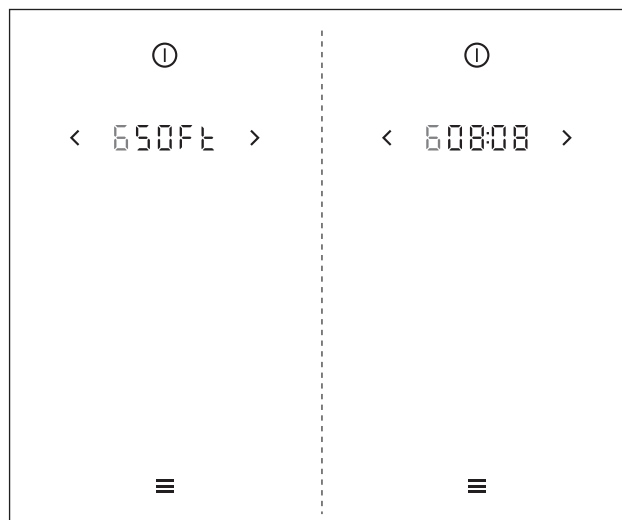
Ilustracja 6.6 Punkt menu 4: Czas trwania blokady czyszczenia

Nastawianie czasu opóźnienia wyłączenia wentylatora

- ▶ Przesunąć **[klawisz]** do pożądanego czasu trwania (10–30 min.) albo
- ▶ Dotknąć **+** lub **-** do osiągnięcia pożądanego czasu trwania
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.

6.3.6 Punkt menu 6: Kontrola wersji oprogramowania

- i** Wersja oprogramowania systemu może być potrzebna przy wyszukiwaniu błędów przez zespół serwisowy BORA.

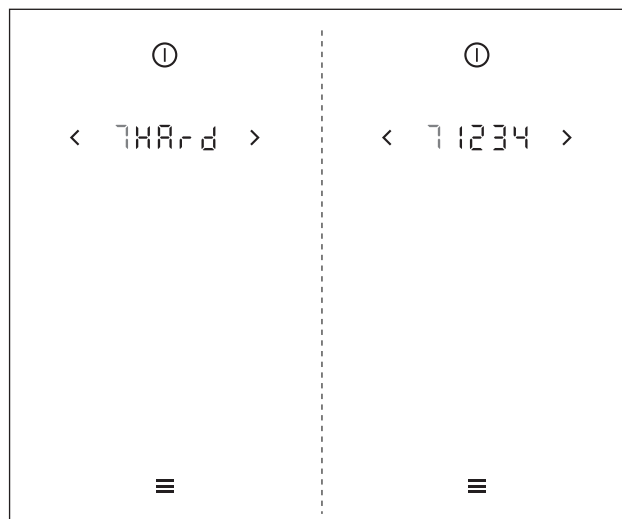


Ilustracja 6.7 Punkt menu 6: Kontrola wersji oprogramowania

- Po 2 sekundach wyświetlana jest aktualna wersja oprogramowania.

6.3.7 Punkt menu 7: Kontrola wersji sprzętu


- i** Wersja zamontowanego sprzętu może być potrzebna przy wyszukiwaniu błędów przez zespół serwisowy BORA.



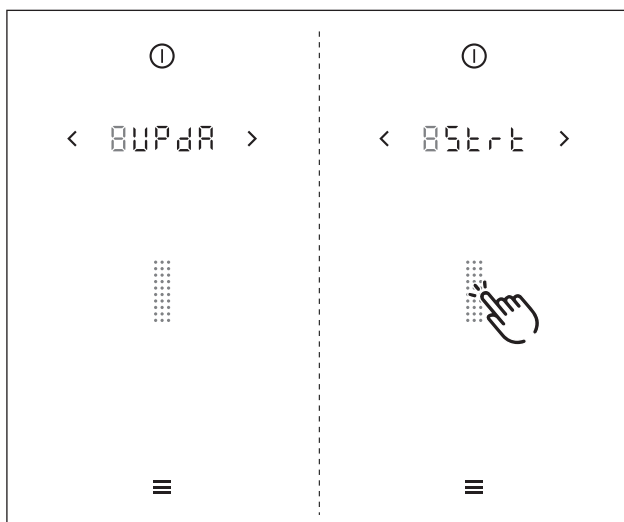
Ilustracja 6.8 Punkt menu 7: Kontrola wersji sprzętu

- Po 2 sekundach wyświetlana jest aktualna wersja sprzętu.


6.3.8 Punkt menu 8: Aktualizacja (update) oprogramowania systemu

- i** Do usuwania błędów może być potrzebna aktualizacja oprogramowania systemu.
- i** Aktualne oprogramowanie dla systemu BORA Classic 2.0 jest dostępne nieodpłatnie na stronie internetowej BORA. (www.bora.com, produkty, BORA Classic 2.0, BORA Classic wyciąg oparów CKA2, dokumenty). Po zeskanowaniu kodu QR nastąpi bezpośrednie przeniesienie do strony z aktualnym oprogramowaniem. 
- i** Pamięć USB z formatowaniem FAT32 jest wymagana jako nośnik zapisu pliku aktualizacyjnego. Nośnik danych musi być włożony do złącza wyciągu oparów.
- i** Ważny plik aktualizujący musi być zapisany na nośniku USB. Plik aktualizacyjny można uzyskać na zapytanie w Dziale Serwisu BORA.


Uruchamianie aktualizacji oprogramowania

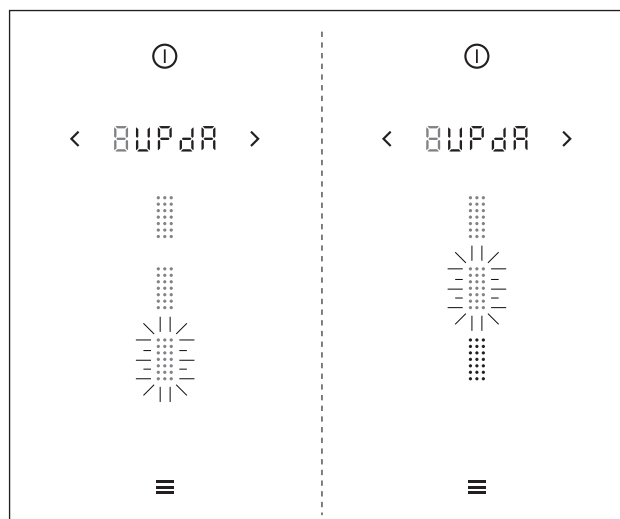


Ilustracja 6.9 Punkt menu 8: Uruchamianie aktualizacji oprogramowania

- ▶ Włożyć pamięć USB z plikiem aktualizacyjnym do interfejsu USB wyciągu oparów.
- ▶ Dotknąć obszaru suwaka 
- Aktualizacja oprogramowania zostanie uruchomiona.
- Wskazanie dla pierwszej części procesu aktualizacji wyświetlane jest miganiem.

Proces aktualizacji

Proces aktualizacji odbywa się w trzech etapach. Te trzy części procesu są wizualizowane na wyświetlaczu za pomocą beżowych segmentów suwaka (). Dana aktywna część jest wyświetlana migając. Jeśli dana część procesu została pomyślnie zakończona, odpowiedni segment przestaje migać i świeci się na zielono. Uruchamiana jest następna część procesu.



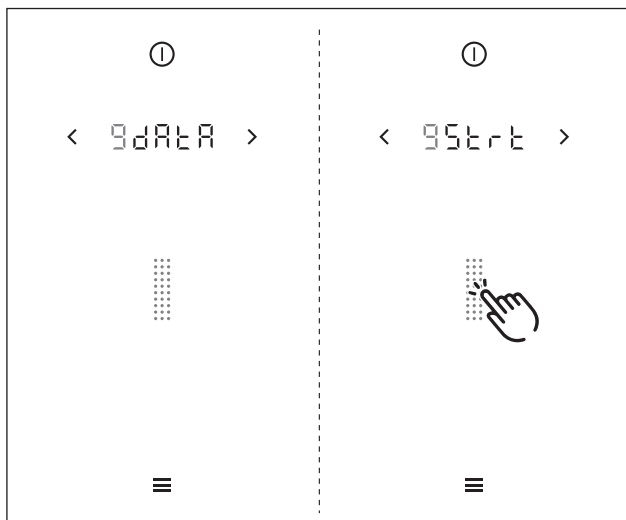
Ilustracja 6.10 Punkt menu 8: Części procesu Aktualizacja oprogramowania

- i** Jeśli aktualizacja została zakończona bez błędu, wszystkie trzy segmenty części są wyświetlane na zielono. Następnie automatycznie następuje restart systemu.
- i** Aktualizacja została pomyślnie zakończona, jeśli na wyświetlaczu po ponownym uruchomieniu systemu pojawi się **50Ft**.
- i** Jeśli wystąpi błąd podczas danej części aktualizacji (odpowiedni segment suwaka świeci się na czerwono), cały proces aktualizacji zostanie zakończony. Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat o błędzie (np. **E 123**; patrz rozdział Usuwanie zakłóceń).


6.3.9 Punkt menu 9: Eksport danych

- i** Eksport danych ułatwia analizę błędów.
- i** Jako nośnik pamięci do eksportu danych wymagana jest pamięć USB z formatowaniem FAT32. Nośnik danych musi być włożony do złącza wyciągu oparów.
- i** Eksport danych odbywa się w trzech etapach. Wizualizacja trzech części procesu odbywa się na wyświetlaczu panelu sterowania dokładnie tak jak przy „Aktualizacji oprogramowania” (patrz punkt menu 8).

Uruchamianie eksportu danych



Ilustracja 6.11 Punkt menu 9: Eksport danych

- ▶ Włóż sformatowaną pamięć USB do interfejsu USB.
- ▶ Dotknij obszaru suwaka 
- Eksport danych zostanie uruchomiony.
- Wskazanie dla pierwszej części procesu eksportu wyświetlane jest miganiem.

- i** Jeśli eksport danych odbył się bez błędu, wszystkie trzy segmenty części są wyświetlane na zielono.
- i** Jeśli wystąpi błąd podczas eksportu danych (odpowiedni segment suwaka świeci się na czerwono), eksport danych zostanie zakończony. Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat o błędzie (np. E 123; patrz rozdział Usuwanie zakłóceń).

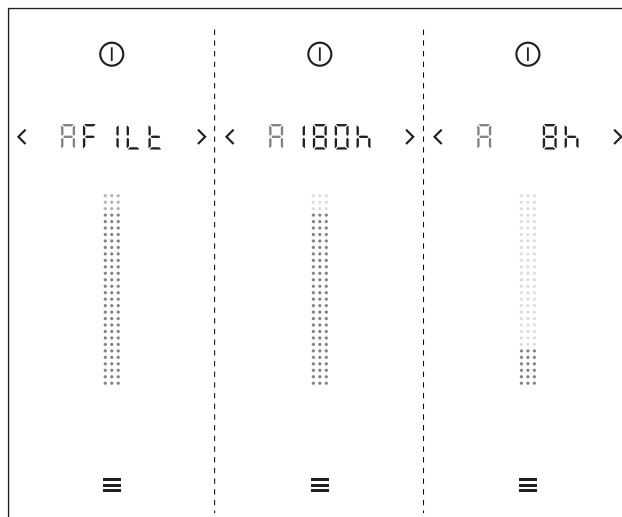
6.3.10 Punkt menu A: Wyświetlanie żywotności filtra powietrza obiegowego (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)

- i** Typ filtra skonfigurowany w systemie określa maksymalną żywotność filtra powietrza obiegowego.
- i** Pozostały okres żywotności filtra jest wyświetlany na wyświetlaczu wielofunkcyjnym z dokładnością co do godziny i dodatkowo jest optycznie przedstawiany za pomocą suwaka w kolorach zielonym, pomarańczowym i czerwonym.

Wskazanie:

Pozostały okres żywotności	Kolor	Znaczenie
> 20 h	Zielony	wymiana filtra nie jest jeszcze konieczna
5 – 20 h	Pomarańczowy	Wymiana filtra wkrótce
<5 h	Czerwony	Filtr musi zostać (wkrótce) wymieniony

Tabela 6.2 Wyświetlanie żywotności filtra powietrza obiegowego



Ilustracja 6.12 Punkt menu A: Wyświetlanie żywotności filtra powietrza obiegowego

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

6.3.11 Pozycja menu B: Wyświetlanie typu filtra, wymiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)

- i** W menu punkt menu B jest wyświetlany tylko wówczas, kiedy pozostały okres żywotności filtra < 20 h. W rozszerzonym menu (wymagany kod dostępu) zawsze wyświetlany jest punkt menu B.
- i** Jeżeli zostanie wywołany punkt menu B, automatycznie zostanie wyświetlony ostatnio używany typ filtra.
- i** Jeśli filtr osiągnął maksymalny okres użytkowania, wskaźnik zużycia filtra jest wyświetlany w menu i filtr musi zostać wymieniony. Po wymianie filtra należy zresetować okres użytkowania filtra.

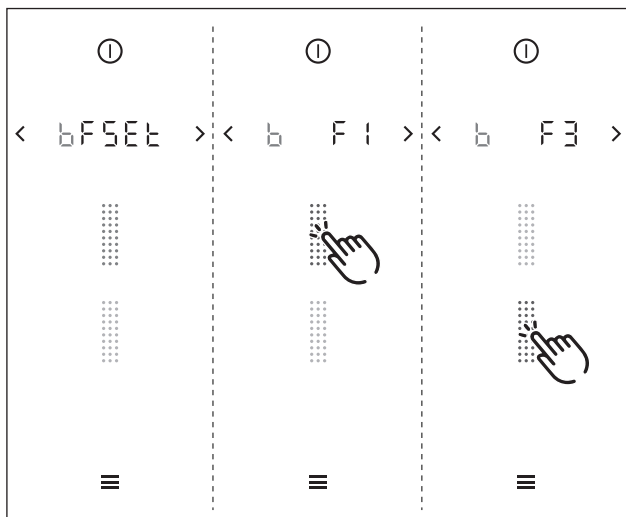
Wybór typu filtra i resetowanie żywotności filtra:

Górny aktywny przycisk suwaka:


- Typ filtra 1 (F 1)= BORA skrzynka filtra powietrza ULBF (lub inne marki o żywotności 300 h)

Dolny aktywny przycisk suwaka:

- Typ filtra 3 (F 3)= BORA skrzynka filtra powietrza ULB3X (lub inne marki o żywotności 600 h)



Ilustracja 6.13 Pozycja menu B: Wyświetlanie typu filtra, wymiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra

- ▶ Dotknąć przycisku aktywnego suwaka 
- Wybrany zostanie typ filtra i nastąpi reset żywotności filtra.
- Następnie wyświetlony zostanie nowy pozostały okres żywotności filtra powietrza obiegowego.

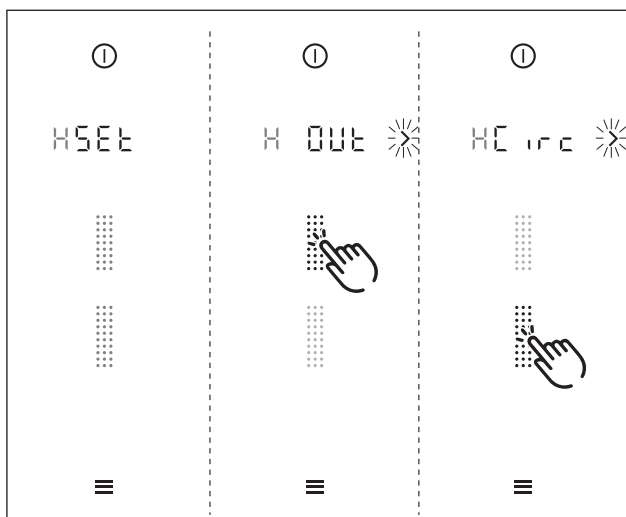
6.3.12 Punkt menu H: H Ł Ł

Konfiguracja systemu wyciągowego


i Należy ustawić tryb pracy systemu wyciągu oparów.

Do wyboru są dwa tryby pracy:

- System pracujący w obiegu zamkniętym (Ł Ł Ł)
- System z trybem pracy z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz (Ł Ł Ł)



Ilustracja 6.14 Konfiguracja wyświetlania systemu wywiewu

- ▶ Wybrać odpowiedni tryb pracy (dotknąć odpowiedniego segmentu suwaka ).
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.

6.3.13 Punkt menu J: F Ł Ł

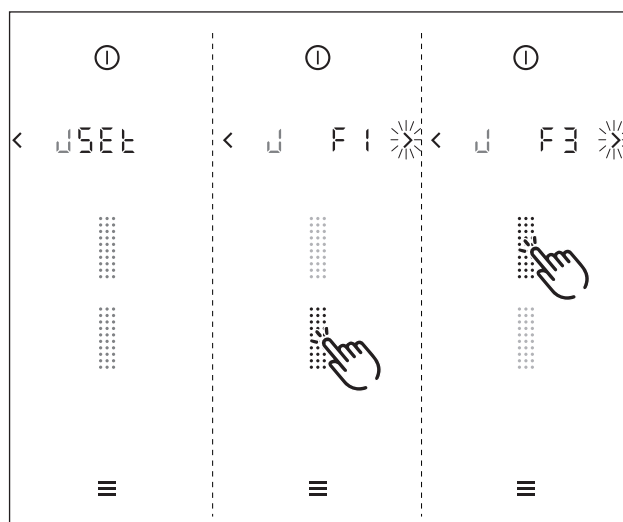
Wybór typu filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)

i Pozycja menu J pojawia się tylko wtedy, gdy podczas konfiguracji systemu wyciągowego wybrano tryb pracy „System pracujący w obiegu zamkniętym”.


Zamontowany typ filtra musi być zdefiniowany.

Do wyboru są dwa różne filtry:

- Typ filtra 1 (F Ł)= BORA skrzynka filtra powietrza ULBF (lub inne marki o żywotności 300 h)
- Typ filtra 3 (F Ł Ł)= BORA skrzynka filtra powietrza ULB3X (lub inne marki o żywotności 600 h)



Ilustracja 6.15 Wybrać wskazanie typu filtra

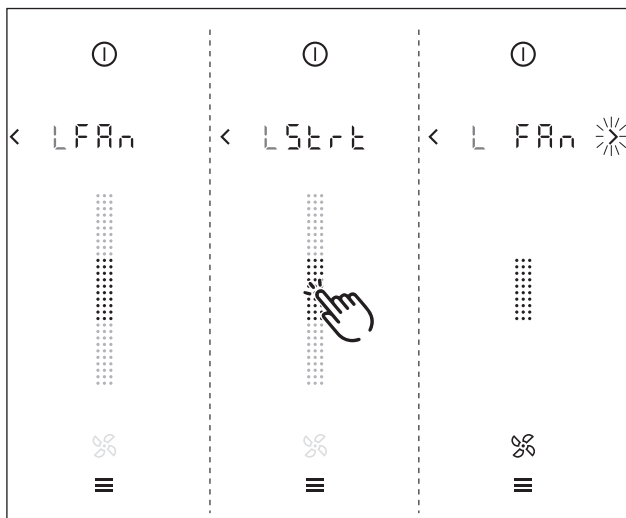
- ▶ Wybrać zamontowany typ filtra (dotknąć odpowiedniego segmentu suwaka ).
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.

6.3.14 Punkt menu L: F Ł Ł

Konfiguracja wentylatora

i W przypadku konfiguracji wentylatora zamontowany typ wentylatora i liczba wentylatorów są automatycznie wykrywane przez system, a konfiguracja jest odpowiednio wykonywana. Przy pierwszym uruchomieniu monter musi sprawdzić, czy wykrycie wentylatora nastąpiło w prawidłowy sposób.

Uruchomić konfigurację wentylatora



Ilustracja 6.16 Uruchomić wyświetlenie konfiguracji wentylatora

- ▶ Dotknąć przycisku aktywnego suwaka
- Nastąpi uruchomienie konfiguracji wentylatora.
- Podczas konfiguracji wentylatora przycisk suwaka i symbol wentylatora migają.

- i** Po zakończeniu konfiguracji wentylatora wskaźnik przestanie migać.
- i** W przypadku prawidłowej konfiguracji wentylatora przycisk suwaka i symbol wentylatora są wyświetlane na zielono.
- i** W przypadku nieprawidłowej konfiguracji wentylatora przycisk suwaka i symbol wentylatora są wyświetlane na czerwono.

Sprawdzić wykrywanie wentylatora

- ▶ Sprawdzić, czy system prawidłowo wykrył wszystkie wentylatory.

Wartość	Kolor	Wynik
	zielony	1 wentylator rozpoznany
	zielony	2 wentylator rozpoznany
	czerwony	0 wentylatorów rozpoznanych, błąd (patrz rozdział: Usuwanie zakłóceń)

Tabela 6.3 Możliwe wyniki wykrywania wentylatora

- i** Jeśli wyłącznik okienny jest już podłączony w celu wykrycia wentylatora, należy upewnić się, że zapewnia on również ujście (uchylone/otwarte okno).

7 Rozszerzone menu

(wymagany kod dostępu)

i Partnerzy handlowi i dystrybutorzy BORA mają możliwość rozszerzenia menu i aktywowania kolejnych punktów menu. To rozszerzone menu może być otwierane tylko poprzez wprowadzenie kodu z odpowiednim uprawnieniem dostępu.

i Kody dostępu do rozszerzonego menu znajdują się na platformie BORA PartnerNet po przeprowadzeniu odpowiedniej autoryzacji dostępu. BORA PartnerNet jest platformą serwisową dla partnerów handlowych i dystrybutorów. Zeskanować kod QR lub skorzystać z tego linku: <https://partner.bora.com/en/classic-2>



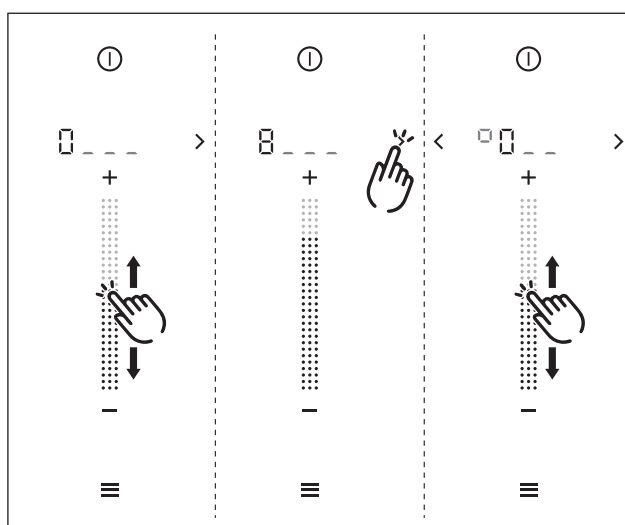
Otwieranie rozszerzonego menu

i Rozszerzone menu można otworzyć tylko wtedy, gdy wszystkie pola grzewcze i wyciąg oparów są nieaktywne. Ponadto nie może być obecne żadne ciepło resztkowe.

i Przycisk menu jest wyświetlany na panelu sterowania dopiero wtedy, gdy wszystkie funkcje są nieaktywne i nie ma ciepła resztkowego.

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku menu
- Pojawia się wyświetlacz do wprowadzania czterocyfrowego kodu dostępu.

Wprowadzanie kodu dostępu



Ilustracja 7.1 Wprowadzanie kodu dostępu

- ▶ Za pomocą suwaka wprowadzić pierwszą cyfrę kodu dostępu.
- ▶ Dotknąć lub w celu zmiany na następną lub poprzednią cyfrę
- ▶ Kontynuować wprowadzanie danych i powtarzać procedurę do momentu wprowadzenia wszystkich 4 cyfr kodu dostępu.

Anulowanie wprowadzania kodu dostępu

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku menu
- Wprowadzanie kodu zostaje anulowane, a system powraca do standardowego wyświetlacza.

Potwierdzenie kodu dostępu

Po wprowadzeniu wszystkich 4 cyfr kodu dostępu:

- ▶ Naciśnięcie przycisku menu
- Jeśli kod został wprowadzony prawidłowo, aktywowane jest rozszerzone menu i wyświetlany jest punkt menu 1 „Głośność sygnałów dźwiękowych”.

i Jeśli zabezpieczony obszar menu został aktywowany, wszystkie standardowe punkty menu będą wyświetlane jako pierwsze (patrz rozdział: „Menu”). Po nich wyświetlane są punkty rozszerzonego menu.

i Jeżeli kod dostępu nie może zostać potwierdzony (brak odpowiedzi z systemu), kod został wprowadzony nieprawidłowo i nie można aktywować rozszerzonego menu.

Zamykanie rozszerzonego menu

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku menu
- Menu zostanie zamknięte i pojawi się standardowe wyświetlenie.
- i** Podczas opuszczania rozszerzonego menu zamyka się również okno jego uruchamiania. W przypadku ponownego otwierania rozszerzonego menu należy od nowa wprowadzić kod dostępu.
- i** Jeżeli system zostanie ponownie uruchomiony z rozszerzonego menu (ręcznie lub automatycznie), to aktywacja rozszerzonego menu zostanie anulowana po ponownym uruchomieniu.

7.1 Pozycje rozszerzonego menu

i Szczegółowe instrukcje dotyczące obsługi menu można znaleźć w rozdziale „Menu”.

7.1.1 Pozycja menu B: Wyświetlanie typu filtra, wymiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)

- i** Jeżeli zostanie wywołany punkt menu B, automatycznie zostanie wyświetlony ostatnio używany typ filtra.
- i** Jeśli filtr osiągnął maksymalny okres użytkowania, wskaźnik zużycia filtra jest wyświetlany w menu i filtr musi zostać wymieniony. Po wymianie filtra należy zresetować okres użytkowania filtra.

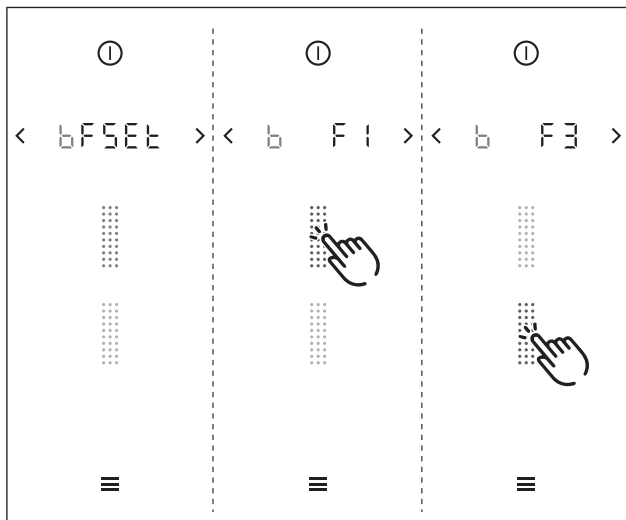
Wybór typu filtra i resetowanie żywotności filtra:

Górny aktywny przycisk suwaka:

- Typ filtra 1 (F1) = BORA skrzynka filtra powietrza ULBF (lub inne marki o żywotności 300 h)

Dolny aktywny przycisk suwaka:

- Typ filtra 3 (F3) = BORA skrzynka filtra powietrza ULB3X (lub inne marki o żywotności 600 h)



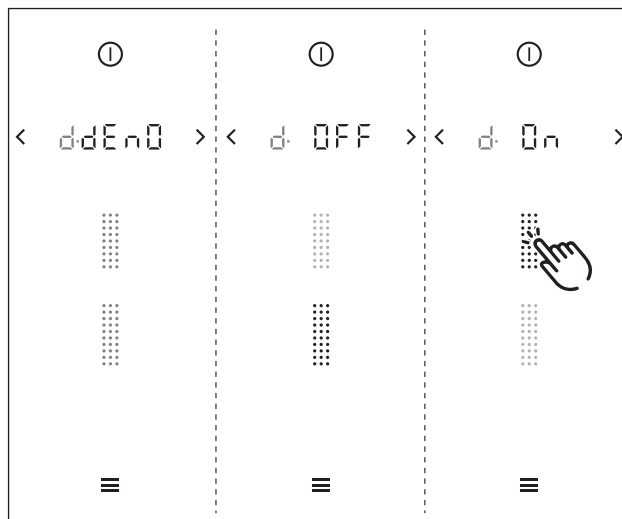
Ilustracja 7.2 Pozycja menu B: Wyświetlanie typu filtra, wymiana typu filtra i resetowanie żywotności filtra

- ▶ Dotknąć przycisku aktywnego suwaka
- Wybrany zostanie typ filtra i nastąpi reset żywotności filtra.
- Następnie wyświetlony zostanie nowy pozostały okres żywotności filtra powietrza obiegowego.

7.1.2 Punkt menu D: Tryb demo

System można przełączyć w tryb demo, w którym dostępne są wszystkie funkcje obsługi, ale funkcja grzania płyt grzewczych jest wyłączona.

- i** W trybie demo zawsze symulowana jest następująca kombinacja płyt grzewczych: lewa = CKFI prawa = CKCH
- i** Wyciąg oparów CKA2/CKA2AB jest obsługiwany z pełnym zakresem funkcji dokładnie tak, jak został skonfigurowany.



Ilustracja 7.3 Punkt menu D: Aktywowanie trybu demo

Aktywowanie trybu demo:

- ▶ Dotknąć górnego obszaru suwaka
- Górny obszar suwaka zacznie migać i zostanie przygotowany do uruchomienia trybu demo (może to potrwać do 30 sekund).
- System jest następnie automatycznie restartowany i aktywowany jest tryb demo.

- i** W trybie demo wyświetlacz wielofunkcyjny pokazuje się przez 4 sekundy po włączeniu d E n 0.

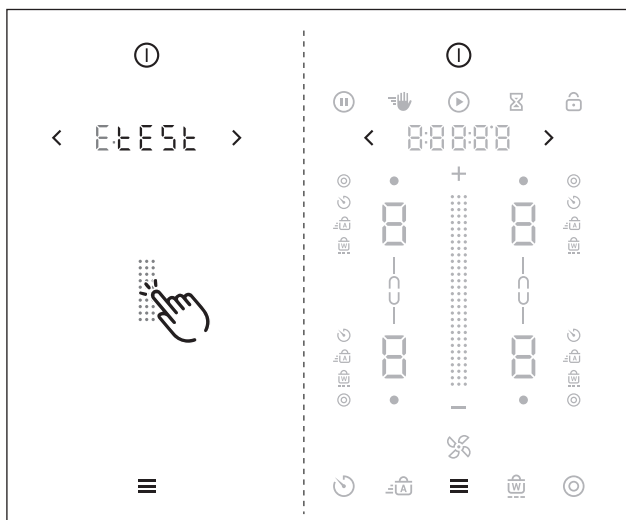
Dezaktywowanie trybu demo:

- ▶ Dotknąć dolnego obszaru suwaka
- Dolny obszar suwaka zacznie migać i zostanie przygotowany do dezaktywowania trybu demo (może to potrwać do 30 sekund).
- System jest następnie automatycznie restartowany i tryb demo jest wyłączony.

- i** Wszystkie ustawienia dokonane w trybie demo zostaną usunięte po wyłączeniu trybu demo. System i wszystkie ustawienia są przywracane do domyślnych ustawień fabrycznych. Następnie należy przeprowadzić pierwsze uruchomienie (patrz rozdział: „Pierwsze uruchomienie”).

7.1.3 Punkt menu E: Test wyświetlacza i przycisków

- i** Test wyświetlacza i przycisków sprawdza działanie wszystkich diod LED panelu sterowania.



Ilustracja 7.4 Punkt menu E: Test wyświetlacza i przycisków

Aktywowanie testu wyświetlacza i przycisków:

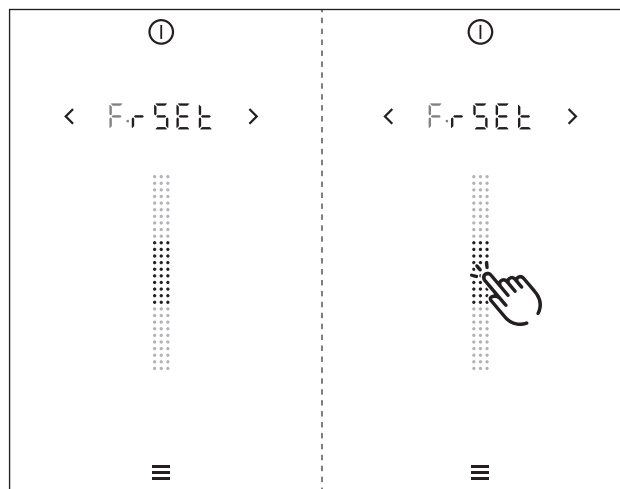
- ▶ Dotknąć obszaru suwaka
- Wszystkie obszary dotykowe i obszary wyświetlania na panelu sterowania są wyświetlane z 50% jasnością.
- Przycisk zasilania, strzałki nawigacyjne i przycisk menu są wyłączone z testu (jasność 100%).

Możliwości testowania:

- ▶ Dotknąć przycisku
- Symbol miga ze 100% jasnością.
- ▶ Przesuń
- Suwak miga ze 100% jasnością. Wyświetlacz pól grzewczych i wyświetlacz wielofunkcyjny zmieniają swoją wartość w zależności od pozycji suwaka.
- ▶ Dotknąć pola grzewczego
- Wszystkie wskaźniki pól grzewczych migają ze 100% jasnością.
- ▶ Dotknąć dodatkowe funkcje gotowania
- Dla odpowiedniego pola grzewczego migają 100% jasnością wszystkie symbole dodatkowych funkcji gotowania.
- ▶ Dotknąć + / -
- Odpowiedni przycisk miga naprzemiennie raz w kolorze czerwonym, zielonym i niebieskim.
- ▶ Dotknąć [Symbol] / [Symbol] / [Symbol] / [Symbol] / [Symbol]
- Odpowiedni przycisk miga 3 razy.

7.1.4 Punkt menu F: Przywrócenie ustawień fabrycznych

- i** Po przywróceniu ustawień fabrycznych należy przeprowadzić podstawową konfigurację.



Ilustracja 7.5 Punkt menu D: Przywrócenie ustawień fabrycznych

Resetowanie do ustawień fabrycznych:

- ▶ Dotknąć obszaru suwaka
- System i wszystkie ustawienia są przywracane do domyślnych ustawień fabrycznych.

Wykonywanie konfiguracji podstawowej:

- i** Podczas konfiguracji podstawowej punkty menu H, J oraz L przebiegają automatycznie (patrz rozdział menu)
- i** Jako wskazanie brakującej konfiguracji podstawowej pojawi się na wyświetlaczu iCORN, a symbol wentylatora będzie migać na czerwono.
- i** W przypadku przedwczesnego przerwania podstawowa konfiguracja musi być kontynuowana przy następnym wywołaniu menu w odpowiednim miejscu.
- i** Dopóki konfiguracja podstawowa nie zostanie pomyślnie zakończona, odpowiednie zapytanie jest powtarzane przy każdym wywołaniu menu.
- i** Jeśli pojawi się punkt menu, system automatycznie wyświetli aktualnie ustawioną wartość po 2 sekundach. Wyjątek: Jeśli nie dokonano jeszcze żadnych ustawień, wyświetli się system SEt.
- i** System przejmuje i zapisuje ustawienia wprowadzone przy opuszczeniu danego punktu menu lub wyjściu z menu.

- i** Samouczek wideo dla podstawowej konfiguracji można znaleźć na stronie internetowej BORA.

Zeskanować kod QR lub skorzystać z tego łącza:

www.bora.com/service/configuration-classic-2-0



Uruchomić konfigurację podstawową

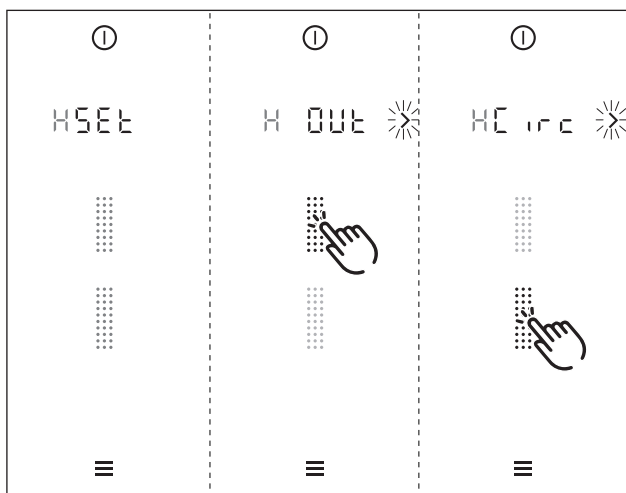
- ▶ Dotknąć symbol wentylatora, który miga na czerwono
- Pojawi się menu i wyświetlony zostanie pierwszy punkt menu – konfiguracja podstawowa (punkt menu H).
- ▶ Wprowadzić ustawienia.

7.1.5 Punkt menu H:RA – Konfiguracja systemu wyciągowego

- i** Należy ustawić tryb pracy systemu wyciągu oparów.

Do wyboru są dwa tryby pracy:

- System pracujący z odprowadzeniem powietrza na zewnątrz (RA)
- System pracujący w obiegu zamkniętym (RAC)



Ilustracja 7.6 Konfiguracja wyświetlania systemu z odprowadzaniem powietrza

- ▶ Wybrać odpowiedni tryb pracy (dotknąć odpowiedniego segmentu suwaka).
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.

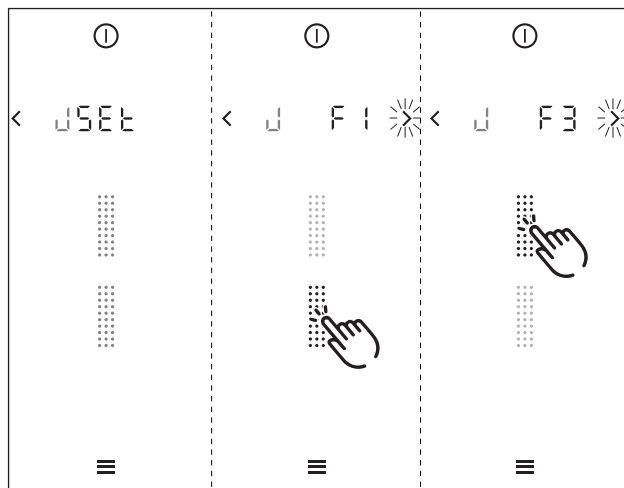
7.1.6 Punkt menu J:FEYP – Wybór typu filtra (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)

- i** Pozycja menu J pojawia się tylko wtedy, gdy podczas konfiguracji systemu wyciągowego wybrano tryb pracy „System pracujący w obiegu zamkniętym”.

Zamontowany typ filtra musi być zdefiniowany.

Do wyboru są dwa różne filtry:

- Typ filtra 1 (F1) = BORA skrzynka filtra powietrza Ecotube ULBF (lub inne marki o żywotności 300 h)
- Typ filtra 2 (F3) = BORA skrzynka filtra powietrza ULB3X (lub inne marki o żywotności 600 h)



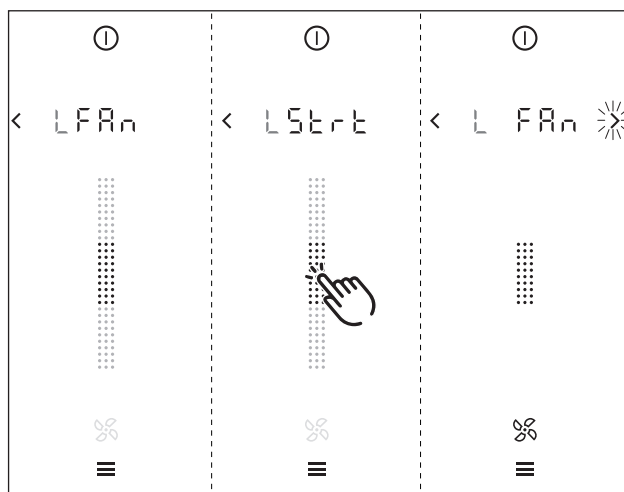
Ilustracja 7.7 Wybrać wskazanie typu filtra

- ▶ Wybrać zamontowany typ filtra (dotknąć odpowiedniego segmentu suwaka).
- ▶ Potwierdzić i zapisać ustawienie.

7.1.7 Punkt menu L:FRn – Konfiguracja wentylatora





- i** W przypadku konfiguracji wentylatora zamontowany typ wentylatora i liczba wentylatorów są automatycznie wykrywane przez system, a konfiguracja jest odpowiednio wykonywana. Przy pierwszym uruchomieniu monter musi sprawdzić, czy wykrycie wentylatora nastąpiło w prawidłowy sposób.

Uruchomić konfigurację wentylatora



Ilustracja 7.8 Uruchomić wyświetlenie konfiguracji wentylatora

- ▶ Dotknąć przycisku aktywnego suwaka.
- Nastąpi uruchomienie konfiguracji wentylatora.
- Podczas konfiguracji wentylatora przycisk suwaka i symbol wentylatora migają.

- i** Po zakończeniu konfiguracji wentylatora wskaźnik przestanie migać.
- i** W przypadku prawidłowej konfiguracji wentylatora przycisk suwaka  i symbol wentylatora  są wyświetlane na zielono.
- i** W przypadku nieprawidłowej konfiguracji wentylatora przycisk suwaka  i symbol wentylatora  są wyświetlane na czerwono.

Sprawdzić wykrywanie wentylatora

- ▶ Sprawdzić, czy system prawidłowo wykrył wszystkie wentylatory.



Wartość	Kolor	Wynik
	zielony	Rozpoznano 1 wentylator
	zielony	Rozpoznano 2 wentylatory
	czerwony	Rozpoznano 0 wentylatorów, błąd (patrz rozdział: Usuwanie usterek)

Tabela 7.1 Możliwe wyniki wykrywania wentylatora

- i** Jeśli wyłącznik okienny jest już podłączony w celu wykrycia wentylatora, należy upewnić się, że zapewnia on również ujęcie (uchylone/otwarte okno).


Ręczne przerwanie podstawowej konfiguracji

- ▶ Długie naciśnięcie przycisku menu

Jeśli pożądane jest przedczesne przerwanie podstawowej konfiguracji, np. wskutek nieprawidłowego rozpoznania wentylatorów, wówczas konieczne należy w późniejszym czasie przejść przez wszystkie niepoprawnie zakończone punkty menu.

Kończenie konfiguracji podstawowej

Wszystkie punkty menu konfiguracji podstawowej zostały pomyślnie zakończone:

- ▶ Dotknąć migającej strzałki nawigacyjnej 
- System przejmuje i zapisuje dokonane ustawienia. Pojawi się standardowe wyświetlenie.

7.2 Menu konfiguracji gazu

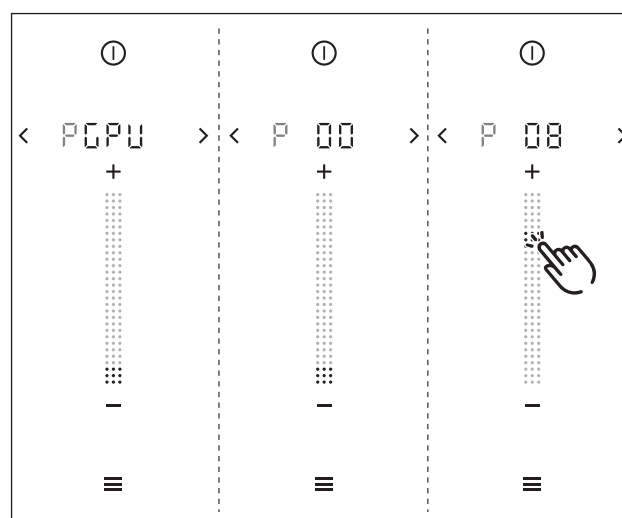
- i** Zmiana dysz gazowych, rodzaju gazu, ciśnienia gazu i krzywych charakterystyki gazu może być dokonywana wyłącznie przez autoryzowanego specjalistę lub technika serwisowego firmy BORA. Osoby te przejmują także odpowiedzialność za prawidłowe wykonanie instalacji gazowej i jej uruchomienie.
- i** Dla bezpiecznej i bezawaryjnej pracy istotne są prawidłowe ustawienia.
- i** Szczegółowe instrukcje dotyczące obsługi menu można znaleźć w rozdziale „Menu”.

7.2.1 Punkt menu P: GPU




- i** W punkcie menu P (GPU) można ustawić minimalną moc wyjściową na palnik oraz rodzaj/ciśnienie gazu.

Ustawienie	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)	Ø palnik SR / zwykły palnik	Ø palnik R / mocny palnik
0	G20	20	104	125
	G25	20	110	131
4	G30	29	69	85
	G30/31	37	69	85
5	G30/31	50	62	78
10	G20	13	115	149
11	G25	25	104	131
	G25,3	25	104	131
12	G20	25	100	119

Tabela 7.1 Ustawienie rodzaju i ciśnienia gazu



Ilustracja 7.9 Wyświetlenie punktu menu P: GPU

- ▶ Wybrać prawidłowe ustawienie.
(Dotknąć odpowiedniego obszaru suwaka  lub wprowadzić ustawienie za pomocą  lub )

7.2.2 Punkt menu S: GAS

- i** W punkcie menu S (Gaz) można wybrać krzywe charakterystyki dla palników gazowych.
- i** W przypadku ciekłego gazu (G30/31) wolno stosować tylko krzywe charakterystyki B i C.

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, którą udaje się ustawić tylko w idealnym przypadku i tylko dla gazu ziemnego (G20, G25, G25.3). Idealny przypadek występuje wtedy, gdy:

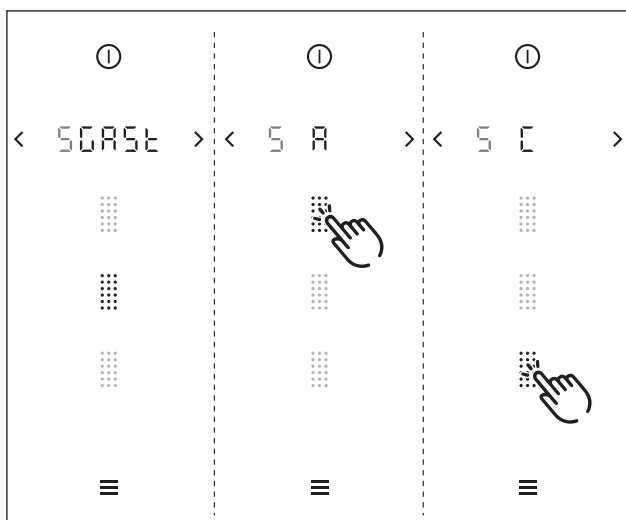
- nie pracuje żaden wyciąg oparów, lub
- płyta grzewcza jest używana z wystarczającą wentylacją w przypadku pracy z wyciągiem oparów w wersji z odprowadzanym powietrzem, lub
- płyta grzewcza jest używana z wystarczającym otworem dla strumienia zwrotnego w przypadku pracy z wyciągiem oparów w wersji z 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:

C zwiększa niższy stopień mocy i powinna być stosowana tylko wtedy, gdy wyciąg oparów ma negatywny wpływ.



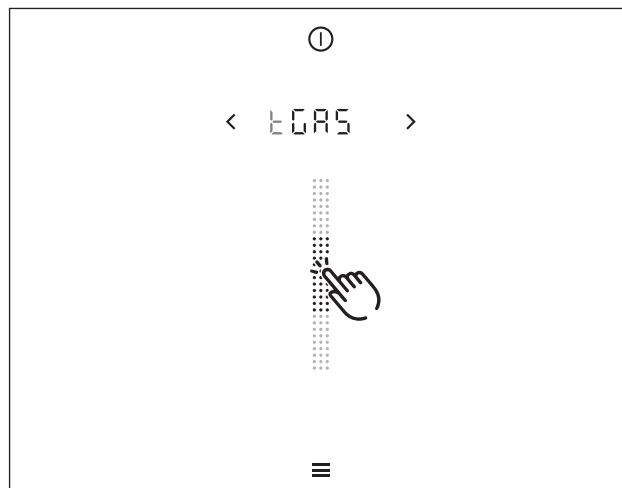
Ilustracja 7.10 Wyświetlenie punktu menu S: GAS

- ▶ Wybrać odpowiednią charakterystykę (dotknąć odpowiedniego segmentu suwaka .


- i** 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 powietrza odlotowego lub zwiększenie otworu przepływu wstecznego w trybie powietrza obiegowego.

7.2.3 Punkt menu T: GAS

- i** Punkt menu T (GAS) oferuje funkcję resetowania. Ta funkcja resetowania może być stosowana w przypadku awarii lub usterki oraz podczas pierwszego uruchomienia, gdy płyta gazowa nie wykazuje żadnej reakcji (brak zapłonu).
- i** Ustawione wartości rodzaju gazu, ciśnienia gazu i krzywej charakterystyki gazu pozostają bez zmian i resetowanie nie ma na nie żadnego wpływu.



Ilustracja 7.11 Wyświetlenie punktu menu T: GAS

- ▶ W razie potrzeby należy przeprowadzić reset (dotknąć segmentu suwaka .

8 Czyszczenie i pielęgnacja

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

i Powierzchnie ze stali szlachetnej czyścić tylko w kierunku szlifowania.

- ▶ Dla czyszczenia i pielęgnacji należy dotrzymywać poniższych interwałów czasowych:

Cykle czyszczenia wyciągów oparów

Komponenty	Cykl czyszczenia
wyciąg oparów wewnątrz i powierzchnię	po każdym przygotowaniu tłustych potraw; co najmniej raz w tygodniu.
dysza wlotowa, jednostka filtra tłuszczowego	po każdym przygotowaniu tłustych potraw; co najmniej raz w tygodniu.
filtr z węglem aktywnym (tylko w obiegu zamkniętym)	wymienić przy powstawaniu zapachu lub po upływie żywotności (patrz wskaźnik zużycia filtra)

Tabela 8.1 Interwały dla czyszczenia

Cykle czyszczenia płyt grzewczych

Komponenty	Cykl czyszczenia
Płyta grzewcza	natychmiast po każdym zabrudzeniu dokładnie wyczyścić przy użyciu standardowo dostępnych środków czyszczących.
tylko w przypadku płyty grzewczej gazowej CKG:	
Elementy palnika gazowego rusztu	natychmiast po każdym zabrudzeniu dokładnie wyczyścić przy użyciu standardowo dostępnych środków czyszczących.

Tabela 8.2 Cykle czyszczenia płyt grzewczych

8.1 Środek czyszczący

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

Ceramiczne płyty grzewcze:

Do czyszczenia płyt grzewczych potrzebny jest specjalny skrobak do ceramiki i odpowiednie środki czyszczące.

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

Grill Tepan ze stali szlachetnej:

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

8.2 Pielęgnacja urządzeń

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

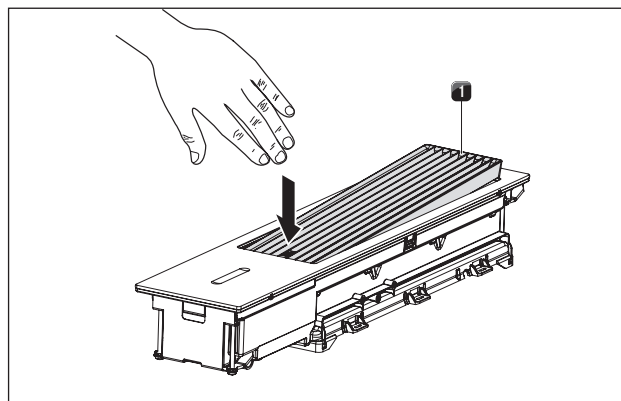
8.3 Czyszczenie wyciągu oparów CKA2/CKA2AB

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

- ▶ Przed czyszczeniem wyjąć dyszę wlotową i filtr tłuszczowy.
- ▶ Oczyszczyć powierzchnie miękką, wilgotną ściereczką, płynem do mycia naczyń lub łagodnym środkiem do mycia okien.
- ▶ Namoczyć wysuszony brud wilgotną ściereczką (nie porysować!).
- ▶ Czyścić elementy wyciągu oparów zgodnie z cyklami czyszczenia.

8.3.1 Demontaż komponentów

Wyjęcie dyszy wlotowej

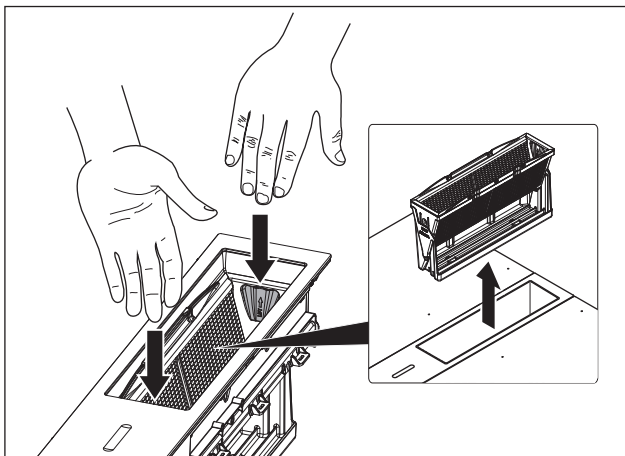


Ilustracja 8.1 Wyjęcie dyszy wlotowej

[1] Dysza wlotowa/Dysza wlotowa All Black

- ▶ Odchylić dyszę wlotową [1] od pozycji wkładania.
- ▶ Wyjąć dyszę wlotową drugą ręką [1].

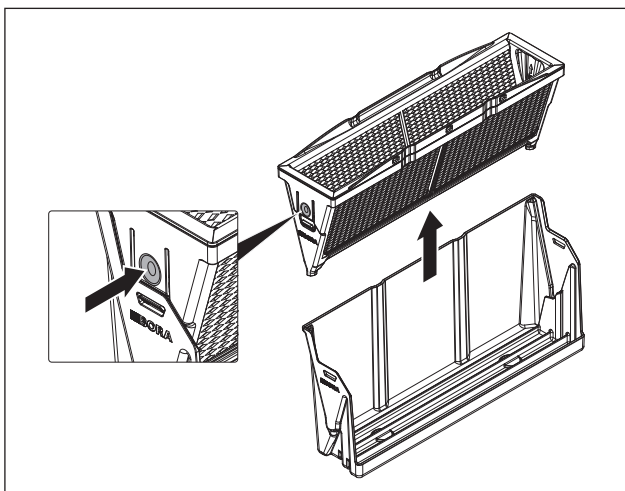
Demontaż jednostki filtra tłuszczowego



Ilustracja 8.2 Wyjęcie jednostki filtra tłuszczowego

- ▶ Wymontować jednostkę filtra tłuszczowego.
- ▶ Użyć do tego kieszeni w środku jednostki filtra tłuszczowego.

Rozłożenie jednostki filtra tłuszczowego



Ilustracja 8.3 Wyjęcie filtra tłuszczowego

- ▶ Wyjąć filtr tłuszczowy z miseczki przechwytyjącej.
- ▶ W tym celu użyć 2 bocznych punktów ciśnieniowych blokady na filtrze tłuszczowym.

8.3.2 Czyszczenie komponentów

Dysza wlotowa, filtr tłuszczowy i miska przechwytyjąca może być czyszczona ręcznie lub w zmywarce.

- ▶ Przed czyszczeniem rozłożyć jednostkę filtra tłuszczowego.

Czyszczenie ręczne

- ▶ Używać środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Wypłukać części konstrukcyjne gorącą wodą.
- ▶ Czyścić części konstrukcyjne tylko miękką szczotką.
- ▶ Po czyszczeniu części dokładnie wypłukać.

Mycie w zmywarce do naczyń

- ▶ Umieścić elementy do góry dnem w zmywarce.
- W elementach filtra tłuszczowego nie powinna gromadzić się stojąca woda.
- ▶ Do czyszczenia używać programu płukania o maksymalnej temperaturze 65 °C.
- Jeśli nie można już całkowicie wyczyścić filtra tłuszczowego, należy go wymienić.

8.3.3 Montaż komponentów

Złożenie jednostki filtra tłuszczowego

- i** Podczas składaniu komponentów nie jest potrzebny żaden wysiłek. Jednostka filtra tłuszczowego jest tak zaprojektowana, aby poszczególne części dawały się złożyć bez oporu i tylko w sposób prawidłowy.

- ▶ Ostrożnie włożyć filtr tłuszczowy do miski przechwytyjącej.
- ▶ Upewnić się, że blokada wskoczyła w swoje miejsce.
- ▶ Nie wciskać filtra tłuszczowego z użyciem siły do miski przechwytyjącej.
- Jeśli podczas wkładania filtra tłuszczowego wyczuwalny jest opór, wystarczy tylko obrócić filtr.

Montaż jednostki filtra tłuszczowego

- i** Jednostka filtra tłuszczowego może być całkowicie i bez oporu włożona tylko po prawidłowym wyrównaniu. Niewłaściwe włożenie nie jest możliwe przy prawidłowym postępowaniu.

- ▶ Ostrożnie włożyć jednostkę filtra tłuszczowego do wyciągu oparów.
- ▶ Nie wciskać jednostki filtra tłuszczowego do wyciągu oparów z użyciem siły.
- Jeśli podczas wkładania jednostki filtra tłuszczowego wyczuwalny jest opór, wystarczy tylko obrócić filtr.

Wkładanie dyszy wlotowej/Wkładanie dyszy wlotowej All Black

- ▶ Włożyć dyszę wlotową.
- ▶ Zwrócić uwagę na prawidłową pozycję.

8.3.4 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.

- i** Regularnie wymieniać filtr z węglem aktywnym. Żywotność podana jest w instrukcji obsługi danego filtra z węglem aktywnym.
- i** Filtry z węglem aktywnym można uzyskać od dystrybutora lub należy skontaktować się z firmą BORA za pośrednictwem strony głównej <http://www.bora.com>.
- Wymiana jest opisana w instrukcji obsługi filtra z węglem aktywnym.
- ▶ Zresetować wskaźnik zużycia filtra (patrz rozdział Menu, punkt 6.3.11).

8.4 Czyszczenie płyt grzewczych

8.4.1 Czyszczenie płyt ceramicznych (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG)

- ▶ Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona (patrz rozdział Obsługa).
- ▶ Upewnić się, że w przypadku płyt gazowych CKG dopływ gazu został przerwany i wyłączony.
- ▶ 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.
- ▶ Wyrzec na mokro płytę grzewczą.
- ▶ Wysuszyć płytę grzewczą przy pomocy czystej szmatki.

Gdy płyta grzewcza jest gorąca:

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

Silne zabrudzenia

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

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

Odbarwienia płyty grzewczej powstają w wyniku przypalania się nieusuniętych resztek.

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

- i** W przypadku płyt gazowych CKG 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. Punkty te są rzeczą normalną i nie stanowią utraty wartości.

8.4.2 Czyszczenie powierzchni grilla Tepan ze stali szlachetnej (CKT)

- i** Używać szpachelki tylko do czyszczenia powierzchni grilla. W przeciwnym razie powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- i** Powierzchnię ze stali szlachetnej należy czyścić zawsze w kierunku szlif.
- i** Nie należy dopuścić do kontaktu graniczących powierzchni płyty grzewczej i blatu z kwasem cytrynowym. Kwas cytrynowy może je uszkodzić.
- i** Do czyszczenia powierzchni ze stali szlachetnej oraz grilla nie używać żadnych środków czyszczących do powierzchni stalowych.
- i** W celu czyszczenia skorzystać z funkcji czyszczenia grilla Tepan ze stali szlachetnej (patrz rozdział Obsługa).

Lekkie zabrudzenia

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

Zwykłe zabrudzenia

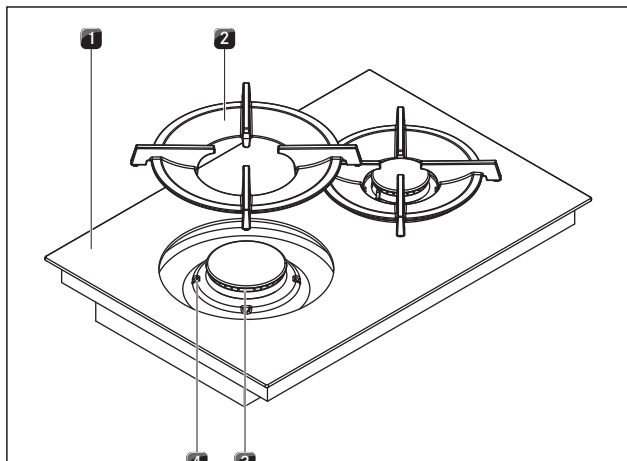
- ▶ Upewnić się, że dla obu pól grillowych aktywowana została funkcja czyszczenia (patrz rozdział Obsługa).
- ▶ Odczekać, aż wyświetlacze pól grillowych nie migają (= optymalna temperatura czyszczenia wynosząca 70°C).
- ▶ Na powierzchnię grilla naleć czystej, zimnej wody.
- ▶ Odczekać ok. 15 minut.
-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

8.4.3 Czyszczenie elementów płyty gazowej CKG**Czyszczenie rusztu**

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

**Ilustracja 8.4** Budowa palnika gazowego

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

- ▶ Wyjąć ruszt [2].
- Ruszt może być czyszczony ręcznie albo w zmywarce.

Czyszczenie ręczne

- ▶ Używać środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Wypłukać ruszt gorącą wodą.
- ▶ Wyczyścić ruszt miękką szczotką.

- ▶ Po wyczyszczeniu ruszt dokładnie wypłukać.
- ▶ Wysuszyć dokładnie ruszt przy pomocy czystej szmatki.

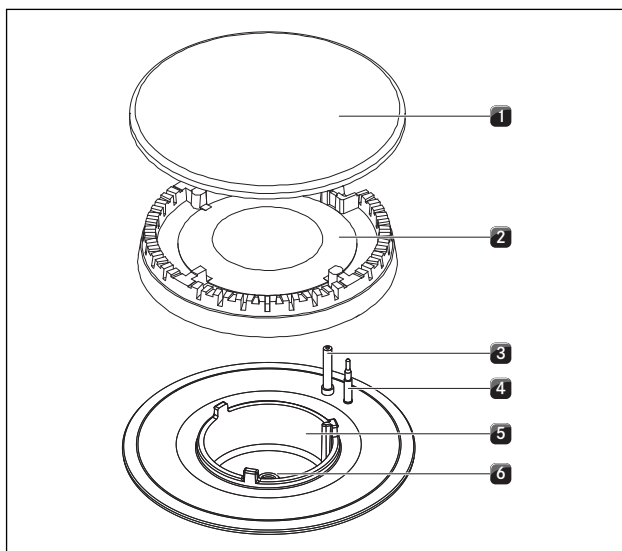
- i** W przypadku szczególnie uporczywych lub przypalonych zanieczyszczeń, ruszt można na krótko namoczyć w ciepłej wodzie z detergentem, a osady z kamienia można łatwiej usunąć wodą z octem.

Mycie w zmywarce do naczyń

- ▶ Umyć ruszt w zmywarce z programem maksymalnie 65 °C.
- ▶ Wysuszyć dokładnie ruszt przy pomocy czystej szmatki.
- ▶ Dokładnie i prosto położyć ruszt [2] na palniku gazowym [3] z uwzględnieniem elementów ułatwiających pozycjonowanie [4].

Czyszczenie elementów palnika gazowego

- i** Powierzchnia pokrywy palnika z czasem staje się nieco bardziej matowa. Jest to rzeczą normalną i nie stanowi o utracie wartości materiału.

**Ilustracja 8.5** Budowa palnika gazowego

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










- Rozpocząć czyszczenie dopiero wtedy, gdy palnik ostygł do zwykłej temperatury.
- Elementy palnika nie nadają się do mycia w zmywarce i należy je czyścić wyłącznie ręcznie.
- Czyszczenie przeprowadzić wyłącznie przy użyciu gorącej wody lub dostępnych w handlu płynów do mycia. Używać miękkiej gąbki lub zwykłej ściereczki do zmywania.
- Nigdy nie zeszkrobywać ani nie zdrapywać pozostałości po gotowaniu.
- ▶ Wyjąć ruszt.
- ▶ Zdjąć pokrywę [1] palnika z głowicy [2].
- ▶ Zdjąć głowicę [2] 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 [3] i termoelement [4] 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 [2] umieścić dokładnie na wylocie gazu.
- ▶ Zwrócić uwagę, aby termoelement [4] i elektryczne urządzenie zapłonu [3] znajdowały się w odpowiednim otworze.
- ▶ Pokrywę palnika [1] położyć dokładnie i prosto na głowicy [2].
- W przypadku niewłaściwego ułożenia elementów palnika elektryczny zapłon może nie zadziałać.
- ▶ Dokładnie i prosto położyć ruszt na palniku.
- ▶ Uruchomić palnik gazowy (patrz rozdział Obsługa).

9 Usuwanie usterek

E = Błąd i = Informacja

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

Sytuacja podczas obsługi	Przyczyna	Środki zaradcze
System		
System nie włącza się (przycisk Power  nie jest widoczny)	Uszkodzony bezpiecznik lub bezpiecznik samoczynny instalacji mieszkania lub domu	Wymienić bezpiecznik Włączyć ponownie bezpiecznik samoczynny
	Kilkukrotne zadziałanie bezpiecznika / bezpiecznika samoczynnego	Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA
	Zasilanie jest przerwane	Zlecić kontrolę zasilania wykwalifikowanemu elektrykowi
System samoczynnie wyłącza się lub przechodzi w tryb standby	Bezpiecznik czuły w przyłączy zimnej wtyczki urządzenia jednostki sterującej jest uszkodzony	Wymienić bezpiecznik (typ: T 3,15A/250V)
	Panel sterowania zabrudzony Dłuższe użycie przycisku Power (>7 s)	Oczyścić panel sterowania Osuszyć przycisk Power natychmiast po czyszczeniu (<7 s)
Przycisk Power  miga	Fałszywy sygnał podczas czyszczenia lub po czyszczeniu (wyzwolenie przycisku Power przez odparowujące środki czyszczące)	Użycie blokady czyszczenia i przeprowadzić czyszczenie na sucho
	Przedmiot na panelu sterowania Panel sterowania zabrudzony	Usunąć przedmiot z panelu sterowania Oczyścić panel sterowania
Kod błędu  E0nF	niekompletna konfiguracja podstawowa	Kończenie konfiguracji podstawowej
Kody błędów  E d ISP, E d ISP	Przedmiot na panelu sterowania	Usunąć przedmiot z panelu sterowania
	Panel sterowania zabrudzony	Oczyścić panel sterowania
	Dłuższe użycie obszaru dotykowego	Anulowanie dłuższego użycia
optyczne różnice w kolorze między urządzeniami	ekstremalnie jasne źródła światła skierowane bezpośrednio na urządzenia	Unikać oświetlenia punktowego i zapewnić równomierne, jasne oświetlenie
Wyciąg oparów		
Powstanie zapachu podczas pracy nowego wyciągu oparów	Normalne zjawisko w przypadku fabrycznie nowych urządzeń	Powstawanie zapachu kończy się po kilku godzinach użytkowania
Moc wyciągu oparów uległa pogorszeniu	Filtr tłuszczowy jest silnie zanieczyszczony	Oczyścić lub wymienić filtr tłuszczowy
	Filtr z węglem aktywnym jest silnie zanieczyszczony (tylko w trybie pracy w obiegu zamkniętym)	Wymienić filtr z węglem aktywnym
	W obudowie kanału powietrza znajduje się przedmiot (np. ściereczka do czyszczenia)	Usunąć przedmiot
	Wentylator jest uszkodzony lub połączenie kanału zostało przerwane	Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA
brak mocy wyciągu, czerwony symbol wentylatora  + EFA n	Awaria lub blokada wentylatora	Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA (system może być używany, ale bez funkcji wyciągu)
słabsza moc wyciągu, żółty symbol wentylatora  + iFA n	w systemie z 2 wentylatorami 1 wentylator nie działa, jest zablokowany lub jest nieprawidłowo podłączony	Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA (system może być używany, ale ze zredukowaną mocą wyciągu)
Kod błędu  E0B7	błędna konfiguracja wentylatora	Uruchomić konfigurację wentylatora
	żaden wentylator nie jest podłączony	podłączyć wentylator
	wentylator jest zablokowany	Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA
podczas ustawiania stopnia mocy wentylatora, natychmiast przeskakuje ponownie na wartość 0, symbol wentylatora  jest wyświetlany w kolorze czerwonym	wentylator nie jest zasilany prądem	sprawdzić podłączenie wentylatora
	Home-In nie jest zatwierdzone	Otworzyć okno, a następnie dotknąć przycisku wentylatora
Kody błędów E0B i, E0PE n		
Kody błędów  F iLE, EF iLE	Upłynął okres żywotności filtra powietrza obiegowego	włożyć nowy filtr (tylko w przypadku pracy w obwodzie zamkniętym) i zresetować żywotność filtra (patrz punkt menu: B).

E = Błąd I = Informacja

Sytuacja podczas obsługi	Przyczyna	Środki zaradcze
Płyty grzewcze		
Płyta grzewcza jest wyświetlana, ale oba wskaźniki pól grzewczych wskazują błąd E, a na wyświetlaczu wielofunkcyjnym wyświetlany jest kod błędu (E54)	brak zasilania płyty grzewczej	Sprawdzić bezpiecznik lub zlecić sprawdzenie przyłącza elektrycznego płyty grzewczej wykwalifikowanemu elektrykowi
	Defekt generatora/elektroniki	Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA
Płyta grzewcza nie jest wyświetlana	Płyta grzewcza nie została rozpoznana	Sprawdzić przyłącze kabla komunikacyjnego
Kody błędów EHEFI	Przegrzanie	Usunąć gorące obiekty z bezpośredniego sąsiedztwa panelu sterowania
		Wyłączyć system i pozwolić mu ostygnąć
		Oczyścić otwory wentylacyjne na spodniej stronie urządzenia (tylko w przypadku grilla Tepan ze stali szlachetnej CKT)
		Skontaktować się z zespołem serwisowym BORA
Płyty grzewcze nie dostarczają energii, mimo że stopień mocy został ustawiony i wyświetla się E.	aktywny jest tryb demonstracyjny	należy się z partnerem handlowym BORA lub z zespołem serwisowym BORA
Usterki działania płyty grzewczej gazowej CKG		
Przy pierwszym uruchomieniu, po dłuższej przerwie w pracy lub po wymianie butli z gazem:		
Palnik nie zapala się	W przewodzie gazowym znajduje się powietrze	W razie potrzeby powtórzyć kilkakrotnie proces zapłonu (dotknąćżądanego 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: Menu konfiguracyjne gazu).
Palnik gazowy nie może być 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 wyłącznik instalacyjny zadziałał kilka razy.	Skontaktować się z zespołem serwisowym firmy BORA.
	Zasilanie zostało przerwane.	Zlecić elektrykowi sprawdzenie zasilania.
	Palniki gazowe są wilgotne.	Wysuszyć elementy palnika gazowego (patrz rozdział: Czyszczenie).
	Głowice palników gazowych i/lub pokrywy palników nie znajdują się we właściwej pozycji.	Ustawić elementy palnika gazowego we właściwej pozycji (patrz rozdział: Czyszczenie).
	Elektryczne urządzenie zapłonu oraz / lub termoelement są zanieczyszczone	Usunąć zanieczyszczenia (patrz rozdział: Czyszczenie).
	Zanieczyszczenie głowicy palnika	Wyczyścić elementy palnika gazowego (patrz rozdział Czyszczenie).
Zapłon nie uruchamia się automatycznie.	Powtórzenie procesu zapłonu za pomocą pola dotykowego gałki obsługi.	

E = Błąd i = Informacja

Sytuacja podczas obsługi	Przyczyna	Środki zaradcze
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 rozdział Instalacja gazowa).
Z palnika nie wydostaje się gaz.	Dopływ gazu jest zamknięty	Otworzyć dopływ gazu (patrz rozdział: Obsługa)
	Butla z gazem (gaz płynny LPG) jest pusta.	Wymienić pustą butlę gazową na butlę pełną z odpowiednim rodzajem gazu.
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 (patrz rozdział: Czyszczenie).
	Zabrudzenie otworów wylotowych gazu przy głowicy palnika gazowego.	Wyczyścić elementy palnika gazowego (patrz rozdział Czyszczenie).
wszystkie kody błędów E... (z wyjątkiem E0000)	Błąd podczas procedury programowania	Odczekać 5 sekund, a następnie dotknąć migającego wyświetlacza błędów E (aktualizacja błędu) Odłączyć urządzenie od sieci na co najmniej 1 minutę i uruchomić je ponownie. Skontaktować się z zespołem serwisowym firmy BORA.
Kod błędów E0000	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). Skontaktować się z zespołem serwisowym firmy BORA.

Tabela 9.1 Usuwanie usterek

- ▶ Po usunięciu usterki należy przeprowadzić ponowną próbę i sprawdzić, czy problem został rozwiązany.
- ▶ Spróbować ponownie uruchomić system w przypadku wszystkich innych usterek.
- ▶ Ostatnią opcją jest krótkie przerwanie zasilania.

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

- ▶ W przypadku częstych usterek należy skontaktować się z zespołem serwisowym BORA (patrz rozdział: Gwarancja, serwis techniczny oraz części zamienne) i podać wyświetlany numer błędu oraz typ urządzenia (patrz rozdział Tabliczki znamionowe).

10 Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe

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

10.1 Gwarancja producenta BORA

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

Gwarancja producenta obowiązuje dla wszystkich produktów BORA zakupionych na obszarze Unii Europejskiej od autoryzowanych dealerów BORA lub sprzedawców przeszkolonych przez BORA, z wyjątkiem produktów oznaczonych przez BORA jako artykuły uniwersalne lub akcesoria.

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

Klient końcowy ma możliwość uzyskania przedłużenia gwarancji tego producenta, rejestrując się na stronie www.bora.com/registration. Gwarancja producenta zakłada, że przeprowadzony został profesjonalny montaż (zgodny z opisem wentylacji BORA i instrukcją obsługi obowiązującą w momencie montażu) produktów przez autoryzowanego dealera BORA. Podczas użytkowania klient końcowy musi przestrzegać wytycznych i wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

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

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

BORA usunie wady produktów BORA wedle własnego uznania, dokonując naprawy lub wymiany. Wszelkie koszty usunięcia wad objętych gwarancją producenta ponosi BORA.

W szczególności nie są objęte gwarancją producenta BORA:

- produkty BORA, które nie zostały nabyte od autoryzowanych dealerów BORA lub sprzedawców przeszkolonych przez BORA
- uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania instrukcji obsługi (dotyczy to także pielęgnacji i czyszczenia produktu). Stanowią one niewłaściwe użytkowanie.
- uszkodzenia spowodowane normalnym zużyciem, np. ślady zużycia na płycie grzewczej
- uszkodzenia spowodowane wpływami zewnętrznymi (np. uszkodzenia podczas transportu, pojawienie się skroplonej wody, kataklizmy, takie jak uderzenie pioruna)
- uszkodzenia spowodowane przez naprawy lub próby napraw, które nie zostały przeprowadzone przez firmę BORA lub osoby autoryzowane przez BORA
- uszkodzenie szkła ceramicznego

- wahania napięcia
- szkody następcze lub roszczenia odszkodowawcze wykraczające poza wadę
- uszkodzenia części z tworzyw sztucznych

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

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

Dla niniejszych warunków gwarancji obowiązują przepisy prawa Republiki Federalnej Niemiec.

Kontakt z nami:

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

10.1.1 Przedłużenie gwarancji

Możesz przedłużyć gwarancję, rejestrując się na stronie www.bora.com/registration.

10.2 Serwis

BORA Service:

patrz ostatnia strona instrukcji montażu i obsługi



- ▶ W przypadku usterek, których nie można usunąć we własnym zakresie, należy skontaktować się z przedstawicielem handlowym lub z serwisem firmy BORA.

W serwisie BORA należy podać oznaczenie typu i numer fabryczny urządzenia (numer FD).

Obydwa oznaczenia znajdują się na tabliczce znamionowej na przedostatniej stronie instrukcji obsługi oraz na spodzie urządzenia.

10.3 Części zamienne

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

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

10.4 Wyposażenie dodatkowe

Specjalny osprzęt CKA2:

- BORA Classic dysza wlotowa CKAED
- BORA Classic dysza wlotowa All Black CKAEDAB
- BORA Classic jednostka filtra tłuszczowego wraz z wanienką przechwytyjącą filtra tłuszczowego CKAFFE

Specjalny osprzęt dla systemów powietrza obiegowego:

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

Specjalny osprzęt dla ceramicznych płyt grzewczych:

- BORA Skrobak do ceramiki UGS

Specjalny osprzęt CKIW:

- BORA Indukcyjna patelnia wok HIW1

Specjalny osprzęt CKT:

- BORA Pro Tepan szpatułka PTTS1

Specjalny osprzęt CKG:

- BORA zestaw dysz gazowych (gaz ziemny) G25/25 mbar PKGDS2525
- BORA zestaw dysz gazowych (gaz ziemny) G20/13 mbar PKGDS2013
- BORA zestaw dysz gazowych (gaz ziemny) G20/20 mbar PKGDS2020
- BORA zestaw dysz gazowych (gaz ziemny) G25/20 mbar PKGDS2520
- BORA zestaw dysz gazowych (gaz ziemny) G20/25 mbar PKGDS2025
- BORA zestaw dysz gazowych (gaz płynny) G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- BORA zestaw dysz gazowych (gaz płynny) G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- BORA zestaw palników PKGBS
- BORA ruszt mały PKGTK
- BORA ruszt duży PKGTG

11 Notatki:

12 Tabliczki znamionowe

i 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)

Instrukcja obsługi:

oryginał

tłumaczenie

Producent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Wszelkie prawa zastrzeżone.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Niemcy

T +49 (0) 8035 / 9840-0

F +49 (0) 8035 / 9840-300

info@bora.com

www.bora.com

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Austria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

INT

BORA Holding GmbH

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Austria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

100 Victoria Road

Drummoyne NSW 2047

Australia

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.bora-australia.com.au



C2XUMPL-005

